



# BARRANQUILLA





# STARTERS

ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ  
5,00

ΤΗΓΑΝΙΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ  
STICKS ME SOUR CREAM  
7,50

ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΤΥΡΟΚΟΥΛΟΥΡΕΣ ΜΕ ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ,  
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ CHILLI ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ  
8,50

ΜΑΣΤΕΛΟ ΧΙΟΥ ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΣΥΚΟ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΑΡΥΔΙΑ  
9,00

ΨΗΤΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΧΟΙΡΙΝΑ SHORT RIBS  
ΜΕ ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ ΣΠΑΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ  
9,00

ΦΡΕΣΚΑ ΑΥΓΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ ΠΑΝΩ ΣΕ ΤΗΓΑΝΟΨΩΜΟ  
ΜΕ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΤΟΜΑΤΑ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ  
9,00

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ CHORIZO  
ΜΕ ΤΡΙΑ ΕΙΔΗ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ  
12,00

ΣΥΚΩΤΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΟΤΕ  
ΜΕ ΨΗΤΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ, ΘΥΜΑΡΙ ΚΑΙ ΞΥΔΙ ΧΕΡΕΣ  
13,00

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ CARPACCIO ΜΕ ΒΑΛΕΡΙΑΝΑ, ΚΑΠΑΡΗ,  
ΛΕΜΟΝΙ, ΤΟΥΡΣΙ ΑΓΓΙΝΑΡΑ ΚΑΙ ΠΕΚΟΡΙΝΟ,  
ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ  
14,00

STEAK TARTARE BLACK ANGUS  
ΜΕ BRIOCHE ΚΑΙ ΑΥΓΟ ROCHE  
19,00



# SALADS

ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΒΒΟΥΛΕΗ ΜΕ ΜΑΥΡΗ ΚΙΝΟΑ,  
ΡΟΔΙ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ,  
ΡΑΠΑΝΑΚΙ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΚΑΙ ΧΑΛΟΥΜΙ

9,00

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ,  
ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΚΑΠΑΡΗ, ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ,  
ΦΟΥΡΝΙΣΤΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΚΡΙΘΑΡΟΚΟΥΛΟΥΡΑ

10,50

ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΝΤΙΒ, ΒΑΛΕΡΙΑΝΑ,  
ΡΑΝΤΙΤΣΙΟ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΑΡΥΔΙΑ,  
ΡΟΔΙ, ΨΗΤΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ  
ΚΑΙ VINAIGRETTE ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

11,50

ΤΡΑΓΑΝΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ, ΚΡΟΥΤΟΝ,  
ΨΗΤΟ ΜΑΝΟΥΡΙ, ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΣΥΚΑ, ΣΤΑΦΙΔΕΣ,  
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΚΑΙ DRESSING  
ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ

12,50

ΚΑΡΔΙΕΣ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ ΜΕ ΕΛΑΦΡΑ  
ΨΗΜΕΝΟ ΤΑΤΑΚΙ ΜΟΣΧΟΥ  
ΚΑΙ CAESAR SAUCE

13,00



# PASTA

ΣΠΑΓΓΕΤΙ RAGU ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΣΤΗΝ ΓΑΣΤΡΑ  
ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ BLANK ANGUS ΚΑΙ ΜΥΖΗΘΡΑ

16,00

ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕ ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΟΥ

16.00



ΨΩΜΙ-ΝΤΙΠ  
2,50

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ



# MAINS

ΑΦΡΑΤΑ ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ  
12,00

ΚΟΚΟΡΑΚΙ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΛΕΜΟΝΙ,  
ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ  
13,00

BURGER ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ BLACK ANGUS, ΜΕ BRIOCHE,  
ΤΥΡΙ RACLETTE, ΤΟΜΑΤΑ, ICEBERG ΚΑΙ ΚΡΕΜΜΥΔΙ  
14,50

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΑΠΟ ΤΡΥΦΕΡΟ  
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΖΕΣΤΕΣ ΠΙΤΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΜΑΥΟ - DIJON SAUCE  
17,00

SKIRT STEAK BLACK ANGUS, ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ  
17,00

ΣΠΑΛΟΚΟΡΤΕΖΙΝΑ ΧΟΙΡΙΝΗ (700ΓΡ), ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ  
ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΝΣΕΤΑ ΤΗΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙ ΚΑΙ ΣΚΟΡΔΟ  
19,00

HEART OF RUMP (ΚΑΡΔΙΑ ΚΙΛΟΤΟΥ)  
ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (300ΓΡ)  
22,00

-ΟΛΑ ΤΑ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ-

RIB-EYE STEAK BLACK ANGUS (330ΓΡ.)  
ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ  
29,00

ΟΛΟΚΛΗΡΗ ΡΙΣΑΝΗΑ BLACK ANGUS (1000ΓΡ.)  
ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΣΠΑΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ  
ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΑΠΡΙΚΑ ΚΑΙ SIDE SAUCES  
58,00

ΤΟΜΑΗΑΩΚ STEAK ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΚΟΠΗΣ (1000ΓΡ.) ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ,  
ΣΠΑΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ  
ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΑΠΡΙΚΑ ΚΑΙ SIDE SAUCES  
68,00



# SIDE SAUCES

PEPPER SAUCE • MAYO – DIJON • BEARNAISE • TRUFFLE MAYO  
1,50

# DESSERTS

ΑΦΡΑΤΟΙ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ  
ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΜΕΛΙ, ΚΑΝΕΛΑ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟΥΣ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ  
ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ ΚΑΙ DULCE DE LECHE  
7,50

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ,  
ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΣΙΡΟΠΙ ΡΟΔΟΝΕΡΟΥ  
8,00

CRÈME BRULÉE ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ  
8,00

ΖΕΣΤΟ ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ  
9,00

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΑΣΗΜΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ  
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Φ.Π.Α. 24% ΚΑΙ 0.5% ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ  
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ  
ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)



