



ANTIQUE WINE CELLAR  
& WINE BAR

## RAW - CURED - FIRED

<b>Σαλάτα Σταμναγκάθι</b> Ρόδι, Καρύδι, Βινεγκρέτ Πορτοκαλιού, Τυρί Chevre	/ € 7
<b>Ceviche</b> με Φρέσκο Ψάρι Εποχής, Γάλα Τίγρη, Chili, Κόλιανδρο, Φιλετάκι Πορτοκαλιού, Χειροποίητο Rice Cracker	/ € 11
<b>Tartare Μόσχου</b> Φιλέτο Μόσχου Βεροίας, Πίκλα Shimeji, Σκόνη Παντζαριού	/ € 10
<b>Ψητό Αχλάδι με Speck</b> Μανταρίνι με 2 Τρόπους, Καψαλισμένο Τυρί Chevre	/ € 9
<b>Χτένια Surf &amp; Turf</b> Chorizo Dolce, Πουρέ Σελινόριζας, Αέρας Grapefruit	/ € 11
<b>Foie Gras</b> Τσουρέκι, Confit Πορτοκαλιού, Dukkah, Reduction VinSanto	/ € 14
<b>Καψαλισμένα Λαχανικά</b> Ψητό Παντζάρι, Ανθοί Μπρόκολου, Σπαράγγια, Baby Καρότο, Ραπανάκι, 3 Διαφορετικές Υφές Λαχανικών	/ € 8
<b>Ψητές Γαρίδες</b> Κρύας Κάπνισης, Πίκλα Φινόκιο, Αφρό Εσπεριδοειδών	/ € 10
<b>Στήθος Πάπιας</b> Κρύας Κάπνισης, Fluid Jel Πορτοκαλιού, Καψαλισμένο Σικορέ	/ € 9

## SPECIAL CUTS

<b>Flap Steak - Ηνωμένων Πολιτειών</b>	100γρ. / € 8
<b>Hanging Tender Steak - Ηνωμένων Πολιτειών</b>	100γρ. / € 9
<b>Rib Eye Steak - Αυστραλίας</b>	100γρ. / € 10
<b>Rib Eye Steak - Ηνωμένων Πολιτειών</b>	100γρ. / € 12.5

Όλες οι ειδικές κοπές κρέατος συνοδεύονται από αλάτι, αρωματικό ελαιόλαδο της επιλογής σας και ψωμί από τον φούρνο μας. **Κυμαίνονται μεταξύ 350 και 400γρ.**

## SIDE DISHES

<b>Chips Γλυκοπατάτας</b> Πικάντικο Dip Κόκκινης Πιπεριάς	/ € 5
<b>Τσακιστές Πατάτες Baby</b> Παρμεζάνα, Καπνιστή Πάπρικα και Θυμάρι	/ € 6
<b>Πουρές Αγκινάρας Ιερουσαλήμ</b> Καραμελωμένο Κρεμμύδι και Crisps Παρμεζάνας	/ € 6
<b>Ραγού Μανιταριών</b> Χυλωμένη Fregola, Αρωματικό Ελαιόλαδο, Παρμεζάνα και Χειροποίητη Πίκλα Shimeji	/ € 7



ANTIQUÉ WINE CELLAR  
& WINE BAR

## BREAD

### Bread Basket

Ζυμωτό Ψωμί από τον Φούρνο μας, Βούτυρο με Κρασί Vinsanto και Βότανα

/ € 2.5

### Gnocco Fritto

Φρεσκοτηγανισμένα ψωμάκια  
Συνδυάζονται εξαιρετικά με όλα τα αλλαντικά

/ € 3

## CHEESE & Co.

Τα προϊόντα σεργίρονται στα 65gr. Φτιάξτε το δικό σας πλατό

### Βολάκι Άνδρου

100% αγελαδινό, παστερίωσης, Ελλάδα

/ € 6.5

### Μανούρα Γυλωμένη Σίφνου

Σκληρό 100% πρόβειο, παστερίωσης, Ελλάδα

/ € 6

### Λαδοτύρι Μήλου

Σκληρό 100% κατσικίσιο, παστερίωσης, Ελλάδα

/ € 6

### Monte 27

Σκληρό 100% αγελαδινό, παστερίωσης, Αυστρίας

/ € 6

### Manchego 12 Μηνών Ωρίμανσης

100% πρόβειο, παστερίωσης, Ισπανία

/ € 6.5

### Saint Nectaire

Ημίκληρο 100% αγελαδινό, φρέσκο, Γαλλία

/ € 7.5

### Holzhofer

Σκληρό 100% αγελαδινό, παστερίωσης, Ελβετία

/ € 7.5

### Fior di Arancio

Μπλέ τυρί 100% αγελαδινό, παστερίωσης, Ιταλία

/ € 8.5

Όλα τα Τυριά Συνοδεύονται από Χειροποίητα Αρτοποιήματα και Χειροποίητες Πίκλες.

## CHARCUTERIE

Τα προϊόντα σεργίρονται στα 65gr. Φτιάξτε το δικό σας πλατό

### Salame di Napoli

/ € 4

### Finocciona

/ € 4

### Coppa Παλαιωμένη

/ € 6

### Pancetta Tesa Dolce

/ € 6.5

### Prosciutto di Parma (24 Μήνων)

/ € 6.5

### Speck

/ € 7

### Bresaola di Bovino

/ € 7.5

Όλα τα Αλλαντικά Συνοδεύονται από Χειροποίητα Αρτοποιήματα και Χειροποίητες Πίκλες.

## DESSERTS

### Ρυζόγαλο Brule με Blue Cheese

Crumble Αμυγδάλου και Reduction από Κρασί Vinsanto

/ € 7

### Σοκολάτα 2 Ways

Ganache από Σοκολάτες Java και Sao Tomé, σε Sauce Κάστανο με Sponge  
Cake από Matcha και Tuile Κακάο

/ € 8