



Kappemonde
bar & lounge

— menu —

Ορεκτικά & Σαλάτες

Apetizers & Salads

INSPIRED
by her

Σούπα ημέρας

Soup of the day

13 €

Ελληνική σαλάτα

ποικιλία από ντομάτες, ντάκος με άρωμα χαρούπι, κάπαρη, τυρί φέτα και ρίγανη



Traditional Greek salad

variety of tomatoes, carob rusk, caper, feta cheese and oregano

15 €

Σαλάτα Καίσαρα

στήθος κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, αντζούγια και κρουτόν παρμεζάνας

Caesar salad

chicken breast, crispy bacon, anchovies and parmesan croutons

17 €

Πράσινη σαλάτα με μυρωδικά και κέιλ

κινόα, φαγόπυρο, αβοκάντο, φλέικς λαχανικών, φιστίκι Αιγίνης και ντρέσινγκ κεράσι



Green salad with herbs and kale

quinoa, buckwheat, avocado, vegetable flakes, pistachio and cherry dressing

17 €

Καρπάσιο τόνου και σολομού

SIGNATURE DISH

τσιπούρο μπλάντι Μαίρη σορμπέ, κρέμα αβοκάντο - wasabi, μακαντέμια, shiso και wakame



Tuna and salmon carpaccio

SIGNATURE DISH

tsipouro bloody Mary sorbet, avocado - wasabi cream, macadamia, shiso and wakame

24 €

Μοσχαρίσιο καρπάσιο

πέστο ρόκας, λιαστή ντομάτα, παρμεζάνα, λάδι τρούφας



Beef carpaccio

rocket pesto, sundried tomato, parmesan and truffle oil

23 €

Ποικιλία ελληνικών τυριών

Σαν Μιχάλη Σύρου, κασέρι Ξάνθης, βολάκι Άνδρου, μετσοβέλλα Μετσόβου

Selection of Greek cheeses

San Michali from Syros, kasseri Xanthis, volaki Androu, metsovella from Metsovo

19 €

Ο Σεφ χρησιμοποιεί ελαιόλαδο για τις σαλάτες και καλαμποκέλαιο για τα τηγανιτά.

Νόμιμος εκπρόσωπος: κύριος Ευριπίδης Τζίκας. Συμπεριλαμβάνονται οι φόροι και οι υπηρεσίες.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Our Chef uses olive oil for our salads and maize oil for our fried items. Legal representative: Mr Evripides Tzikas.

All taxes are included. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για οποιαδήποτε διαμαρτυρία.

The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit, for the registration of complaints.

Εάν γνωρίζετε ή νομίζετε πως έχετε δυσανεξία ή αλλεργία σε κάποιο προϊόν σας παρακαλούμε να απευθυνθείτε στο προσωπικό του εστιατορίου μας.

In case of intolerance or allergy to some food or ingredients, please contact the staff of our restaurant.



Gluten free



Vegetarian



Vegan



Lactose free

Σάντουιτς

Κλαμπ σάντουιτς
κοτόπουλο, τραγανό μπέικον,
ντομάτα, φρέσκιες τηγαντές
πατάτες και σαλάτα coleslaw

Μπέργκερ μοσχάρι
καραμελωμένα κρεμμύδια,
κατσικίσιο τυρί, ντομάτα,
μαρούλι, φρέσκιες τηγαντές
πατάτες και σαλάτα coleslaw

Vegetarian κλαμπ σάντουιτς
αβοκάντο, αυγό, τομάτα,
μαρούλι, πιπεριά Φλωρίνης,
φρέσκες τηγαντές πατάτες και
σαλάτα coleslaw

Sandwich

Club sandwich
chicken, crispy bacon, tomato,
fresh house fries and coleslaw
salad

Beef burger
caramelized onions, goat's
cheese, tomato, romaine
lettuce, fresh house fries and
coleslaw salad

Vegetarian club sandwich
avocado, egg, tomato, lettuce,
peppers from Florina, fresh
house fries and coleslaw salad

20 €

26 €

16 €

Πίτσα και Ζυμαρικά

Πίτσα ημέρας

Ριζότο σπαράγγια
παρμεζάνα, μυρωδικά,
μοσχολέμονο και τρούφα

Σπιτικές ταλιατέλες με:

Σάλτσα μπολονέζ
σιγομαγειρεμένος μοσχαρίσιος
κιμάς και γραβιέρα Τραχειάς

Σάλτσα Νάπολη
Σάλτσα από ψητές ντομάτες,
βασιλικό και έξτρα παρθένο
ελαιόλαδο

Μπισκ γαρίδας
γαρίδες, τυρί φέτα, κάπαρη
και ελιές

Pizza & Pasta

Pizza of the day

Asparagus risotto
parmesan, herbs, lime and
truffle

Homemade tagliatelle with:

Bolognese sauce
slow cooked minced beef and
gruyere cheese from Trachea

Napoli sauce
baked tomato sauce, basil and
extra virgin olive oil

Shrimp bisque sauce
shrimps, feta cheese, capers
and olives

16 €

22 €

18 €

16 €

22 €



Gluten free



Vegetarian



Vegan



Lactose free

Κυρίως Πιάτα

Main courses

Ψάρι ημέρας στη σχάρα
σπανάκι, λαχανικά στον ατμό
και λαδολέμονο



Grilled fish of the day
spinach, steamed vegetables
and lemon olive oil

40 €

Στήθος κοτόπουλο σχάρας
σπιτικό νιόκι, μελιτζάνα,
κολοκυθάκι, μυρωδικά και
ανθότυρο



Grilled chicken breast
home made gnocchi, eggplant,
zucchini, herbs and anothiro
cheese

26 €

Μοσχάρι φιλέτο
φρέσκιες τηγανιτές πατάτες
και σως της επιλογής σας
(Café de Paris μπεαρνέζ,
πιπεριού, κόκκινου κρασιού)



Beef fillet
fresh house fries and
sauce of your selection
(Café de Paris béarnaise,
pepper, red wine)

42 €

Επιδόρπια

Desserts

INSPIRED
by her

**Μιλφέιγ
βανίλιας - καραμέλας**
καραμελωμένα φύλλα
μιλφέιγ με στρώσεις βανίλιας -
καραμέλας και σαντιγί βανίλιας

10 €

Τιραμισού με μέλι
τιραμισού με ελληνικό μέλι και
μπισκότο καφέ

10 €

Tarte Bali
sablé Breton, γκανάς μαύρης
σοκολάτας 70%, τραγανή
πραλίνα, quenelle από
σαντιγί καραμέλας

10 €

Εκλέρ φιστίκι Αιγίνης
ζύμη σου με κρέμα φιστικιού,
επικάλυψη γλάσου
και καβουρντισμένο
φιστίκι Αιγίνης

10 €

Μακαρόν μαστίχας
SIGNATURE DISH
γεμιστά με κρέμα μαστίχας,
μαρμελάδα εσπεριδοειδών

10 €

Μακαρόν 4 είδη
σοκολάτα, καραμέλα, φιστίκι
Αιγίνης, μαστίχα

9 €

**Mille feuille
vanilla - caramel**
Caramelized puff pastry with
layers of soft vanilla - caramel
cream and vanilla
whipped cream

Tiramisou with honey
Greek honey tiramisu cream
with coffee biscuit

Tarte Bali
sablé Breton, 70% dark
chocolate, ganache, crispy
praline, quenelle of caramel
whipped cream

Pistachio eclair
choux pastry, topped with
pistachio cream, covered with
icing and toasted
Greek pistachio

Masticha macaroon
SIGNATURE DISH
mastic muslin cream infused
with citrus marmalade

Macaroon 4 kinds
chocolate, caramel, pistachio,
mastic

**Scan the QR code &
read the on-line menu**

