

Αθήνα

Acropolis

winter

βασιλικός

thyme

olive oil

GINGER

σταφίδες

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Λουκουμάδες με mousse φέτας, κελυφωτό φιστίκι, λιαστή τομάτα, ελιά και sauce ροδιού **V**

Παραδοσιακή φάβα με καπαρόφυλλα, φρέσκια τομάτα και κρεμμυδάκι **V**

Ρολάκια λαχανικών με γλυκόξινη sauce δαμάσκηνου **V**

Κολοκυθοκεφτέδες με ανθότυρο, μυρωδικά και sauce γιαουρτιού **V**

Σουτζουκάκια με πίτες, ταμπουλέ από κινόα και sauce γιαουρτιού

Ψαρονέφρι σε Ροδίτικη λαδόπιτα, με sauce picante, καραμελωμένα κρεμμύδια και γιαούρτι

Τατάκι τόνου με σαλάτα από καπαρόφυλλα, κρίταμο, τομάτα και sauce από wasabi, soya και ταχίνι

Χταπόδι στιφάδο με Vinsanto, καραμελωμένα κρεμμύδια και πουρέ ρεβυθιού

ΣΑΛΑΤΕΣ

Πράσινη σαλάτα με μαρούλι, ρόκα, λόλο ρόσο, τοματίνια, ξινοτύρι και χειροποίητα croutons **V**

Σαλάτα με ψητά παντζάρια, ξινόμηλο, γιαούρτι, σπανάκι baby και καραμελωμένο καρύδι **V**

Σαλάτα με σπανάκι, ρόκα, κουκουνάρι, cranberries, αχλάδι roche, ανθότυρο και vinegrette από παλαιωμένο βαλσάμικο **V**

Σαλονικιώτικη σαλάτα με κουλούρι Θεσσαλονίκης, τοματίνια, καπαρόφυλλα, κάπαρη, ρόκα, ελιές, αγγούρι, κρίταμο και mousse φέτας **V**

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Παπαρδέλες μεμανιτάρια, παρμεζάνα, τρούφα και κάστανο **V**

Χοιρινό ψημένο στον φούρνο για 12 ώρες με πουρέ γλυκοπατάτας και σαλάτα με ανανά, δυόσμο, lime και φρέσκο κόλιανδρο

Φιλέτο κοτόπουλο μαριναρισμένο σε soya και ginger με ψητάμανιτάρια πλευρώτους και sauce teriyaki. Συνοδεύεται από ρύζι ατμού

Στήθος πάπιας με πουρέ σελινόριζας και sauce από μύρτιλα

Κότσι αρνιού αργοψημένο στο φούρνο με στραπάτοσα πατάτας,μανιτάρια και sauce τρούφας

Strip Loin Black Angus με πατάτες, béarnaise και sauce πιπεριού

Σολομός με λαχανικά σε ronzu sauce από soya και τζίντζερ. Συνοδεύεται από ρύζι ατμού

Bavette με γαρίδες, ούζο, φέτα και εστραγκόν

Πικάντικος τόνος με ginger και sauce wasabi με ταχίνι. Συνοδεύεται από χόρτα εποχής

Μυλοκόπι με λαχανικά του χειμώνα και sauce κακαβιάς

ΓΛΥΚΑ

Πουτίγκα με τσουρέκι αρωματισμένο με ρούμι, λευκή σοκολάτα, σοκολάτα bitter, κροκάν φουντουκιού και crème brûlée

Mousse λεμονιού με μπισκότα βουτύρου και μύρτιλα

Παγωτό armenoville με καραμελωμένα αμύγδαλα, μαρέγκα και ζεστή ganache σοκολάτας

Καραμελωμένα ψητά μήλα με crumble κανέλας, μαυροδάφνη και παγωτό κανέλας

Γκοφρέτα σοκολάτας με παστέλι από φιστίκι, κροκάν και καραμέλα

V = Vegetarian

Χειροποίητο φρεσκοκομμένο ψωμί που ζυμώνουμε καθημερινά στην Kuzina & συνοδευτικά

ΕΛΛΗΝΙΣΜΟΣ

favourite

δυόσμος

KUZINA

greekcooking

downtown

salt

Lunch or dinner?

ROCKET

λουκουμάδες

WINTER NIGHTS

vegetables

spearmint

SPICY

ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΠΙΑΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΕΧΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΦΕΤΑ Π.Ο.Π. ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΗΛΙΕΛΑΙΟ. ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ ΓΙΑ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

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).

Τα προϊόντα λαδόπιτα, ρολάκια, χταπόδι, κότσι αρνιού, τόνος, γαρίδες, πάπια και μύρτιλα είναι κατεψυγμένα. Στις συνταγές χρησιμοποιείται επιδόρπιο γιαουρτιού.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΤΣΑΜΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ