

Dinner

18:00 - 00:00

Σαλάτιες & Ορεκτικά | Salads & Appetizers

Ψωμί και Ελιά | Bread and Olive • 5.9

Βούτυρο αγελάδος, ελιές, λάδι ρίγανης
Cow milk butter, olives, oregano oil

Ελληνική Ceasars | Greek Ceasars • 13.2

Καρδιές μαρουλιού, μαγιονέζα ταραμά, νούμπουλο Κέρκυρας,
ντρέσινγκ γαύρου, Σαν Μιχάλη Σύρου, κρουτόν ρίγανης
Lettuce hearts, tarama mayonnaise, Corfu numbulo,
anchovy dressing, San Michalis of Syros cheese, oregano croutons

Σαλάτα Οσπρίων Vegan | Legumes Salad Vegan • 11.9

Ποικιλία οσπρίων, αβοκάντο, πορτοκάλι, ραπανάκι
Legume variety, avocado, black chickpea, orange, radish

Σαλάτα με Χορτόπιτα | Salad Greens Pie • 12.5

Φύλλα κηπευτικών, χορτόπιτα, ντρέσινγκ αρωματικών,
φέτα καλαθάκι Λήμνου, τηγανητά αρωματικά
Baby greens, greens pie, feta from Limnos, herb dressing, fried herbs

Παντζαροσαλάτα | Beet Root Salad • 9.8

Ποικιλία παντζάρια, μαύρο σκόρδο, πέστο φουντούκι, μήλο
Beets variety, black garlic, hazelnut pesto, apple

Πολύχρωμη Χωριάτικη | Colorful Greek Salad • 12.8

Πίκλα αγγούρι, πιπεριά, δυόσμος, ελιά ημίπαστη, φέτα καπνιστή
Pickled cucumber, bell pepper, mint, semi-salted olive, smoked feta cheese

Σαλάτα Ρόκα με Μοσχάρι | Beef and Arugula Salad • 17.9

Σκορδάτο ντρέσινγκ από Φλωρίνης ψητή, πιταρούδι σπασμένο
πίκλα κρεμμύδι, κάπαρη Ρόδου
Red pepper and garlic dressing, pitaroudi,
pickled onions, Rhodian capers

Βελουτέ Πατάτας | Velvet Potatoes • 11.7

Χτένι κονφί, μανιτάρι ενόκι, λάδι αρωματικών
Scallop confit, enoki mushroom, aromatic oil

Μοσχάρι Tartare | Beef Tartare • 16.9

Λεμόνι, τρούφα, πράσινο μήλο, κρόκος αυγού
Lemon, truffle, green apple, egg yolk

Σολομός Μαρινέ | Marinated Salmon • 11.4

Μαγιονέζα φρέσκου κρεμμυδιού, ραπανάκι, αυγά σολομού
Fresh onion mayonnaise, radish, salmon eggs

Μανιτάρια & Τρούφα | Mushrooms & Truffle • 12.7

Ποικιλία μανιταριών, πεκορίνο, μαύρο σκόρδο
Mushroom variety, pecorino, black garlic



Ζυμαρικά - Ριζότο | Pasta - Risotto

Νιόκι Πατάτας | Potato Gnocchi • 16.6

Σάλτσα γραβιέρας,μανιτάρι,τραγανό προσούτο,θυμάρι,κοτόπουλο
Gruyere sauce, mushroom, crispy prosciutto, thyme, chicken

Ριζότο Σαγανάκι Γαρίδας | Risotto Shrimp Saganaki • 22.9

Ζωμός γαρίδας,σπαράγγια,νούμπουλο μοσχάρι
Shrimp broth, asparagus, beef numbulo

Ελληνική Καρμπονάρα | Greek Carbonara • 13.9

Απάκι Κρήτης,παστός κρόκος αυγού,φέτα,ρίγανη
Araki from Crete, salted egg yolk, feta cheese, oregano

Calamarata Shrimp • 14.5

Ζωμός γαρίδας,ντοματίνια,πέστο βασιλικού,προσούτο
Shrimp broth, cherry tomatoes, basil pesto, prosciutto

Παστιτσίο 2.0V | Pasticcio 2.0V • 15.5

Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι,μπεσαμέλ φέτας,σάλτσα ντομάτας
Slow-cooked beef, feta bechamel, tomato sauce

Γεμιστό Capelletti | Stuffed Capelletti • 16.9

με Σολομό,σχονόπρασο,σάλτσα κολοκύθας
with salmon, chives, pumpkin sauce

Κυρίως | Main Dishes

Μυλοκόπι Φρικασέ | Mylokopi Fish Fricassee • 25.6

Baby gem,φινόκιο,άνηθος,βούτυρο
Baby gem, fennel, dill, butter

Σολομός | Salmon • 26.7

Ποικιλία καρότων,αρακάς,σάλτσα ψητού καλαμποκιού
Carrot variety, peas, grilled corn sauce

Κοτόπουλο | Chicken • 18.7

Σελινόριζα,Αιγίνης φιστίκι,μανιτάρι ψητό
Celery root, pistachios, roasted mushroom

Αρνί Φιλέτο | Lamb Fillet • 27.8

Τραχανάς,παντζάρι,μαϊντανόριζα
Trachanas, beetroot, parsley root

Beef Moussaka Style • 32.0

Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι,πατάτα,μελιτζάνα,μπεσαμέλ φέτας,σάλτσα ντομάτας
Slow-cooked beef, potato, eggplant, feta bechamel, tomato sauce

Surf & Turf • 46.9

Φιλέτο μόσχου,αστακός,πατάτα,φρέσκια τρούφα,
σάλτσα βουτύρου με μαύρο σκόρδο
Beef fillet, lobster, potato, fresh truffle, butter sauce with black garlic



On Fire

Ribe Eye • 39.9

Φιλέτο Μόσχου | *Beef Steak* • 29.5

Tomahawk • 120

Σολομός | *Salmon* • 23.9

Μαύρος Χοίρος Γαλλικής Κοπής | *Black Pig French Cut* • 23.9

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΣΕ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | CHOICE OF SIDE ORDERS

Baby Σπαστή Πατάτα | *Baby Smash Potato* • 3.5

Ριζότο Παρμεζάνας | *Parmesan Risotto* • 4.0

Γλυκοπατάτα | *Sweet potato* • 4.0

Καρότα Γλασέ | *Glazed Carrots* • 3.5

Σπαράγγια Σχάρας | *Grilled Asparagus* • 4.0

ΣΠΙΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ | HOMEMADE SAUCE:

Demi Glace • 4

Σάλτσα Βουτύρου με Βότανα | *Butter with Herbs Sauce* • 3.5

Πιπεράτη Σάλτσα | *Pepper Sauce* • 3.5



Vegan

Κινόα | *Kinoa* • 11

Παντζάρι, φιλέτο πορτοκάλι, ντρέσσινγκ καρπούζι, αβοκάντο
Beetroot, orange fillets, watermelon dressing, avocado

Vegetable Burger • 9.5

Δυόσμο, βίγκαν μαγιονέζα
Spearmint, vegan Mayo

Beetroot Ravioli • 9.9

Ρεβύθια, ντομάτα, κολοκύθι
Chickpeas, tomato, zucchini

Βίγκαν επιδόρπιο ημέρας του Σεφ | *Chef's daily Vegan dessert* • 7.9

Παιδικό Μενού | *Children's Menu*

Mini Burger • 8.6

100% Μοσχάρι, τσένταρ, κέτσαπ
100% Beef, cheddar, ketchup

Κοτομπουκιές | *Chicken nuggets* • 7.1

Πατάτες, μαγιονέζα
Potato, mayonnaise

Ζυμαρικά | *Pasta* • 7.4

Με βούτυρο ή σάλτσα ντομάτας
With butter or tomato sauce



Επιδόρπια | Desserts

Υφές Σοκολάτας | Chocolate Textures • 12

Τουίλ, ζελέ, καραμελωμένη σοκολάτα, ζεστή espuma, κρεμέ Τζιαντούγια,
Tuile, caramelized chocolate, hot espuma, Gianduja cream, chocolate sauce, toffee chocolate caramel

Ρυζόγαλο | Rice Pudding • 9.4

Ρύζι vialone nano, μαρμελάδα κεράσι με μπαλσάμικο, πορτοκάλι και μπαχαρικά,
μπισκότο μελεκούνι, αέρας με κανέλα
*Vialone nano rice, cherry marmelade with balsamic, orange and spices,
biscuit melekouni, foam with cinnamon*

Μπακλαβάς | Baklava • 12.8

Κρέμα φιστίκι Αιγίνης, καραμελωμένο φύλλο, αέρας φιστίκι Αιγίνης,
πραλίνα φιστίκι Αιγίνης, καραμελωμένο φιστίκι Αιγίνης
Pistachio cream, caramelized Phyllo, pistachio praline, caramelized pistachio

Pavlova • 12.8

Crèmeux βατόμουρο με αριάνι, crumble μαρέγκα με σοκολάτα βατόμουρο,
crispy παντζάρι, πέστο εστραγκόν, namelaka φυστίκι
*Raspberry cremeux with ariani, raspberry - chocolate meringue crumble,
crispy beetroot, tarragon pesto, peanut namelaka*

Παγωτά & Σορμπέ | Icecream & Sorbets

Παγωτό | Ice Cream • 3.5

Σορμπέ | Sorbet • 3.0

OG

OG

OPERA GRANDE
CAFÉ BAR BISTRO

