

VEGAN VEGETARIAN WINE PAIRING SUGGESTION



# MENU

## ΣΙΤΑΡΙ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ

"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!"

## ΣΤΗ ΜΕΣΗ

- Από τη θάλασσα / Σεβίτσε** 22  
Λαβράκι, χυμός λάιμ, φρούτο του πάθους, αχλάδι, ραπανάκι καλαμπόκι & λάδι κόλιανδρου.
- Από τη φάρμα / Τατάκι μοσχάρι** 18  
Μοσχαρίσιο φιλέτο, ροτζου, μαγιονέζα τρούφας, φρέσκο κρεμμύδι, σπασμέλαιο & τραγανό σκόρδο.
- Τριπλοτηγανισμένες Πατάτες** 11  
Παρμεζάνα, λάδι λευκής τρούφας & φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

## ΣΑΛΑΤΕΣ

- Η Σοφή Ελληνική Σαλάτα** 14  
Ντομάτες, ντοματίνια, харουποπαξίμαδα, πίκλα, κρεμμύδι, καπαρόφυλλα, βινεγκρέτ καπνιστής ντομάτας, κρέμα κασικίσιο τυρί, ελαιόλαδο, φρέσκια ρίγανη & βασιλικός.
- Mango Monkey Madness** 15  
Λόλες πράσινη και κόκκινη, ραντίτσιο, ανανάς, λίτσι, μάνγκο, τραγανά φύλλα won ton, γλυκόξινη σάλτσα, φύτρες φασολιού & σουσάμι.

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- Cacio e Pepe** 17  
Λιγκουίни, νερό παρμεζάνας & φρεσκοτριμμένο πιπέρι.  
☞ Λινός Ορεάλιος Γη Ρομπόλα, Τσαούσι - Μοσχάτο
- Cacio e Pepe με Τρούφα** 24  
Λιγκουίни, νερό παρμεζάνας, καλοκαιρινή φρέσκια τρούφα & φρεσκοτριμμένο πιπέρι.  
☞ Άτμα Αμπελώνες Θυμίουπουλου Ξινόμαυρο - Μαλαγουζιά
- Μοσχάρι** 22  
Ταλιατέλες, βασιλομανίταρα, πεκορίνο, θυμάρι, & λάδι λευκής τρούφας.  
☞ Σκαντζόχοιρος Κτήμα Άλφα - Ξινόμαυρο
- Φυστίκι** 18  
Κασαρέτσε, ντοματίνια, σκόρδο, φυστίκι, πιπεριά Φλωρίνης.  
☞ Μέγα Σπήλαιο - Μαλαγουζιά
- Γαρίδα** 23  
Λιγκουίни, ντοματίνια, σκόρδο, λάιμ, μαϊντανός & ξύσμα λεμονιού.  
☞ Πρώιμος Τρύγος Κτήμα Θεόπετρα - Ξινόμαυρο

- Ταλαγάνι Σχάρας με Ροδάκινο** 22  
Ταλαγάνι, ροδάκινο, σέλερι, καπνιστή πάπρικα.
- Γαρίδες BBQ & Honey Soy / 4τεμ** 18  
Ψητές Γαρίδες, μέλι, σόγια, καραμελωμένα πίνιας, μαρούλι, κόκκινο λάχανο, σκόρδο & λάιμ.
- Καλαμαράκια baby με Chipotle & Pico de gallo** 16  
Τηγανητό Καλαμάρι, μαγιονέζα chipotle, ντομάτα, κρεμμύδι, κόλιανδρος, πούδρα umami & λάιμ.

- Κοτοσαλάτα** 16  
Φυλλώδη λαχανικά, ψητό κοτόπουλο στήθος, μπέικον, παρμεζάνα, κρουτόν σκόρδου & σάλτσα Caesar's.
- Μοσχάρι & Μανιτάρια** 18  
Φιλετάκια μοσχάρι, βασιλομανίταρα, ρόκα, σπανάκι, παρμεζάνα & ζεστή βινεγκρέτ πετιμέζι.

## ΚΡΕΑΣ & ΨΑΡΙ

- Λαβράκι σε φύλλο Μπανάνας** 26  
Λαβράκι Φιλέτο σε σάλτσα κάρυ και γάλα καρύδας με μπρόκολο τζίντζερ & βασιλικό.  
Σερβίρεται με ρύζι jasmine.  
☞ Μέγα Σπήλαιο - Μαλαγουζιά
- Σολομός με Yuzu & Ζέα με Κασικίσιο** 28  
Φιλέτο Σολωμού, καμμένο βούτυρο yuzu άνηθου, ζέα, κασικίσιο, μήλο & λαχανάκι βρυξελών.  
☞ Κτήμα Μουσών Crispy - Ασύρτικο
- Καλαμάρι με Νόκι, Τσορίθο & Φινόκιο** 24  
Καλαμάρι Ψητό, παρμεζάνα, πούδρα μαραθου & λάιμ.  
☞ Πρώιμος Τρύγος Κτήμα Θεόπετρα - Ξινόμαυρο
- Ξιφίας BBQ, Ροδάκινο & Chili** 26  
Φιλέτο Ξιφία στη σχάρα. Σερβίρεται με κουβανέζικη σάλτσα μανταρινιού, ροδάκινο, κόλιανδρο & lime.  
☞ Θέμα Παυλίδης - Sauvignon Blanc - Ασύρτικο
- Σούβλα Κοτόπουλο** 19  
Κοτόπουλο μπούτι σε μαρινάδα Adobo, chipotle & λάιμ. Σερβίρεται με γλυκόξινη coleslaw.  
☞ Λινός Ορεάλιος Γη Ρομπόλα, Τσαούσι - Μοσχάτο
- Μοσχαρίσια Ταλιάτα** 34  
Flap steak black angus USA 250gr, τσιμιτσούρι, τριπλοτηγανισμένες πατάτες, λάδι τρούφας & παρμεζάνα.  
☞ Σκαντζόχοιρος Κτήμα Άλφα - Ξινόμαυρο

**Προζυμένιο & 3 σάλτσες** 6 / ανά 2 άτομα  
Τσιμιτσούρι (ελαιόλαδο, μαϊντανός, σκόρδο & ρίγανη)  
Καπνιστό Βούτυρο (Με Θυμάρι & μαύρο πιπέρι)  
Ρομέσκο (πιπεριά φλωρίνης, πάπρικα, φουντούκι & τυρί κρέμα)

- Tacos Cazuela / Κοτόπουλο 3τεμ.** 16  
Τορτίγια Καλαμποκιού, ψητό κοτόπουλο, αβοκάντο, ντομάτα, κρεμμύδι, κόλιανδρος & λάιμ.
- Tacos Al Pastor / Χοιρινό 3τεμ.** 16  
Τορτίγια Καλαμποκιού, χοιρινό, ανανάς, κρεμμύδι, μαγιονέζα chipotle, κόλιανδρος & λάιμ.



- Κινόα** 14  
Ανανάς, φουντούκια, ντοματίνια, αγγούρι, δυόσμος, σάλτσα μάνγκο & παπαρουνόσπορο.  
Με γαρίδες +4

## 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: Margarita
- 3 Wise Mac Chicken Sandwich** 17  
Korean fried chicken, άισμπεργκ τυρί τσένταρ, μπέικον & μαγιονέζα αγιολί.  
☞ Cocktail Pairing Suggestion: 3WM Spritz
- 4th Monkey Burger / 21**  
Μοσχαρίσιος κιμάς Black Angus 200gr, ψητές γαρίδες cajun, σάλτσα Παρμεζάνα-Porcini, φρέσκια ρόκα.  
☞ Cocktail Pairing Suggestion: Smokey Paloma

## ΓΛΥΚΑ

- Salted Caramel Cheesecake** 12  
Τυρί Κρέμα, digestive μπισκότο, καραμέλα, ανθός αλατιού.
- Πανακότα καρύδας & φρούτο του πάθους** 11  
Σάλτσα απο φρούτα του πάθους, φράουλες, blueberries, ρούμι, δυόσμος & lime.
- Υφές Σοκολάτας** 11  
Καραμελωμένη λευκή & bitter, σοκολατένιο κέικ, τραγανές πέρλες σοκολάτας, σάλτσα αλμυρής καραμέλας & παγωτό Βανίλιας.

 VEGAN 
  VEGETARIAN 
  WINE PAIRING SUGGESTION



# MENU

## FOR THE TABLE

“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!”

## SHARING PLATES

### Ceviche in Peru


Sea bass / Leche de Tigre, onion, coriander, choclo-corn, radishes, pear & coriander oil.

### Beef Tataki

Black Angus fillet, ponzu sauce, truffle mayo, spring onion, sesame oil & crispy garlic.

### Triple Fried Potatoes

Parmesan, white truffle oil & black pepper.

**22**  **Saganaki Cheese with Peach**  
 Grilled talagani cheese, peach celery chutney, smoked paprika, oregano.

**18** **BBQ Shrimps & Honey Soy / 4pc.**  
 Grilled shrimps, honey soy glaze, caramelized peanuts, lettuce, garlic red cabbage & lime.

**11** **Spicy Fried Baby Squid**  
 Fried squid, chipotle mayo, tomato & onion salsa, umami breadcrumbs & lime.

### Sourdough & 3 dips

6 / for 2 people

Chimichurri (Olive oil, parsley, garlic & oregano)

Smoked butter (With thyme & black pepper)

Romesco (Bell pepper, paprika, hazelnut & cream cheese)

**12** **Cazuela Tacos / 3pc.** **16**  
 Corn Tortilla, chicken thigh, guacamole, pico de gallo (salsa), coriander & lime.

**18** **Tacos Al Pastor / 3pc.** **16**  
 Corn Tortilla, pork belly, al pastor marinade, pineapple salsa, onion & coriander.

## SALADS

### The Wise Greek Salad


Vine tomatoes, cherry tomatoes, carob breadcrumbs, pickled onions, caper leaves, smoked tomato vinaigrette, goat cheese, olive oil, oregano & basil.

### Mango Monkey Madness

Green and red lollo (lettuce), radicchio, pineapple, lychee, mango, crispy wonton, sweet and sour sauce, bean sprouts & sesame seeds.

**14** **Caesar's**  
 Lettuce, chicken fillet sous-vide, bacon, parmesan, garlic croutons, Caesar sauce.

**15** **Spinach Beef & Mushrooms**  
 Black Angus flap steak, king oyster mushrooms, rocket, spinach, parmesan truffle oil & Petimezi vinaigrette.

**16**  **Quinoa Bracelet** **14**  
 Pineapple, hazelnuts, cherry tomatoes, cucumber, mint, mango sauce & poppy seeds.

With shrimps +4

## PASTA


### Cacio e Pepe

Linguine pasta, cacio-e-pepe (parmesan) sauce & black pepper.

 Linos Orelios Gaea – Robola, Tsaousi - Mosxato

### Cacio e Pepe & Truffle

Linguine pasta, cacio-e-pepe (parmesan) sauce, fresh summer truffle & black pepper.

 Atma Thymiopoulos Vineyards Xinomavro – Malagouzia

### Beef

Tagliatelle pasta, black Angus flap steak, king oyster mushrooms, beef gravy & pecorino.

 Skantzoxoiros Alpha Estate - Xinomavro


### Pistachio


Casarecce, cherry tomatoes, garlic, pistachio, red bell pepper sauce.


 Mega Spilaio - Malagouzia


### Shrimp

Linguine, bisque, cherry tomatoes, garlic, lime gremolata, parsley & lemon zest garlic.


 Early Harvest Theopetra Estate - Xinomauro

**17** **Sea Bass in Banana Leaf** **26**  
 Sea bass fillet in a curried coconut sauce with broccoli, ginger & basil. Served with Jasmine rice.  
 Mega Spilaio - Malagouzia

**24** **Salmon au Yuzu** **28**  
 Salmon fillet, burnt yuzu-dill butter, zea pasta, goat cheese, apple & Brussels sprouts.  
 Crispy Ktima Mouson - Assyrtiko

**22** **Squid Surf & Turf** **24**  
 Grilled Squid with homemade gnocchi in a parmesan sauce, chorizo, garlic breadcrumbs, pickled fennel & lime.  
 Early Harvest Theopetra Estate - Xinomauro

**26** **Swordfish with Peach & Chili** **26**  
 Grilled swordfish fillet, served with Cuban-style mandarin salsa, peach, cilantro & lime.  
 Thema Pavlidis - Sauvignon Blanc - Assyrtiko

**19** **Chicken Skewer** **19**  
 Chicken thighs marinated in yoghurt & lime. Served with sweet & sour Coleslaw.  
 Linos Orelios Gaea – Robola, Tsaousi - Mosxato

**34** **Black Angus Tagliata Steak** **34**  
 Black Angus flap steak (USA) 250gr, chimichurri sauce, triple fried potatoes & truffle oil.  
 Skantzoxoiros Alpha Estate - Xinomavro

## BURGERS

*All served in a potato bun with triple fried potatoes or micro salad*

**18** **Double Bacon Cheeseburger** **18**  
 2 x Black Angus patties, double cheddar, double bacon & truffle mayo.

 Cocktail Pairing Suggestion: Margarita


**17** **3 Wise Mac Chicken Sandwich** **17**  
 Korean fried chicken, iceberg, cheddar, bacon & aioli mayo.


 Cocktail Pairing Suggestion: 3WM Spritz


**21** **4th Monkey Burger** **21**  
 200g Black Angus patty, grilled Cajun shrimps, Parmesan-Porcini sauce, fresh arugula.

 Cocktail Pairing Suggestion: Smokey Paloma

## DESSERTS

**12**  **Salted Caramel Cheesecake** **12**  
 Cream cheese, digestive biscuit, butterscotch, sea salt flakes.

**11**  **Coconut - Passion Panna Cotta** **11**  
 Passion fruit sauce with strawberries, blueberries, rum, mint & lime.

**11**  **Chocolate Textures** **11**  
 Creamy caramelized white & dark, chocolate cake with crunchy chocolate pearls, butterscotch & vanilla ice cream.