



MELOGRANO

DINE DRINK SHARE

Φρέσκο προζυμένιο ψωμί, ελιές, ελαιόλαδο 3€

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική Σαλάτα 13€ (VE)

Πολύχρωμα ντοματίνια, πίκλα αγγουριού, πίκλα κρεμμυδιού, νερό ντομάτας, ελιές, κάπαρη, λάδι ρίγανης, μους φέτας

Η δική μας Caesar 17€

Τηγανιτό στήθος κοτόπουλου, μαρούλι iceberg, χειροποίητη μαγιονέζα, λούντζα, παρμεζάνα

Σαλάτα baby greens 13€ (VE)

Πράσινα φυλλώδη, ψητά φρούτα εποχής, τηγανιτά καρύδια, γραβιέρα Κεφαλονιάς, dressing γρεναδίνης

Σαλάτα σαν σπανακόπιτα 13€

Baby σπανάκι, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθος, τραχανό φύλλο κρούστας, φέτα, dressing άνηθου

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μελιτζανοσαλάτα 12€ (VE)

Καπνιστή μελιτζάνα, κουκουνάρι, σταφίδες, πετιμέζι, σάλτσα από ταχίνι

Μους ταραμά 11€ (VG)

Καπνιστή ρέγκα, flakes παλαμίδας, λάδι οχινόπρασου, χειροποίητο προζυμένιο ψωμί

Φάβα 10€

Απάκι, καραμελωμένο κρεμμύδι, αλμυρή τάρτα

Τσιγαρίδια Κεφαλονιάς 7€

Χόρτα εποχής, πράσα κονφί, λούντζα

Ριγανάδα 5€

Τριμμένη ντομάτα σε ώσμωση, φύλλα κάπαρης, μους φέτας, λάδι ρίγανης

Κολοκυθοκεφτέδες 8€ (VE)

Κεφαλονίτικη πρέντζα, γιαούρτι με chili oil, πίκλα άνηθου

Κεφτεδάκια 16€

Σάλτσα από ψητές ντομάτες, αφρό πατάτας

Κεφαλονίτικη κρεατόπιτα 16€

Μοσχάρι, χοιρινό, πρόβειο, σπιτικό φύλλο, γιαούρτι με σπιτικό chilli oil, γραβιέρα Κεφαλονιάς

Μεδούλι 13€

Σάλτσα Chimichurri

Μοσχάρισιο καρπάτσιο 19€

Φιλέτο μοσχαριού, κρέμα μαϊντανού, ρόκα, γραβιέρα Κεφαλονιάς

Ψητό χταπόδι στα κάρβουνα 25€

Σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης, πίκλες κρεμμυδιού, λάδι ρίγανης

Θράφαλο κοντοσούβλι 17€

Φινόκιο, πορτοκάλι, μελάνι σουπιάς

ΚΥΡΙΩΣ

Ριζότο με κρέμα κολοκυθιού 16€ (VE)

Κολοκυθάκια σε ώσμωση με calamansi

Μουσακάς 19€

Πατάτες παβέ, μοσχαρίσιος κιμάς, μπεσαμέλ αρωματισμένη με καπνιστές μελιτζάνες

Κόκκορας λαγωτό 20€

Φρέσκα raccheri, κρέμα μανούρι

Γιουβέτσι με μοσχαρίσια μάγουλα 27€

Χοιρινό κοντοσούβλι 19€

Πατάτες τοακιστές, σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης

Ρεβυθάδα με σιγομαγειρεμένο αρνίσιο χεράκι 22€

Λαβράκι bianco 24€

Baby πατάτες, πίκλες από λευκό κρεμμύδι

Λιγκουίνι με γαρίδες 24€

Φρέσκο λιγκουίνι, σάλτσα μπίσκο

Αστακός με λιγκουίνι 18€/ 100gr

Φρέσκο λιγκουίνι, σάλτσα μπίσκο

Φρέσκο ψάρι ημέρας

(τσιπούρα 62€/kg, φαγκρί 70€/kg)

ΕΠΙΛΟΓΕΣ PRIME CUTS ΣΕ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ

Μισό ψητό κοτόπουλο 18€

Χοιρινή Duroc Tomahawk 23€

+/- 650gr

Picanha Ουρουγουάης 10€/100gr

Tri-tip IBP 9€/100gr

Black Angus ΗΠΑ

Rib-eye 300gr 40€

Black Angus ΗΠΑ

Εξωτερικό διάφραγμα 60€

+/- 500gr

Μοσχάρισια Tomahawk 11€/100gr

Black Angus

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Σπασμένες φρέσκες τηγανιτές baby πατάτες 6€ (VG) (VE)

Ψητά λαχανικά εποχής 7€ (VG) (VE)

Ψητά broccolini 7€ (VE)

Καραμελωμένα καρότα 7€ (VE)

Bearnaise 5€ (VE)

ΓΛΥΚΑ

Γκανάζ ψητής σοκολάτας 14€

Γκανάζ καραμέλας, μαρμελάδα με φρούτα εποχής

Tiramisu 14€

Crumble σοκολάτας

Lemon pie 13€

Κρέμα λεμονιού, σορμπέ λεμόνι, crumble αμυγδάλου



ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΡΕΣΠΟΜΒΗ ΚΑΝΕΛΛΟΥ
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΦΠΑ ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ.
ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΣΕ ΕΒΔΟΜΙΑΙΑ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΗ.
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΩΛΕΣΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΩΛΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ POS.



MELOGRANO

DINE DRINK SHARE

Fresh sourdough bread, olives, olive oil 3€

SALADS

Greek Salad 13€ (VE)

Colorful cherry tomatoes, pickled cucumber, pickled onion, olives, capers, tomato water, oregano oil, feta mousse

Our Caesar 17€

Fried chicken breast, iceberg lettuce, homemade mayonnaise, lountza, parmesan

Baby Greens Salad 13€ (VE)

Seasonal greens, roasted seasonal fruits, fried walnuts, Kefalonian graviera cheese, grenadine dressing

Spanakopita-style Salad 13€ (VE)

Baby spinach, spring onion, dill, crispy filo pastry, feta cheese, dill dressing

APPETIZERS

Eggplant Salad 12€ (VG)

Smoked eggplant, pine nuts, raisins, grape molasses, tahini sauce

Tarama Mousse 11€

Smoked herring, bonito flakes, chive oil, homemade sourdough bread

Fava 10€

Apaki (cured pork), caramelized onion, savory tart

Kefalonian Tsigaridia 7€

Seasonal greens, confit leeks, lountza

Riganada 5€

Osmosed grated tomato, caper leaves, feta mousse, oregano oil

Zucchini Fritters 8€ (VE)

Kefalonian prentza cheese, yogurt with chili oil, pickled dill

Meatballs 16€

Roasted tomato sauce, potato foam

Kefalonian Meat Pie 16€

Beef, pork & lamb, homemade pastry, yogurt with homemade chili oil, Kefalonian graviera

Bone marrow 13€

Chimichurri sauce

Beef Carpaccio 19€

Beef fillet, parsley cream, rocket leaves, Kefalonian graviera

Grilled Octopus 25€

Florina pepper sauce, pickled onion, oregano oil

Cuttlefish Kontosouvli 17€

Fennel, orange, cuttlefish ink

MAIN COURSES

Zucchini Cream Risotto 16€ (VE)

Osmosed zucchini with calamansi

Moussaka 19€

Potato pavé, minced beef, béchamel infused with smoked eggplant

Rooster Lagoto 20€

Fresh paccheri pasta, manouri cream

Beef Cheek Giouvetsi 27€

Pork Kontosouvli 19€

Crushed potatoes, Florina pepper sauce

Chickpea Stew with Slow Cooked Lamb Shoulder 22€

Sea Bass al Bianco 24€

Baby potatoes, pickled white onion

Shrimp Linguine 24€

Fresh linguine, bisque sauce

Lobster Linguine 18€/100gr

Fresh linguine, bisque sauce

Fresh Fish of the Day

(Sea bream 62€/kg, red porgy 70€/kg)

PRIME CUTS (WOOD OVEN)

Half Roasted Chicken 18€

Rib-eye 300gr 40€

Black Angus USA

Pork Duroc Tomahawk 23€

+/- 650gr

Outside Skirt Steak 60€

+/- 500gr

Picanha Uruguay 10€/100gr

Beef Tomahawk 11€/100gr

Black Angus

Tri-tip ibp 9€/100gr

Black Angus USA

SIDE DISHES

Crushed Fresh Fried Baby Potatoes 6€ (VG) (VE)

Grilled Seasonal Vegetables 7€ (VG) (VE)

Grilled Broccolini 7€ (VE)

Caramelized Carrots 7€ (VE)

Bearnaise 5€ (VE)

DESSERTS

Roasted Chocolate Ganache 14€

Caramel ganache, seasonal fruit jam

Tiramisu 14€

Chocolate crumble

Lemon pie 13€

Lemon cream with almond crumble and lemon sorbet



PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES

MARKET INSPECTION MANAGER: RESPOMVI KANELLOU

PRICES INCLUDE VAT AND ALL LEGAL CHARGES.

COMPLAINT FORMS ARE AVAILABLE IN A DESIGNATED BOX AT THE RESTAURANT'S EXIT.
THE CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF A VALID RECEIPT OR INVOICE IS NOT PROVIDED.
THE RESTAURANT IS EQUIPPED WITH CERTIFIED POS TERMINALS FOR CARD PAYMENTS.