

# MAIN MENU



## GARDEN GOURMET

<b>ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΗ</b> 22€ Τοματίνια / Avocado / Γαλομυζήθρα Χανίων	<b>CAESAR ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ</b> 38€ <b>ΚΑΒΟΥΡΙ</b> Ελληνικό μπλε καβούρι / Μπέικον / Καλαμπόκι / Yuzu	<b>ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ</b> 22€ Κρέμα κολοκύθι / Φέτα / Αμύγδαλο
<b>ΑΛΜΥΡΑ</b> 19€ Τομάτα / Παξιμάδι / Φέτα / Yuzu Dressing		

## THE VEGGIE PATH

<b>ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΨΗΤΟ</b> 10€ Σιρόπι σφενδάμου / Πικάντικη μαγιονέζα	<b>HUMMUS</b> 12€ Πιπεριά Φλωρίνης / Πιτάκια	<b>ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ</b> 13€ Φουντούκια / Dressing ταχινιού
<b>ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ</b> 11€ Den miso / Σουσάμι / Shichimi Togarashi	<b>ΠΙΠΕΡΙΕΣ PADRON</b> 16€ Τηγανητές με bonito	<b>ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ</b> 14€ Αντίβ / Chili / Sake soy
<b>EDAMAME</b> 9€ • Salty • Spicy		

## URBAN EATS

<b>ΤΑΤΑΚΙ ΤΟΝΟΥ</b> 17€ Τηγανητό κρεμμύδι / Hijiki / Jalapeño dressing	<b>CARPACCIO ΜΟΣΧΑΡΙ</b> 27€ Τρούφα / Φουντούκι / Jalapeño	<b>WAGYU ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ</b> 19€ Γιαούρτι lime / Tartare τομάτας
<b>TACOS ΓΑΡΙΔΑ</b> 13€ Tom yum / Virtual bacon mayo / Kimchi	<b>TARTARE ΛΑΒΡΑΚΙ</b> 28€ Pil Pil / Αμπελόφυλλα	<b>WAGYU SLIDERS</b> 25€ Spicy μαγιονέζα / BBQ σάλτσα / Μαγιονέζα τρούφας
<b>CEVICHE ΛΑΒΡΑΚΙ</b> 28€ Ακτινίδιο / Λευκό Καλαμπόκι	<b>WAGYU TACOS</b> 19€ Γιαούρτι lime / Teriyaki	<b>BEEF TARTARE</b> 32€ Κρόκος αυγού / Αγγούρι cornichons / Ossetra χαβιάρι • Ψωμί με Βούτυρο 10€ Τρούφας / Γραβιέρα Νάξου
<b>ΤΑΡΑΜΑΣ ΑΒΟCΑDΟ</b> 14€ Λευκός ταραμάς / Avocado Κρήτης	<b>BABY GEM</b> 17€ Mole verde / Κρέμα μετσοβόνη	<b>BROCCOLINI</b> 23€ Σάλτσα romesco / Pak choi / Αμύγδαλο

## PASTA NIRVANA

<b>BURRATA</b> 28€ Spaghettoni / Burrata / Βασιλικός	<b>ΚΑΛΑΜΑΡΑΤΑ</b> 36€ Μαύρο Spaghetti / Chorizo / Καλαμάρι / Chili Πιπεριά	<b>ORECCHIETTE VONGOLE</b> 29€ Αχιβάδες / Αυγοτάραχο
<b>ΑΣΤΑΚΟΣ LINGUINI</b> 170€/kg		

## SEAFOOD SYMPHONY

<b>ΧΤΕΝΙΑ</b> 36€ Beurre blanc / Ossetra χαβιάρι	<b>ΓΑΡΙΔΑ</b> 48€ Jumbo Γαρίδα 200gr / Γλυκοπατάτα/ Yuzu Amarillo
<b>ΚΑΛΑΜΑΡΙ</b> 29€ Τηγανητό / Μαγιονέζα chorizo	<b>ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ</b> 85€ Καβουροπόδαρο 280gr / Yuzu / Ελαιόλαδο
<b>BLACK COD MISO</b> 41€ Wasabi πορτοκάλι / Cress σαλάτα	<b>ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ</b> 140€/kg

## BBQ BLISS

Creekstone / S.R.F / Jack's Creek

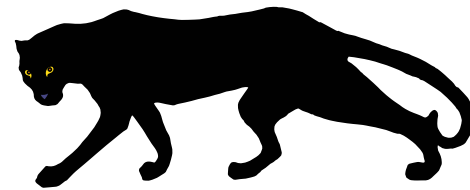
<b>ΤΑΛΙΑΤΑ BLACK ANGUS</b> 49€ USA / 250 gr	<b>RIBEYE A3</b> 105€ Ιαπωνία / 200 gr
<b>ΦΙΛΕΤΟ ΒΙΟ</b> 58€ Γαλλία / 200 gr	<b>RIBEYE A5</b> 135€ Miyazaki / 200gr 675€ / kg
<b>ΦΙΛΕΤΟ WAGYU</b> 95€ Αυστραλία / 200 gr	<b>KOBE RIBEYE</b> 200€ 200gr 1000€ / kg
<b>CHATEAUBRIAND</b> 135€ ΓΙΑ ΔΥΟ / Γαλλία / 500 gr	<b>TOMAHAWK BLACK ANGUS</b> 190€ ΓΙΑ ΔΥΟ / USA / Per kg
<b>SKIRT BLACK ANGUS</b> 55€ Μαριναρισμένο σε den miso / USA	<b>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ</b> 32€ Σάλτσα μυρωδικών
<b>RIBEYE BLACK ANGUS</b> 150€ ΓΙΑ ΔΥΟ / USA	
<b>IBERICO</b> 55€ Spicy Σάλτσα / Σουσάμι	

## SIDEKICK SPECIALS

<b>ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ</b> 10€ Yuzu dressing	<b>ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ</b> Κλασικός 8€ Τηγανητό κρεμμύδι 9€ Jalapeño 10€ Τρούφα 14€	<b>ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ</b> Κλασικές 9€ Κρέμα κατσικίσου τυριού 11€ Φρέσκια τρούφα 14€
<b>ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b> 25€ ΣΧΑΡΑΣ "to share"		

## SAUCES

<b>PEPPER DEMI SAUCE</b> 5€	<b>CHIMICHURI</b> 5€	<b>BEARNAISE</b> 5€
-----------------------------	----------------------	---------------------



# BUNGALOW 7

## ATHENS GLYFADA

Πολιτική λειτουργίας της εταιρείας μας είναι η ασφάλεια και η ποιότητα, η οποία πρέπει να παρέχεται στον πελάτη μας σε όλα τα επίπεδα. Για την επίτευξη του στόχου μας εφαρμόζεται σύστημα HACCP με πλήρη εναρμόνιση στο Διεθνές Πρότυπο ISO 22000:2018 προς Διασφάλιση της Υγιεινής και Ασφάλειας των Τροφίμων. Το σύστημα διασφάλισης ποιότητας εφαρμόζεται σε όλα τα πιάτα που προσφέρουμε στους εκλεκτούς πελάτες μας και σκοπός μας είναι η διαρκής βελτίωση προκειμένου να καλύπτουμε τις συνεχώς αυξανόμενες προσδοκίες τους. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Φ.Π.Α και Δημοτικός Φόρος - Αγορανομικός Υπεύθυνος Κωνσταντίνιδης Αναστάσιος.

Το λάδι στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο, για τα τηγανιτά χρησιμοποιείται σπορέλαιο. Το τυρί που χρησιμοποιείται είναι φέτα. Το κρέας και τα ψάρια είναι φρέσκα Διατίθεται λίστα με τα επίσημα αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα τρόφιμα Επεξηγήσεις συντομογραφιών: Π.Ο.Π Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης. Π.Γ.Ε Προστατευμένη Γεωγραφική ΈνδειξηΒΙΟ/ORGANIC Οίνοι από σταφύλια Πιστοποιημένης Οργανικής Καλλιέργειας. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει κιτίο παραπόνων σε 4 γλώσσες. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΤΡΟΦΕΣ Όστρακα όπως καβούρι, γαρίδα, αστακός / Μαλάκια/ Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη / Αυγό / Γάλα / Φυστίκια και Ξηροί καρποί / Σέλινο / Μουστάρδα/ Διοξείδιο του θείου / Σόγια / Ψάρι / Σουσάμι /Λουπίνα. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες.

\*Κατεψυγμένο είδος