

BISTROT DE NICOLAS

Pains maison et mignardises salées

Ψωμί σπιτικό και αλμυρές μπουκιές
Homemade breads and bite-sized
savories

Entrées / Ορεκτικά / Appetizers

Brandade et bouillabaisse

Κρεμώδης πουρές πατάτας, μπακαλιάρος και
Μασσαλιώτικη μπουγιαμπέσα
Creamy mashed potatoes, cod fish and
traditional bouillabaisse from Marseille

Tartare de bœuf préparé à notre façon

Ταρτάρ βοδινό με τον τρόπο μας
Beef tartar prepared our way

Mon petit poulpe

Σιγομαγειρεμένο χταπόδι «ξυδάτο»
Slowly cooked octopus “xydato”

Le tout courgette, sauce yahourt

«Κολοκυθοκεφτές», σάλτσα γιαουρτιού
Courgette patty, yoghurt sauce

Maquereau gravlax, concombre

maltraité, bouillon de céleri

Κολιός γκράβλαξ, κακοποιημένο
αγγούρι, ζωμός σέλινου
Mackerel gravlax, abused cucumber, celery
broth

Salades / Σαλάτες / Salads

Niçoise

Ανάμεικτη σαλάτα, τόνος, πατάτες, ντοματίνια,
φασολάκια, ελιές, αντζούγιες και λαδόξυδο
Mixed salad, tuna, potatoes, cherry
tomatoes, string beans, olives, anchovies
and vinaigrette

La salade du moment

Ντοματίνια, άγρια ρόκα, φράουλες
Cherry tomatoes, wild rocket, strawberries

Fromage / Cheese / Τυριά

Brie farci

Μπρι γεμιστό με κρέμα μανιταριών, λάδι
τρούφας και καρύδια
Brie stuffed with mushroom paste,
truffle oil and walnuts

Pâtes/ Ζυμαρικά/ Pasta

“Carbonara” parfait

Ζυμαρικά με τέλειο αυγό, μπέικον και
ξινότυρο Μυκόνου
Pasta cooked with the “perfect” egg,
Mykonian bacon and xinotyro

Langues d’oiseaux, sauce truffée

Κριθαράκι με μανιτάρια MMF, κρέμα και
λάδι τρούφας
Orzo with mushrooms MMF, cream
and truffle oil

BISTROT DE NICOLAS

Les Plats / Κυρίως / Main course

Selle d'agneau farcie au mosaïque des légumes, caviar d'aubergine

Σέλα αρνιού γεμιστή με μωσαϊκό λαχανικών, πουρές μελιτζάνας

Lamb saddle stuffed vegetable mosaic, aubergine purée

Filets de rouget sautés, sauce vin rouge

Φιλέτα μπαρμπούνι σωτέ, σάλτσα κόκκινου κρασιού

Seared red mullet fillets, red wine sauce

Entrecôte Limousin, sauce au poivre

Σπαλομπριζόλα Λιμουζίν, σάλτσα πιπεριού και φρεσκοκομμένες πατατίνες
Limousin ribeye steak, pepper sauce and hand cut potato chips

Les Deserts/ Γλυκά / Deserts

Fondant chocolat au caramel

Dessert du jour

Home made ice cream

Les extras / Επιπλέον / The extras

Terrine de foie gras de canard à la vanille de Madagascar et son chutney

Τερίνα παχυσύκωτου πάπιας με βανίλια Μαδαγασκάρης και το τσάτνεϋ του

Duck foie gras with Madagascar vanilla and its chutney

Huitre selon mes envies

Στρείδι με τα κέφια μου

Oyster as I desire

Menu mer/Μενού θαλάσσης / Sea menu

Menu terre/ Μενού στεριάς / Soil menu

Menu végé/ Μενού χορτοφαγικό/ Veg menu

Wine Pairing

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ 24%, Δημοτικός Φόρος 0,5% και λοιπές επιβαρύνσεις.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται τα νόμιμα ποσοστά σερβιτόρων.

Στην παρασκευή των πιάτων χρησιμοποιείται ελληνικό Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο.

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο και σογιέλαιο.

Τα χταπόδι είναι κατεψυγμένο.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα διαμαρτυρίας σε ειδική θήκη για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν έχει λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

|Αγορανομικός Υπεύθυνος: Νικόλας Πελεγρίνης|