

# Alfredo's Garden

## Menu

Σαλάτες & Ορεκτικά

Μπέργκερ & Μπάο Μπαν

Από τον ξυλόφουρνο

Από τη σχάρα με τα κάρβουνα

Συνοδευτικά πιάτα

Menu 20

**Press Here  
for the Menu in English Language**

ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΡΑΦΟΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ ALL LEGAL TAXES ARE INCLUDED  
ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ IN THE LISTED ITEMS  
ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ MARKET CONTROLLER  
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: RESPONSIBLE:  
ΑΡΗΣ ΑΡΓΥΡΙΑΔΗΣ ARIS ARGYRIADIS

COMPOSED BY EXECUTIVE CHEF APOSTOLOS ALTANIS

# Alfredo's Garden

## Menu

Salads & Appetizers



Burgers & Bao Buns



From the wood - fired oven



From the charcoal grill



Side Dishes



Menu 20

Πατήστε Εδώ  
για το Menu στην Ελληνική Γλώσσα

ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΡΑΦΟΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ ALL LEGAL TAXES ARE INCLUDED  
ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ IN THE LISTED ITEMS  
ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ MARKET CONTROLLER  
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: RESPONSIBLE:  
ΑΡΗΣ ΑΡΓΥΡΙΑΔΗΣ ARIS ARGYRIADIS

COMPOSED BY EXECUTIVE CHEF APOSTOLOS ALTANIS

## Σαλάτες & Ορεκτικά

### Μανιταρόσουπα βελουτέ

πορτσίνι, παλαιωμένο κατσικίσιο τυρί, λάδι αρωματικών

7,00 €



### Σαλάτα του Καίσαρα

κοτόπουλο, καπνιστό χοιρομέρι, σος παρμεζάνας

7,00€



### Σαλάτα μεσκλάν

σύκα, γκότζι μπέρι, κουκουνάρι, φρέσκο κατσικίσιο τυρί, ντρέσινγκ ροδιού

7,00 €



### Βουβαλίσια μοτσαρέλα Κερκίνης

ντοματίνια, πέστο φιστικού Αιγίνης, ρόκα

7,00 €



### Πολύχρωμα ντοματίνια

παξιμάδια χαρουπιού, ξινομυζήθρα Κρήτης, ελιές και κρίταμο

7,00 €



### Λαβράκι ταρτάρ

αβοκάντο, χούμους, παντζάρι

7,00 €



### Καρπάτσιο μόσχου

τσάτνειϊ αχλαδιού, wasabi, ροκφόρ

7,00 €



### Μελίχλωρο

μαρμελάδα ντομάτας, ταπενάντ ελιάς

7,00 €



### Φαλάφελ

χειροποίητο νάαν μπρεντ, ταχίνι, λαχανικά, γιαούρτι με δυόσμο

7,00 €

[Επιστροφή στο menu](#)

## Μπέργκερ & Μπάο Μπαν

### Μπλακ Άγκους μπέργκερ

καραμελωμένο κρεμμύδι, ταρτάρ με άρωμα πορτσίνι  
15,00 €



### Μπέργκερ πάπια

φουά γκρα σοτέ, τσάτνεϊ παντζαριού  
και κρέμα κατσικίσου τυριού  
15,00 €



### Μπάο μπαν με μάγουλα μόσχου

μαγιονέζα τρούφας, κόλσλοου  
12,00 €



### Μπάο μπαν πάπιας Πεκίνου

κόλσλοου, τηγανητό κρεμμύδι, μαγιονέζα wasabi  
15,00 €

## Από τον ξυλόφουρνο

### Κριθαρότο θαλασσινών

τσορίθο, νιφάδες φέτας, πιπεριά τσούσκα

15,00 €



### Μοσχαρίσια μάγουλα με ματσάτα Φολέγανδρου

κονφί ντομάτα, γραβιέρα, σος πόρτο

15,00 €



### Κριθαρότο μανιταριών

μανιτάρια, πορτσίνι, τρούφα

10,00 €



### Πίτσα μαργαρίτα

μοτσαρέλα, ντομάτα, πέστο βασιλικού

10,00 €



### Πίτσα μαργαρίτα

τσορίθο, κόπα, μανιτάρια, κρέμα τρούφας, παρμεζάνα, ρόκα

12,00 €

## Από τη σχάρα με τα κάρβουνα

### **Κοντοσούβλι με δίδυμο κοτόπουλου**

αρωματικά βότανα, πάπρικα

12,00 €



### **Χοιρινή μπριζόλα τόμαχοκ**

βούτυρο αρωματικών, λεμόνι

15,00 €



### **Χοιρινά σπέριμπς**

με σος μπάρμπεκιου

12,00 €



### **Μοσχαρίσια τιμπόουν γάλακτος**

αρωματισμένη με πάπρικα και λεμονοθύμαρο

15,00 €



### **Πικάνια μόσχου**

αρωματικό βούτυρο τρούφας, σος μαυροδάφνης

15,00 €



### **Μοσχαρίσιο συκώτι**

καραμελωμένο κρεμμύδι, μαριναρισμένες σταφίδες, κουκουνάρι, Ασύρτικο ξίδι

12,00 €



### **Σούβλα ημέρας**

15,00 €



### **Γαρίδες με τραγανή κρούστα καλαμποκιού**

σος πiri πiri, μαγιονέζα γιούζου

15,00 €



### **Ψάρια ημέρας / Μεριδά**

λαχανικά εποχής

25,00 €

[Επιστροφή στο menu](#)

## Συνοδευτικά πιάτα

**Φρέσκες τηγανητές πατάτες**

4,00 €



**Πουρές πατάτας**

θυμαρίσιο μέλι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

4,00 €



**Ανάμεικτα φρέσκα λαχανικά**

ψητές πιπεριές, ντρέσινγκ λευκού βαλσάμικου

4,00 €



**Τηγανητές γλυκοπατάτες**

πικάντικη πάπρικα

4,00 €



**Ψητά μεσογειακά λαχανικά**

4,00 €



**Ζυμαρικό φούρνου**

τυριά και μπέικον

4,00 €



**Τηγανητό ρύζι**

λαχανικά, αυγό, κάσιους, τηγανητό κρεμμύδι, σος ταρέ

4,00 €

## Menu 20

### **Σαλάτα του Καίσαρα**

κοτόπουλο, καπνιστό χοιρομέρι, σος παρμεζάνας

### **Χοιρινά σπέριμπς**

με σος μπάρμπεκιου

### **Πάβλοβα**

φράουλες και βατόμουρα

ή

### **Σαλάτα μεσκλάν**

σύκα, γκότζι μπερί, κουκουνάρι, φρέσκο κατσικίσιο τυρί  
ντρέσινγκ ροδιού

### **Μπλακ Άγκους μπέργκερ**

καραμελωμένο κρεμμύδι, ταρτάρ με άρωμα πορτσίνι

### **Μους σοκολάτας**

γουανάγια, γιαντούχα με παγωτό βινσάντο

ή

### **Πολύχρωμα ντοματίνια**

παξιμάδια χαρουπιού, ξινομυζήθρα Κρήτης  
ελιές και κρίταμο

### **Κοντοσούβλι με δίδυμο κοτόπουλου**

αρωματικά βότανα, πάπρικα

### **Τάρτα λεμονιού**

με τσιπς πορτοκαλιού

Τιμή κατ' άτομο: 20€

ή

εξαργύρωση 400 πόντων

Συμπεριλαμβάνεται ένα ποτήρι κρασί της επιλογής του οινόχου μας

[Επιστροφή στο menu](#)



## Salads & Appetizers

### **Mushroom soup velouté**

porcini, aged goat's cheese, aromatic herbs oil

7,00 €



### **Ceasar's salad**

chicken, smoked pancetta, parmesan sauce

7,00 €



### **Mesclun salad**

figs, goji berry, pine kernel, fresh goat's cheese, pomegranate dressing

7,00 €



### **Kerkini buffalo mozzarella**

cherry tomatoes, pistachio pesto and rocket

7,00 €



### **Colorful cherry tomatoes**

carob crispbread, Cretan myzithra cheese, olives, sea fennel

7,00 €



### **Seabass tartare**

avocado, hummus, beetroot

7,00 €



### **Beef carpaccio**

pear chutney, wasabi, roquefort

7,00 €



### **Melichloro cheese**

tomato marmalade, olive tapenade

7,00 €



### **Falafel**

homemade naan bread, tahini, vegetables, yogurt with mint

7,00 €

[Back to menu](#)

## Burgers & Bao Buns

### **Black angus burger**

caramelized onion ,tartare with porcini scent

15,00 €



### **Duck burger**

foie gras sauté, beetroot chutney, goat's cheese cream

15,00 €



### **Beef cheeks bao bun**

truffle mayonnaise, coleslaw

12,00 €



### **Beijing duck bao bun**

coleslaw, fried onion, wasabi mayonnaise

15,00 €

[Back to menu](#)

## From the wood - fired oven

### **Seafood orzo**

chorizo, feta flakes, chili pepper  
15,00 €



### **Beef cheeks with matsata from Folegandros**

tomato confit, graviera, porto sauce  
15,00 €



### **Mushroom orzo**

porcini mushrooms, truffle  
10,00 €



### **Pizza margherita**

mozzarella, tomato, basil pesto  
10,00 €



### **Pizza Alfredo's**

chorizo, coppa, mushrooms, truffle cream, parmesan, rocket  
12,00 €

[Back to menu](#)

## From the charcoal grill

### **Traditional kontosouvli style, chicken duet**

aromatic herbs and paprika  
12,00 €



### **Pork steak tomahawk**

aromatic butter, lemon  
15,00 €



### **Barbecue glazed pork spareribs**

12,00 €



### **Veal T-bone**

scented with paprika and lemon thyme  
15,00 €



### **Beef picanha**

scented truffle butter, Mavrodafni wine sauce  
15,00 €



### **Beef liver**

caramelized onion, marinated raisins, pine kernel, Assyrtiko vinegar  
12,00 €



### **Spit - roast of the day**

15,00 €



### **Shrimp with crispy corn crust**

piri piri sauce, yuzu mayonnaise  
15,00 €



### **Fish of the day / Portion**

seasonal vegetables  
25,00 €

[Back to menu](#)

## Side Dishes

### **Fresh French fries**

4,00 €



### **Mashed potatoes**

thyme honey, extra virgin olive oil

4,00 €



### **Assorted fresh vegetables**

grilled peppers, white balsamic vinaigrette

4,00 €



### **Fried sweet potatoes**

paprika seasoning

4,00 €



### **Grilled Mediterranean vegetables**

4,00 €



### **Baked macaroni**

with cheese and bacon

4,00 €



### **Fried rice**

vegetables, egg, cashews, fried onion, tare sauce

4,00 €

[Back to menu](#)

## Menu 20

### **Ceasar's salad**

chicken, smoked pancetta, parmesan sauce

### **Barbecue glazed pork spareribs**

### **Pavlova**

with strawberries and raspberries

or

### **Mesclun salad**

figs, goji berry, pine kernel, fresh goat's cheese, pomegranate dressing

### **Black angus burger**

caramelized onion ,tartare with porcini scent

### **Chocolate mousse**

gouanaja, giantuja with vinsanto ice cream

or

### **Colorful cherry tomatoes**

carob crispbread, Cretan myzithra cheese  
olives, sea fennel

### **Traditional kontosouvli style, chicken duet**

aromatic herbs and paprika

### **Lemon tart**

with orange crips

Price per person: 20€

or

400 points redemption

A glass of wine of our sommelier's selection, is included

[Back to menu](#)

# Alfredo's Garden

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

THE SHOP IS OBLIGED  
TO HAVE PRINTED DOCUMENTS  
IN A SPECIAL CASE  
BESIDE THE EXIT  
FOR SETTING OUT OF  
ANY EXISTED COMPLAINT

LE MAGASIN DOIT DISPOSER  
DES BULLETINS IMPRIMÉS,  
DANS UNE CASE SPECIALE  
À CÔTÉ DE LA SORTIE,  
POUR LA FORMULATION  
DE TOUTE PLAINTE

DAS LOCAL IST VERPFLICHTET  
FORMULATE IN EINEM  
GESONDERTEN FACH  
AM AUSGANG ZUR VERFUGUNG  
ZU STELLEN,  
UM GEgebenENFALLS  
BESCHWERDEN ANZUGEBEN

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

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NO-  
TICE OF PAYMENT  
HAS NOT BEEN RECEIVED  
(RECEIPT - INVOICE)

ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ ΟΤΙ  
ΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ,  
ΠΙΘΑΝΩΣ ΝΑ ΕΜΠΕΡΙΕΧΟΥΝ  
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ.  
ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ  
ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ  
ΣΤΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΜΕΝΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ  
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ.

PLEASE BE ADVISED THAT  
THE FOOD MENU ITEMS,  
MAY CONTAIN  
ALLERGENIC SUBSTANCES.  
FOR MORE INFORMATION  
YOU MAY ADDRESS  
OUR TRAINED  
RESTAURANT STAFF.

ΣΑΣ ΕΝΗΜΕΡΩΝΟΥΜΕ ΟΤΙ  
ΣΤΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ  
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ  
& ΦΕΤΑ Π.Ο.Π.  
ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΜΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ  
ΗΛΙΕΛΑΙΟ.

PLEASE BE ADVISED THAT  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
& FETA CHEESE D.O.C. IS USED  
IN ALL FOOD MENU ITEMS.  
SUNFLOWER OIL IS USED  
IN PAN-FRIED ITEMS.

Επιστροφή στο menu  
Back to menu