

SOCIAL PLATES

Καπνιστή μελιτζάνα , σουσάμι, ελαιόλαδο, ξίδι, αμύγδαλο, ψητή φρεσκοψημένη πίτα	12
Χούμους , ρεβίθια, ελαιόλαδο, λεμόνι, φρέσκα μυρωδικά, τραγανά ρεβίθια, 'nduja, ψητή φρεσκοψημένη πίτα	10
Τυροκαυτερή , καπνιστή φέτα, καυτερή πιπεριά, ελαιόλαδο, ψητή φρεσκοψημένη πίτα	12
Crostini με προσούτο , γκοργκοντζόλα, τουρσί μύρτιλα και balsamico	18
Focaccia , φρεσκοψημένη στον πετρόφουρνο, παρμεζάνα, μορταδέλα, ελιές	18
Croquette από ψητή πάπια , αγγούρι τουρσί, σάλτσα satay με φιστίκια και λάιμ	14
Σπιτικά spring rolls πάπιας , φρέσκα λαχανικά, σόγια, μίριν, chili	13,5
Κεφτεδάκια γαρίδας* , σος από δαμάσκηνo και σόγια	14,5
Gyozas κοτόπουλο , με σάλτσα από σόγια, μέλι, ξίδι ρυζιού, σουσάμι και χαρίσα	12,5
Charcuterie , ανάμεικτα αλλαντικά και τυριά	28

PASTA

Gnocchi , τραγανό νιόκι, κολοκύθα, κοτόπουλο, μανιτάρια, παντσέτα, κρέμα τρούφα	21
Tagliatelle , ραγού πάπιας alla Veneto με ντομάτα, κανέλα, φασκόμηλο και δάφνη	14
Mafalda , με μελάνι σουπιάς, amatriciana, guanciale, γαρίδες*, κρεμμύδι, chili και μαϊντανό	15



BIG PLATES

Κοτόπουλο χωρίς οστά , ψητό στη σχάρα, τραγανές πατάτες, ψητά μανιτάρια	18,5
«Ξινόγαλο» fried chicken , ranch dressing με Ξινόγαλο, μαϊντανό, σχοινόπρασο και άνηθο	18
Tacos asada με αργοψημένο χοιρινό , αβοκάντο, λάιμ, κρεμμύδι	19,5
Ψητές γαρίδες* με κριθαρότο γαρίδας* , ντομάτα, χαρίσα, λάιμ	18,5
Μοσχαρίσια μάγουλα ταζίν (Tagine) , με κουσκούς, καρύδα, ρόδι, μαύρο λάιμ, αποξηραμένο βερίκοκο και τζίντζερ	25
Steak μοσχάρι Strip Loin tagliata , BBQ sauce με καφέ, ψητή κολοκύθα, γλυκοπατάτα FF	36
Steak μοσχάρι flap , πουρές πατάτα με τυρί, ψητά τοματίνια, jus μοσχάρι, horseradish sauce	35
Φιλέτο λαβράκι , chimichurri, ψητό κολοκυθάκι, σέσκουλα	19
Ψητός σολομός μαριναρμένος σε miso , μέλι και τζίντζερ, πουρές γλυκοπατάτα με φιστικοβούτυρο και chili	19

SALADS | GREENS APPETIZERS

Caesar's , σαλάτα με baby gem μαρούλι, παρμεζάνα, κρουτόν, παντσέτα, αβγό	13,9
Σοτέ σέσκουλα , γαλομυζήθρα, κουκουνάρι, κολοκυθάκι	10
Provençale , σαλάτα με πατάτες, τόνο, ελιές, τοματίνια, κάπαρη, ρόκα	16,5
Ψητά παντζάρια , καφαλισμένο πορτοκάλι, κατσικίσιο τυρί, φιστίκια, φύτερες	14,5
Μπρόκολο και κινέζικο λάχανο ψητά στη σχάρα με stracciatella, αμύγδαλα, πικάντικο μέλι, ελαιόλαδο και ξίδι	14
Tartare σολομού , stracciatella, σαγκουίνι, κάπαρη, μάραθος	16,5
Μοσχάρι carpaccio , παλαιωμένο ξίδι, κρέμα τρούφα, παρμεζάνα, mignonette σάλτσα	19,5
Τόνος crudo , περγαμόντο, σέλερι, κάπαρη, δαμάσκηνo, shiso, dashi κρεμμυδιού	22
Burrata , ντομάτα σε toast, prosciutto, μύρτιλα	15
Μύδια φρέσκα πικάντικα , ντομάτα, μάραθος, 'nduja	16

RISOTTI

Ριζότο με μανιτάρια , πράσινο μήλο, τρούφα, σελινόριζα και αμύγδαλα	22,5
Ριζότο μαύρου ρυζιού με αργομαγειρεμένη μοσχαρίσια ουρά και κρέμα παρμεζάνα	26

FLATBREADS

Fungi , με μανιτάρια, γκοργκοντζόλα, παντσέτα, πικάντικο μέλι και λευκή σάλτσα από ρικότα	18
Diavola , soppressata, chorizo, 'nduja, μοτσαρέλα φρέσκια, ρικότα και ντομάτα	16,5
Margherita , μοτσαρέλα, ντομάτες, βασιλικός και ελαιόλαδο	12,1
Tartufata , με «λευκή» σάλτσα από ρικότα, μανιτάρια, σπιτικό λουκάνικο, καπνιστή παντσέτα, φρέσκια μοτσαρέλα, τυρί ταλέτζιο και κρέμα τρούφας	19

BURGERS

- ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ & ΣΑΛΑΤΑ -	
Gorgonzola , κρεμμύδι καραμελωμένο και μπέικον, burger sauce, brioche	16
Με μανιτάρια , cheddar και τηγανητό κρεμμύδι, burger sauce, brioche	18
Tartufata , με τυρί φοντίνα, παντσέτα, και κρέμα τρούφας, burger sauce, brioche πατάτας	21
Smashed , με δύο μπιφτέκια, κρεμμύδι, ντομάτα, μπέικον, burger sauce, ψωμί crystal	18
Burger με foie gras , κρέμα τρούφας με πορτσίνι, τυρί ταλέτζιο και καραμελωμένο κρεμμύδι	33

* Κατεψυγμένο. 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.

SOCIAL PLATES

Smoked eggplant dip , sesame, olive oil, vinegar, almond, baked pita bread	12
Hummus , chickpeas, olive oil, lemon, fresh herbs, crispy chickpeas, 'nduja, pita bread	10
Spicy smoked feta dip , chili pepper, olive oil, pita bread	12
Crostini with prosciutto , gorgonzola, pickled blueberries, balsamico	18
Focaccia , stone oven baked, parmesan, mortadella, olives	18
Duck confit croquette , pickled cucumber satay sauce with peanuts and lime	14
House made duck spring rolls , fresh vegetables, soy, mirin, and chili	13,5
Shrimp* fritters , plum, soy and honey sauce	14,5
Chicken gyozas , soy, honey, rice vinegar, sesame and harissa	12,5
Charcuterie , artisanal cheese and cured meat plateau	28

SALADS | GREENS APPETIZERS

Caesar's salad with baby gem lettuce, parmesan, croutons, smoked pancetta, egg and traditional Caesar's dressing	13,9
Sauteed green chard leaves , fresh cheese, pine nuts, zucchini	10
Provençale salad , boiled potatoes, fresh tuna, olives, cherry tomatoes, caper, arugula	16,5
Baked beets , burned orange, chèvre, pistachio, microgreens	14,5
Grilled broccoli and Napa cabbage , stracciatella cheese, almonds, hot honey, olive oil, vinegar	14
Salmon tartare , stracciatella, sanguine orange, caper, fennel fonds	16,5
Beef carpaccio , aged vinegar, truffle cream, parmesan, mignonette sauce	19,5
Tuna crudo , bergamot, celery, caper, plum, shiso, onion dashi	22
Burrata & tomato on toast with prosciutto and blueberries	15
Spicy fresh mussels sauteed with 'nduja, tomato and fennel	16

PASTA

Crispy gnocchi , chicken breast, pumpkin, mushroom, smoked pancetta and truffle cream	21
Tagliatelle , duck ragout alla Veneto with tomato, cinnamon, sage and bay leaf	14
Mafalda , cuttle fish ink, all' Amatriciana, guanciale, shrimp*, onion, chili, herbs	15



RISOTTI

Mushroom risotto , green apple, truffle, celery root, almonds	22,5
Black Venere rice , slow cooked ox tail ragout, parmesan cream	26

FLATBREADS

Fungi , mushroom, gorgonzola, pancetta, hot honey, ricotta sauce	18
Diavola , soppressata, chorizo, 'nduja, fresh mozzarella, ricotta, tomato	16,5
Margherita , fresh mozzarella, tomato, basil, olive oil	12,1
Tartufata , "white" ricotta sauce, mushroom, house made sausage, pancetta, mozzarella, taleggio, truffle cream	19

BURGERS

- SERVED WITH FRENCH FRIES AND SALAD -

Gorgonzola , caramelized onion, bacon, burger sauce, brioche	16
Mushroom , cheddar, fried onion, burger sauce, brioche	18
Tartufata , truffle cream, fontina cheese, pancetta, burger sauce, potato brioche	21
Smashed , two burger patties, onion, tomato, bacon, burger sauce, crystal bun	18
Burger with foie gras , truffle and porcini cream, taleggio cheese, caramelized onion, brioche	33

BIG PLATES

Grilled boneless chicken , crispy potatoes, roast mushroom	18,5
Buttermilk fried chicken , ranch dressing, parsley, chives and dill	18
Tacos asada with slow roasted pork belly , avocado, lime and onion	19,5
Shrimp* orzo with grilled shrimp* , tomato, harissa, lime	18,5
Beef cheeks Tagine , with couscous, coconut, pomegranate, black lime, dried apricot and ginger	25
Strip Loin steak tagliata , coffee BBQ sauce, roast pumpkin purée, sweet potato FF	36
Beef Flap Steak , cheesy potato purée, roast cherry tomatoes, beef jus, horseradish sauce	35
Sea bass fillet , chimichurri, roast zucchini, green chard	19
Roast salmon fillet marinated in miso , ginger and lime, sweet potato and spicy peanut butter purée	19

* Frozen. 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.