

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις  
Prices include all legal taxes

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτριος Ζαχαρόπουλος  
Market Control Responsible: Dimitrios Zacharopoulos



MONTE  
VISTA



**MENU COMPOSED by  
ILIAS EVANGELOPOULOS**

**TUV**  
AUSTRIA  
HELLAS

**EN ISO 22000:2018  
No. 0708050**

Το κατάστημα διαθέτει δεητίο παραπόνων  
Complaint forms are available  
Beschwerdeformular erhältlich  
Carnets de reclamations sont disponibles

Εαν έχετε τροφικές αλλεργίες, παρακαλούμε να συμβουλευτείτε τις προτάσεις του σερβιτόρου σας  
If you are concerned about food allergies please advise your waiter

## Δημιουργήστε το δικό σας απολαυστικό συνδυασμό

Επιλέξτε **μία σαλάτα** και **ένα συνοδευτικό** και απολαύστε το **prime beef steak** της αρεσκείας σας. Ολοκληρώστε το δείπνο σας με τις μοναδικές γεύσεις που προτείνει ο Pastry Chef μας.

### Create your own delicious combination

Choose **a salad** and **a side dish** to accompany the **prime beef steak** of your choice. Complete your dinner with the unique flavors suggested by our Pastry Chef.

## Cool getaways

Cyprus greens - Πράσινη σαλάτα Κύπρου  
From our garden - Από τον κήπο μας  
Coleslaw - Λαχανοσαλάτα Αμερικής  
Greek sala - Ελληνική σαλάτα

## Prime beef steaks

<b>Beef fillet Tagliata</b> Φιλέτο μόσχου ταλιάτα 200gr or 300gr	<b>30€</b>	<b>45€</b>	
<b>Flank steak Angus USA</b> Μπριζόλα flank angus Αμερικής 200gr or 300gr or 400gr	<b>30€</b>	<b>45€</b>	<b>60€</b>
<b>Picanha Uruguayan beef</b> Picanha μόσχου Ουρουγουάης 200gr or 300gr or 400gr	<b>30€</b>	<b>45€</b>	<b>60€</b>
<b>Beef Ribeye USA</b> Ribeye μόσχου Αμερικής 300gr or 400gr or 500gr	<b>45€</b>	<b>60€</b>	<b>75€</b>
<b>Striploin black angus USA</b> Κόντρα μπριζόλα black angus Αμερικής 300gr or 400gr or 500gr	<b>45€</b>	<b>60€</b>	<b>75€</b>
<b>Porter house black angus steak for two</b> Μπριζόλα Porter house black angus για δυο 900-1000 gr			<b>90€</b>
<b>Veal T-bone steak</b> Μπριζόλα T-bone γάλακτος 300gr		<b>45€</b>	
<b>Prime steak assortment for 4 or 6 or 8 persons</b> Beef fillet – Flank steak - Ribeye - Striploin Σύνθεση κρεάτων για 4, 6 ή 8 άτομα	<b>180€</b>	<b>270€</b>	<b>360€</b>

## Choice of sauce - Επιλογή σως

Béarnaise, pepper sauce, mushroom, horseradish, paprika relish, English

mustard, Dijon mustard and mild  
Béarnaise, σως πιπεριού, μανιταριών, αγριοράπανου, πάπρικας,  
αγγλική μουστάρδα, μουστάρδα Dijon και απαλή

## Side dishes

Mashed potatoes - Πουρέ πατάτας  
French fries - Τηγανιτές πατάτες  
Fried sweet potatoes - Γλυκοπατάτες τηγανιτές  
Grilled vegetables - Ψητά λαχανικά  
Steamed vegetables - Λαχανικά ατμού

## Sweet memories

### Sweet bites on activated charcoal

Pistachio macaron - Μακαρόν φιστίκι  
Soft bisquit with yuzu - Μαλακό μπισκούι με yuzu  
Chocolate mousse with crunchy praline and coffee  
Μους σοκολάτα με τραγανή πραλίνα και καφέ

Κρεμέ γιαουρτιού αρωματισμένο με λάιμ  
και τραγανό μπισκότο αμυγδάλου  
Yogurt crèmeux flavored with  
lime and crunchy almond cookie

## Wine Suggestions - Προτάσεις Οίνων

### Λευκός - White

Πλαγίως, Chardonnay - Ασύρτικο  
Κτήμα Βιβλία Χώρα **25€**  
Chateau de Tracy Pouilly Fume **45€**  
Domaine J.A. Ferret Pouilly-Fuissé **65€**

### Ροζέ - Rose

Λίφιλο, Syrah - Merlot - Μοσχοφίλερο  
Κτήμα Θεόφιλος **21€**

### Ερυθρός - Red

Posta Piana (Primitivo), Cantine Paradiso **21€**  
Viento Aliseo, Tempranillo - P. Verdot,  
Dominio de Punctum **25€**  
Kings of Barossa Shiraz, Redheads **40€**