



ZAMBRI

K I F I S S I A

Excecutive Chef: Konstantinos Akouros
Head Chef: Harris Tzan

BREWED BLISS

COFFEES

| | | |
|--------------------|------|------------------------------------|
| ESPRESSO ΜΟΝΟΣ | 3.50 | ESPRESSO SINGLE |
| ESPRESSO ΔΙΠΛΟΣ | 4.50 | ESPRESSO DOUBLE |
| ESPRESSO MACCHIATO | 3.70 | ESPRESSO MACCHIATO |
| CAPPUCCINO ΜΟΝΟΣ | 4.50 | CAPPUCCINO SINGLE |
| CAPPUCCINO ΔΙΠΛΟΣ | 4.50 | CAPPUCCINO DOUBLE |
| LATTE | 5.00 | LATTE |
| FREDDO ESPRESSO | 4.50 | FREDDO ESPRESSO |
| FREDDO CAPPUCCINO | 5.00 | FREDDO CAPPUCCINO |
| ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ | 4.50 | FILTER COFFEE |
| IRISH COFFEE | 5.50 | IRISH COFFEE |
| ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΜΟΝΟΣ | 3.00 | TRADITIONAL GREEK COFFEE SINGLE |
| ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ | 4.00 | TRADITIONAL GREEK COFFEE DOUBLE |

ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΣΙΡΟΠΙ / ADD ANY SYRUP [+ 0,50€]
ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΣΑΝΤΙΓΙ / ADD WHIPPED CREAM [+ 0,50€]

JUICES

| | | |
|--|------|--|
| FRESH ORANGE JUICE | 5.00 | FRESH ORANGE JUICE |
| GOLDEN IMMUNE πορτοκάλι, τζίντζερ, κουρκουμάς, μέλι / | 6.00 | GOLDEN IMMUNE orange, ginger, turmeric, honey |
| REJUVENATE πορτοκάλι, μήλο, καρότο, ανανάς / | 6.00 | REJUVENATE orange, apple, carrot, pineapple |

TEA HOT / COLD

STRONG BREAKFAST 4.50
Μαύρο τσάι Κεϋλάνης, 30% Ινδίας

4 FRUITS ROUGES 4.50
Μαύρο τσάι, κομματάκια φράουλας,
ολόκληρα φραγκοστάφυλα

GOUT RUSSE DOUCHKA 4.50
Χαρμάνι ποικιλιών μαύρου τσαγιού
Κίνας με αιθέρια έλαια

CHINA GUNPOWDER 4.50
Παραδοσιακό Κινέζικο τσάι

ΧΑΜΟΜΗΛΙ 4.50

STRONG BREAKFAST
A union of Ceylon, Darjeeling and teas

4 FRUITS ROUGES
A blend of black teas with
the delicious scents of red fruits

GOUT RUSSE DOUCHKA
Flavored black tea
with citrus fruits & essential oils

CHINA GUNPOWDER
Traditional China Tea

CHAMOMILLE

YAMAS TEA

YAMAS LEMON 7.00

YAMAS BLUEBERRY 7.00

YAMAS PEACH 7.00

YAMAS POMEGRANATE 7.00

SMOOTHIES

PEANUT PROTEIN 6.00
Γάλα καρύδας, μπανάνα,
φυστικοβούτυρο σπόροι τσάια

RED BERRIES 7.00
γάλα αμυγδάλου, μούρα,
μέλι, νιφάδες βρώμης

PEANUT PROTEIN
coconut milk, banana,
peanut butter, chia seeds

RED BERRIES
almond milk, berries,
honey, oat flakes

CHOCOLATES

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 5.00

ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ 5.00

ΣΟΚΟΛΑΤΑ BITTER 5.50

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΦΡΑΟΥΛΑ 5.50

ΣΟΚΟΛΑΤΑ CRANBERRY 5.50

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΑΣΤΙΧΑ 5.50

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ 5.50

MILK CHOCOLATE

WHITE CHOCOLATE

BITTER CHOCOLATE

**CHOCOLATE WITH
STRAWBERRY**

**CHOCOLATE WITH
CRANBERRY**

CHOCOLATE MASTIC

CHOCOLATE CARAMEL

MILKSHAKES

ΣΟΚΟΛΑΤΑ 6.50

ΦΡΑΟΥΛΑ 6.50

ΒΑΝΙΛΙΑ 6.50

ΚΑΡΑΜΕΛΑ 6.50

CHOCOLATE

STRAWBERRY

VANILLA

CARAMEL

GRANITA

| | | |
|-------------------|------|---------------|
| ΦΡΑΟΥΛΑ | 5.50 | STRAWBERRY |
| ΦΡΟΥΤΟ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ | 5.50 | PASSION FRUIT |
| ΜΑΝΓΚΟ | 5.50 | MANGO |

SOFT DRINKS

| | | |
|--|------|--|
| COCA COLA REGULAR | 4.00 | COCA COLA REGULAR |
| COCA COLA LIGHT | 4.00 | COCA COLA LIGHT |
| COCA COLA ZERO | 4.00 | COCA COLA ZERO |
| FANTA RED | 4.00 | FANTA RED |
| FANTA BLUE | 4.00 | FANTA BLUE |
| SPRITE | 4.00 | SPRITE |
| RED BULL | 7.00 | RED BULL |
| STILL μ. PREMIUM ARTISAN WATER 700 ML GLASS | 7.00 | STILL μ. PREMIUM ARTISAN WATER 700 ML GLASS |
| ΞΙΝΟ ΝΕΡΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ 250ML | 4.00 | NATURAL CARBONATED FLORINA XINO NERO 250ML |
| ΞΙΝΟ ΝΕΡΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ 1LT. | 6.00 | NATURAL CARBONATED FLORINA XINO NERO 1LT. |
| AVATON STILL WATER 750ML | 8.00 | AVATON STILL WATER 750ML |
| 3 CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA | 6.00 | 3 CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA |
| 3 CENTS GINGER BEER | 6.00 | 3 CENTS GINGER BEER |
| 3 CENTS AEGEAN TONIC | 6.00 | 3 CENTS AEGEAN TONIC |

BREWED BLISS

BREAKFAST

ΑΥΓΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ
Πατάτα τηγανιτή, χοιρινό λουκάνικο,
κρέμα φέτας, αυγά τηγανιτά

13.00

SAKSHOUKA
Πιπεριές πολύχρωμες, αυγά,
νιφάδες τσίλι, σάλτσα ντομάτας,
λάδι πάπρικας, σαγανάκι σφέλα,
προζυμένιο ψωμί

13.50

POACHED EGGS
Χωριάτικο ψωμί, κολοκύθι
ολλανδέζ, προσούτο

12.50

HEALTHY OMELETTE
Τυρί cottage,
παστράμι γαλοπούλα,
σπανάκι, κρέμα αβοκάντο

12.00

OMELETTE
Χοιρομέρι, ντομάτα, μοτσαρέλα,
μανιτάρια

11.50

SCRAMBLED EGGS CROISSANT
Τσορίθο, τυρί κρέμα, σχοινόπρασο.

13.00

ZAMBRI TOWER BREAKFAST
Χωριάτικο ψωμί, αυγά σκραμπλ, μανούρι,
πανσέτα, μανιτάρια,
τοματίνια Σαντορίνης,
πραλίνα σοκολάτας, φιστίκι, μέλι,
πραλίνα Lila pause,
κρουασάν βουτύρου, Ελβετική βάφλα
ανανάς, ακτινίδιο,
φράουλα, νιφάδες καρύδας

32.00

FRIED EGGS
Fried potatoes, pork sausage,
feta cream, fried eggs

SAKSHOUKA
Colorful peppers, eggs,
chili flakes, tomato sauce,
paprika oil, sfela saganaki,
sourdough bread

POACHED EGGS
Country bread, zucchini,
hollandaise sauce, prosciutto

HEALTHY OMELETTE
Cottage cheese,
turkey pastrami, spinach,
avocado cream

OMELETTE
Ham, tomato, mozzarella,
mushrooms

SCRAMBLED EGGS CROISSANT
Chorizo, cream cheese, chives

ZAMBRI TOWER BREAKFAST
Country bread, scrambled eggs,
manouri cheese, pancetta,
mushrooms, cherry tomatoes,
pralines of chocolate,
pistachio & Lila pause, honey,
Butter croissant, wafle
pineapple, kiwi,
strawberries, coconut flakes

SCRAMBLED EGG "PEINIRLI"
Αυγά scrambled, τοματίνια,
γραβιέρα Κρήτης

12.50

CROQUE MADAME CROISSANT
Μορνέ παρμεζάνας, χοιρομέρι,
τυρί γκούντα, αυγό τηγανιτό

12.00

AVOCADO TOAST
Γουακαμόλε, μανιτάρια, τοματίνια,
καπνιστός σολομός, σπαράγγια,
κόκκινο λάχανο, λάιμ,
προζυμένιο ψωμί ολικής άλεσης

14.50

YOGURT BOWL
Γιαούρτι 0%, κηρήθρα, καρύδια,
μέλι, μπανάνα, κανέλα honey,

10.50

CLUB SANDWICH
Ψωμί brioche, κοτόπουλο ψητό,
τσένταρ, ντομάτα,
ice berg
μαγιονέζα, μπέικον, γαλοπούλα

14.50

SCRAMBLED EGG "PEINIRLI"
Scrambled eggs, cherry tomatoes,
Cretan graviera cheese

CROQUE MADAME CROISSANT
mornay Parmesan sauce, ham,
gouda cheese, fried egg

AVOCADO TOAST
Guacamole, mushrooms,
cherry tomatoes, smoked salmon,
asparagus, red cabbage, lime,
whole wheat sourdough bread

YOGURT BOWL
0% yogurt, honeycomb, walnuts,
banana, cinnamon

CLUB SANDWICH
Brioche bread, grilled chicken,
cheddar cheese, tomato,
ice berg,
mayonnaise, bacon, turkey



PANCAKES

PANCAKES CHOCOLATE DUBAI

Πραλίνα φυστίκι, κανταΐφι,
πραλίνα φουντουκιού,
φυστίκι Αιγίνης

14.00

PANCAKES LILA

Πραλίνα φράουλα, φεγγερίνη,
πραλίνα λευκή σοκολάτα

13.00

PANCAKES CHOCOLATE

Πραλίνα σοκολάτα, Oreο,
πραλίνα λευκής σοκολάτας

12.50

PANCAKES MAPLE SYRUP

Σιρόπι σφενδάμου,
φρούτα του δάσους,
ζάχαρη άχνη.

12.00

SAVOURY PANCAKES

Κοτόπουλο ψητό, κρέμα παρμεζάνας,
μπέικον, μαγιονέζα, ντομάτα,
τυρί ένταμ, αυγό

13.50

BURGER

CHICKEN BURGER

Κοτόπουλο πανέ, iceberg,
τυρί τσένταρ, μαγιονέζα
ντομάτα

14.50

BEEF BURGER

100% μοσχαρίσιο μπιφτέκι,
τυρί τσένταρ, καραμελωμένο κρεμμύδι,
ντομάτα, iceberg, cocktail sauce,
πίκλα αγγουριού

18.00

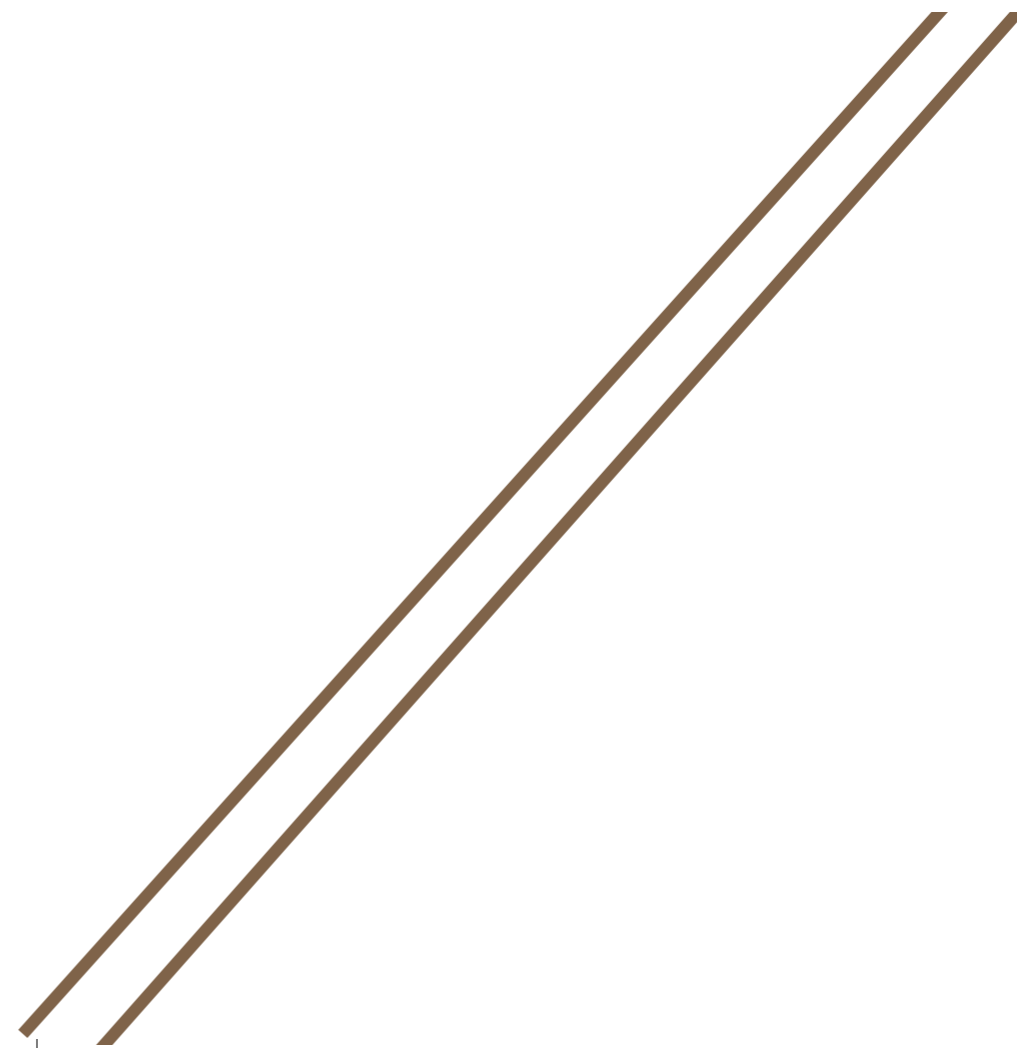
KIDS MENU | ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

ΤΟΣΤ ΤΥΡΙ ΜΕ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ Ή ΖΑΜΠΟΝ | CHEESE TOAST WITH TURKEY OR HAM

4.50

ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ ΜΕ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ | CHICKEN NUGGETS WITH FRIES

8.00



ZAMBRI.GR





ZAMBRI

K I F I S S I A



ZAMBRI

K I F I S S I A

**Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).**
CUSTOMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT - INVOICE).

Για το μαγείρεμα και για τα dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.

Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

In our salads and dishes we use virgin olive oil. For frying we use sunflower oil.

Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο (*).

Frozen products are marked with an asterisk (*).

**ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.**

THE ESTABLISHMENT IS OBLIGED TO HAVE PRINTED FORMS AVAILABLE IN A SPECIAL LOCATION
NEAR THE EXIT FOR THE REGISTRATION OF COMPLAINTS.

**ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ
ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ
ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ ή ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ (Ν. 3730/2008 & Π.Δ 350/2003).**

THE CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IS PROHIBITED FOR INDIVIDUALS UNDER
17 YEARS OLD WHO ARE NOT ESCORTED BY PARENTS OR GUARDIANS (LAW 3730/2008
PRESIDENTIAL DECREE 350/2003).

**ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Το κατάστημα διαθέτει κατάλογο με τα αλλεργιογόνα συστατικά που υπάρχουν
στα προϊόντα μας. Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε να
μας ενημερώσετε.**

Allergenic Ingredients: The store has a list of allergenic ingredients in our products. In case you are
allergic to any ingredient in please let us know.

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται

όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.

Prices are all inclusive of all taxes and duties.

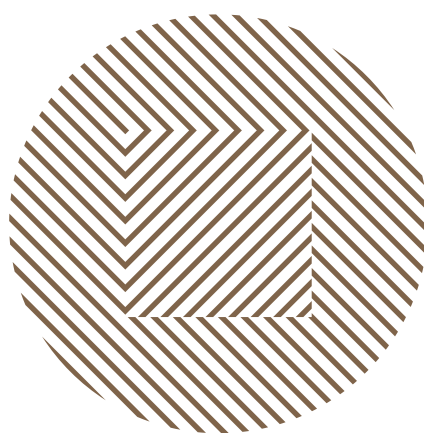
Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Prices can change without prior notice.

Executive Chef: Κωνσταντίνος Άκουρος | Chef De Cuisine: Charis Tzan

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αναστάσιος Άκουρος

Person responsible upon market inspection: Anastasios Akouros



ZAMBRI

K I F I S S I A



ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΣΕΦ

CHEF'S WELCOME

Bread & Dip 3.00 €

Χαρούπι με καρύδια – Carob with walnuts
Ψωμί πατάτας με γλασέ ντομάτας – Potato bread with tomato glaze
Αρωματισμένο βούτυρο – Flavored butter

Σαλάτες – Salads

Μπουράτα με γκασπάτσο – Buratta with gazpacho 17.50 €

Πολύχρωμες ντομάτες, φρέσκος δυόσμος, αποξηραμένο σύκο, λάδι βασιλικού
Tomatoes, fresh mint, dried fig, basil oil

Κρητική σαλάτα – Cretan salad 14.00 €

Παξιμάδι χαρουπιού, πολύχρωμα τοματίνια, ξινομυζήθρα, ντρέσινγκ οξύμελι, λάδι βασιλικού, φρέσκια ρίγανη,
Carob bread, colorful cherry tomatoes, xynomyzithra, oxymeli dressing, basil oil, fresh oregano

*** Σπανάκι με γαρίδες black tiger – Spinach with black tiger shrimps** 18.00 €

Ντρέσινγκ με γιούζου και λεμόνι, τσιπς μαύρου σκόρδου, παρμεζάνα, ραπανάκι
Yuzu and lemon dressing, black garlic chips, parmesan, radish

Σαλάτα κοτόπουλο – Chicken salad 16.50 €

Κοτόπουλο μπούτι, αβοκάντο, αγγούρι, φυστίκια, ντρέσινγκ μάνγκο και φρούτα του πάθους
Chicken leg, avocado, cucumber, pistachio, mango-passion fruit dressing

Μανιτάρια (vegan) – Mushrooms (vegan) 18.50 €

Άγρια χειμερινά μανιτάρια, τοματίνια, τσιπς πράσου, ντρέσινγκ λάιμ
Wild winter mushrooms, cherry tomatoes, leek chips, lime dressing

Ωμά Πιάτα – Raw Course

Καρπάτσιο Black Angus – Black Angus Carpaccio 24.00 €

Ψημένο φουντούκι, σπαράγγια, παρμεζάνα με horseradish, πράσινη μιζούνα, λάδι αστακού
Roasted hazelnut, asparagus, parmesan with horseradish, green mizuna, lobster oil

Ταρτάρ τόνου – Tuna tartare 22.00 €

Πίκο ντε γκάλο, “χωριάτικη” πόνζου, χιόνι φέτας, χαρούπι
Pico de gallo, “choriatiki” ronzu, snow feta cheese, carob

Σεβίτσες “ψάρι ημέρας” – Ceviche “fish of the day” 19.00 €

Τσιπς γλυκοπατάτας, σάλτσα κόλιανδρου, γάλα καρύδας, πιπέρι κακάο
Sweet potato chips, cilantro leche, coconut milk, cacao pepper

Ταρτάρ Black Angus – Black Angus beef tartare 23.00 €

Τερίνα πατάτας, κρέμα μετσοβόνη, χαβιάρι ρέγγας, παστός κρόκος αυγού
Terrine potatoes, metsovone cream, herring caviar, cured egg yolk

Ζεστά Πιάτα για Μοίρασμα – Hot Shairing Plates

Iberico “schnitzel” 28.00 €

κρέμα αβοκάντο, ταρτάρ ντομάτας, φιλέτα μαύρης τρούφας
Avocado cream, tomato tartare, black truffle flakes

Λαχανοντολμάς “Black Angus” – Cabbage Roll “Beef Black Angus” 17.00 €

Κρέμα από καμμένο λάχανο, αυγολέμονο εσπούμα, λάδι άνηθου
Cream of burnt cabbage, esruma avgolemono, dill oil

Dumplings “κιμαδόπιτα” – Dumplings “kimadopita” meat pie 16.00 €

Γαλάκτωμα πρόβειου γιαουρτιού με αριάνι, λάδι δυόσμου, φρέσκα μυρωδικά
Ewe’s yogurt emulsion with ariani, mint oil, fresh herbs

Άγρια μανιτάρια – Wild mushrooms 18.50 €

Κρέμα τόφου, πέρλες τρούφας, λάδι λευκής τρούφας
Tofu cream, truffle pearls, white truffle oil

Γιουβαρλάκια θαλασσινών – Seafood Rice Balls 19.50 €

Γαρίδα, λευκό ψάρι, φρέσκα μυρωδικά, τσιπς νόρι, σάλτσα φρικασέ, λάιμ
Shrimp, white fish, fresh herbs, chips nori, fricassee sauce, lime

Κεμπάπ πίτα – Kebab “pita bread” 18.00 €

Τσάτνεϊ ντομάτας, πίκλες κόκκινου κρεμμυδιού, γιαούρτι προβάτου, φρέσκα μυρωδικά
Tomato chutney, pickled red onion, ewe yogurt, fresh herbs

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ – MAIN COURSE

Γύρος Black Angus για 2 – Beef black angus “Gyros” for 2 38.00 €

Inside skirt, pico de gallo, γιαούρτι με σουμάκ, πίτα, τσιμιτσούρι
Inside skirt, pico de gallo, yogurt with sumac, pita bread, chimichurri

Καρμπονάρα – Carbonara 18.00 €

Ριγκατόνι, γκουαντσιάλε, εσπούμα παρμεζάνας
Rigatoni, guanciale, parmesan esruma

Φιλέτο Μοσχαρίσιο “Στιφάδο” – Beef Fillet “Stifado” 35.00 €

Καπνιστή μελιτζάνα, ζωμός μοσχαριού, πέρλες κρεμμυδιού, δεντρολίβανο
Smoked eggplant, beef jus, pearl onions, rosemary

Σολομός – Salmon 22.00 €

Πλιγούρι, μάνγκο, αβοκάντο, ντομάτα, αγγούρι, μπουγιαμπέσα με σίσο και σαφράν
Bulgur, mango, avocado, tomato, cucumber, bouillabaisse with shiso and saffron

Παπαρδέλες Με Μοσχαρίσιο Σιδηρόδρομο “Black Angus” – Rappardelle With Beef Short Rib “Black Angus” 24.00 €

Κρέμα μετσοβόνη
Metsovone cream

Φιλέτο Ροφού Με Ποντιακό Κους Κους – Grouper Fillet With Pontian Couscous 37.00 €

Ζωμός θαλασσινών, λάιμ, πούδρα ντομάτας
Seafood broth, lime, tomato powder

Ριζότο άγριων μανιταριών-Risotto with Wild Mushrooms 18.00 €

Πίκλα σιμέντζι, μαγιονέζα με μαύρη τρούφα
Pickled Shimeji Mushrooms, black Truffle Mayonnaise

Ρίζες 'εικονικό ριζότο'- Roots "Virtual Risotto" 17.50 €

Πατάτα, σελινόριζα, χύμα παντζαριού-αμυγδάλου, κρέμα ψητής σελινόριζας, γραβιέρα Κρήτης
Potato, Celery Root, Beet-Almond Soil, Roasted Celery Root Cream, Cretan Gruyère Cheese

Βιολογικό Κοτόπουλο με Μανιτάρια- Organic Chicken With Mushrooms 19.00 €

Κανελλόνια μανιταριών, μορνέ γραβιέρας, σάλτσα κοτόπουλο
Mushroom capelloni, gruyere morney sauce, chicken jus

PREMIUM CUTS

Rib eye black Angus USA Omaha 300gr 55.00 €

Inside skirt black Angus USA Omaha 250gr 32.00 €

Flap steak black Angus USA Omaha 250gr 35.00 €

Tenderloin black Angus Uruguay 250gr 42.00 €

Dorado 300 - 400gr 22.00 €

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ - SIDES

Πατάτες τηγανητές με τυρί 6.50 €
Fries potatoes with cheese

Πουρές φούρνου με αυγό και τρούφα 6.00 €
Puree with egg and truffle paste

Κρέμα σπανάκι με παρμεζάνα 7.00 €
Spinach, parmesan, cream

Λαχανικά με βούτυρο σφένδαμο 7.50 €
Vegetable

Sauces

Bearnaise 4.50 €

Pepper 4.00 €

Chilli 4.00 €

Roquefort 4.50 €

Γλυκά - Desserts

Chocolate Pillar 12.00 €

Κρέμα σοκολάτας Esmeralda 74%, ναμελάκα, σοκολάτα Ghana 40%, καραμελωμένα πεκάν, χύμα κακάο
Esmeralda 74% chocolate cream, namelaka, Ghana 40% chocolate, caramelized pecans, cocoa seed soil

Zambri Tower (For 4) 35.00 €

Πύργος σου με κρέμα γιανδύια, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης, καραμελωμένα φουντούκια, σάλτσα σοκολάτας lactee Barry 35%, καραμέλα
Choux tower with gianduja cream, Madagascar vanilla ice cream, caramelized hazelnuts, lactee Barry 35% chocolate sauce, caramel

Αμύγδαλο / Μανταρίνι - Almond/Mandarin 11.50 €

Φινάνσιερ αμυγδάλου, πραλίνα αμυγδάλου, ζελέ μανταρινιού, κρέμα αμυγδάλου, σορμπέ μανταρινιού
Almond financier, almond praline, mandarin gel, almond cream, mandarin sorbet

Pistachio Dome 13.00 €

Κρέμα φιστικιού, πραλίνα φιστικιού, κομπόστα κόκκινων φρούτων, φινάνσιερ φιστικιού, σορμπέ βατόμουρο
Pistachio cream, pistachio praline, red fruit compote, pistachio financier, raspberry sorbet

Cheese & Cold cuts for 4 (40.00 €)

Pinza Tartufato 20.00 €

6 είδη μανιταριών, λάδι τρούφας
6 types of mushrooms, truffle oil

Pinza Guanciale 18.00 €

Λευκό τσένταρ, σχοινόπρασο
White cheddar, chives

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

CUSTOMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT - INVOICE)

Για το μαγείρεμα και για τα Dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.
για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιαίλαιο.
In our salads and dishes we use virgin olive oil. For frying we use sunflower oil.

Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο(*)
Frozen products are marked with an asterisk(*)

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ
THE ESTABLISHMENT IS OBLIGED TO HAVE PRINTED FORMS AVAILABLE IN A SPECIAL LOCATION
NEAR THE EXIT FOR REGISTRATION OF COMPLAINS

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ
ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ Ή ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ
(Ν. 3730/2008 & Π.Δ.350/2003)
THE CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IS PROHIBITED FOR INDIVIDUALS UNDER
17 YEARS OLD WHO ARE NOT ESCORTED BY PARENTS OR GUARDIANS (LAW 3730/2008
PRESIDENTIAL DECREE 350/2003)

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Το κατάστημα διαθέτει κατάλογο με αλλεργιογόνα συστατικά που υπάρχουν στα
προϊόντα μας. Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε να μας
ενημερώσετε.

Allergenic Ingredients: the store has a list of allergenic ingredients in our products. In case you are allergic
to any ingredient in please let us know.

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.
Prices are all inclusive of all taxes and duties.

Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.
Prices can change without prior notice.

Executive Chef: Κωσταντίνος Άκουρος
Executive Chef: Kostantinos Akouros

Chef de Cuisine: Χάρης Τζάν
Chef de Cuisine: Charis Tzan

Αγορανομικός υπεύθυνος: Αναστάσιος Άκουρος
Person responsible uponmarket inspection: Anastasios Akouros



ZAMBRI

K I F I S S I A