

## ΣΑΛΑΤΕΣ



### Χωριάτικη

Ντομάτα αγγούρι φρέσκο και ξηρό κρεμμύδι  
( παραγωγής μας ) φέτα και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

9.00

### Caprese

Πολύχρωμα ντοματίνια με μοτσαρέλα buffalo, ρόκα  
και χειροποίητο πέστο βασιλικού.

9.00

### Ντάκος

Χώμα ντάκου,ελιά,κάπαρη, ντομάτα λιαστή,  
κατσίκισιο τυρί και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

8.50

### Πράσινη του Καρβουνιάρη

Baby μεσκλάν συνοδεύεται από σιναπόσπορο με κομμάτια  
πράσινο μήλου, μανούρι και τηγαντής tortillas.

7.50

### Caesar

Iceberg, κρουτόν, καλαμπόκι, φιλέτο στήθος κοτόπουλο  
και πούδρα παρμεζάνας με χειροποίητη σως Caesar.

9.00

### Παντζάρι

με χειροποίητη σως γιαουρτιού και ψιλοκομμένα καρύδια.

7.00

## ΑΛΟΙΦΕΣ

### Μελιτζανοσαλάτα

Μελιτζάνα ψημένη στα κάρβουνα  
με σως μαγιονέζας.

4.50

### Τυροβόμβα

Ψιλοκομμένη φέτα με  
κομμάτια καυτερής πιπεριάς.

5.00

### Τυροσαλάτα

4.50

### Τζατζίκι

4.00

## ΤΥΡΙΑ

### Κασεροκροκέτες

Μπάλες με 4 τυριά παναρισμένες με φρυγανιά,  
τις σερβίρουμε με μαγιονέζα λεμονιού.

5.00

### Ταλαγάνι σχάρας

Συνοδεύεται με φρέσκια σπιτική μαρμελάδα φράουλας.

6.50

### Χαλούμι σχάρας

Συνοδεύεται με φρέσκια σπιτική μαρμελάδα φράουλας.

7.00

### Σαγανάκι Κεφαλογραβιέρας

Παναρισμένη με βρώμη, μαύρο σουσάμι και λιναρόσπορο  
συνοδευόμενο με χειροποίητη Sweet chilli

7.50

### Φέτα

Συνοδεύεται με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο  
και φρεσκοκομμένη ρίγανη

4.00

Scan Menu





## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

<b>Πατάτες τηγανιτές</b>	4.50
Φρέσκια πατάτα κομμένη στο χέρι, την σερβίρουμε με ρίγανη.	
<b>Μελωμένες πατάτες Baby</b>	6.50
Πατάτες Baby μεμανιτάρια, μπέικον, μoustάρδα, παρμεζάνα δεμένα με μια μελένια σως.	
<b>Τηγανιά του Καρβουνιάρη</b>	9.00
Κομμάτια χοιρινού λαιμού και χωριάτικου λουκάνικου συνοδευόμενα με φρεσκοκομμένα μυρωδικά, πράσινες κόκκινες πιπεριές φέτα και ξύσμα λεμονιού.	
<b>Τηγανιά κοτόπουλο</b>	8.00
Κοτόπουλο στήθος μεμανιτάρια συνοδευόμενα από σως μoustάρδας, θυμαρίσιο μέλι και κάρι.	
<b>Μπριάμ Κατσαρόλας</b>	6.50
Σιγομαγειρεμένα σε σάλτσα ντομάτας, κομμένα σε κύβους κολοκυθάκι, μελιτζάνα, πράσινη και κόκκινη πιπεριά με τριμμένη φέτα	
<b>Κριθαρότο</b>	9.50
Κριθαρότο με επιλεγμένη ποικιλία άγριων μανιταριών και μαύρης τρούφας.	
<b>Μανιτάρια Σωτέ</b>	6.00
Σβησμένα με λευκό κρασί, συνοδευόμενα από σάλτσα μελιού, βαλσάμικο και θυμάρι.	
<b>Λαχανοντολμάδες</b>	7.00
Χειροποίητοι λαχανοντολμάδες με επικάλυψη σως γιαουρτιού.	
<b>Μελιτζάνα</b>	5.50
Ψημένη στην σχάρα, σας την σερβίρουμε με φέτα, ντομάτα και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.	
<b>Φέτα στο φούρνο με ντοματίνια</b>	6.00
Ντοματίνια Σαντορίνης με σκόρδο και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.	
<b>Κεφτεδάκια γιαουρτλού σε πιτουλες</b>	8.00
Συνοδεύονται με λαχταριστή σάλτσα ντομάτας και σως γιαουρτιού.	
<b>Ψητά λαχανικά</b>	8.50
Πράσινη & κόκκινη πιπεριά, μανιτάρια, κολοκυθάκι, μελιτζάνα, ντοματίνι συνοδευόμενα από ψιλοκομμένο μαϊντανό, dressing βαλσάμικου και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.	
<b>Χειροποίητες λαδόπιτες</b>	τιμή ανά τεμάχιο: 0.80



## ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Ανα Τεμάχιο:

### Σουτζουκάκια

με ανάμεικτο κιμά και φρέσκα μυρωδικά.

**Βάρος : 60 γραμμάρια.**

1.40

### Σουβλάκι χοιρινό

Χοιρινά κομμάτια κρέατος από λαιμό.

**Βάρος: 100 γραμμάρια.**

2.00

### Φιλέτο χοιρινού σε σουβλάκι

Ζουμερά στρόγγυλα φιλέτα χοιρινού περασμένα σε σουβλάκι.

**Βάρος: 150 γραμμάρια.**

3.00

### Μπιφτέκι XXL

1 κιλό ανάμεικτο κιμάς, με γέμιση από ποικιλία τυριών, φρεσκοκομμένη ντομάτα, ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμύδι και φρέσκα μυρωδικά.

**Βάρος: 1 κιλό.**

24.00

### Μπιφτέκι 100% μοσχαρίσιο

100% κιμάς Black Angus

**Βάρος: 220 γραμμάρια.**

4.50

### Κοτόπουλο

Φιλέτο μπούτι κοτόπουλου μαρινarisμένο με εξαιρετικά αγνά υλικά.

**Βάρος: 300 γραμμάρια.**

7.00

### Πανσέτα

Πανσέτα ή παντσέτα λέξη ιταλικής προέλευσης, τη σεργίρουμε μαρινarisμένη με αγνά φρέσκα υλικά.

**Βάρος: 150-160 γραμμάρια.**

3.00

### Χωριάτικο Λουκάνικο

Παραδοσιακό λουκάνικο Δράμας

**Βάρος: 180-200 γραμμάρια.**

4.50

\*

Τα προϊόντα μας είναι μαρινarisμένα με αγνά υλικά, σε περίπτωση αλλεργίας παρακαλώ ενημερώστε μας.



# PREMIUM ΚΡΕΑΤΙΚΑ

## Burger Καρβουνιάρη \*

11.00

Διπλό smash μπιφτέκι από 100% κιμά Black Angus, ψωμάκι χωριάτικο, χειροποίητη barbeque σως και ξύσμα λεμονιού, iceberg, ντομάτα, bacon, σως τσένταρ.

**Βάρος: 120 γραμμάρια ανά μπιφτέκι**

Ava Τεμάχιο:

## Χοιρινή μπριζόλα Tomahawk

14.00

Αμερικάνικος παραδοσιακός τρόπος κοπής μπριζόλας. Το όνομα της κοπής αυτής προέρχεται από το σχήμα της, που μοιάζει με το Tomahawk το ινδιάνικο τσεκούρι.

**Βάρος: 550 γραμμάρια.**

## ΠανσετόΜπριζόλα

16.00

χοιρινή μπριζόλα με την επέκταση του πλευρού που περιέχει και το κομμάτι της πανσέτας

**Βάρος: 550 / 600 γραμμάρια**

## Σπαλομπριζόλα μοσχαρίσια

22.00

Η σπαλομπριζόλα είναι τα 4 – 5 πρώτα πλευρά του επάνω μέρους της ράχης του ζώου. Το κομμάτι αυτό συνήθως τεμαχίζεται κάθετα στην σπονδυλική στήλη, σε κομμάτια πάχους 3 – 4 εκατοστών περίπου.

**Βάρος: 1 κιλό.**

## Μοσχάρι Φιλέτο \*

24.00

Μοσχάρι Φιλέτο ή αλλιώς Μπον Φιλέ, βγαίνει από το μέρος της ραχοκοκαλιάς του ζώου, λόγω της θέσης του, δεν κινείται, και σε αυτό το γεγονός οφείλεται η τρυφερότητά του.

**Βάρος: 220 / 250 γραμμάρια.**

## RIB EYE Αργεντινής \*

26.00

Το ribeye αποτελεί μια από τις πιο σημαντικές κοπές μοσχαρίσιου κρέατος στις μέρες μας, Πρόκειται για το κομμάτι που κόβεται από το μέρος του ζώου που βρίσκεται πάνω στο πρώτο πλευρό, και δεν περιέχει κανένα κόκαλο.

**Βάρος: 260 / 280 γραμμάρια**

Ava Κιλό:

## Μοσχαρίσια μπριζόλα Tomahawk

38.00

Αμερικάνικος παραδοσιακός τρόπος κοπής μοσχαρίσιας μπριζόλας. Το όνομα της κοπής αυτής προέρχεται από το σχήμα της, που μοιάζει με το Tomahawk το ινδιάνικο τσεκούρι.

Ava Κιλό:

## T- Bone

36.00

Πρόκειται κατά γενική ομολογία από τις πιο δημοφιλείς κοπές παγκοσμίως. Η κοπή αυτή γίνεται στις μπριζόλες από την κόντρα αμερικανικής κοπής που περιέχει τους 6 οσφυϊκούς σπονδύλους μαζί με το φιλέτο.

\* συνοδεύονται με πατάτες baby

Όλα τα μοσχαρίσια κρέατα σερβίρονται με βούτυρο μαύρης τρούφας και μυρωδικών.

Το μενού επιμελείται ο Σέφ: Βαλάντης Σαββίδης



# ΚΡΑΣΙΑ

## Λευκά



### Οenops

Απλά 7.00 / 24.00

### Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Αμέθυστος 25.00

Αμέθυστος Fumé 28.00

### Κτήμα Nico Lazaridi

Chateau Nico Lazaridi 25.00

### Οινογένεσις

Thursus Μαλαγουζιά 25.00

### Παγωνά

Λευκό Ξηρό 24.00

### Σύβαρις

Λευκό Ξηρό 24.00

### Τέχνη Αλυπίας

Λευκό 24.00

Ήδυσμα Δρυός 25.00

Ασύρτικο

### Βίβλια Χώρα

Όβηλος Λευκό 35.00

## Ροζέ



### Οenops

Απλά 7.00 / 24.00

### Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Domaine merlot 26.00

### Κτήμα Nico Lazaridi

Το Μαύρο Πρόβατο 25.00

### Οινογένεσις

Skertso 22.00

### Παγωνά

Ημίγλυκο 24.00

### Σύβαρις

Ροζέ Ξηρός 24.00

### Τέχνη Αλυπίας

Ροζέ 24.00

## Ερυθρά



### Οenops

Απλά 7.00 / 24.00

Απλά ξινόμαυρο 25.00

### Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Αμέθυστος 28.00

Ch. Julia merlot 30.00

Ch. Julia Αγιωργίτικο 28.00

Domaine Syrah 26.00

### Κτήμα Nico Lazaridi

Chateau Nico Lazaridi 28.00

Μαγικό Βουνό 40.00

### Παγωνά

Ερυθρό Ξηρό 25.00

### Σύβαρις

Ερυθρός Ξηρός 25.00

### Τέχνη Αλυπίας

Ερυθρό 25.00

### Βίβλια Χώρα

Όβηλος Ερυθρό 50.00

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca Cola 3.00

Λεμονάδα 3.00

Πορτοκαλάδα 3.00

Σόδα 3.00

Pellegrino / 750ml 3.50/7.50

Soda grapefruit Pink 3.50

Amita 3 φρούτα 3.00

Νερό Βίκος 2.00

## ΟΥΖΟ

Ηδωνικό 7.50

Πλωμάρι 7.00

Μπαμπούζι 7.50

## ΚΑΦΕΣ

Illy espresso 2.50

## ΡΕΤΣΙΝΑ

Κεκριμπάρι 5.50

Βαρελάκι 4.50

Βασιλική 4.50

## ΜΠΥΡΑ

Άλφα 500ml 5.00

Άλφα free 500ml 4.50

Άλφα Weiss 500ml 5.50

Μάμος 500ml 5.00

Fisher 500ml 5.00

Johnnies Lager 500ml 5.00

## ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Ηδωνικό 9.50

Ζώηρο 9.00

Μάνγκους 9.00

Χύμα 8.00

( προϊόν απόσταξης μικρών αποσταγματοποιών)

## ΠΟΤΑ

Stolichnaya 6.00

Grey Goose 10.00

Bacardi 6.00

Bombay 8.00

Finsbury 6.00

Campari 6.00

Haig 6.00

Cutty shark 6.00

Chivas 12γ/18γ 12.00/14.00

Johnny black 8.00

Glenfiddich 12γ/18γ 12.00/14.00

Lagavulin 12γ/16γ 14.00/16.00



## ΓΛΥΚΑ

### BANOFFEE

6.00

Τριμμένο μπισκότο, μούς σοκολάτας με μπανάνα, καραμέλα βουτύρου, αποξηραμένες μπανάνες για ντεκόρ.  
**250 γραμμάρια**

### ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ

6.00

Φρεσκοψημένα σου, γεμισμένα με πλούσια κρέμα patisserie, παντρεμένα με ρευστή σάλτσα γνήσιας σοκολάτας.  
**210 γραμμάρια**

### PISTACHIO CHEESECAKE

6.00

Μπισκότο βουτύρου, απαλή κρέμα τυριού με φυστίκι Αιγίνης και επικάλυψη πραλίνας φυστίκι.  
**220 γραμμάρια**

### CHOCO CARAMEL

5.00

Σοκολατένιο κέικ με μους σοκολάτας, σοκολάτα milk caramel και καραμέλα βουτύρου χειροποίητη.  
**220 γραμμάρια**

 **Τάνια** ζαχαροπλαστέιο





## CLASSIC COCKTAILS

### MOJITO 7.50

Bacardi Carta Blanca Rum, λάιμ,  
καστανή ζάχαρη, δυόσμος, σόδα

### PALOMA 7.50

Patron Silver Tequila, λάιμ,  
ροζ γρέιπφρουτ σόδα

### APEROL SPRITZ 7.50

Aperol, prosecco, σόδα

### NEGRONI 8.00

Bombay Sapphire Gin,  
Martini Bitter, vermouth

## SIGNATURE COCKTAILS

### FROM CUBA 8.50

#### WITH LOVE

Bacardi Carta Blanca Rum αρωματισμένο  
με ανανά, πεπόνι, λάιμ, αγαύη

### LOVE OF ZERO 8.50

42 below Vodka, Skinos Mastiha Spirit, λάιμ,  
μαλλί της γριάς, βατόμουρο

### SALTY & ME 9.00

Bacardi Rum Blend, αλατισμένη καραμέλα,  
λικέρ καφέ-σοκολάτας, πορτοκάλι  
και καρύδα, γλυκά μπαχαρικά

