



THE VIEW

◆ ROOF GARDEN ◆



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 (ΑΠΟΔΕΙΗ/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: Μόσιαλος Γεώργιος

menu

Caesar Salad

Τραχανό κοτόπουλο 'Πίνδος', Iceberg, Καφαλιστό Καλαμπόκι, Καπνιστό Μπέικον, Χειροποίητο Dressing
Crispy Chicken, Charred Corn, Iceberg, Lettuce, Smoked Bacon, Handmade Dressing
12€

Buffalo Salad

Burrata, Ντοματίνια, Pesto Βασιλικού, Κουκουνάρι, Τρυφερά φύλλα σπανάκι & βινεγκρετ από λευκό μπαλσάμικο
Burrata, Cherry Tomatoes, Pesto Basil, Pine cone, Fresh baby spinach salad & white balsamic dressing
13€

Greek Salad

Ντομάτα, Πολύχρωμα Ντοματίνια, Παξιμάδι Σίτου, Αγγούρι, Μους Φέτας, Χύμα Ελιάς
Tomatoes, Cherry Tomatoes, Rusk, Cucumber, Mousse from Feta Cheese, Olive
12€

Φρέσκια Πολύχρωμη Σαλάτα / Fresh Colorful Salad

Κατσικίσιο τυρί, αποξηραμένα σύκα, λιναρόσπορο, τραχανό προσούτο & βινεγκρετ μηλόξυδο
Goat cheese served with dried figs, flaxseed, crispy prosciutto & apple cider vinaigrette
10€

Λουκουμάδες Τυριού / Feta Cheese Donuts

Λουκουμάδες Φέτας, Μαρμελάδα Φινόκιο, Φιστίκι Αίγινας, Gel Λεμονιού
Feta Cheese Donuts, Fennel Jam, Pistachio, Lemon Gel
9 €

Τριλογία τυριών / Selection of three cheeses

Ταλαγάκι, Κυπριακό Χαλούμι & Μαστέλο Χίου με τσαντεϊ ντομάτας και πολύσπορα κριτσίνια
Talagani Greek Cheese, Chaloumi Cyprus Cheese, Mastelo from Chios Island with Tomato chutney & Multigrain breadsticks
12€

Pinsa Margarita

Ντομάτα, Mozzarella, Pesto Βασιλικού, Αρωματικό Λάδι
Tomato, Mozzarella, Basil Pesto, Flavored Oil
10€

Pinsa Fungi

Φρέσκα Μανιτάρια, Κρέμα Τρούφας, Παρμεζάνα
Fresh Mushrooms, Truffle Cream, Parmesan
14€

Pasta Al Fungi

Caserecce, Ζωμός Μανιταριών Πορτσίνι, Φρέσκα Μανιτάρια, Καπνιστό Μπέικον, Παρμεζάνα
Λάδι Λευκής Τρούφας
Caserecce, Mushroom Consommé Porcini, Fresh Mushrooms, Smoked beacon, Parmesan
White Truffle Oil
14€

Pasta con Pollo

Παπαρδέλες με Κοτόπουλο 'Πίνδος', Σπαράγγια, Flakes Πιπεράτου Τυριού, Λιαστή Ντομάτα, Κρέμα Τυριού
Pappardelle with Chicken Fillet, Asparagus, Flakes from Spiced Cheese, Tomatoes, Cheese Cream
14€

Ravioli Ricotta & Spinach

Κρέμα τυριών & λιαστή ντομάτα
Cream cheese & sun-dried tomato
14€

Mushroom Risotto

Ποικιλία Μανιταριών - Πορτσίνι, Πορτομπέλο, Παρμεζάνα, Λάδι Μαύρης Τρούφας
Mixed Mushroom - Porcini, Portobello, Parmesan, Black Truffle Oil
15€

Risotto Λαχανικών / Vegetable Risotto

Με αρωματικό Κρόκο Κοζάνης
With aromatic Kozani saffron
14€

Rib- Eye

Σάλτσα Κόκκινου Κρασιού, Γαλλικές Πατάτες Baby Σωτέ, Θυμάρι
Red Wine Sauce Porto, Baby French fries Sauté, Thyme
29€

Beef Striploin Tagliata

Πατάτες baby αρωματισμένες με δενδρολίβανο & σκόρδο
Baby potatoes flavored with fresh rosemary & garlic
17€

Φιλέτο Κοτόπουλο

Φιλέτο κοτόπουλο 'Πίνδος' γεμιστό με σύγκλινο, μανούρι, ψητά λαχανικά και θυμάρι
Chicken Fillet stuffed with traditional syglino pork, grilled vegetables & creamy manouri cheese
12€

Φιλέτο Σολομού

Με καραμελωμένα λαχανικά, καρότα baby, φινόκιο
Salmon fillet, caramelized vegetables, baby carrots and fennel
16€

Γαλλικής Κοπής Χοιρινή Σπαλομπριζόλα

Πουρέ Γλυκοπατάτας Αρωματισμένη με Κύμινο
French Cut Pork Steak, Sweet Potato Puree, Flavored with Cumin
14€

Γλυκά / Desserts

Millefeuille

με Κρέμα Κάστανο και Σάλτσα καραμέλας
with Chestnut Cream and Caramel Sauce
8€

Τάρτα Φράουλα / Strawberry tart

Μους σοκολάτα, σάλτσα κόκκινων φρούτων αρωματισμένα με μαύρο ρούμι
Rich chocolate mousse, red berry coulis infused with dark rum
8€

Classic Italian Tiramisu

8€