# MENU

ZÅATAR RESTAURANT

## Welcome

Ζυμωτό ψωμί με τριλογία αλοιφές
Sourdough bread with homemade spreads
2,5€

## Ορεκτικά | Starters

Καρπάτσιο μοσχάρι με ρόκα, παρμεζάνα και τρούφα
Beef carpaccio with rocket, parmesan and truffle
22€

Συκώτι σχάρας με μοσχολέμονο
Veal liver with lime
15€

Μπιφτεκάκια με σάλτσα καπνιστής ντομάτας και αρωματικό γιαούρτι
Mini beef patties with smoked tomato sauce and aromatic yogurt
14,50€

Τοπιναμπούρ ψητό με κρέμα μανούρι και μέλι τρούφας
Roasted Jerusalem artichoke with Manouri cream & truffle honey
13,50€

Κροκέτες μουσακά
Moussaka croquettes
13€

Φέτα κανταΐφι με μέλι
Feta wrapped in kataifi pastry with honey
12€

Κολοκυθοκεφτέδες με χαλούμι και δυόσμο
Zucchini fritters with halloumi and mint
12€

Σπανακόπιτα με φέτα και μυρωδικά
Spinach pie with feta cheese and herbs
11€

## Σαλάτες | Salads

Παντζάρια ψητά σε κρούστα αλατιού, μπουράτα και καρύδια
Salt-Crusted Roasted Beets with Burrata and Walnuts
16€

Ντάκος με πολύχρωμα ντοματίνια κονφί, κρέμα ντομάτας, κάπαρη, ξινομυζήθρα και πέστο ρίγανης
Dakos with colorful confit cherry tomatoes, tomato cream, capers, Xinomizithra cheese and oregano pesto
16€

Χωριάτικη
Traditional Greek salad
15€

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

## Ζυμαρικά / Ριζότο | Pasta / Risotto

Καρμπονάρα με σκιουφιχτά και σύγκλινο Μάνης
Carbonara with skioufichta pasta and cured pork from Mani
19€

Ριζότο μανιταριών με κρέμα μυρωδικών και τρούφα
Mushroom risotto with  herbs cream and truffle
16€

# MENU

ZÅATAR RESTAURANT

## Κυρίως Πιάτα | Main Courses

Φιλέτο μοσχάρι au poivre με τηγανητές πατάτες
Beef fillet au poivre and crispy fries
43€

Rib-eye με πουρέ πατάτας, ψητά baby καρότα και κρέμα μαύρου σκόρδου
Rib-eye steak with mashed potatoes, roasted baby carrots and black garlic cream
45€

Μοσχαρίσια ταλιάτα με πουρέ γλυκοπατάτας και σάλτσα κόκκινου κρασιού
Beef tagliata with sweet potato purée and red wine sauce
33€

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

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

Tomahawk χοιρινή μπριζόλα ελληνικής εκτροφής με ψητές baby πατάτες
Premium cut from Greek farm-raised pork with baby potatoes
20€

Κοτόπουλο σουβλάκι μαριναρισμένο με γλυκό τσίλι και δυόσμο, dip γιαουρτιού με μυρωδικά και σαλάτα κινόα
Chicken Souvlaki marinated with sweet chili and mint, herb yogurt dip, and quinoa salad
19€

## Κοπές | Cuts

Rib eye inbone
135€/kg

Bistecca Fiorentina
130€/kg

### Sides

Πατάτες τηγανητές
French fries
5€

Πουρές γλυκοπατάτας
Sweet potato purée
6,50€

Ψητά λαχανικά
Roasted vegetables
6€

## Kids Menu

Πέννες Νάπολι
Πέννες με φρέσκια σάλτσα ντομάτας

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

Σερβίρονται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες

Συνοδεύεται με 1 αναψυκτικό και 1 μπάλα παγωτό χωνάκι

20,00 €