



MEATING Grill & Co

— *by Jasper Gastrogrill* —

Food described in this Menu may contain Nuts or Derivatives of Nuts. If you suffer from any allergy or food intolerance or for any other dietary requirements please let us know.

Τα φαγητά που περιγράφονται σε αυτό το μενού μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή παράγωγα. Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή οποιασδήποτε άλλες διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε.

Prices include all Taxes | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

“Pret a Manger”

Deli

Meats | Αλλαντικά

Janós Iberico Ham - *Χαμ Ιβηρίας*

Prosciutto Crudo - *Προσούτο*

Coppa – *Κόπα*

Cheeses | Τυριά

Parmigiano Reggiano - *Παρμεζάνα*

Brie La Fontaine - *Τυρί “Brie”*

Fourme D’ Ambert - Blue Cheese - *Τυρί “Blue Cheese”*

Graviera Crete - *Κρητική Γραβιέρα*

MEATing Delicatessen Selection

Cheese Platter - *Πιατέλα Τυριών*

Meat & Cheese Platter - *Πιατέλα Αλλαντικών & Τυριών*

Marmalades, Grissini Breadsticks, Dried & Fresh fruits

Μαρμελάδες, Κριτσίνια, Αποξηραμένα & Φρέσκα φρούτα

Salads | Σαλάτες

Baked Goat's Cheese Salad

Fyllo pastry, pomegranate, pine nuts, green salad, balsamic vinaigrette
Κατσικίσιο τυρί σε φύλλο μπακλαβά στο φούρνο, πράσινη σαλάτα, ρόδι, κουκουνάρι, σος βαλσάμικου βινεγκρέτ

Halloumi Salad

Green salad, warm halloumi cheese wrapped in fyllo pastry, dry figs, fresh thyme, pomegranate seeds, balsamic & yoghurt dressing
Πράσινη σαλάτα, ζεστό χαλούμι τυλιγμένο με φύλλο μπακλαβά, αποξηραμένα σύκα, φρέσκο θυμάρι, ρόδι, ντρέσινγκ από βαλσάμικο και γιαούρτι

Duck Salad

Duck, mixed greens, ajitama egg, honey miso sauce
Πάπια, ανάμεικτη σαλάτα, βραστό αυγό, σος με μέλι & "miso"

Parmesan Salad

Green salad with aged parmesan, fresh & sundried tomatoes, cucumber, mushrooms, croutons, pomegranate, balsamic vinaigrette
Πράσινη σαλάτα με ώριμη παρμεζάνα, φρέσκες & λιαστές ντομάτες, αγγουράκι, μανιτάρια, κρουτόν, ρόδι, σος βαλσάμικου βινεγκρέτ

Starters | Ορεκτικά

Beef Tartare

Hand cut prime beef, quail eggs, sriracha aioli, proper condiments
Βοδινό κομμένο, αυγά ορτυκιού, "sriracha aioli", καρυκεύματα

Seared Foie Gras

Pan-seared foie-gras, Amarena cherries, pears, ciabatta
Στοταρισμένο συκώτι πάπιας, κεράσια Αμαρένα, αχλάδι, τσιαπάτα

Salmon & Seabass Ceviche

Salmon, seabass, quinoa, spicy coconut, ceviche sauce
Σολωμός, λαβράκι, κινόα, πικάντικη καρύδα, σος "ceviche"

Crostini

Ciabatta, mozzarella cheese, bell peppers, sundried tomatoes
Τσιαπάτα, μοτσαρέλα, πιπεριές, λιαστή ντομάτα

Funghi Farciti

Stuffed Portobello mushrooms, cottage & roquefort cheese, vegetable ratatouille, green salad
Γεμιστά μανιτάρια Πορτομπέλο, τυρί "roquefort" & "cottage", λαχανικά, πράσινη σαλάτα

House Choices

Ink Tagliatelle

Ink tagliatelle, sautéed calamari, octopus, prawns, mussels, bell peppers, sundried tomatoes, truffle oil
Ταλιατέλλες με μελάνι σουπιάς, σοταρισμένο καλαμάρι, χταπόδι, γαρίδες, μύδια, πιπεριές, λιαστή ντομάτα, λάδι τρούφας

Angus Beef Tagliatelle

Tagliatelle pasta, Angus beef, broccoli, Commandaria sauce, parmesan flakes
Ταλιατέλλες, βοδινό, μπρόκολο, σάλτσα κουμανδαρίας, παρμεζάνα

Risotto ai Funghi

Arborio rice, porcini, Portobello, button & oyster mushrooms, parmesan, fresh cream, butter & truffle oil
Ρύζι αρμπόριο, μανιτάρια πορτσίνι, Πορτομπέλλο, "button" & "oyster", παρμεζάνα, φρέσκια κρέμα, βούτυρο & λάδι τρούφας

Premium Angus USDA Beef Burger (300gr)

Cooked to your preferences and served with steak chips with sea salt & onion rings
Ψημένο αναλόγως προτιμήσεως, συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες & ροδέλες κρεμμυδιού

Josper Special Beef Burger

Cooked to your preferences and served with steak chips with sea salt & onion rings
Ψημένο αναλόγως προτιμήσεως, συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες & ροδέλες κρεμμυδιού

Add to your Burger / Προσθέστε στο Μπέργκερ σας

- Caramelized Onions / Καραμελωμένα Κρεμμύδια
- Blue Cheese (Fourme d'Ambert) / Τυρί "blue cheese"
- Fried Egg & Bacon / Τηγανιτό Αυγό & Μπέικον
- Mushrooms / Μανιτάρια
- Cheddar & Mozzarella / Τυρί "cheddar" & Μοτσαρέλα

House Choices

Chicken Scaloppini

Chicken fillet, fresh & sundried tomatoes, lemon pesto sauce, linguini pasta, creamy tomato sauce, seasonal vegetables

Φιλέτο κοτόπουλο, φρέσκες & λιαστές ντομάτες, σος με πέστο λεμονιού, λιγκουίνι, κρεμώδης σάλτσα ντομάτας, λαχανικά εποχής

Chicken in Cheese Sauce

Chicken fillet, four kinds of cheese, creamy white wine sauce
Φιλέτο κοτόπουλο, τέσσερα είδη τυριού, κρεμώδης σος λευκού κρασιού

Salmon

Grilled salmon fillet, teriyaki sauce, wild rice, vegetables
Φιλέτο σολομού στη σχάρα, σάλτσα τεριγιάκι, άγριο ρύζι, λαχανικά

Sea Bass

Fillet of sea bass oven-baked with spinach, creamy grape coulis, risotto
Φιλέτο λαβράκι στο φούρνο με σπανάκι, κρεμώδης εκχύλισμα από μούστο σταφυλιού, ριζότο

Josper Gastrogrill

Angus Fillet (250g)

The most lean and tender cut making it incredibly tender
Το πιο άπαχο και τρυφερό κομμάτι

Angus Rib - eye (350g)

A succulent, full flavoured cut with a natural nugget of fat that caramelizes & tenderizes the meat
Ένα ζουμερό, αρωματισμένο κομμάτι με φυσική επίστρωση λίπους η οποία καραμελώνει και κάνει το κρέας πιο τρυφερό

Angus Sirloin (350g)

A tender cut well marbled with a more notable “beefier” flavour
Ένα τρυφερό κομμάτι με πιο έντονη γεύση βοδινού

USDA T - Bone (600g)

A large cut with one side sirloin and the other fillet. The ‘T’ bone adds extra flavour and a signature look to this cut
Ένα μεγάλο κομμάτι με την μια πλευρά κόντρα φιλέτο και την άλλη φιλέτο. Το “T - Bone” προσθέτει επιπλέον γεύση σε αυτό το κομμάτι

Iberico Pata Negra (400g)

The Iberico Pork Chop is a juicy, well – marbled piece of meat. The meat has a rich nutty flavor that comes from the acorns the Iberico pig feeds from.
Ένα ζουμερό χοιρινό κομμάτι με πλούσια γεύση βαλανιδιών με τα οποία τρέφεται ο χοίρος Ιβηρίας.

🔪 Tomahawk 🔪 (900g - 1200g)

Shaped like a tomahawk axe with bone extending out, this well marbled steak shares a similar flavour to a ribeye but extra flavour coming from the bone when cooked
Σε σχήμα τσεκουριού, αυτό το στέκι έχει παρόμοια γεύση με το ribeye αλλά πιο έντονη λόγω του κόκαλου

🔪 Josper Gastro Platter 🔪 (850g to share)

Angus Fillet, Rib - eye & Sirloin
Truffle Parmesan Fries, Charred Asparagus, Onion Rings
Φιλέτο “Angus”, Rib - eye & Sirloin
Τηγανιτές Πατάτες με Τρούφα & Παρμεζάνα, Σπαράγγια & Ροδέλες Κρεμμυδιού

*All of our steaks are grilled to your preferences over the hot coals of the Josper Gastrogrill.

* All above dishes are served with truffle parmesan fries & house made onion rings.

* Όλα μας τα στέκια ψήνονται αναλόγως προτιμήσεως στα κάρβουνα του Josper Gastrogrill.

* Όλα τα πιο πάνω πιάτα σερβίρονται με τηγανιτές πατάτες με τρούφα & παρμεζάνα και τις δικές μας ροδέλες κρεμμυδιού.

House Made Sauces | Οι δικές μας Σος

Price per Sauce – Τιμή ανά σος

Pepper Sauce - Σος Πιπεριού

Wild Mushroom Sauce - Σος Άγριων Μανιταριών

Béarnaise Sauce - Σος Béarnaise

Smokey BBQ - Καπνιστή Μπάρμπεκιου

Sides | Συνοδευτικά

Sweet Potato Fries - Τηγανιτές Γλυκοπατάτες

Truffle Parmesan Fries - Τηγανιτές Πατάτες με Τρούφα & Παρμεζάνα

Steak Chips with Sea Salt - Τηγανιτές Πατάτες

Charred Asparagus – Σπαράγγια

Josper Wild Mushrooms - Άγρια Μανιτάρια Josper

Onion Rings - Ροδέλες Κρεμμυδιού