

ALLEGRO
NEW HORIZON



ΡΟΦΗΜΑΤΑ | BEVERAGES

	€
Moccachino Espresso / White chocolata / Bitter chocolate syrup / Milk	4,50
Irish Coffee Filter Coffee / Irish Whiskey / Cream	5,00
Σοκολάτα Με Γεύσεις Chocolate With Flavors Caramel / Hazelnut / Strawberry / Vanilla	5,00
Σοκολάτα Βιενουά Chocolate Viennois	5,00
Σοκολάτα (Ζεστή - Κρύα) Chocolate (Hot - Cold)	4,50
Σοκολάτα Λευκή (Ζεστή - Κρύα) White Chocolate (Hot - Cold)	4,50
Μιλκσέικ Milkshake Σοκολάτα-Βανίλια-Φράουλα / Chocolate-Vanilla-Strawberry	5,50
Τσάι Tea	4,00

ΚΑΦΕΣ | COFFEE

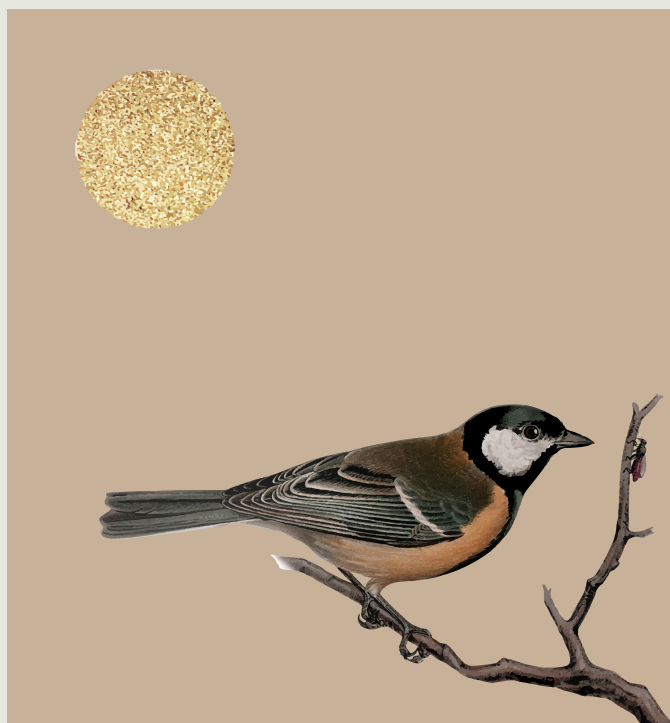
Espresso Espresso Decaffeine	3,50
Espresso Doppio Espresso Doppio Decaffeine	4,00
Freddo Espresso Freddo Espresso Decaffeine	4,50
Freddo Cappuccino Freddo Cappuccino Decaffeine	5,00
Cappuccino Cappuccino Decaffeine	4,50
Cappuccino Doppio	5,00
Cappuccino Latte	5,00
Flat White	5,00
Nescafe - Frappe Nescafe - Frappe Decaffeine	4,00
Ελληνικός Greek Coffee	3,50
Ελληνικός Διπλός Greek Double Coffee	4,00
Καφές Φίλτρου Filter Coffee (+ 0,50 με γέυση with flavor)	4,00

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / ΧΥΜΟΙ | REFRESHMENTS

Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι Fresh Orange Juice	5,50
Μίξερ Φρούτων Mixed Fresh Juice	5,50
Χυμός Φρούτων Συσκευασμένος Packed Fruit Juices	4,00
Χυμός Ρόδι Pomegranate Juice	4,50
Αναψυκτικά Refreshments	4,00
Φρέσκια Λεμονάδα Fresh Lemonade	5,00
Λεμονάδα με τζίντζερ Ginger Lemonade	4,50
Pink Lemonade	4,50
Red Bull Ενεργειακό ποτό Red Bull Energy Drink	6,00
San Pellegrino Ανθρακούχο Νερό Sparkling Water	4,50
ΑΥΡΑ Ανθρακούχο Νερό Sparkling Water	4,00

BEERS | ΜΠΥΡΕΣ (330 ml)

	€
KAISER Pilsner 5,0% Ελλάδα Greece	6,00
MILLER Lager Ξανθό Blonde 4,50% Η.Π.Α. USA	6,00
STAROPRAMEN Ξανθό Blonde 5,0% Τσεχία CZECH REPUBLIC	5,50
BLUE MOON Weiss 5,4% Βέλγιο Belgium	6,00
ΜΥTHOS RADLER LEMON Lager 2.0% Ελλάδα Greece	5,50
ΜΥTHOS FREE ALCOHOL Lager 0,0% Ελλάδα Greece	5,00
ΝΗΣΟΣ Pilsner Ξανθό Blonde 5,0% Ελλάδα Greece	5,50
ΝΗΣΟΣ 7 ΜΠΟΦΟΡ Black 7,0% Baltic porter Μαύρη Baltic porter Ελλάδα Greece	5,50
ΝΗΣΟΣ ΘΟΛΗ Keller 6,2% Ελλάδα Greece	6,00



Wine List

€

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ | WHITE WINES



Μοσχοφίλερο Μπουτάρη |
Moschofilero Boutari
Π.Γ.Ε. Μαντινεία, Μοσχοφίλερο |
P.G.I. Mantinia, Moschofilero

6,00 / 24,00

Παράγκα Κυρ – Γιάννη |
Paranga Kir-Yianni
Π.Γ.Ε. Μακεδονία, Ροδίτης, Μαλαγουζιά
P.G.I. Macedonia, Roditis, Malagouzia

7,00 / 26,00

Κτήμα Άλφα Μαλαγουζιά |
Alpha Estate Malagouzia
Π.Γ.Ε. Φλώρινα, Μαλαγουζιά |
P.G.I. Florina, Malagouzia

7,00 / 28,00

Κτήμα Βίβλια Χώρα |
Ktima Vivlia Chora
Π.Γ.Ε. Παγγαίο, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο |
P.G.I. Pangeon, Sauvignon Blanc, Assyrtiko

32,00

Κτήμα Άλφα Sauvignon Blanc |
Alpha Estate Sauvignon Blanc
Π.Γ.Ε. Φλώρινα, Sauvignon Blanc | P.G.I.
Florina

6,50 / 33,00

Κτήμα Γεροβασιλείου |
Ktima Gerovasileiou
Π.Γ.Ε. Επανωμή, Ασύρτικο Μαλαγουζιά |
P.G.I. Epanomi, Assyrtiko Malagouzia

33,00

Κτήμα Άλφα Chardonnay |
Alpha Estate Chardonnay
Π.Γ.Ε. Φλώρινα, Chardonnay | P.G.I. Florina

8,00 / 36,00

ΟΒΗΛΟΣ Κτήμα Βίβλια Χώρα |
OVILOS Ktima Biblia Chora
Π.Γ.Ε. Παγγαίο, Ασύρτικο, Semillon |
P.G.I. Pangeon, Assyrtiko, Semillon

40,00

ROZE ΚΡΑΣΙΑ | ROSE WINES

ΚΑΝΕΝΑΣ Ροζέ Τσάνταλη |
KANENAS Rosé Tsantali
Π.Γ.Ε. Ισμαρικός, Syrah, Μαυρούδι |
P.G.I. Ismarikos, Syrah, Mavroudi

6,00 / 29,00

Εξ' Αρνών Ρόζε Claudia Παρayianni |
Ex Arnon Rosé Claudia Parayianni
Π.Γ.Ε. Χαλκιδική, Grenache Rouge, Ξινόμαυρο,
P.G.I. Halkidiki, Grenache Rouge, Xinomavro

7,50 / 32,00

Κτήμα Άλφα Ροζέ | Alpha Estate Rosé
Π.Γ.Ε. Φλώρινα, Ξινόμαυρο 50%, Syrah 50% |
P.G.I. Florina, Xinomavro 50%, Syrah 50%

8,00 / 32,00

Wine List

€

KOKKINA KRAZIA | RED WINES



Παράγκα Κυρ-Γιάννη | Paragka Kyr-Gianni

6,00 / 24,00

Π.Ο.Π. Αμύνταιο, Syrah, Merlot, Ξινόμαυρο
P.D.O. Αμύνταιο, Syrah, Merlot, Xinomavro

Κτήμα Άλφα Single Vineyard

6,00 / 29,00

ΣΚΑΝΤΖΟΧΟΙΡΟΣ |

Alpha Estate Single Vineyard HEDGEHOD

Π.Ο.Π. Αμύνταιο, Ξινόμαυρο | P.D.O. Αμύνταιο, Xinomavro

Ποταμός Κονιορδος |

Potamos Koniordos

Π.Γ.Ε. Μακεδονία, Merlot, Syrah P.G.I. Macedonia

30,00

Κτήμα Άλφα Syrah |

Alpha Estate Syrah

Π.Γ.Ε. Φλώρινα | P.G.I. Florina Syrah

31,00

Κτήμα Άλφα Pinot Noir |

Alpha Estate Pinot Noir

Π.Γ.Ε. Φλώρινα, Pinot Noir P.G.I. Florina

31,00

Κτήμα Άλφα | Alpha Estate

Π.Γ.Ε. Φλώρινα, Syrah, Merlot, Ξινόμαυρο

P.G.I. Florina | Syrah, Merlot, Xinomavro

36,00

Κτήμα Βίβλια Χώρα Ερυθρός |

Ktima Vivilia Chora Red

Π.Γ.Ε. Παγγαίο, Cabernet Sauvignon,
Merlot P.G.I. Pangeon

36,00

DESSERT WINES | ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

Gancia Prosecco Brut

6,00 / 30,00

Π.Γ.Ε. Βένετο, Ιταλία, Ξηρός αφρώδης οίνος |
P.G.I. Veneto, Italia, Dry Sparkling Wine

Vinsanto Santo Wines

Οίνος Φυσικώς Γλυκός |

7,00 / 37,00

Naturally sweet white wine

Π.Ο.Π. Σαντορίνη, Ασύρτικο | P.D.O. Santorini,
Assyrtiko

Κτήμα Άλφα Ωμέγα |

Alpha Estate Omega

Π.Γ.Ε. Φλώρινα, Gewurztraminer, Μαλαγουζιά |
P.G.I. Florina, Gewurztraminer, Malagouzia

7,00 / 39,00

SPIRIT LIST 60ml

Vodkas

	€
SERKOVA	9,00
RUSSIAN STANDARD	10,00
BELVEDERE	13,00

Gin

LANGLEYS	9,00
HENDRICK'S	12,00
HAYMAN'S	9,00
BLOOM	11,00
PLYMOUTH	11,00
SYLVIUS	11,00
MONKEY 47	13,00

Rum

NUSA CANA	9,00
SAILOR JERRY	9,00
DIPLOMATICO RESERVA	13,00
EXCL.	13,00
ZACAPA	11,00
PLANTATION PINEAPPLE	11,00
SAGATIBA CACHACA	9,00

Tequila

	€
SAUZA BLANCO	9,00
SAUZA YELLOW	9,00
VOLCAN	10,00
CAZADORES REPOSADO	10,00
CAZADORES ANEJO	13,00
DON JULIO REPOSADO	13,00
DON JULIO BLANCO	12,00
ARETTE REPOSADO	13,00
MONTELOBOS MEZCAL	13,00
MEZCAL VIDA	15,00

Whiskey

DEWAR'S SCOTCH	9,00
GRANT'S	9,00
FAMOUS GROUSE	9,00
TULLAMORE	9,00
HAIG	9,00
JAMESON	9,00
CUTTY SARK	9,00
BUSHMILLS	9,00
BUSHMILLS 10 yo	10,00
CANADIAN	9,00
JIM BEAM	9,00
JIM BEAM RYE	9,00
BALLANTINE'S	9,00
GLENFIDDICH 12 yo	10,00
GLENFIDDICH 14 yo	13,00
GLENFIDDICH 15 yo	15,00
FOUR ROSES	9,00
MAKER'S MARK 46	11,00
DEWAR'S 12 YO	13,00
LAGAVULIN 16 YO	15,00
OBAN	13,00
TALISKER	13,00
MACALLAN	15,00
DEVERON	13,00
CRAIGELACHIE	14,00
ABERFELDY	13,00
ROYAL BRACKLA	13,00
AULTMORE	13,00
BLACK LABEL	11,00

ORIGINAL RECIPES

€

PORN STAR MARTINI

Serkova Vodka, Passion fruit liqueur, passion fruit purée, fresh lime juice, vanilla syrup

11,00

NEGRONI

Langleys London dry Gin, sweet rosso Vermouth, Campari

11.00

WHISKEY SOUR

Whiskey, fresh lime juice, sugar syrup, egg white, Angostura bitter

11.00

BLOODY MARY

Serkova vodka, Tomato juice, fresh lemon juice, Tabasco, Worcestershire sauce, salt, pepper

12.00

MOSCOW MULE

Vodka, Fresh lime juice, Ginger beer

11.00

COSMOPOLITAN

Vodka, Cranberry juice, Triple sec, Fresh lime juice

11.00

DAQUIRI

Rum, Fresh lime juice, Sugar

11.00

KYOTO

Gin, Passion fruit puree, Fresh lime juice, Sugar

11.00



PALOMA

Tequila reposado, Fresh lime juice, Grapefruit soda, salt

11.00

ZOMBIE

Aged rum, Spiced rum, Light rum, Overproof rum, Falernum syrup, Grenadine, Fresh lime juice, Absinthe

11.00

MAI TAI

Light rum, Spiced rum, Aged rum, Triple sec, Fresh lime juice, Orgeat syrup

11.00

OLD FASHIONED

Bourbon, Sugar, Angostura bitters

11.00

SPRITZES

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco sparkling wine, soda water

9,00

GREEN APPLE SPRITZ

Green apple purée, apple liqueur, Moscato D'asti

9,00

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco sparkling wine, soda water

9,00

COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS

€



ROME (sweet)

11,00

Serkova crystal pure, white chocolate syrup, banana syrup, salted caramel, cream caramel and cookies rimming

MOSCOW (sweet-sour)

11,00

Serkova vodka, Aperol, pineapple syrup, passion fruit liqueur, fresh lime juice, foamer

DUBLIN (sweet-sour)

12,00

Tullamore Irish Whiskey, Vanilla syrup, fresh orange juice, cherry bitters, foamer

EDINBURGH (bitter-sweet)

11,00

Grants Scotch Whiskey, Metaxa 5*, butterscotch syrup, cardamom bitters

LONDON (sour)

11,00

Langleys London dry Gin, Italicus bergamot liqueur fresh lime juice, Fever tree raspberry soda Rhubarb bitters

AMSTERDAM (sweet-salty-spicy)

11,00

Jose Cuervo Reposado tequila, passion fruit liqueur agave syrup, fresh lime juice, mango purée hot chilli pepper bitters, tanzin salt and black salt rimming

MADRID (sweet-sour)

11,00

Nusa Cana dark Rum, Triple sec orange liqueur fresh lime juice, banana syrup, mango purée, Rubarb bitters

BERLIN (sweet smoothie)

11,00

Nusa Cana white Rum, passion fruit liqueur Orgeat syrup, cherry purée, yogurt

MOCKTAILS

MADAGASCAR

9,00

Passion fruit purée, Vanilla syrup, Lemon juice, soda

GREEN FIZZ

9,00

Yuzu puree, Apple syrup, Lemon Yuzu, soda

MINTY Q

9,00

Cucumber syrup, mint, Lemon juice, soda



The classics

BRUNCH

(served 09:00 - 13:30)

Αυγά Μπένεντικτ | Eggs Benedict

Μηρίος | Αυγά ποσέ | Προσούτο κόττο | Σάλτσα ολλαντέζ
Brioche | Poached eggs | Prosciutto cotto | Hollandaise sauce

8,50€

Κρόκ Μαντάμ | Croque Madame

Χωριάτικο ψωμί | Προσούτο κόττο | Έμμενταλ | Μπεσαμέλ | Σαλάτα μεσκλάν | Αυγό τηγαντό
Traditional bread | Prosciutto cotto | Emmental | Béchamel | Mesclun salad | Fried egg

9,50€

Καγιανάς | Kayanas

Αυγά σκράμπλ | Φρέσκια ντομάτα | Φέτα | Φρέσκια ρίγανη
Scrambled eggs | Fresh tomato | Feta cheese | Fresh oregano

9,00€

Αυγά Σκράμπλ | Scrambled Eggs

Αυγά σκράμπλ | Κρέμα τυρί Lime | Σχοινόπρασο
Scrambled eggs | Lime Cream Cheese | Chives

8,00€ + 2,50€ Καπνιστός Σολομός | Smoked Salmon

Ομελέτα φούρνου | Oven omelette

Λαχανικά | Παρμεζάνα | Σαλάτα μεσκλάν
Vegetables | Parmesan cheese | Mesclun salad

8,00€

Πεινιρλί | Peinirli

Σάλτσα ντομάτας | Μοτσαρέλα | Μπέικον | Πιπεριές | Αυγό τηγαντό | Σαλάτα μεσκλάν
Tomato sauce | Mozzarella | Bacon | Peppers | Fried egg | Mesclun Salad

11,00€

Ανοικτό Σάντουιτς | Open Sandwich

Χοιρομέρι με ρούμι | Σοκολάτα | Κρέμα τυρί | Κρεμμύδι chutney | Baby ρόκα
Ham with rum | Chocolate | Cream cheese | Onion chutney | Baby arugula

10,00€

Healthy Allegro

Avocado Bun

Κρέμα avocado | Αυγά ποσέ | Μους φέτα | Λάδι Chipotle
Avocado cream | Poached eggs | Feta mousse | Chipotle oil

9,00€

Γιαούρτι | Yogurt

Ελληνικό γιαούρτι | Χειροποίητη γκρανόλα | Νιφάδες μαύρης σοκολάτας 80% | Ανθόμελο
Greek yogurt | Handmade granola | Dark chocolate flakes 80% | Flower honey

6,50€

Banana Brulée

Μπανάνα μπρουλέ | Κρέμα φυστίκι | Ξηροί καρποί | Τζέλ φρούτα του πάθους | Κράμπλ σοκολάτας | Φεγετίνη
Banana brûlée | Peanut cream | Nuts | Passion fruit gel | Chocolate crumble | Feuilletine

7,50€

Sweeties

Soft Cookies

2 cookies | Παγωτό βανίλια | Γκανάζ σοκολάτας | Καραμέλ μπερ σαλέ
2 cookies | Vanilla Ice Cream | Chocolate Ganache | Caramel beurre salé

7,50€

Κέικ καρότου | Carrot Cake

Κρέμα τυρί | Τζελ passion fruit | Χειροποίητη Γκρανόλα
Cream cheese spread | Passion fruit gel | Handmade granola

7,00€

Brown Pancakes

Ελληνική πραλίνα φουντουκιού | Φρούτα του δάσους | Ξηροί καρποί
Greek hazelnut praline | Forest fruits | Nuts

9,50€

Banoffee Pancakes

Κρεμέ μπανάνας | Καραμέλ μπερ σαλέ | Πραλίνα σοκολάτας | Κράμπλ μπισκότου
Cremeux banana | Caramel beurre salé | Chocolate spread | Cookie Crumble

9,50€

Pavlova Pancakes

Κρέμα μασκαρπione με βανίλια Μαδαγασκάρης | Μαρέγκα | Κουλί φράουλας
| Κόκκινα φρούτα | Πιπέρι Sichuan
Mascarpone cream with Madagascar Vanilla | Meringue | Strawberry coulis |
Forest fruits | Sichuan pepper

9,50€

BRUNCH

(served 09:00 - 13:30)



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΜΕΝΟΥ: ΓΙΑΝΝΟΣ ΣΔΟΥΓΚΑΣ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

€

-  **Λουκουμάδες φέτας | Feta Loukoumades** 11.00
Δυόσμος | Τζελ από Lychee
Mint | Lychee gel
- Angel Eggs** 6.50
Παναρισμένο αυγό με κρόκο | Μαγιονέζα Τσιπότηλ | Τσορίθο
Egg with breaded yolk | Chipotle mayo | Chorizo
-  **Μηρι | Brie** 11.50
Ψητό τυρί μηρι | Τσάννι κρεμμύδι
Grilled Brie | Onion Chutney
-  **Πουγκί | Pouch** 12.00
Γεμιστό ζυμαρικό | Αχλάδι | Σάλτσα γκοργκοντζόλα | Ρικότα | Φυστίκι Αιγίνης
Stuffed pasta | Pear | Gorgonzola | Ricotta | Pistachio Nuts
- Ταρτάρ Μόσχου | Beef Tartar** 18.00
Φιλέτο μοσχαρίσιο | Μαγιονέζα | Κέτσαπ | Ταμπάσκο | Echalotte |
Worcestershire Sauce
Beef fillet | Mayo | Ketchup | Tabasco | Echalotte | Worcestershire Sauce
-  **Jalapenos** 8.50
Τηγαντά | Βαλσάμικο | Αμύγδαλα Κροκάν
Fried | Balsamic | Crocan Almonds
-  **2 Mini Burger Γαρίδας | 2 Mini Shrimps Burger** 19.00
Μηριός | Πέστο | Λιαστή Ντομάτα | Μαγιονέζα Τσιπότηλ | Iceberg
Brioche | Pesto | Sun-dried tomato | Chipotle Mayo | Iceberg
- Knakki Balls** 12.00
Μini λουκάνικα τηγαντά | BBQ | Μαγιονέζα | Κρεμμύδι τηγαντό
Mini fried sausage | BBQ | Mayo | Fried onion
- Carpaccio Black Angus** 17.00
Καπνιστό μοσχάρι | Μαγιονέζα τρούφα | Baby ρόκα | Καπαρόφυλλα
Smocked Beef | Truffle mayo | Arugula | Wild caper leaves
- Φτερούγες Κοτόπουλο** 12.00
Σως BBQ | Σουσάμι | Φρέσκο κρεμμύδι
BBQ Sauce | Sesame seeds | Fresh onion
- Πιτόγυρο | Gyros** 12.00
Χοιρινό | English muffin | Αφρός από Αριάνι | Πίκλα κρεμμυδιού
Pork | English muffin | Ayrán espuma | Onion Pickle
-  **Γρανίτα Καρπούζι | Watermelon Popsicle** 10.00
Καρπούζι | Σιρόπι τζίντζερ | Λάιμ | Μους φέτα | Καραμελωμένο φουντούκι |
Πέρλες λεμονιού
Watermelon | Ginger syrup | Lime | Feta Mousse | Caramelized hazelnuts | Lemon pearls
- Andouillette** 16.00
Τερίνα από μοσχάρι | Μάγουλα, γλώσσα | Μαγο Κάρι | Πίκλα από λαχανικά
Beef terene | Cheeks, tongue | Mayo curry | Vegetable pickle
- Χοιρινά Ποψ | Pork Pops** 12.00
Πανσέτα τηγαντή | Μαγο κάρι | Σιράτσα
Fried pork belly | Mayo Curry | Siracha
- Κεφτεδάκια | Meatballs** 14.00
Μοσχαρίσιος Κιμάς | Γιαούρτι | Σάλτσα Ντομάτας
Minced Beef | Yoghurt | Tomato sauce
- Κοτομπουκιές | Chicken bites** 10.00
Μπουκιές Κοτόπουλο σε κορν φλέικς | BBQ
Chicken Bites in corn flakes | BBQ sauce

ΚΥΡΙΩΣ | MAIN DISHES

€

Φιλέτο Κοτόπουλο Sous Vide στους 64 °C 17.00
Chicken Fillet Sous Vide at 64 °C

Λαχανικά Εποχής | Μιλφρέγ πατάτας | Σάλτσα ταντούρι
Seasonal Vegetables | Potato Mille Feuille | Tandoori sauce

Πανσέτα Καρμελωμένη | Caramelized Pancetta 17.00

Σως δαμάσκηνο | Καρπούζι | Φέτα | Ζουλιέν από κολοκύθι
Plum Sauce | Watermelon | Feta cheese | Julienne courgette

Flank Steak Iberico 19.00

Χοιρινή κοπή | Relish από Grand Smith | Μυρώνια | Αγιολί
Pork cut | Grand Smith relish | Chervil | Aioli



Σολομός | Salmon 18.00

Κονφί | Ταντούρι | Πλιγούρι | Μυρωδικά | Κρέμα ζεμπρέ
Confli | Tandoori | Grouts | Herbs | Strippie cream



Ραβιόλι | Ravioli 15.00

Γεμιστό με τυριά | Κρέμα φασκόμηλο | Κουκουναρί
Cheese filling | Sage cream | Pine nuts



Τόνος | Tuna 21.00

Φιλέτο τόνου | Πουρές γλυκοπατάτας | Τζιντζερ | Pico de Gallo
Tuna fillet | Sweet potato mash | Ginger | Pico de Gallo

Μουσακάς à la Giannos | Moussaka ala Giannos 19.00

Μουσακάς με μοσχάρι pulled | Τερίνα πατάτας | Κρέμα καπνιστής
μελιτζάνας | ντοματίνια κονφί | Καμμένη χειροποίητη μπεσαμέλ
Moussaka with pulled beef | Potato terrine | Smoked eggplant cream |
Cherry tomatoes | Burnt handmade béchamel

ΓΑΥΚΑ | DESSERTS

€



Tiramisu à la Giannos 10.00

Κρέμα Μασκαρπόνε | Καφές | Αμαρέτο | Μπισκότα σπέκουλος
Mascarpone cream | Coffee | Amaretto | Speculoos biscuits



Moelleux au Chocolat 10.00

Σουφλέ σοκολάτας | Κρέμα ανγκλέζ | Άρωμα tonka
Moelleux cake | Cream anglaise | Tonka scent



Armenoville 10.00

Σως σοκολάτας | Πιπέρι σιτσιουάν | Φιλέ αμυγδάλου
Chocolate sauce | Pepper Sichuan | Almond filets



Vacherin 12.00

Μαρέγκα | Κρέμα Μασκαρπόνε | Βανίλια | Φρούτα εποχής | Σορμπέ φραμπουάζ
Meringue | Mascarpone Cream | Vanilla | Season fruits | Sorbet Framboise



Chocolate Pave 11.00

Κρεμέ σοκολάτας | Κροκάν φεγεντίνης | Παγωτό Καραμέλας
Chocolate cream | Feuilletine crocan | Caramel Ice cream



Pina Colada 11.00

Κρέμα μπαβαρούαζ | Ρούμι | Ανανάς | Ινδοκάρυδο | Τζελ ανανά
Bavaroise cream | Rum | Pineapple | Desiccated Coconut | Pineapple gel

ΝΤΙΠΣ | DIPS

€

-  **Baba Ganoush** 9.00
Μελιτζάνα | Ταχίνι | Φέτα
Eggplant | Sesame paste | Feta Cheese
-  **Αθηναϊκή | Athenaiiki** 11.00
Χειροποίητη μαγιονέζα | Ψάρι ημέρας | Πατάτα | Καρότο | Αρακάς
Handmade mayo | Fish of the day | Potato | Carrots | Peas



ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

€

- Βουβαλίσια Μοτσαρέλα** 14.00
• Βουβαλίσια Μοτσαρέλα | Πέστο | Ντοματίνια | Κρουτόν
Buffalo Mozzarella | Pesto | Cherry Tomatos | Croutons
- Βουβαλίσια Μοτσαρέλα | Ροδάκινο | Προσούτο | Βασιλικός | Φυσίκι Αιγίνης
Buffalo Mozzarella | Peach | Prosciutto | Basil | Pistachio Nuts 16.00
- Κοτόπουλο | Chicken** 14.00
Baby gem | Ξηροί καρποί | Κρουτόν | Καλαμπόκι | Βινεγκρέτ Ανανά
Baby gem | Nuts | Croutons | Corn | Pineapple Vinaigrette 14.00
-  **Κολοκυθάκι | Courgette** 14.00
Φλοίδες κολοκυθάκι | Φλοίδες αγγούρι | Βινεγκρέτ Μίσο | Καλαμάνσι | Ξηροί Καρποί
Τζελ Πάσιον | Μους φέτα | Κράνμπερις
Courgette flakes | Cucumber flakes | Miso Vinaigrette | Kalamantsi | Nuts | Passion
Fruit gel | Feta mousse | Cranberries
-  **Κατσικίσιο Τυρί | Chèvre** 14.00
Πράσινα φυλλώματα | Ντοματίνια | Αγγούρι | Πίκλα κρεμμύδι
Σουσάμι | Αχλάδι
Greens | Cherry Tomatoes | Cucumber | Pickled Onion | Sesame | Pear

BAO BUN

€

- Μουσακάς | Moussakas** 12.00
Pulled μοσχάρι | Κρέμα καπνιστής μελιτζάνας | Πίκλα κρεμμύδι
Pulled beef | Smoked Eggplant cream | Onion pickle
-  **Γαρίδα | Shrimp** 15.00
Coleslaw | Γαρίδα tempura | Μαγιονέζα κάρι
Coleslaw | Tempura shrimp | Mayo curry
-  **Μπακαλιάρος | Cod** 13.00
Τηγανητός μπακαλιάρος με κουρκούτι | Iceberg | Σως Ταρτάρ
Fried Cod Tempura | Iceberg | Tartar Sauce

SNACKS | ΣΝΑΚΣ

€

- Κλαμπ Σάντουιτς | Club Sandwich** 13.00
Κοτσοσαλάτα | Μπέικον | Γκούντα τυρί | Ντομάτα | Μαρούλι | Πατάτες country
Chicken salad | Bacon | Gouda cheese | Tomato | Lettuce | Country potatoes
- Τόστ | Toast** 6.50
Γκούντα τυρί | Γαλοπούλα | Σαλάτα μεσκλάν | Πατάτες country
Gouda cheese | Turkey | Mesclun salad | Country potatoes
-  **Mozzarella Sticks** 10.00
Στικς μοτσαρέλας | Χειροποίητη μαρμελάδα ημέρας
Mozzarella sticks | homemade jam
-  **Σπρίνκ Ρολς | Spring Rolls** 11.00
Λαχανικά | Σουσάμι | Γλυκιά σάλτσα τσίλι
Vegetables | Sesame | Sweet chili sauce
-  **Γαρίδες | Shrimps** 14.00
Γαρίδα με πάνκο | Σπιτική γλυκόξινη σάλτσα μανταρίνι
Shrimps with Panko | Homemade sweet and sour mandarine sauce

ΠΛΑΤΩ | PLATEAU

€

Πλατώ 2 ατόμων

Πιατέλα τυριών & αλλαντικών
Platter with cheeses and cold cuts

14.00

Πλατώ 4 ατόμων

Πιατέλα τυριών & αλλαντικών
Platter with cheeses and cold cuts

24.00

€

Μπέργκερ | Burger

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι 200gr | Καραμελωμένα Κρεμμύδια | Μπέικον
Τσένταρ | Ντομάτα | Μαγιονέζα | Σάλτσα BBQ | Πατάτες country
Beef burger 200gr with caramelized onions | Bacon | Cheddar | Tomato
Lettuce | Mayo | BBQ sauce | Country potatoes

15.00



Πίνσα Μαργαρίτα | Pinsa Margarita

Σάλτσα ντομάτας | Μοτσαρέλα | Ντοματίνια | Βασιλικός
Tomato sauce | Mozzarella | Cherry tomatoes | Basil

13.00

Πίνσα Προσούτο | Pinsa Prosciutto

Σάλτσα ντομάτας | Προσούτο | Ρόκα | Φρέσκια μαύρη τρούφα
Tomato sauce | Prosciutto | Arugula salad | Fresh black truffle

16.00



ALLEGRO

THE SUNSET
ROOFTOP



Est.2024

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΧΡΗΣΗ ΑΛΚΟΟΛ ΣΕ ΑΤΟΜΑ ΗΛΙΚΙΑΣ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 18 ΧΩΡΙΣ ΤΗΝ ΕΓΓΡΑΦΗ ΣΥΓΚΑΤΑΘΕΣΗ ΤΩΝ ΚΗΔΕΜΟΝΩΝ ΤΟΥΣ.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

THE CONSUMER IS NOT OBLIGATED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Prices include all legal charges.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην είσοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

The store is obligated to have printed documents, in a special case beside the exit for the purpose of registering any complaints.

Le magasin doit disposer des bulletins imprimés, dans une cas-espécial a cote de la sorti, pour la formulation de toute plaint.

Das Lokal ist verpflichtet Formulare in einem Fach beim Ausgang zur Verfügung zu stellen, um gegebenenfalls Beschwerden anzugeben.



ALLEGRO
NEW HORIZON

Αγορανομικά υπεύθυνος: ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ
Liable to Market Police: PAPAPOULOS DIMITRIS