



Σούπα ημέρας

• ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ •

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα

Καπνιστή μελιτζάνα, σκόρδο, φρέσκο κρεμμυδάκι, πιπεριά Φλωρίνης, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Καρπάτσιο από βοδινό φιλέτο

Πάνω σε τρυφερά φύλλα ρόκας μαριναρισμένα με ξίδι μπαλσάμικο και φλείκς παρμεζάνας

Καπνιστός σολομός βόρειας θάλασσας

Συνοδεύεται από "σφηνάκι" κρυσταλλωμένης βότκας

• ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ •

Παραδοσιακή πίτα

Ρωτήστε μας για την πίτα

Χαλούμι σχάρας

Χαλούμι σχάρας με μπουκέτο βατόμουρων

Αραγκινί γεμιστό

Αραγκινί γεμιστό με κιμά πρόβειο σε πικάντικη σάλτσα ντομάτας

Φέτα σαγανάκι

Φέτα, γλυκό ντοματάκι

Λουκάνικο Τρικάλων

Λουκάνικο Τρικάλων με ψωμί πολύσπορο, καπνιστό τυρί και αυγό

Μανιτάρια πλευρώτους

Μανιτάρια πλευρώτους σωτέ σβησμένα με κρασί ασύρτικο



• ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ •

Χυλοπίτες με μοσχαρίσια ουρά

Χωριάτικες χυλοπίτες με σιγομαγειρεμένη μοσχαρίσια ουρά

Rascheri

με λουκάνικο Τρικάλων

Ζυμαρικό rascheri με χωριάτικο λουκάνικο Τρικάλων, κόκκινη σάλτσα, πιπεριές και μαϊντανόςκαι τρούφα.

Ριζότο μιλανέζε με κοτόπουλο

Ριζότο με κοτόπουλο και κρόκο Κοζάνης

Ριζότο με μανιτάρια

Ριζότο με άγρια μανιτάρια και παρμεζάνα

Πέννες gremolata Vegan

Πέννες με σάλτσα gremolata, φουντούκια και σπαράγγια

Λιγκουϊνι με καραβίδες

Λιγκουϊνι με καραβίδες και πέστο βασιλικού

• ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ •

Σολομός ψητός

Σολομός ψητός με βούτυρο αρωματισμένο με άνηθο και σκόρδο. Συνοδεύεται με άγριο ρύζι

Γαρίδες a la Americain

Γαρίδες a la Americain, φλαμπέ με φινό μπράντυ. Γαρνίρεται με ρύζι

Φιλέτο τσιπούρας

Φιλέτο τσιπούρας τηγανισμένο με βούτυρο, σάλτσα λεμονιού και κάπαρη. Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας

Ροφός με πράσα «φρικασέ»

Ροφός με πράσα και σέλερι «φρικασέ». Συνοδεύεται με άγριο ρύζι

Ρωτήστε μας και κάντε κράτηση για κατ' παραγγελία φρέσκα ψάρια και θαλασσινά ημέρας.



• ΣΑΛΑΤΕΣ •

Σαλάτα TERROIR

Σαλάτα μεσκλάν, ψητό χαλούμι, παστέλι, χουρμά και κρέμα μπαλσάμικου

Σαλάτα του καίσαρα

Καρδιά μαρουλιού, caesar σως, φιλέτο κοτόπουλο, κρουτόν

Ελληνική σαλάτα

Τομάτες, αγγούρι, κάπαρη, φέτα, πιπεριές και παξιμαδάκια χαρουπιού

Ταρτάρ παντζαριού

Τρίχρωμα παντζάρια με cottage, καρδίες πορτοκάλι και χαρουποπαξιμάδο

Σαλάτα λάχανο

Λάχανο λευκό και κόκκινο, καρότο και βινεγκρετ καπνιστού μπέικον

Κουνουπίδι τηγανιτό με γιαούρτι αγιολί

Κουνουπίδι σε μπουκιές με σκόρδο και γιαούρτι

Βραστά λαχανικά

Λαχανικά εποχής με σάλτσα Ραβιγκότ

• ΚΥΡΙΩΣ •

Χοιρινά μενταγιόν με σάλτσα

Χοιρινό φιλέτο με σάλτσα φασκόμηλου, σκόρδο και κρεμμύδι

Κοτόπουλο φιλέτο με καραβίδα

Φιλέτο κοτόπουλου γεμισμένο με καραβίδα και αρωματικό βούτυρο, σάλτσα κόκκινης πιπεριάς. Συνοδεύεται με πουρέ καρότο

Αρνίσια παιδάκια

Αρνίσια παιδάκια γαλλικής κοπής με βούτυρο βοτάνων

Κότσι μαύρου χοίρου

Χοιρινό κότσι μαύρου χοίρου με σάλτσα από δαμάσκνιο και πουρέ γλυκοπατάτας

Μοσχαρίσια μπριζόλα

Τρυφερή μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα 500gr με σάλτσα μπεαρνεζ και πατάτες τηγανιτές

Κυνήγι Παραδοσιακό

Ρωτήστε μας για το πιάτο



• ΚΡΕΑΤΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ •

Fillet Black Angus

Αργεντινής 200gr

Συνοδεύεται με τηγανιτή γλυκόπατατα και σάλτσα μπεαρνέζ

Rib Eye Black Angus

Νέας Ζηλανδίας 250gr

Συνοδεύεται με τηγανιτή γλυκόπατατα και σάλτσα μπεαρνέζ

T-Bone Ocean Beef 500gr

Συνοδεύεται με τηγανιτή γλυκόπατατα και σάλτσα μπεαρνέζ

Porterhouse Ocean Beef 600gr

Συνοδεύεται με τηγανιτή γλυκόπατατα και σάλτσα μπεαρνέζ

Tomahawk Beef Dry Aged

John Stone Ιρλανδίας 1,2kg

Συνοδεύεται με τηγανιτή γλυκόπατατα και σάλτσα μπεαρνέζ

• ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ •

Cheesecake TERROIR

Cheesecake με μπακλαβά

Προφιτερόλ

Χουχ βουτύρου, κρέμα patisserie, σάλτσα σοκολάτας

Μιλφέιγ

Ζεστό μιλφέιγ κανταΐφιού με κρέμα αμαρέτο

Τάρτα crème brûlée

Τάρτα, crème brûlée αρωματισμένη με τόνκα

Φοντάν σοκαλάτας

Φοντάν με σοκολάτα valrhona και σάλτσα βανίλιας

Χουχ craquelin γεμιστό με creme μανταρίνι

Χουχ craquelin, crème μανταρίνι, σάλτσα πορτοκάλι

Ρωτήστε μας για γλυκά ημέρας κάθε Σάββατο & Κυριακή

Επιμέλεια menu: Chef Γιάννης Λυκίδης

Σε περίπτωση αλλεργιών η ιδιαίτερων διατροφικών προτιμήσεων παρακαλώ ενημερώστε μας

Το menu σερβίρεται Δευτέρα - Παρασκευή 17:00 - 23:30, Σάββατο & Κυριακή 13:00 - 23:30.
Όλα τα γαλακτοκομικά προϊόντα είναι "ΟΛΥΜΠΟΣ". Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στη φριτέζα ηλιέλαιο. Τα κρέατα είναι κωπά και ετοιμάζονται κατόπιν παραγγελίας ειδικά για εσάς.