

# ΚΙΟΥΖΙΝ

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ...  
ΑΛΛΙΩΣ!



καλώς ήρθατε / welcome

ΤΟ ΚΙΟΥΖΙΝ ΕΙΝΑΙ ΚΟΝΤΑ ΣΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΑΡΤΙΟ ΤΟΥ 2017  
ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΑΜΕ ΕΝΑ ΦΙΛΙΚΟ ΚΑΙ ΖΕΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΜΕ  
VINTAGE ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΛΙΑ ΑΡΧΟΝΤΙΚΗ ΑΘΗΝΑ ΚΑΙ  
ΥΠΟΣΧΟΜΑΣΤΕ ΝΑ ΣΑΣ ΕΚΠΛΗΞΟΥΜΕ ΕΥΧΑΡΙΣΤΑ ΜΕ ΞΕΧΩΡΙΣΤΕΣ  
ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΝΟΤΕΣ

ΚΙΟΥΖΙΝ OPENED ON MARCH 2017

WE CREATED A COZY AND FRIENDLY ENVIRONMENT WITH A  
VINTAGE FEEL FROM OLD ATHENS AND WE PROMISE TO  
PLEASANTLY SURPRISE YOU WITH OUR SPECIAL GREEK RECIPES  
ENHANCED WITH FRESH NOTES

Ο ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΟΣ ΜΕ 2 ΑΣΤΕΡΙΑ MICHELIN ΣΕΦ ΝΙΚΟΣ ΚΑΡΑΘΑΝΟΣ  
ΕΠΙΜΕΛΕΙΤΑΙ ΤΟ ΚΙΟΥΖΙΝ

KIOUZIN IS CURATED BY THE AWARDED WITH 2 MICHELIN STARS  
CHEF NIKOS KARATHANOS

[www.kiouzin.com](http://www.kiouzin.com)

## ψωμί/ bread

- Σπιτικό ψωμί / Home-baked bread** €1,50  
ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΑΛΕΥΡΙ / WITH WHITE FLOUR (BIO)  
ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΑΛΕΥΡΟ / MULTI-GRAIN WITH CAROB (BIO)

## σαλάτες / salads

- Ελληνική Σαλάτα/ Greek Salad** €11  
ΜΕ ΖΩΜΟ ΑΠΟ ΝΕΡΟ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΑΓΓΟΥΡΙ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΦΕΤΑΣ- ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΖΥΜΩΤΟ ΨΩΜΙ / WITH TOMATO & CUCUMBER WATER BROTH & FETA CREAM - SERVED WITH HOME-BAKED BREAD

- Φακές Beluga / Beluga Lentils** €10  
ΦΑΚΕΣ ΜΕ PESTO ΑΠΟ ΠΕΛΤΕ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΑΝΤΑΪΦΙ ΦΕΤΑΣ / WITH PESTO TOMATO PASTE & KATAIFI FETA

- Πράσινη Σαλάτα / Green Salad** €9  
ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΑΠΟ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΞΥΔΙ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΚΙΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑΣ / GREEN SALAD WITH HONEY-VINEGAR VINEGRAITTE SERVED WITH GRAVIERA CHIPS

## ορεκτικά / starters

- Κροκέτα Μουσακά / Mousaka Croquette** €11  
ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΚΙΜΑ / WITH BECHAMEL AND MINCE MEAT SAUCE

- Ταρταρ Απο Γεμιστά Με Σολομο Gravlox / Tartare From Stuffed Vegetables With Gravlox Salmon** €12  
ΣΕ ΖΩΜΟ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ ΚΑΙ ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ, ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ WASABI / IN BEETROOT BROTH AND CHEESE FROM DOMOKOS

- Καρπάτσιο Τονου Με Σουσι Ντολμαδάκι / Tuna Carpaccio With Sushi Dolma** €13  
ΜΕ PASSION FRUIT, ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΧΡΕΝΟ. ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΝΟΡΙ ΤΣΙΠΣ / WITH PASSION FRUIT, FLAVOURED WITH YOGURT AND HORDERADISH. SERVED WITH NORI CHIPS

- Πατάτες Τηγανίτες/ Fried Potatoes** €5  
ΜΕ ΑΦΡΑΛΑ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙ / WITH SALT FROM MESOLONGI AND THYME

## κυρίως / main

- Παστίτσιο Hunkar Με Στήθοπλευρά / Pastitsio Hunkar With Brisket** €17  
ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΓΛΥΚΟ ΤΣΙΛΙ, ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ / WITH TOMATO, SWEET CHILLI, ROCKET AND BASIL

- Μυλοκοπι Με Κριθαράκι / Croacker With Orzo** €21  
ΣΕ ΜΑΡΑΘΟ ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ / IN FENNEL WITH ROE

- Κοτοπούλο Παγιαρ / Chicken Pagiar** €15  
ΜΕ ΦΙΔΕ ΣΕ ΑΡΩΜΑΤΑ ΑΣΙΑΣ, ΡΑΪΤΑ ΚΑΙ ΚΡΥΟ ΖΩΜΟ ΑΓΓΟΥΡΙΟΥ / GREEK NOODLES IN ASIAN AROMAS, RAITA AND CUCUMBER COLD BROTH

- Λαδενία Κιμωλου Με Κεφτεδάκια Μοσχάρισσα / Ladenia From Kimolos With Beef Meatballs** €15  
ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΜΠΡΙΑΜ ΚΑΙ ΦΕΤΑ / WITH BRIAM (GREEK RATATOUILLE) CREAM AND FETA CHEESE

- Προβατίνα Παϊδάκι Στη Λαδοκόλλα / Ewe Chops En Rappillote** €19  
ΜΕ ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΝΦΙ ΣΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙ / WITH TIROKAFTERI (CHEESE BASED SPREAD WITH CHILLI) AND POTATOS CONFIT IN BUTTER AND THYME

- Φιδες Σε Αρώματα Απο Γεμιστά / Greek Noodles In Stuffed Vegetables Aroma** €12  
ΜΕ ΚΡΥΑ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ / WITH COLD TOMATO SAUCE

## επιδόρπια / desserts

- Μπουγάτσα / Bougatsa New Version** €12  
ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΝΕΛΑ / WITH CINNAMON ICE CREAM

- Ρυζογάλο / Rice Pudding** €7  
ΜΕ ΣΟΡΜΠΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ / WITH ORANGE SORBET

- Chocolate Banana Kiuizin** €8

- Σουπιά Φραουλες / Strawberry Soup** €8  
ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ / WITH YOGURT CREAM IN CITRUS AROMA



ΒΕΓΚΑΝ  
VEGAN



ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ  
GLUTEN FREE



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ  
VEGETARIAN

# Κουζίνα

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ...  
ΑΛΛΙΩΣ!



Τα υλικά που χρησιμοποιούμε είναι **Ελλήνων Παραγωγών**.

Μερικά από τα προϊόντα **Π.Ο.Π.** που χρησιμοποιούμε είναι: Φέτα Λαγκαδά, Σύγκλινο Μάνης, Κασέρι Ξάνθης, Γραβιέρα Κρήτης, Κατίκι Δομοκού, Ελαιόλαδο Κρήτης. Χρησιμοποιούμε φρέσκα λαχανικά και φρούτα που παραλαμβάνουμε καθημερινά, το μοσχαράκι μας είναι Ελληνικής φάρμας, το κοτόπουλο είναι φρέσκο, ο σολομός είναι φρέσκος.

We use products from Greek producers. Some of Greek PDO products we use: Feta cheese from Lagkadas, Synglino from Manis, Kasseri from Xanthi, Graviera from Crete, Katiki from Domokos. We use fresh vegetables and fruits that are procured daily, our beef is Greek, the chicken is fresh, the salmon is fresh and the Makarounes pasta is handmade with semolina 100% whole grain.

\*Η σήμανση "Χωρίς γλουτένη" αφορά διατροφικούς σκοπούς και όχι ιατρικούς.

\*"Gluten-free" designation for dietary purposes only (not medical).

Οι τιμές μπορεί να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει αν δεν λάβει νόμιμο παραστατικό στοιχείο.

Prices can change without prior notice. Prices include all legal surcharges and VAT.

Customers are not required to pay if they do not receive notice of payment.

Αγορανομικός Υπεύθυνος / Market inspection Rep: Yiannis Deliyiannis