

A photograph of a restaurant interior. On the left, a large, gnarled olive tree with green leaves stands against a textured, light-colored wall. In the foreground, several white tables are set with white plates, glasses, and dark napkins. A long, low sofa with brown and striped cushions is positioned against the wall. To the right, a large window with a wooden frame is divided into six panes, each containing a small, glowing light fixture. The overall atmosphere is warm and rustic.

AGOSTO

RISTORANTE-BAR
MENU 2020

CONTENT

1

SALADS

2

STARTERS

3

PIZZA

4

PASTA - RISOTTO

5

MAIN COURSES

6

DESERTS

By executive chef Ragkousis Manolis

SALADS

➤Homemade crispy focaccia with rosemary and extra virgin olive oil dip

Σπιτική τραγανή Φοκάτσια με δενδρολίβανο και ντιπ από έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

- Grecca in “Vaso di fiori “

With local cheese “xino”, tomatoes , cucumber, onions, peppers,bread rusks and soil of Greek olives

Ελληνική σαλάτα με ξυνοτύρι Ίου,φρέσκιες ντομάτες, αγγούρι, πιπεριές, παξιμάδι και “χώμα” απο ελληνικές ελιές.

- Caprese Burrata

Traditional Caprese Salad with mozzarella burrata, cherry tomatoes, homemade pesto with basil and walnuts and crispy cruller.

Σαλάτα με ντοματίνια, πέστο καρύδι, τυρί burrata και κουλούρι Θεσσαλονίκης

- Viola Cavolfiore Salad

Purple Cauliflower with ceasars dressing made by Greek yogurt and crispy bread crumb with chorizo.

Μωβ Κουνουπίδι με ceasars ντρεσινγκ από ελληνικό γιαούρτι και τρίμμα απο τραγανό χωριάτικο ψωμί και τσορίζο.

- Spinach Salad

Fresh spinach salad, crispy padini with sesame , ricotta and feta cheese, spring onion, dill and extra virgin olive oil

Σαλάτα σπανάκι με τραγανό χωριάτικο φύλλο, τυρί ρικότα και φέτα,φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

SALADS

- Quinoa Salad

Quinoa with avocado, grapes, fresh herbs, extra virgin olive oil and yogurt, honey and tahini dip.

Δροσερή σαλάτα με βιολογική κινόα, ντοματίνια, αβοκάντο, σταφύλι, φρέσκα μυρωδικά και ντιπ γιαουρτιού με ταχίνι και μέλι.

STARTERS

- **Vitello Tonnato**

Beef Carpaccio with smoked tuna, mayonnaise with truffle, pickle ginger, pickle carrots ,radish, caper leaves and smoked salt maldon.

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με καπνιστό τόνο, μαγιονέζα τρούφας, πίκλες απο τζίντζερ και καρότα,ραπανάκι, καπαρόφυλλα και καπνιστό αλάτι maldon.

- **Bruschetta Panzanella**

Baked crispy chiapatta with mixed tomatoes, peppers, anchovies, olives , capers, spring onion,fresh mint and ricotta cheese.

Τραγανή τσιαπάτα με φρέσκιες τομάτες, πιπεριές, αντζούγιες, ελιές, κάπαρη,φρέσκο κρεμμύδι και δυόσμο και ρικότα.

- **Eggplant with marrow bone**

Smoked Eggplant with yogurt and baked marrow bone, gremolata of olive oil, parsley, garlic, lemon zest and pine seeds.

Καπνιστή μελιτζάνα με γιαούρτι συνοδευόμενη απο ψητό μεδούλι και gremolata από έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μαιντανό,σκόρδο, ξύσμα λεμονιού και κουκουνάρι.

- **Ricotta with truffle**

Homemade crispy focaccia with rosemary, ricotta cheese with truffle and local thyme honey.

Φρέσκια τραγανή focaccia με δενδρολίβανο, ρικότα, πάστα τρούφας και θυμαρίσιο μέλι.

STARTERS

- **Beetroot Carpaccio**

Beetroot Carpaccio with red and yellow pepper sauce, fresh herbs olive oil, premium balsamic vinegar, grated walnuts and smoked salt. (V)

Καρπάτσιο παντζαριού με κρέμα απο κόκκινες και κίτρινες πιπεριές, ελαιόλαδο με φρέσκα μυρωδικά, παλαιωμένο βαλσάμικο, τριμμένα καρύδια και καπνιστό αλάτι (V)

PIZZA

- **Pizza Romana**

With tomato sauce, mozzarella, prosciutto, parmesan cheese and fresh rocket leaves.

Πίτσα με μοτσαρέλα, ωμό προσούτο, τριμμένη παρμεζάνα και φρέσκια ρόκα

- **Pizza Margherita**

Traditional pizza with mozzarella cheese, tomato sauce, cherry tomatoes and fresh basil.

Παραδοσιακή πίτσα μαργαρίτα με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ντοματίνια και φρέσκος βασιλικός.

- **Pumkin Pizza**

Pizza pumkin puree, mozzarella, bacon, parmesan cheese and fresh ground pepper.

Πίτσα με πουρέ κολοκύθας, μοτσαρέλα, μπέικον, τριμμένη παρμεζάνα και φρέσκο πιπέρι

- **Pizza Tartuffo**

With mushrooms, fresh mozzarella, spek, grana padano and truffle oil.

Μεμανιτάρια, σπεκ, φλύδες γκράνα παντάνο και λάδι τρούφας

- **Pizza Francesco's**

With bacon, mushrooms, mozzarella and blue cheese.

Πίτσα με μπέικον, μοτσαρέλα,μανιτάρια και μπλου τσιζ

- **Pizza Chorizo**

Spicy Pizza with chorizo, caramelized onions, chili and mozzarella

Πικάντικη πίτσα με τσορίζο, καραμελωμένα κρεμμύδια, ντοματίνια και τσίλι

PASTA - RISOTTO

- Ossobuco with Tortellini

Stuffed homemade tortellini with ricotta and truffle, slow cooked veal shank in a tomato sauce and gremolata.

Χειροποίητα tortellini γεμισμένα με ρικότα και πάστα τρούφας, μαζί με σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο κότσι και γκρεμολάτα

- Orecchiette with Chicken

Orecchiette with chicken, variety of mushrooms, sundried tomatoes with rich creamy parmesan sauce and parsley.

Ορικιέτε με κοτόπουλο, ποικιλίαμανιταριών, λιαστές ντομάτες, μαιντανό και πλούσια κρέμα με παρμεζάνα

- Bloody Mary Linguini

Shrimps sauteed with garlic-butter in a spicy tomato and celery sauce

Γαρίδες σωταρισμένες σε σκορδοβούτυρο με πικάντικη σάλτσα ντομάτας και σέλερι

- Gnocchi with Parmesan sauce and Truffle

Homemade fresh gnocchi with parmesan cream, walnuts and crispy bread crumb with truffle

Φρέσκα χειροποίητα νιόκι με κρέμα παρμεζάνας, καρύδια και τραγανά σπασμένα κρουτόνς με άρωμα τρούφας

- Papardelle with beef cheeks

Homemade papardelle with slow cooked beef cheeks in red wine and tomato sauce, with parmesan rocks.

Χειροποίητες παπαρδέλες με μοσχαρίσια μάγουλα σιγομαγειρεμένα σε σάλτσα από ντομάτα και κόκκινο κρασί με βράχακια παρμεζάνας

PASTA- - RISOTTO

- Mushroom Orzo Pasta

Orzo pasta cooked like risotto with mushrooms, curry, lemon zest, and truffle oil (V)

Κριθαρότο μεμανιτάρια, κάρι, ξύσμα λεμονιού και λάδι τρούφας (V)

- Lobster Pasta for 1-2 or 4

Lobster Spaghetti in a tomato sauce with ouzo and basil (ask your waiter for availability)

Σπαγγέτι μεαστακό σε φρέσκια σάλτσα ντομάτας, με άρωμα ούζου και βασιλικό (ρωτήστε μας για διαθεσιμότητα)

- Risotto Milanese with Short Rib

Beef short rib braised in red wine sauce with vegetables and traditional risotto milanese

Μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος μπρεζέ σε σάλτσα κόκκινου κρασιού με λαχανικά και ριζότο μιλανέζε με σαφράν

- Risotto with Shrimps and Chorizo

Pink risotto with shrimps and chorizo with fresh tomato and cream.

Ριζότο ροζέ με γαρίδες και τσορίζο με φρέσκια ντομάτα και κρέμα

MAIN COURSES

- Crispy Chicken with Buckwheat

Chicken with parmesan crust, buckwheat, red and yellow papper sauce ,potato cream and basil oil.

Ψητό κοτόπουλο με κρούστα παρμεζάνας, φαγόπυρο,σάλτσα κόκκινης και κίτρινης πιπεριάς, κρέμα πατάτας και λάδι βασιλικού.

- Red Mullet with celeriac puree

Grilled red mullets with tare sauce from slow cooked pansetta, celeriac puree and pickle of baby onions.

Ψητά μπαρμπούνια με tare σάλτσα από σιγομαγειρεμένη πανσέτα, πουρές σελινόριζας και πίκλες από κοκκάρι.

- BBQ smoked Brisket

12 hrs Texas style smoked brisket with Chipotle BBQ sauce, grilled eggplant with ginger, potato esrumas and grilled fresh onion.

Texas style καπνιστό brisket σιγομαγειρεμένο για 12 ώρες με chipotle BBQ σάλτσα, ψητές μελιτζάνες με τζίντζερ, αφρό πατάτας, και ψητό φρέσκο κρεμμύδι.

- Seabass "Fricassee"

Sauteed seabass fillet with mushroom "fricassee" and hot salad of baby spinach, dill and lemon zest.

Σωτέ Λαυράκι με μανιτάρια φρικασέ με ζεστή σαλάτα απο baby σπανάκι, άνηθο και ξύσμα λεμονιού

MAIN COURSES

- Cotoletta alla Milanese

Pork pane cotoletta sauteed with potato espumas , salad of white and red cabbage, carrot , green apple and honey and dijon mustard dressing.

Χοιρινή κοτολέτα σωτέ, με αφρό πατάτας και σαλάτα απο άσπρο και κόκκινο λάχανο, καρότο, πράσινο μήλο και ντρέσινγκ απο μέλι και μουστάρδα dijon. 14,50€

- Rare Roasted Tuna

Tuna roasted with sesame ceeds, beetroot carpaccio, cucumber pickle and celeriac puree.

Φιλέτο Τόνου ψημένο με σουσάμι, καρπάτσιο παντζαριού, πίκλες απο αγγούρι και πουρέ σελινόριζας18,00€

DESERTS

- Chocolate Calzone

Classic calzone with chocolate praline and mascarpone

Το κλασσικό καλτσόνε του Agosto με πραλίνα σοκολάτας και μασκαρπόνε

- Tiramisu

Tiramisu espumas with walnuts crumble and crispy savoyard cookies

Αφρός κρέμα τιραμισου, crumble με καρρύδι και τραγανά μπισκότα σαβουαγιάρ

- Sorbet Watermelon

Sorbet watermelon with lemon ice cream and salted lemon zest

Σορμπέ καρούζι με παγωτό λεμόνι και αλατισμένο ξύσμα λεμονιου

- Chocolate "Lollipops"

Milk chocolate "lollipops" with butterscotch sauce

Γλυφειτζούρια με σοκολάτα γάλακτος και σάλτσα καραμέλας

AGOSTO

RISTORANTE – BAR