

.BOND

Dinner Menu

Ορεκτικά

Σούπα ημέρας

7€

Μοσχαρίσιο λουκάνικο πάνω σε φάβα Σαντορίνης, με καραμελωμένα κρεμμύδια

10,50€

Τραχανές πατάτες με μαγιονέζα τρούφας, τραχανό σαλάμι Λευκάδος, chives και κρέμα παρμεζάνας

8€

Βουβαλίσια κεφτεδάκια με κρέμα γιαούρτι, καρότο και πικάντικη σάλτσα τομάτας

11€

Μετσοβόνη καπνιστό παναρισμένο με rapko πάνω σε χειροποίητη μαρμελάδα τομάτας με βασιλικό

8.50€

Κροκέτες τυριού με αποξηραμένα δαμάσκηνα και βερίκοκα παναρισμένα με σουσάμι πάνω σε γλυκό του κουταλιού σταφύλι

8€

Σαλάτες

Σαλάτα mix με ψητό μανούρι, πλιγούρι, κόκκινο μήλο, δυόσμο, κουκουνάρι, ρόδι και dressing λεμόνι

8,50€

Σαλάτα με ψητό κοτόπουλο, λαχανίδα, παρμεζάνα, κρουτόν χωριάτικου ψωμιού, καλαμπόκι και vinaigrette μουστάρδα dijon

10€

«Greek way» τοματίνια κόκκινα, κίτρινα, ψητές πιπεριές, κρίταμο τουροί, flakes αγγούρι, κρεμμύδι φρέσκο, παξιμάδι χαρουπιού και αρσενικό Νάξου

8,50€

Ανάμικτη σαλάτα με ψητά αχλάδια, ρόκα baby, παντζάρια, ραπανάκια, κόλιανδρο φύλλα βαλεριάνας, καρύδια, flakes παρμεζάνα και dressing μουστάρδα-μέλι

8,50€

Σπανάκι μίνι, φακές beluga, φέτα, παξιμάδι, μανιτάρι φρέσκο, κρεμμύδι φρέσκο, άνηθο, vinaigrette πορτοκάλι

9,50€

Ζυμάρια - Ριζότο

Ριζότο με μανιτάρια πορτοίνι, μανιτάρια του δάσους, flakes μαύρης τρούφας και μπισκότο παρμεζάνας

13,50€

Λιγκουίνι φρέσκα με ελιές, πιπεριά πράσινη, τομάτα, κάπαρη, και φέτα τηγανητή

11,50€

Ταλιατέλες φρέσκιες με κοτόπουλο στήθος, τοματίνια, παρμεζάνα και πέστο βασιλικού

12,50€

Παπαρδέλες φρέσκιες με απάκι, τοματίνια, φασκόμηλο, θυμάρι, μπούκοβο και αρσενικό Νάξου

12€

Κυρίως Πιάτα

Chicken leg corn fed με σκορδάτο πουρέ πατάτας, λαχανικά μίνι γλασέ και ψητό
καλαμπόκι

12,50€

Καραμελωμένα χοιρινά πανσέτκια με πουρέ γλυκοπατάτας, σιρόπι σφενδάμου και
μαύρες σταφίδες

12€

Osso Buco μοσχαρίσιο (350-400gr) σιγομαγειρεμένο, πάνω σε πουρέ πατάτας, με μίνι
καρότα γλασέ

17,50€

Burger black angus (170gr) με μαγιονέζα τρούφας, μαρούλι, τομάτα, καραμελωμένα
κρεμμύδια, bbq sauce, cheddar, bacon και καπνιστές πατάτες

15€

Beef Flap black angus (Ocean beef) (220gr)

18,50€

Beef Picanha black angus (Ocean beef) (220gr)

19,50€

Ribeye black angus Argentine (250gr)

22€

Beef portehouse (~ 1kg) για 2 άτομα

58,00€

Όλα τα beef σερβίρονται με mini πατάτες, με χοντρό αλάτι, ψητά τοματίνια, ψητά
μανιτάρια πλευρώτους, σάλτσα μπεαρνέζ, χειροποίητη μαρμελάδα λεμόνι.

Γλυκιά

Γαλατόπιτα με τραγανό φύλλο, πουράκια μπακλαβά και παγωτό κανέλα

8€

Τάρτα με κρέμα λεμονιού, καμένη μαρέγκα και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

8€

Υγρό κέικ με δύο σοκολάτες bitter & milk και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

8,50€

Προφιτερόλ με κρέμα σοκολάτας bitter, σάλτσα μαύρης σοκολάτας και παγωτό

βανίλια Μαδαγασκάρης

8,50€

Banoffee με καραμέλα γάλακτος, καραμελωμένα φουντούκια, γκανάς σοκολάτας και

σάλτσα από καραμέλα βουτύρου

8,50€

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η' ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ.

- ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Φ.Π.Α ΚΑΙ ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ.

- ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΠΡΑΤΟΥ ΕΥΓΕΝΙΟΣ.

- ΤΟ ΛΑΔΙ ΣΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΕΙΝΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΓΙΑ ΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΗΛΙΕΛΑΙΟ.

- ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΨΑΡΙΑ ΕΙΝΑΙ ΦΡΕΣΚΑ, ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΕΙΔΟΣ ΜΕ ΑΣΤΕΡΙΣΚΟ *.

- ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΚΥΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΣΕ 4 ΓΛΩΣΣΕΣ.

- Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)



.BOND

Dinner Menu

Starters

Sup of the day

7€

Beef sausage on Santorini's fava and caramelized onions

10,50€

Crispy potatoes with truffle mayonnaise, crispy Lefkada's salami, chives and parmesan cream

8€

Buffalo meatballs with yogurt cream, carrot and spicy tomato sauce

11€

Smoked metsovone cheese breaded with panko on handmade tomato jam with basil

8,50€

Cheese croquettes with dried plums and apricots breaded with sesame seeds on sweet grapes

8€

Salads

Salad mix with grilled manouri cheese, groats, red apple, mint, pine nuts, pomegranate and lemon vinaigrette

8,50€

Salad with grilled chicken, kale, parmesan, rustic croutons, corn and dijon mustard vinaigrette

10€

«Greek way» cherry tomatoes red and yellow, roasted peppers, kritamo pickle, cucumber flakes, spring onion, carob nut and Naxos cheese

8,50€

Mixed salad with roasted pears, baby arugula, beetroots, radishes, coriander, valerian leaves, walnuts, parmesan flakes and honey-mustard dressing.

8,50€

Mini spinach, lentils beluga, feta, nut, fresh mushroom, chives, dill, orange vinaigrette

9,50€

Spaghetti - Risotto

Risotto with porcini mushrooms, forest mushrooms, black truffle flakes and parmesan biscuit

13,50€

Fresh linguine with olives, green pepper, tomato, caper, and fried feta

11,50€

Fresh tagliatelle with chicken breast, cherry tomatoes, parmesan and basil pesto

12,50€

Fresh papardelles with apaki, cherry tomatoes, sage, thyme, boukovo and Naxos cheese

12€

Main Courses

Chicken leg corn fed with garlic mashed potatoes, mini glazed vegetables and
roasted corn

12,50€

Caramelized pork pancetta with sweet potato puree, maple syrup and black
currants

12€

Osso Bucco (350-400gr) beef, slowly cooked, on potato puree with glazed mini
carrots.

17,50€

Burger black angus(170gr) with truffle mayo, lettuce, tomato, caramelized onions,
bbq sauce, cheddar, bacon and smoked potatoes

15€

Beef Flap black angus (Ocean beef) (220gr)

18,50€

Beef Picanha black angus (Ocean beef) (220gr)

19,50€

Ribeye black angus Argentine (250gr)

22€

Beef portehouse (~1kg) for two

58,00€

All beefs are served with mini potatoes with coarse salt, grilled cherry tomatoes,
grilled mushrooms, béarnaise sauce, lemon jam.

Sweets

Milk pie with crispy phyllo, baklava sticks and cinnamon ice cream

8€

Tart with lemon cream, burnt meringue and Madagascar vanilla ice cream

8€

Liquid cake with two bitter & milk chocolates and Madagascar vanilla ice cream

8,50€

Profiterole with bitter chocolate cream, dark chocolate sauce and Madagascar
vanilla ice cream

8,50€

Banoffe with milky caramel, caramelized hazelnuts, chocolate ganache and butter
caramel sauce

8,50€

PLEASE INFORM OUR STAFF FOR ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES IN FOOD

-THE PRICES INCLUDE VAT AND CITY TAX.

-MARKET MANAGER BRATU EVGENIOS.

-THE OIL IN SALADS IS OLIVE OIL, SUNFLOWER OIL IS USED FOR FRIED FOODS.

-MEAT AND FISH ARE FRESH, FROZEN WITH AN *.

-THE STORE IS REQUIRED TO HAVE A COMPLAINT BOX IN 4 LANGUAGES.

- THE CONSUMER DOES NOT HAVE AN OBLIGATION TO PAY IF HE DOES NOT RECEIVE THE LEGAL
DOCUMENT (PROOF - INVOICE)