

Ένα συναρπαστικό ταξίδι στον χώρο και τον χρόνο του κόσμου μας, όπου η nouvelle cuisine συναντά ξεχωριστά προϊόντα της Ελλάδας και οι γευστικές παραδόσεις της Μεσογείου εμπνέουν νέους αυθεντικούς συνδυασμούς. Το μενού και η κάρτα αποτελούν ένα σταυροδρόμι πολιτισμών και ιστορίας, όπως η ίδια η Θεσσαλονίκη. Συνδυάζουν ιδέες και επιρροές από διαφορετικές κουλτούρες, συνδέουν τη φύση με τον αστικό πολιτισμό και προτείνουν μία οικουμενική γαστρονομία, όπου η αληθινή γεύση έχει τον τελευταίο λόγο.

An exciting journey across the space and eras of our world, where nouvelle cuisine meets typical products of Greece and the delicious traditions of the Mediterranean inspire new authentic combinations. The menu and the wine list are a crossroads of civilizations and history, like Thessaloniki itself. They combine ideas and influences from different cultures, connect nature with urban philosophy and propose a universal gastronomy, where true taste has the last word.

## **FRESH & RAW**

### **Παστράμι Μαγιάτικο 14€**

Λευκός Ταραμάς | Αυγοτάραχο Μεσολογγίου | Φύκια | Κουμκουάτ

### **Amber jack Pastrami 14€**

White Fish Roe | Bottarga | Wakame | Kumquat

### **Ελληνικό Σεβίτσε 16€**

Λαυράκι | Λεμόνι | Μαραθόριζα | Κόλιανδρος | Μήλο | Πιπεριά Φλωρίνης |

Γάλα Τίγρη | Μπούκοβο

### **Greek Ceviche 16€**

Sea Bass | Lemon | Fennel | Coriander | Apple | Peppers of Florina |

Leche de Tigre | Crushed Red Chilli pepper (Boukono)

### **Ταρτάρ Μοσχαρίσιο 16€**

Αυγό | Πίκλες Λαχανικών |

Κάπαρη Νισύρου | Αβοκάντο | Φρυγανισμένο Ψωμάκι

### **Beef tartar 16€**

Egg | Pickled Vegetables | Cappers Of Nisyros | Avocado | Grilled Bread

## STARTERS

### Τυρί Γάις 9€

Ντοματίνια | Βασιλικός | Κρουτόν Από Χωριάτικο Ψωμί

### Gais Cheese 9€

Cherry Tomatoes | Basil | Croutons

### Μανιτάρια με Πατάτα & Αυγό 11€

Mushrooms with Potato & Egg 11€

### Λουκάνικο & Παντσέτα Μαύρου Χοίρου 13€

Ξινολάχανο Choucroute | Μπριός

### Black Pig Sausage & Pancetta 13€

Choucroute D' Alsace | Brioche

### Τόνος 14€

Αυγοτάραχο | Πατάτα Ψητή | Ντοματίνια | Σαλάμι Λευκάδος

### Tuna 14€

Bottarga | Baked Potato | Cherry Tomatoes | Salami Of Lefkada

### Ελληνική Σαλάτα 14€

Φέτα | Τοματίνια | Πίκλες Από Αγγουράκι | Ελιές Καλαμών |

Παξιμάδια Από Χαρούπι | Αμπελοβλάσταρα | Ξύδι Ασύρτικο Σαντορίνης

### Greek Salad 14€

Feta Cheese | Cherry Tomatoes | Pickled Cucumber | Kalamata Olives |

Carob Rusks | Vine Leaves | Assyrtiko Vinegar Of Santorini

## LEAF BAR

### Σαλάτα Με Σπανάκι & Ρόκα 12€

Μήλο & Ακτινίδιο | Αμύγδαλα |

Κρουτόν Από Χωριάτικο Ψωμί | Βινεγκρέτ Από Μανταρίνι

### Spinach & Rocket Salad 12€

Apple & Kiwi | Almonds | Rustic Bread Croutons | Tangerine Vinaigrette

### Πράσινη Σαλάτα 13€

Λιαστές Ντομάτες | Ψητά Λαχανικά | Πετιμέζι | Ντοματίνια

### Green Salad 13€

Sun Dried Tomatoes | Baked Vegetables | Grape Molasses | Cherry Tomatoes

### Μαρουλοσαλάτα 16€

Γαρίδες | Κρέμα Γραβιέρας | Κρουτόν | Πικάντικο Σαλάμι

### Lettuce Salad 16€

Shrimps | Graviera Cheese Cream | Croutons | Spicy Salami

## FINE COMFORT FOOD

Σούπα Ημέρας 9€

Soup Of The Day 9€

**Ραβιόλι Με Ελληνικά Τυριά 12€**

Beurre Blanc Φέτας | Λάδι Βασιλικού

**Greek Cheeses Ravioli 12€**

Feta Cheese Beurre Blanc | Basil Oil

**Κοτόπουλο Ελευθέρας Βοσκής 12€**

Πουρές γλυκοπατάτας | Κρεμμυδάκια Εσαλότ

**Free-Range Chicken 12€**

Mashed Sweet Potato | Shallots

**Ριζότο Με Σπανάκι & Σπαράγγια 14€**

Φιστίκια Αιγίνης | Πυκτόγαλο Χανίων

**Spinach & Asparagus Risotto 14€**

Pistachio Of Aegina | Piktogalo Cheese Of Chania

**Χοιρινό Κότσι 16€**

Μουσελίν Πατάτας Με Σκόρδο & Μέλι | Κρούστα Μυρωδικών

**ROAST PORK SHANK**

Potato Mousseline With Garlic & Honey | Herb Crust

**Λαβράκι Φιλέτο 18€**

Κρέμα Από Παντζάρι | Χόρτα Τσιγαριστά |

Σάλτσα Hollandaise Με Σπανάκι

**Sea Bass Fillet 18€**

Beetroot Cream | Sautéed Greens | Spinach Hollandaise Sauce

**Παραδοσιακή Ψαρόσουπα 18€**

Σκορπίνα | Χριστόψαρο | Λαχανικά | Αυγολέμονο

**Traditional Fish soup 18€**

Scorpion Fish | John Dory | Vegetables | Egg Lemon Sauce

**Τορτελόνι Με Βασιλομανίταρα 21€**

Ελληνικό Μπλε Καβούρι | Ραγού Μανιταριών

**Tortelloni With Porcini Mushrooms 21€**

Greek Blue Crab | Mushroom Ragu

## OUR GREAT MEAT

**Φιλέτο Rossini 30€**

Φουάγκρα | Πουρές πατάτας | Μανιτάρια | Τρούφα

**Tournedos Rossini 30€**

Foie Gras | Mushed Potatoes | Mushrooms | Truffle

**Ελληνικό Αρνάκι Γάλακτος Σιγομαγειρεμένο στους Χυμούς του 32€**

Φρικασέ Λαχανικών | Αυγολέμονο (για 2 άτομα)

**Slow Roasted Baby Lamb 32€**

Vegetable Fricassee | Egg-Lemon Sauce (for 2 People )

**Μοσχαρίσιο Rib-eye Black Angus Αμερικής 48€**

200 ημερών Corn Fed 300gr

**USA Rib-eye Black Angus 200 Days Corn Fed 300gr 48€**

\* Παρακαλώ όπως επιλέξετε μια από τις παρακάτω επιλογές  
για να συνοδεύσετε το Rib-eye σας

Please choose one of the below side dishes to  
accompany your Rib-eye

## SIDE DISHES

**Πουρές Πατάτας 5€**

Με Μέλι & Θυμαρί

**Mushed potatoes 5€**

with Honey & Thyme

**Μανιτάρια Σωτέ 5€**

**Sautéed Mushrooms 5€**

**Λαχανικά βουτύρου 5€**

**Buttered Vegetables 5€**

## SWEET DREAMS

### Μπουγάτσα 7€

Τραγανό φύλλο | Σιμιγδαλόκρεμα | Κράμπλ Κανέλας |  
Κακάο | Παγωτό Αρμενοβίλ

### Bougatsa Pastry Dessert 7€

Crispy Phyllo | Semolina Custard Cream | Cinnamon Crumble |  
Cocoa Crème | Greek Armenonville Ice Cream

### Προφιτερόλ 8€

Σοκολάτα Γάλακτος Valrhona Azélia 35% | Φιστίκι Αιγίνης |  
Φρούτα του Πάθους | Σάλτσα Σοκολάτας Valrhona Guanaja 70% | Παγωτό  
Βανίλια

### Profiterole 8€

Milk Chocolate Azélia 35% | Pistachio Of Aegina | Passion Fruit |  
Chocolate Sauce Valrhona Guanaja 70% | Vanilla Ice Cream

### Τάρτα Λεμονιού 8€

Valrhona Ivoire 35% | Μπισκότο Αμυγδάλου | Μαρέγκες | Κουλί Βατόμουρο

### Lemon Tart 8€

Valrhona Ivoire 35% | Almond Biscuit | Meringues | Raspberry Coulis

### Tiramisu 8€

Τσουρέκι Θεσσαλονίκης | Ελληνικός Καφές |  
Κρέμα Μασκαρπόνε Αρωματισμένη Με Πορτοκάλι

### Tiramisu 8€

Greek Brioche Sweet Bread (Tsoureki) | Greek coffee |  
Mascarpone Cream Flavored With Orange

«Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε, το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία»

«Please inform the staff of any allergies or food intolerance you might have. Our menu has (or is possible to have) traces or ingredients of allergen substances, that could cause allergic reaction and/or digestion inability»

**Τέτοιες ουσίες είναι / Such substances are:**

Περιγραφή κωδικοποίησης αλλεργιογόνων / Description Of Encoded Allergens

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη / Cereals Containing Gluten
2. Καρκινοειδή (Θαλασσινά με κέλυφος, π.χ. καβούρια, Γαρίδες, Αστακοί) και προϊόντα τους / Crustaceans (Seafood In Shell, E.G. Crabs, Shrimps, Lobsters) And Their Products
3. Αυγά Και Προϊόντα Με Βάση Τα Αυγά / Eggs And Products based On Eggs
4. Ψάρια Και Προϊόντα Με Βάση Τα Ψάρια / Fish And Products based On Fish
5. Αραχίδες (Αράπικα Φιστίκια) Και Προϊόντα Με Βάση Τις Αραχίδες / Ground nuts (Peanuts) And Products based On Peanuts
6. Σόγια Και Προϊόντα Με Βάση Τη Σόγια / Soybeans And Products based On Soy
7. Γάλα Και Προϊόντα Με Βάση Το Γάλα / Milk And Products based On Milk
8. Κάρποι Με Κέλυφος (Π.χ. Αμύγδαλα, Φουντούκια, Καρύδια, Κάσιους, Κλπ) / Nuts (E.G. Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashews, Etc.)
9. Σέλινο Και Προϊόντα Με Βάση Το Σέλινο / Celery And Products based On Celery
10. Σινάπι Και Προϊόντα Με Βάση Το Σινάπι / Mustard And Products based On Mustard
11. Σπόροι Σουσαμιού Και Προϊόντα Με Βάση Τους Σπόρους Σουσαμιού / Sesame seeds And Products based On Sesame seeds
12. Διοξείδιο Του Θείου (So<sub>2</sub>) Και Θειώδεις Ενώσεις - / Sulphurdioxide (So<sub>2</sub>) And Sulphites
13. Λούπινο Και Προϊόντα Με Βάση Το Λούπινο / Lupine And Products based On Lupine
14. Μαλάκια Και Προϊόντα Με Βάση Τα Μαλάκια / Mollusks And Products based On Mollusks

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ / NOTICE**

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. |

The restaurant/bar is legally required to present complaint / comment forms in a special box next to the exit.

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αποδείξεων λιανικών

Συναλλαγών

Prices include all taxes. The restaurant/bar is legally required to issue receipts in retail trade

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών.

Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages.

Τα εδέσματα με την ένδειξη \* είναι κατεψυγμένα.

Dishes marked with \* have been frozen.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

The oil used on salads is extra virgin olive oil.

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Sunflower seed oil is used for frying.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αράμ Παπαζιάν

Responsible for implementation of statutory regulations: Aram Papazian

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Όλα τα προϊόντα είναι σύνθετα, αποτελούνται από πολλά συστατικά και παράγονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους, έτσι δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα να υπάρχει σε κάποιο από τα παραπάνω προϊόντα και άλλος αλλεργιογόνος παράγοντας πλέον αυτών που αναγράφονται.

**ATTENTION:** All the products are composed of multi various ingredients and produced in similar production areas, so it is unavoidable the possibility of existence more than one allergen in the aforementioned plates.