by the glass
wine bistrot

ΨΩΜΙ
-Διάφορα φρεσκοψημένα ψωμιά -ολικής, χαρούπι και προζυμένιο- ελιές, βούτυρο με μυρωδικά, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

ΣΑΛΑΤΕΣ
-Frisée aux Lardons: φριζέ, καπνιστή πανσέτα, αβγό, τοματίνια, κρουτόν, βινεγκρέτ Ντιζόν
-Τομάτα με καπνιστά φύκια, gem μαρούλι, dressing με σουσάμι και miso
-Ψητά παντζάρια, béarnaise, καρύδια, κατσικίσιο τυρί
-Ψαροσαλάτα ceviche: λαβράκι, εσπεριδοειδή, πιπεριά jalapeno

ΓΙΑ ΜΟΙΡΑΣΙΑ
-Rillettes: Καβουρμάς και σπιτική "πηχτή", μπαγκέτα, σπιτικό τουρσί
-Μοσχάρι Ταρτάρ σερβιρισμένο πάνω σε κόκκαλο με μεδούλι, ψητά εσαλότ, toast
-Burrata, caponata κολοκύθας, μορταδέλλα, φιστίκια Αιγίνης, 'nduja
-Λεπτές φέτες από μαριναρισμένο μοσχάρι Black Angus, ricotta, εσαλότ, χρένο, Béarnaise και μουστάρδα
-Πικάντικες ψητές γαρίδες, labneh, harissa, τομάτα
-Μύδια αχνιστά, τομάτα με chorizo και πικάντικη Hollandaise σε ψητό ψωμί
-Κροκέτες Gorgonzola και Brie, πικάντικο μέλι, αμύγδαλο και θυμάρι
-Σολομός ταρτάρ Picatta, σε τοστ με aioli, crispy κάπαρη, μαϊντανό και λεμόνι τουρσί
-Pinsa με γκοργκοντζόλα, καπνιστή πανσέτα και μανιτάρια
-Pinsa με κατσικίσιο τυρί chèvre, τυρί Comté, μύρτιλα και κρεμμύδι
-Κεμπάπ από μοσχάρι και αρνί, τομάτα, καπνιστή μελιτζάνα
-Σουτζουκάκια προβατίνας με κατσικίσιο τυρί

ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΑ ΠΙΑΤΑ
-Φρέσκο νιόνι με γαρίδες "scampi"
-Ριζότο με ψητά μανιτάρια και τρούφα
-Μοσχαρίσια Μπιφτέκια, γιαούρτι με δυόσμο
-Φιλέτο σολομού σε καλαμάκι με miso, σόγια, furikake slaw από καρότο
-Φρέσκο Ραβιόλι γεμιστό με τόφου, κρέμα κουνουπίδι με αμύγδαλο, τρούφα (Vegan)
-Ψητά μανιτάρια με χούμους και zaatar (Vegan)

ΚΡΕΑΣ+GRILL
-Πάπια, λουκάνικο και καπνιστή παντσέτα confit, με γίγαντες cassoulet
-Κοτόπουλο baby ξεκοκαλισμένο, στη σχάρα, ψητά μανιτάρια και πράσινη σαλάτα
-Χοιρινή μπριζόλα alla Milanese, μαρμελάδα μπέικον, ανάμικτη σαλάτα, πατάτες
-Black Angus Flap steak -350gr- ψητά μανιτάρια, πουρές πατάτας με τυρί
-Rib Eye Μοσχαρίσιο, Béarnaise, ψητό μπρόκολο, πατάτες
-Prime Rib Tomahawk, μοσχαρίσιο, Béarnaise, ψητό μπρόκολο, πατάτες

ΠΛΑΤΩ
-Αλλαντικά: Μορταδέλα, Τσορίθο, Φινοκιόνα Τοσκάνης, Προσούτο, Σαλάμι Ευρυτανίας
-Τυριά: Γραβιέρα ωρίμανσης, κατσικίσιο chèvre, Brie de Meaux, Gruyère, Gorgonzola piccante, Pecorino sardo
-Ανάμικτα τυριά και αλλαντικά

ΓΛΥΚΑ
-Baba au rhum, με σιρόπι από ρούμι και τσάι του βουνού, κρέμα βανίλια και παγωτό πορτοκάλι
-Lava Cake σοκολάτας με φρέσκα μούρα και κρέμα panacotta
-Τάρτα λεμόνι με μαρέγκα με σιρόπι από τζίντζερ και λάιμ
-Chocolate chip cookie στη γάστρα με παγωτό σοκολάτα