

Meat for fit

Crispy dry aged chicken with butter miso, fresh onion and spicy lemon	€16.00
Short ribs (slowly cooked in 85°C for 18 hours) with roasted pepper cream and chives	€24.00
Grilled pork steak with pancetta	€14.00
Chicken leg kontosouvli with yogurt cream, country potatoes and pita breads	€15.00
Burger from beef fillet, truffle mayonnaise, sweet chili, parmesan bacon and country potatoes	€17.00
Grilled liver with flavored truffle butter	€17.00
Water buffalo kebab with pita breads and yogurt sauce	€17.00

International Meat Choices

Tagliata steak (inside skirt) 300gr with chimichurri sauce	€25.00
Iberico* presa with jamon butter	€26.00
Veal fillet 250gr with butter miso sauce and kimci cabbage	€26.00
Striploin steak 300gr with ginger sauce	€36.00
Rib-eye U.S.A. 300gr with butter miso sauce	€35.00

Prime Cuts Dry Aged Beef

(served with butter miso or chimichurri sauce)

Rib steak beef 1 portion / +- 600gr (35 days aged or more)	€35.00
T-bone 1 portion /+- 750gr (35 days aged or more)	€54.00
T-bone 1 portion /+- 500gr calf (15 days aged or more)	€29.00
Porterhouse 1 portion /+- 1100gr (35 days aged or more)	€76.00
Porterhouse 1 portion /+- 1100gr calf (15 days aged or more)	€56.00
Tomahawk 1 portion / +- 1100gr (35 days aged or more)	€96.00
Dry aged beef, (per kilo) (35 days aged or more)	€52.00

Sides

(each meat for fit selection is served with one of the following)

Potato purée cream
Fresh French fries
Carrot purée with smoked paprika and fried onion
Steamed aromatic rice
Extra side €2.00
Extra sauce €1.00

Fresh pasta – Risottos

(all handmade with the purest of ingredients)

Risotto with wild mushrooms and 11-month aged parmesan cream	€14.00
Gnocchi* with Black Angus beef filets and walnut pesto	€16.50
Spaghetti al pesto with pine cone, parmesan cheese and roasted cherry tomatoes	€12.00
Tagliatele with Bolognese sauce and parmesan cream	€13.00
Ragu spaghetti with smoked beef breast	€15.00
Risotto with lamb leg on the grill	€17.00
Oxtail casserole – giouvetsi with yogurt sauce	€17.00
Primavera with handmade pasta and seasonal vegetables	€12.00
Safran risotto with confit duck and onion ash	€17.00

Grilled fish

Please ask the waiter for the fish and seafood dishes of the day

Tuna in crust, boiled vegetables and lemon mayo	€22.00
---	--------

Desserts

Galaktompoureko – Greek custard pie with kaimaki ice cream and butter caramel sauce	€7.00
Hot chocolate pie with cappuccino ice cream	€7.00
Apple pie with cinnamon crumble, vanilla ice cream, caramel sauce	€7.00
Pavlova with vanilla ice-cream, red fruits and namelaka chocolate	€8.50

1) (*) Refrigerated product

2) (*) We use extra virgin olive oil for cooking



WOLVES OF KITCHEN

THE CONSUMER HAS NO OBLIGATION TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)*

OUR MENU CONTAINS ALLERGOGENES.

IF YOU HAVE FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCE, PLEASE INFORM US DURING YOUR ORDER.

THE STORE IS PROVIDED WITH COMPLAINT FORMS

ALCOHOL CONSUMPTION IS PROHIBITED TO ANY PERSON UNDER 18

WE USE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, PALM OR SUNFLOWER OIL IN FRYING * FROZEN

PRICES INCLUDE ALL LEGAL FEES

MUNICIPAL FEE 0.5% - VAT 24%

PERSON IN CHARGE IN CASE OF MARKET INSPECTION - EFSTRATIOS MENIDIS



WOLVES OF KITCHEN

MENU

Appetizers

Roaster eggplant. Served with Florina pepper sauce, fresh herbs and Myconian cheese

8.00€

Greens pie in gyoza phyllo with spinach cream and feta cheese

8.00€

Beef tartar with olives and confit lemon

11.00€

Greek beef carpaccio, Florina pepper culi sauce
and freshly trimmed pepper

12.00€

Handmade sausage from Rodopi (free range)

10.00€

Dumplings* filled with chicken and vegetables in a sweet-chili flavored sauce

10.00€

Grilled vegetables with feta cheese mousse and vinegar molasses

10.50€

Wild mushroom variety sautéed with garlic, thyme and formaela cheese from Arachova

12.00€

Zucchini croquettes with melichloro, yogurt sauce and fresh mint

9.00€

Grilled haloumi cheese with sweet pepper marmalade and onion chips

10.00€

Spianiata with sautéed mushrooms and braise cabbage

11.00€

Tuna tartar with tobico wasabi, yuzu, soya, avocado and mango

13.00€

Salads

Greek salad (tomato, cucumber, onion, pepper, capers, olives, feta cheese, oregano rusk & extra virgin oil)

10.00€

Burata with gazpacho, basil oil and herb bruschetta

12.00€

Steamed vegetables with black beans, truffle, lemon and olive oil sauce and black garlic

9.50€

Roasted beetroots with katiki cheese from Domokos, spearmint, pine cone, walnuts and lemon

9.00€

Crab salad* with cherry tomatoes, avocado and basil oil

14.00€

Greens with crayfish, mizuna and crispy nori leaves

14.00€

Mixed vegetables, fried mozzarella balls, cherry tomatoes, country-style crouton, crispy prosciutto from Parma and vinegar balsamic sauce

12.50€

Επιλογές κρέατων

Τραγανό σιτεμένο κοτόπουλο με butter miso, φρέσκο κρεμμυδάκι και spicy lemon	€16.00
Short ribs (σιγοψημένη 18 ώρες στους 85 °C) με κρέμα ψητής πιπεριάς και σχοινόπρασο	€24.00
Χοιρινή μπριζόλα σχάρας με την πανσέτα της	€14.00
Κοτσοσύβη από φιλέτο μπούτι κοτόπουλου με κρέμα γιαουρτιού, πατάτες country και πιτάκια	€15.00
Burger από φιλέτο γάλακτος, μαγιονέζα τρούφας, sweet chili bacon μαρμελάδα, παρμεζάνα και πατάτες country	€17.00
Ψητό συκώτι με αρωματικό βούτυρο τρούφας	€17.00
Κεμπάπ νεροβούβαλου (Λίμνη Κερκίνης), με πιτάκια και σως γιαουρτιού	€17.00

Διεθνή κρέατα

Tagliata steak (inside skirt) 300gr με σάλτσα τσιμιτσούρι	€25.00
Ιβηρικό* presa με βούτυρο χαμόν	€26.00
Φιλέτο μοσχαρίσιο 250gr με σάλτσα butter miso και kimchi λάχανο	€26.00
Striploin steak 300gr με σάλτσα ginger	€36.00
Rib-eye U.S.A. 300gr με σάλτσα butter miso	€35.00

Prime Κοπές Dry Aged beef

(με σάλτσα επιλογής butter miso ή τσιμιτσούρι)

Σπαλομπριζόλα μοσχαρίσια 1 portion / +- 600gr (35 ημερών ωρίμανσης και πάνω)	€35.00
T-bone 1 portion /+- 750gr (35 ημερών ωρίμανσης και πάνω)	€54.00
T-bone 1 portion /+- 500gr γάλακτος (15 ημερών ωρίμανσης και πάνω)	€29.00
Porterhouse 1 portion /+- 1100gr (35 ημερών ωρίμανσης και πάνω)	€76.00
Porterhouse 1 portion /+- 1100gr γάλακτος (15 ημερών ωρίμανσης και πάνω)	€56.00
Tomahawk 1 portion / +- 1100gr (35 ημερών ωρίμανσης και πάνω)	€96.00
Dry aged beef, (το κιλό)	€52.00

Συνοδευτικά

(Η κάθε επιλογή κρέατος συνοδεύεται με μια γαρνιτούρα)

Γαρνιτούρες

Πουρές κρέμα πατάτας
Φρέσκιες τηγαντές πατάτες
Πουρές καρότου με καπνιστή πάπρικα και τραγανό κρεμμύδι
Αρωματικό ρύζι στον ατμό

Επιπλέον μερίδα γαρνιτούρας €2.00
Επιπλέον μερίδα σάλτσας €1.00

Φρέσκα ζυμαρικά - Ριζότο

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

Ριζότο με άγρια μανιτάρια και κρέμα παρμεζάνας 11μηνης ωρίμανσης	€14.00
Νιόκι * με φιλετάκια μοσχάρι Black Angus και πέστο καρυδιού	€16.50
Σπαγγέτι al pesto με κουκουνάρι, παρμεζάνα και ψητά τοματίνια	€12.00
Ταλιατέλλες με σάλτσα μπολονέζ και κρέμα παρμεζάνας	€13.00
Σπαγγέτι ραγού με καπνιστό στήθος μοσχαριού	€15.00
Ριζότο με αρνί μπούτι στη θράκα	€17.00
Ουρά μοσχαρίσια γιουβέτσι και σάλτσα γιαουρτιού	€17.00
Πριμαβέρα με χειροποίητα ζυμαρικά και λαχανικά εποχής	€12.00
Ριζότο σαφράν με πάπια κονφί και στάχτη κρεμμυδιού	€17.00

Ψάρι στη θράκα

Ρωτήστε μας για τα φρέσκα ψάρια και θαλασσινά ημέρας

Τυνα σε κρούστα, βραστά λαχανικά και lemon mayo	€22.00
---	--------

Επιδόρπια

Γαλακτομπούρεκο με παγωτό καϊμάκι και καραμέλα βουτύρου	€7.00
Ζεστή σοκολατόπιτα με παγωτό carruccino	€7.00
Αποδομημένη μηλόπιτα με crumble κανέλας, παγωτό βανίλιας, σάλτσα καραμέλας	€7.00
Πάβλοβα με παγωτό βανίλιας, κόκκινα φρούτα και κρέμα σοκολάτας	€8.50

1) [*] Όπου κατεψυγμένο προϊόν

2) Όλα τα φαγητά μας μαγειρεύονται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο



WOLVES OF KITCHEN

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 ΔΥΣΑΝΕΣΙΑ, 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%
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ - ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ ΜΕΝΙΔΗΣ



WOLVES OF KITCHEN

MENU

Ορεκτικά

Ψητή μελιτζάνα. Σερβίρεται με σάλτσα από πιπεριά Φλωρίνης, φρέσκα μυρωδικά και μυκονιάτικο τυρί

8.00€

Χορτοπιτάκι σε φύλλο γκιόζας με κρέμα σπανάκι και φέτας

8.00€

Ταρτάρ από μοσχάρι φιλέτο με ελιές και κονφίω λεμόνι

11.00€

Καρπάτσιο από ελληνικό μοσχάρι, φιλέτο πορτοκάλη, κουλί πιπεριάς Φλωρίνης και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

12.00€

Χειροποίητο θουγκάνικο Ροδόπης (ελευθέρας Βοσκής)

10.00€

Πουγκιά* γεμιστά με κοτόπουλο και λαχανικά σε γλυκοκαυτερή σάλτσα

10.00€

Ψητά λαχανικά στη σάρα με μους φέτας και βινεγκρέτ πετιμέζι

10.50€

Ποικιλία άγριωνμανιταριών σωτέ με σκόρδο, θυμάρι και φορμαέλα Αράχωβας

12.00€

Κολοκυθοκροκέτες με μελίχλωρο, σάλτσα γιαουρτιού και φρέσκο δυόσμο

9.00€

Χαλούμι ψητό με μαρμελάδα γλυκιάς πιπεριάς και τσιπς κρεμμυδιού

10.00€

Σπιανάτα με σωτέμανιτάρια και λάχανο μπρεζέ

11.00€

Ταρτάρ τόνου με tobico wasabi, yuzu, soya, αβοκάντο και μάνγκο

13.00€

Σαλάτες

Ελληνική σαλάτα (ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, κάπαρη, ελιές, φέτα, τραγανέςμπουκιές με ρίγανη & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)

10.00€

Burata με τοματόσουπα (gaspacho), λάδι βασιλικού και μπρουσκέτα μυρωδικών

12.00€

Σαλάτα βραστάλαχανικά με μαυρομάτικο φασόλι, λαδολέμονο με τρούφα και μαύρο σκόρδο

9.50€

Παντζάρια ψητά στο φούρνο με κατίκι Δομοκού, δυόσμο, κουκουνάρι, καρύδια και λεμόνι

9.00€

Καβουροσαλάτα* με τοματίνια, αβοκάντο και λάδι βασιλικού

14.00€

Πράσινη σαλάτα με καραβίδες, mizuna και τραγανά φύλλα πορι

14.00€

Σαλάτα με ανάμεικτα λαχανικά, τηγανητά μοτσαρελλάκια, τοματίνια, χωριάτικο κρουτόν, τραγανό προσούτο Πάρμας και σάλτσα βασιλικού

12.50€