

CANTERA





CANTERA EXPERIENCE

SALE & OLIO

Australian Wagyu carpaccio, extra virgin olive oil, Maldon salt and Sichuan pepper

Καρπάτσιο από Wagyu Αυστραλίας, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι Maldon και πιπέρι Sichuan

Carpaccio di Australian Wagyu, olio EVO, sale di Maldon e pepe di Sichuan

GYOZA

Gyoza Australian Wagyu and baby pork, beurre blanc with champagne and miso

Gyoza Wagyu Αυστραλίας, χοιρινό baby, beurre blanc με σαμπάνια και μίσο

Gyoza Australian Wagyu e maialino, beurre blanc allo champagne e miso

MILLEFOGLIE STICK

Crispy corn tortilla, Australian Wagyu, Hollandaise sauce and yuzu mayo

Τραγανή τортίγια καλαμποκιού, αυστραλιανό Wagyu, σάλτσα Hollandaise και yuzu mayo

Sfoglia di mais croccante, battuta a coltello di extra marezzata, salsa olandese e mayo allo yuzu

CANTERA SUSHI ROLL

Australian wagyu Tartare, Philadelphia, duck speck, potatoes mayo, grass spring onion and lime

Wagyu Αυστραλίας tartare, τυρί κρέμα "Philadelphia", προσούτο πάπιας, μαγιονέζα με πατάτες, λεμονόχορτο, φρέσκο κρεμμυδάκι και λάιμ

Battuta a coltello di Australian wagyu, Philadelphia, speck d'anatra, Patate mayo, erba cipollina e lime

CANTERA GRILL

Iberian pork pluma

Πλούμα ιβηρικό χοιρινό

Pluma di maiale iberico

SWEET GOODNIGHT

Chocolate Salami, Raspberry Sorbet

Κορμός σοκολάτα, Σορμπέ βατόμουρο

Salame di cioccolato con sorbetto al Lampone

Menu price {130 Euro} for 2 people. The tasting menu is served per table



CANTERA PREMIUM EXPERIENCE

KIMCHEE CROQUETTES

Stuffed croquettes with bechamel sauce flavoured with kimchi paste,

Australian wagyu sashimi and smoked mayo

Κροκέτες γεμιστές με μπεσαμέλ και kimchi, wagyu sashimi και καπνιστή μαγιονέζα

Crocchetta ripiena di besciamella aromatizzata alla pasta kimchee con sashimi di Australian Wagyu e mayo affumicata

TACOS

Rice tacos, Australian Wagyu, burrata cheese, teriyaki sauce and black truffle

Tacos ρυζιού, Wagyu Αυστραλίας, τυρί "Burrata", σως teriyaki και μαύρη τρούφα.

Tacos di riso croccante, battuta a coltello di extra marezzata, burrata, salsa teriyaki, tartufo nero

TATAKI PICANHA

Tataki of picanha, lime and soy marinated egg yolk

Picanha tataki, **λάιμ και κρόκος αυγού μαριναρισμένος με σόγια**

Tataki di picanha, lime, tuorlo d'uovo marinato alla soia

FOIE GRAS

Crispy rice, foie gras escalope and Williams pear chutney

Τραγανό ρύζι, foie gras escalope και Chutney από Αχλάδι Williams

Riso croccante, scaloppa di foie gras e chutney di pere Williams

SUSHI ROLLS

Picanha | Truffle

CANTERA GRILL

Black Angus Beef Entrana

Μοσχαρίσια entrana Black Angus

Entrana di Manzo Black Angus

SWEET GOODNIGHT

Wild cherry Cheesecake, vanilla Madagascar ice cream

Cheesecake Αγριοκέρασο , παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Cheesecake alle ciliegie selvatiche, gelato alla vaniglia del Madagascar

Menu price {160 Euro} for 2 people. The tasting menu is served per table

CANTERA VEGETARIAN EXPERIENCE

EDAMAME

Edamame, maldon salt

Edamame, αλάτι maldon

Edamame, sale maldon

AVOCADO SALAD

Mixed salad, confit cherry tomatoes, avocado, caramelized red onion

Ανάμεικτη σαλάτα, ντοματίνια κονφί, αβοκάντο, καραμελωμένο κόκκινο κρεμμύδι

Misticanza di campo, pomodori datterino confit, avocado, cipolla rossa caramellata

TRICOLORE

Crispy rice, burrata, cherry tomatoes

Τραγανό ρύζι, burrata, ντοματίνια confit

Riso croccante, burrata, pomodorino confit

VEGETARIAN CARPACCIO

Courgette, carrot and turnip carpaccio with chives and parsley

Καρπάτσιο κολοκυθιού, καρότου και γογγύλι με σχοινόπρασο και μαϊντανό

Carpaccio di zucchini, carote e rapa con erba cipollina e prezzemolo

SUSHI ROLLS

Avocado - cucumber - Mango hosomaki

Αβοκάντο - αγγούρι - Mango hosomaki

Avocado - cetriolo - Mango hosomaki

VEGAN BURGER

Plant-based patty served with grilled seasonal vegetables and vegan sauce

Vegan μπιφτέκι, σερβιρισμένο με ψητά λαχανικά εποχής και vegan σως.

Burger a base vegetale, servito con verdure di stagione grigliate e salsa vegana.

SWEET GOODNIGHT

Wild cherry Cheesecake, vanilla Madagascar ice cream

Cheesecake Αγριοκέρασο, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Cheesecake alle ciliegie selvatiche, gelato alla vaniglia del Madagascar

Menu price {60 Euro p/p}

APPETIZERS

GYOZA - 4 PIECES {16}

Gyoza Australian Wagyu and baby pork, beurre blanc with champagne and miso

Gyoza Wagyu Αυστραλίας, χοιρινό baby, beurre blanc με σαμπάνια και μίσο

Gyoza Australian Wagyu e maialino, beurre blanc allo champagne e miso

KIMCHEE CROQUETTES - 4 PIECES {16}

Stuffed croquettes with bechamel sauce flavoured with kimchi paste,

Australian wagyu sashimi and smoked mayo

Κροκέτες γεμιστές με μπεσαμέλ και kimchi με wagyu sashimi και καπνιστή μαγιονέζα

Crocchetta ripiena di besciamella aromatizzata alla pasta kimchee con sashimi di Australian Wagyu e mayo affumicata

TACOS - 2 PIECES {16}

Rice tacos, Australian Wagyu, burrata cheese, teriyaki sauce and black truffle

Tacos ρυζιού, Wagyu Αυστραλίας, τυρί "Burrata", σως teriyaki και μαύρη τρούφα.

Tacos di riso croccante, battuta a coltello di extra marezzata, burrata, salsa teriyaki, tartufo nero

CHICKEN POP CORN {12}

Fried chicken nuggets with Yuzu mayo sauce

Τηγανιτές κοτομπουκιές με μαγιονέζα αρωματισμένη με Yuzu

Bocconcini di pollo fritto con salsa Yuzu mayo

TATAKI PICANHA {24}

Picanha tataki, lime and soy marinated egg yolk

Picanha tataki, **λάιμ και κρόκος αυγού μαριναρισμένος με σόγια**

Tataki di picanha, lime, tuorlo d'uovo marinato alla soia

FRENCH TOAST TARTARE {18}

Toasted brioche bread, Australian Wagyu, tartar sauce and purple chips

Φρυγανισμένο ψωμί μπριός, Wagyu Αυστραλίας, σάλτσα ταρτάρ και μωβ πατατάκια

Pan brioche tostato, battuta a coltello di extra marezzata, salsa tartara e chips di patata viola



CARPACCIO

ROMANA {22}

Australian Wagyu carpaccio, potato stick, cheese, pepper and lime

Καρπάτσιο από Wagyu Αυστραλίας, στικς πατάτας, τυρί, πιπέρι και λάιμ

Australian Wagyu carpaccio, potato stick, cheese, pepper and lime

PICANHA {22}

Carpaccio of Prussian picanha, extra virgin olive oil, Maldon salt and Sichuan pepper

Καρπάτσιο από picanha Πρωσίας, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι Maldon και πιπέρι Sichuan

Carpaccio di picanha prussiana, olio EVO, sale di Maldon e pepe di Sichuan

SALE & OLIO {20}

Australian Wagyu carpaccio, extra virgin olive oil, Maldon salt and Sichuan pepper

Καρπάτσιο από Wagyu Αυστραλίας, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι Maldon και πιπέρι Sichuan

Carpaccio di Australian Wagyu, olio EVO, sale di Maldon e pepe di Sichuan

SASHIMI PATO {26}

Polish fillet sashimi, foie gras, balsamic vinegar of Modena PGI, Maldon salt

Sashimi από φιλέτο Πολωνίας, κύβοι foie gras, μπαλσάμικο Modena PGI και αλάτι Maldon

Filetto di scottona polacca, dadolata di foie gras, riduzione di aceto balsamico di Modena IGP, sale di Maldon

SASHIMI SALE E OLIO {24}

Polish fillet sashimi, extra virgin olive oil, Maldon salt and Sichuan pepper

Sashimi από φιλέτο Πολωνίας, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι Maldon και πιπέρι Sichuan

Sashimi di filetto polacco, olio extra vergine di oliva, sale Maldon e pepe di Sichuan





SALADS

EDAMAME {10}

Edamame, maldon salt

Edamame, αλάτι maldon

Edamame, sale maldon

DUCK 56^g {16}

Duck, soybean sprouts, mixed salad, goma dressing and black sesame

Πάπια, φύτρα σόγιας, ανάμεικτη σαλάτα, γάζα και μαύρο σουσάμι

Duck, germogli di soia, misticanza, goma dressing e sesamo nero

SASHIMI SALAD {18}

Mixed salad, sashimi fillet, goma dressing and lime

Ανάμεικτη σαλάτα, φιλέτο sashimi, dressing goma και λάιμ

Misticanza di campo, sashimi di filetto, goma dressing e lime

AVOCADO SALAD {16}

Mixed salad, confit cherry tomatoes, avocado, caramelized red onion

Ανάμεικτη σαλάτα, ντοματίνια κονφί, αβοκάντο, καραμελωμένο κόκκινο κρεμμύδι

Misticanza di campo, pomodori datterino confit, avocado, cipolla rossa caramellata

CRISPY RICE (2 PIECES)

FOIE GRAS {14}

Crispy rice, foie gras escalope and Williams pear chutney

Τραγανό ρύζι, foie gras escalope και Chutney από Αχλάδι Williams

Riso croccante, scaloppa di foie gras e chutney di pere Williams

BEEF {12}

Crispy rice, Australian wagyu tartare, avocado gel, black sesame and lime.

Τραγανό ρύζι, ταρτάρ από τρυφερό μοσχαράκι(extra marbled), τζελ αβοκάντο, μαύρο σουσάμι και λάιμ

Riso Croccante, battuta a coltello di extra-marezzata, gel di avocado, sesamo nero e lime

TRICOLORE {10}

Crispy rice, burrata, cherry tomatoes

Τραγανό ρύζι, burrata, ντοματίνια confit

Riso croccante, burrata, pomodorino confit

TARTARE

CANTERA MIX {26}

6 mini tartare of extra marbled accompanied by our sauces

6 μίνι ταρτάρ από τρυφερό μοσχαράκι (extra marbled) συνοδευμένο από δικές μας σως

6 mini-battute di extra marezzata accompagnate dalle nostre salse

CLASSIC {20}

Beef Tartare, extra virgin olive oil, Maldon salt, black pepper and quail egg

Ταρτάρ από μοσχαράκι, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι Maldon, μαύρο πιπέρι και αυγό ορτυκιού

Tartare, extra virgin olive oil, Maldon salt, black pepper and quail egg

TRICOLORE {22}

Tartare of extra marbled, burrata cheese, cherry tomato confit and basil pesto

Ταρτάρ από τρυφερό μοσχαράκι (extra marbled), τυρί "burrata", τοματίνια κονφί και πέστο βασιλικού

Battuta a coltello di extra marezzata, burrata, pomodorino confit e pesto di basilico

GREEK TARTARE {24}

Tartare of extra marbled, caramelized red onion petals and black olive powder

Ταρτάρ από τρυφερό μοσχαράκι (extra marbled), καραμελωμένα πέταλα κόκκινου κρεμμυδιού και σκόνη μαύρης ελιάς

Battuta a coltello di extra marezzata, petali di cipolla rossa caramellata e polvere di olive nere



ROLLS (8 PIECES URAMAKI/HOSOMAKI)

LE ROUGE {20}

Tartare of extra marbled, seared Polish fillet sashimi, rouge sauce and chives

Τρυφερό μοσχάρακι, Καψαλισμένο Sashimi από φιλέτο Πολωνίας, σάλτσα ρουζ και σχοινόπρασο

Battuta a coltello di extramarezzata, sashimi scottato di filetto polacco, salsa rouge ed erba cipollina

PICANHA {20}

Tartare of extra marbled marinated in lime, Prussian picanha sashimi and teriyaki sauce with balsamic vinegar of Modena PGI

Τρυφερό μοσχάρακι (extra marbled) tartare μαριναρισμένο σε λάιμ, ρόκα, sashimi από picanha Πρωσίας και teriyaki με μπαλσαμικό ξύδι Modena

Battuta a coltello extra marezzata marinata al lime, rucola, sashimi di picanha prussiana e teriyaki all'aceto balsamico di Modena IGP

CANTERA {20}

Australian wagyu Tartare, Philadelphia, duck speck, potatoes mayo, spring onion and lime

Wagyu Αυστραλίας tartare, τυρί κρέμα "Philadelphia", προσούτο πάπιας, μαγιονέζα με πατάτες, λεμονόχορτο, φρέσκο κρεμμυδάκι και λάιμ

Battuta a coltello di Australian wagyu, Philadelphia, speck d'anatra, Patate mayo, erba cipollina e lime

TRUFFLE {20}

Australian wagyu tartare, Philadelphia, Cantera mayo, fresh summer truffle and tempura flakes

Wagyu Αυστραλίας tartare, τυρί κρέμα "philadelphia", μαγιονέζα Cantera, φρέσκια τρούφα εποχής και νιφάδες tempura

Battuta a coltello di Australian wagyu, Philadelphia, Cantera mayo, tartufo fresco estivo e fiocchi di tempura

TARTARA {20}

Tartare of extra marbled, tartar sauce and arugula chips

Τρυφερό μοσχάρακι, σάλτσα ταρτάρ και τσιπς ρόκας

Battuta a coltello di extramarezzata, salsa tartara e chips di rucola

RED KATAIFI {20}

Australian wagyu hosomaki, kataifi pastry, philadelphia, berries and teriyaki sauce

Wagyu Αυστραλίας hosomaki, φύλλο κανταΐφι, τυρί κρέμα "philadelphia", βατόμουρα και σως teriyaki

Hosomaki di australian wagyu, pasta kataifi, philadelphia, frutti di bosco e salsa teriyaki



TULUM {18}

Tartare of extra marbled marinated with tobanjan sauce, avocado, philadelphia, spicy plantains, black sesame and jalapeno

Τρυφερό μοσχαράκι, μαριναρισμένο με σάλτσα tobanjan, αβοκάντο, φιλαδέλφεια, πικάντικα plantains, μαύρο σουσάμι και jalapeno

Battuta a coltello di extramarezzata marinata con salsa tobanjan, avocado, philadelphia, granella di platano spicy, sesamo nero e jalapeno

MYK ROLL {16}

Extra marbled Beef, tzatziki, caramelized red onions and black olive powder

Τρυφερό μοσχαράκι, τζατζίκι, καραμελωμένα κρεμμύδια και πούδρα μαύρης ελιάς

Battuta a coltello extra marezzata, tzatziki, cipolla rossa caramellata e polvere di olive nere

MANGO {18}

Extra marbled tartare marinated with lime, Philadelphia, mango, spicy mayo and teriyaki sauce

Τρυφερό μοσχαράκι μαριναρισμένο με λάιμ, Φιλαδέλφεια, τάρτα μάνγκο και Πικάντικη μαγιονέζα και teriyaki sauce

Battuta a coltello extra marezzata marinata al lime, Philadelphia, tartare di mango, spicy mayo e salsa teriyaki

GOLD TRUFFLE HOSOMAKI {28}

Hosomaki in tempura with panko, goat cheese, Australian wagyu beef, truffle carpaccio and gold flakes

Hosomaki με tempura-panko, κατσικίσιο τυρί, ταρτάρ wagyu Αυστραλίας, καρπάτσιο τρούφας και νιφάδες χρυσού

Hosomaki in tempura-panko, caprino, battuta a coltello di Australian wagyu, carpaccio di tartufo e scaglie d'oro



CANTERA GRILL

PLUMA IBERICA {44}

Iberian pork pluma

Πλούμα ιβηρικό χοιρινό

Pluma Di maiale iberico

ENTRANA {38}

Black Angus Beef Entrana

Μοσχαρίσια entrana Black Angus

Entrana di Manzo Black Angus

BEEF FILLET {44}

Beef fillet

Μοσχαρίσιο φιλέτο

Filetto di manzo alla Griglia

PICANHA {36}

Beef Picanha

Μοσχαρίσια Picanha

Picanha di Manzo

VEGAN BURGER {36}

Plant-based patty served with grilled seasonal vegetables and vegan sauce

Vegan μπιφτέκι, σερβιρισμένο με ψητά λαχανικά εποχής και vegan σως.

Burger a base vegetale, servito con verdure di stagione grigliate e salsa vegana.



SIDE DISHES

Vegetables Wok - **Wok λαχανικών** - Wok di Verdure {10}

Cantera Potatoes - **Πατάτες Cantera** - Patate cantera {8}

Rice - **Ρύζι** - Riso {6}

SWEET GOODNIGHT

Chocolate Salami, pomegranate-raspberry Sorbet {12}

Κορμός σοκολάτα, Σορμπέ ρόδι-βατόμουρο

Salame di cioccolato con sorbetto melograno-Lampone

Wild cherry Cheesecake, vanilla Madagascar ice cream {12}

Cheesecake Αγριοκέρασο , παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Cheesecake alle ciliegie selvatiche, gelato alla vaniglia del Madagascar

White Chocolate mosaic with blueberries, vanilla Madagascar ice cream {12}

Μωσαϊκό λευκής σοκολάτας με blueberries, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

Mosaico di cioccolato bianco con mirtilli, gelato alla vaniglia del Madagascar

REFRESHMENTS & MORE

Ανθρακούχο νερό 0,25L

Sparkling Water 0,25L {4}

Ανθρακούχο νερό 0,75L

Sparkling Water 0,75L {6}

Φυσικό μεταλλικό νερό 1L

Natural mineral water 1L {5}

Αναψυκτικά

Refreshments {4}

Μπίρες

Beers {9}

Mikònu Craft Beer {12}

Wine By the Glass | Κρασί Ποτήρι {12}

Espresso {4}

Αγαπητέ πελάτη, στην περίπτωση που υπάρχει οποιαδήποτε συγκεκριμένη τροφική αλλεργία ή δυσανεξία, το προσωπικό μας θα χαρεί να σας βοηθήσει να επιλέξετε το καλύτερο πιάτο.

DEAR CUSTOMER, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU TO CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE.





ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΊΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ.

Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε καλαμποκέλαιο ή ηλιέλαιο και extra παρθένο ελαιόλαδο στις σαλάτες & τα μαγειρευτά.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: 0,5% Δημοτικός φόρος και Φ.Π.Α 24%. Αγορανομικός υπεύθυνος: Βασίλης Ηλίας

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΈΧΕΙ ΈΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΗ ΘΈΣΗ. ΔΊΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΊΣΟΔΟ, ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΉΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΊΑΣ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΈΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΌΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΌ ΣΤΟΙΧΕΤΟ (ΑΠΌΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

ALL PRICES ARE IN EURO.

We use corn - oil for all fried foods and extra virgin olive-oil in salads and cooked foods.

Prices include: 0,5% Municipal Tax and Vat 24%. Surety: Vasilis Ilias

THE SHOP IS OBLIGED TO HAVE PRINTED DOCUMENTS IN A SPECIAL CASE BESIDE THE EXIT FOR STATING OF ANY EXISTED COMPLAINT. CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).