DINNER MENU

ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ 6 - 12 Μ.Μ.

GR

THREESIXTY COCKTAIL BAR

σαλάτες

ΤΡΙΧΡΩΜΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ
σφαίρα βαρελίσιας φέτας,
πούλπα φρέσκιας τομάτας και
φρυγανισμένο ψωμί / 18€

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ
τηγανιτό καλαμάρι, dressing sweet chilly,
πίκλα σέλερι, φρέσκα ραπανάκια,
πούδρα σουσάμι / 17€

ορεκτικά

ΚΡΟΚΕΤΑ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΑΝΣΕΤΑ
σάλτσα γραβιέρας, γλυκιά πάπρικα
και λάδι μαϊντανού / 15€

ΑΧΝΙΣΤΑ ΜΥΔΙΑ ΚΑΙ ΚΥΔΩΝΙΑ
μοσχοφίλερο, πάστα μοσχολέμονο, σινάπι,
μπρουσκέτα προζυμένιου ψωμιού / 21€

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΡΟΦΟΥ
με χούμους μαυρομάτικα φασόλια, σάλτσα
λεμονοθύμαρο, τηγανιτό πράσο / 22€

ΣΑΣΙΜΙ ΗΜΕΡΑΣ
με φρέσκα χορταρικά, μοσχολέμονο,
αγουρέλαιο, τσίλι, κόλιανδρο / 20€

'ΜΟΥΛΙΑΣΜΕΝΟΣ' ΤΡΑΧΑΝΑΣ
σε φρέσκια τομάτα, σασίμι φαγκρί,
φρέσκα μυρωδικά, ζελέ μανταρίνι
και ελαιόλαδο βασιλικού / 23€

κυρίως

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΜΕ ΤΑΡΤΑΡ ΦΑΓΚΡΙ
τσίλι πιπεριά, φρέσκα μυρωδικά
και σάλτσα μοσχολέμονο / 28€

ΑΧΝΙΣΤΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ
'καμένο' κουνουπίδι, πουρέ παντζάρι,
σάλτσα μάραθου, τσιπς πατάτας / 34€

ΛΑΒΡΑΚΙ ΑΜΒΡΑΚΙΚΟΥ ΣΩΤΕ
με κρέμα μαραθόριζας,
τσιγαρισμένο αλμυρίκι, λαδολέμονο
και σάλτσα κακαβιάς / 28€

ΨΗΤΑ ΚΟΛΑΡΑ ΨΑΡΙΟΥ
με λαχανικά ατμού, λαδολέμονο
και σάλτσα remoulade / 90€ το κιλό

ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ ΗΜΕΡΑΣ
με λαδολέμονο / 130€ το κιλό

ΨΗΤΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ
με λαδολέμονο / 110€ το κιλό

PREMIUM ΚΟΠΗ
dry aged / 42€

ΚΟΚΟΡΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟΣ
σε ξινόμαυρο κρασί, ξινόχονδρος Κρήτης,
λαδοτύρι Ζακύνθου, crumble θυμάρι / 24€

επιδόρπια

ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΚΑΚΑΟ ΜΕ ΝΑΜΕΛΑΚΑ ΜΑΥΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
σάλτσα φράουλα, κράμπλ φουντούκι,
παγωτό αλμυρής καραμέλας / 11€

ΜΠΑΜΠΑΔΕΣ
κρέμα βανίλιας, σιρόπι πορτοκάλι,
φιστίκι Αιγίνης, παγωτό ελληνικού καφέ / 10€

Lactose Free Gluten Free

Executive Chef Κώστας Γιαννακός

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται ΦΠΑ 24% Δημ. Φόρος 0,5%.
Η επιχείρηση διαθέτει εφαρμόζει αρχές ασφαλείας τροφίμων HACCP σύμφωνα με τις διαδικασίες της Quality Award.
Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Αλέξανδρος Αποστολόπουλος

DINNER MENU

FROM 6 TO 12 P.M. EVERY DAY EN

THREESIXTY COCKTAIL BAR

salads

COLORFUL CHERRY TOMATOES
with soft feta cheese,
fresh tomato pulp
and toasted bread / 18€

GREEN SALAD
fried calamari, sweet chili dressing,
pickled celery, fresh radish,
sesame powder / 17€

starters

POTATO CROQUETTE WITH SMOKED PORK PANCETTA
graviera cheese sauce,
sweet paprika, parsley oil / 15€

STEAMED MUSSELS AND CLAMS
moschofilero white wine,
lime paste, mustard seeds,
sourdough bread bruschetta / 21€

DUSKY GROUPER 'SAUSAGE'
black eyed beans hummus,
lemon-thyme sauce, fried leek / 22€

FISH OF THE DAY SASHIMI
fresh potherbs, lime, green olive oil,
chili, coriander / 20€

TRAHANA INFUSED IN FRESH TOMATO
seabream sashimi, herbs, tangerine gel,
basil flavored olive oil / 23€

main courses

BUTTER LINGUINE WITH SEABREAM TARTARE
chili pepper, fresh herbs,
lime sauce / 28€

STEAMED FISH OF THE DAY
'burnt' cauliflower, beetroot puree, fennel
sauce, potato chips / 34€

SEA BASS SAUTEED
fennel-root sauce, fried tamarisk,
lemon-olive oil,
'kakavia' fish sauce / 28€

GRILLED FISH COLLARS
steamed vegetables, lemon-olive oil
and remoulade sauce / 90€ per Kg

FRESH CRAYFISH
with oil and lemon sauce / 130€ per Kg

GRILLED FISH OF THE DAY
with oil and lemon sauce / 110€ per Kg

PREMIUM CUTS
dry aged beef / 42€

ROOSTER COOKED
in Xinomavro red wine,
Cretan sour trahana 'Xinohondros',
ladotiri cheese, thyme crumble / 24€

desserts

COCOA SPONGE CAKE WITH DARK CHOCOLATE NAMELAKA
strawberry sauce, hazelnut crumble,
salted caramel ice cream / 11€

TRADITIONAL DESSERT 'BABAS'
yeast cake saturated in syrup, with vanilla
whipped cream, orange sirup, Aegina pistachio,
Greek coffee ice cream / 10€

Lactose Free Gluten Free

Executive Chef *Costas Giannakos*

The store is obligated to have printed sheets in a special compartment near the exit for the wording of any protest.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice). Prices include Vat 24% Fep.Tax 0,5%
You are kindly requested to inform us of any allergies.
Marketing director: Alexander Apostolopoulos