

Χειροποίητα ψωμιά 4,5€

Καλαθάκι με ποικιλία ψωμιών και κράκερς

Homemade breads

Assorted breads and crackers basket

Dips 4€/dip

Ρωτήστε μας για τα διαθέσιμα dips

Ask us about our selection of dips

Ανάμεικτη Πιατέλα Τυριών & Αλλαντικών (Π.Ο.Π.) 20€

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

Ελληνική Του Muse Bistro 11€

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, κουκουναίρι, μυρωδικά και ντρέσινγκ λεμονιού

Spanakorita Salad

with baby spinach, crispy filo pastry, anothiro 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 14€

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

Πιατέλα Τυριών (Π.Ο.Π.) 21€

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

Πιατέλα Αλλαντικών (Π.Ο.Π.) 19€

προσούτο Ευρυτανίας, λούτζα Μυκόνου, παστράμι γαλοπούλας και παστράμι μόσχου

Cold Cuts Platter (D.O.P.)

Evritania prosciutto, Mykonos loutza, turkey pastrami and beef pastrami

Φασολάκια Χάρικοτ 12€

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

French Beans Fasolakia

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

Γουβαρλάκια Θαλασσινών 14€

με μπισκ караβίδας, κρέμα αβοκάντο, τζιντζερ και τσιπς ρυζιού

Seafood Youvarlakia

with crayfish bisque, avocado cream, ginger and rice chips

Κεφτεδάκια* 13€

με σάλτσα ντομάτας, γιαούρτι μυρωδικών και τραγανή πατάτα

Keftedakia Meatballs*

with tomato sauce, herbed yogurt and crispy potato

Καταΐφι Κοτόπουλο 10€

με μους φέτας μυρωδικών

Kataifi Chicken Strips

with herbed feta mousse

Τυροπιτάκια 10€

με τσάννεϊ ντομάτας

Tiropitakia

with tomato chutney

Μπριάμ Ψητών Λαχανικών 13€

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.

Για το μαγείρεμα και για τα dressings χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ενώ για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Το εστιατόριο μας διαθέτει κατάλογο με τα αλλεργιογόνα συστατικά που υπάρχουν στα προϊόντα μας. Σε περίπτωση αλλεργίας σε οποιοδήποτε συστατικό παρακαλούμε να μας ενημερώσετε.

() Όλα τα προϊόντα μας αγοράζονται φρέσκα. Προκειμένου να διασφαλιστεί η ποιότητα καθώς και για πρακτικούς λόγους, συγκεκριμένα από τα συστατικά υπερψύχονται κατά το στάδιο της επεξεργασίας αυτών, βάσει των απαιτήσεων των ορθών πρακτικών υγιεινής με σκοπό την προστασία των πελατών και ακολουθώντας το πρότυπο HACCP, όπως προβλέπεται από τους ελληνικούς και ευρωπαϊκούς δ*

All items are prepared in-house. Extra-virgin olive oil is used for cooking and dressings; sunflower oil is used for frying. If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before ordering; we maintain a list of allergenic ingredients.

() All of our ingredients are purchased fresh. For quality assurance and practical reasons, certain ingredients are supercooled during the processing stage, in compliance with the requirements of good hygiene practices, consumer protection and HACCP standards, as provided by Greek and European regulations.*

Black Angus Burger & Τηγανητές Πατάτες Country 14€

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

Black Angus 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 11€

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 10€

με γκούντα, πιπεριά Φλωρίνης και σάλτσα ντομάτας

Bacon Peinirli

with gouda, Florina pepper and tomato sauce

Κρόκ Μαντάμ 12€

με ζαμπόν, γκούντα, μπεσαμέλ και αυγά ποσέ

Croque Madame

with ham, gouda cheese, béchamel and poached eggs

Κρόκ Μεσιέ 10€

με ζαμπόν, γκούντα και μπεσαμέλ

Croque Monsieur

with ham, gouda cheese and béchamel

Τηγανητές Πατάτες Country 6,5€

με κέτσαπ και μαγιονέζα

Country Fried Potatoes

with ketchup and mayo

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

Gnocchi Παστίτσιο 17€

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 σάλτσα από αρακά και δυόσμο

Vegetarian Ravioli

with spinach, mushroom, graviera cheese cream, pea and mint sauce

Γουβέτσι Ντοματίνια 12€

με κριθαράκι, σάλτσα ντομάτας, βασιλικό και γιαούρτι

Cherry Tomato Youvetsi

with orzo, tomato sauce, basil and yogurt

Μουσακάς Λαχανικών 13€

με μελιτζάνα, κολοκύθι,μανιτάρια και μπεσαμέλ κατσικίσιου τυριού

Vegetarian Moussaka

with eggplant, zucchini, mushrooms and goat cheese béchamel

Μουσακάς Του Muse Bistro 15€

με μοσχάρι μπρεζέ, μελιτζάνα, κολοκύθι, πατάτα και μπεσαμέλ

Muse Bistro's Moussaka

with braisé beef, eggplant, zucchini, potato and béchamel

Λαυράκι στο Τηγάνι 27€

με ψητά λαχανικά, κρέμα κουνουπίδι,

τσίπς τοπιναμπούρ και σάλτσα beurre blanc

Pan-Seared Sea Bass

with grilled vegetables, cauliflower cream,

Jerusalem artichoke chips and beurre blanc sauce

Κοκοράκι Στιφάδο 26€

με πανσέτα, κρέμα καλαμποκιού, εσαλότ και κόκκινη σάλτσα

Cockerel Stifado

with pancetta, creamed corn purée, shallot and tomato sauce

Μοσχαρίσιο φιλέτο 31€

με μπριάμ λαχανικών και σάλτσα σουτζουκάκια

Grilled Beef Fillet

with a vegetables briam and soutzoukakia sauce

Μπριζόλα Ribeye Black Angus 30€

με ψητά λαχανικά και Ελληνικό τσιμιτσούρι

Grilled Black Angus Ribeye Steak

with grilled vegetables and Greek chimichurri

Καταίφι Μαντολάτο Παγωτό 13€

με φυστίκια Αιγίνης και σπιτική μαρμελάδα βύσσινο

Nougat Ice Cream Kataifi

with Aegina pistachios and sour cherry homemade marmelade

Ρυζόγαλο Μπρουλέ 11€

με θυμάρι και μαρμελάδα σύκου

Rizogalo Brûlé Rice Pudding

with thyme and fig jam

Μωσαϊκό Σοκολάτας 10€

με μπισκότο βουτύρου, ξηρούς καρπούς, λικέρ και παγωτό μπανάνας

Chocolate Mosaic

with sablé biscuit, nuts, liqueur and banana ice cream

Sandwich Σοκολάτας 12€

με μπισκότο σαμπλέ, μους και παγωτό μαύρης σοκολάτας

Chocolate Sandwich

with sablé tart, dark chocolate ice-cream and mousse

Φρουτοσαλάτα 8€**Fruit Salad**