



# MEATing Grill & Co

— *by Jospier Gastrog grill* —

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.*

# “Pret a Manger”

## Deli

### Meats | Αλλαντικά

Janós Iberico Ham - *Χαμ Ιβηρίας*

Prosciutto Crudo - *Προσούτο*

Bresaola - *Βοδινό*

Chorizo Salami - *Σαλάμι “Chorizo”*

Speck Crudo - *Καπνιστό μπούτι*

### Cheeses | Τυριά

Parmigiano Reggiano - *Παρμεζάνα*

Brie La Fontaine - *Τυρί “Brie”*

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

Pecorino Di Vino - *Τυρί “Pecorino”*

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

### Spinach Salad

Baby spinach, quinoa parmesan crust, anari cheese, dry apricots, dill vinaigrette  
Σπανάκι, κρούστα κινόα - παρμεζάνα, αναρή, αποξηραμένα βερίκοκα, vinaigrette με άνηθο

### Arugula salad

Baby arugula, parmesan, roasted almonds, pomegranate, smoked lemon olive oil  
Ρόκα, παρμεζάνα, αμύγδαλα, ρόδι, καπνιστό λαδολέμονο

### Phyllo Crusted Goat Cheese Salad

Freshly cut greens, Chevre cheese, sesame phyllo crust, candy apple, orange segments, toasted sunflower seeds, vanilla apple dressing  
Ανάμικτη σαλάτα, κατσικίσιο τυρί "Chevre", κρούστα από σουσάμι, καραμελωμένο μήλο, πορτοκάλι, ηλιόσποροι, σως βανίλια - μήλο

## Starters | Ορεκτικά

### Smoked Burrattini

Selection of tomatoes, arugula, pine nuts, basil pesto, balsamic caviar, olive dust  
Ποικιλία ντομάτας, ρόκα, κουκουνάρι, πέστο βασιλικού, βαλσάμικο με χαβιάρι, σκόνη ελιάς

### Jospers Bruschetta

Toasted ciabatta, warm brie, caramelized onions  
Ψητή τσιαπάτα, ζεστό τυρί "brie", καραμελωμένα κρεμμύδια

### Smoked Mushroom Skillet

Wild mushrooms, free range egg, black truffle  
Άγρια μανιτάρια, αυγό ελευθέρως βοσκής, μαύρη τρούφα

### Beef Tartare

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

### Foie Grass

Duck liver sautéed, cumquat jam, apple purée  
Σταριασμένο συκώτι πάπιας, κουμκουάτ, πουρέ μήλου

### Risotto Sofrito

Spanish style risotto, smoked squid, red peppers  
Καπνιστό ριζότο με γεύση σουπιάς, κόκκινες πιπεριές

# Josper Gastrogrill

## **Angus Fillet (250g)**

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

## **Angus Rib - eye (300g)**

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 (300g)**

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*

## **Chateaubriand Angus (500g)**

A thick lean and exquisitely tender cut with a buttery texture and delicate flavour  
*Άπαχο και εξαιρετικά τρυφερό κομμάτι με βουτυρώδη υφή και ντελικάτη γεύση*

## **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 over the hot coals of the Josper Gastrogrill.  
Cooked to your liking and garnished with our house made onion rings.

\* Όλες μας τα στέκια ψήνονται στα κάρβουνα του Josper Gastrogrill.  
Ψημένα στις προτιμήσεις σας και γαρνιρισμένα με τις δικές μας ροδέλες κρεμμυδιού.

## House Made Sauces | Οι δικές μας Σως

Green Peppercorn Sauce - Σως από Πράσινο Πιπέρι

Wild Mushroom Sauce - Σως Άγριων Μανιταριών

Béarnaise Sauce - Σως Béarnaise

Smokey BBQ - Καπνιστή Μπάρμπεκιου

## Sides | Συνοδευτικά

Josper Smoked Potato Mille - Feuille - Πατάτες Μιλφείγ

Sweet Potato Fries - Τηγανιτές Γλυκοπατάτες

Potato Espuma & Chives - Μους Πατάτας & Σχονόπρασο

Truffle Parmesan Fries - Τηγανιτές Πατάτες με Τρούφα & Παρμεζάνα

Steak Chips with Seasalt - Τηγανιτές Πατάτες

Charred Asparagus – Σπαράγγια

Creamed Spinach - Κρέμα Σπανάκι

Josper Wild Mushrooms - Άγρια Μανιτάρια Josper

Sautéed Brussel Sprouts - Σοταρισμένα Λαχανάκια Βρυξελών

Sweet Corn with Butter & Salt – Καλαμπόκι με Βούτυρο & Αλάτι

Onion Rings - Ροδέλες Κρεμμυδιού