



MEAT PROJECT

MENΟΥ

ΕΝΤΡΕΕ

ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΖΥΜΩΤΟ ΨΩΜΙ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ψημένο στον ξυλόφουρνο με μυρωδάτο βούτυρο από κρητικά βότανα	1,6 € τεμάχιο	ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΖΥΜΩΤΟ ΨΩΜΙ ΑΡΓΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ψημένο στον ξυλόφουρνο με μυρωδάτο βούτυρο από κρητικά βότανα, λαδοτύρι, φρεσκοτριμμένη ντομάτα & ελιές ξυδάτες	2,9 € τεμάχιο
ΦΡΕΣΚΑ ΟΣΤΡΑΚΑ ΗΜΕΡΑΣ με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, μοσχολέμονο & ανθό αλατιού (ρωτήστε μας για τη διαθεσιμότητα)	3,8 €		

ΣΟΥΠΕΣ

BLACK ANGUS CHUCK EYE ROLL καπνιστή fregola, φρέσκα λαχανικά, άγριο ρύζι, βιδιανό κρασί & εφτάζυμα κριτσίνια	7,9 €	MISO RAMEN Black Angus rump steak, noodles, αυγό & φρέσκο κρεμμύδι	7,9 €
--	-------	--	-------

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΑΥΓΑ ψημένα στον ξυλόφουρνο με κρέμα gorgonzola & καπνιστή πάπρικα	7,9 €	ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ σε ελαιόλαδο, με τριμμένη παρμεζάνα 12μηνης ωρίμανσης, καπνιστή πανσέτα & λάδι καλοκαιρινής τρούφας	5,9 €
ΦΡΕΣΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΑΣ , με φάβα από μαναρόλια & ασκορδουλάκους τουρσί	8,7 €	ΓΥΡΟΣ ΠΡΟΒΑΤΙΝΑΣ με νιόκι παρμεζάνας, BBQ sauce & ανθόγαλο αρωματισμένο με μέντα	8,7 €
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΥΚΩΤΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ με παλαιωμένο βαλσάμικο αρωματισμένο με λάδι καλοκαιρινής τρούφας, επτάζυμο παξιμαδάκι, ψητά κρεμμύδια & τριμμένο ανθότυρο	8,7 €	ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΤΑΡΤΑΡ BLACK ANGUS TENDERLOIN με sweet chilli, πράσινο μήλο & καπνιστή πάπρικα	13,8 €
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΠΡΟΒΑΤΙΝΑΣ με ρόκα, ντοματίνια, μουστάρδα & πευκόμελο	8,7 €	CARPACCIO ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ BLACK ANGUS με ρόκα, παρμεζάνα & καπνιστή sauce	13,8 €
ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ σε ελαιόλαδο, με χοντρό θαλασσινό αλάτι & ρίγανη	4,7 €		



MEAT PROJECT

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ με βιολογικές ντομάτες Λασιθίου, αντζούρι, κάππαρη, γλιστρίδα, εφτάζυμο παξιμάδι & γαλομυζήθρα 6,7 €

ΦΡΕΣΚΕΣ ΠΡΑΣΙΝΑΔΕΣ με χειροποίητη Caesar, τραγανό bacon & απάκι κοτόπουλο 9,2 €

RUMP STEAK SALAD με βαλεριάνα, παντζαρόφυλλα, ρόκα, flakes παρμεζάνας ταλιάτα RumpSteak, sweet chilli lemon sauce 11,5 €

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΠΙΤΕΣ

(ΨΗΜΕΝΕΣ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ)

ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΔΟΠΙΤΑΚΙ με χαλούμι, ντομάτα, γλυκό τριαντάφυλλο & ανθόγαλο 2,9 €
τεμάχιο

ΠΙΤΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ με ποικιλία μανιταριών, ροκφόρ & μυρωδικά 2,9 €
τεμάχιο

ΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑΚΙ από μοσχαρίσιο χτένι & spicy σκορδάτη σάλτσα ντομάτας 2,9 €
τεμάχιο

ΧΟΡΤΟΠΙΤΑΚΙ με γιαχνερά χόρτα & μάρθα 2,9 €
τεμάχιο

PIZZA (HOMEMADE MEATZZA)

ΚΑΠΝΙΣΤΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ, ΤΥΡΙΑ, μαρμελάδα ντομάτας, ρόκα, ντοματίνια 8,5 €

ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, πάστα καλοκαιρινής τρούφας, pesto βασιλικού, ρόκα & ντοματίνια 8,5 €

BOLOGNESE, Black Angus κομμένη στο χέρι, guanciale & onion rings 9,5 €

BURGERS

BUTCHER'S BAR BURGER 100% μοσχαρίσιο μπιφτέκι σε ψωμάκι brioche, τυρί cheddar, bacon, καραμελωμένα κρεμμύδια & pickle sauce 9,8 €

BUTCHER'S BAR DOUBLE BURGER 100% διπλό μοσχαρίσιο μπιφτέκι σε ψωμάκι brioche, τυρί cheddar, bacon, καραμελωμένα κρεμμύδια & pickle sauce 13,8 €

CRUNCHY CHICKEN BURGER τραγανό κοτόπουλο παναρισμένο με ranko σε ψωμάκι brioche, coleslaw, bacon, τυρί cheddar & sweet chilli lemon sauce 9,8 €

BUTCHER'S BAR VEGAN BURGER σε ψωμάκι brioche με καραμελωμένα κρεμμύδια, φυτικό τυρί, φρέσκια ρόκα, μαρμελάδα ντομάτας & sweet chilli sauce 9 €

PIZZOTO

PIZZOTO MANITARIA ποικιλία μανιταριών, καπνιστό guanciale & πάστα καλοκαιρινής τρούφας 9,5 €

PIZZOTO CACIO E PEPE AL BURRO με κρέμα παρμεζάνας και φρεσκοτριμμένο πιπέρι 9,5 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ Black Angus Bolognese κομμένη στο χέρι & τριμμένο ανθότυρο 11,8 €

LINGUINI CARBONARA με καπνιστό guanciale, pecorino & αυγό 9,8 €



MEAT PROJECT

ΧΟΙΡΙΝΟ		ΜΕΡΙΔΑ	ΚΙΛΟ	ΑΡΝΙ / ΠΡΟΒΑΤΟ		ΜΕΡΙΔΑ	ΚΙΛΟ
ΠΑΝΣΕΤΑ με το δέρμα της, ΨΗΜΕΝΗ ΣΤΑ ΞΥΛΑ ΑΝΤΙΚΡΙΣΤΗ	9,5 €	26 €		ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΑΡΝΙΣΙΑ	10,5 €	29 €	
ΠΑΝΣΕΤΑ ΣΧΑΡΑΣ	9,5 €	26 €		ΑΡΝΙ ΨΗΜΕΝΟ ΣΤΑ ΞΥΛΑ ΑΝΤΙΚΡΙΣΤΟ (1/2 κιλό)	18 €	32 €	
ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΤΑΒΛΙΣΙΑ ψημένη στον ξυλόφουρνο (800-1000 gr)	15,5 €			ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΠΡΟΒΑΤΙΝΑΣ	9,5 €	27 €	
ΧΟΙΡΙΝΑ SPARE RIBS με καπνιστή BBQ sauce & χοντροκομμένες πατάτες τηγανητές σε ελαιόλαδο	10,5 €			ΠΡΟΒΑΤΙΝΑ ΨΗΜΕΝΗ ΣΤΑ ΞΥΛΑ ΑΝΤΙΚΡΙΣΤΗ (1/2 κιλό)	17 €	29 €	
ΜΟΣΧΑΡΙ		ΜΕΡΙΔΑ	ΚΙΛΟ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ			
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΑΠΟ STRIPLOIN BLACK ANGUS κομμένο στο χέρι	11 €			ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΑ ΞΥΛΑ ΑΝΤΙΚΡΙΣΤΟ	9,5 €		
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ TAGLIATA BLACK ANGUS	17 €	48 €		ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ	9,5 €		
PICANHA BLACK ANGUS	27 €	78 €					
TENDERLOIN BLACK ANGUS	29 €	85 €					
RIBEYE STEAK BLACK ANGUS	29 €	85 €					
RIBEYE STEAK WAGYU	52 €	140 €					
T - BONE STEAK (1/2 κιλό)	34 €						
TOMAHAWK (1/2 κιλό)	34 €						
RIBROAST (1/2 κιλό)	34 €						
SURF & TURF (μοσχαρίσιο φιλέτο με αστακό)	52 €						
				DRY AGED			
				ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΗΜΕΡΕΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ (Tomahawk, T - Bone Steak, Ribroast)			
				ΒΟΥΒΑΛΙ			
				BUFFALO STEAK (450-500 gr)	24 €		

* Τα κρέατα συνοδεύονται από ποικιλία λαχανικών σωτέ.



MEAT PROJECT

ΨΑΡΙΑ / ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

CEVICHE ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ με ακνιστή αλμύρα	11,5 €	ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ με ελαιόλαδο, μοσχολέμονο & yuzu	18 €
KING CRUB SASHIMI με αλμύρα τουρσί, μοσχολέμονο, ανθό αλατιού & πιπέρι	39 €	ΑΣΤΑΚΟΣ ΣΧΑΡΑΣ με λαχανικά σωτέ	78 €
ΚΙΤΡΙΝΟΠΤΕΡΟΣ ΤΟΝΟΣ ΣΧΑΡΑΣ με λαχανικά σωτέ & κρέμα λεμονιού	13,5 €	CARPACCIO ΤΟΝΟΥ με ρόκα, ντοματίνια, παρμεζάνα, ελαιόλαδο & Butcher's sauce	11 €

ΓΛΥΚΑ

SECRET RECIPE Panna Cotta λευκής σοκολάτας, αλεύρι καρύδας, φεγγεντίνη, mango, calamansi	12 €	ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ ΖΕΣΤΟ ψημένο στον ξυλόφουρνο, με σιρόπι κάρδαμου & κανέλας	9 €
GODFATHER'S CIGAR Ganache montée Valrhona Jivara, σάλτσα σοκολάτας, cacao strezel, τραγανή επικάλυψη γάλακτος	14 €		



MEAT PROJECT

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ	1,8 €
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ	2,5 €
ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΖΕΣΤΟΣ	2,5 €
FRAPPÉ	2,5 €
ESPRESSO	2 €
ESPRESSO DOUBLE	3 €
CAPPUCCINO	3 €
CAPPUCCINO DOUBLE	3,5 €
FREDDO ESPRESSO	3 €
FREDDO CAPPUCCINO	3 €
AMERICANO	3 €
FRAPPÉ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ	4 €
LATTE ΖΕΣΤΟ - ΚΡΥΟ	3 €
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	3 €

MOCHACCINO CARAMEL	4 €
espresso, σοκολάτα, σιρόπι καραμέλας, σαντιγύ, κακάο	

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΖΕΣΤΗ - ΚΡΥΑ	3 €
------------------------------	-----

Τ Σ Α Ι

MAYPO	3 €
ΠΡΑΣΙΝΟ	3 €
EVERYDAY BREW	3,5 €
EARL GREY	3 €
LIQUORICE & PEPPERMINT	3,5 €
SUPER FRUIT	3,5 €
CHAITEA	3,5 €

NEPO 1lt	2 €
NEPO 500ml	1 €
COCA COLA	2,5 €
COCA COLA ZERO	2,5 €
ORANGE (Non carbonated)	2,5 €
LEMONADE	2,5 €
SPRITE	2,5 €
SODA WATER	2,5 €
TONIC WATER	2,5 €
SPARKLING WATER ZYNO NEPO 330ml	2,5 €
SPARKLING WATER ZYNO NEPO 750ml	4 €
SAN PELLEGRINO 750ml	4,5 €
SAN PELLEGRINO 250ml	3,5 €

Σ Π Ι Τ Ι Κ Α ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΛΕΜΟΝΑΔΑ	3 €
SOUR CHERRY	3 €
ΛΕΜΟΝΑΔΑ ΜΕ GINGER	3 €

Χ Υ Μ Ο Ι

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	3 €
ΡΟΔΑΚΙΝΟ	3 €
ΑΝΑΝΑΣ	4 €
CRANBERRY	4 €

Φ Ρ Ε Σ Κ Ο Ι Χ Υ Μ Ο Ι

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	3,5 €
ΑΝΑΜΙΚΤΟΣ με φρέσκα φρούτα εποχής	4,5 €



MEAT PROJECT

ΜΠΥΡΕΣ

FIX DRAFT 300ml	2,5 €
FIX DRAFT 400ml	3 €
FIX ALCOHOL FREE 330ml	3 €
FIX DARK 330ml	3,5 €
HEINEKEN 330ml	3 €
KAISER 330ml	3,5 €
ALFA 330ml	3 €
SCHNEIDER WEISS 500ml	4,5 €
MYTHOS ICE 330ml	4.5 €
NOTOS LAGER	6 €

ΠΟΤΑ

MARTINI BIANCO	6 €
CAMPARI	6 €
APEROL	6 €
AMARETTO	6 €
KAHLUA	6 €
BAILEYS	6 €
OUZO MINI	3 €
RAKI	1,5 €
FERNET BRANCA DIGESTIVE	6 €
FRANGELICO	6 €
JÄGERMEISTER	6 €
LIMONCELLO	5 €
SKINOS MASTICHA OF CHIOS	5 €
TSIPOURO DARK CAVE	8 €



MEAT PROJECT

WHISKEY

JAMESON	6 €
HAIG	6 €
JOHNNIE WALKER RED LABEL	6 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	9 €
CHIVAS 12Y.	9 €
CARDHU AMBER	9 €
JACK DANIELS GENTLEMAN	6 €
JAMESON SELECT RESERVE	9 €
LAGAVULIN	12 €

BRANDY

METAXA 5*	5 €
METAXA 7*	7 €
METAXA RESERVE 12*	9 €

VODKA

STOLICHNAYA	6 €
ABSOLUT	6 €
NEMIROFF ORIGINAL	6 €
GREY GOOSE	9 €

RUM

BACARDI	6 €
HAVANA CLUB 3 ANOS	6 €
HAVANA CLUB RESERVA	7 €
HAVANA CLUB SELECTION DE MAESTROS	9 €

COGNAC

HENNESY VS	8 €
CURVOISIER VS	7 €

GIN

BEEFEATER	6 €
BEEFEATER 24	7 €
HENDRICKS	7 €

TEQUILA

OLMEGA BLANCO	6 €
OLMEGA REPOSADO	7 €
OLMEGA DARK CHOCOLATE	7 €
DON JULIO REPOSADO	9 €



Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη – τιμολόγιο).
Το κατάστημα υποχρεούνται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ 24%.

Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και φέτα Π.Ο.Π,
στις πατάτες επίσης χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Αγορανομικός υπεύθυνος Γιάννης Κορδώνης.
Την επιμέλεια του μενού έχει ο patron σεφ του the Butcher's Bar, Χρήστος Λάπας.