

INTRO

Θεσσαλονίκη...σήμερα γαστρονομική πρωτεύουσα της Ευρώπης, ανέκαθεν σταυροδρόμι πολιτισμών και γεύσεων. Οι Βυζαντινοί ευγενείς και μοναχοί συνέθεσαν επιρροές και τεχνικές στην τοπική τους κουζίνα, όπου τα θαλασσινά διατηρημένα σε αλάτι και ελαιόλαδο κατείχαν την πιο εξέχουσα θέση.

Αγαπημένο όλων το αυγοτάραχο, αλλιώς «botargo».

Το Botargo παρουσιάζει μια γαστρονομική μείξη ελληνικών αστικών και μοναστηριακών συνταγών με σύγχρονες πινελιές. Απολαύστε high-end comfort πιάτα με επιλεγμένα φρέσκα τοπικά προϊόντα από Μονές του Αγίου Όρους και τις θάλασσες του Βορείου Αιγαίου.

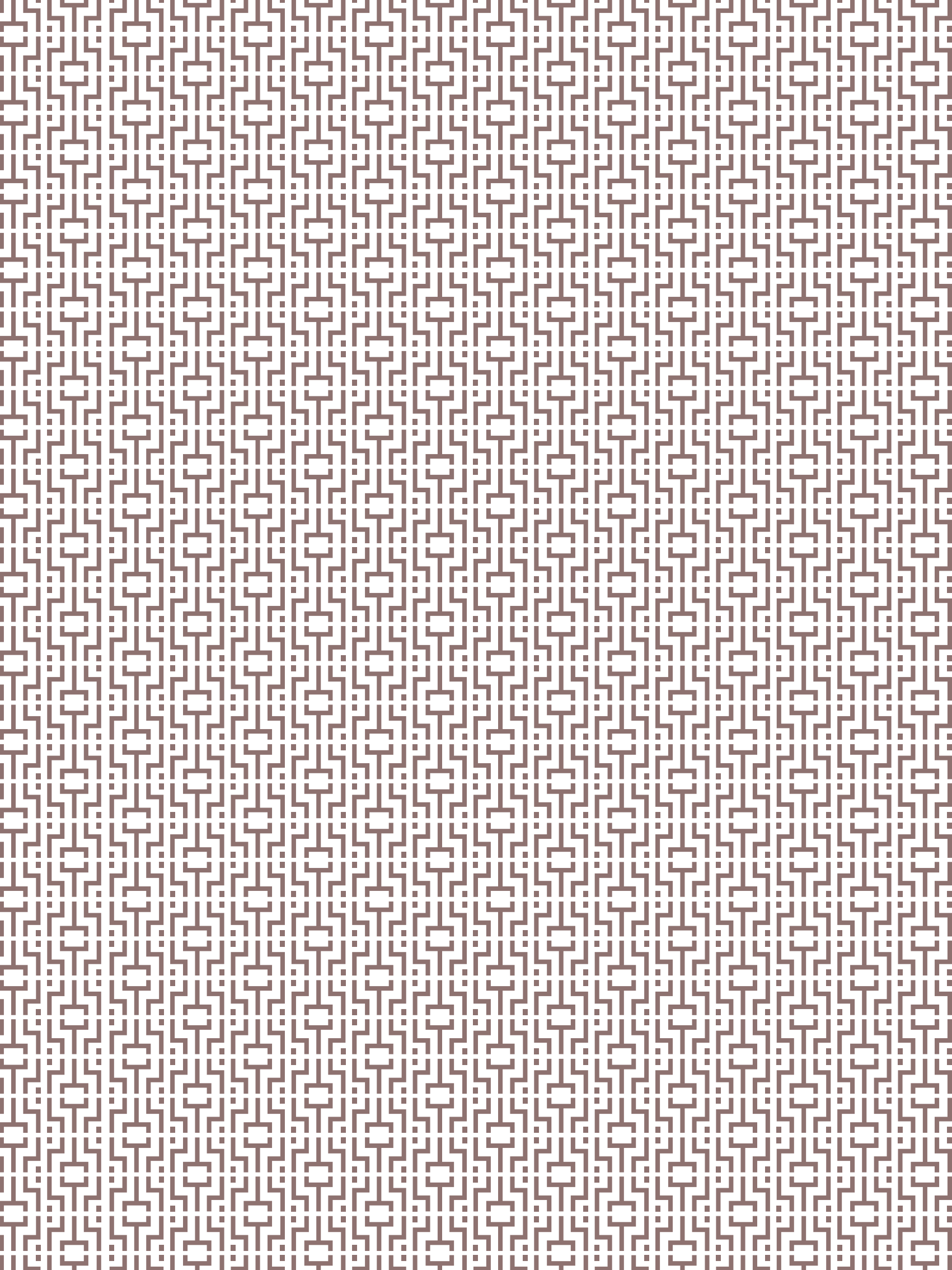
Thessaloniki, gastronomic capital of Europe, has been for centuries a crossroad of cultures and flavors.

Byzantine nobles & monks synthesized influences and techniques in their local cuisine, in which seafood preserved in salt and olive oil, and mainly “Botargo”, held the most prominent place.

Botargo restaurant introduces a gastronomic blend of Greek urban and monastic recipes with a modern twist. Selected local products of uneven freshness sourced from Mount Athos monasteries and Northern Aegean Sea, are served with innovative and modern techniques, leading the road of high-end comfort dishes.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.
Η κατανάλωση ωμών ή ελαφρά μαγειρεμένων κρεάτων, θαλασσινών και αβγών αυξάνει τον κίνδυνο τροφιογενών νοσημάτων.



ΨΗΛΟ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

Αυγοτάραχο για Δύο Botargo for Two	25
Κάπαρη μαρμελάδα μοσχολέμονο βούτυρο μυρωδικών κροστίνι Caper lime marmalade butter with herbs crostini	
Ταραμοσαλάτα Fish Roe Salad	11
Καπνιστά αυγά μπακαλιάρου κράκερ ελαιόλαδο Smoked cod roe cracker olive oil	
Χταπόδι Octopus	20
Πράσινα φασολάκια κρεμμύδι καρδιές ντομάτας φρέσκα βότανα Green beans onion tomato hearts fresh herbs	
Μάγουλα Μαύρου Χοίρου με Πρασοσέλινο Iberico Pork with Leeks and Celery	23
Σελινόριζα γλυκό πράσο χυμός σέλινο Celeriac sweet leak celery juice	
Φρικασέ Ταρτάρ Fricassée tartare	22
Black Angus ταρτάρ Ολλαντέζ καρδιά μαρουλιού άνηθος Black Angus tartare Hollandaise lettuce dill	
Ανθότυρο Anthotiro cheese	11
Φύλλο περέκ αριάνι λάδι δυόσμου Perek phyllo sour yogurt milk spearmint oil	

ΨΗΛΟ ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Πράσινη Green	12
Ντοματίνια βινεγκρέτ βαλσάμικο αποξηραμένα φρούτα τσιπς γραβιέρας κουκουνάρι Cherry tomatoes balsamic vinaigrette dried fruits crispy graviera cheese pine nuts	
Ελληνική Greek	15
Ντοματίνια βελανίδι αγγούρι φέτα πιπεριές ελιά κάπαρη παξιμάδι χαρούπι Acorn tomatoes cucumber feta cheese peppers olives caper carob rusk	
Οσπριάδα Legumes	13
Πιπεριά Φλωρίνης φρέσκο κρεμμύδι φουντούκι βερίκοκο αρωματικό λαδολέμονο "Florina" pepper spring onion hazelnut apricot olive oil lemon sauce	
Κινόα με Γαρίδες Quinoa with Shrimps	17
Ντοματίνια αγγούρι αβοκάντο μυζήθρα ελιές οξύμελι Cherry tomato cucumber avocado "mizithra " olives sour honey	

🍽️ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Κοτόπουλο Ελευθέρας Βοσκής Free Range Chicken Πατάτες σάλτσα κάπαρη-λεμόνι εποχιακά λαχανικά Potatoes caper-lemon sauce seasonal vegetables	23
Σιγομαγειρεμένο Αρνί Slow Cooked Lamb Τσιγαριαστά χόρτα πατάτες Sautéed wild greens potatoes	27
Στιφάδο "Stifado" Μοσχαρίσια μάγουλα πατάτες κρεμμύδια σάλτσα κύμινο Beef cheeks potatoes onions cumin sauce	28
Botargo Σπαγγέτι Botargo Spaghetti Μαϊντανό τσίλι σκόρδο ελαιόλαδο Parsley chili garlic olive oil	26
Μανέστρα Αστακού Lobster Orzo Pasta Χειροποίητο κριθαράκι μπουγιόν αστακού κονφί ντομάτα βασιλικός Handmade orzo pasta lobster bouillon tomato basil	56
Φρέσκο Φιλέτο Ψαριού Σωτέ Fresh Fish Fillet Sautéed Σπαράγγια σέσκουλο μανιτάρια Asparagus white beet mushrooms	31
Αγιορείτικος Μπακαλιάρος Cod Fish Mount Athos Style Ζωμός κρεμμυδιού τραγανή αγκινάρα καρότο ελαιόλαδο μυρωδικών Onion broth crunchy artichoke carrot herbs infused olive oil	32
Τραχανότο "Trahanas" Ποικιλία μανιταριών φρέσκα μυρωδικά ελαιόλαδο Variety of mushrooms fresh herbs olive oil	19
Στριφτάρια "Striftaria" Pasta Σπανάκι ελιές φέτα Spinach olives feta cheese	16

ΑΠΟ ΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ FROM THE WOOD FIRE OVEN

Κοπές κρεάτων από επιλεγμένες φάρμες | Premium cuts from selected farms

Japanese Wagyu Kagoshima A5

138 | 250gr

Bone in Entrecôte Black Angus

112 | kg

Rib Eye Black Angus

48

150 days grain fed 300gr

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDE DISHES

Βραστά Άγρια Χόρτα - Λαχανικά Ατμού

4

Steamed Wild Greens

Ψητά Λαχανικά Εποχής

5

Grilled Vegetables

Μανιτάρια με Θυμάρι και Σκόρδο

5

Mushrooms With Garlic And Thyme

Πατάτες Σωτέ

5

Sautéed Potatoes

ΗΤΗ ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

Πορτοκαλόπιτα | Orange Pie

10

Cremeux γιαούρτι | παγωτό με τσάι μπαχαρικών | τουίλ κανέλας
Yogurt cremeux | ice cream with spices | cinnamon tuille

Beata

13

Bitter σοκολάτα | κόκκινο κρασί | σύκο | σάλτσα ταχίνι
Bitter chocolate | red wine | fig | tahini sauce

Μουσελίν Φυστικιού Αιγίνης | Aegina Island Pistachios Mousseline

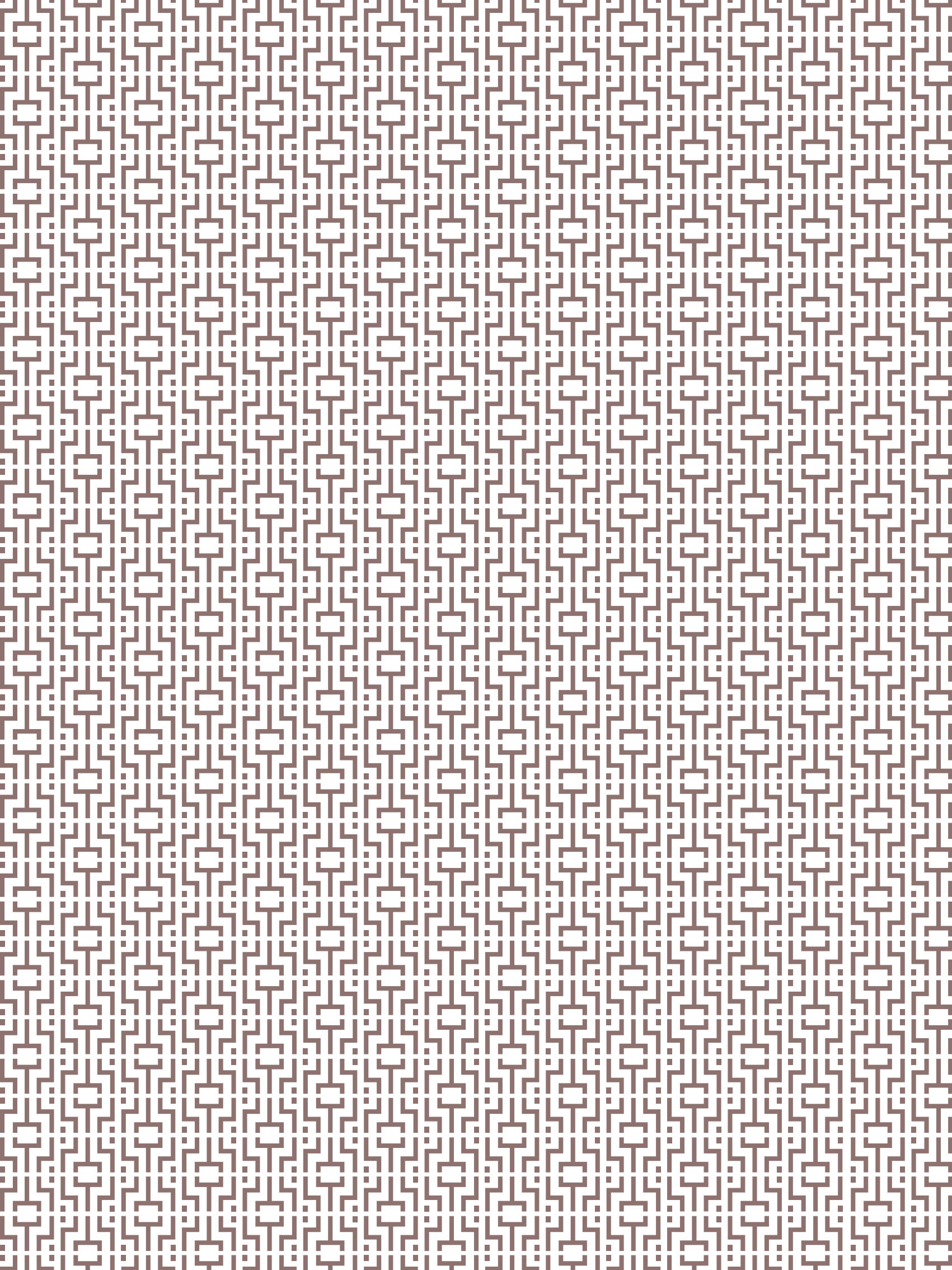
13

Πέπλο μελιού | μούς κόκκινων φρούτων | μαντλέν λεμονιού
Honey veil | red fruits mousse | lemon madeleine

Μπάρα Σοκολάτας 57% | Chocolate Bar 57%

12

Κέικ χαρούπι | σως καραμέλας | παγωτό Ελληνικού καφέ με κάρδαμο
Carob cake | caramel sauce | Greek coffee ice cream with cardamom



Το μενού εμπνεύστηκε ο βραβευμένος σεφ Γιώργος Στυλιανουδάκης
και επιμελείται ο σεφ Κωνσταντίνος Μποβιάτσης.
The menu was inspired by the award-winning chef George Stylianoudakis
and curated by chef Konstantinos Boviatsis.



Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αθανάσιος Πανταζής

Οι αναφερόμενες τιμές είναι σε ευρώ.
Δημοτικός φόρος 0.5% - Φ.Π.Α. 13%
Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση θεωρημένων αποδείξεων ταμειακής μηχανής.
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο
για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Είμαστε στη διάθεση του κάθε πελάτη που επιθυμεί να γνωρίζει εάν κάποια
πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά.
Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή για ειδική διατροφική απαίτηση.
Τα κατεψυγμένα προϊόντα έχουν επιλεγεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα.
Στις σαλάτες χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

*Προζυμένιο ψωμί, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ελιές: 2€ ανά άτομο

Market Inspection Manager: Athanasios Pantazis

Prices are in euro.
Municipality tax 0.5% - V.A.T. 13%
The restaurant is required to issue stamped cash register receipts.
The shop is required to have re-printed forms in a special compartment next to the exit door
for making any protest or commends.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.
Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality.
Extra virgin olive oil is used for salads, sunflower oil is used for frying.

*Sourdough bread, extra virgin olive oil and olives: 2€ per person