



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

Black Angus Beef Entrana

**Μοσχαρίσια entrana Black Angus**

Entrana di Manzo Black Angus

## 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

Iberian pork pluma

**Πλούμα ιβηρικό χοιρινό**

Pluma di maiale iberico

## 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

# 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}

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

## 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<sup>o</sup> {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 μοσχαραάκι (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, pomodoro 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 μοσχάρκι, 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 μοσχάρκι (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, 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.

## 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 μοσχάρκι, σάλτσα ταρτάρ και τσιπς ρόκας**

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

## WAGYU KATAIFI {20}

Australian wagyu hosomaki, kataifi pastry, philadelphia and teriyaki sauce

**Wagyu Αυστραλίας hosomaki, φύλλο κανταΐφι, τυρί κρέμα “philadelphia” και σως teriyaki**

Hosomaki di Australian wagyu, pasta kataifi, philadelphia e salsa teriyaki

## RED KATAIFI {18}

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 and spicy mayo and teriyaki

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

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

## 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}

Mikönu 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.



# WINES & BUBBLES

## CHAMPAGNE

Moet & Chandon 0.2L {45}  
Moet & Chandon 0.75L {200}  
Moet & Chandon Rosé 0.75L {260}  
Moet & Chandon Ice Imperial 0.75L {260}  
Moet & Chandon Rosé Ice Imperial 0.75L {260}  
Dom Perignon Brut 0.75L {650}  
Dom Perignon Rosé 0.75L {980}  
Cristal Louis Roederer Brut 0.75L {800}  
Cristal Louis Roederer Rosé 0.75L {1250}

## WHITE WINES

Κτήμα Άλφα Sauvignon Blanc | Alfa Estate Sauvignon Blanc {48}  
Όβηλος, Κτήμα Βιβλία Χώρα Ασύρτικο, Semillon | Ovilos, Biblia Chora Estate Assyrtiko, Semillon {48}  
Castello di Butrio, Pinot Grigio {34}  
Matiu' - L'antica quercia, Conegliano Prosecco superiore Brut {48}  
Sun Goddess, Sauvignon Blanc {65}

## ROSÉ WINES

Miraval Cotes de Provence | Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah {80}  
Idylle d' Achinos, Syrah, Grenache, Αγιωργίτικο | Syrah, Grenache, Agiorgitiko {48}  
Κτήμα Άλφα Ροζέ Ξινόμαυρο | Alpha Estate Rosé Xinomavro {46}  
Sun Goddess, Pinot Grigio {65}

## RED WINES

Μαγικό Βουνό, Κτήμα Νίκου Λαζαρίδη Cabernet Sauvignon Cabernet Franc {86}  
Magic Mountain, Lazaridis Estate Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

Δύο Ελιές, Κτήμα Κυρ Γιάννη Merlot, Ξινόμαυρο, Syrah {56}  
Dio Elies, Kir-Yianni Estate Merlot, Xinomavro, Syrah

Κτήμα Άλφα Syrah, Ξινόμαυρο, Merlot {68}  
Alpha Estate, Syrah, Xinomavro, Merlot

Chianti classico QuerciaBella {44}

# COCKTAILS

## SIGNATURE COCKTAILS {18}

### **Liberta**

Spiced rum, passoa, strawberry, blueberry, lime, grapefruit soda

### **Matador**

Tequila silver, cointreau, fresh lemon, ginger beer, mint, salt & pepper

### **Tarantella**

Vodka, passion fruit, exotic fruits, schnapps

### **Sundown**

Gin, Campari, fresh orange juice, basil, Indian tonic

### **Bossa Nova**

Mastiha liquor, fresh orange juice, fresh lemon, fig

### **Vino Magico**

Aperol, fresh orange juice, grapefruit soda, rosemary

### **Mr.Sailor**

Whiskey, lime, ginger ale, lavender

## PREMIUM COCKTAILS {20}

### **Cantera**

Zacappa 23 rum, Chambord liquor, lime, pineapple, sour cherry jam

### **Omerta**

Jose Cuervo 1800 reposado, fresh lemon, apricot jam, black pepper

### **Parioli**

Belvedere vodka, raspberry, lime juice, ginger beer

### **Aurora**

Tanqueray N. 10 gin, cucumber, lime, cardamom, black pepper

### **The Golden Bull**

Glenfddich, ginger, pineapple, ginger beer, salt

## ALL TIME CLASSIC COCKTAILS {18}





**ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ 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 ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΈΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΌΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΊΟ (ΑΠΌΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΌΓΙΟ).

**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).