

ΜΙΑ ΚΑΛΗ ΑΡΧΗ...

A GOOD START...

φέτες από προζυμένιο ψητό ψωμί και ελιές μαριναρισμένες
σε αρωματικό παρθένο ελαιόλαδο
marinated olives in aromatic olive oil on sliced kneaded bread

επιλογή από dip συνοδευμένα με nachos
selection of spiced dip with nachos

- Κρέμα από Πιπεριά Φλωρίνης / Sweet Red Pepper Cream
- Χούμους / Hummus
- Γουακαμόλε / Guacamole
- Συνδυασμός των τριών / Three choice combination

ΜΙΚΡΑ ΠΙΑΤΑ... ΓΙΑ ΤΗΝ ΜΕΣΗ

SMALL DISHES... THAT FIT JUST RIGHT IN THE MIDDLE

Patatas Bravas

μια τυπική συνταγή Ανδαλουσίας με chili καπνιστή πάπρικα
a typical Andalusian recipe with chili and smoked paprika

Τάρτα Κατσικίσιου Τυριού / Goat Cheese Tart

με μαρμελάδα σύκο
with fig marmalade

Spring Rolls

με καραμελωμένο κιμά και αρωματικό γιαούρτι
with caramelized minced pork and flavored yogurt

Χοιρινά Μαγικά Πιτάκια / Magical Mini Pork Pitas

σε χειροποίητο πιτάκι με καραμελωμένα κρεμμύδια
και πικάντικη σως

in homemade pitas with caramelized onions and spicy sauce

Γαρίδες Tempura / Tempura Shrimps

τραγανές γαρίδες σε κρούστα με bread crabs και chili mayo
crispy shrimps in crust with bread crabs and chili mayo

ΤΑ ΩΜΑ... ΚΑΙ ΤΑ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ

RAW...AND MARINATED

Σολομός / Salmon

καπνιστός, κρεμμύδι, κάππαρη, λεμόνι, άνιθος και πιπέρι
smoked salmon well seasoned with onion, caper, lemon, dill and pepper

Μοσχαρίσιο Καρπάτσιο / Beef Carpaccio

με ρόκα, flakes παρμεζάνας
with arugula, parmesan cheese flakes

Ταρτάρ Βοδινού / Beef Tartare

με βοδινό φιλέτο charollet , φρέσκα μυρωδικά με ή χωρίς λάδι τρούφας
with charollet beef fillet, fresh herbs with or without truffle oil

Ταρτάρ από Ψάρι ημέρας / Day Fish Tartare

tuna, yellow taill , bream σε ελαφρύ μαρινάρισμα και ανθό αλατιού
tuna, yellow taill, bream in light marinara and salt flower

Ceviche από Ψάρι ημέρας / Day Fish Ceviche

Ότι πιο φρέσκο από λευκό ψάρι (seabass, yellow tail ,dorado)
σε χυμούς εσπεροειδών και chili

Fresh white fish (seabass, yellow tail, dorado) in citrus juice and chili

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ... ΚΑΙ ΤΥΡΙΑ COLD CUTS... AND CHEESES

φρεσκοκομμένα σε πιατέλα με σπιτικές μαρμελάδες,
αποξηραμένα φρούτα και παραδοσιακά κριτσίνια
freshly cut served on a platter with various homemade jams,
dried fruits and traditional crackers

ΣΑΛΑΤΕΣ... ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΜΑΣ SALADS... STRAIGHT OF OUR GARDEN

Zambriland

baby σπανάκι, ρόκα, ντοματίνια, ραπανάκι, αβοκάντο
και vinaigrette μπέικον
baby spinach, arugula, cherry tomatoes, radish, avocado
and bacon vinaigrette

Ελληνική / Greek

με αρωματισμένα τοματίνια, πιπεριές και αγγούρι, κάπαρη, ελιές, μούς φέτας
και χύμα χαρουπιού
flavored with cherry tomatoes, peppers and cucumber, capers, olives,
feta cheese mousse and carob soil

Καίσαρα / Caesar's

ελληνική με κοτόπουλο, κρουτόν, καλαμπόκι, flakes γραβιέρας
με αρωματικό dressing γιαουρτιού
Greek style with chicken, croutons, corn, gruyere flakes
with flavored yoghurt dressing

Passion

με σαλάτα ανάμεικτη, φράουλα, σταφίδες, κάσιους, ρόδι, κρουτόνς
φλοΐδες γραβιέρας και σως μελιού
mixed salad greens, strawberries, raisins, cashew nuts, pomegranate, crotons
gruyere cheese savings and honey-based sauce

Crab Salad

με lime , σπιτική μαγο πάνω σε μεσκλάν
with lime, homemade mayo on mesklan

SuperFood Salad

τρίχρωμη κινόα με ρόδι, κράνμπερι, baby ρόκα, σπανάκι, παντζαρόφυλλα,
φινόκιο, vinaigrette λεμονιού, και πράσινο μήλο
tricolor quinoa with pomegranate, cranberry, baby arugula, spinach, pantzarofylla,
fennel, lemon vinaigrette, and green apple

Caprese

αποφλοιωμένης ντομάτας με burata μοτσαρέλα
peeled tomato with mozzarella burata

ΕΝΑ ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΤΑΞΙΔΙ..

ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ, ΤΗ ΣΧΑΡΑ & ΤΑ ΤΗΓΑΝΙΑ ΜΑΣ

A JOURNEY FULL OF DIFFERENT TASTES ...

COMING OUT OF OUR OVEN, GRILL & FRYING PANS

FLATBREADS

Χωριάτικο / Greek Countryside

σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, πιπεριές, ελιά, κάπαρη,
κρεμμύδι ξερό και φέτα τριμμένη

tomato sauce, mozzarella cheese, peppers, olives, capers,
dry onion and crumbled feta cheese

BBQ

μπέικον, μοτσαρέλα, καραμελωμένα κρεμμύδια, παρμεζάνα και μετσοβόνη

bacon, mozzarella, caramelized onions, parmesan and metsovone cheese

Iberico

με iberico chorizo και white cheddar

with iberico chorizo and white cheddar

Λευκό / White

μοτσαρέλα, κατσικίσιο τυρί, ρόκα, λάδι τρούφας και προσούτο

mozzarella and goat cheese, arugula, truffle oil and prosciutto

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

Ριζότο Μανιταριών / Mushroom Risotto

με φρέσκια τρούφα και μανιτάρια shimeji

with fresh truffle and shimeji mushrooms

Ριζότο "Γεμιστών" / Greek Food "Gemista" Risotto

με κρουτόν φέτας

with feta cheese croutons

Ριζότο Mochito / Risotto Mochito

με γαρίδες και επίγευση Mochito

with shrimp and Mochito aftertaste

Tagliolini Γαρίδα / Shrimp Tagliolini

φρέσκο tagliolini, ντοματίνια και φρέσκο βασιλικό

fresh tagliolini, cheery tomatoes and fresh basil

Καρμπονάρα Emiliana / Emiliana Carbonara

η "κλασική", χωρίς κρέμα γάλακτος και pasta fresca

"Classic", without cream and pasta fresca

STEAKHOUSE

F flank Tagliata

Μοσχάρι Φιλέτο / Beef Fillet

T-bone (600 - 700 gr)

Rib Eye (800 - 900 gr)

Tomahawk (1,2 Kg)

Με επιλογή μίας γαρνιτούρας και μίας σάλτσας

/ With a choice of one trimming and one sauce

Γαρνιτούρες / Trimmings

- baby πατάτες φούρνου / baby oven-baked potatoes
- πουρές καρότου με τηγανητό κρεμμύδι και πάπρικα / carrot puree with fried onion and paprika
- ανάμεικτο ρύζι basmati / mixed basmati rice
- ratatouille λαχανικών / vegetable ratatouille

Σάλτσες / Sauces

- Béarnaise
- Butter Miso
- Bordelaise
- Αρωματικό Βούτυρο / Flavored Butter

Έξτρα Γαρνιτούρα / Extra Trimming +3.00 €

Έξτρα Σάλτσα / Extra Sauce +2.00 €

ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΤΕΡΙΑ..

/FROM THE LAND...

Ψαρονέφρι / Tenderloin

με shimeji, κρέμα καρύδας και ψητή πατάτα
with shimeji, coconut cream and baked potato

Κοτόπουλο / Chicken

σχάρας με κοφτό μακαρονάκι
grill with macaroni

Μπιφτέκι Γαλοπούλας / Turkey Beef

ρύζι basmati αρωματισμένο με σόγια
served with rice flavored in soy sauce

ΚΑΙ ΤΗΝ ΘΑΛΑΣΣΑ

/AND FROM THE SEA

Σολομός / Salmon

με μαύρο ρύζι, σουσάμι και σάλτσα hoisin
served with black rice, sesame seeds and hoisin sauce

Γλώσσα Μενιέρ / Sole Meunière

φιλέτο dover sole, ταρτάρ λαχανικών στην κλασική συνταγή της Κορσικής
fillet of dover sole, vegetables tartare in the classic Korsikis recipe

ΓΙΑ ΕΝΑ ΤΕΛΟΣ..ΓΛΥΚΟ FOR A SWEET.. ENDING

Chocolasi

Σοκολάτα γάλακτος Valrhona και τραγανή βάση πραλίνα
Valrhona milk chocolate and crunchy praline base

Tropical Cheesecake

λευκής σοκολάτας, ανανάς, μάνγκο και παγωτό ινδική καρύδα
of white chocolate, pineapple, mango and coconut ice cream

Emotion Chocolate

σοκολάτα γάλακτος και bitter valrhona, καραμελωμένα peanut,
brownies σοκολάτας και ζεστή peanut caramel
milk chocolate and bitter Valrhona, caramelized peanut, chocolate brownies
and hot peanut caramel

Σουφλέ Σοκολάτας / Chocolate Soufflé

με παγωτό βανίλια
with vanilla ice cream

Zambri Tower

πύργος από προφιτερόλ γεμισμένα με παγωτό βανίλια, καραμέλα,
γκανάζ σοκολάτας και crumble μπισκότου
a tower make up of profiterole cream puffs that are filled with vanilla ice cream,
caramel sauce, chocolate ganache and buscuit crumble

