

By Executive Chef Sotiris Evangelou

Menu

S | A | L | O | N | I | K | A

ALMOST RAW

ΣΤΡΕΙΔΙΑ
6€/τεμάχιο
A: 6, 12, 14

ΤΟΝΟΣ
Καρπάτσιο ή Ταρτάρ, πράσινο λεμόνι, κόλιανδρος
29€
A: 4, 6

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ
Ταρτάρ ή Καρπάτσιο, ελαιόλαδο, λεμόνι
27€
A: 4, 6

ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ
Φρυγανισμένα ψωμάκια με βούτυρο και λεμόνι
30€
A: 1, 4, 7, 8, 11

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ
Καρπάτσιο ή Ταρτάρ με τρούφα
35€
A : 3, 4, 10, 12

ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ

ΧΑΜΟΝ IBERICO
Ψητές μπρουσκέτες, ντομάτα
28€
A: 1, 7, 8, 11

ΧΑΛΛΟΥΜΙ ΑΙΓΙΝΟ “ΜΑΡΟΥΛΑΣ”
Με ντοματοσαλάτα
25€
A: 1, 7, 12

ΠΙΤΑ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ
Με φέτα Ελασσόνας
19€
A: 1, 7

ΜΠΟΥΓΓΙΟΥΡΝΤΙ
21€
A: 3, 7

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ
Πέστο βασιλικού, πατάτες νέας σοδειάς,
ελιές θρούμπες Χαλκιδικής
28€
A: 8, 12, 14

ΧΤΑΠΟΔΙ
Αφκός, κρεμμύδι, κάπαρη
31€
A:12, 14

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ SALONIKA
Ετοιμάζεται στο τραπέζι σας
20€
A: 1, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11

Η ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ
Με λευκό ταραμά και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
19€
A: 1, 4, 10

ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ
Καλαθάκι Λήμνου, καυτερή πιπεριά στην σχάρα,
ελαιόλαδο
19€
A: 1, 7

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ
Παξιμάδι, ελιές, κάπαρη, ρίγανη
19€
A: 1, 3, 7, 8, 11, 12

ΤΡΥΦΕΡΑ ΠΡΑΣΙΝΑ ΣΑΛΑΤΙΚΑ
ΜΕ ΚΑΡΙΚΙ ΤΗΝΟΥ
Εστραγκόν και σταφύλια
19€
A: 7, 10, 12

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ
Γαρίδες και κοτόπουλο στο γκριλ
29€
A: 1, 2, 7, 12

Η ΒΡΑΣΤΗ ΣΑΛΑΤΑ
Βλήτα, κολοκυθάκια, πατάτες, φασολάκια
20€
A: -

Η ΚΡΗΤΙΚΗ “ΚΟΥΚΟΥΒΑΓΙΑ”
Κρίθινα παξιμάδια, ντομάτα, ξύγαλο Σητείας
19€
A: 1, 7, 11, 12

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

20€
Η καθημερινή μας σούπα ετοιμάζεται με φρέσκα υλικά –
παρακαλώ ρωτήστε το προσωπικό μας

ΠΑΣΤΑ & ΡΙΖΟΤΟ

ΡΙΖΟΤΟ ACQUERELLO
Γαρίδες, κολοκυθάκια, σαφράν
28€
A: 2, 7

PACCHERI
Γκοργκοντζόλα, προσούτο, φασκόμηλο
32€
A: 1, 6, 7, 10

ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ ΑΡΑΜΠΙΑΤΑ
Μοτσαρέλα και σάλτσα από ψητά ντοματίνια
32€
A: 1, 6, 7, 10

FUSILLI
Μπολονέζ κοτόπουλου,μανιτάρια
26€
A: 1, 3, 6, 7, 12

PENNE
Γαρίδες, ντομάτα, φέτα
35€
A: 1, 2, 6, 7, 10

SPAGHETTI AGLIO E OLIO
Με αχινό ή αυγοτάραχο
(ανάλογα την διαθεσιμότητα)
35€
A: 1, 4, 6, 10, 12

LINGUINE
Με λεμόνι & ταρτάρ απο ψάρι ημέρας
32€
A: 1, 3, 4, 6, 7, 10

MAFALDINE
Με μοσχαρίσια μάγουλα
29€
A: 1, 6, 7, 9, 10, 12

**Όλα τα ζυμαρικά σερβίρονται και με ολικής άλεσης

ΤΟ ΨΑΡΙ

Φρέσκα ψάρια ημέρας.
Κακαβιά / Ψητά ή άχνιστά / Στο τηγάνι /
Γιουβέτσι / Φρικασέ με χόρτα

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ/ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΦΡΕΣΚΙΑ ΓΑΡΙΔΑ
110€/kg
A: -

ΑΣΤΑΚΟΣ/ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ
120€/kg

ΤΟ ΚΡΕΑΣ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
Μανιτάρια, νιόκι πατάτας
31€
A: 1, 7, 9, 10, 12

ΨΗΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ
Γλυκιά και καυτερή μoustάρδα
26€
A: 1, 10, 12

ΧΟΙΡΙΝΟ PLUMA IBERICO
40€
A: -

ΚΑΡΕ ΑΠΟ ΑΡΝΙ
70€
A: -

ΣΙΓΟΥΗΜΕΝΗ ΣΠΑΛΑ ΑΠΟ ΑΡΝΑΚΙ
(Για 2 άτομα)
Πατάτες ψητές, κρεμμύδια, δεντρολίβανο, θυμάρι
65€/ kg
A: -

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ
50€
A: -

STEAK ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
Από το ωριμαντήριο μας, 40ημερών
(ανάλογα με την διαθεσιμότητα)
90€/ kg
A: -

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
75€/ kg
A: -

BLACK ANGUS RIB EYE
55€
A: -

BLACK ANGUS T-BONE STEAK
110€/ kg
A: -

ΣΑΛΤΣΕΣ

Μπάρμπεκιου
Τσιμιτσούρι
Σάλτσα με πιπέρια
Σάλτσα μανιταριών
Λαδολέμονο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Σε περίπτωση που ο πελάτης είναι αλλεργικός σε κάποιο προϊόν, παρακαλείται να επικοινωνεί με τον υπεύθυνο του καταστήματος ή με το Chef.

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

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αποδείξεων λιανικών συναλλαγών.

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

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

Τα εδέσματα με την ένδειξη * είναι κατεψυγμένα.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χαραλαμπίδης Νίκος

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
2. Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους
3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
5. Αραχίδες (αράπικα φυστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια
7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα
8. Καρποί με κέλυφος (π.χ αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους, κ.λπ.)
9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
11. Σπόροι σουσαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σουσαμιού
12. Διοξείδιο του θείου (SO₂) και θειώδεις ενώσεις
13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

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.