

Αθήνα

Acropolis

summer

βασιλικός

thyme

olive oil

GINGER

σταφίδες

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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

Φάβα με φρέσκια τομάτα, κρεμμύδι, κάπαρη & καπαρόφυλλα **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, γιαούρτι & κρεμμύδι

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

Καβουροκεφτέδες με πικάντικη sauce aioli

δυσόσμος

KUZINA

greekcooking

ΣΑΛΑΤΕΣ

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

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

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Ριζότο με γλυκιά κολοκύθα, σαφράν, καλαμπόκι, σταφίδες & γραβιέρα Νάξου **V**

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

Κότσι αρνιού αργοψημένο στο φούρνο με στραπάτσα πατάτας,μανιτάρια & sauce δεντρολίβανου

Rib eye με chips πατάτας, sauce béarnaise & sauce πιπεριού

Μαύρος μπακαλιάρος του Roy μαριναρισμένος με miso & mirin, teriyaki sauce & ρύζι ατμού

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

Σολομός με λαχανικά, ρύζι ατμού & ponzu sauce

Φρέσκο φιλέτο πελαγίσιας σφυρίδας με λαχανικά ατμού, χόρτα εποχής & λαδολέμονο

ΕΠΙΔΩΡΠΙΑ

Μιλφέιγ με φλωρεντίνες, κρέμα καταλάνα & καραμελωμένα νεκταρίνια

Παγωτό armenoville με καραμελωμένα αμύγδαλα, μαρέγκα & ζεστή ganache σοκολάτας

Γκοφρέτα σοκολάτας γάλακτος με φυστικοβούτυρο, κροκάν & καραμέλα

Τάρτα λεμονιού με μπισκότα βουτύρου & μύρτιλα

V = Vegetarian **V** = Vegan

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

Τα προϊόντα λαδόπιτα, τόνος, καβούρι, στριφτάρια, σολομός, μπακαλιάρος, κότσι αρνιού, μύρτιλα, πίτες είναι κατεψυγμένα. Στις συνταγές χρησιμοποιείται επιδόρπιο γιαουρτιού.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΤΣΑΜΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

Lunch or dinner?

downtown

salt

ROCKET

λουκουμάδες