



ΦΙΛΕΤΟ RESTAURANT

THE ART OF DINING

MENU

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΨΩΜΙ ανά άτομο	1,5
ΜΑΝΙΤΑΡΙ ΣΩΤΕ με πατάτες σκόρδο και μαϊντανό	6
ΠΟΡΤΟ ΜΠΕΛΟ με τυριά και καπνιστό μπέικον	9
ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΔΟΠΙΤΑ φύλλο ζύμης με παστουρμά Δράμας γραβιέρα φέτα μπέικον και φρέσκο κρεμμυδάκι	8
ΑΒΟCΑDΟ DΙ ΜΑRΕ Γέμιση με γαρίδες και κρέμα τυριών	9,5
CAPRICE παναρισμένη γαρίδα τυλιγμένη σε κασέρι	11
CARPACCIO ΜΟΣΧΟΥ Λεπτές φέτες φιλέτου με μπαχαρικά , ελαιόλαδο αλάτι και φρέσκο λεμόνι	13
CARPACCIO ΦΡΕΣΚΟΥ ΨΑΡΙΟΥ Λεπτές φέτες φρέσκου ψαριού με μπαχαρικά , ελαιόλαδο αλάτι και φρέσκο λεμόνι	15
ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΤΥΡΙΩΝ ΜΕ ΜΕΛΙ	12
TARTARE ΜΟΣΧΟΥ Κρύο πιάτο με φιλοκομμένο φιλέτο αγγουράκι τουρσί κάπαρη φρέσκα αρωματικά και ελαιόλαδο ψημένο στο αλάτι	15
TARTARE ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ Κρύο πιάτο με φιλοκομμένο θαλασσινό επιλογής αγγουράκι τουρσί κάπαρη φρέσκα αρωματικά και ελαιόλαδο ψημένο στο αλάτι	15

ΤΥΡΙΑ

ΦΕΤΑ ΜΕΛΙ παναρισμένη με σουσάμι	6,5
MOZZARELLA BURATA με φρέσκο πέστο βασιλικού τοματίνια και παρμεζάνα	10
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ σαγανάκι με λεμόνι	5
ΦΕΤΑ νεογαλ	5
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ ποικιλία από τυριά που θα συνοδεύσουν αρμονικά το κρασί σας	10

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΣΑΛΑΤΑ τοματίνια, φέτα αγγουράκι κάπαρη ελιές ντάκο και φρέσκο κρεμμυδάκι	9
ΦΙΛΕΤΟ φρέσκα πράσινα λαχανικά αβοκάντο τοματίνια ψητό μανιτάρι ανθότυρο	10
ΓΚΕΚΟ φρέσκα πράσινα λαχανικά, αβοκάντο, ξηρούς καρπούς μηλο, τοματίνια, ντρεσινγκ Ροδίου ωμά μανιτάρια	10
ΡΟΚΑ baby ρόκα βαλσαμικο παρμεζάνα	7
ΣΠΑΝΑΚΙ ΣΩΤΕ σωταρισμενο φύλλα σπανάκι με μπέικον τοματίνια φλούδες παρμεζάνας	8
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΒΡΑΣΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ φρεσκοβρασμενα στον ατμό	10

ΡΙΖΟΤΑ

ΡΙΖΟΤΟ ΣΠΑΡΑΓΓΙΟΥ 11
με lime και πέστο αρακά

ΚΡΙΘΑΡΩΤΟ ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ 10
με άγρια μανιτάρια από το Σιδηρόνερο και λάδι τρουφας

ΠΑΕΓΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ 12
με φρέσκα θαλασσινά και μπισκ

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΕΛΑΝΙ 13
ριζότο με φρέσκο μελάνι σουπιάς και γαρίδα

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ 12
με κατεψυγμένη γαρίδα σάλτσα τομάτας
Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και σκόρδο

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ 15
με φρέσκια γαρίδα σάλτσα τομάτας
Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και σκόρδο

ΚΑΡΑΒΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ 70kg
με φρέσκια караβίδα σάλτσα τομάτας
εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και σκόρδο

AL VONGOLE 12
με αχιβάδες ελαιόλαδο σκόρδο βασιλικό και μαϊντανό

AL PESTO 8
με φρέσκο πέστο βασιλικού σκόρδο και παρμεζάνα

ΑΜΑΤΡΙΤΣΙΑΝΑ 10
πένες με σάλτσα τομάτας chili πιπεριά
πανσέτα και μανιτάρια

ΠΑΠΑΡΔΕΛΑ ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ 15
παπαρδέλες με λευκή σάλτσα και φιλέτο σολωμού

ΝΙΟΚΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 12
κρέμα τυριών και κοτόπουλο

ΨΑΡΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Φρέσκα ψάρια ημέρας στην βιτρίνα μας.
Επιλέξτε τον τρόπο μαγειρέματος

Οι προτάσεις μας:

Αχνιστο ψάρι

Λεμονάτο ψάρι

Ψαρόσουπα

Η Φιλοσοφία μας είναι η ποιοτική πρώτη ύλη σε συνδυασμό με την απλότητα των υλικών να φέρουν στο τραπέζι σας ένα αποτέλεσμα ισορροπημένο και νόστιμο ! Όλα μας τα πιάτα ετοιμάζονται την στιγμή που τα παραγγείλετε το μενού μας εξαρτάται από την διαθεσιμότητα και την ποιότητα των υλικών !

ΜΟΣΧΑΡΙ

ΚΟΝΤΡΑ

Κόντρα είναι το κομμάτι του μπουτιού που ξεκινά από το κιλότο και φτάνει μέχρι εκεί όπου σταματούν οι μπριζόλες

15

ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ

Ελληνική/Πολωνίας

40kg

ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ BLACK ANGUS

Ιρλανδίας

60kg

T-BONE

Το κόντρα φιλέτο είναι το πλέον εκλεκτό, άπαχο και ακριβό μέρος του ζώου. Το γνωστό ως T-bone steak.

55kg

ΦΙΛΕΤΟ

το πλέον εκλεκτό και άπαχο κομμάτι του μοσχαριού

25

PEPER STAKE

μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα πιπεριού

27

ΤΗΓΑΝΙΑ ΦΙΛΕΤΟ

Κοψίδια Φιλέτου σοταρισμένα σβησμένα με μπράντι

20

RIB EYE BRAZILΙΑΣ

το μάτι της σπαλομπριζόλας

22

RIB EYE BLACK ANGUS ΑΡΓΕΝΤΙΝΗΣ

το μάτι της σπαλομπριζόλας

30

WAGYU RIB EYE

Αυστραλίας

170kg

ΡΙΣΑΝΗΑ

είναι από το τελικό τμήμα του δικέφαλου μηριαίου μυός, στο κάτω μέρος του ζώου, και το λιπώδες καπάκι του.

22

ΣΥΚΩΤΙ ΨΗΤΟ

μοσχαρίσιο συκώτι

9

ΣΥΚΩΤΙ ΤΗΓΑΝΙΤΟ

μοσχαρίσιο συκώτι τηγανίτο με καπνιστή πάπρικα και καραμελωμένο κρεμμύδι

12



ΧΟΙΡΙΝΟ

ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΛΑΙΜΟΣ 10
ψητός στη σχάρα χωρίς κόκαλο

ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ 13
Το γνωστό ψαρονέφρι ψημενο

ΧΟΙΡΙΝΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΜΕ ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ 15
Με δαμάσκηνα μανιτάρια και μελι

ΤΗΓΑΝΙΑ 9
Με δαμάσκηνα μανιτάρια και μελι

ΣΝΙΤΣΕΛ 11

ΣΝΙΤΣΕΛ ΚΡΕΜ 13
με κρέμα και μανιτάρια

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ 10

ΑΜΕΡΙΚΕΝ 14
με κρέμα και μανιτάρια

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

ΗΔΩΝΙΚΟ 200ml	10
ΜΑΝΓΚΟΥΣ 200ml	10
ΖΩΠΥΡΟ 200ml	10
ΜΕΘΕΞΙΣ 200ml	35
ΗΔΩΝΙΚΟ ΟΥΖΟ 200ml	8
ΟΥΖΟ 14 200ml	8

ΜΠΥΡΕΣ

KAIZER 330ml	4.5
ΜΥΤΗΟΣ 330ml	4.5
CARLSBERG 330ml	5
ΝΥΜΦΗ 330ml	4.5
MC FARLAND 330ml	6
MURPHY'S 330ml	7
HEINEKEN 0% 330ml	4

ΝΕΡΑ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

AQUA CARPATICA

AQUA CARPATICA

Ανθρακούχο

PEPSI

750ml	25
750ml	4
330ml	25

ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ

ΠΥΛΗ

ΘΕΜΑ

ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ

ΑΠΛΑ

ΟΥΖΟ 14

KAIZER

MΥTHOS

CARLSBERG

ΝΥΜΦΗ

MC FARLAND

MURPHY'S

HEINEKEN 0%

ΝΕΡΑ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

AQUA CARPATICA

AQUA CARPATICA

Ανθρακούχο

PEPSI