

FOOD

◆ É P I C Ū R E ◆



# BRUNCH/SNACK

## BRUNCH

<b>PANCAKE</b>	2.80
ΜΕΛΙ, ΚΑΡΥΔΙΑ ή ΦΡΕΣΚΙΑ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΦΡΟΥΤΩΝ	4.00
ΠΡΑΛΙΝΑ, ΜΠΑΝΑΝΑ, ΜΠΙΣΚΟΤΟ	4.50
ΤΥΡΙ CHEDDAR, ΜΠΕΙΚΟΝ, ΤΟΜΑΤΑ	5.30
<b>ΟΜΕΛΕΤΑ ή SCRAMBLED EGGS (3 ΑΥΓΑ)</b>	3.90
ΦΕΤΑ, ΤΟΜΑΤΑ, ΠΙΠΕΡΙΑ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	4.40
GOUDA, ΤΟΜΑΤΑ, ΠΙΠΕΡΙΑ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΖΑΜΠΟΝ ή ΜΠΕΙΚΟΝ	4.40
<b>CROQUE MONSIEUR</b> ΓΑΛΛΙΚΟ ΖΑΜΠΟΝ, GOUDA ΚΑΙ MORNAY SAUSE	4.50
<b>BAGEL</b> ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ, ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ, ΑΥΓΟ ΠΟΣΕ, ΑΓΓΟΥΡΙ, LIME ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΑ MESCLUN	5.50
<b>ΓΑΛΛΙΚΟ ΤΟΣΤ</b> ΣΕ ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΑΥΓΟ ΜΑΤΙ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΑ MESCLUN	4.80

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕΧΡΙ ΤΙΣ 18:00

## SNACK

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ, ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΙ ΓΚΡΑΝΟΛΑ	4.50
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ	4.50
ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΛΕΥΚΗ ή ΠΟΛΥΣΠΟΡΗ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ, GOUDA, ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΚΑΙ ΤΟΜΑΤΑ	3.50
ΤΟΣΤ ΖΑΜΠΟΝ ΤΥΡΙ	2.00
<b>CHICKEN CLUB SW</b> ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ, ΨΗΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ, ΜΠΕΙΚΟΝ ΚΑΙ GOUDA	7.50
<b>CLUB SW</b> ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ, GOUDA, ΜΠΕΙΚΟΝ	6.50
<b>ΗΦΑΙΣΤΙΑΚΟ ΨΩΜΙ</b> ΜΕ ΜΠΕΙΚΟΝ, CHEDDAR, ΑΥΓΟ ΠΟΣΕ, ΣΑΛΑΤΑ MESCLUN, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΠΟΛΥΧΡΩΜΑ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ	4.50

# ΣΑΛΑΤΕΣ

<b>ΕΛΛΗΝΙΚΗ</b> ΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΕΛΙΕΣ, ΚΑΠΑΡΙ, ΚΡΗΤΙΚΟ ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΚΑΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ Π.Ο.Π.	6.90
<b>ΓΑΛΛΙΚΗ ΜΕ GUACAMOLE</b> ΜΕ ΚΡΗΤΙΚΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ, ΦΙΛΕΤΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ	7.80
<b>ICEBERG ΜΕ ΨΗΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ</b> ΜΕ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ, ΚΡΟΥΤΟΝΣ ΣΕ ΠΛΟΥΣΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ ΔΙJON	8.00
<b>ΠΟΛΥΧΡΩΜΑ ΦΥΛΛΩΜΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΩΜΟ</b> ΔΙΧΡΩΜΗ ΚΙΝΟΑ ΚΑΙ DRESSING ΜΕΛΙΟΥ	8.00
<b>MESCLUN</b> ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ, ΠΛΗΓΟΥΡΙ, ΡΟΔΙΑ, ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΙ DRESSING ΚΟΚΚΙΝΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ	7.90
<b>ΣΠΑΝΑΚΙ BABY</b> ΜΕ DRESSING ΦΡΑΟΥΛΑΣ, ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΨΗΤΟ ΜΑΝΟΥΡΙ	6.90
<b>BABY POKA</b> ΜΕ ΛΙΑΣΤΗ ΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΦΕΤΑΚΙΑ ΠΑΝΕ, ΔΙΧΡΩΜΟ ΣΟΥΣΑΜΙ ΚΑΙ DRESSING ΜΕΛΙΟΥ	7.90
<b>COLESLAW</b> ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ, ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙ ΔΕΜΕΝΟ ΜΕ ΓΑΥΚΟΞΙΝΟ DRESSING ΜΑΓΙΟΝΕΖΑΣ	6.50

Ah,  
you flavour everything,  
you are  
the vanilla of society.

*Sydney Smith*

Όλες οι σαλάτες είναι εμπλουτισμένες με extra παρθένο ελαιόλαδο

# ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΩΤΕ	6.00
ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ	6.00
ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ, ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ	13.00
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΩΤΕ ΜΕ ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ	6.50
ΜΑΣΤΕΛΟ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ CHUTNEY ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	6.50
ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ, ΣΧΙΝΟΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΑ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΤΟΜΑΤΑΣ	7.00
ΣΠΑΝΑΚΙ ΟΓΚΡΑΤΕΝ ΜΕ ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΨΗΜΕΝΟ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ	8.00
ΦΟΥΡΝΙΣΤΟΣ ΚΕΦΤΕΣ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΚΑΙ ΠΛΗΓΟΥΡΙ ΠΑΝΩ ΣΕ ΠΟΥΡΕ ΓΑΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ	8.00
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΨΗΜΕΝΗ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΤΟΜΑΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ	7.00

# PASTA/RISOTTO

LIGUINE FRUTTI DI MARRE	12.90
LINGUINE ΜΕ ΤΡΙΑΛΟΓΙΑ ΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟ	6.50
ΠΕΝΝΕΣ ΑΡΑΒΙΑΤΑ ΜΕ ΜΠΕΙΚΟΝ, ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ	7.50
ΝΙΟΚΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙΟΥ, ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΑ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙ ΚΑΙ ΠΡΑΣΙΝΟ ΠΙΠΕΡΙ	9.50
ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΑΛΙΑΤΕΛΑ ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΝΗΘΟ, ΣΒΗΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΟΥΖΟ	10.50
ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ PESTO	8.00
RISOTTO ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΜΑΥΡΗ ΦΑΚΗ BELLUGA ΚΑΙ ΦΙΛΕΤΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ	8.00
RISOTTO ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΜΕ ΣΧΙΝΟΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ	9.00
RISOTTO ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ	8.00
ΠΑΕΛΙΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΑ, ΜΥΔΙΑ, ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ	12.00
ΦΡΕΣΚΟ PANZEROTTI ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΠΟΡΤΣΙΝΙ ΣΕ ΚΡΕΜΑ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙ	10.50

An epicure is one who gets  
nothing better  
than the cream of everything  
but cheerfully makes the best  
of it.

*Oliver Herford*

# ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

## ΜΟΣΧΑΡΙΑ

ΚΟΝΤΡΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ (500gr)*	16.00
ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ*	32.00/Kg
RIBEYE BLACK ANGUS (350gr)*	23.00
T-BONE STEAK ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ*	36.00/Kg
T-BONE STEAK ΓΑΛΑΚΤΟΣ (500gr)*	24.00
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ PEPPER ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ BABY	21.00
ΤΑΛΙΑΤΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ ΚΑΙ ΨΗΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ	17.00
ΟΣΟΜΠΟΥΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ GRAVY	15.90
IN HOUSE BURGER ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ICEBERG, ΤΥΡΙ CHEDDAR ΚΑΙ ΣΠΙΤΙΚΗ ΑΓΓΟΥΡΟΜΑΓΙΟΝΕΖΑ	8.50
AMERICAN BURGER ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ICEBERG, ΤΥΡΙ CHEDDAR, ΣΠΙΤΙΚΗ ΑΓΓΟΥΡΟΜΑΓΙΟΝΕΖΑ, ΜΠΕΙΚΟΝ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΥΔΙΑ	9.50
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	7.00

\*ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΜΑΣ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ

## ΧΟΙΡΙΝΑ

ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΙΣΤΟΛΑ ΣΧΑΡΑΣ*	13.00
ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΣΩΤΕ ΜΕ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ	14.00
ΠΑΝΣΕΤΑ ΑΡΓΟΨΗΜΕΝΗ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ COSLOW ΚΑΙ ΖΕΣΤΗ ΣΑΛΤΣΑ BARBECUE	8.90
ΧΟΙΡΙΝΑ RIBS ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΜΕ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	8.50

## ΑΡΝΙ

ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΑΡΕ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΚΟΠΗΣ ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΧΩΜΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ	16.00
ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ ΜΕ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ	16.00

## ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ SOUS-VIDE ΜΕ ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΧΑΡΙΣΙΑ	9.50
ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ ΜΕ ΜΠΟΥΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΚΑΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ	9.90

## ΨΑΡΙΑ

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΚΑΙ REMOULADE SAUSE	14.00
ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ ΜΕ ΜΑΥΡΕΣ ΦΑΚΕΣ BELUGA ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	14.00

\*ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΜΑΣ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ

# ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

---

ΒΑΒΥ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΩΤΕ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ  
ΜΥΡΩΔΙΚΑ

---

ΠΑΤΑΤΑ JACKET

---

ΑΓΡΙΟ ΡΥΖΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

---

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

---

ΠΟΥΡΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ

---

+3.50 ΕΧΤΡΑ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ



# DRY AGED PRIME BEEF

T-BONE STEAK*	52.00/Kg
ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ*	45.00/Kg
ΤΟΜΑΗΑΥΚ*	59.00/Kg
PICANHA*	65.00/Kg

Με την διαδικασία της ωρίμανσης -Dry Aging- η υγρασία απομακρύνεται και δίνεται η δυνατότητα στα ένζυμα του κρέατος να “σπάσουν” τους πρωτεϊνικούς δεσμούς.

Μέσα από αυτή την διαδικασία προκύπτει πιο πλούσια γεύση και εξαιρετικά τρυφερό κρέας.



\*ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΜΑΣ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ

## ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ-ΤΥΡΙΑ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΥΡΩΠΑΪΚΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ	12.00
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙΩΝ	12.00
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ 4 ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΕΣ	7.00

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΠΑΒΛΟΒΑ ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΑΤΙΣΕΡΙ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ	7.00
LEMON PIE ΜΕ CRUMBLE ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΛΙΜΟΝΤΣΕΛΟ	7.00
BROWNIE ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ	7.00
ΣΟΥΠΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ	7.00
ΖΕΣΤΟ ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ	7.50
ΤΡΑΓΑΝΟ MILLE-FEUILLE ΜΕ ΣΙΡΟΠΙ ΡΟΔΙΟΥ	8.00
ΑΡΜΕΝΟΒΙΑ	7.00