



Δημιουργήσαμε την κάρτα του Blends με αγάπη και με την επιθυμία να ξεναγήσουμε τους επισκέπτες μας στον κόσμο των γευστικών απολαύσεων.

Η διαρκής αναζήτηση για τα πιο φρέσκα προϊόντα, οι εναλλαγές του μενού ανάλογα με την εποχή και ο δημιουργικός συνδυασμός των συστατικών, καθιστούν τη φιλοσοφία της ομάδας μας. Σκοπός μας είναι να σας προσφέρουμε ιδιαίτερες γευστικές εμπειρίες, παρουσιασμένες με ένα τρόπο μοναδικό, ακροβατώντας ανάμεσα στο παλιό και το καινούργιο.

Η ηθική μας ικανοποίηση είναι το χαμόγελο ευχαρίστησης στο πρόσωπο του κάθε πελάτη μας.

by Τσούκος Σπύρος

# MENΟΥ

**Δείτε το Μενού  
στο κινητό σας**



SCAN ME

[www.blends.menu](http://www.blends.menu)

## Bites

Ψωμί (Το Άτομο)	€ 2,5
<b>Τυροπιτάκια</b> Φέτα   Μαρμελάδα τομάτας	8,5
<b>Mini Burgers</b> Black Angus   Tartare Sauce   Cheddar   Chutney Από Bacon & κρεμμύδι	15,5
<b>Γαρίδες πανέ</b> Σάλτσα γλυκού τσίλι	14
<b>Κεμπάπ</b> Σάλτσα τομάτας   Γιαούρτι με κύμινο   Μίνι πιτάκια	12
<b>Spreads</b> Χούμους   Γουακαμόλε   Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα   Χειροποίητα κρουτόν	12
<b>Chips πατάτας</b> Κρέμα Προβολόνη με τρούφα   Παρμεζάνα	12
<b>Bao Bun</b> Σιγομαγειρεμένο brisket   Τρούφα	14
<b>Mini tortilla</b> Κοτόπουλο πανέ   Λαχανικά   Teriyaki σάλτσα	12,5

## Pizza

<b>Μαργαρίτα</b> Σάλτσα τομάτας   Μοτσαρέλα   Βασιλικός   Τοματίνια	11
<b>Προσούτο</b> Σάλτσα τομάτας   Μοτσαρέλα   Τοματίνια   Προσούτο crudo   Άγρια ρόκα	14
<b>Peperone</b> Σάλτσα τομάτας   Μοτσαρέλα   Τοματίνια   Σαλάμι Venticina	14
<b>Ταρτουφάτα</b> Κρέμα Τρούφας   Μανιτάρια   Μοτσαρέλα   Παρμεζάνα   Ταλέτζιο	15,5
<b>Cacio e pepe</b> Κρέμα παρμεζάνας   Μοτσαρέλα   Φρέσκο πιπέρι	13,5
<b>Πεϊνιρλί</b> Μοσχαρίσιος κιμάς   Κασέρι   Αβγό	14

## Ποικιλίες Από Ελληνικά &amp; Διεθνή Τυριά &amp; Αλλαντικά

<b>Τυριών</b>	17
<b>Αλλαντικών</b>	18
<b>Τυριών &amp; Αλλαντικών</b>	24
<b>Premium Τυριών &amp; Αλλαντικών</b> Παρακαλούμε ρωτήστε το σερβιτόρο σας για τα διαθέσιμα είδη.	



FONDE EN 1743  
**MOËT & CHANDON**  
CHAMPAGNE

Τα παραπάνω σύμβολα χρησιμοποιούνται μόνο συμπληρωματικά ως προς την περιγραφή των πιάτων. Τα προϊόντα του καταλόγου ενδέχεται να περιέχουν ιχνη αλλεργιογόνων. Για οποιαδήποτε μορφή αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε το σερβιτόρο σας.

<b>Μανιταρόσουπα</b> Ραβιόλι ρικότα   Μυρώνια	€ 12
<b>Beef Tartare</b> Black Angus   Τρούφα   Παρμεζάνα   Μυρωδικά	26
<b>Carraiccio μοσχάρι</b> Μαγιονέζα παρμεζάνας   Άγρια ρόκα   Σχοινόπρασο	20,5

<b>Καίσαρα</b> Καρδιές μαρουλιών   Μπέικον   Κοτόπουλο σχάρας   Παρμεζάνα   Κρουτόν   Dressing "caesar"	16
<b>Πολύχρωμη Βιολογική Κινόα Απλή</b>	12
<b>Κοτόπουλο</b>	16
<b>Καπνιστός Σολομός</b> Λαχανικά   Μυρωδικά   Guacamole   Dressing Μοσχολέμονο	22

<b>Ριζότο Μανιταριών</b> Ραγού Μανιταριών   Κρέμα Παρμεζάνας   Λάδι τρούφας	17,5
<b>Ριζότο Φαγκρί</b> αρωματισμένο με τομάτα   Λεμόνι	27
<b>Κριθαρότο Γαρίδας</b> Μπισκ   Σάλτσα τομάτας	24
<b>Νιόκι πατάτας</b> Φιλέτο γαλοπούλας   Νιόκι με κρέμα παρμεζάνας & σαφράν	19

## Josper

<b>Φιλέτο Σολομού</b>	20
<b>Φιλέτο Λαβράκι</b>	25
<b>Φιλετάκια Κοτόπουλο</b>	15
<b>Κοτόπουλο Tikka</b>	19
<b>Μπιφτέκι Γαλοπούλας</b>	16
<b>Μπιφτέκι Black Angus</b>	17
<b>Burger Black Angus</b> Μπριός   Ταρτάρ Σάλτσα   Iceberg   Τομάτα   Cheddar   Bacon   Κρεμμύδι   Πατάτες τηγανητές	17,5
<b>Rib Eye Black Angus</b> 300 Gr.	46

<b>Φοντάν</b> Υγρό κέϊκ μαύρης σοκολάτας Παγωτό Βανίλια	8,5
<b>Cheesecake τριαντάφυλλο</b> Κρέμα λευκής σοκολάτας με τριαντάφυλλο   Βατόμουρο   Μπισκότο αμυγδάλου   Σούπα φράουλας	9,5

## Ορεκτικά

<b>Ταρτάρ Τόνου</b> Αβοκάνο   Gel Λεμόνι   Φύτρες	€ 19
<b>Μανιτάρια Σχάρας</b> Πλευρώτους   Σάλτσα Τρούφας   Παρμεζάνα	15

## Σαλάτες

<b>Ελληνική</b> Τομάτα   Αγγούρι   Κρεμμύδι   Κάπαρη   Χώμα Ελιάς   Φέτα	14
<b>Μπουράτα</b> Πολύχρωμα Τοματίνια   Πέστο Βασιλικού   Άγρια Ρόκα	15,5
<b>Πράσινη</b> Φρούτο Εποχής   Κατσικίσιο Τυρί   Αμύγδαλα   Dressing Από Λευκό Κρασί	14

## Κυρίως Πιάτα

<b>Καρμπονάρα</b> Σπαγγέτι A La "Chitarra"	15,5
<b>Ραβιόλια</b> Ρικότα   Σάλτσα τομάτας   Μοτσαρέλλα   Βασιλικός	16
<b>Παπαρδέλες Cacio Pepe Απλή</b>	14
<b>Σιγομαγειρεμένο brisket Τρούφα</b>	24

## Special Κοπές

<b>Beef Filet Black Angus</b> Uruguay	
<b>Tomahawk Beef</b> Australia	
<b>Kobe Beef</b> (Κατόπιν Ζήτησης) Japan	

## Επιδόρπια

<b>Σφαίρα Πάβλοβα</b> Ναμελάκα λευκής σοκολάτας   Φράουλες   Σορμπέ φράουλα	9
<b>Τάρτα Λάϊμ</b> Κρέμα λάϊμ με μέντα   Μαρέγκα   Παγωτό χαμομήλι	10

<b>Χαλούμι</b> Χούμους   Μανιτάρια   Ginger   Βαλσάμικο   Αμύγδαλα	€ 14
<b>Μουσακάς Πανέ</b> Μοσχαρίσιος Κιμάς   Κρέμα Μετσοβόνη   Άχυρο Πατάτας	15

<b>Νισουάζ</b> Τόνος Σχάρας   Μίνι Πατάτες   Φασολάκια   Μαρούλι   baby καρότα   Αβοκάνο   Ελιές   Βραστό αβγό   Dressing Λεμονιού	19,5
---	------

<b>Φιλετάκια Μόσχου</b> Πουρέ Πατάτας   Σάλτσα από καφέ μανιτάρια	25
<b>Αρνί</b> Κρέμα Μελιτζάνας   Πατάτες Μίνι   Γιαούρτι με κύμινο   Σάλτσα αρνιού	27
<b>Κότσι Χοιρινό</b> Σιγομαγειρεμένο με μέλι Και Μπύρα   Πατάτες μίνι   Demi Glace	22

## Σάλτσες (Επιλογή)

<b>Πιπεριού</b>	3
<b>Βούτυρο Τρούφας</b>	4
<b>Μπεαρνέζ</b>	3,5
<b>Μπορντωλέζ</b>	3

## Γαρνιτούρες (Επιλογή)

<b>Πατάτες</b> Πουρέ ή τηγανητές ή φούρνου	
<b>Ανάμεικτο ρύζι</b>	
<b>Μεσκλάν</b>	
<b>Με Χρέωση:</b>	
<b>Μπρόκολο</b>	4
<b>Λαχανικά σχάρας</b>	4,5
<b>Σπαράγγια</b>	6

<b>Προφιτερόλ</b> Ναμελάκα γάλακτος   Πραλίνα φουντουκιού   Καραμελωμένα φουντούκια   Σάλτσα καραμέλας βουτύρου	8,5
<b>Γαλατόπιτα</b> Κρέμα συμμιγδάλι   Καραμελωμένα φύλλα κρούστας   Παγωτό κανέλλα	8

Στα πιάτα μας χρησιμοποιείται extra παρθένο ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. Όπου αναφέρονται γαρίδες, καραβίδες, χταπόδι και καλαμάρι είναι κατεψυγμένα. Διαφορετικά σας ενημερώνει ο σερβιτόρος σας. Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο). Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση, δίπλα στην έξοδο. Αγορανομικός υπεύθυνος: Παναγιώτης Βαξεβανάκης