

Αθήνα

Acropolis

winter

βασιλικός

thyme

olive oil

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

GINGER

σταφίδες

Πλατό με ποικιλία από ελληνικά τυριά (πεκορίνο, γραβιέρα Κρήτης, μετσοβόνη, αρσενικό Νάξου) & χειροποίητη σουκομαίδα

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

Ρεβυθοκεφτέδες με μαϊντανό, κόλιανδρο, ξύσμα λεμονιού & sauce από ταχίни

Σούπα με γλυκιά κολοκύθα, chips κολοκύθας, πορτοκάλι, καρότο, τζίντζερ & κολοκυθόσπορο

Ζεστή πολέντα με άγρια μανιτάρια ραγού, σπανάκι & πεκορίνο

Τραβηχτή πίτα Μάνης με μανιτάρια Πορτομπέλο, μετσοβόνη & κατοικίσιο τυρί

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

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

Ταρτάρ τόνου με τζίντζερ, lime, σόγια, wasabi & sauce αβοκάντο

Καπνιστό σκουμπρί με πίκλες κρεμμυδιού σε μηλόξιδο & πετιμέζι, σε πουρέ από φασόλια Πρεσπών

ΣΑΛΑΤΕΣ

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

Σαλάτα με σπανάκι, ρόκα, κουκουνάρι, cranberries, αγλάδι roche, ανθότυρο & vinegrette από παλαιωμένο βαλσάμικο

Σαλάτα του χειμώνα με παντζάρι, μωβ & κίτρινο καρότο, αγκινάρα της Ιερουσαλήμ, γογγύλια, ψητό ταλαγάνι & vinaigrette από ψητούς βολβούς κρεμμυδιών

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

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Ματσάτες με μανιτάρια, τρούφα, παρμεζάνα & κάστανα

Φιλέτο κοτόπουλου με ατζέμ πιλάφι & sauce μαυροδάφνης

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

Καρέ από αρνάκι γάλακτος με πουρέ πατάτας, sauce από δενδρολίβανο & ψητό σκόρδο

Μαύρος χοίρος Pata Negra με πουρέ λευκής γλυκοπατάτας & sauce από μύριτλα

Rib eye με ψητά σπαράγγια, chips πατάτας & sauce μανιταριών shiitake

Ριζότο με γαρίδες αρωματισμένο με σαφράν, pesto μαϊντανού, παρμεζάνα & ξύσμα λεμονιού

Μυλοκόπι με καρότο, πράσο, φινόκιο & λεμονάτη sauce béarnaise

Σολομός με λαχανικά σε ponzu sauce από soya & τζίντζερ. Συνοδεύεται από ρύζι ατμού

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

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

ΓΛΥΚΑ

Τάρτα με καραμελωμένα καρύδια & παγωτό κανέλλα

Παγωτό armenoville με καραμελωμένα αμύγδαλα, μαρέγκα & ζεστή ganache σοκολάτας

Παραδοσιακό αμυγδαλωτό με σπιτικό παγωτό μαχλέπι & γλυκό του κουταλιού περγαμόντο

Γκοφρέτα σοκολάτας με κελυφωτό φιστίκι & μαστίχα

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

🌿 = Vegetarian 🌱 = Vegan

Χειροποίητο φρεσκοκομμένο ψωμί που ζυμώνουμε καθημερινά στην Kuzina & συνοδευτικά

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

favourite

δυόσμος

KUZINA

greekcooking

downtown

salt

Lunch or dinner?

ROCKET

λουκουμάδες

Γιοαννακίδης

COZY

WINTER NIGHTS

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 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 προβάλλονται από τη σχετική νομοθεσία (ΕΚ 1169/11).

Τα προϊόντα λαδόπιτα, τόνος, σκουμπρί, Pata Negra, αρνί, γαρίδες, λαβράκι και μύριτλα είναι κατεψυγμένα. Στις συνταγές χρησιμοποιείται επιδόρπιο γιαουρτιού.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΤΣΑΜΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ