

IVIS4 Urban Gastronomy

Crafting Mediterranean Tales

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

“Ελληνικό” Ceviche Λαβράκι 13€
με chilly flakes, κόκκινο κρεμμύδι, ξινόμηλο, αριάνι, λάδι κόλιανδρου & ginger

Καπνιστό Carpaccio Μόσχου 11€
με σάλτσα από εσπεριδοειδή, κρέμα μπαλσάμικο, ρόκα, παρμεζάνα & καραμελωμένα φουντουκία

Ποικιλία Τυριών & Αλλαντικών 15€
με μαρμελάδα, κριτσίνια & παξιμάδια

Ταλαγάνι Ψητό 9€
με σάλτσα από αποξηραμένα φρούτα, bacon & κουκουνάρι

Araucini Μανιταριών (4τμχ) Vg 10€
με θυμάρι, μαγιονέζα τρούφας & παρμεζάνα

Μουσακάς 11€
με αρωματική σάλτσα από μοσχαρίσιο κιμά, ψητή μελιτζάνα, αφράτη μπεσαμέλ & τραγανές πατάτες “άχυρο”

Τραγανές Τηγανητές Πατάτες Vg / Vn 5€
σπιτικές & φρεσκοκομμένες
-με Κρέμα Φέτας

Πιτάκι με Κοτόπουλο 3€/τμχ
tandoori, sour cream, καπνιστή πάπρικα & chives

Σαλάτα Σπανάκι Vg / Vn 11€
με ποικιλία μανιταριών, dressing μπαλσάμικο τρούφας & flakes παρμεζάνας

Σαλάτα Ανάμεικτη Vg 13€
με dressing gorgonzola, ξινόμηλο, σέλερυ & καραμελωμένα φουντουκία

Ελληνική Caesar’s 13€
με ντοματίνια, γραβιέρα, κρουτόν από κουλούρι, ανάλαφρη σάλτσα Caesar’s με γιαούρτι και κοτόπουλο σχάρας

Σαλάτα Ντοματίνια Vg / Vn 12€
με τριμμένο παξιμάδι χαρουπιού, ξινομυζήθρα, ελιές, κάπαρη, ρίγανη & βασιλικό

Pinsa Diabola 🍷 13€
με mozzarella fior di latte, σάλτσα ντομάτας, πικάντικη srianaata, σαλάμι & chilly flakes

Pinsa Greca Vg 12.5€
με mozzarella fior di latte, σάλτσα ντομάτας, ελιές Καλαμών, φέτα, ρίγανη & μαριναρισμένη ντομάτα σε μαιντανό και σκόρδο

Pinsa Ταρτουφάτα Vg 12€
με mozzarella fior di latte, μανιτάρια & λάδι λευκής τρούφας

Pinsa Μαργαρίτα Vg 9€
με mozzarella fior di latte, σάλτσα ντομάτας, βασιλικό

Pinsa Προσούτο 13.5€
με mozzarella fior di latte, σάλτσα ντομάτας, προσούτο, ρόκα & παρμεζάνα

Cover: 1.5€ / άτομο

Νερό Μεταλλικό 1L: 3€

Vg: Vegetarian / Vn: Vegan 🍷: ελαφρώς πικάντικο

Οι γαρίδες μας είναι κατεψυγμένες

Το λάδι που χρησιμοποιούμε είναι extra παρθένο ελαιόλαδο

Παρακαλούμε όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες

ΚΥΡΙΩΣ

Κοτόπουλο Σχάρας 16€
με κουσκούς με άρωμα γεμιστών & βινεγκρέτ λεμόνι

Χοιρινό Καρέ 18€
μαριναρισμένο σε μπαχαρικά, ζου infused με σόγια & δροσερή σαλάτα λάχανο, Ελληνική Caesar’s sauce, ginger, πράσινο μήλο & chilly

Picanha Black Angus (200gr) 25€
με σωτέ μανιτάρια, baby πατάτες, ρόκα & παρμεζάνα

Σολομός Σχάρας 24€
με αρωματική κινόα, chutney από μάνγκο, αβοκάντο και ντομάτα & βινεγκρέτ λεμόνι

Φιλέτο Λαυράκι 22€
σωτέ με δροσερή σαλάτα φινόκιο, ελιές Καλαμών, κρέμα ταραμά, ντοματίνια & βινεγκρέτ πορτοκάλι

Greek Style Burger 15€
με μπιφτέκι Black Angus, σπανάκι baby, κρέμα φέτας, φρέσκια ντομάτα, σπιτική πίκλα αγγούρι & relish πιπεριάς
Σερβίρεται με τραγανές τηγανητές πατάτες

Bacon Cheeseburger 15€
με μπιφτέκι Black Angus, σάλτσα remoulade, καπνιστό bacon, ντομάτα, μαρούλι & τυρί cheddar
Σερβίρεται με τραγανές τηγανητές πατάτες

Falafel Burger Vg 13€
με χούμους παντζαριού, σάλτσα ταχίνι, πικάντικη σάλτσα ντομάτας, σπιτική πίκλα αγγούρι και κρεμμύδι, ρόκα & ντομάτα
Σερβίρεται με τραγανές τηγανητές πατάτες

Sub με Στήθος Κοτόπουλο πανέ 8€
με σαλάτα coleslaw, ντομάτα, & μαγιονέζα κάρυ
Σερβίρεται με τραγανές τηγανητές πατάτες

Philly Cheese Steak Sub 10€
με μοσχάρι, μανιτάρια, πιπεριές, πάπρικα, καπνιστή γραβιέρα & μαγιονέζα
Σερβίρεται με τραγανές τηγανητές πατάτες

Σπαγγέτι alla chitarra 🍷 19€
με γαρίδες, πικάντικη srianaata & ντοματίνια confit

Ταλιατέλες al Funghi Vg 16.5€
με ποικιλία μανιταριών, λάδι τρούφας & flakes παρμεζάνας

Παπαρδέλες Ραγού 17.5€
με μοσχαράκι ραγού και καπνιστή γραβιέρα Κρήτης

Orecchiette Vg / Vn 16€
με σάλτσα αβοκάντο και τσίλι, κολοκύθι, φέτα, κάσιους & ψητά ντοματίνια
Όλα τα ζυμαρικά είναι φρέσκα

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Panacotta 7€
με άρωμα βασιλικού & σάλτσα από ξινόμηλο

Crème Brûlée 7€
σοκολάτας με άρωμα πορτοκάλι & frozen berries

Γαλακτομπούρεκο 8€
με mousse μανταρίνι & frozen berries

Παγωτό 3€ / μπάλα
Ρωτήστε μας για τις γεύσεις

ΣΑΛΑΤΕΣ

PINSA

BURGERS & SUBS

ZYMAPIKA