



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

100 στρώσεις “πασιτσάδα
Με σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα & φρέσκα λαζάνια

Το Κατσικάκι
(ημιάγρια στη Συκιά Χαλκιδικής)
Σιγοψημένο στη γάστρα με χόρτα και πατατούλες / τυρί ανεβατό Γρεβενών

Κοτοπουλάκι ψητό στη σχάρα
Μαριναρισμένο με miso και μαύρη τρούφα

Ιβηρικό χοιρινό
σελινόριζα σε διάφορες υφές/ μουστάρδα / μήλο

Σολομός
Σπανακόρυζο / σάλτσα βουτύρου με κρόκο Κοζάνης

PRIME STEAKS & DRY AGED PRIME BEEF CUTS

Ταλιάτα Μόσχου M-R
Κοπή: Κάτω κόντρα
200 γρ.

Κοντοσούβλι μοσχαρίσιο M-W
250 γρ.

°Cote de Veau° M-W
Μπριζόλα Γαλλικής κοπής από μοσχαράκι γάλακτος Limousine
440 γρ.

Φιλέτο °tenderloin° prime Black Angus (*grain finished*) R / M
300γρ.

Φιλέτο “Rossini” prime Black Angus (*grain finished*) R / M
Φουά γκρά / φρέσκια τρούφα
300γρ.

Prime Rib eye °Black Angus° (*grain finished*) M
350γρ.