

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ APPETIZERS & SALADS

Ψωμί χειροποίητο με θαλασσινό αλάτι και εξαιρετικό ελαιόλαδο / άτομο Homemade Bread with sea salt and extra virgin oil / person	2.00	Spaghetti carbonara με παραδοσιακή συνταγή , pecorino και guanciale With traditional recipe, pecorino and guanciale
Σούπα βελουτέ καρότου με κρουτόν και εξαιρετικό ελαιόλαδο Velvet carrot soup with croutons and extra virgin oil	8.00/12.00	Linguini al pesto με χειροποίητο πέστο βασιλικού και παλαιωμένη παρμεζάνα with homemade basil pesto and aged parmesan
Χορτόπιτα / "Chortopita" σε τάρτα με καψαλισμένα χόρτα, τσαλαφούτι Καρπενησιού και μυρωδικά in tart with blowtorched wild greens, "tsalafouti" cheese from Karpenisi and herbs	7.50	Ριζότο μανιταριών / Mushroom risotto με λάδι λευκής τρούφας και flakes παρμεζάνας With white truffle oil and parmesan flakes
Ελληνικό κατσικίσιο τυρί / Greek Goat Cheese σε κρούστα φιστικιού Αιγίνης με συκομαίδα και υδρόμελι in pistachio crust, Greek "sikomaida" fig and mead	10.00	Κοτόπουλό φιλέτο στήθος σχάρας / Chicken fillet grilled με ζεστό ταμπουλέ και λαδολέμονο μαϊντανού with warm tabbouleh and parsley lemon-oil sauce
Τηγανητές πατάτες / French fries με καπνιστή πάπρικα και ντιπάκι μαγιονέζας τρούφας with smoked paprika and truffle mayonnaise dip	5.00	Μοσχαρίσια μπριζόλα κόντρα ταλιάτα / Beef steak tagliata με ψητά λαχανικά σχάρας και σάλτσα τσιμιτσουρί with grilled vegetables and chimichurri sauce
Χωριάτικη / Greek "horiatiki" salad με φέτα και φρέσκια ρίγανη with feta cheese and fresh oregano	10.00	Τόνος φιλέτο / Tuna steak με πράσινη μεσογειακή σαλάτα with Mediterranean green salad
Ceasar’s με ψητό κοτόπουλο και dressing παλαιωμένης παρμεζάνας with grilled chicken and aged parmesan dressing	11.00	Λαβράκι με καψαλισμένα χόρτα Seabass fillet with blowtorched greens με παραδοσιακό αυγολέμονο With traditional “avgolemono” sauce
Caprese με πολύχρωμα ντοματίνια / Caprese with cherry tomatoes με μοτσαρελα και χειροποίητο πέστο βασιλικού with mozzarella and homemade basil pesto	11.00	Beef Burger Μοσχαρίσιο μπιφτέκι σε brioche με μαγιονέζα τρούφας, τραγανό κρεμμύδι, iceberg, cheddar και τηγανητές πατάτες in brioche bun, truffle mayonnaise, crispy onion, iceberg, cheddar, and french fries

## VEGAN MENU

Σαλάτα ταμπουλέ / Tabbouleh salad με αμύγδαλα και λαδολέμονο μαϊντανού with almonds and parsley-lemon dressing	8.00	Μini cheeseburgers με τυρί Gouda, iceberg, ketchup και τηγανητές πατάτες with Gouda cheese, iceberg, ketchup and homemade french fries
Tortilla με ψητά λαχανικά, ταχίνι και τηγανητές πατάτες with grilled vegetables, tahini and french fries	8.00	Φρέσκα φιλετίνια κοτόπουλου τηγανητά Homemade fried chicken fillet με τηγανητές πατάτες with homemade french fries
Tacos με τόφου / Tacos with tofu κρέμα αβοκάντο, τραγανό κρεμμυδάκι και τηγανητές πατάτες avocado cream, crispy onions and french fries	8.00	Πέννες Νάπολι / Penne ala Napolitana με φρέσκια σάλτσα ντομάτας with fresh tomato sauce

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΚΥΡΙΩΣ PASTA & MAIN COURSES

13.00	Profiterole με τριλογία σοκολάτας, παγωτό φιστίκι και φρούτα του δάσους with trilogy of chocolate, pistachio ice cream and forest fruits	10.00
11.00	Τάρτα λεμονιού / Lemon tart με μαστίχα Χίου και σορμπε βασιλικού with mastic from Chios and basil sorbet	08.00
14.00	Πιατέλα φρούτων εποχής / Seasonal fruit platter	09.00
	Παγωτό - (βανίλια, σοκολάτα, κανέλα, φυστίκι, μπισκότο) Ice cream (Vanilla, Chocolate, Cinnamon, Pistachio, Cookie)	2.50 /scoop
13.00	Σορμπέ – (φράουλα, λεμόνι) / Sorbet (Strawberry, Lemon)	2.50/ scoop
	<b>SNACKS</b>	
	Club Sandwich με μαγιονέζας λιαστής ντομάτας, ψητό κοτόπουλο, μανούρι, μπέικον, iceberg, τομάτα και τηγανητές πατάτες sundried tomato mayonnaise, grilled chicken, manouri cheese, bacon, iceberg, tomato, and french fries	11.00
19.00	Pinsa με Προσούτο, mozzarella, ντοματίνια και λάδι λευκής τρούφας with prosciutto, mozzarella, cherry tomatoes, and white truffle oil	13.00
16.00	Πλατό τυριών & αλλαντικών Cheese & charcuterie platter με κριτσίνια και αποξηραμένα φρούτα 2 η 4 άτομα with rusk bread and dried fruits 2 or 4 persons	14.00 /22.00
13.00		

## ΠΑΙΔΙΚΗ ΓΩΝΙΑ / KIDS CORNER

8.00	8.00
8.00	8.00
8.00	7.00

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

13.00	Profiterole με τριλογία σοκολάτας, παγωτό φιστίκι και φρούτα του δάσους with trilogy of chocolate, pistachio ice cream and forest fruits	10.00
11.00	Τάρτα λεμονιού / Lemon tart με μαστίχα Χίου και σορμπε βασιλικού with mastic from Chios and basil sorbet	08.00
14.00	Πιατέλα φρούτων εποχής / Seasonal fruit platter	09.00
	Παγωτό - (βανίλια, σοκολάτα, κανέλα, φυστίκι, μπισκότο) Ice cream (Vanilla, Chocolate, Cinnamon, Pistachio, Cookie)	2.50 /scoop
13.00	Σορμπέ – (φράουλα, λεμόνι) / Sorbet (Strawberry, Lemon)	2.50/ scoop

## SNACKS

	Club Sandwich με μαγιονέζας λιαστής ντομάτας, ψητό κοτόπουλο, μανούρι, μπέικον, iceberg, τομάτα και τηγανητές πατάτες sundried tomato mayonnaise, grilled chicken, manouri cheese, bacon, iceberg, tomato, and french fries	11.00
19.00	Pinsa με Προσούτο, mozzarella, ντοματίνια και λάδι λευκής τρούφας with prosciutto, mozzarella, cherry tomatoes, and white truffle oil	13.00
16.00	Πλατό τυριών & αλλαντικών Cheese & charcuterie platter με κριτσίνια και αποξηραμένα φρούτα 2 η 4 άτομα with rusk bread and dried fruits 2 or 4 persons	14.00 /22.00
13.00		

## HOURS:13:00–23:00

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΣΤΕΛΙΟΣ ΒΛΑΣΙΔΗΣ MARKET RESPONSIBLE INSPECTOR: STELIOS VLISIDIS
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ ΣΕ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΓΙΑ ΝΑ ΣΑΣ ΚΑΘΟΔΗΓΗΣΟΥΜΕ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΠΙΑΤΩΝ. PLEASE INFORM US FOR ANY ALLERGIES SO THAT OUR STAFF CAN GUIDE YOU THROUGH THE MENU.
ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΈΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΉΚΗ ΔΉΛΩΣΤΗΝ ΈΞΟΔΟ, ΓΙΑ ΟΠΟΙΑΔΉΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΊΑ THE ESTABLISHMENT IS OBLIGED TO HAVE PRINTED COMPLAINT FORMS AVAILABLE IN A SPECIAL LOCATION NEAR THE EXIT
Ο ΠΕΛΑΤΗΣ ΔΕΝ ΈΧΕΙ ΤΗΝ ΥΠΟΧΡΈΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΈΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΌΔΕΙΞΗ, ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)



**ANZA**

KITCHEN & BAR