

BE SAVAGE
NOT AVERAGE

COLD APPETIZERS

BEEF NIGIRI

Φιλέτο μοσχάρι, ρύζι σούσι, wasabi, σόγια glaze, habanéro πίκλα, χαβιάρι Siberian Antonius, φλαμπέ φουά γκρα

Black Angus (USA)

Wagyu (AUSTRALIAN)

Kobe (JAPAN)

BEEF CARPACCIO

Yuzu ronzu, ροζ γκρέιπφρουτ, λάδι τρούφας, σχοινόπρασο, κρέμα αγριοράπανου

Charolais Grass Fed (FRANCE)

Black Angus (USA)

Wagyu (AUSTRALIAN)

BEEF STEAK TARTARE

Finger lime, λάδι τρούφας, σουσάμι kimchi, wasabi μαγιονέζα, σιρόπι σφενδάμου, σχοινόπρασο

Charolais Grass Fed (FRANCE)

Black Angus (USA)

Wagyu (AUSTRALIAN)

Wagyu (JAPAN)

FUSION TATAKI

Striploin tataki, dressing με yuzu και τρούφα, παντζάρι, jalapeño salsa, τραγανό parsnip, κρέμα αβοκάντο wasabi

Black Angus (USA)

Wagyu (AUSTRALIAN)

Wagyu (JAPAN)

INSIDE OUT ROLL

Φιλέτο μοσχάρι, αγγούρι, ενόκι, φύλλα sisho, φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι kimchi και wasabi μαγιονέζα

Black Angus (USA)

Wagyu (AUSTRALIAN)

Wagyu (JAPAN)

BREAD SELECTION

Βούτυρο με μοσχαρίσιο μεδούλι
και μυρωδικά

SALADS

MIZUNA SALAD

Άγρια ρόκα, κόκκινη mizuna, αχλάδι σε όσμωση, παστέλι με σούσαμι kimchi, dressing yuzu soy

AVOCADO SALAD

Με kale, baby σπανάκι, goji berries, τοματίνια και dressing lime

CAESAR'S SALAD

Iceberg, μαρούλι, ψητό κοτόπουλο, πανσέτα, κρουτόν, παρμεζάνα 24μηνών και dressing Καίσαρα

BURATTA SALAD

Βουβαλίσια buratta, τοματίνια, ψητή πιπεριά, βασιλικό και κουκουνάρι

ASIAGO SALAD

Αγελαδινό Π.Ο.Π τυρί, ανάμεικτη σαλάτα, πράσινο μήλο, φουντούκια και βινεγκρέτ βαλσάμικο

HOT APPETIZERS

CRISPY DUCK

Τραγανή πάπια, hoisin πορτοκάλι, σαλάτα sakura με yuzu

BEEF GYOZAS

Dumplings με μοσχάρι black angus, σχοινόπρασο, σησαμέλαιο και dip με chili sake soy

GYROS... THE NEXT LEVEL

Secreto di pata Negra, ψητή πιπεριά, πίτες, chimichurri, Περσικό τζατζίκι

BEEF TACOS (6 τμχ)

Tacos με chili con carne black angus, sour cream, guacamole και φύτρες κόλιανδρου

BLACK ANGUS MEATBALLS WITH OUZO AND MINT

Κεφτεδάκια black angus, φύλλα mizuna, κόκκινο chili, πιπεριά padron και γιαούρτι με shiso ponzu

DRAKOULIS HOMEMADE SAUSAGES

SMYRNEIKO SAUSAGE

Σμυρνέικο λουκάνικο με μοσχαρίσιο, χοιρινό και πρόβειο κιμά, μπαχαρικά και καπνιστή μαγιονέζα

PATA NEGRA CHORIZO

Καπνιστό και πικάντικο chorizo, καπνιστή μαγιονέζα

BLACK ANGUS BEEF SAUSAGE

Λουκάνικο με μαύρη τρούφα, παρμεζάνα 24 μηνών, μαγιονέζα τρούφας

MAINS

BOLOGNESE BLACK ANGUS

Ραγού με black angus μοσχάρι, φρέσκια ντομάτα, κόκκινο κρασί, ρίγανη

SMASH BURGER

Μαγιονέζα bbq, μπέικον παραγωγής μας, cheddar, κρεμμύδι, πίκλα αγγούρι

CRISPY CHICKEN BURGER

Τραγανό κοτόπουλο φιλέτο, σάλτσα cheddar, iceberg, τομάτα

HOUSE PEPPER STEAK 250gr

US Prime Hanging Tender, άγρια μανιτάρια με σόγια glaze, σάλτσα πιπεριού και αντίβ

HOUSE ROQUEFORT STEAK 250gr

Black Angus Flap, σάλτσα ροκφόρ, broccolini με αμύγδαλο

SIDES

FRENCH FRIES N' KETCHUP

Πατάτες τηγανητές με την δικιά μας κέτσαπ

POTATO PURÉE WITH PARMESAN

Πουρές πατάτας με καπνιστή παρμεζάνα και κρόκο αυγού

POTATO TRUFFLE PURÉE

Πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα, καπνιστή παρμεζάνα και κρόκο αυγού

CREAMED SPINACH

Κρέμα σπανάκι με μανιτάρια και καραμελωμένα κρεμμύδια

GRILLED ASPARAGUS

Σπαράγγια στο jasper με ελαιόλαδο, σχινόπρασο και ανθό αλατιού

WILD MUSHROOMS

Άγρια μανιτάρια ψημένα στο jasper με σκορδοβούτυρο και εστραγκόν

SPICY BROCCOLINI

Σωτέ μπροκολίνι με chili, τζίντζερ και λεμόνι

STEAKS

Τα υψηλής ποιότητας κρέατα διαλέγονται προσεκτικά και προέρχονται από τους καλύτερους προμηθευτές του κόσμου. Με κοπές από την Αυστραλία, τις Η.Π.Α, την Ιαπωνία, μεταξύ άλλων χωρών σας προσκαλούμε να εξερευνήσετε τη γευστική αυτή premium συλλογή από διάφορες κοπές κρεάτων, μαγειρεμένες στην εντέλεια.

PRIME CUTS

USA BLACK ANGUS

Ribeye
Tenderloin
Striploin

JAPANESE WAGYU

Ribeye
Tenderloin
Striploin

AUSTRALIAN WAGYU

Ribeye
Tenderloin
Striploin

SECOND CUTS

USA WAGYU

Hanging Tender

AUSTRALIAN WAGYU

Flap / Tagliata

BIG CUTS

BLACK ANGUS

Tomahawk
Porterhouse
T-bone
Prime Rib

WAGYU

Tomahawk
Porterhouse
T-bone
Prime Rib

SASHIMI

JAPANESE WAGYU

Tenderloin
Striploin

SAUCES

PEPPERCORN Σάλτσα πιπεριού με cognac

ROQUEFORT CHEESE SAUCE

Σάλτσα ροκφόρ με καπνιστό σκόρδο και σχοινόπρασο

DRAKOULIS CHILI SAUCE

BÉARNAISE SAUCE

DIJON MAYO

DESSERTS

CHOCOLATE PROFITEROLES

Σου κρακελέ γεμισμένα με πραλίνα φουντουκιού και σάλτσα bitter σοκολάτας Valrhona

STRAWBERRY & WHITE CHOCO CHEESECAKE

Μαρμελάδα φράουλας, cheesecake λευκής σοκολάτας, καραμελωμένη λευκή σοκολάτα, crumble λεμόνι και κόκκινο shiso

CINNAMON MOUSSE

Κρέμα κανέλας, καραμελωμένες μπανάνες, φουντούκια

BITTER CHOCOLATE FONDANT

Fondant bitter σοκολάτας με bourbon και βανίλια, amaretto crumble και παγωτό κανέλα

ICE CREAM SELECTION

Παρακαλούμε σημειώστε ότι τα πιάτα μας περιέχουν συστατικά που μπορεί να είναι αλλεργιογόνα, όπως φυστίκια και καρύδια, θαλασσινά συμπεριλαμβανομένων των οστρακοειδών, σιτάρι/γλουτένη, αβγό και σόγια.
Παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες που μπορεί να έχετε.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΣΠΥΡΟΣ ΒΟΥΛΓΑΡΗΣ
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΦΠΑ ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ
ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ ΡΟΣ