



Ρωτήστε μας για τη
Σούπα ημέρας

Άρτος (4τεμ)

3,50€

Ελαιόλαδο 50ml

0,80€

Σαλάτες & κρύα ορεκτικά

	€
Τυροκαυτερή. ● Φέτα, μανούρι, μπουκοβο, ελαιόλαδο, πιπεριά	4,20
Μελιτζανοσαλάτα. ● Καπνιστή με καρύδια και ελαιόλαδο	4,30
Παντζάρακια ● με γιαούρτι και αμύγδαλο	5,50
Burratina double ● Burratina, τοματίνια, βασιλικό, κρέμα λευκού μπαλσάμικου, ελαιόλαδο	10,50
Caprese με παντζάρι & burattina ● Σπανάκι, ρόκα, τομάτα, burattina, βινεγκρέτ βασιλικού	9,90
Ελληνική. ● Εποχικότητα // τομάτα, αγγούρι, φέτα, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, ελαιόλαδο	6,30

Κουζεινερι. Μαρούλι, iceberg, μπέικον, κεφαλοτύρι, παστέλι, βινεγκρέτ μέλι, κρουτόν	9,50
The wedge. iceberg, μαρούλι, κρέμα blue cheese, κρεμμύδι, τοματίνια κονφί, μπέικον	9,00
BBQ chicken salad. iceberg, μαρούλι, γραβιερίνο, καλαμπόκι, κοτόπουλο, κρεμμύδι, βινεγκρέτ, BBQ sauce, κρουτόν	11,00
Ποπau. ● Μαρούλι, σπανάκι, ρόκα, άνιθο, μανούρι, ξινόμηλο, βινεγκρέτ βασιλικού	9,00
Λιαστή. ● Διάφορες πρασινάδες, ρόκα, λιαστές τομάτες, χαλούμι τηγανητό, αμύγδαλο, βινεγκρέτ	9,00

Ζεστά ορεκτικά & sides

Χόρτοπιτες ● με κρέμα blue cheese	5,30
Σκορδόψωμο ● με κρουστά τυριών	5,80
Spring rolls. ● Ρολάκια με λαχανικά	5,30
Empanadas με μοσχάρι κρέας και κρεμμύδι	8,00
Χαλούμι τηγανητό ● με σάλτσα chimichurri	7,70
Χαλούμι σχάρας ● με καραμελωμένες μελιτζάνες και βινεγκρέτ βασιλικού	7,90
Σουφλέ τυριών classic ● κλασική γαλλική συνταγή με πέντε τυριά	7,70
Mozzarella sticks. σερβίρονται με Mayo-rocoto	7,30
Αγγινάρωπιτα με τυριά και μπέικον	7,50

Roast Brie. ● Γαλλικό τυρί μπρί ψημένο στο φούρνο και σερβιρισμένο με μαρμελάδα βατόμουρο	8,70
Φτερουγίτσες* buffalo με σέλερι	8,30
Cheddar mashed potatoes. Κρέμα από λιωμένες πατάτες, τσένταρ, bacon, κρούστα τυριών και chives	8,00
Φρέσκιες πατάτες τηγανητές ● σερβίρονται με κρέμα blue cheese	4,70
Πατάτες με σκορδοβούτυρο ● στο μαντέμι	4,90
Antipasto. ● Ψητά λαχανικά με βινεγκρέτ βασιλικού και παρμεζάνα	7,00
Onion rings*. ● σερβίρονται με Mayo-rocoto	4,90
Creamed spinach. ● Κρέμα από σπανάκι, φρέσκο κρεμμύδι, κρέμα τυριού	6,00
Μανιτάρια ψητά ● με σάλτσα chimichurri	6,80

Ριζότο, νιόκι & πάστα

Νιόκι* πατάτας με κρέμα από Grappa Padano, βούτυρο λευκής τρούφας και σχοινόπρασο ●	9,30
Ossobuco ragu	12,00
Νιόκι* πατάτας με σιγομαγειρεμένο βοδινό κότσι ψημένο στον ξυλόφουρνο	

Ριζοτο μανιταριών	9,60
Ρύζι αρμπόριο, σαφράν, ζωμό κρέατος, ποικιλία μανιταριών, παρμεζάνα	
Ριζοτο γαρίδα*	13,90
Ρύζι αρμπόριο, γαρίδες*, μπισκ γαρίδας, σαφράν, παρμεζάνα, βασιλικό, τοματίνια κονφί	

Steaks and more

Κότσι χοιρινό // 2 ατόμων 🍴	21,00
σιγοψημένο σε ξύλα ελιάς για 6-7 ωρες	
BBQ Ribs boneless 🍴	10,70
Πανσετάκια χωρίς κόκαλο λουσμένα με bbq και ψημένα στην σχάρα	
Brochettes de Porc.	12,00
Κομμάτια από χοιρινό λαιμό μαριναρισμένα με μουστάρδα και καπνιστή πάπρικα, ψήνεται στον Josper και σερβίρεται με καραμελωμένα κρεμμύδια	
Κοτόπουλο chimichuri 🌱	9,80
Φιλέτο κοτόπουλο μαριναρισμένο με chimichurri, ψημένο στην σχάρα	
Beer chicken 🍴	9,80
Ζουμερά κοματία κοτόπουλου παναρισμένα με κουρκούτι μπύρας και κρουστά ψωμιού	
Chicken Burger	9,20
Κοτόπουλο πανέ με λιωμένο cheddar, iceberg και dressing mayo-rocoto, μέσα σε αφράτο ψωμάκι brioche	
Lamb and Jazz	14,00
Άρνάκι Κρήτης μέσα σε μια αυθεντική μαρινάδα από την νέα Ορλεάνη (Cajun). ψήνεται στον Josper	
Kouzeineri Burger	13,30
Μπιφτέκι {220gr} από black angus natural beef, bacon, cheddar, iceberg, καραμελωμένα κρεμμύδια, ψωμάκι brioche	
Classic burger	11,80
Μπιφτέκι {220gr} από black angus natural beef, διπλό cheddar, bbq sauce, mayo-rocoto	
D.C burger	18,90
2 μπιφτέκια {από 220gr} από black angus natural beef, cheddar, bbq sauce, mayo-rocoto	

Raw

Ceviche	13,90
Λαβράκι, λάιμ, πιπεριά καυτερή, κόλιανδρο, τομάτα, κρεμμύδι, φρούτα	
ORAKING Salmon Tartar.	14,90
Σολωμός ORAKING, πιπεριά καυτερή, σουσάμι, κρεμμύδι, αγγούρι, nachos, κόλιανδρο, μαγιονέζα	
Veal carpaccio.	12,00
Βοδινό φιλέτο, chimichurri, ρόκα, παρμεζάνα, αυγο βραστο	
Beef tartar.	13,00
Βοδινό φιλέτο, αγγουράκι τουρσί, αμύγδαλο, αυγό, μουστάρδα ντιζόν, ελαιόλαδο, chives, κρεμμύδι, πάπρικα καπνιστή	

The Steaks

NATURAL BEEF / BLACK ANGUS



Ribeye	340gr // 12oz	29,00
Ribeye	560gr // 20oz	48,00
NYC striploin	340gr // 12oz	27,00
NYC striploin	560gr // 20oz	44,00
Espresso picanha	340gr // 12oz	23,00
μαριναρισμένο με espresso και καπνιστή πάπρικα		
Espresso picanha	560gr // 20oz	37,00
Argentinian style black angus	560gr // 20oz	47,00
Ψήνεται στον Josper και σερβίρεται με chimichuri sauce		
Churrasco picanha		
Ρωτήστε μας για διαθέσιμα γραμμαρία		
Garlic steak	560gr // 20oz	47,00
Striploin από black angus 100% natural beef Ψήνεται στον Josper και λούζεται με ζεστό σκορδοβουτυρο		

The Steaks Per Kilo

Ribeye	86,00
Striploin	78,00
Picanha	65,00
T-bone	86,00
Tomahawk	70,00
Prime rib	70,00

Salmon

The Wagyu Of The Sea. OraKing	21,00
Σολωμός ψητός	



Γλυκά & τυριά

	€		€
Μπουρατίνα με τραγανές αμαρένες	8,00	Ποικιλία τυριών. 4 είδη τυριών	17,00
Μπρί με θυμαρίσιο μέλι (125gr)	9,00		
	€		€
Millefeuille Φρεσκοψημένο φύλλο σφολιάτας με βελούδινη κρέμα πατισερί	7,00	Apple caramel Ζέστη μηλόπιτα με αρώματα από κανέλα, καραμέλα βουτύρου, σερβιρισμένη με παγωτό βανίλια	6,00
NYC cheesecake νεοϋορκέζικο cheesecake με κρέμα τυριού και τραγανό μπισκότο	7,00	Panacotta με άρωμα βανίλιας και κανέλας. Σερβίρεται σε κονφί φρούτων ημέρας	4,50
Tarta americana τραγανή τάρτα με αμύγδαλο, κρέμα τυριού, πατισερί, αμαρένες	6,00	Soufflé chocolate σερβίρεται με παγωτό βανίλια	8,00
		Creme caramele	4,00



Αγορανομικός Υπέυθυνος Κουρίνος Νικόλαος

Διατροφικές Επισήμανσεις

- Στα φαγητά μας μπορεί να υπάρχει πιθανή παρουσία ή ίχνη δημητριακών που περιέχουν γλουτένη, οστρακοειδών ή μαλακίων, αυγού, ψαριού, φυστικιού, σογιας, γάλακτος, αμυγδάλου, σέλιου, μουστάρδας, σησαμίου, θειωδών ενώσεων και λούπινου.
- Σε περίπτωση που έχετε αλλεργία σε κάποιο συστατικό, ενημερώστε κατα την παραγγελία και συμβουλευτείτε μας
- Χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο /// Οι πατάτες που χρησιμοποιούμε είναι φρέσκιες (περιέχουν θειώδη) /// Το ξύδι απλό και μπαλσάμικο (περιέχει θειώδη) /// Στις φριτέζες χρησιμοποιούμε φυτικά έλαια
- Τα σημειωμένα με αστερίσκο (*) Φτερούγες, Onion rings, Γαρίδα, Χτένια (Scallops) και Νιοκι ψήνονται από κατεψυγμένα



ENGLISH MENU

Ask for the
Soup of the day

Bread (4pcs)

3,50€

Olive Oil 50ml

0,80€

Salads & Cold Starters

	€
Tirokafteri spread. ● Feta cheese, Manouri cheese, red pepper flakes, olive oil, red bell pepper	4,20
Smoked Eggplant salad. ● with walnuts and olive oil	4,30
Baby beetroots ● with yoghurt and almonds	5,50
Burratina double. ● Burratina, cherry tomatoes, basil, white balsamic cream, olive oil	10,50
Caprese with beetroot & burattina ● spinach, arugula, tomatoes, burattina, basil vinegrate	9,90
Greek. ● Seasonal // tomatoes, cucumber, feta cheese, red peppers, onion, olives, capers, olive oil	6,30

	€
Kouzeineri. lettuce, iceberg, bacon, kefalotyri cheese, sesame bar, honey vinaigrette, croutons	9,50
The wedge. iceberg, lettuce, blue cheese cream, onions, cherry tomatoes confit, bacon	9,00
BBQ chicken salad. iceberg, lettuce, graviera cheese, corn, chicken, onions, vinaigrette, BBQ sauce, croutons	11,00
Popeye. ● lettuce, spinach, arugula, dill, manouri cheese, apple sour, basil vinaigrette	9,00
Liasti. ● various greens, arugula, sundried tomatoes, fried haloumi cheese, almond, vinaigrette	9,00

Hot Starters & sides

	€
Green Pies ● and blue cheese cream	5,30
Garlic Bread ● with crusty cheese	5,80
Spring rolls. ● Veggie medley	5,30
Empanadas with beef meat and onions	8,00
Fried haloumi cheese ● with chimichurri sauce	7,70
Grilled haloumi cheese ● with caramelized aubergines and basil vinaigrette	7,90
Mozzarella sticks. served with Mayo-rocoto	7,30
Classic Cheese Souffle ● Original French recipe with five cheese medley	7,70
Artichoke pie with cheese and bacon	7,50
Roast Brie. ● baked French brie cheese served with raspberry marmalade	8,70

	€
Buffalo chicken wings* served with celery	8,30
Cheddar mashed potatoes. Mashed potatoes cream, cheddar, bacon, cheese crust and chives	8,00
Fresh Cut potatoes ● served with blue cheese cream	4,70
Potatoes with garlic butter ● baked in "cast iron"	4,90
Antipasto. ● Grilled Vegetables with basil vinaigrette and parmesan	7,00
Onion rings* ● served with mayo-rocoto	4,90
Creamed spinach. ● Spinach cream, fresh onion, cream cheese	6,00
Grilled Mushrooms ● with chimichurri sauce	6,80

Risotto, gnocchi and pasta

	€
Potato gnocchi* with granna Padano cream, white truffle butter and chives ●	9,30
Osso buco ragu Potato gnocchi* with a slow cooked beef shank in the wood oven	12,00

	€
Mushroom risotto Arborio rice, saffron, meat broth, various mushrooms, parmesan	9,60
Shrimp risotto Arborio rice, Shrimps*, shrimps bisk, saffron, parmesan, basil, cherry tomatos confit	13,90

Steaks and more

Roasted Pork Shank // for 2 🍷	21,00
Cooked in olive tree woodse for 6-7 hours	
BBQ Ribs boneless 🍷	10,70
Grilled boneless pork belly cuts marinated in BBQ sauce	
Brochettes de Porc.	12,00
Pork neck slices marinated with mustard and smokes paprika, cooked in the Josper and served with caramelised onions	
Chicken chimichurri 🥗	9,80
Grilled chicken fillet, marinated with Argentinean chimichurri sauce	
Beer chicken 🍷	9,80
Juicy breaded chicken pieces with beer batter	
Chicken Burger	9,20
with breaded chicken, melted cheddar cheese, iceberg and mayo-rocoto dressing in a brioche	
Lamb and Jazz	14,00
Cretan lamb in authentic New Orleans - Cajun marinade, cooked in the Josper	
Kouzeineri Burger	13,30
Black angus natural beef {220gr}, bacon, cheddar, iceberg, caramelised onions in a brioche	
Classic burger	11,80
Black angus natural beef {220gr}, double cheddar, bbq sauce, mayo-rocoto	
D.C burger	18,90
2 burgers {220gr each} from Black angus natural beef, cheddar, bbq sauce, mayo-rocoto	

Raw

Ceviche	13,90
Sea Bass, lime, chili pepper, coriander, tomato, onion, fruit	
ORAKING Salmon Tartar.	14,90
ORAKING Salmon, chilli pepper, sesame, onion, cucumber, nachos, coriander, mayonaise	
Veal carpaccio.	12,00
Veal Fillet, chimichurri, arugula, parmesan, boiled egg	
Beef tartar.	13,00
Veal Fillet, gherkins, almond, egg, dijon mustard, olive oil, chives, onion, smoked paprika	

The Steaks



NATURAL BEEF / BLACK ANGUS	€
Ribeye	340gr // 12oz 29,00
Ribeye	560gr // 20oz 48,00
NYC striploin	340gr // 12oz 27,00
NYC striploin	560gr // 20oz 44,00
Espresso picanha	340gr // 12oz 23,00
Marinated with espresso and smoked paprika	
Espresso picanha	560gr // 20oz 37,00
Argentinian style black angus	560gr // 20oz 47,00
Cooked in Josper and served with chimichuri sauce	
Churrasco picanha	
Ask our waiter for available grams	
Garlic steak	560gr // 20oz 47,00
Striploin from black angus 100% natural beef Cooked in the Josper, with garlic butter .	

The Steaks Per Kilo

	€
Ribeye	86,00
Striploin	78,00
Picanha	65,00
T-bone	86,00
Tomahawk	70,00
Prime rib	70,00

Salmon

The Wagyu Of The Sea. OraKing	21,00
Baked Salmon	



Desserts & Cheese

	€		€
Burratina with crispy amarenas	8,00	Cheese platter. 4 kinds of cheese	17,00
Brie cheese with thyme honey (125gr)	9,00		
	€		€
Millefeuille Freshly baked puff pastry with velvety patisserie cream	7,00	Apple caramel Warm Apple-pie with cinnamon, caramel butter, served with vanilla ice-cream	6,00
NYC cheesecake NYC cheesecake with cheese cream and crunch biscuit	7,00	Pannacotta vanilla and cinnamon. Served with fresh fruit confit	4,50
Tarta americana Crispy Tart with almond, cream cheese, patisserie cream, amarenas	6,00	Soufflé chocolate served with vanilla ice-cream	8,00
		Creme caramele	4,00



Responsible for the market Kourinos Nikolaos

Nutritional Notes

- In our recipes, there may be a possible presence or traces of cereals containing gluten, crustaceans or molluscs, egg, fish, peanut, soy, milk, almond, celery, mustard, sesame, sulfite and lupine
- **In case you have an allergy to a certain ingredient, please inform us and consult us prior to the order**
- We use extra virgin olive oil /// The use fresh potatoes (containing sulphites) /// Vinegar, simple and balsamic (containing sulphites) /// In the fryers, we use vegetable oils
- Ingredients marked with asterisk (*) chicken wings, Onion rings, shrimps, Scallops and gnocchi are cooked from frozen