



Επιμέλεια Μενού:
Executive Chef Ηλίας Μιχαλόπουλος

BURGER

CHEESEBURGER 18 €
Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι Black Angus / Μαγιονέζα Τρούφας /
Καραμελωμένο Κρεμμύδι / Cheddar / Τραχανό Μπέικον / Iceberg & Ντομάτα

CHICKEN BURGER 17 €
Μπιφτέκι Κοτόπουλο / Coleslaw salad / Ντομάτα /
Iceberg / Runch σως με Κάρυ

BBQ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ 12 €

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ 500 gr 24 €
Μαριναρισμένο με Dry Ryb από Αρωματικά Βότανα

ΧΟΙΡΙΝΗ Tomahawk 700 gr 32 €
Μαριναρισμένη με Homemade BBQ

ΤΑΛΙΑΤΑ IRON STEAK 220 gr-250 gr 35 €

RIB EYE URU BLACK ANGUS 250 gr 47 €

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΕΞΑΜΗΝΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ 250 gr 37 €

ΑΛΟΙΦΕΣ

ΤΖΑΤΖΙΚΙ με αβοκάντο και πίκλα ρέβα 6 €

ΧΟΥΜΟΥΣ με γλυκόξινη κόκκινη πιπεριά 6 €

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

CORN-RIBS ΨΗΤΟΥ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ με dry-ryb/Lime 5 €	JACKET ΡΟΤΑΤΟ με Μαγιονέζα Τρούφας 8 €
ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ σχάρας 9 €	ΠΙΤΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ 3 €
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ 5 €	ΠΙΤΕΣ ΟΛΙΚΗΣ 3 €
ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ 5 €	ΠΙΤΕΣ ΝΑΑΝ 3 €

SPECIAL DIPS

BBQ SAUCE 4 €	PEPPER SAUCE 4 €
TRUFFLE MAYO 4 €	CHIMICHURRI 4 €

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 15 €
τοματίνια, πιπεριά, κρεμμύδι, αγγούρι, καπαρόμηλα,
παξιμάδια χαρουπιού, τριμμένη φέτα & dressing από πομοντόρια

ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ 13 €
με αβοκάντο, τοματίνια, αγγουράκι, μοσχολέμονο και κόλιανδρο

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ 14 €
με baby σπανάκι, πράσινη-κόκκινη λόλα, αβοκάντο,
φιλέτο πορτοκαλιού-γκρέιπφρουτ, flake ραπανάκι, ηλιόσπορος
και dressing εσπεριδοειδών με χυμό τζιντζερ

DESSERT

NEW YORK CHEESECAKE 13.00 €
Με σάλτσα φράουλας

ΦΟΝΤΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 14.50 €
Με σάλτσα καραμέλας & παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ 15.00 €
Με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης, σάλτσα σοκολάτας & flakes αμυγδάλου

THE MASTER'S MILLE-FEUILLE 17.00 €
Με παγωτό φιστίκι Αιγίνης & καραμελωμένη σφολιάτα

ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ 14.00 €
Ποικιλία φρέσκων φρούτων εποχής

ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΥΑΚ 4 € / μπάλα
Βανίλια Μαδαγασκάρης, Σοκολάτα Brownie
Καϊμάκι, Σορμπέ Φράουλα, Σορμπέ Μάνγκο, Σορμπέ Λεμόνι



Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών. Σε περίπτωση που έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο συστατικό παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου μας για να σας κατατοπίσει όσον αφορά την παρουσία τους ή όχι στα προϊόντα της επιλογής σας καθώς και να σας βοηθήσει στην σωστή και ασφαλή επιλογή των προϊόντων μας. Τα κρασιά περιέχουν θειώδη. Διατίθεται λίστα με τα επίσημα αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα τρόφιμα. Π.Γ.Ε: Προστατευμένη Γεωγραφική Ένδειξη.

BIO: Οίνοι από σταφύλια πιστοποιημένης βιολογικής καλλιέργειας. Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία παραπόνων, σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις, ήτοι: σέρβις, δημοτικός φόρος, Φ.Π.Α. Αγορανομικός υπεύθυνος: Κουκούλης Ευάγγελος

The consumption of alcoholic beverages by individuals under the age of 18 is prohibited. In case you have an allergy or intolerance to any ingredient, please inform our restaurant staff to guide you regarding their presence or absence in your selected products and assist you in making the right and safe choices among our offerings. Wines contain sulfites. A list of officially recognized allergenic foods is available. PGI: Protected Geographical Indication.

BIO: Wines from grapes of certified organic cultivation. The consumer is not obligated to pay if they do not receive the legal document (receipt - invoice). The establishment is required to have complaint forms available in a designated area near the exit. Prices include all legal charges, namely: service, municipal tax, VAT. Purchasing manager: Evangelos Koukoulis.

