

Aθήνα
Acropolis winter
olive oil
Risotto
βασιλικός
thyme
σταφίδες
GINGER

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Λουκουμάδες με μους φέτας, κελυφωτό φιστίκι, λιαστή τομάτα, ελιά και σος ροδιού V
Dumplings filled with feta cheese mouse, pistachio, sun dried tomatoes, olives and pomegranate sauce

Ζεστή πολέντα με ραγού από άγρια μανιτάρια V
Warm polenta with medley of wild mushrooms

Τατάκι τόνου με σαλάτα από καπαρόφυλλα και κρίταμο και σος από wasabi, soya και ταχίνι
Tuna tataki with caper leaves and kritamo salad with wasabi, soy and tahini sauce

Τρυφερά χοιρινά μπριζολάκια σε tortilla, με σος picante, καραμελωμένα κρεμμύδια και δροσερό γιαούρτι
Tender pork cuts in crispy tortilla, with picante sauce, caramelized onions and yogurt

Ρολάκια με μελιτζάνα, μανιτάρια, λιαστή τομάτα, φέτα και μαρμελάδα ντοματάκι V
Crispy rolls with eggplant, mushrooms, sundried tomato, feta cheese and tomato chutney

Napoleon από φύλλο κρούστας με φρέσκα μυρωδικά, σπανάκι και μους τυριών V
Napoleon filled with spinach, cheese mouse and fresh herbs

Χτένια με πουρέ από κουνουπίδι και bisque γαρίδας
Scallops with cauliflower purée and shrimp bisque

Σουτζουκάκια με σουμάκ, πίτες, μαριναρισμένη τομάτα με κάπαρη και κρεμμύδι. Σερβίρεται με γιαούρτι
Grilled meat balls with sumac, pitta bread, marinated tomato with capers and onions. Served with yogurt

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Σαλάτα με κινέζικο λάχανο, noodles, κοτόπουλο και σος από φυστίκια και λεμονόχορτο
Salad with cabbage, noodles, chicken and sauce of peanuts and lemongrass

Πράσινη δροσερή σαλάτα με μαρούλι, ρόκα, ξινοτύρι, τοματίνια και κρουτόν V
Fresh green salad with lettuce, rocket, traditional "ksinotiri" cheese, cherry tomatoes and croutons

Σαλάτα με σπανάκι, ρόκα, κουκουνάρι, κράνμπερυ, αχλάδι ποσέ, ανθότυρο και vinegraitte από βαλσάμικο V
Green salad with spinach, rocket, pine nuts, cranberry, poached pear, cream cheese and vinegraitte of balsamic

Λαχανίδα με ψητά παντζάρια, κατσικίσιο τυρί, κοκάρι ψητό και vinegraitte από ψητά κρεμμύδια V
Kale with grilled beets, goat cheese, shallots and onions

V = Vegetarian

Χειροποίητο φρεσκοκομμένο ψωμί που ζυμώνουμε καθημερινά στην Kuzina & συνοδευτικά
Freshly baked homemade bread, kneaded daily at Kuzina

KU
ZI
NA

greek cooking

downtown

salt

Lunch
or dinner?

ROCKET

WINTER NIGHTS

truffle
peppermint

SPICY

λουκουμάδες

ΕΛΑΙΟΠΑΔΟ

δινόσμος

Vegetables

Τσανακλίδης

Aθήνα

COZY

θυμάρι

city taste

κάναρη

season

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

Παπαρδέλες μεμανιτάρια, τρούφα και κάστανο 
Papardelle with truffle, mushrooms and chestnuts

Παστίτσιο με ragout από μοσχαρίσια μάγουλα
Pastitsio with veal cheeks ragout

Σολομός με λαχανικά σε ponzu σος από σόγια και τζίντζερ. Συνοδεύεται από ρύζι αχνιστό
Salmon fillet with vegetables and ponzu sauce with soy sauce and ginger. Served with steamed rice

Μυλοκόπι με σος κακαβιάς και λαχανικά
Kingfish with chowder sauce and vegetables

Χοιρινό ψημένο στον φούρνο για 12 ώρες με σαλάτα ανανά και πουρέ γλυκοπατάτας
Pork roasted in the oven for 12 hours, with pineapple salad and sweet potato purée

Φιλέτο από αρνάκι γάλακτος με πουρέ πατάτας, καραμελωμένα κρεμμύδια και σος Μαυροδάφνης
Lamb fillet with potato purée, caramelized onions and Mavrodafni sauce

Πικάντικος τόνος με ginger και σος wasabi με ταχίνι. Συνοδεύεται από χόρτα εποχής
Spicy tuna with ginger and wasabi sauce with tahini. Served with seasonal greens

Rib Eye με πατάτες baby με σός bearnaise και σος πιπεριού
Rib Eye with baby potatoes with béarnaise and pepper sauce

Πάπια με πουρέ σελινόριζας και αχλάδι με sauce από αγιοργίτικο κρασί, πορτοκάλι και cranberries
Duck with orange, cranberries and Agiorgitiko wine sauce, served with pear and celery root purée

Κοτόπουλο μαριναρισμένο σε soya και ginger, με κρεμμύδι και ψητάμανιτάρια πλευρώτους με sauce teriyaki
Chicken marinated in soy and ginger, with grilled onions and oyster mushrooms in teriyaki sauce

ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

Πουτίγκα με τσουρέκι αρωματισμένο με ρούμι, λευκή σοκολάτα, bitter σοκολάτα και cremé brûlée
Pudding filled with “Tsoureki” scented with rum, white and bitter chocolate and crème brûlée

Γκοφρέτα με σοκολάτα γάλακτος, φυστικοβούτυρο, κροκάν και καραμέλα
Milk chocolate candy bar with peanutbutter, crocant and caramel

Παγωτό Armenoville με καραμελωμένα αμύγδαλα, μαρέγκα και ζεστό γκανάς σοκολάτας
Armenoville ice cream with caramelized almond, meringue and warm chocolate ganache

Αχλάδι ποσέ σε μπεζέδες γεμιστούς με τυρί κρέμα και ζεστή sauce από σοκολάτα
Poached pear with meringues filled with cream cheese and hot chocolate sauce

Τάρτα με καραμελωμένα καρύδια και παγωτό κανέλλα
Tart with caramelized walnuts and cinnamon ice cream

 = Vegetarian

KU
ZI
PA

greek cooking

Poke

LOVED

Tuna

Olives

Kαψια

sunset

chilibliss

Chocolate

sweet

καραμέλα

Sweet

Pudding

ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΠΙΑΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ EXTRA ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΦΕΤΑ Π.Ο.Π. ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΗΛΕΛΑΙΟ. ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Ο ΝΟΜΙΜΟΣ Φ.Π.Α., Ο ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ ΚΑΙ ΛΟΙΠΕΣ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΛΗΝΤΑΙ ΤΑ ΝΟΜΙΜΑ ΠΟΣΟΣΤΑ ΣΕΡΒΙΤΟΡΙΩΝ.
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND FETA CHEESE P.D.O. ARE USED IN THE PREPARATION OF DISHES. EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND FLOWER OIL ARE USED FOR FRYING. PRICES INCLUDE THE LEGAL V.A.T., THE MUNICIPAL TAX, THE REST OF THE LEGAL ADDITIONS AND THE LEGAL WAITERS' PERCENTAGE.
ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΝΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΙΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ ΓΙΑ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ. THE RESTAURANT IS OBLIGED TO HAVE PRINTED DOCUMENTS IN A SPECIAL CASE BESIDE THE EXIT FOR SETTING OUT ANY EXISTING COMPLAINT.
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΤΗΝ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).
Για οποιαδήποτε πληροφορία σχετικά με τα προϊόντα μας, μη διστάσετε να ρωτήσετε το προσωπικό μας, ειδικά στην περίπτωση δυσανεξίας ή αλλεργίας είναι διαθέσιμες όλες οι πληροφορίες που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία (ΕΚ 1169/11).
For any inquiries about our products, don't hesitate to ask our staff, especially in the case of any food intolerance or food allergy further information is provided according to the relevant legislation (EU 1169/11).
Οι τιμές επιβαρύνονται με 10% δώρο Χριστουγέννων και Πάσχα τις αντίστοιχες περιόδους. During Christmas and Easter period there is a 10% surcharge.
Τα προϊόντα τόνος, χτένια, γαρίδες, μοσχαρίσια μάγουλα, πάπια, αρνάκι γάλακτος, ρολάκια, φύλλα κρούστας και πίτες είναι κατεψυγμένα / The products tuna, scallops, shrimps, veal cheeks, crispy rolls, pitta bread are frozen.
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΤΣΑΜΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ / MARKETING INSPECTION OFFICER: TSAMIS GEORGIOS

Το μενού του Άρη Τσανακλίδη

Aris Tsanaklidis' menu

22€ άτομο/person

Σαλάτα ή ορεκτικό / Salad or starter

(ατομική μερίδα / portion for one)

Επιλογή από / Select from:

Λουκουμάδες με μους φέτας, κελυφωτό φιστίκι,
λιαστή τομάτα, ελιά και σος ροδιού

*Dumplings filled with feta cheese mouse, pistachio,
sun dried tomatoes, olives and pomegranate sauce*



Πράσινη δροσερή σαλάτα με μαρούλι, ρόκα,
ξινοτύρι, τοματίνια και κρουτόν

*Fresh green salad with lettuce, rocket,
traditional "ksinotiri" cheese, cherry tomatoes and croutons*



Κυρίως Πιάτο / Main Dish

Επιλογή από / Select from:

Χοιρινό ψημένο στον φούρνο για 12 ώρες με σαλάτα
ανανά και πουρέ γλυκοπατάτας

*Pork roasted in the oven for 12 hours,
with pineapple salad and sweet potato purée*

Παπαρδέλες με μανιτάρια, τρούφα και κάστανο

Papardelle with truffle, mushrooms and chestnuts



Γλυκό / Dessert

Αρμενοβίλ με καραμελωμένα αμύγδαλα,
μαρεγκάκια και ζεστό γκανάς σοκολάτας

*Armenonville with caramelized almonds,
meringue and warm chocolate ganache*

 : Vegetarian

Η προσφερόμενη τιμή ισχύει και για τα 3 πιάτα και δεν μπορεί να μειωθεί με αντίστοιχη μείωση των παραγγελθέντων. The offered price is valid for all 3 dishes and cannot be deducted by ordering less dishes. ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΠΙΑΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΕΣΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΔΕΤΑ Π.Ο.Π. ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΗΛΙΕΛΑΙΟ. ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Ο ΝΟΜΙΜΟΣ Φ.Π.Α., Ο ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ ΚΑΙ ΛΟΙΠΕΣ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΤΑ ΝΟΜΙΜΑ ΠΡΟΣΕΤΑ ΣΕΡΒΙΤΟΡΙΩΝ. EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND FETA CHEESE P.D.O ARE USED IN THE PREPARATION OF THE DISHES. FLOWER OIL IS USED FOR FRYING. PRICES INCLUDE THE LEGAL V.A.T., THE MUNICIPAL TAX, THE REST OF THE LEGAL ADDITIONS AND THE LEGAL WAITERS' PERCENTAGE. ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΝΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΙΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ ΓΙΑ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ. THE RESTAURANT IS OBLIGED TO HAVE PRINTED DOCUMENTS IN A SPECIAL CASE BESIDE THE EXIT FOR SETTING OUT ANY EXISTING COMPLAINT. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΤΗΝ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE).

Για οποιοδήποτε πληροφορία σχετικά με τα προϊόντα μας, μη διστάσεις να ρωτήσεις το προσωπικό μας, ειδικά στην περίπτωση δυσανεξίας ή αλλεργίας είναι διαθέσιμες όλες οι πληροφορίες που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία (ΕΚ 1169/11). For any inquiries about our products, don't hesitate to ask our staff, especially in the case of any food intolerance or food allergy further information is provided according the relevant legislation (EU 1169/11).

Οι τιμές επιβαρύνονται με 10% δώρο Χριστουγέννων και Πάσχα τις αντίστοιχες περιόδους. During Christmas and Easter period there is a 10% surcharge.
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΤΣΑΜΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ. MARKETING INSPECTION OFFICER: TSAMIS GEORGIOS