

# C H E

COCINA Y BARRA SUDAMERICANA

## ENTRADAS Y TAPAS

### -DUMPLINGS-

με χοιρινό πρασοσέλινο αρωματισμένο με κορεατικό κίμτσι, αφρός αυγολέμονο  
pork with leek and celery flavoured with Korean kimchi, avgolemono foam

19 €

### -ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟΙ ΤΕΜΠΟΥΡΑ-

#### -LIMA BEANS-

με ρώσικη σαλάτα και γιούζου  
with russian salad and yuzu

9 €

#### -GUACAMOLE-

με μπριός από τσάι matcha  
with brios and matcha tea

9 €

### -ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΕΜΠΟΥΡΑ / SHRIMPS TEMPURA-

τεμπούρα σε σάλτσα από πρασοσέλινο  
tempura with green celery sauce

16 €

### -ΤΑΚΟΣ ΓΑΡΙΔΑΣ / SHRIMP TACOS-

με chili bean sauce και πίκλα καρότο  
with chilli bean sauce and carrot pickle

16.50 €

### -ΤΑΚΟΣ ΑΛ ΠΑΣΤΟΡ ΣΤΙΦΑΔΟ-

#### -TACOS AL PASTOR STIFADO-

Αργομαγειρεμένο χοιρινό αλ παστορ, κρέμα μάτσα, στιφάδο  
Tacos al pastor Stifado  
Slow cooked pork al pastor, matcha cream, stifado stew

15 €

### -ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ CHORIZO -

#### -HOMEMADE CHORIZO SAUSAGE-

σαν σπετσοφάι με χαλαπένος και μιν  
as spentzofai with jalapenos and mirin

17 €

#### -ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ANTICUCHO-

black Angus με σάλτσα απο κοκκινιστό  
black angus with red tomato sauce

16 €

#### -SPRING ROLLS-

με πετρωτό Βορείου Ελλάδος και κρέμα από Μεξικάνικο ασιότε  
with petroto cheese North Greece and Mexican achiote cream

14 €

#### -ΤΣΟΥΚΟΥΝΕ-

(ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ)

#### -TSUKUNE CHICKEN MEATBALLS-

με σάλτσα μελιτζάνας και μίζο  
with eggplant and miso sauce

13 €

#### -ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΗ CHIMICHANGA-

#### -MEXICAN CHIMICHANGA -

με μοσχαρίσιο ραγού και pico de gallo  
with veal ragout and pico de gallo

18 €

#### -CAUSA CON COCHINITA-

με χοιρινό και ισπανικό τυρί manchego  
with pork and manchego Spanish cheese

14 €

## ENSALADAS FRESCAS

### -ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ-

#### -OYSTER MUSHROOMS-

με κρέμα από φυστίκι Αιγίνης, ντάσι και τουρσί ραπανάκι  
with Aegina nut cream, dashi and pickle radish cream

17 €

#### -ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ-

#### -GREEN SALAD-

με κροκέτες κατσικίσιου τυριού  
with goat cheese croquette

16 €

### -ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ-

#### -CAESAR'S SALAD-

με κοτόπουλο στον τζόσπερ αρωματισμένο με κίμτσι  
with chicken in josper flavoured with kimchi

16 €

### -ΣΑΛΑΤΑ ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΕΜΠΟΥΡΑ-

#### -SHRIMP SALAD-

με ταλιατέλες αγγουριού και σάλτσα δυόσμο  
tempura with cucumber tagliatelle and mint sauce

18 €

#### -ΣΕΒΙΤΣΕ ΛΑΥΡΑΚΙ / CEVICHE-

με λάιμ, τζίντζερ και τσιπς λωτού / sea bass with lime, ginger and lotus chips

17 €

# LA HAMBURGUESERIA

## -THE CHE SMASH-

Διπλό smash μπιφτέκι βοδινού, αμερικάνικο τυρί, λάχανο iceberg, σπιτική πίκλα  
Double smash beef pattie, American cheese, iceberg, housemade pickles

16.60€

## PRINCIPALES - ΚΥΡΙΩΣ

### -ΤΣΟΥΡΑΣΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ- -PORK CHURRASCO-

με ρωσική σαλάτα και γιούζου  
with Russian sauce and yuzu

20 €

### -ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΠΙΚΑΝΙΑ- -BLACK ANGUS PISANHA-

μαριναρισμένη σε μάνγκο,  
τζίντζερ και λάιμ  
marinated in mango, ginger and lime

35 €

### -ΣΤΗΘΟΣ ΠΑΠΙΑΣ- -DUCK PERU-

με σάλτσα hoisin, σόγια και πορτοκάλι  
with hoisin sauce, soya and orange

27 €

### -POLLO ALLA BRASA -

κοτόπουλο με άρωμα κάρυ  
και μόλε από παστινάκι  
chicken with curry flavour  
and parsnips mole

19 €

### -ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ- -BLACK ANGUS CHEEKS-

με μεξικάνικη πιπεριά τσιπότλε  
και ρίζα Αμαζονίου τάρο  
with Mexican pepper chipotle  
and taro Amazonian root

28 €

### -ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ BARBACOA - -KNUCKLE OF HAM BARBACOA-

barbacoa σε κρέμα από καλαμπόκι  
(για 2 άτομα)  
barbacoa in corn cream  
(for 2 people)

32 €

### -ΝΙΟΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙ- -BLACK ANGUS BEEF GNOCCHI-

σε σάλτσα adobo  
in adobo sauce

24 €

### -ΛΑΒΡΑΚΙ / SEA BASS-

με κρέμα κουνουπίδι  
with cauliflower sauce

29 €

### -ΙΣΠΑΝΙΚΗ ΠΑΕΓΙΑ- -SPANISH PAELLA-

με θαλασσινά  
with sea food

23 €

### -ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ / PAPPARDELLE-

με μοσχάρι ραγού, τσιπότλε  
και άρωμα τρούφας  
Pappardelle  
with ragout veal & truffle

23 €

## ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ TOPPINGS

### ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ΡΟΤΑΤΟ PUREE

αρωματισμένο με λουκάνικο τσορίθο  
flavoured with sausage chorizo

6€

### ΓΙΟΥΚΑ ΤΗΓΑΝΙΤΗ FRIED YUCCA

6€

### ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ FRIED POTATOES

6€

με στάκα, τρούφα και ανθό αλατιού  
αρωματισμένο με ατσιότε  
with staka, truffle and salt flower  
flavoured with achiote

### ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΡΥΖΙ FRIED RICE

6€

με καλαμπόκι, καρπούς σόγιας  
και σάλτσα hoisin  
with corn, soya seeds and hoisin sauce

## DESSERTS / ΓΛΥΚΑ

ΒΑΣΚΙΚΟ CHEESECAKE 12€

BASQUE CHEESECAKE

DULCE DE LECHE 12€

BLACK FOREST 12€

TRES LECHEs CAKE 12€

