



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.

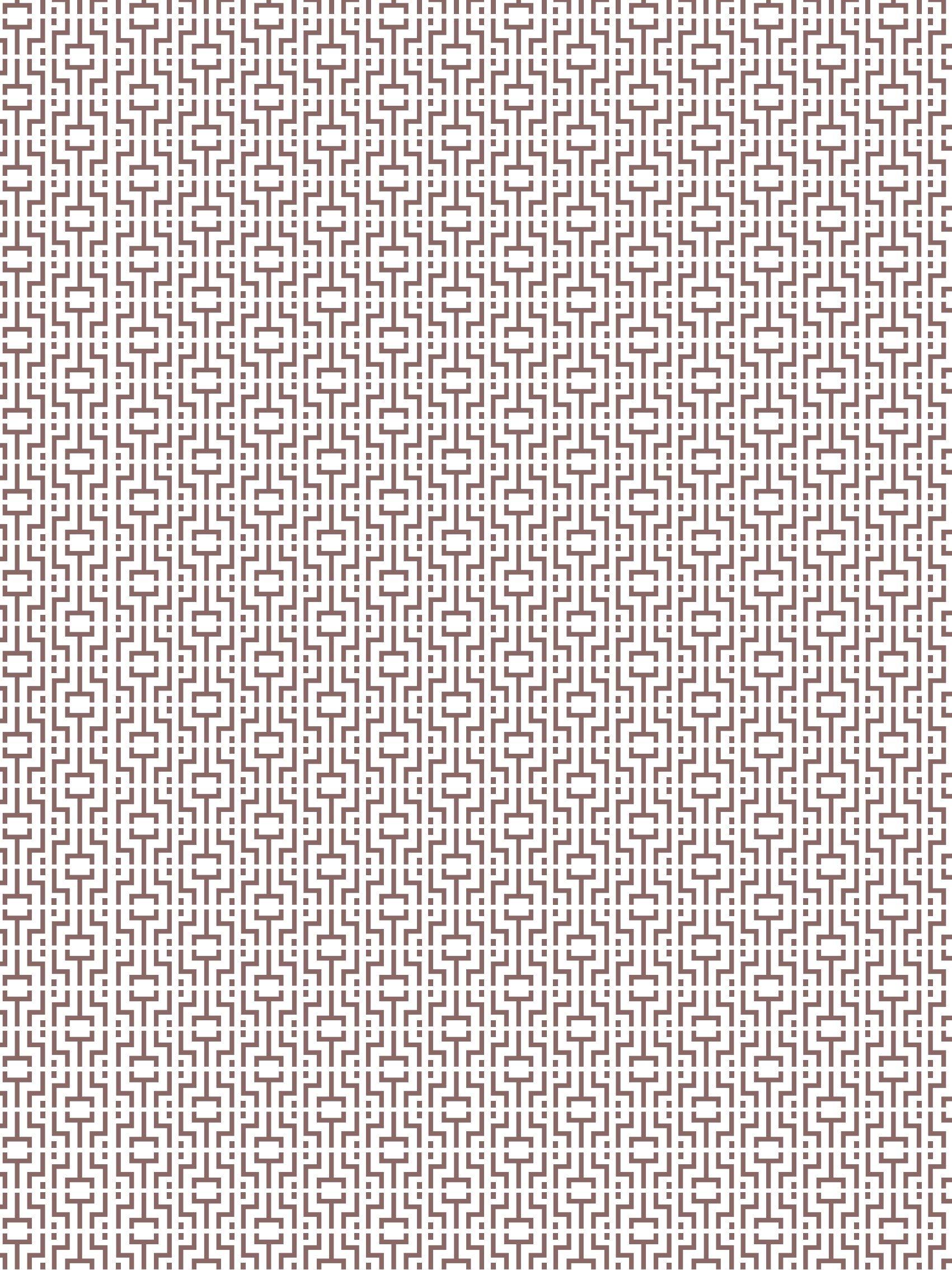
Αγαπημένο όλων το αυγοτάραχο, αλλιώς «botargo».

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.



ΞΥΔΗ | Η ΑΡΧΗ | OPENING FLAVOURS

Φρεσκοψημένο Προζυμένιο Ψωμί* με Ντιπ Ελαιολάδου Freshly Baked Sourdough Bread* with Olive Oil Dip	3.5€
Σούπα Ημέρας Soup of the Day Ρωτήστε μας για τη σημερινή πρόταση Ask us about today's selection	12€

ΞΥΔΗ | ΓΙΑ ΜΟΙΡΑΣΜΑ | TO SHARE

Τζατζίκι με Κάπαρη Άγριου Σκόρδου Tzatziki with Wild Garlic Capers Γιαούρτι αγγούρι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Yogurt cucumber EVOO	8€
Καπνιστός Λευκός Ταραμάς Smoked White Tarama Τραγανά chips πατάτας λεμονόξυδο λάδι άνηθου Crispy potato chips lemon vinegar dill oil	10€
Πικάντικη Μους Φέτας με Πιπεριά Φλωρίνης Spicy Feta Mousse with Florina Pepper Φέτα Τυρνάβου ψητή ντομάτα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Tyrnamos feta roasted tomato EVOO	9€
Πικάντικα Πιπεράκια Blistered Shishito Peppers Ανθός αλατιού Sea salt	7€
Φρέσκες Τηγανητές Πατάτες Homemade French Fries	7€

ΗΤΗ ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ | STARTERS & SALADS

Βουβαλίσια Stracciatella Buffalo Milk Stracciatella	20€
Σπαράγγια εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο λεμόνι φρέσκα βότανα σουμάκ Asparagus EVOO lemon fresh herbs sumac	
Λαβράκι Crudo με Παστό Πορτοκάλι Sea Bass Crudo with Preserved Orange	22€
Ζωμός εσπεριδοειδών σαλικόρνια κόκκινο κρεμμύδι καρδιά ντομάτας βασιλικός μάραθος Citrus broth salicornia red onion tomato heart basil fennel	
Garden Salad	12€
Ανάμεικτα φύλλα σαλάτας μύρτιλα καρύδι θρυμματισμένη φέτα βινεγκρέτ μύρτιλου Mixed salad leaves blueberries walnuts crumbled feta blueberry vinaigrette	
Σαλάτα με Πολύχρωμα Ντοματίνια Heirloom Tomato Salad	14€
Γκασπάτσο αγγουριού χώμα ελιάς φρέσκος βασιλικός νιβατό τυρί Βερδικούσας Cucumber gazpacho olive powder fresh basil "Nivato" cheese from Verdikoussa	
Baby Gem Caesar Salad	11€
Παρμεζάνα κρουτόν σκόρδου Caesar dressing παστός κρόκος αυγού Parmesan cheese garlic croutons Caesar dressing cured egg yolk	
Με Γαρίδες With Shrimp*	15€

ΗΤΗ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Μεσογειακό Ριζότο | Mediterranean Risotto 20€

Καλαμάρι σχάρας | συμπυκνωμένη ντομάτα | γλυκές πιπεριές | φρέσκα μυρωδικά | λεμόνι
Grilled calamari | tomato essence | sweet peppers | fresh herbs | lemon

Σπαγγέτι με Αυγοτάραχο Μεσολογγίου | Spaghetti with Greek Bottarga 25€

Αρωματικό βούτυρο | φρέσκο κρεμμυδάκι | σκόρδο | μαϊντανός | τσίλι
Aromatic butter | spring onion | garlic | parsley | chili

Φιλέτο Τσιπούρας | Seabream Fillet 25€

Ρεβυθάδα | μυρώνια | ελιές Καλαμών | σάλτσα εσπεριδοειδών
Chickpea stew | chervil | Kalamata olives | citrus sauce

Φιλέτο Σφυρίδας Ατμού | Steamed Grouper Fillet 38€

Πουρές κουνουπιδιού | καψαλισμένα φασολάκια | ajo blanco αμυγδάλου | εστραγκόν
Cauliflower purée | charred green beans | almond ajo blanco | tarragon

Ψητό Στήθος Κοτόπουλου | Roasted Chicken Breast 20€

Κρέμα παστινάκι | εποχικά λαχανικά | σάλτσα από τα κόκκαλα
Parsnip cream | seasonal vegetables | roasted bone jus

Τρυφερό Μοσχαρίσιο Μάγουλο Μπριάμ 24€

Braised Beef Cheek with "Briam" Vegetables

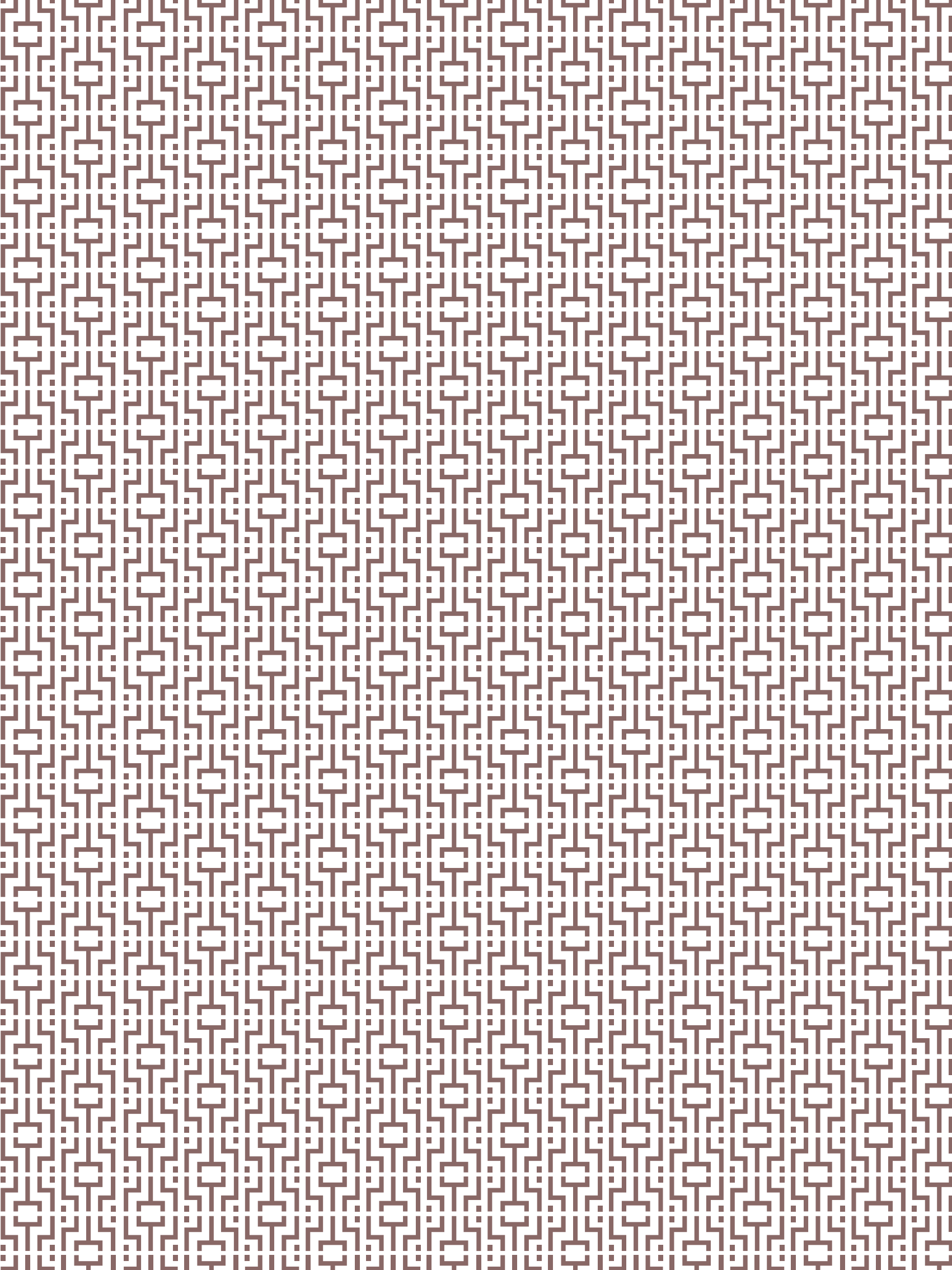
Κολοκύθι | ντομάτα | μελιτζάνα | πατάτα | καμένο κρεμμυδάκι
Zucchini | tomato | eggplant | potato | burnt onion

Black Angus Rib Eye 45€

Τραγανές πατάτες | κρέμα κρόκου με τρούφα | πίκλα σπόρων μουστάρδας | τραγανό κρεμμύδι
Crispy potatoes | truffle yolk cream | pickled mustard seeds | crispy onions

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Crèmeux Λευκής Σοκολάτας & Γιαουρτιού White Chocolate & Yogurt Crèmeux Espuma λεμονιού μαριναρισμένες φράουλες τραγανή feuillantine φιστίκι Αιγίνης Lemon espuma marinated strawberries crunchy feuillantine Aegina pistachio	10€
Σοκολατένια Μπάρα 70% Chocolate Bar 70% Γκανάς καφέ κράκερ φουντουκιού παγωτό σοκολάτας Coffee ganache hazelnut cracker chocolate ice cream	10€
Basque Cheesecake Φρούτα του πάθους & βερίκοκο Passion fruit & apricot	10€
Παγωτό Ice Cream Γεύσεις: Βανίλια Μαδαγασκάρης σοκολάτα μπανάνα φιστίκι Flavors: Madagascar vanilla chocolate banana pistachio	3.5€ ανά μπάλα / per scoop
Σορμπέ Sorbet Γεύσεις: λεμόνι μάνγκο φράουλα Flavors: lemon mango strawberry	3.5€ ανά μπάλα / per scoop





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.