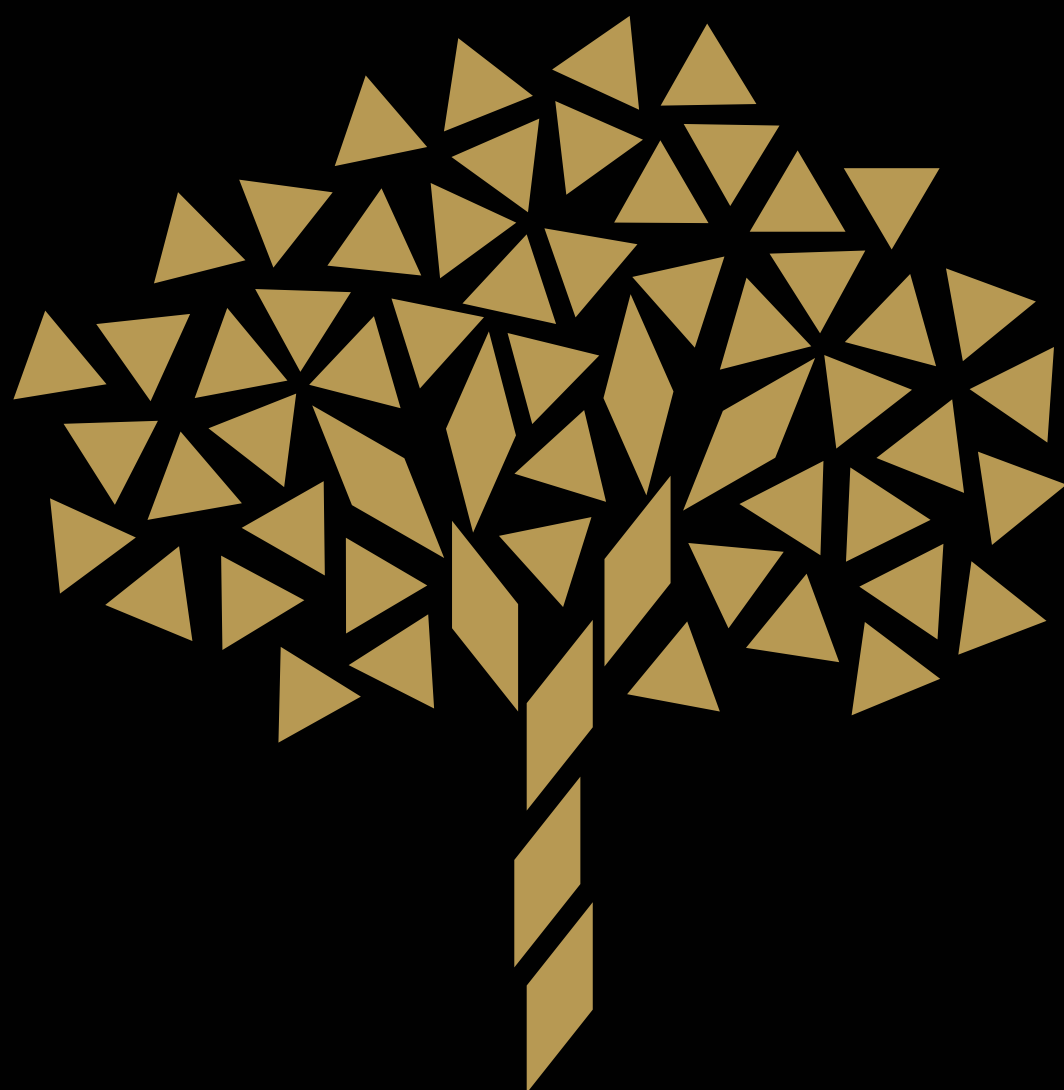




BLENDS
MIX & MATCH



MENΟΥ

Δημιουργήσαμε την κάρτα του Blends με αγάπη και με την επιθυμία να ξεναγήσουμε τους επισκέπτες μας στον κόσμο των γευστικών απολαύσεων.

Η διαρκής αναζήτηση για τα πιο φρέσκα προϊόντα, οι εναλλαγές του μενού ανάλογα με την εποχή και ο δημιουργικός συνδυασμός των συστατικών, καθιστούν τη φιλοσοφία της ομάδας μας. Σκοπός μας είναι να σας προσφέρουμε ιδιαίτερες γευστικές εμπειρίες, παρουσιασμένες με ένα τρόπο μοναδικό, ακροβατώντας ανάμεσα στο παλιό και το καινούργιο.

Η ηθική μας ικανοποίηση είναι το χαμόγελο ευχαρίστησης στο πρόσωπο του κάθε πελάτη μας.

by Κωνσταντίνος Λώλας

**Δείτε το Μενού
στο κινητό σας**



SCAN ME

www.blends.menu

Bites

Κασεροπιτάκια ✓ -----	11
Κασέρι τυλιγμένο σε φύλλο και τσάντνεϊ από πιπεριές φλωρίνης	
“Gyoza” Γαρίδας Ατμού -----	8.5
Σάλτσα σόγιας αρωματισμένη με γλυκό τσίλι	
“Choux” Burgers -----	14.5
Black angus, σαλάτα coleslaw και τσένταρ	
Γαρίδες -----	13.6
Πανέ σε πικάντικη σάλτσα	
Μίνι Τορτίγες -----	11.5
Κοτόπουλο πανέ, σπιτική σάλτσα teriyaki, λαχανικά	
Brie Tempura ✓ -----	9
Σε κουρκούτι με κεράσια μαρασκίνο	

Pizza

Μαργαρίτα ✓ -----	10.5
Σάλτσα τομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, βασιλικό	
Προσούτο crudo -----	12
Σάλτσα τομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, προσούτο crudo, άγρια ρόκα	
Diavola 🍷 -----	12.3
Σάλτσα τομάτας, σαλάμι “ventricina”, φρέσκια μοτσαρέλα	
Ταρτουφάτα ✓ -----	15.5
Κρέμα τρούφας με μανιτάρια, shimeji μανιτάρια, φρέσκια μοτσαρέλα, κρέμα ταλέτζιο, τραγανή παρμεζάνα	
Carbonara -----	15
“Guanciale stagionato”, κρέμα καρμπονάρα, φρέσκια μοτσαρέλα, κρόκος αυγού	
Mortadella al pistacchio -----	17
Μορταδέλα “san petrino”, κρέμα γκοργκονζόλα, φρέσκια μοτσαρέλα, φυστίκια Αιγίνης, μοσκοτοσί, πέστο	
Καλτσόνε νουτέλα ✓ -----	9.6
Τυρί μασκαρπόνε, νουτέλα	

Ποικιλίες από Ελληνικά & Διεθνή, Τυριά & Αλλαντικά

Τυριών ✓ -----	16
Αλλαντικών -----	16.5
Τυριών & Αλλαντικών -----	22
Premium Τυριών & Αλλαντικών	
Παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο για τα είδη που υπάρχουν.	

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ SF SUGAR FREE ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ VEGAN SPICY

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΚΑΤΑΛΟΓΟ ΜΕ ΤΑ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΠΟΥ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΣΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΟΠΩΣ ΑΥΤΑ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ 1169/2011. ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΕΙΣΑΣΤΕ ΑΛΛΕΡΓΙΚΟΙ ΣΕ ΚΑΠΟΙΟ ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ, ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.
* ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ: ΓΑΡΙΔΕΣ, ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ, ΤΟΝΟΣ, ΡΑΒΙΟΛΙΑ. ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΝΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙ ΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΤΟΥ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΩΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΒΑΣΕΒΑΝΑΚΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ
ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΕΙΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ, ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ.

Ορεκτικά

Carpaccio Μοσχάρι ⊗ -----	19
Κρέμα παρμεζάνας, ελαφριά κρέμα σκόρδου, φρέσκο κρεμμυδάκι	
Ταρτάρ Black Angus -----	24
Μαρινάδα, πάστα τρούφας, τραγανό αυγό, σαλάτα	
Ταρτάρ Τόνου ⊗ -----	19
Αβοκάντο, τζέλ λεμονιού φύτρες	

Καίσαρα -----	15.5
Καρδιές μαρουλιών, μπέικον, κοτόπουλο σχάρας, παρμεζάνα, κρουτόν, ντρέισινγκ “caesar”	

Πολύχρωμη Βιολογική Κινόα ⊗ -----	
Πολύχρωμη, λαχανικά, μυρωδικά, γουακαμόλε, ρόδι, ντρέισινγκ εσπεριδοειδών	
Απλή ✓ -----	11.5
Κοτόπουλο -----	14.9
Καπνιστό σολομό -----	17.5

Ριζότο ⊗ ✓ -----	17
Άγρια μανιτάρια με μπολονέζ τρούφας	

Φιλετάκια Μόσχου ⊗ -----	26
Πουρέ πατάτας, σάλτσα από καφέ μανιτάρια	

Μάγουλα “Iberico” ⊗ -----	22
Φρικασέ με σταμναγκάθι, Αυγολέμονο	

Γαρίδες -----	23
Κριθαρότο ολικής αρωματισμένο με ξύσμα λεμόνιου	

Josper

Φιλετάκια Κοτόπουλου ⊗ -----	14
Μισό κοτόπουλο 500gr ⊗ -----	15
Φιλέτο Τόνου 230gr ⊗ -----	24
Μπιφτέκι Γαλοπούλας -----	14.5
Μπιφτέκι Black angus ⊗ -----	15.5
Black Angus burger -----	16
Μπριός, ταρτάρ σάλτσα, άισμπεργκ, τομάτα, τσένταρ, μπέικον, πατάτες τηγανιτές	
Rib-eye Black Angus 300gr ⊗ -----	46

Σφαίρα Πάβλοβας ⊗ -----	8.5
Ναμελάκα λευκής σοκολάτας, φράουλες, με σορμπέ φράουλα	

Φοντάντ ⊗ -----	8.5
Υγρό κέικ μαύρης σοκολάτας, παγωτό βανίλια	

Παντζάρια ⊗ ✓ -----	12.5
Υφές παντζαριών, πέστο καρυδιού, πουρέ καρότου, κατσικίσιο τυρί, βινεγκρέτ βαλσάμικου & μέλι	

Μανιτάρια ⊗ ✓ -----	14
Λευκά μανιτάρια καρπάτσιο, πλευρώτους σχάρας, μαγιονέζα σκόρδου, φρέσκα μυρωδικά, βινεγκρέτ τρούφας	

Σαλάτες

Ντάκος ✓ -----	12.5
Κριθίνο παξιμάδι, τοματίνια, ξινομυζήθρα, σορμπέ τομάτα, πουδρα ελιάς	

Μπουράτα ✓ -----	14.5
Βουβαλίσια, πολύχρωμη τοματίνια, λάδι βασιλικού	

Πράσινη ⊗ ✓ -----	13
φρούτο εποχής, κατσικίσιο τυρί, αμύγδαλα, μυρωδικά, ντρέισινγκ λευκού κρασιού	

Κυρίως Πιάτα

Ραβιόλια ✓ -----	14.5
Με ρικότα, σάλτσα ντομάτας, μοσκοτοσί μοτσαρέλα	

Carbonara -----	15.5
a la “chitarra”	

Κότσι Χοιρινό ⊗ -----	22
Κότσι “suvite” 14 ωρών, με μέλι & μύρα, μίνι πατάτες, ντέμι-γκλάς	

Σολομός Pot-au-fe ⊗ -----	21
Ρίζες λαχανικών, ζωμός τρούφας	

Σπέσιαλ κοπές

Ελληνική Σπαλομπριζόλα ⊗ -----	
Ελλάδα	
Μπριζόλα Μαύρου Χοίρου ⊗ -----	
Ισπανία	

Beef fillet Black angus ⊗ -----	
Ουρουγουάη	

Tomahawk Beef ⊗ -----	
Αυστραλία	

Kobe beef ⊗ -----	
Ιαπωνία (κατόπιν ζήτησης)	

Παρακαλώ ρωτήστε για διαθεσιμότητα & τιμή
*Τα κρέατα ζυγίζονται ωμά.

Επιδόρπια ✓

Γαλατόπιτα -----	7
Κρέμα, τραγανά φύλλα κρούστας, σάλτσα ανγκλέζ, παγωτό κανέλα	

Μπάρρα “Choco-bar” ⊗ -----	8.5
Μπράουνι, κρεμέ σοκολάτα γάλακτος, σάλτσα αλμυρής καραμέλας, παγωτό πραλίνα	

Χαλούμι ⊗ ✓ -----	13
Χούμους, μανιτάρια σε σόγια, τζίντζερ & βαλσάμικο, αμύγδαλα	

Μουσακάς πανέ -----	14
Κιμάς μοσχαρίσιος, κρέμα μετσοβόνη, άχυρο πατάτας	

Κολοκυθόσουπα ⊗ ✓ -----	9
Πανακότα κάστανου, λάδι κολοκύθας	

Σφακιανή ✓ -----	14
Πίτα με τυρί, σταμναγκάθι, φύλλα σαλατικών, πράσινο μήλο, μυρωδικά, ρόδι, ντρέισινγκ παπαρουνόσπορου	

Νισουάζ ⊗ -----	16.9
Τόνος σχάρας, μίνι πατάτες, φασολάκια, μαρούλι, ελιές αβοκάντο, ντοματίνια, αντζούγια, αυγό βραστό, ντρέισινγκ σόγιας & λάιμ	

Σπιτικά Νιόκι -----	15
Πατάτας, κρέμα φασκόμυλου, jamon serano, παρμεζάνα	

Ουρά Μόσχου -----	24
Παπαρδέλλες, σάλτσα παρμεζάνας, ζου μόσχου	

Cacio-Pepe “Papardelle”	
Κρέμα Cacio ✓ -----	13
Κοτόπουλο -----	17
Φρέσκια τρούφα ✓ -----	24

Λαυράκι ⊗ -----	24.9
Χόρτα εποχής, πατάτες και λαχανικά, λαδολέμονο	

Σάλτσες ⊗ (επιλογή)

Πιπεριού -----	2.5
Βούτυρο τρούφας ✓ -----	3
Μπεαρναίζ ✓ -----	3
Μπορντωλαίζ -----	2.5

Γαρνιτούρες ⊗ (επιλογή)

Χωρίς χρέωση:	
Πατάτες ✓ -----	
Πουρές, Τηγανιτές, Φούρνου	
Ανάμεικτο Ρύζι ✓ -----	
Μεσκλάν ✓ -----	

Με χρέωση:	
Μπρόκολο ✓ -----	3
Λαχανικά σχάρας ✓ -----	4
Σπαράγγια ✓ -----	5.5

Βάσκινο Κέικ Τυριού -----	7.5
με σάλτσα από φρούτα του δάσους	

Τραμισού -----	9
Κρέμα τυριού, σαβαγιάρ, σιρόπι καφέ, παγωτό εσπρέσσο	