

FOLLOW US  



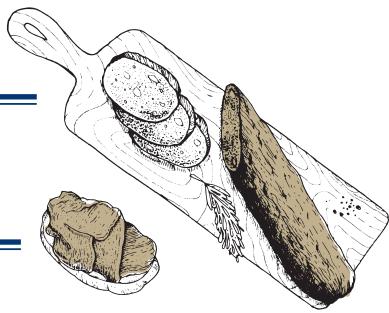
CAFFE I FRATI ANTICA ENOTECA

RISTORANTE BUON APPETITO!

WWW.FRATIKIFFISIA.GR







PER INIZIARE

Antipasti Freddi

MOZZARELLA di BUFALA 14,00

Ψητά παντζάρια, πέστο από μυρώνια, ηλιόσπορος, αποξηραμένα σύκα

Roasted beets, chervil pesto, sunflower seeds, dried figs

GRANCHIO REALE 29,00

Βασιλικό καβούρι με αβοκάντο, κινόα, βινεγκρέτ passion fruit, λάδι βανίλιας, φύτρες φασολιού

King carb with avocado, quinoa, passion fruit vinaigrette, vanilla oil, bean sprouts

CARPACCIO DI MANZO E TARTUFO 24,00

Λεπτές φέτες βιολογικού μοσχαριού Ω3 με κρύα σάλτσα τρούφας, τσιπς τοπιναμπούρ & λεμόνια confit

Organic omega-3 beef carpaccio with truffle sauce, topinambur chips & lemon confit

CHEVICHE al SALMONE 17,00

Ελαφρά μαριναρισμένος σολομός με αβοκάντο, κόκκινη κινόα, πιπεριές jalapeño & σανγκουίνι

Lightly marinated salmon with avocado, red quinoa, jalapeño peppers & blood orange

VITELLO TONNATO 17,00

Μοσχαράκι γάλακτος, κρέμα τόνου, πούδρα πορτσίνι, crumble ψωμιού

Milk-fed veal, tuna cream, porcini powder, bread crumble

JAMON IBERICO DE BELLOTA PATA NEGRA RES. 36 5J 80g 29,00

Κομμένο στο χέρι | *Cut with a knife*

Antipasti Caldi

ZUPPA TOPINABUR 12,00

Σούπα από τοπιναμπούρ, πούδρα από σπεκ, και λάδι δεντρολίβανο

Topinambur soup, speck powder, and rosemary oil

ZUCCA AL FORNO 12,00

Σιγοψημένη κολοκύθα, κρέμα παρμεζάνας, γλάσο μανιταριών, φιστίκια Αιγίνης

Slow-roasted pumpkin, parmesan cream, mushroom glaze, Aegina pistachios

FOIE GRAS 20,00

Ψητό foie gras, πουρέ από χουρμάδες, αμύγδαλα και σάλτσα από γλυκά μπαχαρικά

Roasted foie gras, date purée, almonds and sweet spices sauce

KINGS SCALLOPS 21,00

Φρέσκα χτένια στον ξυλόφουρνο, πουρέ κουνουπίδι, μανιτάρια με μπέικον, γλάσο μανταρινιού

Fresh scallops in a wood-fired oven, cauliflower purée, mushrooms with bacon, mandarin orange glaze



VERDURE & INSALATE

BURRATA E POMODORINI 13,⁰⁰

Burrata με πολύχρωμα τοματίνια & φρέσκο βασιλικό

Burrata with multi-colored cherry tomatoes & fresh basil

SPINACHIO E GORGONZOLA 14,⁰⁰

Σπανάκι, gorgonzola dolce, κουκουνάρι,

αχλάδι & βινεγκρέτ μπαλσάμικο

Spinach, gorgonzola dolce, pine nuts,

pear & balsamic vinaigrette

CAPRINO CROCANTE 14,⁰⁰

Πράσινη σαλάτα, τραγανό κατσικίσιο τυρί,

ψητός λωτός, βινεγκρέτ βανίλιας, ραπανάκια

Green salad, crispy goat cheese, roasted lotus,

vanilla vinaigrette, radishes

SALMONE AFFUMICATO 23,⁰⁰

Σαλάτα με τραγανά φυλλώματα, καπνιστό σολομό Σκωτίας,

αβοκάντο, μανταρίνι και παπαρουνόσπορο

Crunchy leaf salad with Scottish smoked salmon,

avocado, mandarin orange and poppy seeds

INSALATA DI CESARE CROCCANTE 14,⁰⁰

Τραγανό φιλέτο κοτόπουλο πάνω σε τρυφερά μαρουλάκια,

κρύα σάλτσα παρμεζάνας & καλαμπόκι

Crispy chicken fillet with tender lettuce,

parmesan sauce & corn

PASTE & RISOTTI

SPAGHETTI CARBONARA DI ANGUILLE 19,00

Σπαγγέτι carbonara με καπνιστό χέλι Άρτας, αυγό & pecorino dolce
Spaghetti carbonara with smoked eel from Arta, egg & pecorino dolce

FETTUCCCE CON RAGOUT DI MANZO 18,00

Fettuccce με μοσχαράκι ragout, κόκκινο κρασί & pecorino dolce
Fettuccce with beef ragout, red wine & pecorino dolce

LINGUINE CACCIO E PEPPE 15,00

Linguine, πεκορίνο & πιπέρι
Linguine, pecorino & pepper

RAVIOLI CON FUNGHI 18,00

Ραβιόλι με μανιτάρια πορτσίνι, κρέμα από Parmigiano Reggiano ωρίμανσης & φρέσκια μαύρη τρούφα
Ravioli with porcini mushrooms, aged parmesan cream & fresh black truffle

RIGGATONI AMATRICIANA 17,00

Ριγκατόνι με σιγοψημένο χοιρινό, κόκκινο κρασί, μαϊντανό και καυτερή πιπεριά
Rigatoni with slow-cooked pork, red wine, parsley and hot pepper

RISSONI CON GAMBERI 22,00

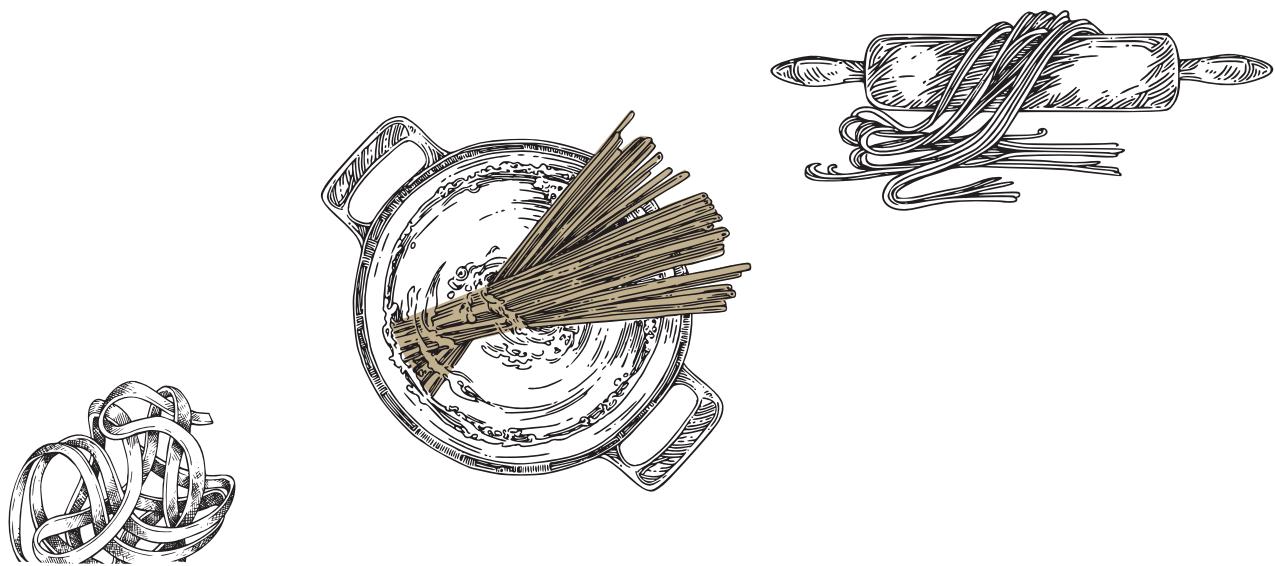
Rissoni με γαρίδες Κοιλάδος, κολοκύθα & μανιτάρια shimeji
Rissoni with Kilada shrimp, pumpkin & shimeji mushrooms

RISSOTO MILLANESE 17,00

Ριζότο με σαφράν, παλαιωμένη παρμεζάνα και σχοινόπρασο
Risotto with saffron, aged parmesan and chives

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO ESTIVO 19,00

Ριζότο με μανιτάρια πορτσίνι, πεκορίνο Σαρδηνίας & φρέσκια τρούφα
Risotto with porcini mushrooms, pecorino Sardo & fresh truffle



PESCE E CARNE

POLO DIAVOLA..... 19,⁰⁰

Βιολογικό κοτόπουλο με πατάτες, σπανάκι, μανιτάρια & πικάντικη σάλτσα diavola

Organic chicken with potatoes, spinach, mushrooms & spicy diavola sauce

ΦΑΓΓΡΙ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ 29,⁰⁰

Ψητά καρότα, πράσο και σάλτσα beurre blanc αρωματισμένη με περγαμόντο

Roasted carrots, leek and bergamot-scented beurre blanc sauce

SHORT RIB CON BAROLO..... 26,⁰⁰

Σιγοψημένη μοσχαρίσια στηθοπλευρά σε κρασί Barolo,

αφράτος πουρές πατάτας με ψητό μπρόκολο

Slow-roasted beef short rib in Barolo wine,

fluffy potato purée with roasted broccoli

MAIALE IBERICO PRESA..... 25,⁰⁰

Μαύρος χοίρος με φασόλια, ψητό ραντίτσιο & κολοκύθα

Black pig with beans, roasted radicchio & pumpkin

COTOLETTA ALLA MILANESE E SALVIA..... 29,⁰⁰

Μοσχάρι γάλακτος παναρισμένο σε ψωμί και μυρωδικά,

με σαλάτα baby ρόκας, τοματίνια & παλαιωμένη παρμεζάνα

Milk-fed veal steak in bread crust and herbs,

with a baby rocket salad, cherry tomatoes and aged parmesan

SALMONE LABEL ROUGE CON SALSA DI ASTICE 21,⁰⁰

Ψητός σολομός με λευκά και πράσινα σπαράγγια στον ξυλόφουρνο

& σάλτσα beurre blanc αστακού

Grilled salmon fillet with white and green wood-fired asparagus

& lobster beurre blanc sauce

TAGLIATA DI MANZO BLACK ANGUS PRIME USA 28,⁰⁰

TAGLIATA DI MANZO WAGYU 4-5 AUS..... 42,⁰⁰

Μανιτάρια σοτέ, ρόκα, παρμεζάνα & αρωματικό ελαιόλαδο

Sautéed mushrooms, rocket, parmesan & aromatic olive oil

RIB EYE BLACK ANGUS PRIME USA (350g)..... 49,⁰⁰

Ψητές baby πατάτες, ψητά λαχανικά & αρωματικό ελαιόλαδο

Roasted baby potatoes, roasted vegetables & aromatic olive oil

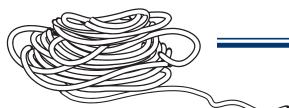


SHARING FOR 2 GUESTS

BURRATA & CULATELLO.....	28, ⁰⁰
Κρεμώδης mozzarella, culatello di zimbello <i>Creamy mozzarella, culatello di zimbello</i>	
OSTRICHE 6 pcs / 12 pcs	35, ⁰⁰ / 65, ⁰⁰
Στρείδια Gillardeau ή San Michele. Σερβίρονται με mignonette και spicy tapioca <i>Gillardeau or San Michele oysters. Served with mignonette and spicy tapioca</i>	
CRUDO FESTE DI MARE.....	75, ⁰⁰
Πανδαισία της θάλασσας Στρείδια Gillardeau ή San Michele, φρέσκος Αιγαιοπελαγίτικος αχινός, γαρίδες Κοιλάδος, καπνιστός σολομός Balik, καπνιστό χέλι, φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί, πικάντικη σάλτσα & mignonette <i>Feast of the sea</i> <i>Gillardeau or San Michele oysters, fresh Aegean Sea urchin, Kilada shrimp, Balik smoked salmon, smoked eel, toasted sourdough bread, spicy sauce & mignonette</i>	
FILETTO ALLA ROSSINI.....	76, ⁰⁰
Beef Chateaubriand και foie gras, σπανάκι με σάλτσα Madeira & φρέσκια μαύρη τρούφα <i>Beef Chateaubriand and foie gras, spinach with Madeira sauce & fresh black truffle</i>	
BLACK ANGUS PRIME CREEKSTONE USA T-BONE.....	118, ⁰⁰ / kg
Με ψητές baby πατάτες, ψητά λαχανικά & αρωματικό ελαιόλαδο <i>With roasted baby potatoes, roasted vegetables & aromatic olive oil</i>	
UMAMI, JAPANESE OLIVE FED WAGYU T-BONE	195, ⁰⁰ / kg
Χειμωνιάτικα λαχανικά στον ξυλόφουρνο, αγούρελαιο Κρήτης & αφράλατο <i>Winter vegetables in a wood-fired oven, Cretan green olive oil & fleur de sel</i>	
AUSTRALIAN WAGYU TOMAHAWK 8-9 JACK'S CREEK	235, ⁰⁰ / kg
Ψητά καρότα στον ξυλόφουρνο, τοπιναμπούρ και σάλτσα από παλαιωμένο βαλσάμικο <i>Wood-fired oven-roasted carrots, topinambur and aged balsamic sauce</i>	
IL PANE	2, ⁵⁰
<i>Selection of bread</i>	

MENU PER BAMBINI

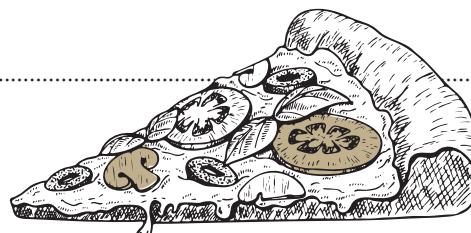
SPAGHETTI AL BURRO.....	9, ⁰⁰
Σπαγγέτι με βούτυρο <i>Spaghetti with butter</i>	
POLPETTINE DI BLACK ANGUS.....	11, ⁰⁰
Μπιφτεκάκια Black Angus με baby πατάτες <i>Mini Black Angus meatballs with baby potatoes</i>	





PIZZA

MARGHERITA	9, ⁵⁰
Σάλτσα τομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα & βασιλικός <i>Tomato sauce, fresh mozzarella & basil</i>	
I FRATI.....	14, ⁰⁰
Τομάτα, μοτσαρέλα βουβαλίσια, baby ρόκα & prosciutto San Daniele <i>Tomato, mozzarella bufala, baby rocket & prosciutto di San Daniele</i>	
BIANCA AI FUNGHI	15, ⁰⁰
Κρέμα παρμεζάνας, καπνιστή μοτσαρέλα, μανιτάρια & λάδι τρούφας <i>Parmesan cream, smoked mozzarella, mushrooms & truffle oil</i>	
QUATTRO FORMAGGI	13, ⁰⁰
Taleggio, flakes παρμεζάνας, gorgonzola & mozzarella <i>Taleggio, parmesan flakes, gorgonzola & mozzarella</i>	
PEPPERONI.....	13, ⁰⁰
Σάλτσα τομάτας, πιπεριές, chorizo & μαϊντανό <i>Tomato sauce, peppers, chorizo & parsley</i>	
PRIMAVERA	14, ⁰⁰
Σάλτσα τομάτας, λαχανικά, μοτσαρέλα & baby σπανάκι <i>Tomato sauce, vegetables, mozzarella & baby spinach</i>	
CARBONARA	15, ⁰⁰
Αυγό, πανσέτα, παρμεζάνα & μοτσαρέλα <i>Egg, pancetta, parmesan & mozzarella</i>	
PIZZA A BARCA	14, ⁰⁰
Πεϊνιρλί με παστράμι, αυγό & λάδι τρούφας <i>Peinirli with pastrami, egg & truffle oil</i>	
DIAVOLA	15, ⁰⁰
Καυτερό σαλάμι, σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, παρμεζάνα & 'Nduja oil <i>Spicy salami, tomato sauce, mozzarella, parmesan & 'Nduja oil</i>	
ROTOLO DI PIZZA	14, ⁰⁰
Ρολό πίτσα με προσούτο cotto, μοτσαρέλα, λάδι τρούφας, baby ρόκα, μανιτάρια & τοματίνια <i>Pizza roll with prosciutto cotto, mozzarella, truffle oil, baby rocket, mushrooms & cherry tomatoes</i>	
SCHIACCIATA AL OREGANO	5, ⁰⁰
Τραγανό χυμάρι, ρίγανη, παρμεζάνα & ελαιόλαδο <i>Crispy base, oregano, parmesan & olive oil</i>	
CALZONE DOLCE.....	14, ⁰⁰
Καλτσόνε με πραλίνα φουντουκιού <i>Calzone with hazelnut praline</i>	



TAGLIERI DI TERRA 80g

Με ποικιλία συνοδευτικών | With a variety of accoutrements

SALUMI

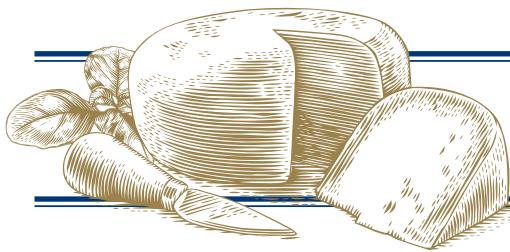


Salumi ITALIANI

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi.....	9,00
Prosciutto di San Daniele DOP 18 mesi.....	8,00
Prosciutto crudo al tartufo.....	12,00
Culatello di Zibello DOP.....	15,00
Bresaola della Valtellina IGP punta d'anca	8,00
Coppa di Parma IGP	7,00
Salame Milano	6,00
Salame Napoli	6,00
Salame piccante	6,00
Salame Finocchiona IGP	7,00
Salame Tartufo	7,00
Salame Sorpessa con Aglio	7,00
Salame di Prosciutto	7,00
Mortadella Bologna IGP pistachio	5,00
Mortadella Optima <i>al Peperoncino</i>	6,00
Speck di Asiago.....	5,00
Lingua Bovina Cotta	7,00

Salumi VARI

Jamon Iberico de bellota DOP 36 meses "pata negra"	19,00
Jamon Serrano	11,00
Chorizo iberico bellota DOP	9,00
Παστράμι μοσχαρίσιο με πιπέρια	8,00
Σαλάμι με τρούφα	6,00
Tagliere di salumi.....	20,00



FORMAGGI

Formaggi ITALIANI

Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	7,00
Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi	9,00
Parmigiano Reggiano DOP 48 mesi	10,00
Pecorino pepato stagionato <i>al peperoncino stagionato</i>	7,00
Pecorino Sardo DOP maturo <i>Toscano DOP maturo</i>	6,00
Pecorino Moliterno al tartufo	15,00
Burrata Affumicata <i>al Tartufo</i>	7,50
Provolone dolce	5,00
Gorgonzola dolce <i>piccante</i>	5,00
Gorgonzola e mascarpone.....	6,00
Blu 61.....	13,00
Taleggio DOP	6,00

Formaggi VARI

Brie / Camembert.....	6,00
Mimolette 12 mois	7,00
Comte 18 mois <i>Gruyere riserve AOP</i>	8,00
Boursin ail <i>poivre</i>	5,00
Tomme de chevre des Pyrenees	7,50
Chevre figue <i>cranberry</i> <i>exotique</i>	6,00
Chevre bucherondin	7,00
Roquefort AOP	8,00
Petit Reblochon de Savoie AOP	7,50
Pont L'Evêque AOP	7,00
Manchego curado DOP	8,00
Fromage de Brebis à l'Ail Noir	8,50
Fromage de Brebis au Romarin	7,50
Cambozola (triple cream blue cheese)	6,00
Cheddar mature (<i>plain</i> <i>cranberry</i> <i>smoked</i> <i>honey</i> <i>ginger</i> <i>garlic</i> <i>chilli</i> <i>brandy</i>)	7,00
Σαν Μιχάλη Σύρου ΠΟΠ	8,00
Γραβιέρα Νάξου παλαιωμένη	8,00
Μετσοβόνε ΠΟΠ	8,00
Μανούρα Σίφνου	6,00
Tagliere di formaggi.....	20,00

PASTICCERIA

GOLDEN PASS 22,⁰⁰

Μους σοκολάτας brownies με λευκό miroir & φύλλο βρώσιμου χρυσού 23,7 καράτια

Chocolate brownies mousse with white mirror glaze & 23.7 carat edible gold

TIRAMISU ALLA MILANESE CON MARSALA 9,⁵⁰

Μους μασκαρπόνε & sauce espresso

Mascarpone mousse & espresso sauce

PROFITEROL CON CIOCCOLATO FONDENTE 10,⁰⁰

Με κρέμα pasticcera, χειροποίητο παγωτό & κρέμα σοκολάτας

Pasticcera cream, artisanal ice cream & chocolate cream

ARCOBALENO DI MILLE COLORI 9,⁵⁰

Millefoglie croccante με φρέσκιες φράουλες & λευκή σοκολάτα

Millefoglie croccante with fresh strawberries & white chocolate

TORTINO ROSSO VELUTO 10,⁰⁰

Red velvet cake, γλάσο από κρέμα τυριού & blueberries

Red velvet cake, cheese cream glaze & blueberries

TROPEZIENNE SPUMONI (2 άτομα - 2 persons) 18,⁰⁰

Στρώσεις παγωτού με αυθεντικό tropezienne,

σάλτσα σοκολάτα croccante φουντουκιού & πουρέ φράουλας

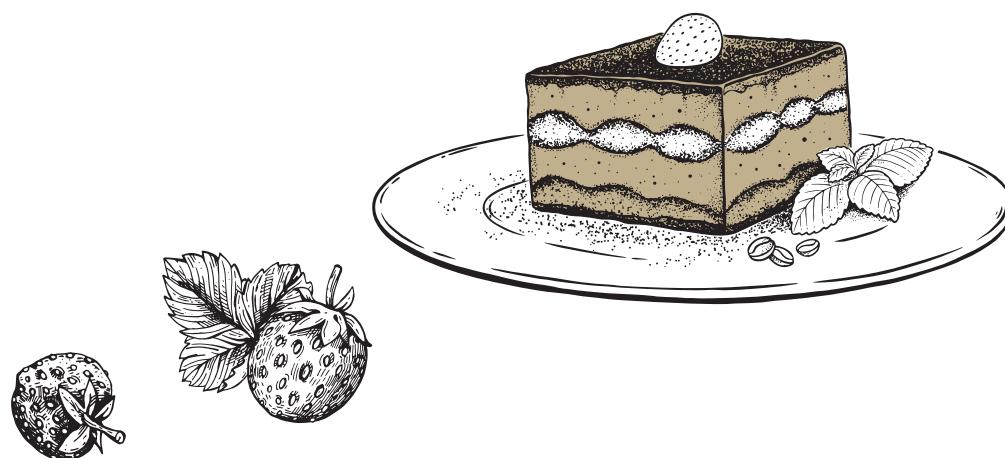
Layers of ice cream with authentic tropezienne, croccante hazelnut chocolate sauce & strawberry purée

FRUTTA FRESCA di STAGIONE

Φρέσκα φρούτα εποχής | *Fresh seasonal fruits*

DOLCE DEL GIORNO

Γλυκό της ημέρας | *Today's special*



Στις παραπάνω τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι και το κατάστημα διατηρεί το δικαίωμα τροποποίησης των τιμών στον κατάλογο χωρίς προειδοποίηση. Τα πιάτα δημιουργούνται και παρασκευάζονται με επιλεγμένα υλικά εξαιρετικής ποιότητας.
Σε όλες τις σαλάτες και το μαγείρεμα χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στις παρασκευές με τηγάνι ηλιέλαιο.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: κ. Βλάσης Προκόπης

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο)
Πα αλλεργίες ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.