



GREENS

Τομάτα	14
τοματίνια, μύρτιλα, αβοκάντο, κρεμμύδι	
Μαρούλι	13,9
ρόκα, καπνιστή παντσέτα, ρόδι, σπανάκι, βινεγκρέτ σαμπάνιας	
Burrata	15
τομάτα, πικάντικη κολοκύθα	

CURED MEATS & CHEESES

Αλλαντικά και τυριά από μικρούς παραγωγούς
με μουστάρδα φρούτων και μέλι
28

DIPS

**Τυροκαυτερή¹, καπνιστή μελιτζανοσαλάτα²
και χούμους³**

¹φέτα, καπνιστό μανούρι, καυτερή πιπεριά
²μελιτζάνα στα κάρβουνα, σουσάμι, ελαιόλαδο, ξύδι
³ρεβίθια, ταχίνι, σουσάμι, λεμόνι, κουκουνάρι,
ελαιόλαδο

**σερβιρισμένα με φρεσκοψημένη πίτα
και λαχανικά**

22

SMALL THINGS

Tartare τόνου	17
truffle dashi, αβοκάντο, λάιμ, χαβιάρι	
Tartare σολομού	16
γυζυ, αγγούρι, καπνιστή σαρδέλα, εσπεριδοειδή	
Mini toasts με μοσχάρι Black Angus tartare	19
κρέμα wasabi, αβγό, πράσινο κρεμμύδι, σουσάμι, αγγούρι, kimchi	
Sticks καλαμαράκι	16
τραγανά, πικάντικα	
Ρολά πάπιας	13,5
λαχανικά, duck rolls Japanese BBQ sauce	

HOUSE-MADE STICKS

Wagyu - μοσχάρι γεμιστό με κρεμμύδι και πράσο [2]	20,5	Χτένια - καρότο curry, καπνιστή σόγια, γυζυ, passion fruit [2]	24
Short rib - BBQ σάλτσα με πορτοκάλι και τζίντζερ [2]	18	Λουκάνικο, κρεμμύδι - 4 διαφορετικά λουκάνικα (merguez, χωριάτικο, chorizo, ιταλικό), σιρόπι κρεμμυδιού [2]	13
Μοσχάρι φιλέτο - με τρούφα, σφένδαμο και τυρί [2]	19,5	Κοτόπουλο μπούτι - nori, γυζυ, πιπεριά kosho [3]	14,5
Σολομός Anticucho - sake-soy furikake [2]	15	Κοτόπουλο στήθος Gai Yang - Thai style με σάλτσα φιστίκι [3]	12,5
Αρνί - φιλέτο lollipops, zaatar, χουρμάς, harissa [2]	17,5	«Σαγανάκι» - με χαλούμι, αχλάδι, μέλι, θυμάρι, αμύγδαλο [2]	9
Γαρίδες - καπνιστή πάπρικα, λεμόνι, τζίντζερ, σκόρδο [2]	13,5	Μανιτάρια ανάμεικτα - ανάμεικτα, σόγια, μαραθόσπορος, μέλι, chili [2]	9
Χταπόδι - καπνιστή παντσέτα, πατάτα [2]	16		

BURGERS

Classic	16,5
Black Angus μοσχάρι, τομάτα, μαρούλι, cheddar, burger sauce	
“Smashed”	18
δύο μπιφτέκια Black Angus, τυρί gruyère, κρεμμύδι, pickles, burger sauce	
Truffled	19,5
Black Angus μοσχάρι, γκοργκονζόλα, κρεμμύδι, τομάτα, κρέμα από καπνιστή παντσέτα	

BIG

Steak tagliata

jus, βούτυρο μυρωδικών
29,7

Μπιφτέκια alla Pizzaiolo

από κιμά Black Angus
22

Miso roasted salmon steak

ψητά τοματίνια, κρέμα από γάλα αμυγδάλου
19,5

Ψητό 1/2 κοτόπουλο

Ξεκοκαλισμένο, ψητές πατάτες
18,5

Steak flap Black Angus

[1000 - 1200gr], πατάτες, μανιτάρια
110

FLATBREADS

Margherita	11,5
φρέσκια μοτσαρέλα, τομάτα, βασιλικός, ελαιόλαδο	
Pepperoni	14,5
φρέσκια μοτσαρέλα, τομάτα, ελαιόλαδο	
Tartufata	19
«λευκή» σάλτσα ρικότα, μανιτάρια, κρέμα τρούφα, λουκάνικο, τυρί taleggio	
Diavola	15
φρέσκια μοτσαρέλα, τομάτα, 'nduja, πικάντικο σαλάμι	

SIDES

Πουρές πατάτα - με κρέμα τρούφας και τυρί 11 | **French fries** - τηγανητές πατάτες με θαλασσινό αλάτι και ξύδι 4,5
Mac 'n' cheese - μακαρόνι με κρέμα και τυρί ψητό στο φούρνο 12,5 | **Ψητά καρότα** - με σφένδαμο, κάρι και μπέικον 8,9

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στο τηγάνισμα είναι ηλιέλαιο. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: δημοτικός φόρος, ΦΠΑ και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη/τιμολόγιο). Αγορανομικός υπεύθυνος: Ναταλί Τσαμασίρου.



GREENS

Tomato	14
cherry tomato, blueberries, avocado, onion	
Lettuce, arugula	13,9
smoked pancetta, pomegranate, spinach, champagne vinaigrette	
Burrata	15
tomato, pumpkin jam	

CURED MEATS & CHEESES

From artisanal small producers
with fruit mustard and honey

28

DIPS

**Spicy cheese spread¹,
smoked eggplant "salad"² and hummus³**

¹feta cheese, smoked manouri cheese, chili pepper

²eggplant, sesame, onion, olive oil, vinegar

³chickpeas, tahini, sesame, lemon, olive oil,
pine nuts

**served with fresh baked pita-bread
and veggies**

22

SMALL THINGS

Tuna tartare	17
truffle dashi, avocado, lime, caviar	
Salmon tartare	16
yuzu leaf, cucumber, smoked sardine, citrus	
Mini toasts with Black Angus beef tartare	19
wasabi cream, egg, green onion, sesame, cucumber, spicy sauce	
Crispy calamari sticks	16
dressed with Kimchi sauce	
Duck rolls	13,5
with veggies, mirin, soy, and Japanese BBQ sauce	

HOUSE-MADE STICKS

Wagyu - beef parcels stuffed with onion and leeks [2]	20,5	Scallops - carrot curry, smoked soy, yuzu, passionfruit [2]	24
Short rib - orange ginger BBQ sauce [2]	18	Sausage & onion - 4 different sausages (merguez, "choriatiko", chorizo, Italian), onion glaze [2]	13
Beef loin - truffle, maple, cheese bits [2]	19,5	Chicken thigh - nori, yuzu, kosho peppers [3]	14,5
Salmon Anticucho - sake-soy furikake [2]	15	Chicken breast Gai Yang - Thai style, peanut sauce [3]	12,5
Lamb rib lollipops - zaatar, date, harissa [2]	17,5	"Saganaki" - haloumi, pear, honey, almonds [2]	9
Shrimp - smoked paprika, lemon, ginger, garlic [2]	13,5	Mushroom - soy, fennel seed, honey, chili [2]	9
Octopus - smoked pancetta, potato [2]	16		

BURGERS

Classic	16,5
Black Angus beef, tomato, lettuce, cheddar, burger sauce	
"Smashed"	18
double Black Angus beef patty, gruyère, onion, pickles, burger sauce	
Truffled	19,5
Black Angus beef, gorgonzola, onion, tomato, pancetta jam	

BIG

Steak tagliata

jus, herb butter

29,7

Black Angus beef patties alla Pizzaiolo

tomato sauce, mozzarella

22

Miso roasted salmon steak

roasted cherry tomatoes, almond milk cream

19,5

Grilled 1/2 boneless chicken

roast potatoes, chicken jus

18,5

Steak flap Black Angus

[1000 - 1200gr], potatoes, mushroom

110

FLATBREADS

Margherita	11,5
fresh mozzarella, tomato, basil, olive oil	
Pepperoni	14,5
fresh mozzarella, tomato, olive oil	
Tartufata	19
"white" ricotta sauce, truffle cream, fresh mushroom, "sweet" sausage, mozzarella, taleggio cheese	
Diavola	15
fresh mozzarella, tomato, 'nduja, spicy salami	

SIDES

Mashed potatoes - truffled and cheesy 11 | **French fries** - with vinegar and sea salt 4,5
Mac 'n' cheese - baked pasta with cheese and cream 12,5 | **Roasted carrots** - with maple, curry cream and bacon 8,9

We use extra virgin oil in our salads and sunflower oil for frying. Prices include VAT and Municipal tax. The restaurant is obliged to have visible complain forms near the exit. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt/invoice). Person responsible for market inspection: Natali Tsamasirou.