

# MENU



PROSECCO BAR | RISTORANTE

[ombrawines.com](http://ombrawines.com)

## ANTIPASTI

### PLATTERS

#### Prosciutto platter

€18,80

Προσούτο κρούντο Πάρμας ΠΟΠ

*Prosciutto crudo di Parma PDO*

#### I cinque formaggi

€22,00

Platter πέντε επιλεγμένων τυριών

*Five selected cheese platter*

### ANTIPASTI CALDI

#### Le tre bruschette

##### Bruschette ai funghi e pomodori

€12,00

3 μπρουσκέτες με μανιτάρια, τοματίνια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Ladolea, θυμάρι

*3 home made bruschettas with mushrooms, cherry tomatoes, e.v. olive oil Ladolea, thyme*

##### Bruschette al crudo e gorgonzola

€13,00

3 μπρουσκέτες από ζυμωτό ψωμί με προσούτο κρούντο Πάρμας, γκοργκοντζόλα, αχλάδι, άγρια ρόκα

*3 home made bruschettas with prosciutto crudo di Parma, gorgonzola, pear, wild rocket*

##### Ciambelle con miele d' acacia al tartufo

€13,00

Ζεστοί λουκουμάδες με ξινοτύρι, σκόνη prosciutto crudo di Parma και μέλι ακακίας αρωματισμένο με τρούφα

*Crullers with fresh cheese, prosciutto crudo di Parma powder and acacia honey flavored with truffle*

##### I quattro arancini

€14,00

Τέσσερα αραντσίνι ρυζιού με μανιτάρια πορτσίνι, ταλέτζιο, μαρμελάδα προσούτο κρούντο Πάρμας πάνω σε κρέμα κουνουπιδιού

*Four rice arancini with porcini mushrooms, taleggio, prosciutto crudo di Parma marmalade on cauliflower cream*

## INSALATE

### Capresina

€11,50

Τοματίνια, μοτσαρελίνες, μαϊντανός, ανθός αλατιού, βιολογικό γλυκό ξύδι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Ladolea  
*Cherry tomatoes, cherry size mozzarella, parsley, capers, flower of salt, sweet vinegar bio, e.v. olive oil Ladolea*

### Caprese Calda

€14,80

Φρέσκια μοτσαρέλα με κρέμα στρατσιατέλα στο εσωτερικό (Μπουρατίνα), τοματίνια κονφί, δενδρολίβανο, βασιλικός, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Ladolea  
*Fresh mozzarella cheese filled with stracciatella cream (Burratina), cherry tomatoes confit, rosemary, basil, e.v. olive oil Ladolea*

### Rucola, parmigiano, pomodorini

€12,90

Άγρια ρόκα, γκράνα ωρίμανσης 12 μηνών, τοματίνια, βινεγκρέτ από έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Ladolea και βιολογικό γλυκό ξύδι  
*Wild rocket, grana matured 12 months, cherry tomatoes, vinaigrette with e.v. olive oil Ladolea and sweet organic vinegar*

### Prosciutto e frutta di stagione

€14,30

Γαλλική σαλάτα, λόλα, άγρια ρόκα, προσούτο, φρούτα εποχής, βαλσαμική βινεγκρέτ με φρούτα του δάσους  
*French salad, lola salad, wild rocket, prosciutto, seasonal fruits, berry balsamic vinaigrette*

### Cesare

€14,30

Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής, άισμπεργκ, γαλλική σαλάτα, γκράνα ωρίμανσης 12 μηνών, κρουτόν, σως σήζαρς  
*Free range chicken, iceberg, french salad, crouton, grana matured 12 months, caesar sauce*

### Filetto

€18,70

Ψητά φιλετίνια μόσχου, λόλα, άγρια ρόκα, βαλεριάνα, σουσάμι, γκράνα ωρίμανσης 12 μηνών, βινεγκρέτ από έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Ladolea, μέλι και βιολογικό γλυκό ξύδι  
*Grilled beef fillets, lola salad, wild rocket, valeriana, sesame, grana matured 12 months, vinaigrette with e.v. olive oil Ladolea, honey and sweet organic vinegar*

### Quinoa

€12,00

Πύργος κινόα με ψητά λαχανικά, καραμελωμένο φινόκιο, κουκουνάρι, μοτσαρέλα μπούφαλα  
*Quinoa tower with grilled vegetables, caramelized fennel, pine nuts, buffalo mozzarella*

### **Lenticchie beluga e verdure**

**€16,00**

Φακές μπελούγκα, κολοκύθι, καρότο, αβοκάντο, αγγούρι, μπρόκολο, κόλιανδρο, τζίντζερ, μυρωδικά, χυμός λεμονιού, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Ladolea

*Beluga lentils, zucchini, carrot, avocado, cucumber, broccoli, coriander, ginger, aromatic herbs, lemon juice, e.v. olive oil Ladolea*

### **Thailandese dietetica**

**€19,80**

Γαρίδες\*, σουρίμι\* καβουριού, άισμπεργκ, φύτρες φασολιού, αγγούρι, καρότα, ρόκα, μαϊντανός, λεμονόχορτο, ραντίκιο, μέντα, σως ψαριού, πεπεροντσίνο

*Shrimps\*, crab surimi\*, iceberg, bean sprouts, cucumber, carrot, rocket, parsley, lemon grass, radicchio, mint, fish sauce, peperoncino*

\* Οι γαρίδες & το σουρίμι καβουριού είναι κατεψυγμένα

# PIATTI

## PIATTI FREDDI

### **Carpaccio di manzo con grana**

€29,70

Καρπάτσιο μοσχαρίσιου φιλέτου ελαφρά καπνισμένου σε μαύρο τσάι με γκράνα ωρίμανσης 12 μηνών και λάδι λευκής τρούφας

*Beef fillet carpaccio lightly smoked in black tea with grana matured 12 months and white truffle oil*

### **Tartare di manzo**

€19,70

Ταρτάρ μοσχαριού με κρέμα ξινομυζήθρας, μυρωδικά

*Beef tartare with xinomizithra cream, aromatic herbs*

### **Tartare di salmone**

€24,00

Ταρτάρ φρέσκου σολομού μαριναρισμένου σε σάλτσα σόγιας με φινόκιο, μυρωδικά, χόρτα εποχής

*Fresh salmon tartare marinated in soy sauce with fennel, aromatic herbs, seasonal greens*

## PIATTI CALDI

### RISOTTI e PASTA

#### Risotto allo zafferano

€17,90

Ριζότο με σαφράν και γκράνα ωρίμανσης 12 μηνών  
*Saffron risotto with grana matured 12 months*

#### Risotto ai funghi porcini

€19,30

Ριζότο με επιλεγμένα μανιτάρια πορτσίνι, γκράνα ωρίμανσης 12 μηνών και λάδι λευκής τρούφας  
*Selected porcini mushroom risotto with grana matured 12 months and white truffle oil*

#### Risotto al nero di sepia

€26,70

Ριζότο με μελάνι σουπιάς, γαρίδες\*, τσορίθο, θυμάρι  
*Cuttlefish ink risotto with shrimps\*, chorizo, thyme*

#### Linguine fresche al olio e basilico

€12,00

Φρέσκα λινγκουίνι (με αυγό), έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Ladolea, βασιλικός, ανθός αλατιού  
Σερβίρεται με γκράνα ωρίμανσης 12 μηνών  
*Fresh egg pappardelle, e.v. olive oil Ladolea, basil, flower of salt.  
Served with grana matured 12 months*

#### Cavatelli all' arrabbiata

€13,00

Φρέσκα καβατέλι με τοματίνια, ελιές, κόκκινη πιπεριά, τσίλι  
*Fresh cavatelli with cherry tomatoes, olives, red peppers, chili*

#### Pappardelle fresche al burro di tartufo

€14,70

Φρέσκιες παπαρδέλες (με αυγό) με βούτυρο μαύρης καλοκαιρινής τρούφας  
Σερβίρεται με γκράνα ωρίμανσης 12 μηνών  
*Fresh egg pappardelle with black summer truffle butter  
Served with grana matured 12 months*

#### Pappardelle fresche al pesto primaverile

€15,00

Φρέσκιες παπαρδέλες (με αυγό) με πέστο, τοματίνια, κατσικίσιο γιαούρτι, ψητό κοτόπουλο  
*Fresh egg pappardelle with pesto, cherry tomatoes, goat yogurt, roast chicken*

#### Cavatelli con gamberi e zucchini

€17,90

Φρέσκα καβατέλι με γαρίδες\*, κολοκύθι, φινόκιο, λεμόνι  
*Fresh cavatelli with shrimps\*, zucchini, fennel, lemon*

**Linguine alla Porcinara****€16,80**

Φρέσκα λινγκουίνι (με αυγό), γκράνα ωρίμανσης 12 μηνών, πεκορίνο,μανιτάρια πορτσίνι,μανιτάρια σιτάκε, αυγό

*Fresh egg linguini, grana matured 12 months, pecorino, porcini mushrooms, shiitake mushrooms, egg*

**Linguine fresche alla Carbonara****€15,90**

Φρέσκα λινγκουίνι (με αυγό), λαρδί, αγριογούρουνο, αυγό

*Fresh egg linguini, grana matured 12 months, boar, lard, egg*

**Linguine cacio e pepe****€16,90**

Φρέσκα λινγκουίνι (με αυγό), τυρί Caciocavallo, ποικιλία επτά άκοπων πιπεριών

*Fresh egg linguini, caciocavallo cheese, mix of seven whole peppercorns*

\* Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες

## CARNE e PESCE

### **Filetto di coscia di pollo con insalata calda** €14,90

Φιλέτο από μπούτι κοτόπουλου ελευθέρως βοσκής με ζεστή σαλάτα λαχανικών και βαλεριάνας, σως σιναπόσπορου  
*Free range chicken leg fillet with warm vegetable salad, valerian and mustard seed sauce*

### **Tagliata di manzo** €29,80

Ταλιάτα μόσχου ξηρής ωρίμανσης (dry aging), άγρια ρόκα και λάδι λευκής τρούφας  
*Beef tagliata (dry aging) with wild rocket and white truffle oil*

### **Black Angus Picanha** €38,30

Πικάνια μόσχου black angus με πουρέ πατάτας με βούτυρο μαύρης καλοκαιρινής τρούφας  
*Black angus picanha served with mashed potatoes with black summer truffle butter*

### **Filetto di manzo** €41,80

Φιλέτο μόσχου με τηγανητές πατάτες Ombra και σως τσιμιτσούρι  
*Beef fillet served with Ombra fried potatoes and chimichurri sauce*

### **Large Burger** €22,00

Μεγάλο μπέργκερ από φιλέτο μόσχου με τυρί Φοντίνα, χοιρινό μπέικον, λόλα, τομάτα, σπιτική σως τομάτας και τηγανητές πατάτες Ombra  
*Big burger from beef fillet with fontina cheese, bacon, lola salad, tomato, home made tomato sauce  
Served with Ombra fried potatoes*

### **Salmone fresco in crosta di mandorle** €26,80

Φιλέτο φρέσκου σολωμού σε κρούστα αμυγδάλου, ζεστή σαλάτα από χόρτα εποχής, άγριο μαύρο ρύζι,μανιτάρια, τζίντζερ  
*Fresh salmon fillet in almond crust with seasonal greens warm salad, wild black rice, mushrooms, ginger*

\* Για τα συνοδευτικά των πιάτων ρωτήστε το προσωπικό

\*Δοκιμάστε τις πατάτες του Ombra €6,00

\*Δοκιμάστε το ψωμί του Ombra €2,80

\*Δοκιμάστε το ψωμί του Ombra με άνθρακα €3,00

\*Εξτρα συνοδευτική τριμμένη παρμεζάνα €1,20

\*Για όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Ladolea

\*Για όλα τα τηγανητά χρησιμοποιούμε ειδικό λάδι τηγανίσματος frying oil

\*Το prosciutto crudo di Parma διατίθεται με το κιλό

\*Το carpaccio di manzo διατίθεται με το κιλό

\*Το tartare di salmone διατίθεται με το κιλό



## PIZZE

<b>Bianca</b> Φοκάτσια με δενδρολίβανο, χονδρό αλάτι & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Ladolea <i>Focaccia with rosemary, gross salt, e.v. olive oil Ladolea</i>	€4,00
<b>Margherita</b> Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας <i>Mozzarella, tomato sauce</i>	€9,00
<b>Bufala</b> Φρέσκια μοτσαρέλα μπούφαλα, σάλτσα τομάτας <i>Fresh buffalo mozzarella, tomato sauce</i>	€15,90
<b>Caprese</b> Burrata (φρέσκια μοτσαρέλα με κρέμα στρατσιατέλα), σάλτσα τομάτας, βασιλικός, τοματίνια <i>Burrata, tomato sauce, basil, cherry tomatoes</i>	€16,90
<b>Quattro formaggi</b> Μοτσαρέλα, γκράνα ωρίμανσης 12 μηνών, γκοργκοντζόλα, ταλέτζιο <i>Mozzarella, grana matured 12 months, gorgonzola, taleggio</i>	€14,80
<b>Primavera Cruda</b> Φοκάτσια με σάλτσα τομάτας, κολοκύθια, τοματίνια, βασιλικό, μοτσαρέλα μπούφαλα <i>Focaccia with tomato sauce, zucchini, cherry tomatoes, basil, buffalo mozzarella</i>	€16,30
<b>Sette Funghi</b> Ποικιλία μανιταριών, μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, λάδι λευκής τρούφας <i>Selection of mushrooms, mozzarella, tomato sauce, white truffle oil</i>	€15,90
<b>Prosciutto</b> Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, προσούτο κρούντο Πάρμας, άγρια ρόκα, γκράνα ωρίμανσης 12 μηνών <i>Mozzarella, prosciutto crudo di Parma, tomato sauce, wild rocket, grana matured 12 months</i>	€16,50
<b>Piccante</b> Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, πικάντικο σαλάμι, ρίγανη <i>Mozzarella, tomato sauce, spicy salami, oregano</i>	€14,00

**Cotto e stracchino****€15,70**

Μοτσαρέλα, τυρί στρακίνο, προσούτο κότο, έξτρα παρθένο  
ελαιόλαδο Ladolea, πιπέρι

*Mozzarella, stracchino cheese, prosciutto cotto, e.v. olive oil Ladolea, pepper*

**Vegetariana****€13,90**

Κολοκυθάκια, πιπεριές, μανιτάρια, τοματίνια, άγρια ρόκα,  
σάλτσα πέστο

*Zucchini, peppers, mushrooms, cherry tomatoes, wild rocket, pesto sauce*

\* Μπορείτε να προσθέσετε τα υλικά της επιλογής σας στις χειροποίητες πίτσες Ombra

## DOLCI

<b>Tiramisu</b> Τιραμισού με μασκαρπόνε <i>Tiramisu with mascarpone</i>	<b>€10,00</b>
<b>Profiteroles con gelato</b> Προφιτερόλ με γεμιστά σουδάκια με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης <i>Profiteroles with puff pastries filled with Madagascar vanilla ice-cream</i>	<b>€14,00</b>
<b>Millefoglie alla frutta di stagione</b> Μιλφείγ με φρέσκια κρέμα και φρούτα του δάσους <i>Millefeuille with pastry cream and berries</i>	<b>€10,00</b>
<b>Pannacotta con frutti di bosco</b> Πανακότα με φρούτα του δάσους <i>Pannacotta with berries</i>	<b>€10,00</b>

Για να διασφαλίσουμε το επίπεδο της ποιότητας μας, πολλές από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούμε είναι αποκλειστικής μας εισαγωγής

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις και το κόστος υπηρεσιών. Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία τοποθετημένα κατά την έξοδο για την πιθανή καταγραφή παραπόνων των πελατών

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)

Υπεύθυνος για το νόμο  
Μιχαήλ Ταμπουράς



PROSECCO BAR | RISTORANTE

ombrawines.com