



LUNCH MENU

MONDAY – SATURDAY: 13.00 – 19.00

SUNDAY 13.30 – 19.00





LUNCH MENU

ANTIPASTI

PLATTERS

Bread & Dip 2.8€

Ψωμί με ντιπ

Prosciutto di Parma 9.5€

Προσούτο Πάρμας 15μηνης ωρίμανσης, παρμεζάνα, ρόκα
Parmesan, rocket

Piatto di Formaggi (2/4 persons) 12.0€/20.0€

Ποικιλία από Ιταλικά τυριά
Italian cheese selection

Salumi e Formaggi (2/4 persons) 16.0€/25.0€

Ποικιλία από Ιταλικά τυριά & αλλαντικά
Italian cheese & charcuterie selection

Smoked Salmon Platter 14.0€

Καπνιστός σολομός, αγγουράκι τουρσί, κάπαρη, μπλινις
Gherkins, capers, blinis

Bresaola Bites 9.5€

Μπρεζάολα, μασκαρπόνε με τρούφα, κράκερ pane carasau
Bresaola, mascarpone with truffle, pane carasau

Goat Cheese & Coppa Bruschetta 8.0€

Μπρουσκέτα με κατσικίσιο τυρί, coppa & μαριναρισμένο σύκο
Marinated figs



ANTIPASTI

Wild Mushroom Bruschetta 7.5€

Μπρουσκέτα με πέστο από άγρια μανιτάρια,
παλαιωμένο πεκορίνο ρόκα & κουκουνάρι
Aged pecorino, pine nuts, rocket

Burrata 9.5€

Μαρμελάδα τομάτας, ρόκα
Tomato marmalade, rocket

CARPACCIO

Sea Bass 9.5€

Λαβράκι, φρέσκο τσίλι, τζιντζερ, κόλιανδρο
Chilli, ginger, coriander

Tuna 10.0€

Φρέσκος τόνος, φαινόκιο, σόγια, πορτοκάλι, πικάντικο λάδι
Fennel, soy, orange, spicy oil

Beef Fillet 17.0€

Φιλέτο μοσχάρι, ρόκα, παρμεζάνα, λευκή τρούφα
Rocket, parmesan, white truffle

Vitello Tonnato 12.5€

Λεπτές φέτες μοσχάρι, κάπαρη, σάλτσα καπνιστού τόνου
Capers, smoked tuna sauce

Beetroot 9.0€

Πολύχρωμα παντζάρια, πεκορίνο, φουντούκια
Pecorino, hazelnuts



SALADS

Beef Fillet 15.0€

Ανάμεικτη σαλάτα, φιλέτο μοσχάρι,
παρμεζάνα, λιαστή τομάτα, βινεγκρέτ τρούφας
Mix leaves, parmesan, sun dried tomatoes, truffle vinaigrette

Niçoise 11.5€

Καρδιές μαρουλιού, τόνο τατάκι,
ελιές, πατάτες, αυγό, φασολάκια
Baby gem, tuna tataki, green olives, egg, green beans

Shrimp Caesar 15.0€

Τραγανό άισμπεργκ, ρόκα γαρίδες σοτέ,
καλαμπόκι, αβοκάντο, σάλτσα Καίσαρα
Iceberg, rocket, sauteed shrimps, avocado, Caesar dressing

Chicken Caesar 11.0€

Τραγανό άισμπεργκ, ρόκα, παρμεζάνα,
κοτόπουλο, guanciale, σάλτσα Καίσαρα
Iceberg, rocket, parmesan, chicken, guanciale, Caesar dressing

Beetroot & Gorgonzola 10.5€

Ανάμεικτη σαλάτα, παντζάρια, μανταρίνι,
καρύδια πεκάν, ντρέσινγκ γκοργκοτζόλα
Mix leaves, mandarin, pecan nuts, gorgonzola dressing

Papillon Buddha Bowl 9.0€

Μαύρο ρύζι, κόκκινες φακές, παντζάρια,
ρόδι, σπανάκι, αυγό, κολοκυθόσπορο, φουντούκια, βινεγκρέτ
*Venere rice, red lentils, beetroots, pomegranate, spinach,
egg, pumpkins seeds, hazelnuts, vinegrette*



PASTA & RISOTTO

White Truffle Risotto 15.0€

Ριζότο λευκής τρούφας, παρμεζάνα
Parmesan

Shrimps & Fennel Risotto 15.0€

Ριζότο γαρίδα, φαινόκιο, μοσχολέμονο
Lime

Saffron & Goat Cheese Risotto 13.5€

Ριζότο με σαφράν, κατσικίσιο τυρί, κουκουνάρι
Pine nuts

Spaghetti Napolitain 10.0€

Σπαγγέτι με σάλτσα τομάτας & φρέσκο βασιλικό
Fresh basil

Spaghetti Carbonara 12.0€

Σπαγγέτι, guanciale, αυγό, παλαιωμένο πεκορίνο
Guanciale, egg, aged pecorino

Salsiccia Pappardelle 13.0€

Παπαρδέλες με κιμά από Ιταλικό λουκάνικο,
τσίλι, μαύρη μπύρα, δεντρολίβανο
Chili, dark beer, thyme

Wholemeal Penne with Pistachio Pesto 10.0€

Πέννες ολικής με πέστο φιστίκι, δυόσμο, κολοκυθάκι, μασκαρπόνε
Mint, courgettes, mascarpone

Beef Ragout Linguine 13.5€

Λιγκουίνι, μοσχάρι ραγού, μαϊντανόριζα, παρμεζάνα
Parsley root, παρμεζάνα

Lobster Mac & Cheese 28.0€

Αστακός, μακαρόνι και σάλτσα τυριού



MAIN COURSES

Steak & Chips 29.0€

Μοσχαρίσιο κόντρα,
τριπλομαγειρεμένες πατάτες,
σάλτσα από μουστάρδα Dijon
Dijon mustard sauce

Beef Burger 16.0€

Μοσχαρίσιος κιμάς, μπέικον, μαγιονέζα,
τομάτα, μαρούλι, καραμελωμένα κρεμμύδια, παρμεζάνα
*Bacon, mayonnaise, tomato,
lettuce, caramelised onions, parmesan*

Salmon Steak 18.0€

Σολομός σχάρας, πατάτες baby,
λαχανίδα, σάλτσα γιαούρτι
Baby potatoes, kale, yoghurt sauce

Chicken 16.0€

Κοτολέτα κοτόπουλο,
baby λαχανικά, πικάντικη μαγιονέζα
Baby vegetables, sriracha mayo



DESSERTS

Baked American Cheesecake 8.0€

Fresh blueberries, red fruit compote

Φρέσκα μύρτιλα, μαρμελάδα από κόκκινα φρούτα

Panna Cotta 7.0€

Πανακότα, εσπρέσο vermicelli, παλαιωμένο βαλσάμικο

Espresso vermicelli, aged balsamic

Gianduja Tart 9.0€

Τραγανή βάση, ναμελάκα gianduja, φουντούκι, σορμπέ μανταρίνι

Gianduja namelaka, hazelnuts, mandarin sorbet

Ice crem & Sorbet 2.5€ per scoop

Παγωτά και σορμπέ

Ex. Chef:

Αλέξης Διαμαντής / Alex Diamantis

Pastry Chef

Γιάννης Καλδάνης / Yiannis Kaldanis

«Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε, το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία»

"Please inform us of any food allergies or dietary restrictions, especially if you have certain medical conditions."

Τα προϊόντα με αστερίσκο (*) είναι κατεψυγμένα / Products with an asterisk (*) are frozen

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο).
Στην παρασκευή των σαλατών, των φαγητών και των γλυκών, χρησιμοποιείται ελαιόλαδο ή φυτικό βούτυρο.

Στην παρασκευή των τηγανιτών χρησιμοποιείται ηλιέλαιο
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα Δελτία Παραπόνων
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Etien Topalian

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται: Σέρβις, Φ.Π.Α., Δημοτικός Φόρος
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been recieved (receipt - invoice).
Olive oil or vegetable butter is used in salads, main dishes and desserts. Sunflower oil is used in fried food
The restaurant is obliged to have Complaint Forms

Person in charge in case of market inspection: Etien Topalian
In the above prices, service, V.A.T. and municipal taxes, are included