



MENΟΥ

ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ 10

Φέτα, Ούζο, Μαρμελάδα Ελιάς

ΠΑΝΤΖΑΡΙ 10

Quinoa, Πράσινη Ελιά, Φουντούκι, Βερίκοκο

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ 8

Αυγοτάραχο, Υζου, Φυστίκι Αιγίνης

ΦΑΒΑ 8

Κόκκινες Φακές, Κύμινο, Σαλάμι Λευκάδος

TARTARE ΓΑΡΙΔΑΣ 15

Γάμπαρη, Γάλα Καρύδας, Φράουλα,
Pink Grapefruit

ΛΑΔΕΝΙΑ 12

Χαρούπι, Ντοματίνια, Λούντζα,
Πετρωτή Μυκόνου

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ* 16

Καπνιστή Μαγιονέζα Μαύρου Σκόρδου,
Φινόκιο Τουρσί

ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ** 21

Ξινός Τραχανάς, Κατίκι Δομοκού,
Κάσιους, Λάδι Σουτζουκιού

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΡΝΑΚΙ 19

Λεμόνι, Στακοβούτυρο, Γραβιέρα Κρήτης

FLANK STEAK TAGLIATA 31

Γλυκοπατάτες, Πεκάν,
Μαγιονέζα Δεντρολίβανο, Πίκλες

XL CHOUX 11

Ελληνικός Καφές, Πραλίνα Φυστίκι Αιγίνης,
Caramelia Valhrona

ΤΣΟΥΡΕΚΙ 10

Mousse Ανθότυρο, Μέλι,
Αφρός Κανέλας, Σμέουρα,
Μαύρο Σουσάμι

ΚΟΥΒΕΡ 4

*Το τηγάνισμα γίνεται σε ηλιέλαιο **Κατεψυγμένο
Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Chef Βαλδίρης Σπυρίδων

Οι τιμές που αναγράφονται αντιστοιχούν σε €.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. Δημοτικός Φόρος. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Εκπρόσωπος της εταιρείας



stork

ROOFTOP BAR RESTAURANT