



Alchemia στα Ελληνικά σημαίνει Αλχημεία.

Στο Alchemia, θεωρούμε τη
μαγειρική ως αλχημεία.
Συνδυάζοντας τις ελληνικές γεύσεις με
την κουζίνα του κόσμου,
μεταμορφώνουμε απλά υλικά σε κάτι
εξαιρετικό, νόστιμο και θρεπτικό.

Σπιτικό Ψωμί 3

ΑΛΕΙΜΜΑΤΑ

Τζατζίκι με Αβοκάντο 5

Σάλτσα γιαουρτιού με αβοκάντο, σκόρδο, ξύδι & εξαιρετικό παρθένο

Φάβα 9

Παραδοσιακή φάβα με λεμόνι, καραμελωμένα κρεμμύδια & κάπαρη

Ταραμάς 12

Καπνιστά αυγά μπακαλιάρου, τραγανή πίτα, αυγά σολομού

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα Ντομάτας 12

Ντοματίνια, φράουλες, χυμός ντομάτας, shirhire & τυρί γαλομιζίθρα

«Πλαστός» 12

Σπιτική τραγανή πίτα καλαμποκιού με άγρια χόρτα & κρέμα φέτας

Ελληνική Σαλάτα με Μπουράτα 13

Ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριές Φλωρίνης ψητές, κάπαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι, μπουράτα βουβαλίσια, βινεγκρέτ ντομάτας-βασιλικού

VEGAN ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Φρέσκα Ζυμαρικά 12

Σπαγγέτι χωρίς αυγό, καραμελωμένα ντοματίνια & βασιλικός

Αβοκάντο 9

Πολτοποιημένο αβοκάντο με κρεμμύδι, ντομάτα, κόλιανδρο, λάιμ & φιστίκια Σαντορίνης

Ντοματοκεφτέδες 12

Ντομάτες, λιαστές ντομάτες & φρέσκα μυρωδικά

Μανιτάρια 11

Ποικιλία άγριων μανιταριών με φουντούκια, σπανάκι, λεμόνι & πιπεριά Φλωρίνης

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πατάτες Τηγανητές Τραγανές πατάτες με αρωματική σάλτσα γιαουρτιού	6
Κροκέτες Τυριού Λευκό τυρί με σταφίδες, κουκουνάρι & ελληνικό μέλι	11
Ανοιχτή Τάρτα Ψητά αγκινάρια, κατσικίσιο τυρί & καπνιστό χοιρινό Κέρκυρας	12
Ντοματοκεφτέδες Καπνιστή πέστροφα, σαλάτα ταραμά, γλυκοπατάτα & αυγοτάραχο	14
Πικάντικο Χειροποίητο Πρόβειο Λουκάνικο Σπιτικό λουκάνικο αρνιού σε καραμελωμένα κρεμμύδια & λεμόνι	14
«Φρικασέ» Ωμό ψάρι με άγρια χόρτα, μαρινarisμένο μάραθο & σάλτσα αυγολέμονο με κάπαρη	16
Τατάρ Φιλέτο μοσχαριού, πουρές από ψητή λευκή μελιτζάνα, αποξηραμένος κρόκος, πατατάκια & γιαούρτι προβάτου	19
Χταπόδι Με πουρέ φασολιών "Φασολάδα", σαλάμι & μαρινarisμένο κρεμμύδι	19

ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟΣ

Κόκορας Ψημένος σε ξυλόφουρνο, σερβιρισμένος με ζυμαρικά χυλοπίτες & πέστο πιπεριάς Φλωρίνης	18
Κεφτέδες Μοσχάρι & αρνί με τραχανά λαχανικών & φέτα με πιπέρι	19
Γιουβέτσι Κριθαράκι με κομμάτια αρνιού, λεμόνι & θυμάρι Σαντορίνης	20
Γιούλαμπασι Χοιρινό Ιβηρικό ψημένο σε λαδόκολλα με λαχανικά, γκρουγιέρ & πατατογνίοκι	21
Αρνί Σιγομαγειρεμένο μπούτι αρνιού με αγκινάρες & σάλτσα λεμονιού-ματζουράνας	32

Ψ'ΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝ'Α

Μπακαλιάρος Τηγανητός μπακαλιάρος πάνω σε αβοκάντο σκορδαλιά, ψητή παντζάρι & φύλλο μουστάρδας	21
Καραμπονάρα Φρέσκα ζυμαρικά με τартάρ γαρίδας, κρέμα καπνιστού χελιού & αυγοτάραχο	26
Κουκίνα Φιλέτο κοβαριού ψητό με θαλασσινά λαχανικά & σάλτσα αυγολέμονο	28
Φαγκρί Φιλέτο ψητό με πουρέ παστινακι, καροτακια & βινεγκρέτ	29
Πλακί Πεσκανδρίτσα με ριγκατόνι, γαρίδες και σάλτσα ψαριού με ντομάτα	32
Γαρίδες Σχάρας 4 ψητές γαρίδες jumbo με εποχιακά λαχανικά	42
Ουρά Αστακού Ριζότο με αστακό, μυρωδικά, ντοματίνια & αϊόλι	58

ΣΧΑΡΑΣ

Καπνιστή Χοιρινή Μπριζόλα Με σάλτσα μανιταριών & πατάτες τηγανητές	19
Picanha Σχάρας Αυστραλιανό Angus picanha ψημένο στη φλόγα	31
Striploin Σχάρας Αργεντίνικο Angus striploin, καλοψημένο	34
Ribeye Black Angus Premium ribeye αυστραλιανό Black Angus, φημισμένο για το μάρμαρο & τη γεύση του	44
Συνοδευτικά για μπριζόλες	
Σπιτικές Πατάτες	4
Πατάτες τηγανητές	4
Μικτά Ψητά Λαχανικά Κολοκυθάκια, μανιτάρια, σπαράγγια, πιπεριές Φλωρίνης	5
Μίξη Πατάτες & Λαχανικά Σχάρας	5
Πιάτο ημέρας Ρώτα τον σερβιτόρο	

ΠΛΑΤΟ

Πιατέλα Τυριών **Alchemia***

Επιλογή τοπικών τυριών με εποχιακά φρούτα, ξηρούς καρπούς, κράκερ & αρτοσκευάσματα

25

Πιατέλα Αλλαντικών **Alchemia***

Επιλογή αλλαντικών με σάλτσες & αρτοσκευάσματα

25

Αυτά τα κομψά πιατέλες, ιδανικά για να τα μοιραστείτε ως ένα εκλεπτυσμένο απεριτίφ, αναδεικνύουν τις παραδόσεις της Ελλάδας, ισορροπημένες για να συνοδεύσουν ένα απεριτίφ ή έναν συνδυασμό φαγητού και κρασιού.

*Τα προϊόντα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την εποχή.

ΕΠΙΔ'ΟΡΠΙΑ

Μπακλαβάς

Τραγανό φύλλο με τυρί κρέμα, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς & παγωτό φιστίκι

12

Σοκολάτα

Κρέμα γάλακτος σοκολάτας με ελληνικό καφέ, μπισκότο & παγωτό βισάντο

12

Γαλακτομπούρεκο

Τραγανό φύλλο με σιμιγδάλι, σιρόπι βανίλιας & παγωτό μαστίχα

14

ΚΟΚΤΕΪΛ

Απεριτίφ

10

Mandarino

Martini blend, λευκό βερμούτ, χυμός λάιμ, σιρόπι βανίλιας, μανταρίνι, σόδα περγαμόντο

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, σόδα

Negroni

Τζιν, campari, βερμούτ

Mediterraneo

Martini bitter blend, λευκό βερμούτ, λάιμ, λικέρ σαμπούκου, τόνικ

Κλασικά

12

Cosmopolitan

Βότκα, cointreau, χυμός cranberry, λάιμ

Dry Martini

Τζιν, ξηρό βερμούτ, πράσινη ελιά

Bramble

Τζιν, χυμός λεμονιού, σιρόπι ζάχαρης, crème de mûre

Paloma

Λευκή τεκίλα, λάιμ, σόδα γκρέιπφρουτ

Old-Fashioned

Bourbon whiskey, ρούμι spiced, μέλι, Angostura

Passion Daiquiri

Λευκό ρούμι, λάιμ, σιρόπι βανίλιας, φρούτο του πάθους

Greek Mojito

Μαστίχα, λάιμ, μαρμελάδα ροδιού-κράνμπερι, μέντα, ανθρακούχο νερό

Twisted Pina Colada

Λευκό ρούμι, ανανάς, καρύδα, λάιμ, μέλι, λικέρ βερίκοκο

Equator

Μαύρο ρούμι, λευκό ρούμι, λάιμ, σιρόπι ζάχαρης, falernum, ορζάτ

Apple Cinnamon

Βότκα, πουρές πράσινο μήλο, κανέλα, λάιμ, μέλι

Sunset Margarita

Τεκίλα, aperol, χυμός πορτοκαλιού, σιρόπι αγαύης, λάιμ

Ginger Bomb

Τζιν, λάιμ, τζίντζερ, λεμονάτο τόνικ, σιρόπι βανίλιας

Bird of Paradise

Τζιν, mezcal, παλαιωμένο ρούμι, χυμός ανανά, λεμόνι, ορζάτ, bitters σοκολάτας & angostura

Golden Tropic

Λευκό ρούμι, μαύρο ρούμι, χυμός παπάγιας, λάιμ, μάνγκο, σιρόπι κανέλας, bitters angostura

ΠΟΤΑ, ΜΠΥΡΕΣ & ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Νερό 1L	3,5
Ανθρακούχο Νερό	6
Ποτά	10
Αναψυκτικά	4
ΜΠΥΡΕΣ	
Crazy Donkey	10
Nisos	8
Mythos Zero	6
Mythos Βαρέλι 0,3L	4
Mythos Βαρέλι 0,5L	7



Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις.
Χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Καλαμάτας στα πιάτα μας.
Προσφέρουμε επίσης: ψωμί & ζυμαρικά χωρίς γλουτένη, ζυμαρικά χωρίς αυγά.

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ: ΧΡΗΣΤΟΣ ΠΟΛΙΤΗΣ
ΦΠΑ 13 % & 24 % ΚΑΙ ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ.
ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΠΙΣΗΜΑ ΈΝΤΥΠΑ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ.
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ Ή ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).