

Casa Cook
— SAMOS —

DINNER

19:00 – 23:00

SPREADS

BABAGANOUSH^v · 7.5

Eggplant, raisins, pine seeds, cumin
Μελιτζάνα, σταφίδες, σπόροι πεύκου, κύμινο

KOPANISTI^v · 7

Feta cheese, tomato paste, garlic
Τυρί φέτα, πελτέ ντομάτας, σκόρδο

HUMMUS^v · 7

Chickpeas, cumin, coriander
Φεβύθια, κύμινο, κόλιανδρος

STARTERS

CARPACCIO · 13

Sea bass, salicornia, tomato, cucumber, red & green pepper, aleppo chili
Λαβράκι, salicornia, ντομάτα, αγγούρι, κόκκινη & πράσινη πιπεριά, τσίλι χαλεπίου

SHRIMP TARTARE · 15

Red prawns, chives, lime, radish, olive oil, bergamot & blood orange sorbet
Κόκκινες γαρίδες, σχοινόπρασο, λάιμ, ραπανάκι, ελαιόλαδο, περγαμόντο & σορμπέ πορτοκαλιού

SCALLOPS · 16

Green peas puree, lime, dill, parsley, butter
Πουρέ αρακά, λάιμ, άνηθος, μαϊντανός, βούτυρο

EGGPLANT RATATOUILLE^v · 12

Zucchini, potato, red peppers, tomato sauce, gruyere espuma
Κολοκυθάκια, πατάτα, κόκκινες πιπεριές, σάλτσα ντομάτας, gruyere espuma

CAULIFLOWER TEXTURES^v · 11

Cauliflower pure & couscous, blue cheese, olive oil
Κουνουπίδι πουρέ & κουσκούς, μπλε τυρί, ελαιόλαδο

ASPARAGUS^v · 12

Olive oil, lemon, fresh herbs
Ελαιόλαδο, λεμόνι, φρέσκα μυρωδικά

ASPEN FRIES^v · 9

Truffle oil, parmigiano reggiano
Άδι τρούφας, parmigiano reggiano

VEAL "LOUTZA" · 12

Cured veal, mustard sauce, fresh herbs
Παστό μοσχαρίσιο κρέας, σάλτσα μουστάρδας, φρέσκα μυρωδικά

GYROS TACO · 15

Pork belly, onion, tomato, yogurt sauce, flat bread
Χοιρινή παντσέτα, κρεμμύδι, ντομάτα, σάλτσα γιαουρτιού, flat bread

SALADS

GREEN LEAVES^v · 13

Kale, carrot, fresh zucchini, dry raspberries, goat cheese
Καλε, καρότο, φρέσκα κολοκυθάκια, ξερά βατόμουρα, κατσικίσιο τυρί

NTAKOS^v · 14

Cherry tomatoes, wheat husk, feta, caper leaves, olive oil, vinegar
Τοματίνια, φλοιός σιταριού, Φέτα, καπαρόφυλλα, ελαιόλαδο, ξίδι

SALMON TABBOULEH · 15

Fresh salmon, groats, parsley, olive oil, lemon
Φρέσκος σολομός, πλιγούρι, μαϊντανός, ελαιόλαδο, λεμόνι

PASTA

PAPPARDELLE & TRUFFLE^v · 16

Truffle oil, parmigiano reggiano, butter
Λάδι τρούφας, parmigiano reggiano, βούτυρο

AMATRICIANA RIGATONI^v · 15

Tomato sauce, guanciale, chili, parmigiano reggiano
Σάλτσα ντομάτας, guanciale, τσίλι, parmigiano reggiano

RISOTTO · 19

Langoustine, basil & spinach pesto, parmigiano reggiano
Καραβίδες, πέστο βασιλικού & σπανακιού, parmigiano reggiano

ORZO & VEAL CHEEKS · 18

Gruyere, red wine, olive oil, rosemary, thyme
Γραβιέρα, κόκκινο κρασί, ελαιόλαδο, δεντρολίβανο, θυμάρι

MAIN COURSE

CELERIC STEAK^{vv} · 19

Mushroom ragout, Beans puree, asparagus, black garlic
Ραγού μανιταριών, πουρές φασολιών, σπαράγγια, μαύρο σκόρδο

JOSPER - GRILL

PICANHA 300g · 30

RIB EYE 300g · 39.5

BONELESS HALF CHICKEN · 21

CALAMARI 500g · 27

OCTOPUS · 18

FRESH GREEK CATCH OF THE DAY · PER KILO

JOSPER SIDE DISHES

Grilled mushrooms | Μανιτάρια σχάρας · 9

Red & green peppers | Κόκκινες & πράσινες πιπεριές · 6

Potato puree | Πουρέ πατάτας · 5

Green salad | Πράσινη σαλάτα · 5

Fried potatoes | Τηγανητές πατάτες · 5

DESSERTS

1000 LEAVES · 10

White chocolate namelaka, cremeux chocolat, strawberries
Ναμελάκα λευκής σοκολάτας, σοκολάτα cremeux, φράουλες

BROWNIE · 10

Pineapple, passion fruit, walnuts, vanilla ice cream
Ανανάς, passion fruit, καρύδια, παγωτό βανίλια

Please note

All prices are in EUR

v=vegetarian · vv= vegan

Please inform our staff about any allergies or food intolerances you might have. We are happy to advice you and provide you with the full allergen information on request.