

APPETISERS

ΦΥΛΛΩΔΗΣ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΑΝΑΝΑ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ
ΚΑΣΙΟΥΣ, ΚΡΕΜΩΔΗ ΓΚΟΡΚΓΟΝΤΖΟΛΑ ΚΑΙ VINAIGRETTE PASSION FRUIT

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΚΙΝΟΑ, ΠΑΝΤΖΑΡΙ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ, ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ,
ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ NOODLES, ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙ, ΤΡΑΓΑΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΣΟΥΣΑΜΙ ΚΑΙ
VINAIGRETTE ΣΟΓΙΑ-ΛΑΪΜ-ΤΖΙΝΤΖΕΡ

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ,
ΦΡΑΟΥΛΕΣ, ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ, ΔΥΟΣΜΟ ΚΑΙ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΤΑΡΤΑΡ ΣΟΛΟΜΟΥ, ΞΙΝΗ ΚΡΕΜΑ, ΝΟΡΙ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ ΡΑΠΑΝΑΚΙ

ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΤΟΥΡΣΙ, ΣΟΓΙΑ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ WASABI

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ, ΓΡΑΒΙΕΡΑ,
ΧΡΕΝΟ ΚΑΙ VINAIGRETTE ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ

ΣΕΒΙΤΣΕ ΑΠΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΜΕ ΓΑΛΑ ΤΙΓΡΗΣ, ΑΝΑΝΑ,
ΦΡΕΣΚΟ ΤΣΙΛΙ, ΛΑΪΜ ΚΑΙ ΠΙΚΛΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙ

ΨΩΜΑΚΙΑ ΑΤΜΟΥ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ,
ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΠΙΚΛΕΣ ΚΑΙ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΟΛΟΚΥΘΙ, ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ ΤΟΥΡΣΙ

CHEF: ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΖΩΚΟΣ

MAIN DISHES

ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΚΑΡΟΤΟ, ΨΗΤΟ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ & ΖΩΜΟ ΑΠΟ ΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΣΟΛΟΜΟΣ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ, ΣΑΛΤΣΑ ΣΕΛΙΝΟ ΚΑΙ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ

ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΟΥΡΑ, ΚΡΕΜΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑΣ & ΑΧΛΑΔΙ

SHORT-RIB BLACK ANGUS ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΓΙΑ 20 ΩΡΕΣ

BEEF CUTS

ΠΙΚΑΝΙΑ BLACK ANGUS (USA) 700gr

BONE-IN RIB EYE HOLSTEIN (DENMARK) 700gr

RIB-EYE BLACK ANGUS 300gr

FLAP (URUGUAY) 300gr

T-BONE ΜΟΣΧΙΔΑ ΣΙΤΕΜΕΝΟ ΓΙΑ 40 ΗΜΕΡΕΣ (ΕΛΛΑΔΑ) 500gr

ΨΩΜΙ ΜΕ DIP

SIDES

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΛΑΔΙ ΛΕΥΚΗΣ ΤΡΟΥΦΑΣ

ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΩΤΕ ΜΕ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ & ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ

ΒΑΒΥ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΠΟΧΗΣ ΣΕ ΒΟΥΤΥΡΟΓΑΛΑ ΜΕ ΛΑΪΜ

ΒΑΒΥ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΩΤΕ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

SAUCES

SPICY CHIMICHURRI

ΓΛΥΚΟ ΚΡΑΣΙ ΜΕ ΖΩΜΟ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ

BEARNAISE

DESSERTS

CREMEAUX ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 45%,
FEGIENTIN, ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ, ΠΑΓΩΤΟ PASSION FRUIT

ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙ
YUZU, ΜΑΡΕΝΓΚΑ ΛΑΪΜ, ΣΟΡΜΠΕ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ

LOW ABV COCKTAILS



Pinã Spritz

Aperol, Campari, Cinzano Prosecco, Pineapple,
Top Up Schweppes Pink Grapefruit Soda

Pink Spritz

Raspberries Infused Aperol,
Cinzano Prosecco, Schweppes Pink Grapefruit Soda

Oki "Doggi"

Bulldog Gin, Cinzano Prosecco, Cucumber,
Caper, Top Up Schweppes Bitter Lemon

RON GRAN RESERVA

1888

DOBLEMENTE AÑEJADO



The Mai Tai

Brugal Rum 1888, Spiced Rum, Orange Liqueur, Fresh Lime,
Roasted Pineapple, Pistachio - Orgeat Syrup, Tiki Bitters

Lulu's Colada

Brugal Blanco Rum, Mahina Clement Coconut Rum,
Fresh Pineapple, Coconut Milk, Citric Acid, Ginger

Cucumber Madness

Bulldog Gin, Green Apple Liqueur,
Fresh Lime, Ginger Syrup, Cucumber

Zombie #3

Brugal 1888, Blend Of Spiced Rums,
Overproof Rum 69c, Apricot Brandy,
Fresh Lime, Passion Fruit, Citrus
Oleosaccharum Cordial, Cocktail Bitters

Aloha Aloha

Finlandia Vodka, M Dry Mastiha, Mixed Berries,
Lime Juice, Orange Liqueur, Plum Bitters

Tropical Bowl

Finlandia Vodka, Brugal Branco,
All spices Oleosaccharum,
Mango, Lime, Passion Fruit Foam

Cherry Paloma

El Jimador Blanco Tequila, Fresh Lime,
Maraschino Liqueur,
Grapefruit Bitters, Top Up Three Cents Cherry Soda

Banana Daiquiri

Brugal Blended Rum, Zacapa 23,
Banana - Tonka, Spices, Chocolate Bitters

HONO & LULU TO SHARE



PINEAPPLE DIABLO (for 2)

El Jimador Tequila Blanco, Chartreuse Yellow Liqueur, Gomme Syrup,
Fresh Lime Juice, Pineapple Purée, Fresh Mint, Plum Bitters

LIVE LIKE A PUMPKIN (for 4)

Brugal Blanco Rum, Plantation OFTD, Spiced Syrup,
Fresh Lime Juice, Giffard Pineapple Liqueur, Tropical Fruit Purée,
Multi Citrus Oleosaccharum, Cocktail Bitters

**ask your bartender
for any non alcoholic cocktail*