



ΦΙΛΕΤΟ RESTAURANT

THE ART OF DINING

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΣΩΤΕ με πατάτες, σκόρδο, και μαϊντανό	5
ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ ΨΗΤΑ τριμμένη γραβιέρα	5
ΤΗΓΑΝΙΤΑ ΠΑΣΤΟΥΡΜΑ σε φύλλο ζύμης με παστοურμά, γραβιέρα φέτα και φρέσκο κρεμμυδάκι	7,5
ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ τραγανοί κολοκυθοκεφτέδες με φρέσκα μυρωδικά, τηγανισμένοι σε ελαιόλαδο	5,5
AVOCADO DI MARE με γαρίδα και κρέμα τυριών	9
CAPRICE παναρισμένη γαρίδα τυλιγμένη σε κασέρι με sauce tartar	11
ΧΤΕΝΙΑ ΣΩΤΕ με φρέσκα μυρωδικά, βούτυρο και blue cheese	12
ΚΑΒΟΥΡΜΑΣ ΘΡΑΚΗΣ στη σχάρα, με αυγά μάτια	8
CARPACCIO ΜΟΣΧΟΥ κρύο πιάτο που αποτελείται από λεπτές φέτες ωμού κρέατος με μπαχαρικά, ελαιόλαδο, ξύδι, βότανα, αλάτι και λεμόνι	10
CARPACCIO ΦΡΕΣΚΟΥ ΨΑΡΙΟΥ κρύο πιάτο που αποτελείται από λεπτές φέτες ψαριού με μπαχαρικά, ελαιόλαδο, ξύδι, βότανα, αλάτι και λεμόνι	13
TARTARE ΦΙΛΕΤΟ κρύο πιάτο με ψιλοκομμένο ωμό φιλέτο αγγουράκι τουρσί, κάπαρη, αλάτι, λεμόνι και φρέσκα αρωματικά	14
TARTARE ΦΡΕΣΚΩΝ ΘΑΛΛΑΣΙΝΩΝ κρύο πιάτο με ψιλοκομμένο θαλασσινό της επιλογής σας, αλάτι, λεμόνι και φρέσκα αρωματικά	13



ΤΥΡΙΑ

MOZZARELLA BURRATA	10
με φρέσκο πέστο βασιλικού, τοματίνια, ελαιόλαδο και φλίδες παρμεζάνας	
ΦΕΤΑ ΜΕ ΜΕΛΙ	6.5
παναρισμένη με σουσάμι και μέλι	
ΤΑΛΑΓΑΝΙ	5.5
στη σχάρα με μαρμελάδα	
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΣΑΓΑΝΑΚΙ	5
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ	10
ποικιλία τυριών από την Ελλάδα αλλά και το εξωτερικό που θα συνοδεύσουν αρμονικά το κρασί σας	
ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ	5
Φάρμα Παπαμαρίνου	
ΦΕΤΑ	4
Νεογάλ	

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΠΡΑΣΙΝΗ	6
φρέσκα πράσινα φύλλα με βαλσάμικο και φλούδες παρμεζάνας	
ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΣΑΛΑΤΑ	8,5
με τοματίνια, αγγουράκι Κνωσσού, μυζήθρα, κάπαρη, ελιές, ντάκο, ελαιόλαδο και φρέσκο κρεμμυδάκι	
ΓΚΕΚΟ	8
με φρέσκα πράσινα λαχανικά, αβοκάντο, μήλο, cranberries, και sauce ροδιού, σε τραγανή φωλιά παρμεζάνας	
ΦΙΛΕΤΟ	8
με φρέσκα πράσινα λαχανικά, αβοκάντο, τοματίνια, ψητό μανιτάρι, μοτσαρέλα και βινεγκρέτ σύκου	
ΓΑΛΛΙΚΗ	8
γαλλικό μαρούλι με blue cheese, ντάκο, φρέσκο μανιτάρι και κρέμα βαλσάμικο	
ΣΠΑΝΑΚΙ ΣΩΤΕ	8
Σωταρισμένα φύλλα σπανάκι, με μπέικον, τοματίνια και φλούδες παρμεζάνας	
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΒΡΑΣΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ [ΕΠΟΧΙΑΚΗ]	8
της ώρας, στον ατμό με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο	



ΡΙΖΟΤΑ

ΡΙΖΟΤΟ ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	9,5
με άγρια μανιτάρια από το Σιδηρόνερο και λάδι τρούφας	
ΚΡΙΘΑΡΩΤΟ ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	9,5
με άγρια μανιτάρια από το Σιδηρόνερο και λάδι τρούφας	
ΚΡΙΘΑΡΩΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ	11
με φρέσκα θαλασσινά και bisk	
ΠΑΕΓΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ	12
με διάφορα θαλασσινά και φρέσκα μυρωδικά	
ΜΥΔΟΠΙΛΑΦΟ	8,5
μύδια με κέλυφος και φρέσκα μυρωδικά	

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ	10
με γαρίδα κατεψυγμένη εκτροφής, σάλτσα τομάτας, παρθένο ελαιόλαδο και σκόρδο	
ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ	12
με γαρίδα φρέσκια ελληνική, σάλτσα τομάτας, παρθένο ελαιόλαδο και σκόρδο	
ΚΑΡΑΒΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ / ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ	70/kg
με φρέσκια ελληνική караβίδα ή αστακό, σάλτσα τομάτας, παρθένο ελαιόλαδο και σκόρδο	
AL VONGOLE	11
με αχιβάδες, ελαιόλαδο, σκόρδο, βασιλικό και μαϊντανό	
AL PESTO	8
με φρέσκο πέστο βασιλικού, ελαιόλαδο, σκόρδο, παρμεζάνα	
AGLIO OLO	8
με ελαιόλαδο και σκόρδο	
ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ	8,5
πένες, με σάλτσα τομάτας, chili πιπεριά, πανσέτα και μανιτάρια	
ΠΑΠΑΡΔΕΛΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ	15
με φιλέτο ψαριού και φρέσκα μυρωδικά	

**Επιλέξτε το ζυμαρικό της αρεσκείας σας. Μεταξύ άλλων υπάρχουν και επιλογές ζυμαρικών ολικής αλέσεως, χωρίς γλουτένη αλλά και από ρεβίθι*



ΨΑΡΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Φρέσκα ημέρας στην βιτρίνα μας.
Επιλέξτε τον τρόπο μαγειρέματος

Οι προτάσεις μας:

Αχνιστο ψάρι της επιλογή σας

Λεμονάτο ψάρι της επιλογή σας
αγιορείτικη συνταγή

Ψαρόσουπα

Ρωτήστε μας για επιλογές vegan



ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΟΣΤΟ

ΚΟΝΤΡΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ	10,5
BISTECCA ALLA FIORENTINA μόνο κατά παραγγελία	60/kg
ΤΟΜΑΗΑΚ Αγγλίας	40/kg
T-BONE Ελληνικό	50/kg
ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ Ελληνική	33/kg
ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ Γαλλίας / Πολωνίας	40/kg
ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ BLACK ANGUS Ιρλανδίας	60/kg

BURGER

BURGER ΦΙΛΕΤΟ χειροποίητο ψωμάκι μπριός με 100% μοσχαρίσιο κιμά	12
BURGER χειροποίητο ψωμάκι μπριός με κλασικό ελληνικό μπιφτέκι	11
BURGER ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ με λεπτοκομμένα κομμάτια ψαρονέφρι	13

ΚΙΜΑΣ

ΜΠΙΦΤΕΚΙ φρεσκοαλεσμένος κιμάς από επιλεγμένο μοσχαρίσιο κρέας με ελαφριά καρυκεύματα	9
ΜΠΙΦΤΕΚΙ 100% φρεσκοαλεσμένος κιμάς από επιλεγμένο μοσχαρίσιο κρέας με ελαφριά καρυκεύματα	12
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ με μανιτάρι, πιπεριά και τυριά	12
ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ τηγανητά κεφτεδάκια με φρέσκα μυρωδικά και sauce γιαουρτιού	8



ΜΟΣΧΑΡΙ

ΣΥΚΩΤΙ ΨΗΤΟ συκώτι μόσχου στη σχάρα	8,5
ΣΥΚΩΤΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ με καπνιστή πάπρικα, ντεμι γκλας και καραμ. κρεμμύδια	12
ΦΙΛΕΤΟ ΓΑΛΛΙΑΣ	25
ΦΙΛΕΤΟ ΓΕΡΜΑΝΙΑΣ	25
ΦΙΛΕΤΟ ΑΜΕΡΙΚΗΣ	35
ΤΗΓΑΝΙΑ ΦΙΛΕΤΟ κοψίδια φιλέτου σβησμένα με μπράντι	20
ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ κοψίδια φιλέτου σοταρισμένα με φρέσκα λαχανικά	23
ΦΙΛΕΤΟ STROGANOFF σοταρισμένα κομμάτια φιλέτου με σάλτσα γιαουρτιού	23
ΦΙΛΕΤΟ ΑΛΑ ΚΡΕΜ με κρέμα γάλακτος και μανιτάρια	27
ΦΙΛΕΤΟ PEPPER STAKE με σάλτσα μαύρου πιπεριού	27
ΦΙΛΕΤΟ CORDON BLEU γεμιστό με σάλτσα μανιταριών	30
PICANHA Αργεντινής/Βραζιλίας	20
RIB EYE BLACK ANGUS ΙΡΛΑΝΔΙΑΣ	20
RIB EYE BLACK ANGUS ΑΡΓΕΝΤΙΝΗΣ	22
RIB EYE BLACK ANGUS ΠΟΛΩΝΙΑΣ	17
WAGYU RIB EYE Αμερικής, Αυστραλίας	120/k 9
ΦΙΛΕΤΟ WELLINGTON/ CHATEAUBRIAND κατόπιν παραγγελίας για παρέα 4 ατόμων	60/kg



ΧΟΙΡΙΝΟ

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ψητή στη σχάρα	8,5
ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ψαρονέφρι ψητό στη σχάρα	12,5
ΧΟΙΡΙΝΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΜΕ ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ με δαμάσκηνο μανιτάρια και μέλι	14
ΤΗΓΑΝΙΑ χοιρινά κοψίδια με λεμόνι και ρίγανη	8,5
ΣΝΙΤΣΕΛ	10
ΣΝΙΤΣΕΛ ΚΡΕΜ με μανιτάρια και κρέμα γάλακτος	10

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ φιλέτο στήθους στη σχάρα	8
ΑΜΕΡΙΚΕΝ φιλέτο στήθους στη σχάρα με γλυκόξινη σάλτσα τσίλι	12
ΚΟΤΟΤΗΓΑΝΙΑ τηγανητές μπουκιές με λεμόνι και ρίγανη	8,5
ΚΟΤΟΣΝΙΤΣΕΛ ΚΡΕΜ με μανιτάρια και κρέμα γάλακτος	10



ΟΙΝΟΣ ΠΟΤΗΡΙ

ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ Λευκό-Ροζέ	5.0
ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ Κόκκινο	5.5
THEMA Λευκό-Ροζέ	5.0
THEMA Κόκκινο	5.5
ΠΥΛΗ Λευκό-Ροζέ	5.0
ΠΥΛΗ Κόκκινο	5.5
ΑΠΛΑ Λευκό-Ροζέ	5.0
ΑΠΛΑ Κόκκινο	5.5
ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ Λευκό	5.5
ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ Κόκκινο	6.0
DCL Ροζέ	6.5
ΠΑΓΩΝΑ Λευκό-Ροζέ	4.0
ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	4.0

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

ΗΔΩΝΙΚΟ 200ml	8.0
ΜΑΝΓΚΟΥΣ 200ml	8.0
ΚΛΙΜΑ 200ml	8.0
ΖΩΠΥΡΟ 200ml	8.0
ΜΕΘΕΞΙΣ 500m	28.0
ΗΔΩΝΙΚΟ ΟΥΖΟ 200ml	7.0
ΟΥΖΟ 14 200ml	7.0

ΜΠΥΡΕΣ ΒΑΡΕΛΙΣΙΕΣ

KAISER 300ml/500ml	4.0/5.0
ΜΥTHOS 300ml/500ml	3.5/4.5
CARLSBERG 300ml/500ml	4.5/5.0

ΜΠΥΡΕΣ

HEINEKEN 500ml	3.5
BERGINA 500ml	3.5
BERGINA WEISS 500ml	4.0

ΠΟΤΑ

ΑΠΛΟ	6.0
SPECIAL	8.0

ΚΑΦΕΣ

ESPRESSO	2.0
ESPRESSO ΔΙΠΛΟΣ	3.0
CAPPUCCINO	3.5

ΝΕΡΑ-ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΒΙΚΟΣ 11t	1.5
ΒΙΚΟΣ ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ 11t	2.5
ΞΙΝΟ ΝΕΡΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ 11t	3.0
SAN PELLEGRINO 11t	4.0
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 0,331t	1.5

