

Προζυμένιο Ψωμί με Σίκαλη
Σερβίρεται με extra παρθένο ελαιόλαδο Μεσσηνίας
& μαριναρισμένες ελιές Καλαμών
€ 3

Ορεκτικά

Λαβράκι Μαριναρισμένο
σε ζωμό από βότανα και εσπεριδοειδή
| αχινός | μοσχολέμονο
€ 19

Ταρτάρ Μόσχου με Κρέμα Γραβιέρας Νάξου
κρόκος αυγού | κρεμμύδι
| «κάπαρη άγριου σκόρδου»
€ 18

Βουβαλίσια Burrata Κερκίνης & Κρέμα Μυρωδικών
burrata της οικογένειας Μπέκα | ψητή τομάτα |
κρέμα μυρωδικών με φρέσκα βότανα, κάπαρη & τσίλι
€ 19

Μελιτζάνα Ελαφρώς Καπνισμένη
καρύδι | τομάτα | πιπεριά Φλωρίνης | φέτα
€ 16

Πολύχρωμα Baby Καρότα
κρέμα χουρμά | κύμινο | μέλι | ταμάρινδος
| ρόδι | μπλε τυρί Ευβοίας
€ 19

Χταπόδι Σχάρας με Καπνιστό Ταραμά
καβουρδισμένα κοκκάρια | μαραθόσπορος
| φρέσκια ρίγανη
€ 23

Χειροποίητο Σουτζούκι
πατάτες τηγανητές | τηγανητό αυγό |
πρόβεια γραβιέρα απ' το Άργος
€ 17

Κεφτεδάκια «της Παράδοσης»
πικάντικη σάλτσα τομάτας | αρωματικά βότανα |
μαραθιώτικο Νάξου
€ 18

Σαλάτες

Τοματίνια & Οψιμοτύρι
τοματίνια «βελανίδια» | φρέσκια ρίγανη |
κρέμα λιαστής τομάτας
€ 16

Σαλάτα με Υλικά της Ελληνικής Γης
χόρτα εποχής | κολοκύθι | αβοκάντο Κρήτης |
σταφίδα | φουντούκι | φρέσκο ανθότυρο
€ 17

Σαλάτα Μαρουλιού με Κρέμα Αντζούγιας
καπνιστή πανσέτα | γραβιέρα Νάξου
€ 19

Ελληνικά Ζυμαρικά

Κους Κους Ορεστιάδας Μαγειρεμένο σαν Ριζότο
κους κους από τον συνεταιρισμό γυναικών ΓΑΙΑ |
άγρια μανιτάρια | μετσοβόνε
€ 20

Σκιουφιχτά με Ταρτάρ Γαρίδας
σκιουφιχτά | ταρτάρ & μπισκ γαρίδας Πρέβεζας
| τομάτα | εστραγκόν
€ 23

Κοτόπουλο Ελευθέρας Βοσκής «Παστιτσάδα»
χοντρό μακαρόνι | «σπετσειρικό» μείγμα μπαχαρικών |
πρόβεια γραβιέρα
€ 22

Μαγειρευτά & Grill

Σφυρίδα «Φρικασέ»
φρικασέ από 10 χόρτα & βότανα | φιλέτο σφυρίδας
μαγειρεμένο σε αρωματικό ζωμό | «σαμπαγιόν» με σαφράν
€ 42

Σκορπίνα «Κερκυραϊκό Σαβόρο»
τομάτα | ελιές | κάπαρη | δενδρολίβανο
€ 44

Σιγομαγειρεμένη Μοσχαρίσια Στηθοπλευρά
με γλάσο αρωματισμένο με τσίλι, σκόρδο & κέδρο |
κρέμα πατάτας
€ 35

Μοσχαρίσια Μάγουλα «Χουνκιάρ Μπεγιεντί»
μελιτζάνα καπνιστή | μπεσαμέλ | κύμινο | φρέσκια τομάτα
με ανατολίτικα μπαχάρια
€ 30

Αρνί Μαγειρεμένο για 8 Ώρες με Ρεβυθάδα
(για 2 άτομα)
σάλτσα από ζωμό αρνιού με φρέσκο θυμάρι |
ρεβυθάδα χυλωμένη στη γάστρα | λεμόνι | κάπαρη
€ 70

Καρδιά Σπαλομπριζόλας
πατάτες τηγανητές | ανθός αλατιού «αφρίνα»
€ 45

Τυριά

Ποικιλία Ελληνικών Τυριών
από μικρούς παραγωγούς της ελληνικής υπαίθρου |
σερβίρεται με κυδωνόπαστο
€ 20

Επιδόρπια

Κρέμα Σοκολάτας με Ελαιόλαδο
θαλασσινό αλάτι | παγωτό κάρδαμο
€ 12

Σορμπέ Πορτοκάλι με Κρέμα Αμυγδάλου
κρεμέ σαφράν | μαρέγκα
€ 12

Μους Γιαουρτιού με Βύσσινο
βύσσινο σε ζύμωση | παγωτό γιαούρτι
| σουσαμένιο παστέλι
€ 12

Παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας για πιθανές
διατροφικές ιδιαιτερότητες & αλλεργίες.
Το μενού είναι διαθέσιμο από τις 7μμ μέχρι το κλείσιμο.

10: URBAN ROOF
ALEXANDRAS AVE 10, 10TH FLOOR
(0030).210 8894550
10URBANROOF.COM