

Αθήνα

Acropolis

winter

βασιλικός

thyme

olive oil

GINGER

σταφίδες

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

δυσόσμος

KUZINA

greekcooking

downtown

salt

Lunch or dinner?

ROCKET

λουκουμάδες

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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

Σαλάτα από φακές Beluga με σπιτική λακέρδα τόνου

Φλογέρες με αρνάκι, λιαστή τομάτα, μελιτζάνα, φέτα & καυτερή γλυκόξινη σάλτσα

Ζεστή πολέντα μεμανιτάρια ραγού & παρμεζάνα **V**

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

Τραβηχτή πίτα Μάνης μεμανιτάρια, μετσοβόνη & κατοικίσιο τυρί **V**

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

Ταρτάρ από φιλέτο μόσχου με κάπαρη, αγγουράκι τουρσί & φύτρες από ραπανάκι

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

### ΣΑΛΑΤΕΣ

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

Σαλάτα με σπανάκι, ρόκα, κουκουνάρι, cranberries, αγλάδι roché, ανθότυρο & vinaigrette από βαλσάμικο **V**

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

Σαλάτα με παντζαρόφυλλα, ψητά παντζάρια, σπανάκι, κατοικίσιο τυρί με κρούστα από φουντούκι, vinaigrette βατόμουρου & καραμελωμένα φουντούκια **V**

### ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Παπαρδέλες μεμανιτάρια, τρούφα & κάστανο **V**

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

Φιλέτο κοτόπουλο με resto από κελυφωτό φιστίκι, κατοικίσιο τυρί & κουνουπίδι γιαχνί

Μοσχάρισια μάγουλα με sauce από αγιοργίτικο κρασί &μανιτάρια. Συνοδεύεται από πουρέ & chips πατάτας

Rib eye με πατάτες baby & sauce shiitake με miso & τρούφα

Σολομός με λαχανικά, ρύζι ατμού & ponzu sauce

Στήθος πάπιας με πουρέ σελινόριζας & sauce εσπεριδοειδών

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

Μυλοκόπι με sauce κακαβιάς αρωματισμένη με σαφράν & λαχανικά ατμού

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

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

Γκοφρέτα σοκολάτας γάλακτος με φυστικοβούτυρο, κροκάν & καραμέλα

Παραδοσιακό σαραγλί με κελυφωτό φιστίκι & παγωτό φιστίκι

Παγωτό armenoville με καραμελωμένα αμύγδαλα, μαρέγκα & ζεστή ganache σοκολάτας

Σπασμένο μιλφέιγ με mousse λευκής σοκολάτας, φράουλες & σούπα φράουλας

**V** = Vegetarian

Χειροποίητο φρεσκοκομμένο ψωμί που ζυμώνουμε καθημερινά στην Kuzina & συνοδευτικά

Τσανακλίδης

WINTER NIGHTS

Vegetables

peppermint

truffle

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

Τα προϊόντα φλογέρες, αρνάκι, πίτες, λαδόπιτα, τόνος, μοσχάρισια μάγουλα, πάπια, φύλλο κρούστας, φύλλα μιλφέιγ, φράουλες (στη σύνθεση της σούπας φράουλα) είναι κατεψυγμένα. Στις συνταγές χρησιμοποιείται επιδόρπιο γιαουρτιού.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΤΣΑΜΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ