

Aθήνα

Acropolis

summer

βασιλικός

thyme

olive oil

Risotto

σταφίδες

GINGER

favourite

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Παραδοσιακή φάβα με καπαρόφυλλα, φρέσκια ντομάτα και κρεμμυδάκι V
Traditional fava beans with caper leaves, fresh tomato and onion

Κολοκυθοκεφτέδες με ανθότυρο, καλοκαιρινά μυρωδικά και sauce γιαουρτιού V
Zucchini balls with traditional soft cheese, summer herbs and yogurt sauce

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

Σουτζουκάκια με πίτες, ταμπουλέ από κινόα και δροσερή sauce γιαούρτι
Grilled meat balls with pitta bread, tabule with quinoa and fresh yogurt sauce

Τρυφερά χοιρινά μπριζολάκια σε Ροδίτικη λαδόπιτα, με sauce picante, καραμελωμένα κρεμμύδια και δροσερό γιαούρτι
Tender pork cuts in Greek Rhodian pie, with picante sauce, caramelized onions and fresh yogurt

Κεφτέδες από φρέσκο ελληνικό μπλε καβούρι σε τραγανό μείγμα ραπκο, με μυρωδικά και sauce aioli
Crab cakes with fresh blue Greek crab in a crispy panko mixture, herbs and aioli sauce

Χτένια με πουρέ από κουνουπίδι και sauce καραβίδας
Scallops with cauliflower puree and crayfish sauce

Τιράντο τόνου μαριναρισμένο σε φρούτα του πάθους, χυμό από νεράντζι και miso
Tiradito tuna fish marinated in passion fruits, bitter orange juice and miso

Χταποδάκι ψητό με ζεστή πατατοσαλάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι και μυρωδικά
Grilled octopus with warm potato salad, fresh onions and herbs

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Πράσινη δροσερή σαλάτα με μαρούλι, ρόκα, σπανάκι, λόλο ρόσο, τοματίνια, ξινοτύρι και χειροποίητα croutons V
Fresh green salad with lettuce, rocket, spinach, lollo rosso, cherry tomatoes, traditional "ksinotiri" cheese and homemade croutons

Μυκονιάτικη σαλάτα με ντοματίνια, βαλεριάνα, κρίταμο, αγγούρι, ελιές, κοπανιστή, καπαρόφυλλα και χαρουποκούλουρο V
Myconian salad with cherry tomatoes, valerian, rock samphire, cucumber, olives, "kopanisti" cheese, caper leaves and crispy carob rusk

Σαλάτα με φρέσκα χόρτα εποχής, κολοκυθάκια στον ατμό, αβοκάντο και πεκορίνο V
Salad with fresh seasonal greens, steamed zucchini, avocado and pecorino cheese

Σαλάτα με σπανάκι, βαλεριάνα, σταφύλια, νεκταρίνια, κολοκυθόσπορο, πετιμέζι και vinaigrette με βαλσάμικο, μέλι και μουστάρδα V
Salad with spinach, valerian, grapes, nectarines, zucchini seeds, grape syrup and vinaigrette with balsamico, honey and mustard

V = Vegetarian

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

KUZINA

greekcooking

downtown

salt

Lunch or dinner?

ROCKET

SUMMER NIGHTS

truffle

spearmint

SPICY

λουκουμάδες

δυσόσμος

ΕΛΑΙΟΠΑΔΟ

Vegetables

Τσανακλίδης

Αθήνα

Tarazza

Θυμάρι city taste

κόσμησ

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

Ριζότο με γλυκιά κολοκύθα, κίτρινο και μπλε άγριο καλαμπόκι, σταφίδες, σαφράν και παλαιωμένη γραβιέρα V
Risotto with pumpkin, yellow and wild blue corn, raisins, safran and aged traditional "graviera" cheese

Χειροποίητα στριφτάρια με ντοματίνια, ξινοτύρι, φέτα και κρουτόν V
Handmade "striftaria" pasta with cherry tomatoes, traditional "ksinotiri" cheese, feta cheese and croutons

Χοιρινό ψημένο στον φούρνο για 12 ώρες με πουρέ γλυκοπατάτας και σαλάτα με ανανά, δύσμο, lime και φρέσκο κόλιανδρο
Pork roasted in the oven for 12 hours served with sweet potato puree and pineapple salad with mint, lime and fresh coriander

Φιλέτο κοτόπουλο μαριναρισμένο σε σόγια και ginger με ψητά μανιτάρια πλευρώτους και sauce teriyaki. Συνοδεύεται από ρύζι ατμού
Chicken fillet marinated in soy and ginger with oyster mushrooms in teriyaki sauce. Served with steamed rice

Αρνάκι φιλέτο με ratatouille λαχανικών και sauce με μαυροδάφνη και δεντρολίβανο
Lamb fillet with vegetable ratatouille and mavrodaphne-rosemary sauce

Strip Loin Black Angus με chips πατάτας, sauce bearnaise και sauce πιπεριού
Strip Loin Black Angus with potato chips, bearnaise sauce and pepper sauce

Μαύρος μπακαλιάρος του Roy μαριναρισμένος με miso και mirin, teriyaki sauce και ρύζι ατμού
Roy's black cod marinated in miso, mirin and teriyaki sauce. Served with steamed rice

Φρέσκο φιλέτο πελαγίσιας σφυρίδας με λαχανικά ατμού και χόρτα εποχής
Fresh grouper fillet with steamed vegetables and seasonal greens

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

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

ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

Μιλφείγ με φλωρεντίνες, κρέμα καταλάνα και καραμελωμένα νεκταρίνια
Millefeuille with fiorentines, catalane cream and caramelized nectarines

Εκμέκ με φρυγανισμένο τσουρέκι, παγωτό μαστίχα, σαντιγί, γλυκό βύσσινο και φιστίκι
Ekmek with toasted "tsourekis", mastic ice cream, whipped cream, sour cherry syrup and pistachios

Γκοφρέτα με σοκολάτα γάλακτος, φυστικοβούτυρο, κροκάν και καραμέλα. Συνοδεύεται με παγωτό καραμέλα και ανθό αλατιού
Milk chocolate candy bar with peanutbutter, crocant and caramel. Served with salted caramel ice cream

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

Παραδοσιακό αμυγδαλωτό με σπιτικό παγωτό μαχλέπι και γλυκό του κουταλιού περγαμόντο
Traditional almond cake with homemade ice cream "mahlepi" and dessert of bergamot

V = Vegetarian

KU
ZI
PA

greekcooking

Ροκα

LOVED

Tuna

Olives

Kαρδια

sunset

chilibliss

Chocolate

sweet
καραμέλα Sweet

Pudding