



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

Moules marinières mousseuse

Μύδια κρεμώδη με τζίντζερ και σκόρδο
Creamy mussels marinière

“Steak” de chou fleur, espuma d’

Arseniko de Naxos

«Μπριζόλα» κουνουπιδιού, μους
Αρσενικού Νάξου
Cauliflower “steak”, spuma of Arseniko from
Naxos

Carpaccio d'espadon, concombres maltraité

Καρπάτσιο ξυφία, κακοποιημένο αγγούρι
Swordfish carpaccio, abused cucumber

Salades / Σαλάτες / Salads

Salade César au poulet croustillant

Σαλάτα του Καίσαρα με τραγανό
κοτόπουλο
Caesar salad with crispy chicken

Tomate, pastèque, pourpier, kopanisti

Ντομάτα, καρπούζι, γλυστρίδα, κοπανιστή
Tomato, watermelon, purslane, kopanisti

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

Gyros de thon, sauce au poivre

Γύρος τόνου, σάλτσα αγιολί, σπιτική πίτα

Tuna gyros, aioli, homemade pitta bread

Entrecôte Limousin, sauce au poivre

Σπαλομπριζόλα Λιμουζίν, σάλτσα πιπεριού και φρεσκοκομμένες πατατίνες

Limousin ribeye steak, pepper sauce and hand cut potato chips

Filet de bar, sauce beurre blanc

Φιλέτα λαβράκι, σάλτσα βουτύρου

Sea bass fillet, beurre blanc sauce

Tarte de ris de veau aux champignons

Τάρτα με μοσχαρίσια γλυκάδια και μανιτάρια

Veal sweetbreads and mushroom tart

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

Les Deserts/ Γλυκά / Deserts

Fondant chocolat au caramel

Dessert du jour

Home made ice cream

Menu mer/Μενού θαλάσσης / Sea menu

Menu terre/ Μενού στεριάς / Soil menu

Menu végé/ Μενού τορτουαγικό/ 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|