

Ριζότο

- Μανιταριών** 12€
Με φρέσκα μανιτάρια, βούτυρο τρούφας και καβουρδισμένο κουκουνάρι.
- Μπριζόλας και Μπρεζάολας** 13€
Με κρέμα απο μπύρα και λαχανικά και μπριζολάκι χοιρινό ψημένο με φέτες μπρεζάολας.
- Μαργαρίτα με τσορίθο** 13€
Με όλα τα συστατικά και τα αρώματα του κλασικού κοκτέιλ και τραγανό τσορίθο.
- Κοτόπουλο "Σαλιτιμπόκα"** 13€
Με φιλέτο κοτόπουλου ψημένο με προσούτο και φασκόμηλο και σάλτσα κρασιού.
- Κατσικίσου τυριού** 13€
Κρεμώδες ριζότο με κρόκους αυγών, πέστο ρόκας και ψημένο κατσικίσιο τυρί.
- Παντζαριού** 13€
Κόκκινο ριζότο σερβιρισμένο με καφαλισμένα λαχανάκια Βρυξελλών και φρέσκο λουκάνικο Τοσκάνης σε σάλτσα κρασιού.
- Ζυμαρικά**
- Μπουκατίνι Κάτσιο ε Πέπε** 15€
με πεκορίνο, παρμεζάνα και φρεσκοσπασμένο μαύρο πιπέρι.
- Λιγκουίνι «άλιο, όλιο ε πεπεροντσίνο»** 13€
με ελαιόλαδο, σκόρδο, πιπερίτσα & αρωματικό τριμμένο φρυγανισμένο ψωμί. Πικάντικο.
- Μπουκατίνι Καρμπονάρα** 15€
με αυγό, παρμεζάνα και τραγανό γκουαντσιάλε.
- Καζαρέτσε με μοσχαρακι ραγού** 15€
Με τρυφερά κομμάτια αργομαγειρεμένου μοσχारीού με κόκκινο κρασί και λαχανικά και σερβιρισμένο επάνω σε κρέμα παρμεζάνας.
- Καζαρέτσε γκοργκοντζόλα** 15€
με αχλάδι και πεκάν καβουρδισμένα.
- Μπουκατίνι αλ' αματριτσάνα** 15€
Ντομάτα Σαν Μαρζάνο, γκουαντσάλε και πεκορίνο Ρομάνο. Ελαφρώς πικάντικο.
- Λιγκουίνι αλά Πουτανέσκα** 15€
Αυθεντική συνταγή με αντζούγια, ελιές, κάπαρη, σκόρδο και ντοματίνια. Σερβίρεται με αρωματικό τριμμένο φρυγανισμένο ψωμί. Ελαφρώς πικάντικο.



HELIOΤΡΟΠΕ

MENU

Ορεκτικά & Σαλάτες

- Αραντσίνι Σπανακόπιτα** 12€
Επάνω σε κρέμα πράσου και τριμμένη φέτα.
- Βιτέλο Τονάτο** 14€
Λεπτές φέτες απο μοσχάρι με σάλτσα τόνου.
- Τρουφάκια Τοσκάνης** 12€
Τρουφάκια από 4 είδη τυριού τυλιγμένα σε κουκουνάρι με ξινοπικάντικο μέλι βασιλικού
- Χειμερινή σαλάτα** 11€
Σαλάτα πράσινη σε πουρέ αγκινάρας με πεκορίνο και ψημένη μπρεζάολα
- Σαλάτα Σεβρ** 10€
Πράσινη σαλάτα με ψητό κατσικίσιο τυρί "Σεβρ", μαριναρισμένα μανιτάρια, σάλτσα πράσινου μήλου και λάιμ.
- Σαλάτα Καίσαρα** 10€
Πράσινα φυλλώδη, φιλέτο κοτόπουλου σχάρας παμεζάνα, κρουτόν και αυθεντική σάλτσα Καίσαρα.
- Σαλάτα "Ηλιοτρόπιο"** 10€
Πράσινα φυλλώδη, φιλέτα πορτοκαλιού, ξηροί καρποί, προσούτο τραγανό σπασμένο και σάλτσα πορτοκαλιού.
- Σαλάτα Γκοργκοντζόλα** 11€
Πράσινα φυλλώδη, με κρέμα γκοργκοντζόλα, σάλτσα από φρούτα του δάσους, μπέικον, κρουτόν και κουκουνάρι.

Επιδόρπια

- Σοκολατόπιτα σουφλέ** 8€
- Μπανόφι** 8€
- Πανακότα** 8€

INFO

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Στο τηγάνισμα, μαγείρεμα και ωμό στις σαλάτες, χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε, το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία»

Risotto

- Mushroom** 12€
Fresh mushrooms, truffle butter and roasted pine nuts.
- Bresaola and pork chop** 13€
With cream of beer and vegetable and a roasted pork chop with bresaola slices.
- Margarita with chorrito** 13€
With all the ingredients and flavours of the classic cocktail with crunchy chorrito.
- "Saltimbocca chicken"** 13€
Chicken with prosciutto and sage and wine sauce.
- All' uovo e formaggio di capra** 13€
Creamy risotto with egg yolks, arugula pesto and grilled goat cheese.
- Beetroot** 13€
Red risotto served with "burnt" Brussels sprouts and fresh Tuscan sausage in wine sauce

Pasta

- Bucatini Cacio e pepe** 15€
Rich pecorino and parmiggiano cream with freshly crushed black pepper.
- Linguini aglio, olio e peperoncino** 13€
with olive oil, garlic, chilli and flavored grated toasted bread. Spicy.
- Bucatini alla Carbonara** 15€
with eggs, parmiggiano, crunchy guanciale.
- Casarecce al Ragù** 15€
Tender long cooked veal ragu served on parmiggiano cream.
- Casarecce alla gorgonzola** 15€
with pear and roasted pecan nuts.
- Bucatini al' amatriciana** 15€
San Marzano tomato, guanciale and pecorino Romano. Mildly spicy.
- Linguini ala puttanesca** 15€
Authentic recipe with anchovy, olives, capers, garlic and cherry tomatoes. Served with flavored grated toasted bread. Mildly spicy.



HELIOTROPE

★ ★ ★ ★

MENU

Appetizers & Salads

- Arancini Spinach pie** 12€
On leek cream and crumbled feta cheese.
- Vitelo tonnato** 14€
Tender thin veal slices with tuna sauce.
- Tuscany truffles** 12€
Savory truffles of 4 kinds of cheese coated with pine nuts, sour and spicy basil honey
- Winter salad** 11€
Green salad in artichoke puree with pecorino and grilled bresaola
- Chevre salad** 10€
Leafy vegetable with grilled chevre cheese, marinated mushroom and a green apple and lime sauce
- Cesar's** 10€
Leafy vegetable, grilled chicken, parmiggiano, crostini and the original Cesar's sauce.
- "Iliotropio"** 10€
Leafy vegetable, orange slices, nuts, crunchy prosciutto and orange sauce.
- Gorgonzola salad** 11€
Leafy vegetable, with gorgonzola cream, fruit of the forest sauce, bacon, croutons and pine nuts.
- Dessert**
- Chocolate fondant** 8€
- Banoffee** 8€
- Panna Cotta** 8€

INFO

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)

Oil used in cooking and salads' dressing, is extra virgin olive oil.

The facility is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for setting out of any existed complaint.

Please inform the staff of the company for any allergies or intolerances you may have, the menu us may (or is likely to) contain traces of allergenic substances which may cause you allergies or intolerance "



HELIOTROPÉ

★ ★ ★ ★

Σνακ

**Κλάμπ σάντουιτς
κοτόπουλου με φρέσκες
πατάτες τηγανητές** 10€

**Κλάμπ σάντουιτς σολωμού
με φρέσκιες πατάτες
τηγανητές** 10€

**Burger τρουφάτο με φρέσκιες
πατάτες τηγανητές** 12€

*Με ντομάτα, κατσίκιο τυρί,
κρέμα τρούφας, καραμελωμένο
κρεμμύδι και μπέικου*

**Premium burger με φρέσκιες
πατάτες τηγανητές** 12€

*Με 100% μοσχαρίσιο μπιφτέκι 150γρ. ,
κροκέτα κουνουπιδιού, καπνιστό
τυρί Μετσοβόνη και σωτέ
σπανάκι με μπέικου*

INFO

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΑΗΡΟΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ
ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΛΤΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Στο τηγάνισμο, μαγείρεμα και ωμό στις σαλάτες, χρησιμοποιείται εξίτρο παρθένο ελαιόλαδο.

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ
ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑΣ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή
δυσανεξίες που μπορεί να έχετε, το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει
ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία
ή δυσανεξία»



HELIOTROPÉ

★ ★ ★ ★

Snack

**Club Sandwich with
chicken and fresh fries** 10€

**Club Sandwich with smoked
salmon and fresh fries** 10€

**Burger al tartufo with
fresh fries** 12€

*With tomato, goat cheese,
truffle cream, caramelized
onion and bacon*

Premium Burger 12€

*With 100% beef burger 150gr. ,
cauliflower rockett, Greek smoked
cheese and spinach
and bacon sauté*

INFO

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN
RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)

Oil used in cooking and salads' dressing, is extra virgin olive oil.

The facility is obliged to have printed documents in a special case beside the
exit for settling out of any existed complaint.

Please inform the staff of the company for any allergies or intolerances
you may have, the menu us may (or is likely to) contain traces of allergenic
substances which may cause you allergies
or intolerance *