



ΣΚΑΝΑΡΕΤΕ  
ΓΙΑ ΤΟ  
ONLINE  
MENU



## Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

### ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ με ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 11€

καπνιστή πανσέτα, κρουτόν  
σκόρδου και θυμάρι, flakes  
παρμεζάνας και dressing  
καπνιστής αντζούγιας.

### ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ με ΠΑΣΤΡΑΜΙ ΜΟΣΧΟΥ 14€

αποξηραμένες φράουλες,  
κατσικίσιο τυρί με φιστίκι  
Αιγίνης και dressing ροδιού.

### ΣΠΑΝΑΚΙ BABY με ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ 10€

πέστο μυρωδικών, φρέσκο  
κρεμμύδι, κρέμα από κλωρή  
μυζήθρα, vinaigrette πιπεριάς  
και παξιμάδι χαρουπιού.

### ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ με ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ 14€

ψητό καρμάλωμένο ανανά με  
ρούμι, Κορινθιακή σταφίδα,  
ψητή φλαμπουρίτσα, βινεγκρέτ  
εσπεριδοειδών και  
καβουρδισμένο σουσάμι.

## Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

### ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΟΥ με ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ 14,5€

μαγιονέζα καφέ, γραβιέρα ωρίμανσης σε σπηλιά  
και φρέσκια μαύρη τρούφα.

### QUICHE LORRAINE ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ με ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ 9,5€

πράσο και gouda royal blue.

### ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ ΚΑΠΝΙΣΤΩΝ ΤΥΡΙΩΝ 7,5€

με μαρμελάδα φρούτων του δάσους.

### ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΕΣ με ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΧΤΥΠΗΤΗ 9€

γλυκό του κουταλιού σύκο και προσούτο.

### ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ 5€

με κρέμα γραβιέρας και πιπεράτη σάλτσα ντομάτας.

### ΦΑΒΑ με ΠΑΝΤΖΑΡΙ 8,5€

γαύρος ξιδάτος και καπαρόμηλα.

### ΣΥΚΩΤΙ ΜΟΣΧΟΥ ΣΩΤΕ με ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ 14€

μανιτάρια, μετσοβόνη, φρέσκια τρούφα  
και μέλι σε καψαλιστό ψωμί.

### ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΑΜΕΝΟΙ στη ΓΑΣΤΡΑ με ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ 9,5€

πράσο, πιπεριά Φλωρίνης και κρέμα φέτας.

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ 23€

μετσοβόνη, κατσικίσιο με τρούφα, gorgonzola  
piccante, gouda royal blue, παρμεζάνα.

*Love and affection  
in every bite!*



## P A S T A -

## R I S O T T O

**CARBONARA RICA 10,5€**

με καπνιστή πανσέτα, ψητό σκόρδο, πεκορίνο & παρμεζάνα.

**✓ CHITARRA ΓΑΡΙΔΑ 15€**  
με κρέμα παντζάρι και λάδι λευκής τρούφας.**CHITARRA με ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΚΟΚΟΡΑ 13,5€**  
σάλτσα στιφάδο και κρέμα κλωρής μυζήθρας.**ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ με ΜΟΣΧΑΡΙ 14€**  
πορσίφι, μανιτάρια, κρέμα ροκφόρ και εστραγκόν.**ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ με GRAVLAX 17€**  
καπνιστό σολομό, sambuca, φινόκιο, φρέσκο κρεμμυδάκι και αυγοτάραχο.**☞ CHITARRA με CHORIZO 8,5€**  
ντοματίνι, πέστο μυρωδικών, τσίλι πιπεριά και ψητή ντομάτα.**🍷 RIZOTO ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 13€**  
γαρίδα, chorizo, και κρέμα κόκκινης πιπεριάς.**✓ RIZOTO ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ 11€**  
με πορτσίνι και φρέσκια μαύρη τρούφα.**RIZOTO ΑΧΛΑΔΙ 12,5€**  
ροκφόρ, φιστίκι Αιγίνης και πούδρα προσούτο.

## Κ Υ Ρ Ι Ω Σ

**ΤΑΛΙΑΤΑ ΜΟΣΧΟΥ 25€**  
ψητά μανιτάρια, κρέμα γλυκοπατάτας, καβουρδισμένο φουντούκι, σάλτσα από Αγιωργίτικο κρασί.**ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ με ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΚΑΟ 18€**  
ριζότο κρόκου Κοζάνης και lime.**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ SOUSVIDE 12,5€**  
με σάλτσα γάλα καρύδας, κουρκουμά, κάρυ και μαύρο ρύζι.**BURGER ΜΟΣΧΑΡΙ BLACK ANGUS 12€**  
καραμελωμένα κρεμμύδια, ψητό portobello, μπέικον, τσένταρ, iceberg και chorizo mayo.**ΠΑΝΣΕΤΑ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΗ 13€**  
κρέμα πατάτας με ροκφόρ και σάλτσα βατόμουρο.**ΜΠΙΦΤΕΚΙ BLACK ANGUS με ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ 14,5€**  
και κρέμα από κατσικίσιο τυρί.**ΦΙΛΕΤΟ ΜΥΛΟΚΟΠΙ 21,5€**  
με μαριναρισμένα ψητά παντζάρια, σκορδαλιά και σάλτσα λεμόνι εστραγκόν.**ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ 32€**  
μπιφτέκι black angus, λουκάνικο, καπνιστή χοιρινή μπριζόλα, φιλέτο κοτόπουλο, καψαλιστό ψωμί και φρέσκες πατάτες τηγανιτές.

## Γ Λ Υ Κ Α

**ΧΑΛΒΑΣ ΣΧΑΡΑΣ 6,5€**  
με κουκουνάρι και παγωτό κανέλα.**CHEESECAKE ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΑΛΑΤΑΣ 6,5€**  
με αλμυρή καραμέλα και σάλτσα φραμπουάζ.**ΤΑΡΤΑ ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 7,5€**  
με άρωμα τόνκα, cremeux φουντούκι και cassis sorbet.

## CHEF ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΜΑΖΙΩΤΗΣ

- Ενημερώστε μας για δυσανεξία στη γλουτένη & πιθανές αλλεργίες.
- Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε είναι εξαιρετικά παρθένο.
- Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη - Τιμολόγιο).
- Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
- Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γεωργία Γερονικολού