



bar menu

€

BRUSCHETTA

| | |
|---|------|
| Τομάτα με mozzarella Tomato with mozzarella | 5,00 |
| Τομάτα με μυρωδικά και ελαιόλαδο Tomato with herbs and olive oil | 4,00 |
| Προσούτο προβατίνας και κατσικίσιο τυρί Ewe's prosciutto and goat cheese | 6,00 |
| Με μανιτάρια porcini και λάδι τρούφας With porcini mushrooms and truffle oil | 7,00 |

TAPAS

| | |
|--|-------|
| Tagliata μόσχου με chutney καραμελλωμένων κρεμμυδιών Beef Tagliata with caramelized onions chutney | 18,00 |
| Carpaccio από μοσχαρίσιο φιλέτο Beef fillet carpaccio | 12,00 |
| ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΑΠΟ ΒΑΟ με προσούτο προβατίνας, πεκορίνο με chutney γλυκόξινο με πιππεριά Φλωρίνης και χοιρινή πανσέτα με chutney μήλου και μπαχαρικά BAO TRILOGY with prosciutto sheep , pecorino cheese with Florina's red peppers sweet and sour chutney and pork rancetta with apple chutney and herbs | 12,00 |
| Ποικιλία τυριών <i>parmigiano reggiano, pecorino, gorgonzola, taleggio, provolone</i> Cheese platter <i>parmigiano reggiano, pecorino, gorgonzola, taleggio, provolone</i> | 15,00 |
| Ποικιλία αλλαντικών <i>σαλάμι Napoli, προσούτο Πάρμας, προσούτο προβατίνας, Spianata</i> Saucage platter <i>salami Napoli, prosciutto Parma, ewe's prosciutto, spianata</i> | 15,00 |
| Ποικιλία αλλαντικών και τυριών Cheeses and sausages platter | 20,00 |

**Κουβέρ - Ψωμί
Cover charge - Bread**

| | |
|---|------|
| Λευκό / Ολικής White bread / Wholegrain bread | 1,00 |
| Κριτσίνια σε διάφορες γεύσεις και μυρωδικά Crackers in different flavors | 1,50 |

**Επεξηγήσεις
Explanations**

- Οι κρέμες και οι σάλτσες παρασκευάζονται στο χώρο μας *Broths and sauces are made in our cuisine*
- Το ελαιόλαδο είναι εξαιρετικά παρθένο
The olive oil is extra virgin
- Το ηλιέλαιο είναι ραφινέ απομαργαρινωμένο
The sunflower oil is of excellent quality, 100% refined, free of toxic substances and rich in polyunsaturated fatty acids
- Τα κρέατα είναι νωπά από επιλεγμένα Ελληνικά βοοειδή, Ελληνικές ράτσες προβάτων, Ελληνικό χοίρο, και την αρχέγονη Ελληνική φυλή μαύρου χοίρου, ράτσες γεννημένες και μεγαλωμένες στην Ελλάδα σε Πιστοποιημένες φάρμες, χωρίς ορμόνες και αντιβιοτικά
The meats we use are fresh and selected from premium quality 100% Greek breeds (bovine, sheep, pig, and the primal Greek black pig breed), which are born and raised in Greece by certified Greek farms, without the use of hormones and antibiotics
- Σε εμφάνιση οιασδήποτε αλλεργίας, παρακαλώ ενημερώστε μας
In case of any allergies, please let us know in advance
- Εφαρμόζεται από τους προμηθευτές μας Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ΕΛΟΤ ISO 22000
Our suppliers apply ELOT ISO 22000 Food Safety Management System