

M E N U

ZĀĀTAR RESTAURANT

Welcome

Ζυμωτό ψωμί με τριλογία αλοιφές
2,5 €

Ορεκτικά | Starters

Κροκέτες μουςακά
Moussaka croquettes
13,00 €

Ταρτάρ μόσχου
Beef Tartare
24,00 €

Καρπάτσιο μόσχου με κρέμα ξινόμηλου και φέτα
Beef Carpaccio with green apple and feta
22,00 €

Κεφτεδάκια προβατίνας γιαουρτιού
Traditional mutton meatballs “giaourtlou”
16,00 €

Φέτα με σουσάμι και μαρμελάδα κυδώνι
Feta with sesame and quince marmalade
11,50 €

Κολοκυθοκεφτέδες με χαλούμι και δυόσμιο
Zucchini fritters with halloumi and mint
12,00 €

Τοπιναμπούρ ψητό με κρέμα φέτας και μέλι αρωματισμένο με τρούφα
Roasted Jerusalem artichoke with feta cream & truffle-scented honey
13,50 €

Συκώτι με κρέμα πατάτας και καραμελωμένα κρεμμύδια
Liver with potato cream, and caramelized onions
14,00 €

Χωριάτικο λουκάνικο με ψητά ντοματίνια και φέτα
Country-style sausage with roasted cherry tomatoes and feta
12,00 €

Σαλάτες | Salads

Χωριάτικη με παξιμάδι χαρουπιού και βαλεριάνα
Traditional Greek salad carob rusk and valeriana
15,00 €

Σαλάτα πράσινη με ψητά ροδάκινα, προσούτο προβατίνας κουκουνάρι και ντρέσινγκ μέλι μουστάρδα
Green salad with baked peaches, aged sheep prosciutto, pine nuts and musterd dressing
16,00 €

Κινόα με σολομό και αβοκάντο
Quinoa with salmon and avocado
16,00 €

Σαλάτα με κοτόπουλο, σταφίδες, καρύδια και γραβιέρα – dressing ginger
Chicken salad with raisins, walnuts, gruyère – ginger dressing
15,00 €

Ζυμαρικά / Ριζότο | Pasta / Risotto

Λιγκουίνι με φέτα, ελιά, ντοματίνια και σάλτσα αυγολέμονο
Linguine with feta, olives, cherry tomatoes & avgolemono sauce
15,00 €

Παπαρδέλες παστίτσιο με μοσχαρίσια μάγουλα
Pastitsio-style pappardelle with beef cheeks
22,50 €

Ριζότο μανιταριών με κρέμα φουντουκιού
Mushroom risotto with hazelnut cream
17,00 €

M E N U

ZĀATAR RESTAURANT

Κυρίως Πιάτα | Main Courses

Κότσι αρνίσιο αργοψημένο με τραχανά,μανιτάρια, γραβιέρα & κρέμα τρούφας
Slow-roasted lamb shank with trahana, mushrooms, gruyère & truffle cream
32,00 €

Μοσχαρίσια ταλιάτα με καπνιστή πάπρικα, chips αγκινάρας Ιερουσαλήμ και πουρέ γλυκοπατάτας
Beef tagliata with smoked paprika, Jerusalem artichoke chips & sweet potato purie
33,00 €

Black angus burger με brioche πατάτας, ντομάτα, μαρούλι, παλαιωμένο τσένταρ, μαγιονέζα τρούφας και καραμελωμένα κρεμμύδια. Συνοδεύεται με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες
Black angus burger, potato brioche, tomato, lettuce, aged cheddar, truffle mayo and caramelized onions. Served with fresh French fries.
23,00 €

Λαβράκι φρικασέ
Seabass fricassie
24,00 €

Χοιρινή μπριζόλα ελληνικής εκτροφής
Premium cut from Greek farm-raised pork
20,00 €

Κοτόπουλο σουβλάκι με μαρινάδα δυόσμου, γιαούρτι λεμονιού & κινόα με μυρωδικά
Mint-marinated chicken skewer with lemon yogurt & herbed quinoa
18,00 €

Κοπές | Cuts

Rib Eye 38,00 €

Chateaubriand 95,00 €

Rib eye inbone 110,00 €/kg

Bistecca Fiorentina 115,00 €/kg

Sides

Πατάτες τηγανιτές
French fries
5,00 €

Πουρές γλυκοπατάτας
Sweet potato puree
6,50 €

Ψητά λαχανικά
roasted vegetables
6,00 €

Kids Menu

Πέννες Νάπολι
Πέννες με φρέσκια σάλτσα ντομάτας

Κοτομπουκιές
Κοτομπουκιές από 100% φιλέτο κοτόπουλο, παναρισμένες σε μείγμα δημητριακών.

Σερβίρονται με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες

Συνοδεύεται με 1 αναψυκτικό και 1 μπάλα παγωτό χωνάκι.

20,00 €