



"For the full 3 Wise Monkey experience, we would recommend:
Sourdough & rye bread for the table, 1 sharing plate per person
and 1 main course per person. Remember to leave some room for desserts too!"

Vegan ♻️
Vegetarian 🌱

ΣΙΤΑΡΙ & ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Ψωμί Προζυμένιο & 3 σάλτσες / 7.5 ανα άτομο

Τσιμιτσούρι: Ελαιόλαδο, μαιντανός, σκόρδο & ρίγανη
Καπνιστό Βούτυρο: Με θυμάρι & μαύρο πιπέρι
Ρομέσκο: Πιπεριά φλωρίνης, πάπρικα, φουντούκι & τυρί κρέμα

ΣΤΗ ΜΕΣΗ

Από τη θάλασσα Σεβίτσε / 21

Λαβράκι, χυμός λάιμ, φρούτο του πάθους, αχλάδι, ραπανάκι καλαμπόκι & λάδι κόλιανδρου

Από τη φάρμα Τατάκι μοσχάρι / 18

Μοσχαρίσιο φιλέτο, ροζου, μαγιονέζα τρούφας, φρέσκο κρεμμύδι, σπασμέλιαιο & τραγανό σκόρδο

Τριπλοτηγανισμένες Πατάτες (V) / 10

Παρμεζάνα, λάδι λευκής τρούφας & φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Ταλαγάνι Σκάρας με Αχλάδι / 11

Ταλαγάνι, τσάντευ μήλο αχλάδι, καπνιστή πάπρικα & ρίγανη

Γαρίδες BBQ & Honey Soy 4τεμ / 16

Ψητές Γαρίδες, μέλι, σόγια, καραμελωμένα πίνιας, μαρούλι, κόκκινο λάχανο, σκόρδο & λάιμ.

Καλαμαράκια Baby με Chipotle & Pico de gallo / 15

Τηγανητά καλαμαράκια, μαγιονέζα chipotle, ντομάτα, κρεμμύδι, κόλιανδρος, πούδρα umami & λάιμ.

Tacos Cazuela Κοτόπουλο 3τεμ. / 16

Τορτίγια κ παλαμποκιού, ψητό κοτόπουλο, αβοκάντο, ντομάτα, κρεμμύδι, κόλιανδρος & λάιμ

Tacos Al Pastor Χοιρινό 3τεμ. / 16

Τορτίγια καλαμποκιού, χοιρινό, ανανάς, κρεμμύδι, μαγιονέζα chipotle, κόλιανδρος & λαίμ

ΣΑΛΑΤΑ

Η Σοφή Ελληνική Σαλάτα (V) / 13

Ντομάτες, ντοματίνια, χαρουποαξίμαδα, πικλα κρεμμύδι, καπαρόφυλλα, βινεγκρέτ καπνιστής ντομάτας, κρέμα κατοκίσιο τυρί, ελαιόλαδο, φρέσκια ρίγανη & βασιλικός

Σπανάκωπα (V) / 14

Φέτα, σπανάκι, άνηθο, μάραθο, φρέσκο κρεμμύδι, τραγανά φύλλα won ton, βινεγκρέτ λεμονιού & μοσχοκάρυδο.

Κοτσασαλάτα / 15

Φυλλώδη λαχανικά, ψητό κοτόπουλο στήθος, μπέικον, παρμεζάνα, κρουτόν σκόρδου & σάλτσα ceasar's

Μοσχάρι & Μανιτάρια / 18

Φιλετάκια μοσχάρι, βασιλομανίταρα, ρόκα, σπανάκι, παρμεζάνα & ζεστή βινεγκρέτ πετιμέζι

Κινόα (VG) / 14

Κρέμα αβοκάντο, καλαμπόκι, πιπεριά φλωρίνης, μάνγκο, ντοματίνια, γαστρικό μπλόξυδου & κόλιανδρος

Γαρίδες +4,00

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Παρμεζάνα (V) Φρέσκια Τρούφα / 16 - 22

Λιγκουίτι, νερό παρμεζάνας & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Linos White (Μοσκατέλο, Τσαούσι & Ρομπόλα Κεφαλληνιά)

Μοσχάρι / 21

Ταλιατέλες, βασιλομανίταρα, σπαράγγια, πεκορίνο, θυμάρι, & λάδι λευκής τρούφας

Σκοντζάκορας Κτήμα Άλφα (Εινόμυρα Αμυνταία)

Μανιτάρια / 17

Γλυκός τραχανάς, μανιτάρια, πάστα τρούφας, λευκό κρασί, κατοκίσιο τυρί, θυμάρι & σκινόπρασσο.

Κτήμα Νερατζή (Μαλαγουζιά Μακεδονία Σέρρες)

Γαρίδα / 22

Λιγκουίτι, ντοματίνια, σκόρδο, λάιμ, μαιντανός & ξύσμα λεμόνι.

Βεσπέτρα Ροζέ ΒΙΟ (Εινόμυρα, Μετέωρα)

Λαβράκι σε φύλλο Μπανάνας / 26

Λαβράκι Φιλέτο σε σάλτσα κάρυ και γάλα καρύδας με μπρόκολο τζίντζερ & βασιλικό. Σερβίρετε με ρύζι jasmine

Κτήμα Νερατζή (Μαλαγουζιά Μακεδονία Σέρρες)

Σολωμός με Wasabi Yuzu & Octonin / 28

Φιλέτο Σολωμού με σάλτσα σόγιας & φρέσκο κρεμμύδι. Σερβίρετε με πουρέ πατάτας wasabi yuzu.

Θέμα Παυλίδης (Σαινιγισσι Blanc, Ασύρτικο, Δρόμα)

Καλαμάρι με Νιόκι, Τσορίθο & Φινόκι / 24

Καλαμάρι Ψητό, παρμεζάνα, πούδρα μάραθου & λάιμ.

Κτήμα Κώστα Ααζαρίδη Ροζέ (Merlot, Αγιωργίτικο, Δρόμα)

Σούβλα Κοτόπουλο / 19

Κοτόπουλο μπουτί σε μαρινάδα Adobo, γιαούρτι δυόσμο &, λάιμ. Σερβίρετε με σαλάτα ντομάτας και φρυγανισμένο ψωμί.

Σοφής Ρομπόλα (Ρομπόλα, Κεφαλληνιά)

Μοσχαρίσια Ταλιάτα / 32

Flap steak black angus USA 250gr, τσιμιτσούρι, τριπλοτηγανισμένες πατάτες, λάδι τρούφας & παρμεζάνα

Μανιτάρια Η. (Μαυροδάφνη, Κεφαλληνιά)

Rib Eye Black Angus / 45

300gr US black angus grass fed steak.

Σκοντζάκορας Κτήμα Άλφα (Εινόμυρα Αμυνταία)

BURGERS

(Σερβίρονται σε ψωμί πατάτας με πατάτες τηγανητές ή συνοδευτική σαλάτα)

Double Bacon Cheeseburger / 18

Μοσχαρίσιος κιμάς black angus 2x100 gr
Διπλό τσένταρ, διπλό μπέικον & μαγιονέζα τρούφας

Cocktail Pairing Suggestion: Pomstar

3 Wise Mac Chicken Sandwich / 17

Korean fried chicken, άισμπεργκ τυρί τσένταρ, μπέικον & μαγιονέζα αγιολι.

Cocktail Pairing Suggestion: Assas Street

Katsu Curry / 17

Korean Fried Chicken, μαγιονέζα κάρυ, ντομάτα, άισμπεργκ & φρέσκο κρεμμύδι

Cocktail Pairing Suggestion: Pine Colada

Mushroom (v) / 16,00

Ποικιλία Μανιταριών, παρμεζάνα, ρόκα, καραμελωμένα κρεμμύδια & μαγιονέ

Wine Pairing Suggestion: Domain Neratzi (Malaguzia, Macedonia)

ΓΛΥΚΑ

Salted Caramel Cheesecake (V) / 12

Τυρί Κρέμα, digestive μπισκότο, καραμέλα, ανθός αλατιού.

Μιλφέιγ με Φράουλες (V) / 10

Κρέμα λευκής σοκολάτας με μαστίχα χίου, compote φράουλας, βιολέτα & παγωτό ινδοκάρυδο.

Υφές Σοκολάτας (V) / 10

Καραμελωμένη λευκή & bitter, σοκολατένιο κέικ, τραγανές πέφλες σοκολάτας, σάλτσα αλμυρή καραμέλας & παγωτό Βανίλιας.