

Η ΜΕΘΟΔΟΣ SOUS VIDE

Η μέθοδος **SOUS VIDE** (σου βίντ) είναι η τεχνική μαγειρέματος σε κενό αέρος μέσα σε υδατόλουτρο ελεγχόμενης θερμοκρασίας.

Η πρώτη ύλη που προορίζεται για μαγείρεμα τοποθετείται σε μια ειδική αεροστεγώς πλαστική σακούλα (της αφαιρούμε τον αέρα με μια συσκευή vacuum) σφραγίζουμε και ύστερα την βυθίζουμε στο υδατόλουτρο μας για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα ανάλογα με την πρώτη ύλη.

Το προϊόν μας μαγειρεύεται στο ζωμό του, οι βιταμίνες διατηρούνται και τα αρώματα μένουν μέσα στην σακούλα.

Αυτός είναι και ο πιο υγιεινός τρόπος μαγειρέματος.

Η μέθοδος **SOUS VIDE** προσφέρει υψηλή γαστρονομία και γευστική απόλαυση...

ΣΟΥΠΕΣ Soups

Βελουτέ κολοκύθας
με μανγκο , γάλα καρύδας και τζιντζερ
Pumpkin veloute soup
with mango , coconut milk and ginger

€
8,00

Βελουτέ μανιταριών με τρούφα
Mushroom with truffle veloute soup

9,00

Ορεκτικά Appetizer

€

Σπαράγγια με Ολαντέζ και προσούτο

σπαράγγια με προσούτο προβατίνας, λάδι, λεμόνι, dijon

Asparagus with Hollandaise and Mouton's prosciutto

asparagus with ewe's prosciutto, olive oi, lemon, dijon

12,00

Μπρόκολο με σως φέτας

μπρόκολο, σως φέτας Π.Ο.Π.

Broccoli with Feta cheese sauce

broccoli, PDO feta cheese sauce

8,00

Καρπάτσιο μοσχαρίσιο

φιλέτο μοσχαρίσιο σε φέτες, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου, lemon pepper

μουστάρδα dijon, worcestershire σως

Beef carpaccio

sliced beef fillet, black garlic mayonnaise, lemon pepper, dijon

Worcestershire sauce

12,00

Μανιτάρια με κατσικίσιο τυρί

μανιτάρια μεγάλα λευκά, γεμιστά με κατσικίσιο τυρί γκοργκοντζόλα

με βάση από μαρμελάδα κρεμμυδιών

Mushrooms with goat cheese

big white mushrooms, filled with goat cheese, gorgonzola, onion chutney

11,00

Napoleon

μίξη ψητών λαχανικών, ψητό μανούρι και κρέμα από παλαιωμένο κόκκινο κρασί

Napoleon

grilled vegetables, grilled manouri cheese and cream from old wine

10,00

Σαλάτες Salads

€

AVANT GARDE

λόλα, iceberg, μαρούλι, προσουτο προβατινας, γραβιέρα, σουσάμι, σύκο, μηλόξυδο, μέλι, αλάτι, πιπέρι

AVANT GARDE Green salad

lola lettuce, iceberg, lettuce, mouton's prosciutto, PDO graviera cheese sesame, fig, apple vinegar, honey, salt, pepper

14,00

Παρισινή κοτόπουλο

λόλα, μαρούλι, ντοματίνια βελανίδι, γιαούρτι, μέλι, θυμάρι, λάδι, αλάτι, πιπέρι

Paris Chicken salad

lola lettuce, lettuce, acorn tomatoes variety, yogurt, honey, thyme olive oil, salt, pepper

12,00

ΚΙΝΟΑ

γκότζι μπερί, καραμελωμένα κάσιους, ψητά λαχανικά και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

QUINOA

Goji Berry, caramelized cashews, grilled vegetables, vinaigrette citrus fruits

10,00

Εσένσιαλ

αγγούρι, καρότο, πιπεριά Φλωρίνης, στραγγιστό γιαούρτι αγελαδινό λάδι, ξύδι, άνιθος, δυόσμος, αλάτι

Essential cucumber & carrot salad

cucumber, carrot, Florina's red peppers, strained yogurt, olive oil, vinegar dill, spearmint, salt

9,00

Προβηγκίας

ντοματίνια βελανίδι, κουλούρι στρογγυλό, κατσικίσιο τυρί, βινεγκρετ σύκου

Provence

acorn tomatoes variety, round bread roll, goat cheese, fig vinaigrette

9,00

Premium Burger

€

Burger MOYTON

κατσίκισιο τυρί, τραγανό έντερο, μαρμελάδα πιπεριάς Φλωρίνης
με καπνιστή πάπρικα

Mouton's burger

with goat cheese, crispy intestine, chutney Florina's red pepper
smoked paprika

14,00

Burger μαύρου χοίρου

γραβιέρα, εντίβ καραμελωμένο, πιπεριά φλωρίνης, μαρμελάδα μάνγκο

Greek black pig burger

graviera cheese, french caramelized endive, Florina's red pepper
mango chutney

14,00

Burger μοσχαρίσιο

με καπνιστό τυρί, μαγιονέζα με horseradish sauce, ντομάτα ψητή
καραμελωμένα κρεμμύδια

Beef burger

with smoked cheese, mayonnaise with Horseradish sauce
roasted tomato, caramelized onion

15,00

Burger κοτόπουλου

με τυρί ενταμ, σαλτσα αυγού, μαρμελάδα μπέικον, μαρούλι, καρότο

Chicken burger

with edam cheese, egg sauce, chutney bacon, lettuce, carrot

14,00

- Τα Burger συνοδεύονται με πατάτες τηγανιτές
- Burgers are accompanied with fries

Κρέατα Meat

Μοσχάρι - *Supreme Greek beef*

Taliata

μπριζόλα απο καρδιά κιλότου με baby πατάτες
heraf of rump with baby potatoes

€

26,00

Picanha

κιλότο μοσχαριού με baby πατάτες
top sirloin beef butt with baby potatoes

25,00

Μοσχάρι - *Premium beef*

Φιλέτο μπριζόλας Wagye/ Fillet steak Wagye

κόντρα μπριζόλα 350γρ. με πουρέ καρότου και μπρόκολο
rib eye beef steak 350gr. with carrot puree and broccoli

48,00

Entrecote Greater Omaha

κιλότο μοσχαριού 600γρ / top sirloin beef butt 600gr

54,00

Μοσχάρι - *Beef*

Bistecca

κόντρα φιλέτο 500+ γρ./ T-Bone beef steak 500+gr
sirloin & fillet

34,00

Bon-fillet

φιλέτο μοσχαρίσιο με πουρέ πατάτας
tenderloin beef fillet with mashed potatoes

24,00

**τα κρέατα συνοδεύονται με cafe De Paris ή Bearnaise ή σάλτσα κόκκινου κρασιού*

Sous Vide

€

Μαύρος χοίρος βιολογικής εκτροφής / Black swine Bio

αρχέγονη Ελληνική φυλή / the indigenous Greek black swine

Φιλετίνια μαύρου χοίρου

φιλετίνια από μαύρο χοίρο με κρούστα μυρωδικών πουρέ καρότου, σωτέ μανιτάρια και sauce θυμαριού

24,00

Black pig fillets

black pig fillets with herring crust, carrot puree save mushrooms and thyme sauce

Χοιρινό / Pork

Πανσέτα

πανσέτα με πουρέ πατάτας, κρέμα μήλου και σάλτσα από παλαιωμένο κρασί

Pancetta

square cut pancetta with mashed potatoes, apple cream, red wine sauce

16,00

Ψαρονέφρι

φιλέτο χοιρινό με πουρέ καρότου και sauce bearnaise

Tenderloin

tenderloin pork fillet with carrot puree and bearnaise sauce

18,00

Αρνί & Πρόβατο βιολογικής εκτροφής / Lamb & Sheep Bio

παραδοσιακές Ελληνικές ράτσες ποιότητας / traditional Greek premium breeds

Φιλετίνια μαριναρισμενα από πρόβατο

φιλετίνια μαριναρισμένα από πρόβατο με άγριο ρύζι, σάλτσα δεντρολίβανου και κεδροκούκουτσο

Sheep fille

marinated sheep fillets with wild rice, rosemary sauce and cedarwood

18,00

Sous Vide

€

Κοτόπουλο / Chicken

Φιλέτο μπούτι κοτόπουλο Dijon
Chicken leg fillet Dijon

16,00

Φιλέτο στήθος κοτόπουλο με Σαφράν
Chicken breast fillet with Safran

16,00

Θαλασινά / Seafood

Φιλέτο Σφυρίδας
Grouper fillet

28,00

Φιλέτο τόνου
Tuna fillet

22,00

Βασιλικά στρείδια
με συνοδεία λεμόνι, ξύδι, tabasco)
Royal oysters
with lemon, vinegar, tabasco)

7,00/τεμ.

Τα θαλασινά είναι κατόπιν διαθεσιμότητας

**Όλα τα κυρίως έχουν ένα συνοδευτικό και μια σαλτσα της επιλογής σας*

Συνοδευτικά Accompaniments

μερίδα /portion €

Ψητά λαχανικά
ψητά λαχανικά εποχής
Grilled Vegetables
seasoned roasted vegetable

9,00

Πατάτες τηγανιτές
φρέσκιες πατάτες
French potatoes
fresh French potatoes

5,00

Γλυκοπατάτα με την φλούδα
γλυκοπατάτα τηγανιτή με κέτσαπ αρωματισμένο με τρούφα
Sweet potato with the skin
sweet potato fried with ketchup flavored with truffle

8,00

Άγριο και μαύρο ρύζι
άγριο και μαύρο ρύζι βρασμένο σε ζωμό κότας
Wild and black rice
wild and black rice boiled in chicken broth

5,00

Πουρές πατάτας
φρέσκια πατάτα με βούτυρο, κρέμα γάλακτος, αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο
Mashed potatoes
fresh mashed potato cooked with butter, dairy cream, salt, pepper, nutmeg

5,00

Πουρές καρότου
πουρές καρότου με βούτυρο, κρέμα γάλακτος, αλάτι, πιπέρι
Mashed carrot
mashed carrots with butter, dairy cream, salt, pepper

5,00

Ζωμοί & Σάλτσες Broths & Sauces

€

4,00

Σάλτσα μανιταριών, Hollandaise, Cafe De Paris,
Σάλτσα BBQ, Σάλτσα Bearnaise,
Σάλτσα Aioli μαύρου σκόρδου

Mushrooms sauce, Hollandaise sauce, Cafe De Paris, BBQ
sauce, Bearnaise sauce, Black garlic Aioli

*επιπλέον χρέωση / extra charge

Κουβέρ - Ψωμι Cover charge - Bread

Λευκό / Ολικής

White bread / Wholegrain bread

1,00

Κριτσίνια σε διάφορες γεύσεις και μυρωδικά

Crackers in different flavors

1,50

Γλυκά Sweets

€

Σου
με κρέμα πατισερί και σως σοκολάτας
Choux
filled with crème patissière and covered with chocolate sauce

7,00

Crème Brulee

8,00

Σουφλε με σοκολάτα VALRHONA
με παγωτό μαστίχα
VALRHONA chocolate soufflé
with mastic ice cream

9,00

Σορμπε λαιμ
Lime Sorbet

7,00

Σορμπε σοκολάτας VALRHONA
Chocolate Sorbet VALRHONA

7,00

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