

STEP 1 · Salads



AVENTADOR (13€)

baby φυλλώδη, τριμμένο αυγό, σπαράγγια, Prosciutto & dressing gorgonzola

Country (9,50€)

τοματίνια, πιπεριές, κρεμμύδι, sticks αγγουριού, mouse φέτας, κρίταμο & "χώμα" από χαρούπι

Chriska (11,50€)

baby φυλλώδη, φιλετάκια κοτόπουλο, κατσικίσιο τυρί Chèvre, dressing οξύμελι, λιαστή τομάτα και δαμάσκηνα

Βραστά Λαχανικά (9€)

ποικιλία βραστών λαχανικών εποχής και άγριων χόρτων με dressing spicy λαδολέμονο

Πολύχρωμη (10,50€)

ανάμεικτα πράσινα φυλλώδη, φιλέτα από πορτοκάλια και γκρέιπφρουτ, τυρί μανούρι, φιλέ αμυγδάλο και dressing εσπεριδοειδών

OldSchool (8,00€)

λάχανο & καρότο με dressing vinaigrette μουστάρδας

STEP 2 · Let's Start



Σαγανάκι (6,50€)

παναρισμένοι κύβοι γραβιέρας συνοδευόμενοι με μαρμελάδα γλυκοκρεμμυδιού

Χειροποίητα Λουκάνικα (7,50€)

ποικιλία χειροποίητων λουκάνικων της φάρμας μας με dip δυόσμου

Carpaccio (12,50€)

μαριναρισμένο φιλέτο μόσχου σε asian sauce συνοδευόμενο με σαλάτα σελινόριζας μαριναρισμένη σε λάδι τρούφας

Τυροπιτάρι (6,50€)

σπιτική τυρόπιτα με το δικό μας dip από μαρμελάδα τομάτας

Το πηλίνο (6,50€)

μπουγιουρντί με φέτα πιπεριές και chorizo

Τριλογία Ελληνικών Αλοιφών (6,50€)

σπιτική τυροκαυτερή - μελιτζανοσαλάτα - τζατζίκι μαύρου σκόρδου

Τηγανιά (8,50€)

τρυφερά φιλέτα κοτόπουλου μπερδεμένα με πιπεριές και μανιτάρια μέσα σε ανάλαφρη σάλτσα μουστάρδας και κόκκινου πιπεριού, σερβίρονται σε τραγανή φωλιά τортίγιας

Τα Μάτια σας Δεκατέσσερα (6,50€)

αυγά μάτια με πατάτα τριφτή, σουτζούκι και γραβιέρα

Φάβα (7€)

με σύγκλινο και καραμελωμένα κρεμμύδια

Το Πεϊνιρλί Μας (8,50€)

χειροποίητη ζύμη γεμισμένη με μοσχαρίσιο ραγού, καπνιστή ωριμασμένη γραβιέρα Κρήτης και ένα τέλεια μαγειρεμένο αυγό

Μαστέλο alla caprese (7,50€)

μαστέλο Χίου, φρέσκες ροδέλες τομάτας και σπιτική χειροποίητη Pesto

Μανιτάρια (7,50€)

ποικιλία μανιταριών πανέ, αρωματισμένα με θυμάρι

Γύρος Διαφορετικός (9,50€)

λωρίδες από φιλέτο μοσχαριού, χειροποίητη καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, παπρικάνα και τραγανά πιτάκια

Κεφτεδάκια (7,50€)

από 100% μοσχαρίσιο κιμά, συνοδεύονται με σάλτσα τομάτας

Πατάτες Τηγανιτές (4€)

χειροποίητες και φρέσκες!
Όπως πρέπει να 'ναι!

Πλατό Αλλαντικών & Τυριών (16€)

αλλαντικά και τυριά από επιλεγμένους παραγωγούς και φάρμες!

Μπρουσκέτα με Γκοργκοντζόλα και προσούτο (6,50€)

Μπρουσκέτα με ψητά λαχανικά & παρμεζάνα (5,80€)

Step 3 · Meet The Meats & Pasta



Μοσχαρίσια Κόντρα Ωρίμανσης 500gr. (16,50€)

με χειροποίητες φρέσκες πατάτες

Χοιρινή Σπαλομπριζόλα 850gr. (15€)

με χειροποίητες φρέσκες πατάτες

Rib-Eye 300gr. (36€)

με σωτέ λαχανικά & sauce bearnaise

Ψαρονέφρι ... Όχι από ψάρι !!! (14,50€)

με πουρέ καρότου, σάλτσα από θυμάρι & ροζ πιπέρι

Βουβαλίσιο Μπιφτέκι 350gr. (13,50€)

με χειροποίητες φρέσκες πατάτες

Φιλέτο Κοτόπουλο (12€)

με ψητά λαχανικά, μαριναρισμένο σε HoneyMustard sauce

Κότσι (11,50€)

καραμελωμένο με βύνη και μαύρη μπύρα. Συνοδεύεται με πατάτες baby σωτέ & δενδρολίβανο

Tomahawk Ωρίμανσης 1kg.++ (44€)

δικής μας ωρίμανσης !!!

Ricanha (26€)

με σπαράγγια σωτέ και baby πατάτες

The Burger !!! (13,50)

μαύρο ψωμί άνθρακα, μπιφτέκι από 100% βουβαλίσιο κιμά, αυθεντικό cheddar, iceberg, σπιτικό χειροποίητο chutney bacon, χειροποίητη truffle mayo & φρέσκες πατάτες τηγανιτές

Φιλέτο 350gr. (33€)

τρυφερό φιλέτο μοσχαριού με bordelaise sauce, πουρέ πατάτας με τρούφα & πίκλες μανιταριών

Σολομός (16€)

συνοδεύεται με μαύρο ρύζι venere & spicy λαδολέμονο

Πλατό κρεατικών (34€)

κοντοσούβλι κοτόπουλο, κεμπάπ, πανσετάκια, λουκάνικα, πατάτες τηγανιτές, πιτάκια & dip δυόσμου, bbq, dijon

Πλατό TheCellarHouse (62€)

μοσχαρίσια κόντρα ωρίμανσης, ricanha, ψαρονέφρι, βουβαλίσιο μπιφτέκι, ψητά λαχανικά, baby πατάτες σωτέ & bordelaise, bearnaise sauce

Ριζότο (13€)

άγριων μανιταριών και λάδι τρούφας

Κριθαρότο Vegetarian (13€)

σπαράγγια, μανιτάρια, τοματίνι confit & saffron

Bolognese (12,50€)

με μοσχαρίσιο ραγού

Παπαρδέλες Κοτόπουλο (13,50€)

φρέσκα ζυμαρικά με μανιτάρια, σταγόνες ούζο & κρέμα παρμεζάνας

Λεμονάτο (14,50€)

φρέσκα ζυμαρικά με σιγομαγειρεμένο λεμονάτο μοσχάρι & κρέμα γραβιέρας

Step 4 · Sweetilicious



ChocoBurger (7,50€)

αφράτο ψωμί σοκολάτας με παγωτό βανίλια Μαγαδασκάρης και Βιενέζικης σοκολάτας καλυμμένα με σάλτσα caramel toffee

Τριλογία σοκολάτας (7,50€)

Ποικιλία cremeux από σοκολάτες Valrhona

Μηλόπιτα Aventador (6,50€)

σπιτική μηλόπιτα ταψιού με καρύδια, ρίγες λευκής κρέμας και παγωτό καϊμάκι

CheeseCake Lime (5,50€)

Με sauce wild berries

Γαλακτομπούρεκο (4,50€)

Με φύλλο κανταΐφι

Tiramisu (5,50€)

Με ελληνικό καφέ

Σφαίρα παγωτού (2,50€/σφαίρα)

Ποικιλία γεύσεων... Ρωτήστε μας !!!

#joinus

#followus

#yourdailyhabit

#365daysayear



ROOF GARDEN

— THE —
CELLAR HOUSE



by AVENTADOR

Food is love...
... Love is food.

keep scrolling!!!