



T W E N T Y F I V E

STARTERS

Bread with Butter*
2.50€

Green Salad
Iceberg, lettuce, cucumber, zucchini,
pickled garlic shoots, Cretan artichoke in oil
12€

Tomato Salad
Tomato, smoked cherry tomatoes, pickled
cucumber, dried olives, samphire carob
rusk, cheese aged in wine from Andros,
tomato vinaigrette
€16

Spicy Cheese Spread
Verdikousas cheese from Larissa,
elegantly paired with a delicate orange gel
14€

Eggs and Potatoes
Potatoes dauphinoise, vinaigrette
parmesan, egg yolk brisket, fried egg
mayonnaise, fresh truffle
17€

Meatballs
Beef and sheep, aromatic tomato paste,
sheep's yogurt, served with handmade
pita and Rethymno goat cheese
14€

Artisanal Sheep's Sausage
Raspberry mustard, pickled red cabbage
and handmade brioche bread
19€

«25» Signature Wellington
Handmade shortcrust pastry, mushroom
duxelles with beef sweetbreads, truffle
oil, tender beef fillet, tarragon sauce and
prosciutto
24€

Sliders
Australian Picanha wagyu, beetroot
ketchup, handmade mayonnaise, finely-
chopped onion, aged cheddar
7.50€/slider

Beef Tartare
Tender beef fillet, finely chopped onion
and capers, accented with horseradish
espuma, Béarnaise sauce, sous-vide egg
yolk
20€

Carpaccio
Pickled vegetables, infused olive oil,
San-Michali Syros vinaigrette, truffle oil
19€

“K” Kalamata Extra Virgin Olive Oil
(Standardized, 50ml)
1€

SIGNATURE DISHES

Slow-Braised Beef Cheeks
Slow-braised beef cheeks with
orzo pasta in tomato sauce
38€

Beef Fillet
Served with silky potato purée
and a Porto wine sauce
39€

PREMIUM CUTS

Tomahawk Jack's Creek
(Argentina) 1.300gr
129€

Rib - Eye Bone in
(Spain) 1.200gr
130€

Tri-tip Black Angus
(USA) 500gr / 1.000gr
55€ / 110€

Pork Tomahawk
(Greece) 800gr
22€

Ribeye- Prime Creekstone
black angus (USA) 400gr
80€

Beef Picanha
wagyu 500gr / 1.000gr
75€ / 150€

Beef Liver*
(Greece) 350gr
17€

Charcoal Grilled Half Chicken
marinated country chicken for
24h, with citrus glaze, 800gr
28€

SIDES

French Fries
7€

Caramelized Carrots
9€

Char-grilled Asparagus
7€

Silky Potato Purée
9€

Velvety Sweet Potato Purée
9€

SAUCES

Cowboy Butter
5€

Chimichurri
5€

Red Wine Sauce
5.50€

DESSERTS

Basque Pumpkin Cheesecake
miso caramel, rice pudding cream,
pecan/pine nut cracker, rakomelo ice
cream
13€

Namelaka Chocolate Cream
brownie, hazelnut praline, framboise
compote, hazelnut praline ice cream
14€

Caramelized Apples
white chocolate/cinnamon cream,
crème brûlée ganache, honey cake, raki/
cinnamon/raisin ice cream
14€

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

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ψωμί με Βούτυρο*
2.50€

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

Σαλάτα Ντομάτα
ντομάτα, καπνιστά ντοματίνια, πίκλα αγγούρι,
ελιές, κρίταμο, χαρούπι, κρασοτύρι Άνδρου,
βινεγκρέτ ντομάτας
16€

Τυροκαυτερή
Βερδικουσιώτικο τυρί Λάρισας,
gel πορτοκαλιού
14€

Πατάτες με Αυγά
πατάτες dauphinoise, vinaigrette παρμεζάνας,
gel κρόκου αυγού, brisket, μαγιονέζα από
τηγαντό αυγό, φρέσκια τρούφα
17€

Κεφτεδάκια
μοσχάρι, πρόβατο, αρωματικός πελτές,
πρόβειο γιαούρτι, χειροποίητη πίτα με
κατσικίσιο τυρί Ρεθύμνου
14€

Τα Λουκάνικα
πρόβειο λουκάνικο, κέτσαπ σε ζύμωση,
μουστάρδα Raspberry, πίκλα κόκκινου
λάχανου, χειροποίητο ψωμί brioche
19€

Το δικό μας Wellington
χειροποίητη ζύμη κουρού, πάστα μανιταριών με
μοσχαρίσια γλυκάδια, λάδι τρούφας, μοσχαρίσιο
φιλέτο, σάλτσα εστραγκόν, προσούτο
24€

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

Μοσχαρίσιο Ταρτάρ
φιλέτο μοσχαριού, κρεμμύδι, κάπαρη
αφροξυλιάς, σάλτσα μπέρμπον, κονφί
κρόκο αυγού, χειροποίητο κράκερ
20€

Carpaccio
πίκλα σινάπι, λάδι Nduja, βινεγκρέτ Σαν
Μιχάλη Σύρου, λάδι τρούφας, ρόκα
19€
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο “Κ”
Καλαμάτας
(τυποποιημένο, 50ml)
1€

SIGNATURE DISHES

Γιουβέτσι
σιγομαγειρεμένα κοκκινιστά μοσχαρίσια
μάγουλα, κριθαράκι, μυζήθρα
38€

Μοσχαρίσιο Φιλέτο
πουρέ πατάτας, σάλτσα porto
39€

PREMIUM CUTS

Tomahawk Jack’s Creek
Argentina 1.300 γρ.
129€

Rib - Eye Bone in
(Spain) 1.200 γρ.
130€

Tri-tip Black Angus
USA 500γρ. /1.000 γρ.
55€ / 110€

Σταβλίσια Χοιρινή Μπριζόλα
από ελληνικές φάρμες 800 γρ.
22€

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

Μοσχαρίσια Picanha
wagyu USA 500 γρ. /1.000 γρ.
75€ /150€

Μοσχαρίσιο Συκώτι*
από ελληνικές φάρμες 350 γρ.
17€

Μισό Ψητό Κοτόπουλο
μαριναρισμένο χωριάτικο
κοτόπουλο για 24 ώρες, με
γλάσο εσπεριδοειδών, 800 γρ.
28€

SIDES

Τηγανιτές Πατάτες
7€

Καραμελωμένα
Baby Καρότα
9€

Ψητά Σπαράγγια στα
Κάρβουνα
με νασίτικο τυρί
7€

Πουρέ Πατάτας
9€

Πουρέ Γλυκοπατάτας
9€

SAUCES

Cowboy Butter
5€

Chimichurri
5€

Σάλτσα Porto
5.50€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Βάσκινο Cheesecake Κολοκύθα
καραμέλα miso, κρέμα ρυζόγαλο, κράκερ
πεκάν/κουκουνάρι, παγωτό ρακόμελο
13€

Κρέμα Σοκολάτας Ναμελάκα
brownie, πραλίνα φουντούκι, framboise
compote, παγωτό πραλίνα φουντούκι
14€

Καραμελωμένα Μήλα
κρέμα λευκής σοκολάτας/κανέλα, crème
brûlée ganache, κέικ μελιού, παγωτό ρακί/
κανέλα/σταφίδες
14€

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γιώργος Τσούλης

*φρέσκο-κατεψυγμένο

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

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

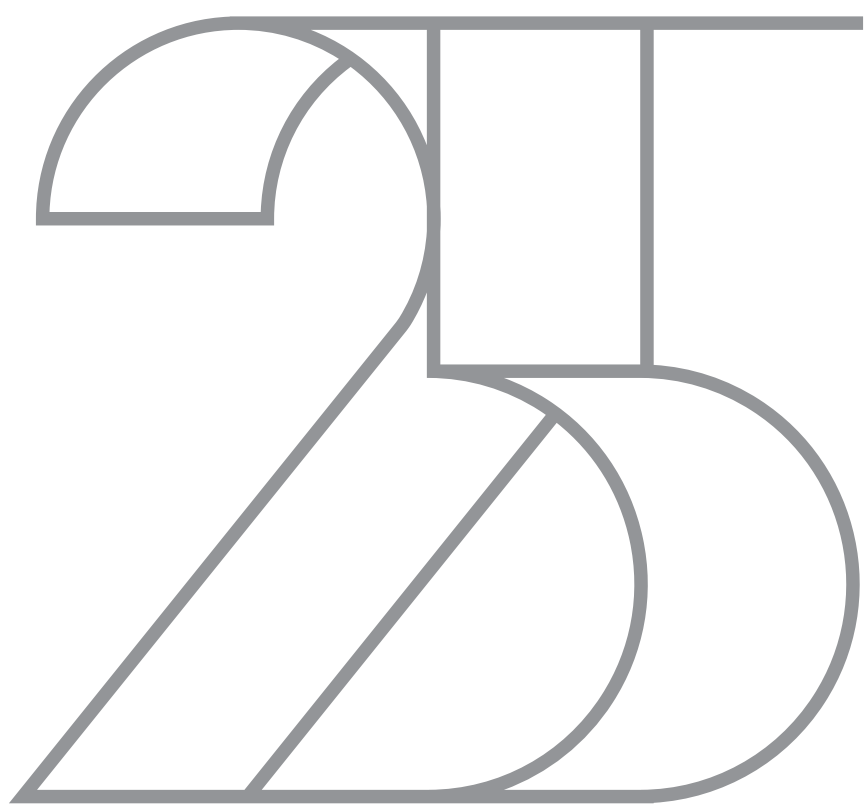
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία
παραπόνων σε ειδική θήκη, κοντά στην έξοδο.

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

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό για τυχόν
αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε, το μενού
μας μπορεί να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες.

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



T W E N T Y F I V E