



KOUZEINERI
+ THE MEAT LOUNGE +

Άρτος (4 τεμ)

5,00€

Βούτυρο 50ml

2,00€

Ελαιόλαδο 50ml

2,00€

Σαλάτες, Spreads

Τυροκαυτερή. ● φέτα, μανούρι, ελαιόλαδο, ελιά, μπούκοβο 🌿	6,00
Παντζαράκια ψημένα στην φωτιά. ● γιαούρτι, τυρί κρέμα, άνηθος, αμύγδαλο 🌿	8,00
Ελληνική. ● (εποχικότητα) τομάτα, τοματίνια, κρεμμύδι, αγγούρι, μαιντανό, κάπαρη, φέτα,, ελιές, πιπεριές 🌿	12,00
Burattina Double. ● τοματίνι, βασιλικό 🌿	18,00
Chopped house salad. ● Διάφορες σαλάτες, grana padano, τοματίνια, κρεμμύδι, βινεγκρέτ λεμονιού, σπασμέλαιο 🌿	10,00
Κουζινερί. iceberg, μαρούλι, μπέικον, κεφαλοτύρι, παστέλι, κρουτόν, βινεγκρέτ μελιού 🌿	15,00
Chrispy Ceasar Salad. (Lunch Size). μαρούλι, pecorino, αυγό, τηγανιτό κοτόπουλο, κρουτόν, caesar sauce 🌿	16,00

Raw

Ceviche. ψάρι ημέρας, λάιμ, πιπεριά rocoto, κόλιανδρο, τομάτα, κρεμμύδι, φρούτο	16,00
Beef tartar. βοδινό φιλέτο, αγγουράκι τουρσί, αμύγδαλο, αυγό, μουστάρδα ντιζόν, σχοινόπρασο, κρεμμύδι, πάπρικα καπνιστή 🌿	14,00
	+ burratina 5,00
Carpaccio Tenderloin. βοδινό φιλέτο, Chimichurri, αυγό βραστό, ρόκα, grana padano 🌿	14,00

Ορεκτικά & sides

Pinsa Garlic Bread. σκορδοβούτυρο, μοτσαρέλλα	10,00
Empanadas* Argentina. μοσχαρίσιος κιμάς, κρεμμύδι, μπαχαρικά, σως γιαουρτιού	3 τεμάχια 12,00
Roast Brie. ● τυρί μπρί, μαρμελάδα βατόμουρο	11,00
Χαλούμι Chimichurri. ● χαλούμι τηγανητό, σάλτσα Chimichurri, μελιτζάνα, τομάτα κονφί, βασιλικός 🌿	10,00
Σουφλέ τυριών. ● κλασική γαλλική συνταγή από 4 τυριά	9,50
Mom's meatballs. 100% μοσχαρίσιο κρέας, σάλτσα τομάτας, κρέμα γιαούρτι, φρέσκα μυρωδικά 🌿	11,00
Beer & Chicken Bites. τραγανό κοτόπουλο, κουρκουτι μπύρας, πάπρικα	10,00
Κατσοοίρι. ρανκο, κολιανδρο, mango, chilli	12,00
Αγκιναρόπιτα. με τυριά, πρόσο και καπνιστό χοιρινό	13,00
Φτερουγίτσες* Buffalo. πικάντικες, σέλερι, σως γιαουρτιού	10,00
Cheddar mashed Potatoes. λιωμένες πατάτες, τυρί τσένταρ, μπέικον, σχοινόπρασο, κρούστα τυριών	9,00
Μανιτάρια σωτέ με Gremolata. ● ελαιόλαδο, σκόρδο, μαϊντανό, λεμόνι 🌿	11,00
Τηγανιτές Πατάτες. ● με truffle mayo	6,50
Antipasto. ● ψητά λαχανικά, βινεγκρέτ λαχανικών, μαϊντανό, τοματίνια, grana padano τριμμένο 🌿	9,00
Πατάτες με σκορδοβούτυρο. ● διπλοψημένες πατάτες, σχοινόπρασο	8,00
Creamy spinach. ● σπανάκι, φρέσκο κρεμμύδι, τυρί κρέμα	9,00
Fried onions*. ● κρεμμύδια τηγανιτά, mayo-rocoto	6,00
Truffle mashed potatoes. ● πουρές πατάτας, πάστα τρούφας, σχοινόπρασο	8,00



The Classics

Κότσι χοιρινό, ψημένο στον ξυλόφουρνο. 2 ατόμων 27,90

Θυμάρι, ρίγανη, πατάτες baby, μουστάρδα

BBQ Ribs Boneless. 16,00

πανσέτκια, σουσάμι φρέσκο κρεμμύδι, baby potatoes

Pork Steak. 16,00

χοιρινή μπριζόλα, με καραμελωμένα κρεμμύδια, πουρέ πατάτας και gravy

Josper Roast Chicken. 🍷 17,00

κοτόπουλο χωρίς κόκαλο, λαχανικά, chimichuri

Μπιφτέκι Black Angus. 19,00

[220gr] black angus, 100% natural beef, πουρέ πατάτας, gravy sauce

Cotoletta Di Maiale. 17,00

χοιρινό σνίτσελ, pecorino, πατάτες τηγανιτές

Chicken Burger 16,00

Κοτόπουλο πανέ, ψωμάκι brioche, cheddar, iceberg, mayo rocoto, πατάτες τηγανιτές

Cheeseburger (220gr.) 16,00

Black Angus 100% natural beef, Ψωμάκι brioche, διπλό τυρί, burger sauce, αγγούρι πικλα, πατάτες τηγανιτές

+ μπέικον +1,30

+Διπλό μπιφτέκι +8.00

Fish

Sea Bass. on the Josper 21,00

Λαυράκι ψητό, πατζάρι, κολοκύθι, gremolata

Pasta

Risotto milanese με μανιτάρια. ● 14,00

σαφράν, λευκό κρασί, βούτυρο, μαύρη τρούφα, grana padano

Νιόκι Black truffle. ● 15,00

κρέμα grana padano, μαύρη τρούφα, σχινόπρασο

Gnocchi Ραγού. Genovese 17,00

Μοσχάρι σιγομαγειρεμένο, βασιλικός, pecorino, +τρούφα +3,00

Paccheri Bolognese. 14,00

Ζυμαρικά, κιμάς μοσχάρι/χοιρινό, τομάτα, grana padano, βασιλικό

100% NATURAL BEEF / BLACK ANGUS

The Butcher's signature cuts

Ribeye Steak /350gr 46,50
Boneless Ribeye /500gr 65,00

NYC Strip /280gr 32,00
Boneless Striploin /500gr 56,00

Steak Au Poivre / 280gr 36,00
Boneless striploin, Green Pepper

Espresso Picanha /280gr 33,00
Boneless Cut, Pimenton, Espresso

Truffle Steak /280gr 46,00
Fillet Mignon, Gravy, truffle

Churasco Picanha / 1000gr 95,00
Boneless Picanha, , Brazilian Seasoning, baby potatoes, chimichurri, romesco

Bone-In New York Strip / 1000gr 105,00
(28Days Dry-Aged)
Bone-In, Striploin

T-Bone Steak / 1000gr 130,00
(28Days Dry-Aged)
The Best, Striploin and Fillet Mignon

Tomahawk / 1000gr 130,00
(28Days Dry-Aged)
Bone-In, Ribeye

Choose your sauce

Chimichurri 4,00
Truffle sauce 5,00
Green pepper sauce 4,00
Garlic Butter 4,00
Romesco 4,00

Γλυκά & Τυριά

Μπρί [125gr]	8,00 €	Γραβιέρα Κρήτης 150 grams	7,50 €
Parmigiano reggiano 150grams	9,50 €		

Τα τυριά σερβίρονται με chutney, ελιές και παξιμάδι

Millefeuille τραγανά φύλλα σφολιάτα, κρέμα ζαχαροπλαστικής	11,00 €	Σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια / φράουλα	7,50 €
New York Cheesecake τραγανό μπισκότο, κρέμα τυρίου, λεμόνι, φράουλα confit, παγωτό βανίλια	10,00 €	Mi-cuit au chocolat , [GF] Αλμυρή καραμέλα, παγωτό βανίλια [GF], καραμελωμένο φουντούκι	13,00 €
Ταρτα Αμερικάνα- Cherry Pie μπισκότο, αμύγδαλο, κρέμα ζαχαροπλαστικής, αγριοκέρασα	11,00 €	Churros* Classico Κρέμα πατισερί, salted caramel, κανέλα +Παγωτό βανίλια	7,00 € +3.00€
Panacotta βανίλια, κανέλα, κονφί φρούτων	5,00 €	Tiramisu με παγωτό βανίλια / μπισκότο	13,00 €
Apple Pie Σφολιάτα, μήλο, παγωτό βανίλια, γλυκά μπαχαρικά	11,00 €		

Αγορανομικός Υπεύθυνος Κουρίνος Νικόλαος

Διατροφικές Επισήμανσεις

- Στα φαγητά μας μπορεί να υπάρχει πιθανή παρουσία ή ίχνη δημητριακών που περιέχουν γλουτένη, οστρακοειδών ή μαλακίων, αυγού, ψαριού, φυστικιού, σογίας, γάλακτος, αμυγδάλου, σέλινου, 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, Empanadas, Churos ψήνονται από κατεψυγμένα

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)



English Menu

Bread (4pcs)

5,00€

Butter 50ml

2,00€

Olive Oil 50ml

2,00€

Salads, Spreads

Feta Cheese Spread. ● feta and manouri cheese, olive oil, olive, chilli pepper flakes 🌿	6,00
Beets roasted on the fire. ● yogurt, cream cheese, dill, almond 🌿	8,00
Greek. ● (Seasonality). tomato, cherry tomatoes, onion, cucumber, parsley, capers, feta cheese, olives, peppers 🌿	12,00
Burattina Double. ● cherry tomatoes, basil 🌿	18,00
Chopped house salad. ● various salads, grana padano, cherry tomatoes, onion, lemon vinaigrette, sesame oil 🌿	10,00
Kouzeineri. iceberg, lettuce, bacon, kefalotiri cheese, sesame bar, croutons, honey vinaigrette 🌿	15,00
Chrispy Ceasar Salad. (Lunch Size). lettuce, pecorino, egg, fried chicken, croutons, caesar sauce 🌿	16,00

Raw

Ceviche. fish of the day, lime, rocoto pepper, coriander, tomato, onion, fruit	16,00
Beef tartar. raw beef fillet, pickled cucumber, almond, egg, dijon mustard, chives, onion, smoked paprika 🌿	14,00
	+burattina 5,00
Carpaccio Tenderloin. raw beef fillet, Chimichurri, boiled egg, arugula, grana padano 🌿	14,00

Starters & sides

Pinsa Garlic Bread. garlic butter, mozzarella	10,00
Empanadas* Argentina. ground beef, onion, spices, yogurt sauce	3 pcs 4,00
Roast Brie. ● brie cheese, raspberry jam	11,00
Halloumi Chimichurri. ● fried halloumi, Chimichurri sauce, eggplant, confit tomato 🌿	10,00
Cheese souffle. ● the classic 4 cheeses, french recipe	9,50
Mom's meatballs. 100% beef meat, tomato sauce, yogurt cream, fresh herbs 🌿	11,00
Beer & Chicken Bites. crispy chicken beer batter, paprika	10,00
Katsochiri cheese. panko, coriander, mango, chilli	12,00
Artichoke pie. with cheese, leek and spoked pork	13,00
Buffalo wings*. spicy, celery, yogurt sauce	10,00
Cheddar mashed Potatoes. crushed potatoes, cheddar cheese, bacon, chives, cheese crust	9,00
Sautéed mushrooms with Gremolata. ● olive oil, garlic, parsley, lemon 🌿	11,00
French Fries. ● with truffle mayo	6,50
Antipasto. ● grilled vegetables, vegetable vinaigrette, cherry tomatoes, dill, grated grana padano 🌿	9,00
Potatoes with garlic butter. ● doublecooked potatoes, chives	8,00
Creamy spinach. ● spinach, chives, cream cheese	9,00
Fried onions*. fried onions, mayo-rocoto	6,00
Truffle mashed potatoes. ● mashed potatoes, truffle paste, chives	8,00



The Classics

Pork shank, baked in the wood oven. 27,90
for 2 people
thyme, oregano, baby potatoes, mustard

BBQ Ribs Boneless. 16,00
pork belly cuts, sesame, chives, baby potatoes

Pork Steak. with caramelized onions, mashed 16,00
potatoes and gravy

Josper Roast Chicken. 17,00
chicken Boneless, vegetables, chimichuri

Black angus Beef burger patty. 19,00
[220gr] black angus, 100% natural beef, mashed
potato, gravy sauce

Cotoletta Di Maiale. 17,00
Pork Schnitzel Fillet, pecorino, fresh cut fries

Chicken Burger 16,00
Brioche bun, Breaded chicken, cheddar, iceberg,
mayo rocoto, fresh cut fries

Cheeseburger (220yp.) 16,00
100% Natural Black Angus beef, Brioche bun,
double cheese, burger sauce, cucumber pickles,
fresh cut fries

+ bacon +1,30
+Double patty +8.00

Fish

Sea Bass. on the Josper. 21,00
Josper-grilled sea bass, beetroot, zucchini,
gremolata

Pasta

Risotto milanese with mushrooms. 14,00
saffron, white wine, butter, black truffle, grana
padano

Black truffle gnocchi. 15,00
grana padano cream, black truffle, chives

Gnocchi Ragu. Genovese 17,00
slow-cooked Beef, basil, pecorino cheese
+truffle +3,00

Paccheri Bolognese. 14,00
Fresh pasta with beef & pork mince, tomato, Grana
Padano & basil



100% NATURAL BEEF / BLACK ANGUS

The Butcher's signature cuts

Ribeye Steak /350gr 46,50
Boneless Ribeye /500gr 65,00

NYC Strip /280gr 32,00
Boneless Striploin /500gr 56,00

Steak Au Poivre / 280gr 36,00
Boneless striploin, Green Pepper

Espresso Picanha /280gr 33,00
Boneless Cut, Pimenton, Espresso

Truffle Steak /280gr 46.00
Fillet Mignon, Gravy, truffle

Churasco Picanha / 1000gr 95,00
Boneless Picanha, , Brazilian Seasoning, baby
potatoes, chimichurri, romesco

Bone-In New York Strip / 1000gr 105,00
(28Days Dry-Aged)
Bone-In, Striploin

T-Bone Steak / 1000gr 130,00
(28Days Dry-Aged)
The Best, Striploin and Fillet Mignon

Tomahawk / 1000gr 130,00
(28Days Dry-Aged)
Bone-In, Ribeye

Choose your sauce

Chimichurri 4,00
Truffle sauce 5,00
Green pepper sauce 4,00
Garlic Butter 4,00
Romesco 4,00

We cook in Josper Charcoal Ovens



Desserts & Cheese

Brie [125gr]	8,00 €	Cretan Graviera Cheese 150grams	7,50 €
Parmigiano reggiano 150grams	9,50 €		

Cheeses are served with chutney, olives and rusk

Millefeuille crispy puff pastry leaves, pastry cream	11,00 €	Warm Chocolate Cake Rich chocolate cake, vanilla & strawberry ice cream	7,50 €
New York Cheesecake crispy cookie, cream cheese, lemon, Strawberry confit, vanilla ice cream	10,00 €	Mi-cuit au chocolat, [GF] Salted caramel, [GF] vanilla ice cream, caramelized hazelnut	13,00 €
Tarta americana- Cherry Pie biscuit, almond, pastry cream, wild cherries	11,00 €	Churros* Classico Cream pettiserie, salted caramel, cinammon +Vanilla ice cream	7,00 € +3.00€
Panacotta vanilla, cinnamon, fruit confit	5,00 €	Tiramisu, Served with vanilla ice cream & biscuit	13,00 €
Apple Pie Puff pastry, apple, vanilla ice cream, sweet spices	11,00 €		

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, Empanadas, Churos are cooked from frozen

Service and taxes are included

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