



CANTERA





CANTERA EXPERIENCE: {110}

SALE & OLIO

Australian Wagyu carpaccio, extra virgin olive oil, Maldon salt and Sichuan pepper
Καρπάτσιο από Wagyu Αυστραλίας, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι Maldon και πιπέρι Sichuan
Carpaccio di Australian Wagyu, olio EVO, sale di Maldon e pepe di Sichuan

TACOS

Rice tacos, Australian Wagyu, burrata cheese, teriyaki sauce and black truffle
Tacos ρυζιού, Wagyu Αυστραλίας, τυρί "Burrata", σως teriyaki και μαύρη τρούφα.
Tacos di riso croccante, battuta a coltello di extra marezzata, burrata, salsa teriyaki, tartufo nero

MILLEFOGLIE STICK

Crispy corn tortilla, Australian Wagyu, Hollandaise sauce and yuzu mayo
Τραγανή τортίγια καλαμποκιού, αυστραλιανό Wagyu, σάλτσα Hollandaise και yuzu mayo
Sfoglia di mais croccante, battuta a coltello di extra marezzata, salsa olandese e mayo allo yuzu

SUSHI ROLLS

Cantera & Wagyu kataifi

CANTERA GRILL

Picanha with cantera potatoes
Ριcαnha με πατάτες cantera
Picanha con patate cantera

SWEET GOODNIGHT

Chocolate Salami, Raspberry Sorbet
Κορμός σοκολάτα, Σορμπέ βατόμουρο
Salame di cioccolato con sorbetto al Lampone

Menu price for 2 people, The tasting menu is served per table



CANTERA PREMIUM EXPERIENCE: {140}

KIMCHEE CROQUETTES

Stuffed croquettes with bechamel sauce flavoured with kimchi paste,
Australian wagyu sashimi and smoked mayo

**Κροκέτες γεμιστές με μπεσαμέλ και kimchi, wagyu sashimi και καπνιστή
μαγιονέζα**

Crocchetta ripiena di besciamella aromatizzata alla pasta kimchee con sashimi
di Australian Wagyu e mayo affumicata

GYOZA

Gyoza Australian Wagyu and baby pork, beurre blanc with champagne and miso

Gyoza Wagyu Αυστραλίας, χοιρινό baby, beurre blanc με σαμπάνια και μίσο

Gyoza Australian Wagyu e maialino, beurre blanc allo champagne e miso

FOIE GRAS

Crispy rice, foie gras escalope and Williams pear chutney

Τραγανό ρύζι, foie gras escalope και Chutney από Αχλάδι Williams

Riso croccante, scaloppa di foie gras e chutney di pere Williams

TATAKI PONZU

Seared sashimi, yuzu ponzu, ginger, spring onion, lime and kataifi pastry

**Καψαλισμένο sashimi, yuzu ponzu, τζίντζερ, φρέσκο κρεμμυδάκι, λάιμ και φύλλο
καταΐφι**

Sashimi scottato, yuzu ponzu, zenzero, cipollotto, lime e pasta kataifi

SUSHI ROLLS

Picanha | Truffle | Wagyu kataifi

CANTERA GRILL

Uruguay Beef Sirloin served with Cantera Potatoes

Μοσχαρίσιο φιλέτο κόντρα Ουρουγουάης με πατάτες Cantera

Controfiletto di Manzo Uruguaiano con Patate Cantera

SWEET GOODNIGHT

Wild cherry Cheesecake, vanilla Madagascar ice cream

Cheesecake Αγριοκέρασο, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Cheesecake alle ciliegie selvatiche, gelato alla vaniglia del Madagascar

Menu price for 2 people. The tasting menu is served per table

APPETIZERS:

GYOZA - 4 PIECES {14}

Gyoza Australian Wagyu and baby pork, beurre blanc with champagne and miso

Gyoza Wagyu Αυστραλίας, χοιρινό baby, beurre blanc με σαμπάνια και μίσο

Gyoza Australian Wagyu e maialino, beurre blanc allo champagne e miso

KIMCHEE CROQUETTES - 4 PIECES {14}

Stuffed croquettes with bechamel sauce flavoured with kimchi paste,

Australian wagyu sashimi and smoked mayo

Κροκέτες γεμιστές με μπεσαμέλ και kimchi με wagyu sashimi και καπνιστή μαγιονέζα

Crocchetta ripiena di besciamella aromatizzata alla pasta kimchee con sashimi di Australian Wagyu e mayo affumicata

TACOS - 2 PIECES {14}

Rice tacos, Australian Wagyu, burrata cheese, teriyaki sauce and black truffle

Tacos ρυζιού, Wagyu Αυστραλίας, τυρί "Burrata", σως teriyaki και μαύρη τρούφα.

Tacos di riso croccante, battuta a coltello di extra marezzata, burrata, salsa teriyaki, tartufo nero

CHICKEN POP CORN {10}

Fried chicken nuggets with Yuzu mayo sauce.

Τηγανιτές κοτομπουκιές με μαγιονέζα αρωματισμένη με Yuzu.

Bocconcini di pollo fritto con salsa Yuzu mayo.

PATANEGRA {30}

100% Iberico Pata Negra Shoulder Ham

100% Προσούτο Pata Negra Ιβηρίας

100% Prosciutto Razza Iberica

TATAKI PONZU {24}

Seared sashimi, yuzu ponzu, ginger, spring onion, lime and kataifi pastry

Καψαλισμένο sashimi, yuzu ponzu, τζίντζερ, φρέσκο κρεμμυδάκι, λάιμ και φύλλο καταΐφι

Sashimi scottato, yuzu ponzu, zenzero, cipollotto, lime e pasta kataifi

CARPACCIO:

ROMANA {20}

Australian Wagyu carpaccio, potato stick, cheese, pepper and lime

Καρπάτσιο από Wagyu Αυστραλίας, στικς πατάτας, τυρί, πιπέρι και λάιμ

Australian Wagyu carpaccio, potato stick, cheese, pepper and lime

PICANHA {20}

Carpaccio of Prussian picanha, extra virgin olive oil, Maldon salt and Sichuan pepper

Καρπάτσιο από picanha Πρωσίας, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι Maldon και πιπέρι Sichuan

Carpaccio di picanha prussiana, olio EVO, sale di Maldon e pepe di Sichuan

SALE & OLIO {18}

Australian Wagyu carpaccio, extra virgin olive oil, Maldon salt and Sichuan pepper

Καρπάτσιο από Wagyu Αυστραλίας, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι Maldon και πιπέρι Sichuan

Carpaccio di Australian Wagyu, olio EVO, sale di Maldon e pepe di Sichuan

SASHIMI PATO {24}

Polish fillet sashimi, foie gras, balsamic vinegar of Modena PGI, Maldon salt

Sashimi από φιλέτο Πολωνίας, κύβοι foie gras, μπαλσάμικο Modena PGI και αλάτι Maldon

Filetto di scottona polacca, dadolata di foie gras, riduzione di aceto balsamico di Modena IGP, sale di Maldon

SASHIMI SALE E OLIO {22}

Polish fillet sashimi, extra virgin olive oil, Maldon salt and Sichuan pepper

Sashimi από φιλέτο Πολωνίας, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι Maldon και πιπέρι Sichuan

Sashimi di filetto polacco, olio extra vergine di oliva, sale Maldon e pepe di Sichuan



SALADS:

EDAMAME {8}

Edamame, maldon salt

Edamame, αλάτι maldon

Edamame, sale maldon

DUCK 56^g {14}

Duck, soybean sprouts, mixed salad, goma dressing and black sesame

Πάπια, φύτρα σόγιας, ανάμεικτη σαλάτα, γάζα και μαύρο σουσάμι

Duck, germogli di soia, misticanza, goma dressing e sesamo nero

MEX {12}

Mix Salad, Guacamole, corn chips

Ανάμεικτη σαλάτα, Guacamole, νιφάδες καλαμποκιού

Misticanza, guacamole, chips di mais

CRISPY RICE (2 PIECES):

FOIE GRAS {12}

Crispy rice, foie gras escalope and Williams pear chutney

Τραγανό ρύζι, foie gras escalope και Chutney από Αχλάδι Williams

Riso croccante, scaloppa di foie gras e chutney di pere Williams

BEEF {10}

Crispy rice, Australian wagyu tartare, avocado gel, black sesame and lime.

Τραγανό ρύζι, ταρτάρ από τρυφερό μοσχαράκι(extra marbled), τζελ αβοκάντο, μαύρο σουσάμι και λάιμ

Riso Croccante, battuta a coltello di extra-marezzata, gel di avocado, sesamo nero e lime.

TRICOLORE {8}

Crispy rice, burrata, cherry tomatoes

Τραγανό ρύζι, burrata, ντοματίνια confit

Riso croccante, burrata, pomodorino confit

TARTARE:

CANTERA MIX {24}

6 mini tartare of extra marbled accompanied by our sauces

6 μίνι ταρτάρ από τρυφερό μοσχαράκι (extra marbled) συνοδευμένο από δικές μας σως

6 mini-battute di extra marezzata accompagnate dalle nostre salse

CLASSIC {18}

Beef Tartare, extra virgin olive oil, Maldon salt, black pepper and quail egg

Ταρτάρ από μοσχαράκι, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι Maldon, μαύρο πιπέρι και αυγό ορτυκιού

Tartare, extra virgin olive oil, Maldon salt, black pepper and quail egg

TRICOLORE {20}

Tartare of extra marbled, burrata cheese, cherry tomato confit and basil pesto

Ταρτάρ από τρυφερό μοσχαράκι (extra marbled), τυρί "burrata", τοματίνια κονφί και πέστο βασιλικού

Battuta a coltello di extra marezzata, burrata, pomodoro pomodorino confit e pesto di basilico

FRENCH TARTARE {22}

Tartare of extra marbled, shallot, grain mustard, Tabasco, Worcestershire Sauce, capers and anchovies

Ταρτάρ από τρυφερό μοσχαράκι (extra marbled), Shallot, σινάπι, Tabasco, σάλτσα Worcestershire, κάπαρη και αντσούγιες

Battuta a coltello di extra marezzata, scalogno, senape in grani, tabasco, worcestershire sauce, capperi e alici





ROLLS (8 PIECES URAMAKI/HOSOMAKI):

PICANHA {18}

Tartare of extra marbled marinated in lime, Prussian picanha sashimi and teriyaki sauce with balsamic vinegar of Modena PGI

Τρυφερό μοσχάρι (extra marbled) tartare μαριναρισμένο σε λάιμ, ρόκα, sashimi από picanha Πρωσίας και teriyaki με μπαλσαμικό ξύδι Modena

Battuta a coltello extra marezzata marinata al lime, rucola, sashimi di picanha prussiana e teriyaki all'aceto balsamico di Modena IGP

CANTERA {18}

Australian wagyu Tartare, Philadelphia, duck speck, potatoes mayo, grass spring onion and lime

Wagyu Αυστραλίας tartare, τυρί κρέμα "Philadelphia", προσούτο πάπιας, μαγιονέζα με πατάτες, λεμονόχορτο, φρέσκο κρεμμυδάκι και λάιμ

Battuta a coltello di Australian wagyu, Philadelphia, speck d'anatra, Patate mayo, erba cipollina e lime.

TRUFFLE {18}

Australian wagyu tartare, Philadelphia, Cantera mayo, fresh summer truffle and tempura flakes

Wagyu Αυστραλίας tartare, τυρί κρέμα "philadelphia", μαγιονέζα Cantera, φρέσκια τρούφα εποχής και νιφάδες tempura

Battuta a coltello di Australian wagyu, Philadelphia, Cantera mayo, tartufo fresco estivo e fiocchi di tempura

CAESAR {14}

Classic chicken salad, Cantera mayo and bread crumble flavoured with Parmesan cheese

Κλασική σαλάτα κοτόπουλο, με μαγιονέζα Cantera και τρίμμα φρυγανιάς αρωματισμένη με παρμεζάνα

Classica insalata di pollo, mayo Cantera e crumble di pane aromatizzato al parmigiano reggiano

WAGYU KATAIFI {18}

Australian wagyu hosomaki, kataifi pastry, philadelphia and teriyaki sauce

Wagyu Αυστραλίας hosomaki, φύλλο κανταΐφι, τυρί κρέμα "philadelphia" και σως teriyaki

Hosomaki di Australian wagyu, pasta kataifi, philadelphia e salsa teriyaki



RED KATAIFI {16}

Australian wagyu hosomaki, kataifi pastry, philadelphia, berries and teriyaki sauce

Wagyu Αυστραλίας hosomaki, φύλλο κανταΐφι, τυρί κρέμα “philadelphia, βατόμουρα και σως teriyaki

Hosomaki di australian wagyu, pasta kataifi, philadelphia, frutti di bosco e salsa teriyaki

SUMMER {16}

Tartare of extra marbled marinated with lime, avocado, cantera mayo and toasted almonds

Τρυφερό μοσχαράκι, μαριναρισμένο με λάιμ, αβοκάντο, μαγιονέζα Cantera και καβουρδισμένα αμύγδαλα

Battuta a coltello di extra marezzata marinata al lime, avocado, mayo cantera e mandorle tostate

BEEF ROYAL {20}

Extra marbled beef tartare, sashimi fillet and foie gras

Τρυφερό μοσχαράκι ταρτάρ, sashimi από φιλέτο, foie gras

Battuta a coltello di extra marezzata, sashimi di filetto, foie gras

MYK ROLL {14}

Extra marbled Beef, tzatziki, caramelized red onions and black olive powder

Τρυφερό μοσχαράκι, τζατζίκι, καραμελωμένα κρεμμύδια και πούδρα μαύρης ελιάς

Battuta a coltello extra marezzata, tzatziki, cipolla rossa caramellata e polvere di olive nere

MANGO {16}

Extra marbled tartare marinated with lime, Philadelphia, mango and spicy mayo and teriyaki

Τρυφερό μοσχαράκι μαριναρισμένο με λάιμ, Φιλαδέλφεια, τάρτα μάνγκο και Πικάντικη μαγιονέζα και teriyaki

Battuta a coltello extra marezzata marinata al lime, Philadelphia, tartare di mango e spicy mayo e teriyaki

GOLD TRUFFLE HOSOMAKI {24}

Hosomaki in tempura with panko, goat cheese, Australian wagyu beef, truffle carpaccio and gold flakes

Hosomaki με tempura-panko, κατσικίσιο τυρί, ταρτάρ wagyu Αυστραλίας, καρπάτσιο τρούφας και νιφάδες χρυσού

Hosomaki in tempura-panko, caprino, battuta a coltello di Australian wagyu, carpaccio di tartufo e scaglie d'oro



CANTERA GRILL:

ENTRANA {34}

Black Angus Beef Entrana with Cantera Potatoes

Μοσχαρίσια entrana Black Angus με πατάτες Cantera

Entrana di Manzo Black Angus con Patate Cantera

BEEF SIRLOIN {34}

Uruguay Beef Sirloin served with Cantera Potatoes

Μοσχαρίσιο φιλέτο κόντρα Ουρουγουάης με πατάτες Cantera

Controfiletto di Manzo Uruguaiano con Patate Cantera

PICANHA {32}

Picanha with Cantera Potatoes

Μοσχαρίσια Picanha με πατάτες Cantera

Picanha di Manzo con Patate Cantera

SIDE DISHES:

Vegetables Wok - **Wok λαχανικών** - Wok di Verdure {10}

Cantera Potatoes - **Πατάτες Cantera** - Patate cantera {8}

Rice - **Ρύζι** - Riso {6}

SWEET GOODNIGHT:

Wild cherry Cheesecake, vanilla Madagascar ice cream {12}

Cheesecake Αγριοκέρασο , παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Cheesecake alle ciliegie selvatiche, gelato alla vaniglia del Madagascar

Crumble Apple Pie, Crema ice cream {12}

Μηλόπιτα Crumble, παγωτό κρέμα

Crumble Pie con gelato alla crema

Chocolate Salami, Raspberry Sorbet {12}

Κορμός σοκολάτα, Σορμπέ βατόμουρο

Salame di cioccolato con sorbetto al Lampone

REFRESHMENTS & MORE:

Ανθρακούχο νερό 0,25L

Sparkling Water 0,25L {4}

Ανθρακούχο νερό 0,75L

Sparkling Water 0,75L {6}

Φυσικό μεταλλικό νερό 1L

Natural mineral water 1L {5}

Αναψυκτικά

Refreshments {4}

Μπίρες

Beers {7}

Mikònu Craft Beer {10}

Wine By the Glass | Κρασί Ποτήρι {10}

Espresso {4}

Αγαπητέ πελάτη, στην περίπτωση που υπάρχει οποιαδήποτε συγκεκριμένη τροφική αλλεργία ή δυσανεξία, το προσωπικό μας θα χαρεί να σας βοηθήσει να επιλέξετε το καλύτερο πιάτο.

DEAR CUSTOMER, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU TO CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE.

WINES & BUBBLES:

CHAMPAGNE

Moet & Chandon 0.2L {30}
Moet & Chandon 0.75L {150}
Moet & Chandon Rosé 0.75L {190}
Moet & Chandon Ice Imperial 0.75L {150}
Moet & Chandon Rosé Ice Imperial 0.75L {190}
Dom Perignon 0.75L {450}
Dom Perignon Rosé 0.75L {950}
Cristal Louis Roederer 0.75L {800}
Cristal Louis Roederer Rosé 0.75L {1250}

WHITE WINES

Κτήμα Άλφα Sauvignon Blanc | Alfa Estate Sauvignon Blanc {38}
Όβηλος, Κτήμα Βιβλία Χώρα Ασύρτικο, Semillon | Ovilos, Biblia Chora Estate Assyrtiko, Semillon {48}
Castello di Butrio, Pinot Grigio {30}
Matiu' - L'antica quercia, Conegliano Prosecco superiore Brut {40}
Sun Goddess, Sauvignon Blanc {65}

ROSÉ WINES

Miraval Cotes de Provence | Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah {80}
Idylle d' Achinos, Syrah, Grenache, Αγιωργίτικο | Syrah, Grenache, Agiorgitiko {48}
Κτήμα Άλφα Ροζέ Ξινόμαυρο | Alpha Estate Rosè Xinomavro {42}
Sun Goddess, Pinot Grigio {65}

RED WINES

Μαγικό Βουνό, Κτήμα Νίκου Λαζαρίδη Cabernet Sauvignon Cabernet Franc {48}
Magic Mountain, Lazaridis Estate Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

Δύο Ελιές, Κτήμα Κυρ Γιάννη Merlot, Ξινόμαυρο, Syrah {56}
Dio Elies, Kir-Yianni Estate Merlot, Xinomavro, Syrah

Κτήμα Άλφα Syrah, Ξινόμαυρο, Merlot {58}
Alpha Estate, Syrah, Xinomavro, Merlot

Chianti classico QuerciaBella {40}

COCKTAILS:

SIGNATURE COCKTAILS {15}

Liberta

Spiced rum, passoa, strawberry, blueberry, lime, grapefruit soda

Matador

Tequila silver, cointreau, fresh lemon, ginger beer, mint, salt & pepper

Tarantella

Vodka, passion fruit, exotic fruits, schnapps

Sundown

Gin, Campari, fresh orange juice, basil, Indian tonic

Bossa Nova

Mastiha liquor, fresh orange juice, fresh lemon, fig

Vino Magico

Aperol, fresh orange juice, grapefruit soda, rosemary

Mr.Sailor

Whiskey, lime, ginger ale, lavender

PREMIUM COCKTAILS {17}

Cantera

Zacappa 23 rum, Chambord liquor, lime, pineapple, sour cherry jam

Omerta

Jose Cuervo 1800 reposado, fresh lemon, apricot jam, black pepper

Parioli

Belvedere vodka, raspberry, lime juice, ginger beer

Aurora

Hendrick's gin, cucumber, lime, cardamom, black pepper

The Golden Bull

Glenfddich, ginger, pineapple, ginger beer, salt

ALL TIME CLASSIC COCKTAILS {15}





CANTERA
ΜΥΚΟΝΟΣ

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ.

Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε καλαμποκέλαιο ή ηλιέλαιο και extra παρθένο ελαιόλαδο στις σαλάτες & τα μαγειρευτά.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: 0.5% Δημοτικός φόρος και Φ.Π.Α 24%. Αγορανομικός υπεύθυνος: Βασίλης Ηλίας

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΈΧΕΙ ΈΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΗ ΘΈΣΗ, ΔΊΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΊΣΟΔΟ, ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΉΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΊΑΣ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΉΣ ΔΕΝ ΈΧΕΙ ΥΠΟΧΡΉΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΈΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΌ ΣΤΟΙΧΕΊΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

ALL PRICES ARE IN EURO.

We use corn - oil for all fried foods and extra virgin olive-oil in salads and cooked foods.

Prices include: 0.5% Municipal Tax and Vat 24%. Surety: Vasilis Ilias

THE SHOP IS OBLIGED TO HAVE PRINTED DOCUMENTS IN A SPECIAL CASE BESIDE THE EXIT FOR STATING OF ANY EXISTED COMPLAINT. CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).