

**28**  
**grills & spirits**

# **menu**

**grilled comfort food**

**28**  
**grills & spirits**

# σαλάτες

<b>Πράσινη σαλάτα</b> ανάμεικτα πράσινα φύλλα, βινεγκρέτ chilli, κατσικίσιο τυρί, καπνιστή πανσέτα, κροκάν αμυγδάλου	<b>9€</b>
<b>Ελληνική - V</b> τομάτα, αγγούρι, ελιές, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, κάπαρη, παξιμάδια λαδιού Κυθήρων, νιβατό Βερδικούσιας, ελαιόλαδο, ρίγανη - <b>*Χωρίς νιβατό - VGN</b>	<b>9€ / *8€</b>
<b>Coleslaw - V</b> λευκό και κόκκινο λάχανο, καρότο, πράσινο μήλο, μηλόξιδο, μαγιονέζα, τριμμένο κόλιανδρο	<b>7€</b>
<b>Ζεστή πατατοσαλάτα</b> πατάτες baby, λουκάνικο chorizo, ρόκα, μανιτάρια σοτέ, κρέμα γραβιέρας Κρήτης, μαυροκούκι	<b>9€</b>
<b>28 Caesar's</b> iceberg, 28 sauce, καλαμπόκι, γραβιέρα Κρήτης, φιλέτο στήθος κοτόπουλο, πικάντικα κριτσίνια <b>*Χωρίς φιλέτο στήθος κοτόπουλο - V</b>	<b>9€ / *7.50€</b>
<b>Παντζαροσαλάτα - V</b> βολβοί παντζαριών, αρωματικό γιαούρτι, καρύδια, ρόκα, ελαιόλαδο	<b>8€</b>
<b>Vegan Πράσινη Σαλάτα</b> ανάμεικτα πράσινα φύλλα, βινεγκρέτ chilli, μανιτάρια σοτέ, πορτοκάλι, κροκάν αμυγδάλου	<b>9€</b>

**Εφτάζυμο ψωμί ή πιτάκια  
0.80€ / άτομο**

Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες  
**\*V : Vegetarian - \*VGN : Vegan**

# ΟΡΕΚΤΙΚΑ

<b>Σαγανάκι τυριών</b> σκεπασμένο από κανταΐφι και κρέμα lime-ginger	<b>7.50€</b>
<b>Spring rolls κιμαδόπιτας</b> με τραγανό χωριάτικο φύλλο, σπιτικό κοκκινιστό κιμά και αρωματικό γιαούρτι	<b>7€</b>
<b>Φέτα Τορτίγια</b> με φέτα Π.Ο.Π, λουκάνικο chorizo, καραμελωμένα κρεμμύδια και μαυροκούκι	<b>7€</b>
<b>Mac 'n' Cheese Bites - V</b> τυρένιες μπουκιές ζυμαρικών σε τραγανή επικάλυψη, τριμμένη γραβιέρα Κρήτης και μαγιονέζα chilli	<b>6.50€</b>
<b>Provolone Piccante</b> ημίσκληρο τυρί με υπόγλυκη και πικάντικη γεύση, παναρισμένο σε ραπκο και μαρμελάδα από φρούτα εποχής	<b>6.50€</b>
<b>Γύρος μανιταριών - VGN</b> μαριναρισμένα μανιτάρια πλευρώτους, κρεμμύδι, πιπεριά φλωρίνης	<b>7€</b>
<b>Σχαροτύρι</b> με ψητή τομάτα και φουρνιστά πιτάκια	<b>6.50€</b>
<b>Φουσκωτές Τηγανίτες - V</b> με νιβατό και μαρμελάδα πιπεριάς φλωρίνης	<b>6.50€</b>

**\*V : Vegetarian - \*VGN : Vegan**

<b>Chips Κολοκυθιού - V</b> με σπιτικό κρεμώδες τζατζίκι	<b>5.50€</b>
<b>Φέτα Π.Ο.Π</b> λαδορίγανη	<b>5€</b>
<b>Νιβατό</b> γλυκόξινο τυρί Βερδικούσιας	<b>5€</b>

<b>Τριλογία Λουκάνικων</b> με καπνιστό Τρικάλων, πρόβειο, μαύρου χοίρου, chips τορτίγιας, χειροποίητες πίκλες αγγουριού-κρεμμυδιού, bbq sauce, πικάντικη μουστάρδα	<b>12€</b>
<b>Ποικιλία τυριών</b> γραβιέρα Κρήτης, provolone piccante, κατσικίσιο τυρί, νιβατό Βερδικούσιας, καπνιστό Βερμίου, μαρμελάδα από φρούτα εποχής, πικάντικα κριτσίνια	<b>10€</b>

# πατάτες

<b>Χωριάτικες</b> τηγανητές πατάτες με καπνιστό λουκάνικο Τρικάλων, τηγανητό αυγό και γραβιέρα Κρήτης	<b>6€</b>
<b>Smokey Bravas</b> με κρέμα καπνιστού τυριού και καπνιστή πανσέτα	<b>6€</b>
<b>Sweet Dreams</b> τηγανητές γλυκοπατάτες με κρέμα provolone piccante και λουκάνικο chorizo	<b>7€</b>
<b>Τηγανητές γλυκοπατάτες</b>	<b>5€</b>
<b>Patatas Bravas</b>	<b>4€</b>
<b>Τηγανητές πατάτες</b>	<b>4€</b>

# αλοιφές - ντιπ

	μερίδα	ντιπ
Σπιτική καπνιστή χτυπητή	<b>4.50€</b>	<b>1€</b>
Σπιτικό κρεμώδες τζατζίκι	<b>4.50€</b>	<b>1€</b>
Αρωματικό γιαούρτι	<b>4.50€</b>	<b>1€</b>
28 Sauce	-	<b>1€</b>
BBQ Sauce	-	<b>1€</b>
Μαγιονέζα μαύρης τρούφας	-	<b>1€</b>
Μαγιονέζα μουστάρδας	-	<b>1€</b>
Μαγιονέζα chilli	-	<b>1€</b>
Μαγιονέζα	-	<b>1€</b>
Chilli Sauce	-	<b>1€</b>
Tonkatsu Sauce	-	<b>1€</b>
Μαγιονέζα Vegan	-	<b>1€</b>

# ΚΥΡΙΩΣ

<b>Σουβλάκια χοιρινά λαιμού</b> με σπιτικό κρεμώδες τζατζίκι, πιτάκια και τηγανητές πατάτες	<b>9€</b>
<b>Πανσετάκια χοιρινά</b> λεπτοκομμένα, με σπιτική καπνιστή χτυπητή, πιτάκια και τηγανητές πατάτες	<b>9€</b>
<b>Κοντοσούβλι στήθος κοτόπουλο</b> με μαγιονέζα μουστάρδας, πιτάκια και τηγανητές πατάτες	<b>9€</b>
<b>Φιλέτο στήθος κοτόπουλο</b> με σάλτσα λαδολέμονο και baby πατάτες σοτέ	<b>10€</b>
<b>Αρωματικό φιλέτο στήθος κοτόπουλο</b> με κρέμα lime-ginger και patatas bravas	<b>11€</b>
<b>Μπιφτέκι σπιτικό</b> με αρωματικό γιαούρτι και τηγανητές πατάτες	<b>9.50€</b>
<b>Μπιφτεκάκια του Νότου</b> με κρέμα pronolone riccante, χωριάτικες πίτες, σπιτική σάλτσα τομάτας και τραγανά κρεμμύδια	<b>11€</b>
<b>Καπνιστό λουκάνικο Τρικάλων</b> με πικάντικη μουστάρδα, πιτάκια και τηγανητές πατάτες	<b>9€</b>
<b>Λουκάνικο πρόβειο</b> με καραμελωμένα κρεμμύδια, bbq sauce και patatas bravas	<b>10€</b>
<b>Λουκάνικο μαύρου χοίρου</b> με σαλάτα coleslaw, γλάσο bourbon και patatas bravas	<b>12€</b>

<b>Μπριζολάκια χοιρινά κόντρα</b> άνευ οστού, με γλάσο bourbon και patatas bravas	<b>10€</b>
<b>Tonkatsu</b> τραγανή Ιαπωνική χοιρινή κοτολέτα άνευ οστού, παναρισμένη σε ranko, tonkatsu sauce και τηγανητές γλυκοπατάτες	<b>11€</b>
<b>Χοιρινό φιλέτο μενταγιόν</b> με κρέμα καπνιστού τυριού και patatas bravas <i>*χωρίς κρέμα καπνιστού τυριού</i>	<b>12€ / *10.50€</b>
<b>Tomahawk χοιρινή μπριζόλα 550γρ.</b> με γλάσο bourbon, χειροποίητες πίκλες αγγουριού - κρεμμυδιού και patatas bravas	<b>14€</b>
<b>Φιλετάκια προβατίνας 300γρ.</b> με αρωματικό ελαιόλαδο και baby πατάτες σοτέ	<b>14€</b>
<b>Βόεια μπριζολάκια 300γρ.</b> άνευ οστού, με βούτυρο μυρωδικών και baby πατάτες σοτέ	<b>16€</b>

**Προσθέστε : τηγανητές γλυκοπατάτες +1€ / baby πατάτες σοτέ +1€**

### **Πλατώ Κρεατικών 2 ατόμων**

φιλετάκι προβατίνας, βόειο μπριζολάκι, φιλέτο στήθος κοτόπουλο, πανσετάκι χοιρινό άνευ οστού, λουκάνικο μαύρου χοίρου, λουκάνικο πρόβειο, χειροποίητες πίκλες αγγουριού - κρεμμυδιού, coleslaw, 28 sauce και φουρνιστά πιτάκια

**25€**

**Στο κατάστημα μας δεν υπάρχει τίποτα προψημένο.  
 Το βάρος αναφέρεται σε νωπό προϊόν κατά προσέγγιση.**

# steaks

<b>Tri Tip Σουβλάκι 300γρ. - R/MR/M</b> ουρά κιλότου, Black Angus Αργεντινής	<b>18€</b>
<b>Rib Steak 600γρ. - R/MR/M</b> rib eye με κόκκαλο, Ελληνικό	<b>30€</b>
<b>Rib Eye 300γρ. - R/MR/M</b> Black Angus, Australia	<b>33€</b>
<b>New York Strip 300γρ. - R/MR/M</b> κόντρα φιλέτο, Black Angus Αργεντινής	<b>30€</b>

**Συνοδεύονται με επιλογή γαρνιτούρας από:**  
baby πατάτες σοτέ, patatas bravas, τηγανητές πατάτες, σαλάτα coleslaw,  
πράσινη σαλάτα και γλάσο bourbon

**R/MR/M/MW - Προτεινόμενοι βαθμοί ψησίματος**

**Στο κατάστημα μας δεν υπάρχει τίποτα προψημένο.  
Το βάρος αναφέρεται σε νωπό προϊόν κατά προσέγγιση.**

# grilled sandwiches

<b>Cheesesteak</b> βόειο μπριζολάκι ψιλοκομμένο, provolone piccante, κρεμμύδι, πιπεριά φλωρίνης, μανιτάρια σοτέ	<b>11€</b>
<b>Hot "Black" Dog</b> λουκάνικο μαύρου χοίρου, coleslaw, γλάσο bourbon, καραμελωμένα κρεμμύδια	<b>9.50€</b>
<b>Meatball Sub</b> κεφτεδάκια σχάρας με σπιτική σάλτσα τομάτας, pronola καπνιστή, ρόκα, αρωματικό ελαιόλαδο	<b>9€</b>
<b>Pancetta</b> χοιρινά πανσετάκια με γλάσο bourbon, καπνιστό τυρί, 28 sauce, τραγανά κρεμμύδια, ανάμεικτα πράσινα φύλλα	<b>9€</b>
<b>Greek Hero</b> χοιρινό σουβλάκι λαιμού, κρεμώδες σπιτικό τζατζίκι, τομάτα, κρεμμύδι, φρέσκα μυρωδικά	<b>8€</b>
<b>Mushroom - VGN</b> μαριναρισμένα μανιτάρια, πιπεριά φλωρίνης, κρεμμύδι σοτέ, φρέσκα μυρωδικά	<b>9€</b>

**Συνοδεύονται με επιλογή γαρνιτούρας από:**  
patatas bravas, τηγανητές πατάτες, coleslaw, πράσινη σαλάτα και σως της επιλογής σας

**Προσθέστε : τηγανητές γλυκοπατάτες +1€ / baby πατάτες σοτέ +1€**

Σε χειροποίητη προζυμμένα ζύμη ωρίμανσης  
**\*V : Vegetarian - \*VGN : Vegan**

# burgers

<b>O.G. Cheeseburger</b> μπιφτέκι 200γρ., διπλό cheddar, κέτσαπ, μαγιονέζα, μουστάρδα, κρεμμύδι, χειροποίητες πίκλες αγγουριού, iceberg	<b>9€</b>
<b>Buddies</b> μπιφτέκι 200γρ., provolone piccante, τηγανητό αυγό, bbq sauce, διπλό bacon, τραγανά κρεμμύδια, iceberg	<b>10€</b>
<b>Gamberro</b> μπιφτέκι 200γρ., καπνιστό τυρί, λουκάνικο chorizo, καραμελωμένα κρεμμύδια, χειροποίητες πίκλες αγγουριού, μαγιονέζα μαύρης τρούφας και ρόκα	<b>11€</b>
<b>Space Jam</b> μπιφτέκι 200γρ., νιβατό βερδικούσιας, μαγιονέζα chilli, τραγανά κρεμμύδια, μαρμελάδα πιπεριάς φλωρίνης και ανάμεικτα πράσινα φύλλα	<b>11€</b>
<b>G.O.A.T</b> μπιφτέκι 200γρ., κατσικίσιο τυρί,μανιτάρια σοτέ, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα μαύρης τρούφας, ανάμεικτα πράσινα φύλλα	<b>11.50€</b>
<b>28</b> μπιφτέκι 200γρ., χοιρινό πανσετάκι με γλάσο bourbon, καπνιστό τυρί, 28 sauce, chilli sauce, coleslaw <i>Σε χειροποίητη προζυμμένα ζύμη ωρίμανσης</i>	<b>12.50€</b>

<p><b>Chicken Breast</b>  φιλέτο στήθος κοτόπουλο, διπλό cheddar και bacon,  μαγιονέζα μουστάρδας, τομάτα, iceberg</p>	<b>9€</b>
<p><b>G.C.B - V</b>  σαροτύρι,μανιτάρια, κρεμμύδι σοτέ,  μαγιονέζα μαύρης τρούφας και ανάμεικτα πράσινα φύλλα</p>	<b>9€</b>
<p><b>Garden Glory - VGN</b>  vegan μπιφτέκι και μαγιονέζα, τραγανά κρεμμύδια,  bbq sauce, τομάτα, ανάμεικτα πράσινα φύλλα  <i>Σε χειροποίητη προζυμμένα ζύμη ωρίμανσης</i></p>	<b>12€</b>
<p><b>Shrimp Burger</b>  με γαρίδες ranko, 28 sauce, καραμελωμένα κρεμμύδια,  πίκλα αγγουριού, iceberg  <i>Σε χειροποίητη προζυμμένα ζύμη ωρίμανσης</i></p>	<b>12.50€</b>

**Συνοδεύονται με επιλογή γαρνιτούρας από:**  
patatas bravas, τηγανητές πατάτες, coleslaw, πράσινη σαλάτα και σως της επιλογής σας

**Προσθέστε :**

cheddar, pronola καπνιστή, provolone piccante, καπνιστό τυρί,  
bacon, λουκάνικο chorizo, αυγό + 1€  
δεύτερο μπιφτέκι 200gr. + 3€  
τηγανητές γλυκοπατάτες + 1€  
χειροποίητη προζυμμένα ζύμη ωρίμανσης + 1€

**Στα Burger μας χρησιμοποιούμε αδιαπραγμάτευτα  
100% μοσχαρίσιο κιμά που αλέθεται καθημερινά.  
Έως εξαντλήσεως.**

**M/W Προτεινόμενος βαθμός ψησίματος  
\*V : Vegetarian - \*VGN : Vegan**

# παιδικό μενού

<b>Little Buddies Burger</b> 100% μοσχάρισιο μπιφτεκάκι, cheddar, μαγιονέζα, κέτσαπ, τομάτα <i>Συνοδεύεται από τηγανητές πατάτες και κέτσαπ</i>	<b>7€</b>
<b>Chicken strips</b> λωρίδες στήθος κοτόπουλο παναρισμένες σε ραπκο <i>Συνοδεύεται από τηγανητές πατάτες και κέτσαπ</i>	<b>6.50€</b>
<b>Φιλετάκια χοιρινά</b> με τηγανητές πατάτες και μαγιονέζα ή ανάμεικτη πράσινη σαλάτα	<b>7.50€</b>
<b>Παιδικός χυμός ανάμεικτος 250ml.</b>	<b>2.50€</b>

# γλυκά

<b>Βάσκινο Cheesecake</b> ρουστίκ, κρεμώδες και ανάλαφρο cheesecake με ραγισμένες άκρες και σχεδόν καμένη επιφάνεια γαρνιρισμένο με σάλτσα κόκκινων φρούτων	<b>6€</b>
<b>Salted Caramel Brownie</b> σοκολατένιο brownie με πλούσια επικάλυψη αλμυρής καραμέλας βουτύρου και κροκάν αμυγδάλου	<b>6€</b>

# μπύρες

	<i>330ml</i>	<i>500ml</i>
<b>Stella Artois Βαρέλι</b>	<b>4€</b>	<b>5€</b>
<b>Μάμος</b>	-	<b>5€</b>
<b>Fischer</b>	-	<b>5€</b>
<b>Franziskaner Weissbier</b>	-	<b>6€</b>
<b>Murphy's</b>	-	<b>6€</b>
<b>Χίος BBQ</b>	<b>5.50€</b>	-
<b>Ικαριώτισσα red</b>	<b>6€</b>	-
<b>Radler Amstel</b>	<b>4€</b>	-
<b>Stella Artois 0.0%</b>	<b>4€</b>	-

# spirits

## whiskey

Haig Gold Label	<b>7€</b>
Jameson	<b>7€</b>
Jameson Black Barrel	<b>8€</b>
Glenfiddich 12	<b>8€</b>
Jonnie Walker Black Label	<b>8€</b>
Four Roses	<b>7€</b>
Jack Daniel's	<b>8€</b>

## rum

Bacardi	<b>7€</b>
Havana Club 3	<b>7€</b>
Havana Club Reserva	<b>8€</b>

## gin

Beefeater	<b>7€</b>
Bombay	<b>7€</b>
Tanqueray	<b>7€</b>
Tanqueray 0.0%	<b>7€</b>
Votanikon	<b>7€</b>
Hendrick's	<b>9€</b>

## vodka

Stolichnaya	<b>7€</b>
42 Below	<b>8€</b>
Belvedere	<b>10€</b>

## tequila

eJimador Blanco	<b>7€</b>
eJimador Reposado	<b>8€</b>

## liquor

Campari	<b>7€</b>
Amaretto Disaronno	<b>7€</b>
Skinos Mastiha	<b>6€</b>

## aperitivo

Aperol Spritz	<b>7€</b>
Campari Spritz	<b>7€</b>
Mastiha Spritz	<b>7€</b>
Winter Spritz	<b>7€</b>

## ελληνικά αποστάγματα

Αγιονέρι	<b>6€</b>
Puro	<b>8€</b>

## cognac - brandy

Metaxa 7*	<b>8€</b>
Hennesy V.S	<b>10€</b>

# αναψυκτικά

Coca-Cola 250ml	<b>2.50€</b>
Coca-Cola Zero 250ml	<b>2.50€</b>
Sprite 250ml	<b>2.50€</b>
Πορτοκαλάδα 250ml	<b>2.50€</b>
Πορτοκαλάδα Μπλε 250ml	<b>2.50€</b>
Λεμονάδα 250ml	<b>2.50€</b>
Pink Grapefruit 250ml	<b>2.50€</b>
Σόδα 250ml	<b>2.50€</b>
Βυσσινάδα 250ml	<b>2.50€</b>

# καφές

Espresso μονός / διπλός	<b>2.50€/3.50€</b>
-------------------------	--------------------

# νερό

Φυσικό Μεταλλικό 1lt	<b>2€</b>
Ανθρακούχο νερό 250ml / 750ml	<b>2.50€/4.50€</b>

**spread  
love  
through  
food**

**28**  
**grills & spirits**

**follow us on :**



**28**  
**grills & spirits**

**Αγορανομικός υπεύθυνος : Αναγνωστόπουλος Βάιος**

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει  
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)

**28**  
**grills & spirits**

# **menu**

**grilled comfort food**

**28**  
**grills & spirits**

# salads

<b>Green Salad</b> mixed leafy greens, chilli vinaigrette, goat cheese, smoked pancetta, caramelized almond crocan	<b>9€</b>
<b>Greek - V</b> tomato, cucumber, olives, green peppers, onion, capers, Kythera oiled rusk, Verdikusia nivato (sweet-sour cream cheese), olive oil, oregano <b>*Without nivato - VGN</b>	<b>9€ / *8€</b>
<b>Coleslaw</b> white and red cabbage, carrot, green apple, apple cider vinegar, mayonnaise, grated coriander	<b>7€</b>
<b>Warm potato salad</b> baby potatoes, chorizo sausage, arugula, sautéed mushrooms, Cretan gruyere cream and black sesame	<b>9€</b>
<b>28 Caesar's</b> iceberg, 28 sauce, corn, Cretan gruyere, chicken breast fillet, spicy breadcrumbs <b>*Without chicken breast fillet - V</b>	<b>9€ / *7.50€</b>
<b>Beetroot Salad - V</b> beetroot bulbs, aromatic yoghurt, walnuts, arugula, olive oil	<b>8€</b>
<b>Vegan Green Salad</b> mixed leafy greens, chilli vinaigrette, sautéed mushrooms, orange, caramelized almond crocan	<b>9€</b>

**Seven-yeast bread or pita breads**  
**0.80€ / person**

*Let us know about any allergies or intolerances*  
**\*V : Vegetarian - \*VGN : Vegan**

# appetizers

<b>Cheese Saganaki</b> covered with kanafeh and lime-ginger cream	<b>7.50€</b>
<b>Spring mince pie rolls</b> with crispy country-style pastry, homemade braised minced meat and flavoured yoghurt	<b>7€</b>
<b>Feta Tortilla</b> with P.O.P. feta, chorizo sausage, caramelized onions and black sesame	<b>7€</b>
<b>Mac 'n' Cheese Bites - V</b> cheesy pasta bites in a crispy coating, grated Cretan gruyere and chilli mayonnaise	<b>6.50€</b>
<b>Provolone Piccante</b> semi hard cheese with an under-sweet and spicy taste, breaded in panko and seasonal fruit jam	<b>6.50€</b>
<b>Mushroom Gyros - VGN</b> marinated oyster mushrooms, onion, Florina pepper	<b>7€</b>
<b>Scharotiri aka grilled cheese</b> with grilled tomato, baked pita breads and aromatic olive oil	<b>6.50€</b>
<b>Traditional Puffy Pancakes - V</b> with nivato and Florina pepper jam	<b>6.50€</b>

**\*V : Vegeterian - \*VGN : Vegan**

<p><b>Zucchini Chips - V</b> with homemade creamy tzatziki</p>	<p><b>5.50€</b></p>
<p><b>Feta P.O.P</b> with olive oil and oregano</p>	<p><b>5€</b></p>
<p><b>Nivato</b> sweet and sour Verdikusia cream cheese</p>	<p><b>5€</b></p>

<p><b>Sausage Trilogy</b> with smoked Trikala, mutton, black pig, tortilla chips, handmade cucumber-onion pickles, bbq sauce, spicy mustard</p>	<p><b>12€</b></p>
<p><b>Cheese platter</b> Cretan gruyere, provolone piccante, smoked cheese, Verdikousia nivato, goat cheese, seasonal fruit jam, spicy breadsticks</p>	<p><b>10€</b></p>

# potatoes

<b>Country</b> fried potatoes with smoked sausage from Trikala, fried egg and gruyere from Crete	<b>6€</b>
<b>Smokey Bravas</b> patatas bravas with smoked cheese cream and smoked pancetta	<b>6€</b>
<b>Sweet Dreams</b> sweet potato fries with provolone piccante cream and chorizo sausage	<b>7€</b>
<b>Sweet potato fries</b>	<b>5€</b>
<b>Patatas Bravas</b>	<b>4€</b>
<b>Fried potatoes</b>	<b>4€</b>

# sauces

	<i>portion</i>	<i>dip</i>
<b>Homemade Smoked Whipped cream</b>	<b>4.50€</b>	<b>1€</b>
<b>Homemade creamy tzatziki</b>	<b>4.50€</b>	<b>1€</b>
<b>Aromatic yoghurt sauce</b>	<b>4.50€</b>	<b>1€</b>
<b>28 Sauce</b>	-	<b>1€</b>
<b>BBQ Sauce</b>	-	<b>1€</b>
<b>Black truffle Mayo</b>	-	<b>1€</b>
<b>Dijonnaise</b>	-	<b>1€</b>
<b>Chilli Mayo</b>	-	<b>1€</b>
<b>Mayonnaise</b>	-	<b>1€</b>
<b>Chilli Sauce</b>	-	<b>1€</b>
<b>Tonkatsu Sauce</b>	-	<b>1€</b>
<b>Vegan Mayo</b>	-	<b>1€</b>

# main

<b>Pork neck skewers</b> with homemade creamy tzatziki, pita breads and fried potatoes	<b>9€</b>
<b>Pork Pancetta</b> boneless, with homemade smoked whipped cream, pita breads and fried potatoes	<b>9€</b>
<b>Chicken breast Kontosouvli</b> with dijonaise, pita breads and fried potatoes	<b>9€</b>
<b>Chicken breast fillet</b> with olive oil-lemon sauce and baby sautéed potatoes	<b>10€</b>
<b>Aromatic chicken breast fillet</b> with lime-ginger cream and patatas bravas	<b>11€</b>
<b>Homemade "Bifteki" Patties</b> with aromatic yoghurt sauce and fried potatoes	<b>9.50€</b>
<b>Southern "Bifteki" Patties</b> with provolone piccante cream, country pita breads, homemade tomato sauce and crispy onions	<b>11€</b>
<b>Trikala smoked sausage</b> with spicy mustard, pita breads and fried potatoes	<b>9€</b>
<b>Mutton sausage</b> with caramelized onions, bbq sauce and patatas bravas	<b>10€</b>
<b>Black pig sausage</b> with coleslaw, bourbon glaze and patatas bravas	<b>12€</b>

<p><b>Boneless pork chops</b> with bourbon glaze and patatas bravas</p>	<p><b>10€</b></p>
<p><b>Tonkatsu</b> crispy Japanese boneless pork cutlets, breaded in panko, tonkatsu sauce and sweet potato fries</p>	<p><b>11€</b></p>
<p><b>Medallion pork fillet</b> with smoked cheese cream and patatas bravass <i>*without smoked cheese cream</i></p>	<p><b>12€ / *10.50€</b></p>
<p><b>Tomahawk pork chop 550gr.</b> with bourbon glaze, handmade cucumber - onion pickles and patatas bravas</p>	<p><b>14€</b></p>
<p><b>Mutton filets 300gr.</b> with aromatic olive oil and baby sautéed potatoes</p>	<p><b>14€</b></p>
<p><b>Beef minute steak 300gr.</b> boneless, with herb butter and baby sautéed potatoes</p>	<p><b>16€</b></p>

**Add : sweet potato fries +1€ / baby sautéed potatoes +1€**

**Meat Platter for 2**

mutton fillet, beef minute steak, chicken breast fillet,  
boneless pork tenderloin, black pig sausage, mutton sausage,  
handmade cucumber - onion pickles, coleslaw, 28 sauce and baked pita breads

**25€**

***In our restaurant there is nothing pre-cooked.  
The weight refers to an approximate fresh product***

# steaks

<b>Tri Tip Souvlaki 300gr. - R/MR/M</b> rump tail, Black Angus Argentina	<b>18€</b>
<b>Rib Steak 600gr. - R/MR/M</b> bone in rib eye	<b>30€</b>
<b>Rib Eye 300gr. - R/MR/M</b> Black Angus Australia	<b>33€</b>
<b>New York Strip 300gr. - R/MR/M</b> strip loin, Black Angus Argentina	<b>30€</b>

**A side of your choice is included from:**  
baby sauteed potatoes, patatas bravas, fried potatoes,  
green salad, coleslaw and bourbon glaze.

***R/MR/M/MW - Recommended cooking levels***

***In our restaurant there is nothing pre-cooked.  
The weight refers to an approximate fresh product***

# grilled sandwiches

<b>Cheesesteak</b> chopped beef steak, provolone piccante, onion, bell pepper, sautéed mushrooms	<b>11€</b>
<b>Hot "Black" Dog</b> black pork sausage, coleslaw, bourbon glaze, caramelized onions	<b>9.50€</b>
<b>Meatball Sub</b> grilled meatballs with homemade tomato sauce, smoked provola, arugula, aromatic olive oil	<b>9€</b>
<b>Pancetta</b> pancetta slices with bourbon glaze, smoked cheese, 28 sauce, crispy onions, mixed green leaves	<b>9€</b>
<b>Greek Hero</b> pork neck skewer, creamy homemade tzatziki, tomato, onion, fresh herbs	<b>8€</b>
<b>Mushroom - VGN</b> marinated mushrooms, florina pepper, sautéed onions, fresh herbs	<b>9€</b>

**A side of your choice is included from:**

patatas bravas, fried potatoes, coleslaw, green salad and sauce of your choice

**Add : sweet potato fries +1€ / baby sautéed potatoes +1€**

*In handmade sourdough curing dough*

**\*V : Vegetarian - \*VGN : Vegan**

# burgers

<p><b>O.G. Cheeseburger</b> 200gr. beef patty, double cheddar, mayonnaise, ketchup, mustard, onion, handmade cucumber pickles, iceberg</p>	<p><b>9€</b></p>
<p><b>Buddies</b> 200gr. beef patty, provolone piccante, fried egg, double bacon, bbq sauce, crispy onions, iceberg</p>	<p><b>10€</b></p>
<p><b>Gamberro</b> 200gr. beef patty, smoked cheese, chorizo sausage, caramelized onions, hand-made cucumber pickles, black truffle mayonnaise, rocket</p>	<p><b>11€</b></p>
<p><b>Space Jam</b> 200gr. beef patty, nivato verdikousia cheese, chilli mayonnaise, crispy onions, florina pepper jam, mixed green leaves</p>	<p><b>11€</b></p>
<p><b>G.O.A.T</b> 200gr. beef patty, goat cheese, sautéed mushrooms, caramelized onions, black truffle mayonnaise, mixed green leaves</p>	<p><b>11.50€</b></p>
<p><b>28</b> 200gr. beef patty, pork pancetta with bourbon glaze, smoked provola, 28 sauce, chilli sauce, coleslaw. <i>In handmade sourdough bun</i></p>	<p><b>12.50€</b></p>

<p><b>Chicken Breast</b> chicken breast fillet, double cheddar and bacon, mustard mayonnaise, tomato, iceberg</p>	<b>9€</b>
<p><b>G.C.B - V</b> scharotiri, mushrooms, sauteed onion, black truffle mayonnaise and mixed green leaves</p>	<b>9€</b>
<p><b>Garden Glory - VGN</b> vegan patty and mayonnaise, crispy onions, bbq sauce, tomato, mixed green leaves <i>In handmade sourdough bun</i></p>	<b>12€</b>
<p><b>Shrimp Burger</b> with panko shrimps, 28 sauce, caramelized onions, pickled cucumber, iceberg <i>In handmade sourdough bun</i></p>	<b>12.50€</b>

**A side of your choice is included from:**

patatas bravas, fried potatoes, coleslaw, green salad and sauce of your choice

**Add :**

cheddar, smoked provola, provolone piccante, smoked cheese,  
bacon, chorizo sausage, egg + 1€  
second beef patty 200g. + 3€  
sweet potato fries + 1€  
handmade sourdough bun + 1€

***In our Burgers we use 100% ground beef  
that is ground daily.  
Until sold out.***

**M/W Recommended cooking level**

**\*V : Vegetarian - \*VGN : Vegan**

# kids menu

<b>Little Buddies Burger</b> 100% beef patty, cheddar cheese, mayonnaise, ketchup, tomato <i>Served with fried potatoes and ketchup</i>	<b>7€</b>
<b>Chicken strips</b> chicken breast strips breaded in panko <i>Served with fried potatoes and ketchup</i>	<b>6.50€</b>
<b>Pork fillets</b> with fried potatoes and mayonnaise or mixed green salad	<b>7.50€</b>
<b>Children's mixed juice</b>	<b>2.50€</b>

# desserts

<b>Basque Cheesecake</b> rustic, creamy and light cheesecake with cracked edges and an almost burnt surface, topped with red fruit sauce	<b>6€</b>
<b>Salted Caramel Brownie</b> chocolate brownie with rich salted butter caramel coating and caramelized almond crocan	<b>6€</b>

# beers

	<i>330ml</i>	<i>500ml</i>
<b>Stella Artois Draught</b>	<b>4€</b>	<b>5€</b>
<b>Mamos</b>	-	<b>5€</b>
<b>Fischer</b>	-	<b>5€</b>
<b>Franziskaner Weissbier</b>	-	<b>5€</b>
<b>Murphy's</b>	-	<b>6€</b>
<b>Chios BBQ</b>	<b>5.50€</b>	-
<b>Ikariotissa red</b>	<b>6€</b>	-
<b>Radler Amstel</b>	<b>4€</b>	-
<b>Stella Artois 0.0%</b>	<b>4€</b>	-

# spirits

## whiskey

Haig Gold Label	<b>7€</b>
Jameson	<b>7€</b>
Jameson Black Barrel	<b>8€</b>
Glenfiddich 12	<b>8€</b>
Jonnie Walker Black Label	<b>8€</b>
Four Roses	<b>7€</b>
Jack Daniel's	<b>8€</b>

## rum

Bacardi	<b>7€</b>
Havana Club 3	<b>7€</b>
Havana Club Reserva	<b>8€</b>

## gin

Beefeater	<b>7€</b>
Bombay	<b>7€</b>
Tanqueray	<b>7€</b>
Tanqueray 0.0%	<b>7€</b>
Votanikon	<b>7€</b>
Hendrick's	<b>9€</b>

## vodka

Stolichnaya	<b>7€</b>
42 Below	<b>8€</b>
Belvedere	<b>10€</b>

## tequila

eJimador Blanco	<b>7€</b>
eJimador Reposado	<b>8€</b>

## liquor

Campari	<b>7€</b>
Amaretto Disaronno	<b>7€</b>
Skinos Mastiha	<b>6€</b>

## aperitivo

Aperol Spritz	<b>7€</b>
Campari Spritz	<b>7€</b>
Mastiha Spritz	<b>7€</b>
Winter Spritz	<b>7€</b>

## greek spirits

Agioneri	<b>6€</b>
Puro	<b>8€</b>

## cognac - brandy

Metaxa 7*	<b>8€</b>
Hennesy V.S	<b>10€</b>

# soft drinks

Coca-Cola 250ml	<b>2.50€</b>
Coca-Cola Zero 250ml	<b>2.50€</b>
Sprite 250ml	<b>2.50€</b>
Orangeade 250ml	<b>2.50€</b>
Orangeade Blue 250ml	<b>2.50€</b>
Lemonade 250ml	<b>2.50€</b>
Pink Grapefruit 250ml	<b>2.50€</b>
Soda Water 250ml	<b>2.50€</b>
Soft sour cherry 250ml	<b>2.50€</b>

# coffee

Espresso single / double	<b>2.50€/3.50€</b>
--------------------------	--------------------

# water

Natural mineral water 1lt	<b>2€</b>
Sparkling water 250ml / 750ml	<b>2.50€/4.50€</b>

**spread  
love  
through  
food**

**28**  
**grills & spirits**

**follow us on :**



**28**  
**grills & spirits**

**Market inspection representative : Anagnostopoulos Vaios**

*Consumer is not obliged to pay, in cash or by card,  
if he/she is not provided with a valid payment receipt ("apódixi").*