

à la carte

muse BISTRO

Στη Μέση / Sharing

Χειροποίητα ψωμιά / Homemade breads 4€

Καλαθάκι με ποικιλία ψωμιών και κράκερς
Assorted breads and crackers basket

Dips 3€/dip

Ρωτήστε μας για τα διαθέσιμα dips
Ask us about our selection of dips

Πιατέλα Τυριών (Π.Ο.Π) / Cheese Platter (D.O.P) 18€

Καπνιστό τυρί Βέροιας, γραβιέρα Νάξου, ξινότυρο Μυκόνου και κασέρι Θεσσαλονίκης
Veria smoked cheese, Naxos graviera, Mykonos xinotiri and Thessaloniki kasseri

Πιατέλα Αλλαντικών (Π.Ο.Π) / Cold Cuts Platter (D.O.P) 20€

Προσούτο Ευρυτανίας, λούτζα Μυκόνου, παστράμι γαλοπούλας και παστράμι μόσχου
Evritania prosciutto, Mykonos loutza, turkey pastrami and beef pastrami

Ανάμεικτη Πιατέλα Τυριών & Αλλαντικών (Π.Ο.Π) 19€

Mixed Cheese & Cold Cuts Platter (D.O.P)

Σαλάτες Salads

Ελληνική σαλάτα του Muse Bistro / Muse Bistro's Greek Salad 10€

με ντοματίνια, Gazpacho πιπεριάς Φλωρίνης, κρέμα τυριών και παρθένο ελαιόλαδο
With cherry tomato, Florina pepper gazpacho, mix cheese cream and virgin olive oil

Σαλάτα Σπανακόπιτα / Spanakopita Salad 13€

με baby σπανάκι, τραγανό φύλλο κρούστας, ανθότυρο, κουκουνάρι, μυρωδικά και ντρέσινγκ λεμονιού
with baby spinach, crispy filo pastry, anothotyro cheese, pine nuts, herbs and lemon dressing

Κινόα και Καπνιστές Γαρίδες / Quinoa Salad & Smoked Shrimp 16€

με αβοκάντο, αγγούρι, άγρια ρόκα, ξηρούς καρπούς και ντρέσινγκ λεμονιού
with avocado, cucumber, arugula, toasted nuts and lemon dressing

Σαλάτα Ριβιέρα / Riviera Salad 17€

με σιγομαγειρεμένο τόνο, γαύρο μαρινάτο, αυγά ορτυκιού, baby gem μαρούλι, λεπτά φασολάκια, ντομάτα, baby πατάτα και ντρέσινγκ με ελιές Καλαμών (Π.Ο.Π)
with slow cooked tuna, marinated anchovies, quail eggs, baby gem lettuce, French beans, tomato, baby potato and Kalamata black olive dressing (D.O.P)

Ζυμαρικά Pasta

Παστίτσιο Gnocchi Πατάτας / Potato Gnocchi Paštitsio 16€

με καρπάτσιο μοσχάρι, λάδι τρούφας,μανιτάρια σιμέτζι, και μπεσαμέλ με κατσικίσιο τυρί
with beef carpaccio, truffle oil, shimeji mushrooms and bechamel with goat cheese

Ραβιόλι / Ravioli 14€

με σπανάκι, μανιτάρια, κρέμα γραβιέρας και ζωμό αρακά
with spinach, mushroom, graviera cheese cream and pea stock

Λιγκουίνι Αυγοτάραχο / Linguine Bottarga 17€

με ντομάτα, τσίλι, σκόρδο, κουκουνάρι και φρέσκια ρίγανη
with tomato, chili, garlic, pine nuts and fresh oregano

Γιουβέτσι Γαρίδας / Shrimp Youvetsi 16€

με κριθαρότο, bisque και black tiger γαρίδες φλαμπέ με ούζο
with orzo, bisque and black tiger shrimp flambé with ouzo

Ορεκτικά Appetizers

Τάρτα Ψητών Λαχανικών / Grilled Vegetables Tart 10€

με λάδι τρούφας και κρέμα μανούρι (Π.Ο.Π)
with truffle oil and manouri cream (D.O.P)

Ταρτάρ Μόσχου / Beef Tartare 15€

με confit κρόκο αυγού, aioli, κάπαρη και τραγανό ψωμί
with confit egg yolk, aioli, capers and toasted bread

Καρπάτσιο Λαβράκι & Αθηναϊκή Σαλάτα / Seabass Carpaccio & Athenian "Salad" 12€

με καπνιστές γαρίδες, αυγοτάραχο, πατάτα και ζελέ ούζο
with smoked shrimp, bottarga, potato and ouzo gelée

Γιουβαρλάκια θαλασσινών / Seafood Youvarlakia 12€

με μπισκ γαρίδας, κρέμα αβοκάντο, τζιντζερ και τσιπς ρυζιού
with shrimp bisque, avocado cream, ginger and rice chips

Γεμιστά Λαχανικών / Gemista-Stuffed Vegetables 10€

με μαύρο ρύζι, φέτα Ηπείρου, ντομάτα και μους μελιτζάνας
with black rice, Epirus feta cheese and aubergine mousse

Κυρίως Πιάτα Main Dishes

Μοσχαρίσιο φιλέτο / Beef Fillet 26€

συνοδεύεται με μπριαμ και "σουτζουκάκια" σως
served with briam and "soutzoukakia" sauce

Μπριζόλα Ribeye / Ribeye Steak 30€

συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες country, ψητή jalapeño, chimichurri με βασιλικό και σάλτσα γλυκού κρασιού
served with country fried potatoes, roasted jalapeño, chimichurri with basil and sweet wine sauce

Χοιρινή Μπριζόλα / Grilled Pork Chop 22€

συνοδεύεται με σιγομαγειρεμένη πατάτα αρωματισμένη με θυμάρι, λεπτά φασολάκια, ξηρούς καρπούς και πουρέ από κρεμμύδι
served with thyme flavored slow cooked potato, French beans, nuts and onion purée

Κοκοράκι Στιφάδο / Cockerel Stifado 20€

συνοδεύεται με εσαλότ, πανσέτα και κρέμα καλαμποκιού
served with shallot, pancetta and creamed corn purée

Λαυράκι στο Τηγάνι / Pan-Seared Sea Bass 24€

με λαχανικά στον ατμό, τοπιναμπούρ σε δύο υφές και σάλτσα beurre blanc
served with steamed vegetables, Jerusalem artichoke in two textures and beurre blanc sauce

Επιδόρπια Desserts

Παγωτό μαντολάτο / Nougat Ice Cream 8€

με φυστίκια Αιγίνης και κουλί φράουλας (Π.Ο.Π)
with Aegina pistachios and strawberry coulis (D.O.P)

Τάρτα Σοκολάτας / All Chocolate Tart 10€

με μπισκότο βουτύρου, μους, κέικ σφουγγάρι και παγωτό σοκολάτας
with shortbread, mousse, sponge cake and ice cream

Τάρτα Κανταΐφι / Kadaifi Tart 9€

με κρέμα από μαστίχα Χίου (Π.Ο.Π), φυστίκι, γλυκό βύσσινο και παγωτό φυστίκι
with Chios mastiha (D.O.P) cream, pistachio, cherry compote and pistachio ice cream

à la carte

muse
BISTRO

Καλή σας όρεξη!
Η ομάδα του Muse Bistro

Το μενού μας είναι εμπνευσμένο από γαστρονομικό πάθος φτιαγμένο από το μηδέν αποκλειστικά βασισμένο στη φρέσκια τοπική και εποχιακή παραγωγή προϊόντων και άρτια εκτελεσμένο από τον chef Θέμη Μίντζηρα και την ομάδα του.

Όλα μας τα συστατικά που παρασκευάζονται, έχουν επιλεγεί με υψηλά πρότυπα ελέγχου έτσι ώστε να γνωρίζουμε την ιχνηλασιμότητα από το αγρόκτημα έως το εστιατόριό μας σύμφωνα με τις διαδικασίες του H.A.C.C.P. μειώνοντας ταυτόχρονα το οικολογικό μας αποτύπωμα.
Ελπίζουμε να απολαύσετε το γεύμα μας όσο απολαμβάνουμε εμείς την προετοιμασία του για εσάς.

Bon appétit!
The team at Muse Bistro

A menu inspired by culinary passion, made from scratch, solely based on fresh, local and seasonal produce, and artfully executed by our Head Chef Themis Mintziras and his team.

All of our ingredients are chosen to be produced and sourced as close as possible to us, in order to increase our control on the farm to fork HACCP process and to reduce our ecological footprint.
We hope you enjoy your meal as much as we did when preparing it for you.

*Follow,
Rate,
Review!*



Όλα μας τα προϊόντα παρασκευάζονται εντός εστιατορίου
All our products are made in-house

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες
Kindly inform us of any possible allergies