

DINNER

ZAMOS
CAFE | BAR | RESTO

à la carte Menu

ZAMOS
CAFE | BAR | RESTO

Ώρες Σερβιρίσματος: 19:00 – 24:00
The dinner is served from 19:00 to 24:00

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ
ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ | THE ESTABLISHMENT MUST BE EQUIPPED
WITH PRINTED FORMS PLACED IN A SPECIAL LOCATION FOR THE REPORT OF ANY COMPLAINTS

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ/ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) | CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF
THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT/INVOICE)

Σε όλες τις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α 24% & Δημοτικός Φόρος 0,5%
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Μόσαλιος Γεώργιος

ΣΟΥΠΕΣ | SOUPS

Σούπα ημέρας
Soup of the day

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Ντοματίνια με καδοτύρι, σχοινόπρασο, θυμάρι, κρουτόν 8,00€
Cherry tomatoes "kadotiri", chives, thyme, crouton

Πράσινα φύλλα, καρύδι, σύκο, κατακίσιο τυρί, προσούτο, 9,50€
παλιωμένο μπαλσάμικο
Green baby-leaves, walnut, fig, goat cheese, prosciutto aged balsamic
dressing

Iceberg αντζούγια, κρουτόν, κοτόπουλο, παρμεζάνα 8,50€
Caesar Salad anchovies, crouton, chicken, parmesan cheese

Παντζάρι, blue cheese, αχλάδι, οξύμελι 8,50€
Beetroot, blue cheese, pear, honey vinegar dressing

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

Carpaccio Μόσχου,μανιτάρι, λεμόνι, λάδι τρούφας 12,00€
Beef carpaccio, mushrooms, lemon juice, truffle oil

Μανιτάρι Ραγού, σελινόριζα, φρέσκα τρούφας 10,00€
Mushroom Ragout, celery, fresh truffle

Σπανακόπιτα, κατακίσιο τυρί, φέτα, φρέσκα μυρωδικά 8,00€
Spinach pie, goat cheese, feta cheese, fresh herbs

Μανούρι, σύκο, φιστίκι Αιγίνης 7,50€
Manouri cheese, fig, pistachio

DINNER

ZAMOS
CAFE | BAR | RESTO

à la carte Menu

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN DISHES

Ριζότο, φάρσαμανταριών, πορτσίνι, παρμεζάνα, ριάδι τρούφας Risotto, mushroom mix, porcini, parmesan, truffle oil	11,50€
Κόκορας κοκκινιστός, κοφτό μακαρόνι, ξηρή μυζήθρα Tomato sauce Rooster, short pasta, dry mizithra cheese	12,50€
Φιλέτο θαυράκι, Λιγκουίνι, μελιάνι σουπιάς, κρέμα από οστρακόδερμα Sea bass fillet, Linguini, cuttlefish ink, shellfish cream	16,00€
Ψαρονέφρι, πουρέ πατάτας, κρέμα carbonara, φιστίκι Αιγίνης Tenderloin pork steak, carbonara cream, pumpkin, pistachio	13,00€
Αρνί, μελιτζάνα, πίκλα μουστάρδας Lamb, eggplant, mustard pickle	14,00€
Ribeye, σάλτσα μόσχου, 350gr Ribeye steak, gravy sauce, 350gr	29,00€
Μοσχαρίσια ταλιάτα, σάλτσαμανταριών, 250gr Taliata, mushroom sauce, 250gr	18,00€
Πιάτο ημέρας Dish of the Day	

Επιλεγμένα κρέατα από την "ΦΑΡΜΑ ΜΠΡΑΛΟΥ"
Selected meat from "FARMA BRALOU"

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Γαλακτομπούρεκο, παγωτό βανίλιας Traditional galaktompourekko, vanilla ice cream	5,00€
Crème Brulee	5,50€
Μους Σοκολάτας, φρούτα του Δάσους, μπισκότο Chocolate mousse, forest fruit, biscuit	6,00€
Μαρέγκα, μύριθο, φρέσκα φρούτα Meringue, blueberry, fresh fruits	6,50€

bon appetit