



T W E N T Y F I V E

STARTERS

Bread with Butter*
2.50€

Summer Greens Salad
iceberg, carrots, cucumber, artichoke,
cherry tomatoes, citrus vinaigrette
12€

Almira
miso vinaigrette, nectarines, sesame
brittle (pasteli), verdigousiotiko cheese
€15

Smoked Eggplant Salad
roasted garlic, peppers, roasted pine nuts,
raisins, grape molasses, tahini cream
8€

“25hr” Potato
parmesan vinaigrette, egg yolk gel,
brisket, fried egg mayonnaise,
fresh truffle
16€

Meatballs
lamb and beef, tomato paste, yogurt
sauce, homemade flatbread, goat cheese
14€

Mac & Cheese “Ice Cream”
macaroni, kavourmas, burnt onion
emulsion, cheddar custard
10€

Our Pork Skewers
tenderloin, semi-smoked bacon,
aromatic tomato paste, pickled onions,
homemade pita
20€

Wagyu Sliders
wagyu picanha steak, beetroot ketchup,
homemade mayonnaise, pickled
cucumbers, potato bun
7.50€/slider

Giouvarlakia style Tartare
yuzu sauce, fresh spring onions,
fresh herbs
€22

Beef Carpaccio
parmesan vinaigrette, arugula
18€

Twisted Meat Pie
slow-cooked short ribs, grated Nasitiko
cheese
€24

SIGNATURE DISHES

Handmade Pasta Carbonara Style
cave-aged cheese, smoked pork
€22

Goat with Slow Cooked Chickpeas
chickpeas, lemon-egg foam
37€

Filet Mignon
potato purée, red wine sauce
39€

PREMIUM CUTS

Tomahawk
(Argentina) 1.300gr
120€

T-Bone
(Spain) 1.300gr
69€

Tri Tip
(USA) 500gr
42€

Pork Tomahawk
(Greece) 800gr
22€

Ribeye
(USA) 400gr
80€

Beef Picanha
(USA) 1.000gr
142€

Beef Liver*
(Greece) 350gr
17€

Charcoal Grilled Half Chicken
800gr
28€

SIDES

French Fries
7€

Caramelized Carrots
9€

Grilled Asparagus
7€

Potato Purée
8€

SAUCES

Cowboy Butter
5€

Bernaise Sauce
with Beurre Noisette
5€

Chimichurri
4€

Red Wine Sauce
5.50€

DESSERTS

Caramelized Phyllo with Pistachio Cream
Aegina pistachios, gel kumquat,
kumquat ice cream
€14

Chocolate Namelaka with Hazelnuts
sweet spoon cherry, chocolate parfait
€13

Monte Coffee
lavender infused melon,
espresso ice cream
€10

Legal Compliance Manager: Giorgos Tsoulis

*freshfrozen

The final prices include all legal charges: 13% VAT for
the food, 24% for water refreshments and alcohol.

The restaurant is required to have printed complain
forms available, in a special case near the exit.

If there are any allergies or food restrictions please
contact with the staff.

We use extra virgin olive oil, sunflower oil.
For fring we are using vegetable oil mixture.

We accept cash and credit cards: VISA, DINERS,
MASTER CARD, AMERICAN EXPRESS. No Checks.

THE CONSUMER IS NOT OBLIGATED TO PAY IF HE DOESN'T
RECEIVE THE LEGAL DOCUMENT. (RECEIPT-INVOICE)

T W E N T Y F I V E



T W E N T Y F I V E

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ψωμί με Βούτυρο•
2.50€

Μαρούλι
iceberg, καρότο, αγγούρι, κολοκυθάκι,
ασκορδολάκκοι, αγκινάρα Κρήτης σε λάδι,
τοματίνι, σάλτσα εσπεριδοειδών
12€

Αλμύρα
βινεγκρέτ από μίσο, νεκταρίνια, παστέλι,
τυρί Βερδιγουσιώτικο
15€

Μελιτζανοσαλάτα
ψητό σκόρδο, πιπεριές, κουκουνάρι,
σταφίδα, πετιμέζι, κρέμα ταχίνι
8€

Πατάτες με Αυγά
vinaigrette παρμεζάνας, gel κρόκου αυγού,
brisket, μαγιονέζα από τηγανητό αυγό,
ανοιξιάρικη φρέσκια τρούφα
16€

Κεφτεδάκια
μοσχάρι, πρόβατο, αρωματικός πελτές,
πρόβειο γιαούρτι, σπιτική πίτα με κασικίσιο
τυρί Ρεθύμνου
14€

Mac n' cheese σαν Παγωτό
μακαρονάκι κοφτό, καβουρμά, γαλάκτωμα
από καμένο κρεμμύδι, custard cheddar
10€

Το δικό μας Χοιρινό Σουβλάκι
ψαρονέφρι, ημικαπνιστό μπέικον, αρωματικός
πελτές, πίκλα κρεμμυδιού, σπιτική πίτα
20€

Sliders
picanha wagyu Αυστραλίας, κέτσαπ
παντζαριού, χειροποίητη μαγιονέζα, πίκλες
αγγουριού, ψωμί από πατάτα
7.50€ / τμχ

Ταρτάρ σαν Γουβαρλάκια
σάλτσα γυζυ, φρέσκο κρεμμυδάκι,
φρέσκα μυρωδικά
22€

Καμένο Carpaccio
vinaigrette παρμεζάνας, ρόκα
18€

Στριφτή Κρεατόπιτα
σιγομαγειρεμένα short ribs, τριμμένο
Νασίτικο τυρί
24€

SIGNATURE DISHES

Γκόγκλιες σε Στυλ Καρμπονάρα
τυρί της σπηλιάς, απάκι
22€

Κασικάκι με Ρεβιθάδα Αυγολέμονο
ρεβίθια, αφρός αυγολέμονου
37€

Μοσχαρίσιο Φιλέτο
πουρές πατάτας, σάλτσα porto
39€

PREMIUM CUTS

Tomahawk Jack's Creek
Argentina 1.300γρ.
120€

T-Bone Black Angus
Spain 1.300γρ.
69€

Tri-tip Black Angus
USA 500γρ.
42€

Σταβλίσια Χοιρινή Μπριζόλα
από ελληνικές φάρμες 800γρ.
22€

Ribeye - Prime Creekstone
black angus USA 400γρ.
80€

Μοσχαρίσια Picanha
creekstone black angus USA
1.000γρ.
142€

Μοσχαρίσιο Συκώτι*
από ελληνικές φάρμες 350γρ.
17€

Μισό Ψητό Κοτόπουλο
στα κάρβουνα 800γρ.
28€

SIDES

Τηγανιτές Πατάτες
7€

Καραμελωμένα Baby Καρότα
9€

Ψητά Σπαράγγια στα Κάρβουνα
με νασίτικο τυρί
7€

Πουρές Πατάτας
8€

SAUCES

Cowboy Butter
5€

Bearnaise
με Beurre Noisette
5€

Salsa Chimichurri
4€

Σάλτσα Porto
5.50€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Καραμελωμένο Φύλλο
με κρέμα από φιστίκι Αιγίνης, gel
κουμκουάτ και παγωτό κουμκουάτ
14€

Ναμελάκα Σοκολάτας
φουντούκι, γλυκό του κουταλιού κεράσι,
παρφέ σοκολάτας
13€

Monte Coffee
με πεπόνι σε ώσμωση λουίζας
και παγωτό εσπρέσο
10€

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Τσούλης

*φρέσκο-κατεψυγμένο

Οι τελικές τιμές περιλαμβάνουν τις παρακάτω νόμιμες
επιβαρύνσεις: 13% ΦΠΑ φαγητό, 24% σε νερά,
αναψυκτικά και αλκοόλ.

Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ηλιέλαιο.
Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε μείγμα φυτικών ελαίων.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία
παραπόνων σε ειδική θήκη, κοντά στην έξοδο.

Δεχόμαστε Μετρητά, Πιστωτικές Κάρτες VISA, DINERS,
MASTER CARD, AMERICAN EXPRESS. Όχι Επιταγές.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό για τυχόν
αλλεργίες ή δυσανεξίες.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

T W E N T Y F I V E