



Bohème

tender & serve

---

M E N U

# Κρήτη • Crete

---

## **Χειροποίητο ψωμί Bohème**

ολικής άλεσης από πετρόμυλο

1,50€



## **Bohème handmade bread**

whole grain, stone-milled

## **Σαλάτα αβοκάντο**

τραγανή πράσινη σαλάτα  
με κρέμα αβοκάντο, δυόσμο, λάιμ και  
καβουρντισμένο φυστίκι Αιγίνης

9,50€



## **Avocado salad**

Crispy green salad  
with homemade avocado cream,  
mint, lime and roasted pistachio

## **Χειροποίητη ταλιατέλα ρίγανης**

με φρέσκια ντομάτα,  
ψητή μελιτζάνα και φέτα

11,00€



## **Handmade origano tagliatelle**

with fresh tomato, grilled aubergine  
and feta cheese

## **Χοιρινός καπνιστός λαιμός**


με σάλτσα πορτοκάλι-φασκόμυλο  
και πιρουνάτες πατάτες  
με ελαιόλαδο και θυμάρι

12,00€



## **Smoked pork neck**

with orange-sage sauce  
and smashed potatoes  
with olive oil and thyme



# Γη • Soil

**Σούπα λαχανικών εποχής βελουτέ**

9,00€

**Seasonal vegetables velouté soup**

**Πατζαροσαλάτα**

με γιαούρτι, ψημένο αμύγδαλο  
και φρέσκο κόλιανδρο

9,00€

**Beet-root salad**

with yogurt, roasted almond  
and fresh coriander

**Μαυρομάτικα φασόλια**

με κάρρυ, σπανάκι  
και φρέσκα αρωματικά

10,00€

**Black-eyed beans**

with curry, spinach  
and fresh green herbs

**Μοσχαρίσιο συκώτι**

πουρέ σελινόριζας, καραμέλα σόγιας  
με βανίλια, πράσινο μήλο

16,00€

**Beef liver**

celeriac purée, vanilla soya caramel  
and green apple

**Μοσχαρίσια μπριζόλα κόντρα**

σάλτσα μπορντελέζ,  
σκορδομανίταρα  
και πατάτες θυμαρίσιες

21,00€

**New York strip steak**

with bordellaise sauce,  
garlic mushrooms  
and potatoed with thyme



# Θάλασσα • Sea

<b>Τονοσαλάτα</b> πράσινη σαλάτα με σασίμι φρέσκου τόνου και ντρέσινγκ μοσχολέμονου και πιπερόριζας	<b>10,00€</b>	<b>Tuna salad</b> field green salad with fresh tuna sashimi and lime ginger dressing
<b>Αφράτα ψωμάκια ατμού (2 τεμάχια)</b> με σολωμό gravlax και κρέμα αβοκάντο	<b>9,00€</b> ●	<b>Steam buns (2 pieces)</b> with gravlax salmon and avocado creme
<b>Φρέσκο χταπόδι</b> στη σχάρα με μαρμελάδα τομάτα, πίκλα κρεμμυδιού και άνηθο	<b>12,00€</b> ●	<b>Fresh octopus</b> grilled, with tomato marmalade, onion pickle and dill
<b>Πεσκανδρίτσα</b> (κρύο πιάτο) μαριναρισμένη σε πικάντικη σάλτσα μοσχολέμονου, σόγιας και κολιάνδρου, πάνω σε καρδιές μαρουλιού	<b>14,00€</b>	<b>Monkfish</b> (cold dish) marinated in a spicy lime, coriander and soya sauce served on lettuce
<b>Φιλέτο τόνου</b> τόνος με ταρτάρ μελιτζάνας και σάλτσα σόγιας και φρούτων του πάθους	<b>17,00€</b>	<b>Tuna fillet</b> fresh tuna fillet with aubergine tartar, soya and passion fruit sauce

Χρησιμοποιούμε φρέσκα ψάρια και θαλασσινά παράκτιας αλιείας.  
We use fresh free ranged fish and sea food.



# Δρόμος • Street



<b>Καίσαρας</b> πράσινη σαλάτα, ψητό κοτόπουλο, χοιρινή καπνιστή μπριζόλα, γραβιέρα, τραγανή αραβική πίτα	<b>11,50€</b>	<b>Caesar</b> field greens salad, grilled chicken, smoked pork, graviera cheese, crispy arabic pie
<b>Χωριάτικες τηγανητές πατάτες</b> στο ελαιόλαδο με γραβιέρα	<b>4,50€</b> ■●	<b>Fried potatoes country style</b> in olive oil with graviera cheese
<b>Αφράτα ψωμάκια ατμού (2 τεμάχια)</b> με τσιγαριστό αρνί, κρεμώδη σαλάτα λάχανου, πίκλα αγγουριού και καραμέλα σόγιας	<b>10,00€</b>	<b>Bao steam buns (2 pieces)</b> with slowly cooked lamb, coleslaw salad, with pickled cucumber and soya caramel sauce
<b>Σιγοψημένη πανσέτα</b> με καπνιστό πουρέ πατάτας και κρεμμυδάκια εσαλότ	<b>10,00€</b>	<b>Slow cooked pancetta</b> with smoked potato puree and shallot onions
<b>Φιλέτο κοτόπουλου ταντούρι</b> με κολοκύθια σχάρας και γιασούρτι δυόσμο με τίντζερ	<b>12,00€</b>	<b>Tandoori chicken fillet</b> with grilled zucchini and yogurt peppermint with ginger
<b>Burger</b> με μοσχαρίσιο κιμά, καπνιστή μπριζόλα, καραμελωμένη κρεμμύδι, γραβιέρα, ρόκα, πικάντικη σπιτική μαγιονέζα και πατάτες χωριάτικες	<b>12,00€</b>	<b>Burger</b> with beef mince, smoked pork, caramelized onion, graviera cheese, rocket, spicy homemade mayo and country style potatoes



tender & serve

Καθημερινά φροντίζουμε να εξασφαλίζουμε τα ποιοτικότερα προϊόντα της αγοράς.

Συνεργαζόμαστε με μικρούς κρητικούς παραγωγούς και βιοκαλλιεργητές.

Χρησιμοποιούμε μόνο φρέσκα προϊόντα από την κρητική γη και επιλεγμένα της ελληνικής παραγωγής. Τα λαχανικά, φρούτα, αλεύρι, μέλι, αυγά προέρχονται κυρίως από βιολογικής παραγωγής προϊόντα.

Τα πιάτα σερβίρονται ανάλογα τη διαθεσιμότητα των πρώτων υλών τους

Everyday we ensure the best products in the market. We cooperate with small Cretan organic farmers. We use fresh products from the Cretan land and selected from the Greek production. Vegetables, fruits, flour, honey, eggs are mainly from organic.

The dishes are served upon availability of their raw ingredients

■ Vegetarian ● Gluten free ◆ Vegan



Αγορανομικός υπεύθυνος: Μιχάλης Μποτωνάκης  
Manager: Michalis Botonakis