

Desserts

Half-baked cookie με πραλίνα φουντουκιού και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης
Half-baked cookie with hazelnut praline and Madagascar vanilla ice cream
11

Pavlova με namelaca yuzu, cremeux passion fruit, χύμα καρύδας και παγωτό passion fruit-λευκή σοκολάτα
Pavlova with yuzu namelaca, cremeux passion fruit, coconut soil and ice cream passion fruit-white chocolate
12

Chocolate soufflé με bitter σοκολάτα και καραμέλα passion fruit
Chocolate soufflé with bitter chocolate and passion fruit caramel
12

Εκμέκ με cremeux βανίλιας, montée κανέλας και παγωτό μαστίχα με ροζ πιπέρι
Ekmek with vanilla cremeux, cinnamon montée and mastic ice cream with pink pepper
12

ARTISAN, GELATO & SORBET

μία μπάλα | one scoop δύο μπάλες | two scoops
4,5 8

Φρέσκα φρούτα εποχής | Fresh seasonal fruit
9

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

Κρύα σούπα ντομάτας με γαρίδες μαριναρισμένες σε χυμό lime
Cold tomato soup with shrimp marinated in lime juice
14

Guacamole με ντοματίνια, φρέσκο cottage cheese, ξηρούς καρπούς και πολύχρωμες τoρτίγιες καλαμποκιού
Guacamole with cherry tomatoes, cottage cheese, nuts and colorful corn tortillas
15

Λαβράκι ceviche tostada με guacamole, lime, κόλιανδρο, ντομάτα και chili
Seabass ceviche tostada with guacamole, lime, coriander, tomato and chili
21

Tartare με φρέσκο σολομό, κάπαρη, άνηθο, κρεμμύδι, wasabi, λεμόνι και σόγια
Fresh salmon tartare with capers, dill, onion, wasabi, lemon and soy
28

Spicy βασιλικό καβούρι με truffle yuzu
Spicy King Crab with truffle yuzu
63

Seafood plate με γαρίδες, τσιπούρα και χταπόδι, μαριναρισμένα σε χυμό yuzu-lime, και φρέσκα λαχανικά
Seafood plate with shrimp, sea bream, octopus, marinated in yuzu- lime juice and fresh vegetables
21

Γαρίδες ψητές με spicy σάλτσα από πράσινες ντομάτες και δροσερή sour cream
Grilled shrimp with spicy green tomato sauce and fresh sour cream
23

Σουβλάκι από μοσχάρι Wagyu με sour cream, chipotle sauce και ψημένα πιτάκια
Wagyu Japanese beef skewer, sour cream, chipotle sauce and baked pies
44

Χειροποίητος γύρος χοιρινός με πιτάκια και sauce γιαουρτιού
Handmade pork "gyros" with pitta bread and yogurt sauce
19

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

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 ροδάκινο, αβοκάντο, καρότο, αλμυρή granola και dressing με παπαρουνόσπορο
Mixed salad with peach, avocado, carrot, sea salt granola and poppy seed dressing
15

Baby kale λεπτοκομμένη σαλάτα με ντομάτα, αβοκάντο, τυρί Manchego και λάδι τρούφας
Baby kale finely chopped salad with tomato, avocado, Manchego cheese and truffle oil
15

Baby σπανάκι με φρέσκα raspberries, καραμελωμένα πεκάν και flakes παρμεζάνας
Baby spinach with fresh raspberries, caramelized pecans and parmesan flakes
15

Crispy salad με καρότο, κινόα, λάχανο και πικάντικο ψημένο καλαμπόκι
Crispy salad with carrot, quinoa, cabbage and spicy roasted corn
13

Ελληνική σαλάτα με φέτα, ντοματίνια, παξιμάδια χαρουπιού και κάπαρη
Greek salad with feta cheese, cherry tomatoes, carob rusks and caper
15

Ιαπωνική σαλάτα με γαρίδες, wakame, edamame, ραπανάκι και soy sauce
Japanese salad with shrimp, wakame, edamame, radish and soy sauce
21

Pasta & Risotto

Rigatoni με φιστίκι Αιγίνης, καπνιστό χοιρινό και mozzarella
Rigatoni with pistachio, smoked pork and mozzarella
22

Tagliatelle με κολοκύθι, saffron και τραγανό prosciutto
Tagliatelle with zucchini, saffron and crispy prosciutto
18

Risotto με lemongrass, σαφράν και βασιλικό
Risotto with lemongrass, saffron and basil
18

Main course

PRIME BLACK ANGUS US BEEF

Tomahawk [1100gr]
(για 2 άτομα | for 2 persons)
105

Picanha [600gr]
(για 2 άτομα | for 2 persons)
80

Rib-eye Tagliata [220gr]
36

LIMOUSIN CUTTLE [220gr]
Μοσχαρίσιο φιλέτο σχάρας
Grilled beef fillet
35

MILK FED VEAL
Chateaubriand [500gr]
(για 2 άτομα | for 2 persons)
93

"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 ελευθέρας βοσκής με mini Caesar's
Chicken fillet, free range with mini Caesar's
23

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

Φιλέτο μαύρου μπακαλιάρου με miso, ρύζι venere, χόρτα εποχής και sauce πορτοκαλιού
Black cod fillet with miso, venere rice, seasonal greens and orange sauce
37

Ψάρι ημέρας
Fish of the day

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

Sauces

Béarnaise sauce 5

Café de Paris 5

Pepper sauce 5

Porto sauce 5