

Byzantino

Ορεκτικά | Starters

Χωριάτικη σαλάτα ♥v 16

κόκκινες και κίτρινες τομάτες, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές Καλαμάτας, φέτα και φύλλα κάπαρης

Greek salad ♥v

red and yellow tomatoes, onion, peppers, Kalamata olives, feta cheese and caper leaves

Ανάμεικτη σαλάτα με Αιγαιοπελαγίτικα θαλασσινά *♦ 19

κρέμα από αυγοτάραχο, τραγανό ψωμί σικάλεως, ντρέσινγκ από μάνγκο και φρούτα του πάθους

Mesciun salad with Aegean seafood *♦

bottarga cream, crispy rye bread, mango and passion fruit dressing

Σαλάτα του Καίσαρα ♦ 21

φιλέτο κοτόπουλου, μαρούλι, παρμεζάνα

και ντρέσινγκ του Καίσαρα

Caesar’s salad ♦

chicken breast fillet, lettuce, parmesan flakes and Caesar dressing

Τυρί burrata με τοματίνια ♥♦ 20

καρπούζι πίκλα, βαλεριάνα, ρόκα και tapenade από ελιά

Burrata with cherry tomatoes ♥♦

pickled watermelon, lamb’s lettuce, rocket and olive tapenade

Καπνιστός σολομός ♥♦ 19

αβοκάντο, κόκκινη κινόα, αγγούρι και μαρούλι

Smoked salmon ♥♦

avocado, red quinoa, cucumber and baby gem

Ψητό μαστέλο με μέλι αρωματισμένο με τρούφα ♦ 16

σε κρούστα από ξηρούς καρπούς και σουσάμι kimchi

Baked mastelo cheese with truffle honey ♦

encrusted in nuts and kimchi sesame seeds

Μύδια με μάραθο και ελληνικά μυρωδικά 18

ούζο, αστεροειδή γλυκάνισο

Mussels with fennel and Greek herbs

ouzo, star anise

Carpaccio από μοσχάρι ♦ 21

τυρί Σαν Μιχάλη, αυγά ορτυκιού, κρεμμυδάκια,

ρόκα και κρέμα μουστάρδας

Beef carpaccio ♦

San Michalis cheese flakes, quail eggs, shallots, rocket and mustard cream

Ψωμί ανά άτομο 3

Bread per person

Σάντουιτς | Sandwiches

Μπορείτε να επιλέξετε ψωμί με ή χωρίς γλουτένη

Gluten free bread option is also available

Κλαμπ σάντουιτς ♦ 21

στήθος κοτόπουλου, τομάτα, μπέικον,

τηγανητό αυγό και μαρούλι

Club sandwich ♦

chicken breast , tomato, bacon, fried egg and iceberg lettuce

Burger από μοσχάρι Black Angus ♦ 29

τομάτα, μαρούλι, τυρί τσένταρ, μπέικον

και σος ταρτάρ

Black Angus beef burger ♦

tomato, lettuce, cheddar cheese, bacon and tartar sauce

Ζυμαρικά & Ριζότο | Pasta & Risotto

Μπορείτε να επιλέξετε ζυμαρικά με ή χωρίς γλουτένη

Gluten free pasta option is also available

Ελληνικό ριζότο λαχανικών ♥v 17

σπανάκι, φέτα, κολοκύθι, καρότο, αρακάς,

πιπεριές και ρόκα

Greek style vegetable risotto ♥v

spinach, feta cheese, zucchini, carrot, peas, peppers and baby rocket

Φρέσκα ζυμαρικά γκαργκανέλι με απάκι από κοτόπουλο 20

κόκκινη πιπεριά, γάλα καρύδας και σος από ελληνικό γιαούρτι

Fresh garganelli pasta with chicken apaki

red peppers, coconut milk and Greek yoghurt sauce

Ταλιολίνι με αχιβάδες *♦ 21

και πέστο από φιστίκι Αιγίνης

Taliolini with clams *♦

and pistachio of Aegina pesto

Κριθαράκι με γαρίδες * 19

και ξηρή μυζήθρα

Orzo with shrimps *

and dry mizithra cheese flakes

Κυρίως Πιάτα | Main Courses

Στήθος κοτόπουλου ελευθέρας βοσκής ♦ 20

μπριάμ λαχανικών, καλαμπόκι και ανάμεικτη σαλάτα

Free range chicken breast ♦

vegetable briam, corn and mixed salad

Ταλιάτα από μοσχάρι 38

πουρέ πατάτας,μανιτάρια, σπαράγγια, κέιλ

μετσοβόνη και λάδι τρούφας

Beef tagliata,

potato purée, mushrooms, asparagus, kale

metsovone cheese flakes and truffle oil

Αρνίσια παιδάκια * 35

σαλάτα φρέγκολα, μους αβοκάντο, λεμόνι,

σος από ελαιόλαδο και γιούζου

Lamb Chops *

fregola salad, avocado mousse, lemon,

yuzu and olive oil sauce

Φιλέτο από λαβράκι ♦ 35

ταραμοσαλάτα με πατάτα, ούζο και σος μπρικ

Sautéed sea bass fillet ♦

fish roe mousse with potato, ouzo and fish roe sauce

Φιλέτο από μυλοκόπι 37

μαύρο ρύζι, λαχανικά στον ατμό και σος αστακού

Shi drum fillet

black rice, steamed baby vegetables and lobster sauce

Επιδόρπια | Desserts

Σεμιφρέντο βερίκοκο ♦ 8

με κραμπλ oreo

Apricot semifreddo ♦

with oreo crumble

Παρφέ λάιμ ♦ 7

με μους λευκής σοκολάτας

Lime parfait ♦

with white chocolate mousse

Μπάρα σοκολάτας ♦ 9

με φράουλες, πραλίνα και βάση από βάφλα

Chocolate bar ♦

with strawberries, praline and waffle base

Vegan Menu

Ορεκτικά | Starters

Ταρτάρ παντζαριού ♦ 13

ρόκα, καραμελωμένα φουντούκια

και σος από μπαλσάμικο

Beetroot tartar ♦

rocket leaves, caramelized hazelnuts and balsamic reduction

Ροδέλα σελινόριζας ποσέ ♦ 14

αμύγδαλα, γάλα αμυγδάλου

και ελαιόλαδο με μυρωδικά

Poached celeriac ♦

almonds, almond milk and herb oil

Πράσινη σαλάτα με φαλάφελ ♦ 17

ντρέσινγκ με λεμόνι και ταχίνι

Green salad with falafel ♦

lemon - sesame mousse dressing

Κυρίως Πιάτα | Main Courses

Μπέργκερ από μανιτάρι, κολοκύθι και πατάτα ♦ 23

με τομάτα, μαρούλι, καραμελωμένα κρεμμύδια

και σπιτική vegan μαγιονέζα

Mushroom, zucchini and potato burger

with tomato, iceberg lettuce, caramelized onions

and homemade vegan mayonnaise

Λιγκουίνι με λαχανικά * 21

και κρέμα καρύδας

Linguini with vegetables *

and coconut cream

Σουτζουκάκια από κινόα και γλυκοπατάτα ♦ 22

με μαύρο ρύζι, σκόρδο, μυρωδικά

και σος τομάτας με κύμινο

Quinoa and sweet potato patties ♦

with black rice, garlic, herbs and tomato sauce with cumin

Μουσακάς λαχανικών 24

γλυκοπατάτα, μελιτζάνα, κολοκύθι, καρότο και μανιτάρι

με μπεσαμέλ από γάλα καρύδας

Vegetable moussaka

sweet potato, eggplant, zucchini, carrot and mushroom

with coconut milk béchamel

Επιδόρπια | Desserts

Σούπα φράουλας 6

με μπαχαρικά και φυτική κρέμα βανίλιας

Strawberry soup

with spices and vanilla vegan cream

Πανακότα με γάλα καρύδας 7

βανίλια, φρέσκα βατόμουρα

και σος από φρούτα του δάσους

Coconut milk panna cotta

vanilla, fresh berries and forest fruit sauce

♥ **Υγιεινή Πρόταση** / Healthy Option

* **Χρησιμοποιήθηκαν κατεψυγμένα προϊόντα** / Frozen ingredients have been used

♦ **Περιέχει ξηρούς καρπούς** / Contains nuts

V **Χορτοφαγικό πιάτο** / Vegetarian dish

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και Δημοτικό Φόρο | All prices are in Euro and include VAT and City tax

Για τις σάλτσες και τα τηγανητά προϊόντα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο | Sun flower oil has been used for the preparation of dressings, vinaigrettes and deep fried products.

Εάν έχετε ιδιαίτερες διατροφικές ανάγκες ή αλλεργίες και επιθυμείτε να γνωρίζετε τα υλικά που χρησιμοποιούνται, παρακαλούμε ζητήστε να μιλήσετε με τον διευθυντή

If you have special dietary requirements or allergies and wish to learn about food ingredients used, please ask for the manager

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ–ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)



Λευκά Κρασιά από την Ελλάδα

Greek White Wines

Σεμέλη Γιορτή, Οινοποιία Σεμέλης Μοσχοφίλερο / Ροδίτης, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος Semeli Giorti, Semeli Winery Moschofilero / Roditis, P.G.I. Peloponnese	8	28
Σαββατιανό, Οινοποιία Αν. Φράγκου Τοπικός Οίνος Σπάτων Savvatiانو, An. Fragkou Winery Regional Wine of Spata	32	
Μοσχάτο Τυρνάβου, Κτήμα Δ. Μίγα Π.Γ.Ε. Τύρναβος Moschato Tirnavou, Domaine D. Migas P.G.I. Tirnavos	34	
Μαντινεία, Οινοποιία Τρούπη Μοσχοφίλερο, Π.Ο.Π. Μαντινεία Mantinia, Troupis Winery Moschofilero, P.D.O. Mantinia	36	
Κτήμα Γεροβασιλείου Μαλαγουζιά / Ασύρτικο, Π.Γ.Ε. Επανομή Gerovasileiou Estate Malagouzia / Assirtiko, P.G.I. Epanomi	11	39
Κτήμα Άλφα Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Φλώρινα Alfa Estate Sauvignon Blanc, P.G.I. Florina	46	
Κτήμα Βιβλία Χώρα Sauvignon Blanc / Ασύρτικο, Τοπικός Οίνος Παγγαίου Vivlia Chora Estate Sauvignon Blanc / Assirtiko, Regional Wine of Paggeο	13	48
Σαντορίνη, Κτήμα Σιγάλας Ασύρτικο, Π.Ο.Π. Σαντορίνη Santorini, Domaine Sigalas Assirtiko, P.D.O. Santorini	52	
Άναξ, Αμπελώνες Αντωνόπουλου Chardonnay, Τοπικός Οίνος Αχαΐας Anax, Antonomoulos Vineyards Chardonnay, Regional Wine of Achaia	54	
1827, Αμπελώνες Ναυαρίνο Chardonnay / Ροδίτης, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος 1827, Navarino Vineyards Chardonnay / Roditiis, P.G.I. Peloponnese	10	36
Κοτύλε, Αμπελώνες Ναυαρίνο Chardonnay, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος Kotyλε, Navarino Vineyards Chardonnay, P.G.I. Peloponnese	44	

Λευκά Διεθνή Κρασιά

International White Wines

Prospetti, Pinot Grigio, IGT Provincia di Pavia, Italy	42	
McGuigan, Chardonnay South Eastern Australia	12	51
Jean - Marc Brocard, Chablis Domaine Sainte Claire Bourgogne, France	56	
Ροζέ Κρασιά / Rosé Wines		
Κτήμα Βογιατζή Μαύρο Μοσχάτο / Ξινόμαυρο, Τοπικός Οίνος Βελβεντού Vogiatzis Estate Mavro Moschato / Xinomavro, Regional Wine of Velvedos	12	44
Les Gravières, Domaine Gordonne IGP Var, France	9	32
1827, Αμπελώνες Ναυαρίνο Syrah, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος 1827, Navarino Vineyards Syrah, P.G.I. Peloponnese	10	36

Κόκκινα Κρασιά από την Ελλάδα

Greek Red Wines

Σεμέλη Γιορτή, Οινοποιία Σεμέλης Αγιωργίτικο / Cabernet Sauvignon, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος Semeli Giorti, Semeli Winery Agiorgitiko / Cabernet Sauvignon, P.G.I. Peloponnese	8	28
Παράγκα, Κτήμα Κυρ - Γιάννη Merlot / Ξινόμαυρο / Syrah, Π.Γ.Ε. Μακεδονία Paranga, Kir - Yianni Estate Merlot / Xinomavro / Syrah, P.G.I. Macedonia	35	
Πόρτες, Κτήμα Σκούρα Cabernet Sauvignon, Τοπικός Οίνος Πελοποννήσου Portes, Skouras Domaine Cabernet Sauvignon, Regional Wine of Peloponnese	41	
Κτήμα Σκούρα Αγιωργίτικο, Π.Ο.Π. Νεμέα Skouras Domaine Agiorgitiko, P.D.O. Peloponnese	43	
Κτήμα Βιβλία Χώρα Merlot / Cabernet Sauvignon, Τοπικός Οίνος Παγγαίου Vivlia Chora Estate Merlot / Cabernet Sauvignon , Regional Wine of Paggeο	13	48
Σκαντζόχοιρος, Κτήμα Άλφα Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π. Αμύνταιο Skantzochiros, Alfa Estate Xinomavro, P.D.O. Amindeo	53	
Μηδέν Άγαν, Οινοποιία Παπαντώνη Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος Miden Agan, Parantonis Winery Agiorgitiko, P.G.I. Peloponnese	54	
Λημνιό, Κτήμα Κίκονες Π.Γ.Ε. Ίσμαρος Limnio, Kikonες Estate P.G.I. Ismaros	56	
Κτήμα Γεροβασιλείου Syrah, Π.Γ.Ε. Επανομή Gerovasiliou Estate Syrah, P.G.I. Epanomi	60	
1827, Αμπελώνες Ναυαρίνο Cabernet Sauvignon, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος 1827, Navarino Vineyards Cabernet Sauvignon, P.G.I. Peloponnese	10	36
Κοτύλε, Αμπελώνες Ναυαρίνο Cabernet Sauvignon, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος Kotyλε, Navarino Vineyards Cabernet Sauvignon, P.G.I. Peloponnese	60	

Κόκκινα Διεθνή Κρασιά

International Red Wines

Vinuva, Montepulciano, D.O.C. Abruzzo, Italy	36	
Nepenthe, Pinot Noir Adelaide Hills, Australia	11	38
Soto de Torres, Ibericos Rioja Crianza Rioja, Spain	49	
Κοκτέιλ Cocktails		
Cosmopolitan / Daiquiri / Mojito / Bloody Mary / Dry Martini / Caipirinha / B52 /Margarita	16,5	

Σαμπάνιες | Champagnes

Pommery Brut	23	120
Pommery Brut Rosé	25	130
Veuve Clicquot Brut	32	135
Montvillers		125
MUMM Champagne Cordon Rouge		135
MUMM Champagne Cordon Rouge Rose		135

Αφρώδεις Οίνοι | Sparkling Wines

Prosecco Bottega	17	38
Fantinel Prosecco	10	42
Moscato d'Asti, DOCG	14,5	48

Επιδόρπιοι Οίνοι | Dessert Wines

Visanto Boutari	8,5	35
Samos Nectar 2005	9,5	37

Μπίρες | Beers

Βεργίνα Ποτήρι / Vergina draft	8,5	
Nissos / Mythos	9	
Fischer / Stella Artois / Alfa Weiss (500 ml)	10	
Heineken / Amstel Free	8	
Guinness / McFarland	11,5	

Επιδόρπια Ποτά | Digestives

Limoncello	13	
Grappa	14	
Port	13	

Αναψυκτικά & Χυμοί | Soft Drinks & Juices

Φυσικός χυμός πορτοκάλι Freshly squeezed orange juice	9	
Φυσικός ανάμεικτος χυμός με φρούτα εποχής Mixed fresh juice	10	
Energy Breeze Ανανάς, πράσινο μήλο, σπανάκι, τζίντζερ, χυμός λάιμ και χυμός πορτοκάλι Pineapple, green apple, spinach, ginger, lime juice and orange juice	10	
Χυμοί Amita (πορτοκάλι, μπανάνα, ροδάκινο, ντομάτα, λεμόνι, φράουλα) Amita juices (orange, banana, peach, tomato, lemon, strawberry)	7	
Αναψυκτικά Soft drinks 250ml	7	

Μεταλλικό νερό | Mineral water

Zagori 1lt / Zagori sparkling 1lt	6	
Perrier 330ml	7,5	

Byzantino

Ποτήρι Κρασί | Wine Glass: 150 ml

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Φ.Π.Α. και Δημοτικός Φόρος | All prices include VAT & City Tax

Αγορανομικά Υπεύθυνος Ανδρέας Τζούρος | Liable towards health authorities Andreas Tzourous

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για οποιαδήποτε διαμαρτυρία | The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit, for the registration of complaints| L'établissement doit disposer des formulaires, qui se trouvent près de la sortie, pour la possibilite de toute critique| Das Unternehmen ist verpflichtet Formulare neben dem Ausgang, fur eventuelle Beschwerden, zur Verfugung zu stellen