

Desserts

Half-baked cookie με αλμυρή καραμέλα, μπισκότο φουντουκιού και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης
Half-baked cookie with salted caramel, hazelnut cookie and vanilla ice cream

11

Ζεστός σιμιγδαλένιος χαλβάς με παγωτό καϊμάκι
Warm semolina pudding with kaimaki ice cream

10

Μαντζαρί σοκολάτα soufflé με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης
Manjari chocolate soufflé with Madagascar vanilla ice cream

12

Τονka Crème Brûlée με Grand Marnier και φρέσκα μούρα
Tonka Crème Brûlée with Grand Marnier and fresh berries

11

Dessert of the day

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας | Ask your waiter

ARTISAN GELATO & SORBET

μία μπάλα | one scoop δύο μπάλες | two scoops
4 6

Φρέσκα φρούτα εποχής | Fresh seasonal fruit
9

Bday CAKE

μικρή | small μεγάλη | big
30 60

EXECUTIVE CHEF: NIKOS DIMITRAS

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α, Δημοτικά Τέλη και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Prices include vat and all legal charges. For any claims we keep special forms in a separate box next to the exit.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη-τιμολόγιο).
Customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt-invoice)

First course

Σούπα ημέρας
Soup of the day

Ψητά σπαράγγια με κρέμα παρμεζάνας και ελαιόλαδο αρωματισμένο με λεμόνι
Grilled asparagus with parmesan cream and herbed lemon-olive oil
17

Burrata με παντζάρια, καβουρδισμένα φιστίκια Αιγίνης και dressing framboise
Burrata with beetroots, roasted pistachio and framboise dressing
14

Φρέσκα gnocchi ricotta με κρέμα από κατσικίσιο τυρί, σύκα και πεκορίνο τρούφας
Fresh ricotta gnocchi with goat cheese cream, figs and truffle pecorino
19

Λαβράκι ceviche tostada με guacamole, lime, κόλιανδρο, ντομάτα και chili
Seabass ceviche tostada with guacamole, lime, coriander, tomato and chili
19

King crab με γαρίδες ποσέ και yuzu-crème fraise
King Crab with poached shrimp and yuzu-crème fraise
42

Tataki σολομού ISO nigiri style
Salmon tataki ISO nigiri style
14

Wagyu μοσχάρι Ιαπωνίας με πικάντικο chutney από πιπεριές serrano
Wagyu Japanese beef with serrano peppers spicy chutney
44

Χειροποίητος γύρος χοιρινός με πιτάκια και sauce γιαουρτιού
Handmade pork "gyros" with pitta bread and yogurt sauce
18

BREAD AND DIP 4

Ρωτήστε μας για επιλογές χωρίς γλουτένη. Ask us for gluten-free options.
Παρακαλώ ενημερώστε μας σε περίπτωση που υπάρχει οποιαδήποτε αλλεργία.
Please inform your waiter of any food allergies or intolerance.

Salads

Ανάμεικτη σαλάτα με μήλο, αβοκάντο, καρότο, αλμυρή granola και dressing με παπαρουνόσπορο
Mixed salad with apple, avocado, carrot, sea salt granola and poppy seed dressing

15

Σαλάτα με κινόα, φακές beluga, καρότο, αρακά και dressing με whole grain Μουστάρδα και μέλι
Salad with quinoa, beluga lentils with, carrot, peas and whole grain mustard dressing with honey

15

Ανάμεικτη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί, αχλάδι, καραμελωμένο πεκάν και dressing από berries
Mixed salad with goat cheese, pear, caramelized pecan and berries dressing

15

Ελληνική σαλάτα με φέτα, ντοματίνια, παξιμάδια χαρουπιού και κάπαρη
Greek salad with feta cheese, cherry tomatoes, carob rusks and caper

14

Ιαπωνική σαλάτα με γαρίδες, wakame, edamame, ραπανάκι και soy sauce
Japanese salad with shrimp, wakame, edamame, radish and soy sauce

21

Pasta & Risotto

Spicy rigatoni με vodka, κατσικίσιο τυρί και φύλλα ρόκας
Spicy vodka rigatoni with goat cheese and arugula

18

Tagliatelle με γλυκιά κολοκύθα, smoked ham και παρμεζάνα
Tagliatelle with sweet pumpkin, smoked ham and parmesan

21

Κριθαρότο με караβίδες, παρμεζάνα και μπούκοβο
Orzotto with langoustines, parmesan and bukovo

27

Risotto με σπαράγγια, παρμεζάνα και crispy bacon
Risotto with asparagus, parmesan and crispy bacon

19

Main course

PRIME BLACK ANGUS US BEEF

Tomahawk [1100gr]
(για 2 άτομα | for 2 persons)
98

Picanha [600gr]
(για 2 άτομα | for 2 persons)
74

Rib-eye Tagliata [220gr]
36

LIMOUSIN CUTTLE [220gr]
Μοσχαρίσιο φιλέτο σχάρας
Grilled beef fillet
32

MILK FED VEAL
Chateaubriand [500gr]
(για 2 άτομα | for 2 persons)
79

Φιλέτο μαύρου μπακαλιάρου με miso, ρύζι venere, σπανάκι σοτέ και sauce πορτοκαλιού
Black cod fillet with miso, venere rice, spinach sautéed and orange sauce
35

Γλώσσα με πουρέ καρότο, σπανάκι σοτέ και beurre blanc μανταρίνι
Dover sole with spinach sautéed and mandarin beurre blanc
44

Ψάρι ημέρας *Fish of the day*

Beyond Burger από μπιζέλι, παντζάρι και κουκιά, vegan μαγιονέζα, μαρούλι, ντομάτα και πατάτες τηγανιτές
Beyond Burger® made from peas, beetroot, broad beans with vegan mayo, lettuce, tomato and French fries
19

"THE TWENTYONE BURGER"

με κιμά Black Angus US 250gr, μαρούλι, ντομάτα, γραβιέρα και πατάτες τηγανιτές
with Black Angus US beef burger (250gr), tomato, lettuce, gruyere and French fries
21

Κοτόπουλο φιλέτο ελευθέρως βοσκής με mini Caesar's
Chicken fillet, free range with mini Caesar's
21

Tartare με φρέσκο σολομό, κάπαρη, άνηθο, κρεμμύδι, wasabi, λεμόνι και σόγια
Fresh salmon tartare with capers, dill, onion, wasabi, lemon and soy
26

Sides

Πατάτες τηγανιτές *French fries* 6

Πουρές καρότου *Carrot purée* 6

Πουρές πατάτας *Potato purée* 6

με λάδι λευκής τρούφας
with white truffle oil 7

Ρύζι venere *Venere rice* 6

Χόρτα εποχής *Seasonal greens* 6

Σπαράγγια *Asparagus* 9

Baby λαχανικά *Baby vegetables* 7

Béarnaise sauce 5

Chimichurri sauce 5

Pepper sauce 5

Porto sauce 5