



T W E N T Y F I V E

STARTERS

Bread with Butter*
3.50€

Green Salad
iceberg, lettuce, cucumber, zucchini,
pickled garlic shoots, Cretan artichoke in oil
14€

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

Smoked Eggplant Salad
tahini cream with yogurt, raisins, pine
nuts, thyme, petimezi
11€

Ladenia
tomato, oaked salami, magganari
cheese with thyme
15€

Eggs and Potatoes
potatoes pavet, vinaigrette
parmesan, egg yolk gel, 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€

Tzoumayia Sausage
Skarkos from los Island, potato chips,
Korean barbecue sauce
20€

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

Carpaccio 25
handmade kewpie mayonnaise, rocket,
nasitiko cheese, dashi
20€

Beef tartare
egg yolk gel, San Michali from Syros
Island, elderflower caper, nduja
20€

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

SIGNATURE DISHES

Nanaki
bucatini, graviera from Sitia
28€

Giouvetsi
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

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

Ribeye Bone In
(Spain) 1.200gr
130€

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

Pork Tomahawk
(Greece) 800gr
23€

Outside Skirt
(USA) 500gr / 1.000gr
68€ / 136€

Beef Picanha
(USA) Wagyu 500gr / 1.000gr
75€ / 150€

Beef Liver*
(Greece) 350gr
19€

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

SIDES & SAUCES

French Fries
7€

Char-grilled
Asparagus
8€

Sweet Potato Purée
9€

Jacket Potato
11€

Caramelized Carrots
9€

Chimichurri
5€

Bearnaise
6€

DESSERTS

Citrus
lime namelaka, burnt lemon crèmeux,
rhubarb textures, crispy basil
14€

Pistachio
caramelized strawberries in cast iron,
mascarpone cream, pistachio textures,
Madagascar vanilla ice cream
14€

Chocolate/Cherry
Espresso crèmeux, chocolate namelaka,
cherries with tonka, coffee ice cream
14€

Legal Compliance Manager: Georgios Tsoulis

*fresh-frozen

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

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 frying we use 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*
3.50€

Μαρούλι

iceberg, καρότο, αγγούρι, κολοκυθάκι, ασκορδολάκκοι, αγκινάρα Κρήτης σε λάδι, ντοματίνι, σάλτσα εσπεριδοειδών
14€

Σαλάτα Ντομάτα

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

Μελιτζανοσαλάτα

κρέμα ταχίνι με γιαούρτι, σταφίδα, κουκουνάρι, θυμάρι, πετιμέζι
11€

Λαδένια

τριμμένη ντομάτα σε όσμωση, σαλάμι κέδρου, μαγγανάρι με θρούμπι
15€

Πατάτες με Αυγά

πατάτες παβέτ, vinaigrette παρμεζάνας, gel κρόκου αυγού, brisket, μαγιονέζα από τηγανητό αυγό, φρέσκια τρούφα
17€

Κεφτεδάκια

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

Λουκάνικα Τζουμαγιάς

Σκάρκος Ίου, chips πατάτας, κορεάτικη barbecue sauce
20€

Sliders

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

Carpaccio 25

χειροποίητη μαγιονέζα kewpie, ρόκα, νασίτικο τυρί, dashi
20€

Μοσχαρίσιο Ταρτάρ

gel κρόκου αυγού, Σαν Μιχάλη Σύρου, κάπαρη κουφοξυλιάς, λάδι nduja
20€

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€

Νανάκι

χοντρό μακαρόνι, γραβιέρα Σητείας
28€

PREMIUM CUTS

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

Ribeye 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.
23€

Outside Skirt
(USA) 500gr / 1.000gr
68€ / 136€

Μοσχαρίσια Picanha
(USA) Wagyu 500 γρ. /1.000 γρ.
75€ /150€

Μοσχαρίσιο Συκώτι*
από ελληνικές φάρμες 350 γρ.
19€

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

SIDES & SAUCES

Τηγανητές Πατάτες
7€

Καραμελωμένα
Baby Καρότα
9€

Ψητά Σπαράγγια
στα Κάρβουνα
με νασίτικο τυρί
8€

Πουρέ Γλυκοπατάτας
9€

Chimichurri
5€

Ψητή Πατάτα
11€

Bearnaise
6€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Εσπεριδοειδή

Ναμελάκα lime, crèmeux καμένο λεμόνι, υφές ραβέντι, τραγανός βασιλικός
14€

Φιστίκι

καραμελωμένες φράουλες στο μαντέμι, κρέμα μασκαρπόνε, υφές φιστίκι, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης
14€

Σοκολάτα/Κεράσι

Cr meux εσπρέσο, ναμελάκα σοκολάτα, κεράσια με τόνκα, παγωτό καφέ
14€

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γεώργιος Τσούλης

*φρέσκο-κατεψυγμένο

Οι τελικές τιμές συμπεριλαμβάνουν τις παρακάτω νόμιμες επιβαρύνσεις: 13% ΦΠΑ για φαγητό και νερό, 24% για αναψυκτικά και αλκοολούχα ποτά.

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

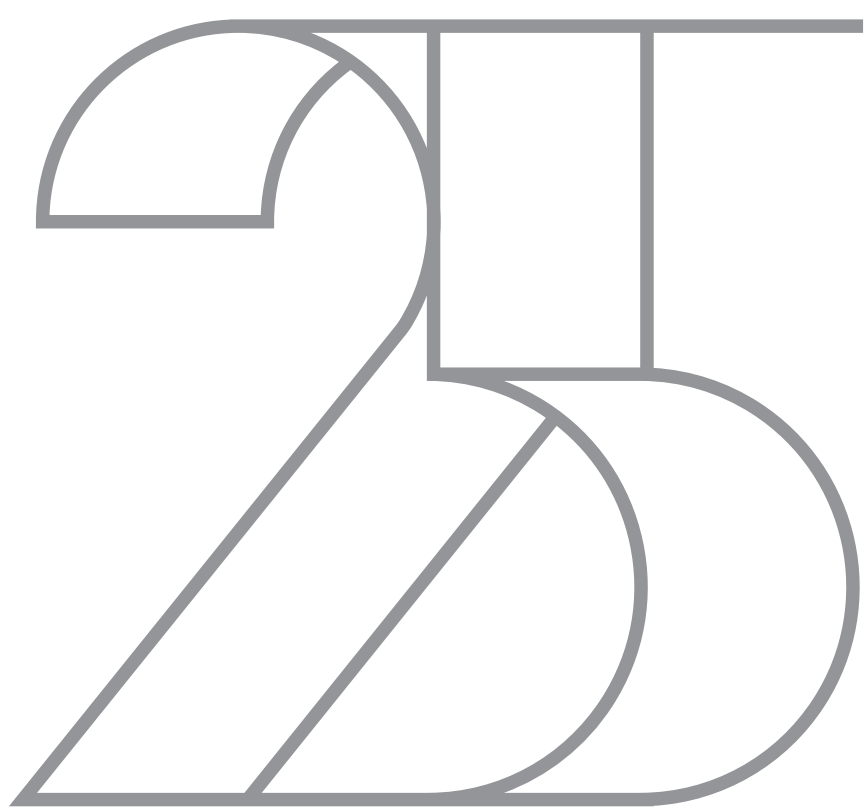
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία παραπόνων σε ειδική θήκη, κοντά στην έξοδο.

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