

# muse BISTRO

## Στη Μέση / Sharing

### Χειροποίητα ψωμιά 4€

Καλαθάκι με ποικιλία ψωμιών και κράκερς

#### Homemade breads

Assorted breads and crackers basket

### Πιατέλα Τυριών (Π.Ο.Π.) 18€

καπνιστό τυρί Βέροιας, γραβιέρα Νάξου, ξινοτύρι Μυκόνου και κασέρι Θεσσαλονίκης

#### Cheese Platter (D.O.P.)

Veria smoked cheese, Naxos graviera, Mykonos xinotiri and Thessaloniki kasseri

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

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

### Dips 3€/dip

Ρωτήστε μας για τα διαθέσιμα dips

Ask us about our selection of dips

### Πιατέλα Αλλαντικών (Π.Ο.Π.) 20€

προσούτο Ευρυτανίας, λούτζα Μυκόνου, παστράμι γαλοπούλας και παστράμι μόσχου

#### Cold Cuts Platter (D.O.P.)

Evritania prosciutto, Mykonos loutza, turkey pastrami and beef pastrami

## Σαλάτες / Salads

### Ελληνική Του Muse Bistro 10€

με ντομάτα, αγγούρι, gazpacho πιπεριάς Φλωρίνης, κρεμμύδι, φέτα Ηπείρου (Π.Ο.Π.), κάπαρη, ελιές (Π.Ο.Π.), ρίγανη, και παρθένο ελαιόλαδο

#### Muse Bistro's Greek Salad

with tomato, cucumber, Florina pepper gazpacho, onion, Epirus feta cheese (D.O.P.), capers, black Kalamata olives (D.O.P.), oregano and extra virgin olive oil

### Σαλάτα Σπανακόπιτα 13€

με baby σπανάκι, τραγανό φύλλο κρούστας, ανθότυρο, κουκουνάρι, μυρωδικά και ντρέσινγκ λεμονιού

#### Spanakorita Salad

with baby spinach, crispy filo pastry, anothotiro cheese, pine nuts, herbs and lemon dressing

### Μαύρο και Λευκό Ρύζι & Καπνιστή Γαριδοσαλάτα 16€

με αβοκάντο, αγγούρι, ρόκα, καβουρδισμένο κάσιους και ντρέσινγκ λεμονιού

#### Black and White Rice & Smoked Shrimp Salad

with avocado, cucumber, arugula, roasted cashews and lemon dressing

### Σαλάτα Γύρο Κοτόπουλο 12€

με καπνιστό κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, μαρούλι iceberg & baby gem, γραβιέρα Νάξου (Π.Ο.Π.), πίτα κρουτόν και ντρέσινγκ γιαουρτιού

#### Chicken Gyro Salad

with smoked chicken, crispy bacon, iceberg lettuce, baby gem, Naxos graviera cheese (D.O.P.), pita croûtons and yogurt dressing

## Ορεκτικά / Appetizers

### Φασολάκια Χάρικος 11€

με ψητή ντομάτα, βασιλικό και ξινοτύρι Μυκόνου (Π.Ο.Π.)

#### French Beans Fasolakia

with grilled tomato, basil and & Mykonos Xirotiri (D.O.P.)

### Γιουβαρλάκια Θαλασσινών 13€

με μπισκ καραβίδας, κρέμα αβοκάντο, τζιντζερ και τσιπς ρυζιού

#### Seafood Youvarlakia

with crayfish bisque, avocado cream, ginger and rice chips

### Κεφτεδάκια 12€

με σάλτσα ντομάτας, γιαούρτι μυρωδικών και τραγανή πατάτα

#### Keftedakia Meatballs

with tomato sauce, herbed yogurt and crispy potato

### Καταίφι Κοτόπουλο 9€

με dip φέτας μυρωδικών

#### Kataifi Chicken Strips

with herbed feta dip

### Τυροπιτάκια 10€

με τσάννεϊ ντομάτας

#### Tiropitakia

with tomato chutney

### Μπριάμ Ψητών Λαχανικών 12€

με κολοκύθι, ντοματίνια, πιπεριά φλωρίνης, πατάτα, μπρόκολο, κουνουπίδι, baby gem, μους μανούρι, καβουρδισμένα κάσιους και ντρέσινγκ τρούφας

#### Grilled Vegetables Briam

with zucchini, cherry tomato Florina pepper, potato, broccoli, cauliflower, baby gem, manouri cheese mousse, roasted cashews and truffle dressing

Όλα μας τα προϊόντα παρασκευάζονται εντός εστιατορίου

All our products are made in-house

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες

Kindly inform us for any possible allergies

Follow,  
Rate,  
Review!



## Snacking & Street Food

### Μοσχαρίσιο Μπέργκερ & Τηγανητές Πατάτες Country 12€

με γκούντα, μπέικον, καραμελωμένο κρεμμύδι, πίκλες, ρόκα, κέτσαπ και μαγιονέζα τρούφας

### Beef Burger & Country Fried Potatoes

with gouda cheese, bacon, caramelized onion, pickles, arugula, ketchup, truffled mayo

### Κλαμπ Σάντουιτς & Τηγανητές Πατάτες Country 13€

με καπνιστό κοτόπουλο, μπέικον, ζαμπόν, γκούντα, ντομάτα, μαρούλι και μαγιονέζα

### Club Sandwich & Country Fried Potatoes

with smoked chicken, bacon, ham, gouda cheese, tomato, lettuce and mayo

### Πεϊνιρλί Μοσχαρίσιου κιμά 10€

με αυγό και γιαούρτι

### Minced Meat Peinirli

with egg and yogurt

### Μεσογειακό Πεϊνιρλί 8€

με Φέτα Ηπείρου (Π.Ο.Π.), ντομάτα, και ελιές καλαμών (Π.Ο.Π.)

### Mediterranean Peinirli

with feta cheese (D.O.P.), tomato and Kalamata olives (D.O.P.)

### Πεϊνιρλί Μπέικον 9€

με γκούντα, πιπεριά Φλωρίνης και σάλτσα ντομάτας

### Bacon Peinirli

with gouda, Florina pepper and tomato sauce

### Mini Ciabatta Παστράμι Γαλοπούλας & Καπνιστό Τυρί Βέροιας 6€

με ντομάτα, ρόκα και μαγιονέζα

### Mini Ciabatta Turkey Pastrami & Veria Smoked Cheese

with tomato, arugula and mayo

### Mini Ciabatta Παστράμι Μοσχαριού & Κασέρι Θεσσαλονίκης 6€

με ντομάτα, ρόκα και γιαούρτι μυρωδικών

### Mini Ciabatta Beef Pastrami & Thessaloniki Kasserli

with tomato, arugula and herbed yogurt

### Mini Ciabatta Προσούτο Ευρυτανίας & Γραβιέρα Νάξου 6€

με ντομάτα, ρόκα αγγούρι και γιαούρτι μυρωδικών

### Mini Ciabatta Evritania Prosciutto & Naxos Graviera

with tomato, cucumber, arugula and herbed yogurt

### Κρόκ Μαντάμ 10€

με ζαμπόν, γκούντα, μπεσαμέλ και αυγά ποσέ

### Croque Madame

with ham, gouda cheese, béchamel and poached eggs

### Κρόκ Μεσιέ 9€

με ζαμπόν, γκούντα και μπεσαμέλ

### Croque Monsieur

with ham, gouda cheese and béchamel

### Τηγανητές Πατάτες Country 6€

με κέτσαπ και μαγιονέζα

### Country Fried Potatoes

with ketchup and mayo

## Ζυμαρικά / Pasta

### Γουβέτσι Γαρίδας 16€

με κριθαράκι, σπανάκι, bisque караβίδας και γαρίδες φλαμπέ με ούζο

### Shrimp Youvetsi

with orzo, spinach, crayfish bisque and shrimp flambé with ouzo

### Γnocchi Παστίτσιο 16€

με καρπάτσιο μοσχάρι, τρούφα,μανιτάρια σιμέτζι, και μπεσαμέλ με κατσικίσιο τυρί

### Gnocchi Paštitsio

with beef carpaccio, truffle, shimeji mushrooms and béchamel with goat cheese

### Ραβιόλι Λαχανικών 15€

με σπανάκι,μανιτάρια, κρέμα γραβιέρας και ζωμό αρακά

### Vegetarian Ravioli

with spinach, mushroom, graviera cheese cream and pea stock

### Γουβέτσι Ντοματίνια 12€

με κριθαράκι, σάλτσα ντομάτας, βασιλικό και γιαούρτι

### Cherry Tomato Youvetsi

with orzo, tomato sauce, basil and yogurt

## Κυρίως Πιάτα / Main Dishes

### Μουσακάς Λαχανικών 12€

με μελιτζάνα, κολοκύθι,μανιτάρια και μπεσαμέλ κατσικίσιου τυριού

### Vegetarian Moussaka

with eggplant, zucchini, mushrooms and goat cheese béchamel

### Μουσακάς Του Muse Bistro 14€

με μοσχάρι μπρεζέ, μελιτζάνα, κολοκύθι, πατάτα και μπεσαμέλ

### Muse Bistro's Moussaka

with braisé beef, eggplant, zucchini, potato and béchamel

### Λαυράκι στο Τηγάνι 27€

συνοδεύεται με λαχανικά στον ατμό, κρέμα κουνουπίδι,

τσίπς τοπιναμπούρ και σάλτσα beurre blanc

### Pan-Seared Sea Bass

served with steamed vegetables, cauliflower cream,

Jerusalem artichoke chips and beurre blanc sauce

### Κοκοράκι Στιφάδο 26€

συνοδεύεται με πανσέτα, κρέμα καλαμποκιού, εσαλότ και κόκκινη σάλτσα

### Cockerel Stifado

served with pancetta, creamed corn purée, shallot and tomato sauce

### Μοσχαρίσιο φιλέτο 30€

συνοδεύεται με μπριάμ λαχανικών και σάλτσα σουτζουκάκια

### Grilled Beef Fillet

served with a vegetables briam and soutzoukakia sauce

### Μπριζόλα Ribeye 28€

συνοδεύεται με ψητά λαχανικά και Ελληνικό τσιμιτσούρι

### Grilled Ribeye Steak

served with grilled vegetables and Greek chimichurri

## Επιδόρπια / Desserts

### Καταίφι Μαντολάτο Παγωτό 12€

με φυστίκια Αιγίνης και σπιτική μαρμελάδα βύσσινο

### Nougat Ice Cream Kataifi

with Aegina pistachios and sour cherry homemade marmelade

### Ρυζόγαλο Μπρουλέ 10€

με θυμάρι και μαρμελάδα σύκου

### Rizogalo Brûlé Rice Pudding

with thyme and fig jam

### Φρουτοσαλάτα 8€

Fruit Salad

### Μωσαϊκό Σοκολάτας 9€

με μπισκότο βουτύρου, ξηρούς καρπούς, λικέρ και παγωτό μπανάνας

### Chocolate Mosaic

with sablé biscuit, nuts, liqueur and banana ice cream

### Sandwich Σοκολάτας 11€

με μπισκότο σαμπλέ, μους και παγωτό μαύρης σοκολάτας

### Chocolate Sandwich

with sablé tart, dark chocolate ice-cream and mousse