



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.

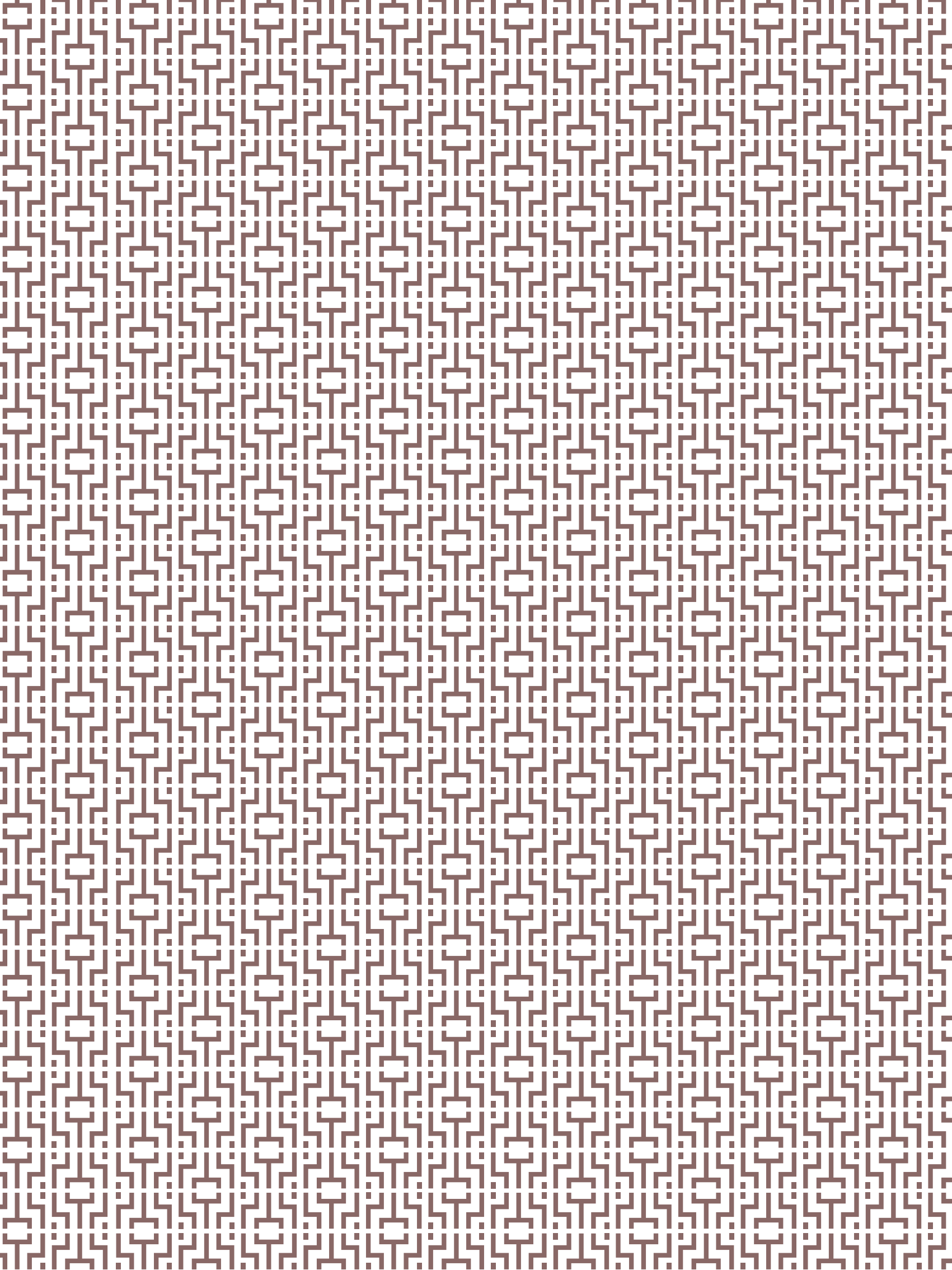
Αγαπημένο όλων το αυγοτάραχο, αλλιώς «botargo».

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.



ΞΗ Ή ΑΡΧΗ | OPENING FLAVOURS

Φρεσκοψημένο Προζυμένιο Ψωμί* με Ντιπ Ελαιολάδου 3,5€
Freshly Baked Sourdough Bread* with Olive Oil Dip

Σούπα Ημέρας | Soup of the Day 12€
Ρωτήστε μας για τη σημερινή πρόταση
Ask us about today's selection

ΞΗ ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Ψητά Παντζάρια & Καρότα | Roasted Beets & Carrots 14€
Τζελ Παντζαριού | Καρύδι | Σμέουρα | Κατσικίσια Κρέμα Τυριού
Beet Gel | Walnut | Raspberries | Goat Cheese Cream

Πολύχρωμη Σαλάτα με Ντοματίνια | Heirloom Tomato Salad 14€
Γκασπάτσο Αγγουριού | Χώμα Ελιάς | Φρέσκος Βασιλικός | Νιβατό Τυρί Βερδικούσας
Cucumber Gazpacho | Olive Powder | Fresh Basil | "Nivato" Cheese from Verdikoussa

Σαλάτα του Καίσαρα | Baby Gem Caesar's Salad 11€
Παρμεζάνα | Κρουτόν Σκόρδου | Ντρέσινγκ Καίσαρα | Παστός Κρόκος Αυγού
Parmesan | Garlic Croutons | Caesar Dressing | Cured Egg Yolk

με κοτόπουλο | with Chicken 14€

ΛΗΨΗ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | STARTERS

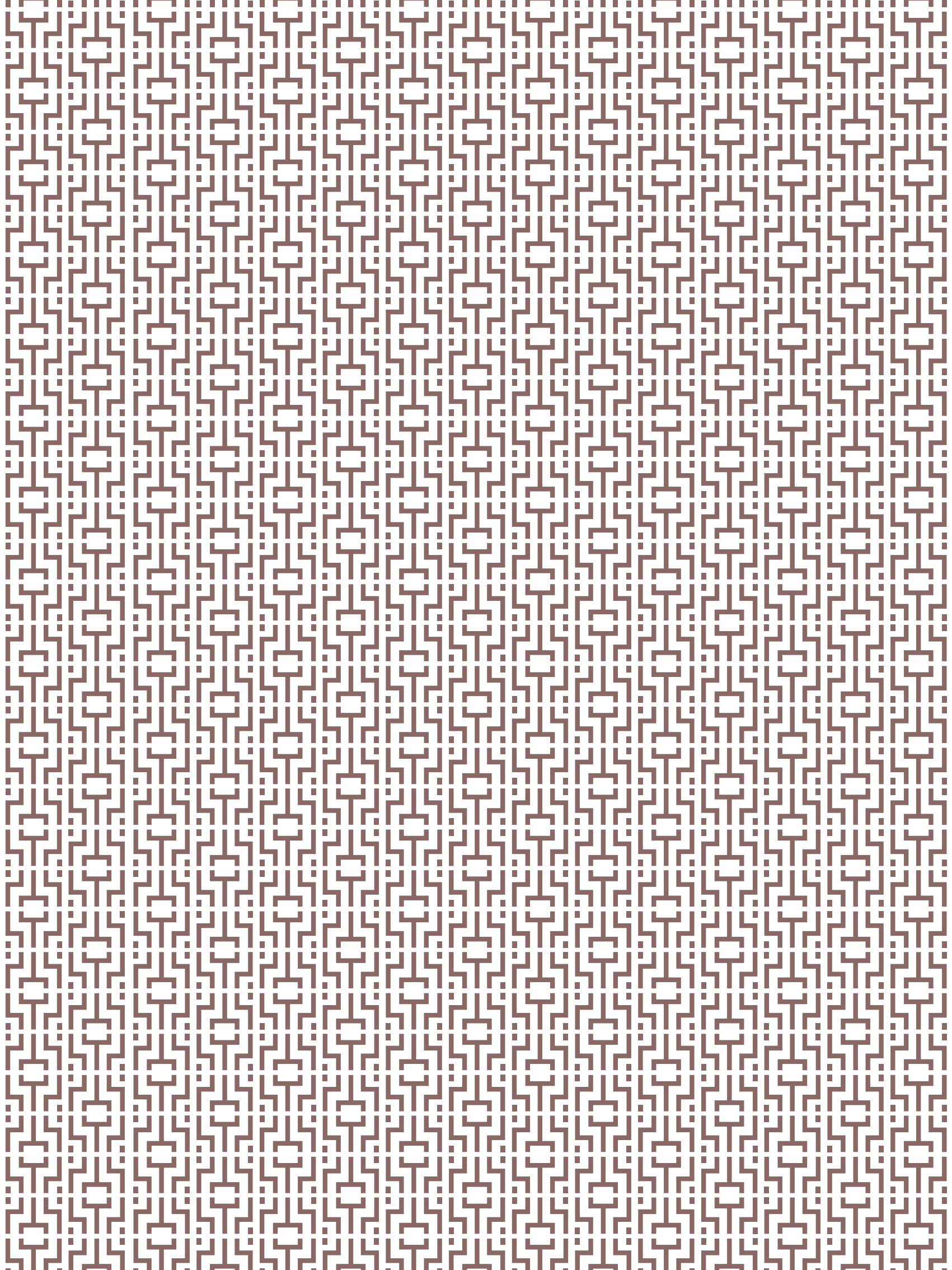
Αίβαρ Γλυκοπατάτας Sweet Potato Ajvar Πιπεριές Φλωρίνης Καπνιστά Αμύγδαλα Florina Peppers Smoked Almonds	9€
Κρέμα Λευκών Φασολιών με Τρούφα White Bean Cream with Truffle Κάστανο Πορτοκάλι Σχοινόπρασο Chestnut Orange Chives	11€
Πικάντικη Μους Φέτας με Πιπεριά Φλωρίνης Spicy Feta Mousse with Florina Pepper Φέτα Τυρνάβου Ψητή Ντομάτα Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Tyrnavos Feta Roasted Tomato EVOO	9€
Βουβαλίσια Στρατσιατέλα Buffalo Stracciatella Σπαράγγια Ελαιόλαδο Λεμόνι Φρέσκα Βότανα Σουμάκ Asparagus EVOO Lemon Fresh Herbs Sumac	20€
Μαγιάτικο Crudo* Amberjack Crudo* Πιπερόριζα Λουίζα Σιναπόσπορος Αγουρίδα Τσίλι Σαλικόρνια Ginger Lemon Verbena Mustard Seeds Unripe Grape Juice Chili Salicornia	22€
Πικάντικα Πιπεράκια Blistered Shishito Peppers Ανθός Αλατιού Sea Salt	7€
Φρέσκες Τηγανητές Πατάτες Homemade French Fries	7€

🍽️ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Ριζότο με Κολοκύθα Pumpkin Risotto	17€
Γαλομυζήθρα Φασκόμηλο Καβουρδισμένο Φουντούκι Galomyzithra Cheese Sage Roasted Hazelnut	
Paccheri με Γαρίδες* Paccheri Pasta with Prawns*	24€
Σάλτσα Βουτύρου Λεμόνι σε Ζύμωση Σχινόπρασο Butter Sauce Fermented Lemon Chives	
Φιλέτο Τσιπούρας Seabream Fillet	25€
Ρεβυθάδα Μυρώνια Ελιά Καλαμών Σάλτσα Εσπεριδοειδών Chickpea Stew Wild Herbs Kalamata Olive Citrus Sauce	
Φιλέτο Σφυρίδας Ατμού Steamed Grouper Fillet	36€
Σάλτσα Μπιάνκο Κολοκυθάκια Baby Κάπαρη Άγριου Σκόρδου Λάδι Μαϊντανού Bianco Sauce Baby Zucchini Wild Garlic Caper Parsley Oil	
Στήθος Κοτόπουλου Chicken Breast	19€
Μανιτάρια με Πικάντικο Γλάσο Πουρές Καρότου με Ginger Σάλτσα από τα Κόκκαλα Spicy-Glazed Mushrooms Carrot & Ginger Purée Roasted Bone Jus	
Τρυφερό Μοσχαρίσιο Μάγουλο* Braised Beef Cheek*	22€
Μανέστρα Κοκκινιστή Τραγανό Ψωμί Γραβιέρα Νάξου Orzo in Tomato Broth Crispy Bread Naxos Graviera Cheese	
Rib Eye Black Angus	45€
Πουρές Σελινόριζας Βασιλομανίταρα Chimichurri Τραγανό Κρεμμύδι Celeriac Purée King Oyster Mushrooms Chimichurri Crispy Onion	

ΗΓΗ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Σοκολατένια Μπάρα 70% Chocolate Bar 70%	10€
Γκανάς Καφέ Κράκερ Φουντουκιού Παγωτό Σοκολάτας Coffee Ganache Hazelnut Cracker Chocolate Ice Cream	
Basque Cheesecake	10€
Φρούτα του Πάθους & Βερίκοκο Passion Fruit & Apricot	
Παγωτό Ice Cream	ανά μπάλα per scoop 3,5€
Γεύσεις: Βανίλια Μαδαγασκάρης Σοκολάτα Μπανάνα Φιστίκι Flavors: Madagascar Vanilla Chocolate Banana Pistachio	
Σορμπέ Sorbet	ανά μπάλα per scoop 3,5€
Γεύσεις: Λεμόνι Μάνγκο Φράουλα Flavors: Lemon Mango Strawberry	





Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αθανάσιος Πανταζής

Οι αναφερόμενες τιμές είναι σε ευρώ.

Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Το εστιατόριο διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο
παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Το εστιατόριο διαθέτει έντυπο δελτίο παραπόνων σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο.

*Περιέχει κατεψυγμένα προϊόντα

Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε
αλλεργία ή για ειδική διατροφική απαίτηση.

Market Inspection Manager: Athanasios Pantazis

Prices are in euro.

Prices include VAT and all legal charges.

The restaurant has certified point of sales terminals for payment with cards.

Complaint sheets are available within a special box at the restaurant's exit.

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment is not
received (receipt-invoice).

*Contains frozen products

Please inform your order-taker of any allergy
or special dietary requirements.