

## Ορεκτικά - Appetizers

**Ψητή μελιτζάνα σερβίρεται με σάλτσα από πιπεριά Φλωρίνης, φρέσκα μυρωδικά και μυκονιάτικο τυρί**  
*Roasted eggplant served with Florini pepper sauce, fresh herbs and Myconian cheese*

**Ντάμπλινγκ στον ατμό με φέτα, φρέσκια ρίγανη και χόρτα εποχής**  
*Steamed dumplings with feta cheese, fresh oregano & seasonal greens*

**Ταρτάρ από μοσχαρίσιο φιλέτο με ελιές και λεμόνι**  
*Beef tartar with olives and lemon*

**Καρπάτσιο από ελληνικό μοσχάρι, φιλέτο πορτοκάλι, σάλτσα από πιπεριά Φλωρίνης, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και φρέσκα μυρωδικά εποχής**  
*Beef carpaccio, orange filet, Florini pepper sauce, fresh pepper and fresh seasonal herbs*

**Ψητό λουκάνικο νεροβούβαλου (Λίμνη Κερκίνης)**  
*Grilled water buffalo sausage*

**Πουγκιά γεμιστά με κοτόπουλο και λαχανικά σε γλυκοκαυτερή σάλτσα**  
*Dough stuffed with chicken and vegetables in a sweet and chili flavored sauce*

**Ψητά λαχανικά στη σχάρα με μους φέτας και κρέμα παλαιωμένου βαλσάμικου**  
*Grilled vegetables with feta cheese mousse and aged balsamic cream*

**Φάβα Φενεού βιολογική με ψητά τοματίνια, καραμελωμένα κρεμμύδια και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο**  
*Organic Fava Feneos with roasted cherry tomatoes, caramelized onions and extra virgin olive oil*

**Ώστρακα αχνιστά (Γυαλιστερές, κυδώνια και αχιβάδες) σβησμένα με λευκό κρασί**  
*Steamed clams flambéed with white wine*

**Ποικιλία άγριων μανιταριών σωτέ με σκόρδο, θυμάρι και φορμαέλα Αράχωβας**  
*Wild mushroom variety sautéed with garlic, thyme and Formaela cheese (hard cheese produced exclusively in Arachova)*

**Ταρτάρ από φρέσκο σολομό με τριμμένη φρέσκια ντομάτα, βασιλικό, lime και ελιές**  
*Fresh salmon tartar with grated fresh tomato, basil, lime and olives*

**Κολοκυθοκροκέτες με μελίχλωρο και σάλτσα γιαουρτιού με φρέσκο δυόσμο**  
*Zucchini croquettes with Melichloro cheese and yogurt sauce with fresh mint*

**Χαλούμι Λάρνακας ψητό, με χούμους αρακά και ψητές κυπριακές πιτούλες**  
*Grilled Haloumi cheese with pea hummus and roasted Cypriot pitas*

## Σαλάτες - Salads

**Ελληνική σαλάτα (ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, κάπαρη, ελιές, φέτα, τραγανές μπουκιές με ρίγανη & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)**  
*Greek salad (tomato, cucumber, onion, pepper, capers, olives, feta cheese, crispy bites with oregano & extra virgin olive oil)*

**Πράσινη εποχής με φρέσκα μυρωδικά, ανθότυρο και μαρμελάδα τσίλι**  
*Green seasonal salad with fresh herbs, cream cheese and chili marmalade*

**Μοτσαρέλα Buffalo με τοματίνια και φρέσκο βασιλικό**  
*Buffala mozzarella with cherry tomatoes and fresh basil*

**Παντζάρια ψητά στο φούρνο με κατίκι Δομοκού, δυόσμο, κουκουνάρι, καρύδια και λεμόνι**  
*Roasted beetroots with katiki cheese, mint, pine nuts, nuts and lemon*

**Καβουροσαλάτα\* με τοματίνια, αβοκάντο και λάδι τρούφας**  
*Crab salad\* with cherry tomatoes, avocado and truffle oil*

**Πράσινη σαλάτα με ψητό κοτόπουλο, γκρέιπφρουτ και ντρέσινγκ λεμονιού**  
*Green salad with grilled chicken, grapefruit and lemon dressing*

**Σαλάτα καπνιστού σολομού με φρέσκα σαλατικά, αβοκάντο, φιλετάκια γκρέιπφρουτ, μπρίκ και σάλτσα εσπεριδοειδών**  
*Smoked salmon salad with fresh greens, avocado, grapefruit filets, red caviar, and citrus fruits sauce*

**Βραστά λαχανικά με λεμόνι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο**  
*Boiled vegetables with lemon and extra virgin olive oil*

## Συνοδευτικά - Sides

(Η κάθε Επιλογή κρέατος συνοδεύεται με ένα από τα παρακάτω)  
(Each Meat for fit selection is served with one of the following)

**Πουρές πατάτας με τριμμένο αυγό**  
*Potato purée with grated egg*

**Φρέσκοιες τηγανιτές πατάτες με τριμμένη φέτα**  
*Fresh French fries with feta cheese*

**Πουρές καρότου με καπνιστή πάπρικα και τηγανιτό κρεμμύδι**  
*Carrot purée with smoked paprika and fried onion*

**Αρωματικό ρύζι στον ατμό**  
*Steamed jasmine rice*

## Ψάρι στη Θράκα - Fish for fish lovers

**Ρωτήστε μας για τα φρέσκα ψάρια και θαλασσινά ημέρας**  
*Please ask the waiter for the fish and seafood dishes of the day*

**Σολομός στη σχάρα με σπαράγγια και αρωματικό ρύζι**  
*Grilled salmon with asparagus and goku rice*

## Φρέσκα ζυμαρικά - Ριζότο

(όλα τα φρέσκα ζυμαρικά μας είναι χειροποίητα με τα πιο αγνά υλικά)

## Fresh pasta – Risottos

(all handmade with the purest of ingredients)

**Ριζότο με άγρια μανιτάρια και κρέμα παρμεζάνας 11μηνης ωρίμανσης**  
*Risotto with wild mushrooms and 11-month aged parmesan cream*

**Νιόκι με φιλετάκια κοτόπουλου, πέστο βασιλικού και παρμεζάνα**  
*Gnocchi with chicken filets, basil pesto and parmesan cheese*

**Σπαγγέτι αλ'όλιο με τυρί Σαν Μιχάλη, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και σκόρδο**  
*Spaghetti all' olio with San Michalis cheese, extra virgin olive oil and garlic*

**Σπαγγέτι al pesto με κουκουνάρι, παρμεζάνα και ψητά τοματίνια**  
*Spaghetti al pesto with pine nuts, parmesan cheese and roasted cherry tomatoes*

**Ταλιατέλες με σάλτσα μπολονέζ και κρέμα γραβιέρας - παρμεζάνας**  
*Tagliatele with Bolognese sauce and graver - parmesan cream*

**Σπαγγέτι ραγού με καπνιστό στήθος μοσχαριού**  
*Ragu spaghetti with smoked beef breast*

**Κριθαρότο με αρνί μπούτι στη θράκα**  
*Barley with lamb leg in the robata*

**Ουρά μοσχαρίσια με κυλωμένο πιλάφι και σάλτσα γιαούρτι**  
*Beef tail with rice pilaf and yogurt sauce*

**Κριθαρότο με κρέμα παρμεζάνας και μοσχαρίσια μάγουλα**  
*Barley with parmesan cheese cream and beef cheeks*

## Επιλογές κρεάτων - Meat for fit

**Τραγανό σιτεμένο κοτόπουλο**  
*Crispy dry aged chicken*

**Μοσχαρίσια πλευρά**  
*Beef short ribs*

**Ιβηρικό\* presa με βούτυρο χαμόν**  
*Iberico\* presa with Jamon butter*

**Μαριναρισμένο μοσχαρίσιο φιλέτο με καπνιστή λαχανοσαλάτα**  
*Marinated and grilled beef filet with smoked cabbage salad*

**Dry aged beef ευρωπαϊκό simental per kilo**

**Flank steak 300gr**

**Tagliata steak 300gr**

**Striploin steak 300gr**

**Rib-eye U.S.A. 300gr**

## Θρυλικές μπριζόλες - Legendary steaks

**Porterhouse**  
*1 portion / ± 1.500gr*

**T-bone**  
*1 portion / ± 1.100gr*

**New York steak**  
*1 portion / ± 650gr*

**Prime rib**  
*1 portion / ± 500gr*

**Tomahawk**  
*1 portion / ± 1.800gr*

## Επιδόρπια - Desserts

**Παγωτό\* γιαούρτι με τσουρέκι, σάλτσα μέλιου και καρύδια**  
*Yogurt ice cream\* with tsoureki, honey sauce and walnuts*

**Καρυδόπιτα με παγωτό\* καϊμάκι**  
*Walnut cake with Greek «kaimaki» (white ice cream\* with mastic)*

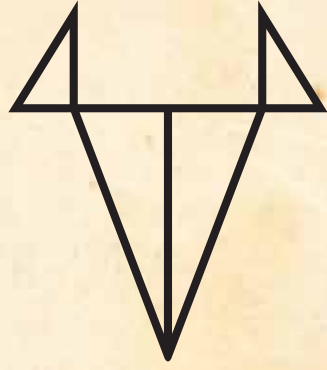
**Σοκολατόπιτα με παγωτό\* cappuccino**  
*Chocolate pie with cappuccino ice cream\**

**Μπλόπιτα με crumble κανέλας, παγωτό\* βανίλια, σάλτσα καραμέλας**  
*Apple pie with cinnamon crumble, vanilla ice cream\*, caramel sauce*

**Πάβλοβα με παγωτό\* βανίλιας, κόκκινα φρούτα και κρέμα σοκολάτας**  
*Pavlova with vanilla ice-cream\*, red fruits and namelaka chocolate*

**1) όπου \* κατεψυγμένο προϊόν**  
*where \* frozen product*

**2) όλα τα φαγητά μας μαγειρεύονται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο**  
*all of our dishes are cooked with extra virgin olive oil*



# WOLVES OF KITCHEN

## TRADITIONAL CUISINE

### MENU

**Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)  
ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΜΑΣ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ.**

**ΕΑΝ ΕΧΕΤΕ ΤΡΟΦΙΚΕΣ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ, ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΕΝΑ ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ ΣΑΣ**

**ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΓΙΑ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑ**

**ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΛΚΟΟΛ ΣΕ ΑΤΟΜΑ ΗΛΙΚΙΑΣ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 18 ΕΤΩΝ**

**ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ & ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΦΟΙΝΙΚΕΛΑΙΟ (ΦΥΤΙΚΟ ΠΡΟΙΟΝ) Ή ΗΛΙΕΛΑΙΟ \*ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ**

**ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ**

**ΔΗΜ. ΦΟΡΟΣ 0,5% - Φ.Π.Α. 24%**

*CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE) OUR MENU CONTAINS ALLERGENS.*

*IF YOU SUFFER FROM A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE LET A MEMBER OF THE RESTAURANT TEAM KNOW UPON PLACING YOUR ORDER*

*THE STORE IS REQUIRED TO HAVE PRINTED DOCUMENTS IN A SPECIFIC POSITION NEXT TO THE EXIT TO FORMULATE ANY PROTEST*

*ALCOHOL CONSUMPTION IS PROHIBITED TO MINORS*

*WE USE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & FOR FRIED PRODUCTS PALM OIL (HERBAL PRODUCT) OR SUNFLOWER OIL \*FROZEN*

*PRICES INCLUDE ALL LEGAL CHARGES*

*MUNICIPAL TAX 0,5% - V.A.T. 24%*