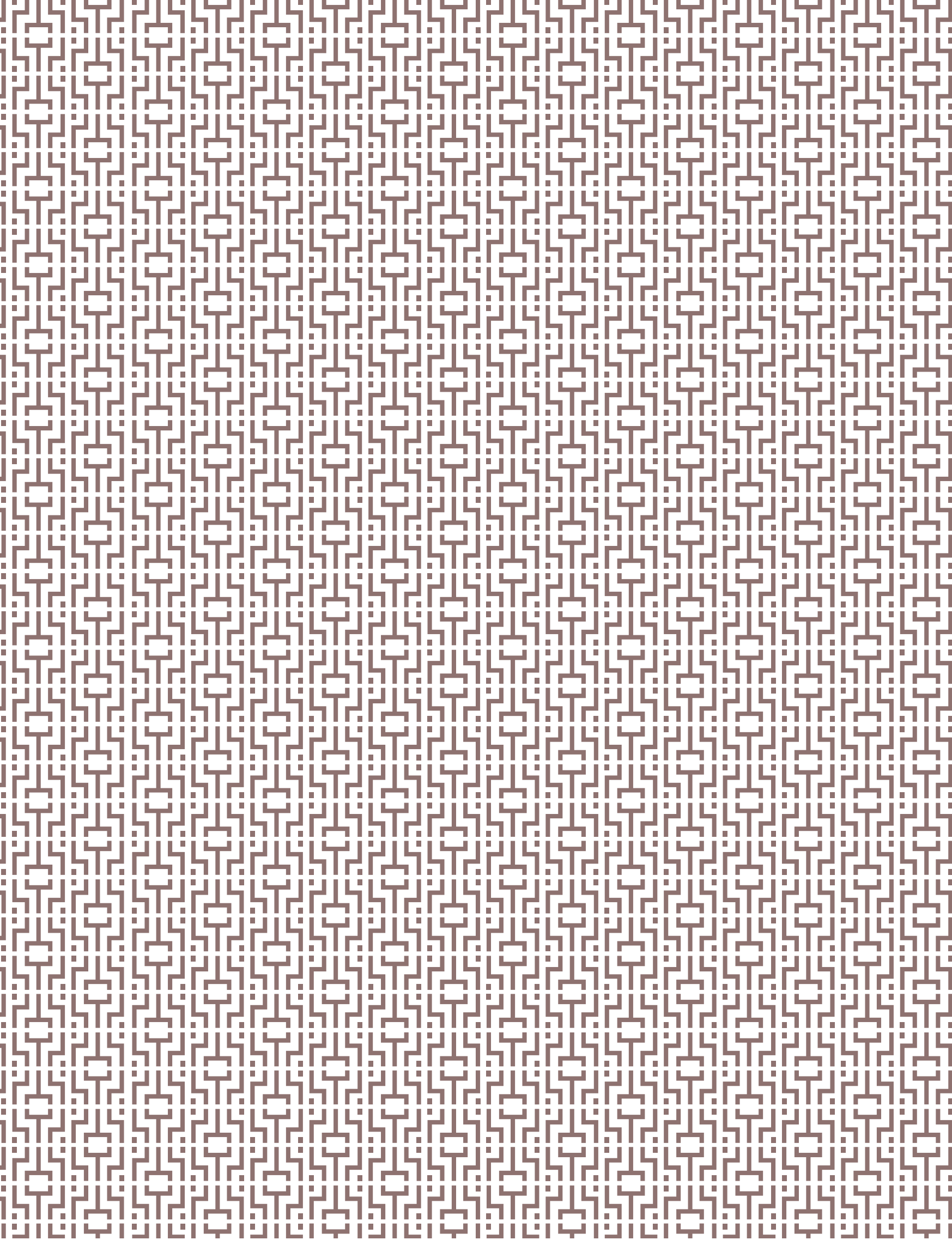


ἩΤῆ

INTRO

Θεσσαλονίκη, 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 παραδοσιακών συνταγών με
σύγχρονες πινελιές. Απολαύστε high-end comfort πιάτα με επιλεγμένα φρέσκα εποχιακά προϊόντα
μικρών παραγωγών από όλη την Ελλάδα.

Thessaloniki 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 traditional recipes infused with
a contemporary flair. Selected fresh seasonal products from local small-scale producers across Greece,
are served with innovative and modern techniques, leading the road of high-end comfort dishes.



🥙 Η ΑΡΧΗ | OPENING FLAVOURS

Φρεσκοψημένο Προζυμένιο Ψωμί* με Ντιπ Ελαιολάδου Freshly Baked Sourdough Bread* with Olive Oil Dip	3€
Σούπα Ημέρας Soup of the Day Ρωτήστε μας για τη σημερινή πρόταση Ask us about today's selection	10€

🥗 ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Σαλάτα του Αγρού Garden Salad Άγρια Φυλλώματα Μυρωδικά Βιολογικά Λουλούδια Πράσινο Μήλο Ντρέσινγκ Πορτοκαλιού Wild Greens Aromatic Herbs Organic Flowers Green Apple Orange Dressing	11€
Πολύχρωμη Σαλάτα με Ντοματίνια Heirloom Tomato Salad Γκασπάτσο Αγγουριού Χώμα Ελιάς Φρέσκος Βασιλικός Νιβατό Τυρί Βερδικούσας Cucumber Gazpacho Olive Powder Fresh Basil "Nivato" Cheese from Verdikoussa	14€
Σαλάτα του Καίσαρα Baby Gem Caesar's Salad Παρμεζάνα Κρουτόν Σκόρδου Ντρέσινγκ Καίσαρα Παστός Κρόκος Αυγού Parmesan Garlic Croutons Caesar Dressing Cured Egg Yolk	11€
με κοτόπουλο with Chicken	14€

🍽️ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

Καπνιστή Μελιτζανοσαλάτα Smoked Eggplant Dip	8€
Μαϊντανός Κρεμμύδι Οξύμελι Σουσάμι Parsley Onion Oxymeli Sesame	
Αρωματική Κρέμα Κολοκυθιού Zucchini Cream Spread	8€
Ψητό Κολοκύθι Γαλομυζήθρα Φρέσκα Μυρωδικά Κουκουνάρι Grilled Zucchini Galomyzithra Cheese Fresh Herbs Pine Nuts	
Πικάντικα Πιπεράκια Blistered Shishito Peppers	6€
Ανθός Αλατιού Sea Salt	
Πικάντικη Μους Φέτας με Πιπεριά Φλωρίνης Spicy Feta Mousse with Florina Pepper	8€
Φέτα Τυρνάβου Ψητή Ντομάτα Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Tyrnafos Feta Roasted Tomato EVOO	
Βουβαλίσια Μπουράτα Buffalo Burrata	20€
Σπαράγγια Ελαιόλαδο Λεμόνι Φρέσκα Βότανα Σουμάκ Asparagus EVOO Lemon Fresh Herbs Sumac	
Μαγιάτικο Crudo Amberjack Crudo	22€
Πιπερόριζα Λουίζα Σιναπόσπορος Αγουρίδα Τσίλι Σαλικόρνια Ginger Lemon Verbena Mustard Seeds Unripe Grape Juice Chili Salicornia	
Αλμυρά Churros Savory Churros	10€
Σάλτσα Φέτας Feta Sauce	
Φρέσκες Τηγανητές Πατάτες Homemade French Fries	6€

ΗΤΗ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Ριζότο του Βουνού | Mountain Greens Risotto 16€

Κρέμα Άγριων Χόρτων | Γαλομυζήθρα | Φρέσκα Βότανα | Μανιτάρι Εποχής
Wild Greens Cream | Galomyzithra Cheese | Fresh Herbs | Seasonal Mushrooms

Στήθος Κοτόπουλου | Chicken Breast 18€

Μπροκολίνι | Κρέμα Καρότου με Τζιντζερ | Σαλάτα Καλαμποκιού
Broccolini | Carrot-Ginger Purée | Sweet Corn Salad

Paccheri με Μοσχαρίσια Μάγουλα | Paccheri with Beef Cheeks 22€

Μοσχαρίσια Μάγουλα Μπρεζέ | Αφρός Γραβιέρας | Κρόκος Αυγού Κονφί
Braised Beef Cheeks | Graviere Cheese Foam | Confit Egg Yolk

Καραβίδα* Αιγαίου με Χειροποίητο Κριθαράκι | Aegean Lanqustine* with Handmade Orzo 26€

Λεμόνι σε Ζύμωση | Σχοινόπρασο | Ζωμός Οστρακοειδών
Fermented Lemon | Chives | Shellfish Broth

Φιλέτο Σφυρίδας | Grouper Fillet 36€

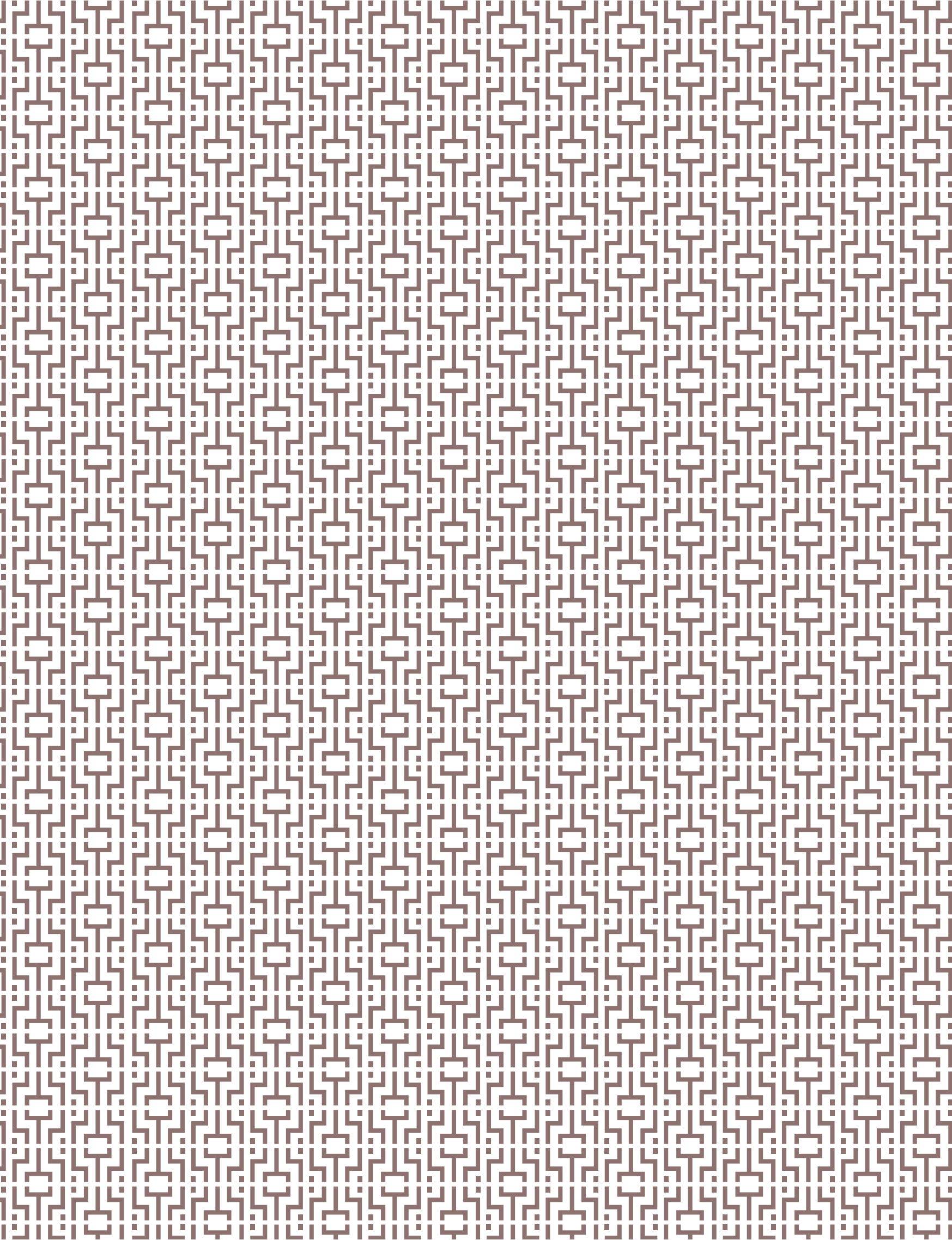
Καραμελωμένος Πουρές Κουνουπιδιού | Κολοκυθάκι | Αλμυρίκια | Σάλτσα Vierge
Caramelized Cauliflower Purée | Zucchini | Agretti | Sauce Vierge

Rib Eye Black Angus 45€

Πουρές Σελινόριζας | Βασιλομανίταρα | Chimichurri | Τραγανό Κρεμμύδι
Celeriac Purée | King Oyster Mushrooms | Chimichurri | Crispy Onion

ΗΤΗ ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

Τροπικό Δάσος Tropical Forest Κόκκινα Φρούτα Σορμπέ Μάνγκο Καμένη Μαρέγκα Λάιμ Forest Fruits Mango Sorbet Burnt Meringue Lime	10€
Σοκολατένια Μπάρα 70% Chocolate Bar 70% Γκανάς Καφέ Κράκερ Φουντουκιού Παγωτό Σοκολάτα Coffee Ganache Hazelnut Cracker Chocolate Ice Cream	11€
Basque Cheesecake Φρούτα του Πάθους Βερίκοκο Passion Fruit Apricot	10€
Παγωτό Ice Cream Βανίλια Μαδαγασκάρης Σοκολάτα Μπανάνα Φιστίκι VMadagascar Vanilla Chocolate Banana Pistachio	4,5€ /ανά μπάλα per scoop
Σορμπέ Sorbet Λεμόνι Μάνγκο Φράουλα Lemon Mango Strawberry	4,5€ /ανά μπάλα per scoop



Το μενού εμπνεύστηκε ο βραβευμένος σεφ Κωνσταντίνος Μποβιάτσης.
The menu was inspired by the award-winning 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.

*Προϊόν βαθιάς κατάψυξης

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.

*Frozen product