

Νοστιμιές του Τόπου

Δροσερές επιλογές

Ελληνική Σαλάτα

Με ντομάτα, πιπεριά, φρέσκο κρεμμυδάκι, αγγουράκι Κνωσού, ελιές, κάπαρη, φέτα Καστοριάς και ντακάκι χαρούπι

8,80 €

Σαλάτα Κοτόπουλο

Μαριναρισμένο ψητό κοτόπουλο, παρμεζάνα, κορδέλες τортίγιας, καλαμπόκι, ντοματίνια & dressing του Καίσαρα

9,00 €

Strawberry Salad

Με φυλλώματα μεσκλάν, iceberg, ψητό μανούρι, φράουλες, vinaigrette φρούτα του δάσους & καβουρδισμένοι καρποί

8,50 €

Πράσινη Σαλάτα

Με baby σπανάκι, baby ρόκα, λόλα πράσινη, λιαστή ντομάτα, γκοργκοντζόλα, αχλάδι καραμελωμένοι καρποί & αρωματικό dressing μελιού

8,50 €

Η Σαλάτα των Θεών

Σαλάτα με βαλεριάνα, άγρια ρόκα, baby φύλλα πράσινο και κόκκινου μαρουλιού, ψητό ταλαγάνι, καβουρδισμένο φουντούκι, σταφύλι & dressing πορτοκάλι με μάνγκο

8,50 €

Καλή σας όρεξη!

Χειροποίητη Τυροκαυτερή

Με φέτα & πιπεριά

6,00 €

Χειροποίητο Τζατζίκι

Με αγγουράκι Κνωσού & άνηθο

5,50 €

Ταραμάς

Λευκός ταραμάς με ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού

5,50 €

Χούμους

Βελούδινο από ρεβίθια με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο & λεμόνι

5,50 €

Μελιτζανοσαλάτα

Καπνιστή ζεστή ψύχα μελιτζάνας, με σκόρδο & πιπεριά Φλωρίνης

6,50 €

Ποικιλία αλοιφών

Ποικιλία Παραδοσιακών αλοιφών τζατζίκι, τυροκαυτερή, λευκός ταραμάς, χούμους, coleslaw, μελιτζανοσαλάτα, ελιές & παξιμάδια

10,50 €

Πατάτες Τηγανιτές *

Με φλούδα & αρωματικό μπαχαρί

4,60 €

Μανιτάρια του Δάσους

Στο τηγάνι με φρέσκο αρωματικό βούτυρο, καπνιστή πανσέτα & βαλσάμικο μούστου

8,60 €

Τοματοκεφτέδες

Κεφτέδες από γλυκά τοματίνια, αρωματισμένοι με βότανα, συνοδευόμενοι από δροσερό ντιπάκι πέστο παντζαριού

7,40 €

Κολοκυθοκεφτέδες

Αφράτοι κολοκυθοκεφτέδες με μυρωδικά, σε δροσερή κρέμα wasabi

7,40 €

Wild Goat Fusion

Ψητός κορμός κατσικίσου τυριού με γλυκόμενα κεράσια, βαλσάμικο reduction και καβουρδισμένα αμύγδαλα

7,80 €

Μπουγιουρντί Φούρνου

Πικάντικο, αρωματικό & καυτερό

6,80 €

Γαλοτύρι

Παραδοσιακό αιγοπρόβειο τυρί Ηπείρου με απαλή υφή και διακριτική όξινη γεύση, αρκετά δροσερό και καλοκαιρινό

5,50 €

Γραβιέρα Ψητή

Τυλιχτή με κανταΐφι κιουνεφέ, οξύμελι & φυστίκι Αιγίνης

7,80 €

Μπάτζος Παναρισμένος

Στο τηγάνι, τοπικός από αιγοπρόβειο γάλα

6,80 €

Mozzarella fingers

Τραγανά sticks / rings μοτσαρέλας με Chutney Pickle

7,80 €

Chimichangas Σουτζούκι

Τραγανό burrito, γεμιστό με καυτερό & πικάντικο Πολίτικο Σουτζούκι με ανατολίτικα αρώματα

8,80 €

Sweet Potato *

Γλυκοπατάτα σε τραγανή κρούστα συνοδευόμενη από parmesan & truffle sauce

8,60 €

Παστουρμαδοπιτάκια

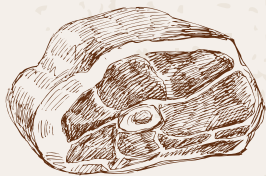
Τραγανά πιτάκια, γεμιστά με παστοურμά & φέτα, σερβιρισμένα σε σάλτσα λιαστής τομάτας

8,60 €

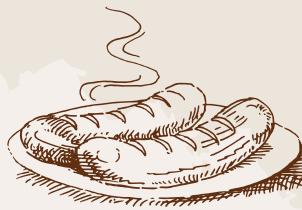
Dolma

Αμπελόφυλλα γεμιστά με ρύζι, μυρωδικά και sauce αυγολέμονο με κρέμα αγιολι

7,50 €



Τα καρλούδια μας



Μοσχαρίσιες Μπουκιές

Μαριναρισμένες σε αρωματικά βότανα, περασμένες στην βέργα με δροσερή "λαχανοσαλάτα" coleslaw
13,00 €

Αρνίσια Picanha

Μπουκιές από αρνίσια picanha, ψημένες στη σχάρα, συνοδευόμενες από σαλάτα κους κους
13,00 €

Three Sauces Chicken Bites

Κοτομπουκιές 2 ατόμων σε πλάτω, με πατάτες συνοδευόμενες από τρεις γευστικές σως
9,60 €

Black Angus

Κόντρα φιλέτο Αργεντινής με μους τραχανά
18,00 €

Πιστόλα Χοιρινή

Μεγάλη σπαλομπριζόλα με την πανσέτα ψημένη στη σχάρα
13,50 €

Χοιρινό Φιλέτο

Ολόκληρο, gentleman's cut, στην τάβλα
14,00 €

Roasted Bone Marrow

Βελούδινο μοσχαρίσιο μεδούλι, ψητό στο κόκαλό του με φρέσκα μυρωδικά και αρωματικό βούτυρο
11,00 €

Μπιφτέκι XL BBQ

Ψητό στη σχάρα με barbeque sauce four roses, flakes κρεμμυδιού, σουσάμι & chives
11,80 €

Μπιφτέκι XL

Ψητό στη σχάρα με λιωμένα τυριά & ψητό μπέικον
11,80 €

Συκώτι Μοσχαρίσιο

Μια γενναία κοπή συκώτι, ψημένο στη σχάρα, συνοδευόμενο από πουρέ καραμελωμένου κρεμμυδιού & σάλτσα βαλσάμικο
11,80 €

Συκώτι Κροστίνι

Στο τηγάνι με βούτυρο κλαριφιέ, σβησμένο με λευκό κρασί, μουστάρδα, λεμόνι & ρίγανη
10,50 €

Crispy Thigh Chicken

Τραγανό, ζουμερό κοτόπουλο στο τηγάνι με Μεσογειακή σαλάτα κους κους και αρωματικά βότανα
10,50 €

Χωριάτικο Λουκάνικο Καστοριάς

Duetto από λουκάνικο χοιρινό & πρόβειο στη σχάρα με πάπρικα & λεμόνι
10,50 €

Σκουμπρί Καπνιστό

Στη σχάρα με φρέσκια σαλάτα
7,50 €

Τηγανητός Γαύρος ή Σαρδέλα

Ανάλογα με τα κέφια του ψαρά
8,80 €

Μπακαλιάρικα *

Λουκουμάδες μπακαλιάρου σε κρέμα αβοκάντο
10,50 €

Θράψαλο στη σχάρα *

Ψητό στη σχάρα, κομμένο & μαριναρισμένο, σερβιρισμένο σε φωλιά μαύρου ταραμά και pesto πιπεριάς Φλωρίνης
12,00 €

Χταπόδι *

Χταπόδι λιαστό, ψητό στη σχάρα με velouté κόκκινου φασιολιού
13,50 €

Θράψαλο τηγανητό *

με μαύρη μπίρα & velouté παντζάρι
12,00 €

Γαριδομακαρονάδα *

2 ατόμων, με πάστα μαύρου σκόρδου, γλυκά τοματίνια και αρωματικά βότανα
25,00 €

Γαρίδα Signature *

Τηγανητή γαρίδα πανέ σε σάλτσα σαγανάκι με φέτα, τομάτα & πιπεριές
12,00 €

Μύδια Beurre Blanc *

Εκλεκτά μύδια αχνισμένα σε λευκό κρασί, beurre blanc & φέτα
12,00 €

Pappardelle Ragout

Παπαρδέλες με μπουκιές Black Angus, σιγομαγειρεμένο & σιφόν καπνιστού μετσοβόνη
13,50 €

Casarecce Calabria

Ζυμαρικά casarecce, με πικάντικο σαλάμι Καλαβρίας, καπνιστό τυρί Μετσόβου, μοτσαρέλλα & βασιλικό
10,50 €

Tartufo e Bosco – Τρούφα & Δάσος

Παπαρδέλες μεμανιτάρια, φρεσκοτριμμένη τρούφα & σάλτσα παρμεζάνας
10,50 €

Ραβιόλι Pistachio

Γεμιστό με παρμεζάνα, σπανάκι, κρέμα γκοργκοντζόλα, αρωματισμένο με κρόκο Κοζάνης
9,80 €

Mango Curry Bowl

Κοτόπουλο & λαχανικά σε κρεμώδη σάλτσα καρύδας, red curry, mango & ρύζι basmati
10,50 €



Άρτος

0,90 € / άτομο

Παρακαλούμε, για οποιαδήποτε μορφή αλλεργίας να ενημερωθεί το service μας.

Παρακαλούμε, εάν επιθυμείτε τιμολόγιο ενημερώστε το service μας πριν την παραγγελία σας

Σύνθεση - Επιμέλεια
Chef Γαργάλας Μιχάλης

Σχεδιάσμός
Uniq Creative

* Κατεψυγμένο προϊόν

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Μάρκος Πρωτόγερος