

Αθήνα

Acropolis

summer

βασιλικός

thyme

olive oil

GINGER

σταφίδες

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φάβα παντρεμένη με καραμελωμένα κρεμμύδια, σταφίδες & τηγανητή κάπαρη **V**

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

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

Σουτζουκάκια με πίτες, sumac, τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι & γιαούρτι

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

Χτένια με πουρέ από μπιζέλι, άγριο χρένο & sauce βουτύρου

Timbale με καπνιστό σολομό σε φρυγανισμένο ψωμί, σαλάτα με αυγό, sour cream & μπρίκ σολομού

Φρέσκο φιλέτο από λαβράκι μαριναρισμένο σε lime με κόλιανδρο, καυτερή πιπεριά & sauce αβοκάντο

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

δυσόσμος

KUZINA

greekcooking

### ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα με μαρούλι, ρόκα, λόλο ρόσο, τοματίνια, ξινοτύρι & χειροποίητα croutons **V**

Σαλάτα με καρπούζι, φέτα, αγγούρι, βασιλικό, βαλσάμικο & ελαιόλαδο **V**

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

Σαλάτα με μαρούλι Gem, καπνιστό σολομό, grapefruit & vinaigrette με μέλι & μουστάρδα

Σαλάτα με σπανάκι, βαλεριάνα, σταφύλι, κολοκυθόσπορο, νεκταρίνια, πετιμέζι & vinaigrette με βαλσάμικο **V**

### ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Χειροποίητα στριφτάρια με τοματίνια, ξινοτύρι, σκόρδο, φέτα, χειροποίητα croutons & chips σκόρδου **V**

Φιλέτο κοτόπουλο με τοματίνια confit, sauce βουτύρου, φέτα & σπανακόρυζο

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

Φιλέτο αρνιού με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας, chips μελιτζάνας & sauce από μαυροδάφνη & θυμάρι

Wagyu rib eye με ψητά σπαράγγια, πατάτες & sauce μανιταριών shiitake

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

Σολομός με λαχανικά, ρύζι ατμού & ronzu sauce

Γιουβέτσι με αστακό αρωματισμένο με εστραγκόν, ούζο & σαφράν (2 ατόμων)

Φρέσκο φιλέτο πελαγίσιας σφυρίδας στο κονσομέ της, με λαχανικά ατμού & χόρτα εποχής

Φιλέτο από Χιλιανό άγριο λαβράκι μαριναρισμένο με miso, mirin & ψητά παντζάρια

### ΕΠΙΔΩΡΠΙΑ

Πλατώ τυριών

Μιλφέιγ με φλωρεντίνες, κρέμα καταλάνα & καραμελωμένα νεκταρίνια

Παγωτό armenoville με καραμελωμένα αμύγδαλα, μαρέγκα & ζεστή ganache σοκολάτας

Γκοφρέτα σοκολάτας με παστέλι από φιστίκι, κροκάν & καραμέλα

Εκμέκ με φρυγανισμένο τσουρέκι, παγωτό μαστίχα, κιγιέ, γλυκό βύσσινο & φιστίκι

Mousse λεμονιού με μπισκότα βουτύρου & μύρτιλα

**V** = Vegetarian

Χειροποίητο φρεσκοκομμένο ψωμί που ζυμώνουμε καθημερινά στην Kuzina & συνοδευτικά

Τσανακλίδης

Vegetables

peppermint

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 ΕΝΤΥΠΟ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ ΓΙΑ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ 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, χτένια, τόνος, στριφτάρια, αρνάκι, χιλιανό λαβράκι, μύρτιλα είναι κατεψυγμένα. Στις συνταγές χρησιμοποιείται επιδόρπιο γιαουρτιού.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΤΣΑΜΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

Lunch or dinner?

ROCKET

λουκουμάδες

downtown

salt