

NORTE Wine Bar

Signatures

Gyros Iberico

Λεπτοκομμένο ιβηρικό χοιρινό πάνω σε τερίνα πατάτας, πελτές τομάτας, τραγανό κρεμμύδι, αγγούρι και μαγιονέζα σκόρδο
Thin slices of iberico pork on potato terine, tomato puree, crispy onion, cucumber, and garlic mayonnaise

18

Gnocchi Alfredo

Νιόκι πατάτας με κρέμα ρικότα, σπανάκι baby και τραγανό προσούτο
Potato gnocchi with ricotta cream, baby spinach and crispy prosciutto

18

Shrimp Orzo

Κριθαρότο με γαρίδες σωτέ, τομάτα, λάιμ και φρέσκα μυρωδικά
Toasted orzo with seared shrimps, tomato, lime and fresh herbs

20

Mushroom Risotto

Ριζότο με άγρια μανιτάρια, stracciatella, μαύρη τρούφα και λεμόνι
Risotto with wild mushrooms, stracciatella, black truffle and lemon

19

Beef Ragout Casarecce

Casarecce με ραγού από φιλέτο μόσχου, λαχανικά, κρασί Πόρτο, παρμεζάνα και δεντρολίβανο
Casarecce with beef ragout, vegetables, Port wine, parmesan and rosemary

22

Lemon Veal Cheeks

Μοσχαρίσια μάγουλα γάλακτος μέσα σε σάλτσα λεμονιού με μυρωδικά, πουρέ γλυκοπατάτας και καρότα γλασέ
Veal cheeks covered with lemon and herb sauce, sweet potato puree and glazed carrots

23

Seared Grouper

Φιλετάκια σφυρίδας με πουρέ παντζάρι - φράουλα, ταρτάρ φράουλας, γλάσο από ξίδι φράουλας και κίτρινα παντζάρια τουρσί
Grouper fillets with beetroot-strawberry puree, strawberry tartare, strawberry vinegar glaze and pickled yellow beets

25

Desserts

Ρωτήστε μας για τα γλυκά της ημέρας.
Ask for the desserts of the day.

10

IN
NORTE
WINE BAR

NORTE Wine Bar

Salads

Green Salad

Πράσινα φυλλώδη λαχανικά με κασικίσιο γαλλικό κορμό, αποξηραμένο σύκο, granola φαγόπυρο και vinaigrette βαλσάμικο
Baby green leaves with chevre cheese, dried figs, buckwheat granola and balsamic vinaigrette

12

Chicken Salad

Βαλεριάνα με ψητό κοτόπουλο, κάσιους, φρέσκα βότανα, μουστάρδα Dijon και gremolata μανιταριών
Valeriana leaves with seared chicken, cashews nuts, fresh herbs, Dijon mustard and mushroom gremolata

13

Salmon Quinoa Salad

Τρίχρωμη βιολογική κινόα με καψαλισμένο σολωμό, edamame beans, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, λάιμ, μωβ κάρυ και vinaigrette μάνγκο
Mixed bio quinoa with charred salmon, edamame beans, cucumber, spring onions, lime, purple curry and mango vinaigrette

14

Caesar Shrimp Salad

Καρδιές μαρουλιού με ψητές γαρίδες, sugar snap peas, κρουτόν, τραγανό προσούτο, παρμεζάνα και Caesar sauce
Baby gem lettuce with seared shrimps, sugar snap peas, croutons, crispy prosciutto, parmesan and Caesar sauce

15

Appetizers

Surf 'n' Turf Tartlettes

Τραγανά ταρτάκια με ταρτάρ τόνου, κρέμα αβοκάντο, chorizo, sour cream και σχοινόπρασο
Crispy tartlettes with tuna tartare, avocado cream, chorizo, sour cream and chives

13

Beef Carpaccio

Καπνιστό φιλέτο μοσχαριού με αχλάδι, παρμεζάνα, φουντούκι, spicy mayo και ρόκα
Smoked beef carpaccio with pear, parmesan, hazelnut, spicy mayo and rocket leaves

16

NORTE Wine Bar

Appetizers

Tuna Carpaccio

Φιλέτο τόνου με καλαμπόκι, soy pudding, shiso, wakame, λάιμ και σχοινόπρασο
Tuna fillet from Alonnisos with corn, soy pudding, shiso, wakame seaweed, lime and chives

17

Dorade Tartare

Ταρτάρ τσιπούρας με πορτοκάλι, κρίταμα, αυγοτάραχο και λάιμ
Dorade tartare with orange, rock samphire, bottarga and lime

16

Ham Bruschette

Μπρουσκέτες με τομάτα, βασιλικό και jamon Serrano
Bruschette with tomato, basil and jamon Serrano

9

Salmon Bruschette

Μπρουσκέτες με αβοκάντο, καπνιστό σολωμό και πίκλες λαχανικών
Bruschette with avocado, smoked salmon and vegetable pickles

10

Shrimp Rolls

Φρυγανισμένα μπριός με γαρίδες σωτέ, honey miso glaze, φινόκιο και κροκάν αμυγδάλου
Toasted brioche with seared shrimps, honey miso glaze, fennel bulb and almond croquant

12

Charcuterie

Πλατώ με premium τυριά και αλλαντικά
Premium cheese and cold cut platter

30

Subs & Flatbreads

Pinsa Caprese

Pinsa Romana με stracciatella, τομάτα, σκόρδο, coppa και βασιλικό
Pinsa Romana with stracciatella cheese, tomato, garlic, coppa and basil

16

Pinsa con Funghi

Pinsa Romana με mozzarella, μαύρη τρούφα, άγρια μανιτάρια, σπανάκι και καπνιστή pancetta
Pinsa Romana with mozzarella cheese, black truffle, wild mushrooms, spinach and smoked pancetta

17

IN NORTE

WINE BAR

Lunch Menu

Green Salad	12
Πράσινα φυλλώδη λαχανικά με κατσικίσιο γαλλικό κορμό, αποξηραμένο σύκο, granola φαγόπυρο και vinaigrette βαλσάμικο Baby green leaves with chevre cheese, dried figs, buckwheat granola and balsamic vinaigrette	
Beef Carpaccio	16
Καπνιστό φιλέτο μοσχαριού με αχλάδι, παρμεζάνα, φουντούκι, spicy mayo και ρόκα Smoked beef carpaccio with pear, parmesan, hazelnut, spicy mayo and rocket leaves	
Pinsa Caprese	16
Pinsa Romana με stracciatella, τομάτα, σκόρδο, coppa και βασιλικό Pinsa Romana with stracciatella cheese, tomato, garlic, coppa and basil	
Pinsa con Funghi	17
Pinsa Romana με mozzarella, μαύρη τρούφα, άγρια μανιτάρια, σπανάκι και καπνιστή πανσέτα Pinsa Romana with mozzarella cheese, black truffle, wild mushrooms, spinach and smoked pancetta	
Blt Club Sando	14
Γαλατόψωμο με ένταμ, καπνιστή πανσέτα, τομάτα, καρδιές μαρουλιού, αβοκάντο, μαγιονέζα μυρωδικών και συνοδευτική σαλάτα Milkbread with edam, smoked pancetta, tomato, baby gem, avocado, herb mayonnaise and side salad	
The Burger	15
Μοσχαρίσια μπιφτέκια πάνω σε ψωμάκι μπριος, καπνιστή πανσέτα, τσένταρ, πίκλα αγγούρι, πικάντικη μαγιονέζα και συνοδευτική σαλάτα Beef patties on brioche bun, smoked pancetta, cheddar, pickled cucumber, spicy mayonnaise and side salad	
Beef Ragout Casarecce	22
Casarecce με ραγού από φιλέτο μόσχου, λαχανικά, κρασί Πόρτο, παρμεζάνα και δεντρολίβανο Casarecce with beef ragout, vegetables, Port wine, parmesan and rosemary	
Lemon Veal Cheeks	23
Μοσχαρίσια μάγουλα γάλακτος μέσα σε σάλτσα λεμονιού με μυρωδικά, πουρέ γλυκοπατάτας και καρότα γλασέ Veal cheeks covered with lemon and herb sauce, sweet potato puree and glazed carrots	
Grouper Fricassee	25
Φιλέτο σφυρίδας με πουρέ φινόκιο, σπανάκι, σέσκουλο, μυρώνια και σάλτσα αυγολέμονο αρωματισμένη με κάρυ Grouper fillet with fennel-bulb puree, spinach, swiss chard, chervils and lemon-curry sauce	
Charcuterie	30
Πλατώ με premium τυριά και αλλαντικά Premium cheese and cold cut platter	