



Τα μενού του εστιατορίου ANZA
αναδεικνύουν ένα συνδυασμό από τοπικά εμπνευσμένα
σύγχρονα ελληνικά και μεσογειακά πιάτα με έμφαση στην απλότητα και τη γεύση.

Μια επιδίωξη που υποστηρίζεται από το πάθος της ομάδας μας,
καλλιεργείται από τις σχέσεις μας με τους τοπικούς αγρότες,
προμηθευτές και οινοποιούς και εμπνέεται από το όραμα των σεφ μας.

Στο ANZA χρησιμοποιούμε προϊόντα από οργανικές και
υπεύθυνες φάρμες όποτε είναι δυνατόν.

Καλή Όρεξη,
Κυριάκος Μητσόπουλος, Chef de Cuisine

The menus at ANZA
showcase a blend of regionally inspired
contemporary Greek and Mediterranean dishes
with an emphasis on simplicity and flavor.

A pursuit supported by the passion of the team,
nurtured by our relationships with regional farmers,
purveyors and winemakers and inspired by the vision of our chefs.

At ANZA we use products from organic and
responsible farms whenever possible.

Kali Oreksi,
Kiriakos Mitsopoulos, Chef de Cuisine

AMUSE BOUCHE & VODKA LOVERS MENU

Στο Anza αποφασίσαμε να σας ταξιδέψουμε μέσα από επιλεγμένες ετικέτες βότκας, συνοδευόμενες από γευστικές μπουκιές φρέσκων υλικών που συμπληρώνουν και ενισχύουν περαιτέρω τις χαρακτηριστικές στερεές γεύσεις κάθε ετικέτας.
At Anza we decided to take you on a journey through the most prestigious Vodka labels, accompanied with amuse bouches made from fresh ingredients that complement and further enhance the characteristic solid flavors of each label.

Καραβίδα καπνιστή

πέρλες blue curacao και στάχτη λεμονιού

Smoked crayfish

blue curacao pearls and lemon ash

Συνδυάζεται με: / Paired with: Beluga Transatlantic Vodka

5,00€

Χτένι σωτέ

πουρές καραμελωμένου κουνουπιδιού και σάλτσα τρούφας

Grilled scallop

caramelized cauliflower puree and truffle sauce

Συνδυάζεται με: / Paired with: Snow Crab Vodka

3,00€

Χταπόδι στη σχάρα

σφαίρες σαμπούκο και μαύρο ταραμά

Grilled octopus

elderflower spheres and black fish roe spread

Συνδυάζεται με: / Paired with: Snow Crab Vodka

4,00€

Τατάκι μοσχαρίσιου φιλέτου

κρέμα παντζαριού και σάλτσα λιαστού κρασιού Σάμου

Beef tenderloin

beetroot cream and sundried wine from Samos Island

Συνδυάζεται με: / Paired with: Beluga Noble Vodka

5,00€

Μακαρόν τρούφας

κρέμα μανιταριού και πούδρα βασιλομανίταρου

Truffle macaron

mushroom cream and porcini powder

Συνδυάζεται με: / Paired with: Beluga Noble Vodka

4,00€

Σφαίρα κατσικίσιου τυριού

λιαστή ντομάτα και φυστίκι Αιγίνης

Goat cheese sphere

sun-dried tomatoes and pistachios

Συνδυάζεται με: / Paired with: Beluga Noble Vodka

3,50€

Ορεκτικά / APPETIZERS

Σούπα Anza signature

καροτόσουπα, γαρίδες ποσέ και τραγανό προσούτο Θράκης

Anza signature soup

carrot soup, poached shrimps and crispy prosciutto from Thrace

11.00€

Ανοιχτή μανιταρόπιτα

κρέμα άγριων μανιταριών, μανιτάρι κίνγκ όυστερ και πούδρα τρούφας

Open mushroom pie

wild mushroom cream, King oyster mushroom and truffle powder

10.00€

Χειροποίητη τάρτα τυριών

από ελληνικά τυριά με φρέσκο βατόμουρο

και χειροποίητο παγωτό ελαιολάδου

Homemade cheese tart

of Greek cheeses with fresh raspberry

and homemade olive oil ice cream

10.00€

Καπνιστή σαρδέλα

κρέμα φάβας, τσάννεϊ κρεμμυδιού και ντομάτα κονφί

Smoked sardines

fava beans cream, onion chutney and tomato confit

8.00€

Τηγανητή γαρίδα σε κρούστα τσουρεκιού

μαύρος ταραμάς και αέρα μαστίχας Χίου

Fried shrimp in "tsoureki" sweet bread crust

black fish roe spread and Chios mastic air

11.00€

Φιλέτο απο μπαρμπούνι σωτέ με στάχτη λεμονιού

πουρέ απο καπνιστή πατάτα και σάλτσα κακαβιάς

Sautéed red mullet fillet with lemon ash

smoked potato puree and kakavia sauce

13.00€

Σαλάτες / SALADS

Ελληνική σαλάτα Anza

σπασμένο παξιμάδι χαρουπιού, φρέσκα ντοματίνια,
τυρί τσαλαφούτι Καρπενησίου και ντρέσινγκ φρέσκιας ρίγανης

Anza's Greek salad

carob rusks crumble, fresh cherry tomatoes,
"tsalafouti" cream cheese and fresh oregano dressing

11.00€

Ελληνικές φακές Θεσσαλίας

καψαλισμένα φιλέτα καπνιστού τσίρου, πορτοκάλι,
αμύγδαλο και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

Greek lentils from Thessaly

smoked mackerel filets, orange, almond and citrus dressing

10.00€

Σαλάτα απο σπανάκι

τυρί "γκερεμέζι" Ηπείρου, τραγανό "Νούμπουλο" Κέρκυρας,
φυστίκι Αιγίνης και ντρέσινγκ πετιμέζι

Spinach salad

"Geremezi" cheese from Epirus, crunchy "Noubulo" pork sirloin from Corfu,
pistaschios and "petimezi" grape preserve dressing

12.00€

Σαλάτα με φιλέτο κοτόπουλου στη σχάρα

φρέσκα φύλλα ρόκας, καπνιστό τυρί Ίου,
τραγανό καλαμπόκι και ντρέσινγκ λιαστής ντομάτας

Grilled Chicken fillet salad

fresh rocket leaves, smoked cheese from Ios island,
corn nuts and sundried tomato dressing

9.00€

Ζυμαρικά & Ριζότο / PASTA & RISOTTO

Κριθαράκι με χταπόδι γλασαρισμένο σε βαλσάμικο
μαρμελάδα ντομάτας αρωματισμένη με espresso και μάραθο
Barley pasta with octopus glazed in balsamic
tomato marmalade flavored with espresso and fennel
16.00€

Ριζότο μανιταριών
παλαιωμένη γραβιέρα Κάσου, πίκλες μανιταριού
και μανιτάρι κίγγκ όυστερ
Mushroom risotto
aged "graviera" cheese from Kasos, pickled mushrooms
and king oyster mushrooms
14.00€

Χειροποίητες ταλιατέλες με κρέμα τσουκνίδας
φρέσκα θαλασσινά ημέρας και αυγοτάραχο
Handmade tagliatelle with nettle cream
fresh seafood and fish roe bottarga
19.00€

Χυλοπίτες με σιγομαγειρεμένο κόκορα
σάλτσα τυριού "Σαν Μιχάλη" Σύρου αρωματισμένη με θυμάρι
"Chylopites" Greek noodle pasta with slow cooked rooster
"San Michalis" from Syros Island cheese sauce flavored with thyme
18.00€

Κυρίως Πιάτα / MAIN COURSES

Φρέσκο φιλέτο μπακαλιάρου φρικασέ
καψαλισμένα άγρια χόρτα και σάλτσα αυγολέμονου με σαφράν
Fresh poached cod fillet fricassee
burnt wild greens and egg-lemon sauce with saffron
22,00€

Κιτρινόπτερος τόνος σωτέ
μαριναρισμένος σε χυμό πράσινης ελιάς, με υφές παντζαριού και σάλτσα γάρου
Sautéed yellowfin tuna
marinated in green olive juice with beetroot textures and garum sauce
24,00€

Φιλέτο κοτόπουλο φούρνου
τραγανή πέτσα, σιτάρι και σάλτσα βύνης
Oven roasted chicken fillet
crispy chicken skin, wheat and malt sauce
17,00€

Καρέ αρνιού
αγγινάρες Ιερουσαλήμ, πουρέ απο αρακά και σάλτσα Ελληνικών βοτάνων
Lamb rack
Jerusalem artichokes, peas puree and Greek herbs sauce
29,00€

Χοιρινό πρασοσέλινο
πουρές σελινόριζας, πράσο και σάλτσα καμένης σελινόριζας
Pork fillet "prasosellino"
celery root puree, leek and roasted celery root sauce
20,00€

Μοσχαρίσιο φιλέτο Angus ribeye
πουρέ καραμελωμένου κουνουπιδιού και σάλτσα λιαστού κρασιού Σάμου
Angus ribeye beef fillet
caramelized cauliflower puree and Samos island sun-dried wine sauce
36,00€

Συνοδευτικά / SIDES

Βραστό άγριο ρύζι με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / Boiled wild rice with extra virgin olive oil

Ψητά λαχανικά εποχής με παλαιωμένο βαλασμικό ξύδι
Roasted seasonal vegetables with aged balsamic vinegar

Χόρτα εποχής με λαδολέμονο / Seasonal wild greens with olive oil - lemon sauce

Χειροποίητες πατάτες τηγανητές με φρέσκια ρίγανη
Homemade fried potatoes with fresh oregano
6,00€

Επιδόρπια / DESSERTS

Ζεστή μηλόπιτα Anza

παγωτό κανέλας και γλάσο σφενδάμου

Anza's warm apple pie

cinnamon ice cream and maple icing

9.00€

Σφαίρα σοκολάτας Valrhona

σοκολάτα Gianduja, passion fruit και ρούμι

Valrhona chocolate sphere

Gianduja chocolate, passion fruit and rum

12.00€

Σπασμένη τάρτα λεμονιού

λουκούμι μαστίχας Χίου, σορμπέ βασιλικού και κομμάτια μαστίχας Χίου

Crushed lemon tart

Chios mastic "loukoumi" delight, basil sorbet and Chios mastic pieces

9.00€

Φρέσκα φρούτα εποχής

παστέλι Θεσσαλονίκης, θυμαρίσιο μέλι και κερήθρα

Fresh seasonal fruits

"pasteli" honey and sesame seed bar, thyme honey and honeycomb

7.00€

Ποικιλία Ελληνικών τυριών (2 ατόμων)

γραβιέρα από την Κρήτη, ανθότυρο Ξηρό με πιπέρι από τα Χανιά,
καπνιστό τυρί Ίου, κασέρι Σοχού συνοδεία αποξηραμένων φρούτων,
κριτσίνια τομάτας και τσάντσι ντομάτας

Assortment of cheese (for 2 persons)

graviera from Crete, dry anothyro cheese with pepper from Chania,
smoked cheese from Ios island, kasseri yellow cheese from Sochos
accompanied with dried fruit, tomato breadsticks and tomato chutney

13.00€



Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες σε συγκεκριμένα τρόφιμα για να σας καθοδηγήσουμε κατά την επιλογή των πιάτων.

Please inform us for any allergies so that our staff can guide you through the menu.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Εύα Χασάπη
Market Responsible Inspector: Eva Chasapi

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για οποιαδήποτε διαμαρτυρία
The establishment is obliged to have printed complaint forms available in a special location near the exit

Ο πελάτης δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει νόμιμο παραστατικό (απόδειξη, τιμολόγιο)
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)