



€

**Twist Modern Greek****“Παστίσιο”**

Θαλασσινών με κιμά από γαρίδες & μύδια, χοντρό μακαρόνι & μπεσαμέλ αρωματισμένη με αυγοτάραχο

15

**“Μουσακάς”**

Μοσχαρίσια μάγουλα σιγομαγειρεμένα στον ξυλόφουρνο με μπεσαμέλ τρούφας & τσιπς λαχανικών

14

**Κλέφτικο**

Αρνάκι γάλακτος σιγομαγειρεμένο σε πλήρη κρούστα με λαχανικά & τυριά

14

**Classics****Crispy Chicken**

Φιλέτο κοτόπουλο με πουρέ καλαμπόκι, φασολάκια, ψητό καλαμπόκι, mousse γιαουρτιού

9.5

**Μπιφτέκι Μόσχου**

Κιμάς 100% μοσχαρίσιος με πουρέ πατάτας αρωματισμένος με πράσο & σάλτσα μανιταριών

11

**Μπριζολάκι χοίρου**

Μαριναρισμένο με κέδρο & σπαστές baby πατάτες αρωματισμένες με θυμάρι & σάλτσα μανιταριών

12

**BBQ Steaks | Κιλό****Beef Tagliata**

Flap steak black Angus 30 ημερών ωρίμανσης

80/κιλό

**Ribeye**

330γρ Σπαθιομπριζόλα black Angus 30 ημερών ωρίμανσης

28

**Tomahawk**

Ελληνικής εκτροφής 30 ημερών ωρίμανσης εμποτισμένη με καπνιστό malt ούισκι

70/κιλό

**Επιλογές Συνοδευτικών**

Πατάτες φρέσκιες τηγαντές

3.5

Baby πατάτες ψητές με βούτυρο & θυμάρι

4.5

Πουρές πατάτας αρωματισμένος με πράσο

4.5

Ψητά λαχανικά

5

**Σάλτσες επιλογής**

Bernaise καμμένου βουτύρου

2.5

Φρέσκων μανιταριών

2.5

Jack Daniels bbq

2.5



ammothines

FOUR SEAS

Επιμέλεια μενού: DIMITRIOS TSOTSOS CHEF