

Νέες γεύσεις έφτασαν στο M8 Κολωνάκι!

Το νέο μας μενού επιμελείται ο βραβευμένος σεφ Αθανάσιος Ανδριτσόπουλος, που φέρνει φρέσκο άνεμο, αντλώντας την έμπνευσή του από τα ξεχωριστά προϊόντα της Ελλάδας.
Η φιλοσοφία του στηρίζεται στην αξιοποίηση όλων των τοπικών προϊόντων υψηλής ποιότητας με τα οποία δημιουργεί γεύσεις που απογειώνουν το fine dining.
Στρέφει την ματιά του σε χειροποίητα και εκλεκτά υλικά από κάθε μέρος της Ελλάδος, τα οποία «μεταμορφώνονται» και αναδεικνύονται σε υψηλή γαστρονομία.
Η δημιουργίες του «δένουν» με τη μοντέρνα αισθητική του M8 στο Κολωνάκι, ακριβώς εκεί που συμβαίνουν όλα τα ενδιαφέροντα της πόλης, και κάνουν το φαγητό μια γοητευτική εμπειρία.

New tastes have arrived at M8 Kolonaki!

With the commencement of our award-winning chef Athanasios Andritsopoulos, Greek cuisine is "tempted" and blossoms in new creations.
Athanasios Andritsopoulos, our young but passionate chef who has already left his footprints on the domestic gastronomic map, now continues his pursuit for new paths in our kitchen.
Inspired of the manifold variety of Greek delicacies, his philosophy is based on leveraging local top quality products and combining them with fine dining elements, to create unique compositions of truly Greek character.
He revives traditional ingredients and authentic recipes, turning his attention to handmade and exquisite foods from different Greek islands as well as the mainland.
His high gastronomy creations blend in perfectly with the modern atmosphere of the M8 Kolonaki, turning a dinner into a genuinely charming experience.
Let us invite you to a culinary journey of taste and enjoy the unique products of our wonderful country!

Ορεκτικά – *Appetizers*

Σούπα Μανιταριών
Βελουτέ μανιταριών με τραγανή γραβιέρα € 9
Mushroom Soup with crispy graviera cheese

Λαυράκι ημίπαστο
σε εσπεριδοειδή και ελιά Καλαμών € 16
Semi salted sea bass in citrus and kalamata olive

Carpaccio Μόσχου
με Πετιμέζι, ρόκα και σουσάμι € 17
Beef Carpaccio with Rock and sesame

Καλαμαράκι σκορδάτο τηγανητό
με spicy πιπεριά Φλωρίνης € 13
Fried calamari in garlic with spicy red bell pepper

Κρεατόπιτα ανοιχτή
με μελιτζάνα και ζεστό γιαούρτι € 13
Open Meat pie with eggplant and warm yoghurt

Ψωμί € 2,50
Bread basket

Σαλάτες – *Salads*

Πράσινη
Σαλάτα πράσινη με τραγανό χοιρομέρι, ξινόμηλο και βινεγκρέτ απο ξινόμαυρο κρασί € 13,50
Green with crispy ham, sour apple and xinomavro wine vinaigrette

Χειμερινή Σαλάτα
Παντζάρι, κρέμα φέτας, γλυκόξινα καρύδια και μανιτάρια € 14,80
Winter Salad
Beetroot with feta cream, sweet & sour walnuts and mushrooms

Σαλάτα Σολομού
Ανάμεικτη λαχανικών με ψητό σολομό, καρότο τουρσί και βινεγκρέτ περγαμόντο € 17,50
Mixed vegetables with grilled salmon, pickled carrots and bergamot vinaigrette

Κυρίως – *Main Course*

«Σιουφιχτό»
ζυμαρικά με γαρίδες, μάραθο και τομάτα € 18
«Siouxfito» pasta with shrimps, fennel and tomato

Ριζότο με λάχανο και καπνιστή πανσέτα € 15
Risotto with cabbage and smoked pancetta

Γιουβέτσι Κοτόπουλο με πιπεράτη γραβιέρα € 16
Orzo pasta with chicken and Pepper Graviera Cheece

Φιλέτο Τσιπούρας «γιαχνί»
με δίχρωμο ρύζι και ζωμό κακαβιάς € 21
Fillet of Dorade with two-coloured rice and kakavia sauce

Αρνισίο Κότσι «Αυγολέμονο» σε
φρικασέ απο καυκαλίθρες, σέσκουλα και τραχανά € 19
Lamb shank Fricassee

Απο την Σχάρα *- From the Grill*

Συκώτι μόσχου ψήτο και μελωμένο € 13
Calf's liver roasted and honey glayzed

Picanha Ταλιάτα Black Angus 300γρ* € 28
*Beef Picanha Tagliata Black Angus 300gr**

Strip Loin Black Angus Steak Αμερικής 300γρ* € 33
*American Black Angus Strip Loin Steak 300gr**

RIB-EYE Black Angus 300γρ* € 38
*RIB-EYE Black Angus 300gr**

Γαρνιτούρες – *Garnishes* **€ 3**
Χωριάτικες τηγανητές Πατάτες, Πατάτες Φούρνου
Ανάμεικτο Ρύζι, Λαχανικά σχαράς
Country Fried Potatoes, Baked Potatoes
Mixed Rice, Grilled Vegetables

τα κρέατα ζυγίζονται ωμά
**meats are weighed raw*

Ρωτήστε μας για τα ψάρια και κρέατα ημέρας
Ask us about fresh fish and meat of the day

Επιδόρπια – *Desserts*

Ρυζόγαλο λεμονόχορτο «Brûlée» **€ 7,80**
Lemongrass rice pudding "Brûlée"

Χαλβάς σιμιγδαλένιος
ταχίνι και Sorbet Μανταρίνι **€ 7,50**
Chalvas with Tachini and tangerine sorbet

Delice σοκολάτας
με κόκκινα φρούτα και εστραγκόν **€ 8,90**
Chocolate Delice with red fruit and estragon

Πλατό με φρέσκα Φρούτα εποχής **€ 8,50**
Fresh seasonal fruits Platter

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ*: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΥΜΗΣ, ΓΑΡΙΔΕΣ, ΚΑΛΑΜΑΡΙ, ΧΤΑΠΟΔΙ
ΣΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΦΟΙΝΙΚΕΛΑΙΟ (ΦΥΤΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ) Ή ΗΛΙΕΛΑΙΟ.
ΟΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΕΙΝΑΙ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΚΑΙ ΟΧΙ ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ.
Η ΦΕΤΑ ΕΙΝΑΙ Π.Ο.Π ΚΑΙ ΟΧΙ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ.

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ, ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΜΑΣ ΜΠΟΡΕΙ (Η ΕΙΝΑΙ ΠΙΘΑΝΟ) ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΑΠΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΣΑΣ ΠΡΟΚΑΛΕΣΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ

Αλλεργιογόνες ουσίες ή ουσίες που μπορεί να προκαλέσουν δυσανεξίες είναι οι ακόλουθες:

	Σέλινο		Μουστάρδα
	Σιτηρά που περιέχουν γλουτένη		Ξηροί καρποί με κέλυφος (αμύγδαλα, καρύδια κλπ)
	Θαλασσινά με κέλυφος (πχ καβούρια, γαρίδες, κλπ)		Σπόροι σσουσαμιού
	Αυγά		Σόγια
	Ψάρια	SO_2	Διοξείδιο του θείου και θειώδεις ενώσεις
	Γάλα		Λούπινο
	Μαλάκια (πχ αχιβάδες, καλαμάρια, χταπόδια κλπ)		Αραχίδες (κοινώς αράπικα φυστίκια)
	Χορτοφάγικος	VEGAN	Χορτοφάγικος (vegan)

ΤΑ ΠΟΤΗΡΙΑ ΤΟΥ ΠΟΤΟΥ ΕΙΝΑΙ 50ml ΚΑΙ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ Η ΜΕΡΙΔΑ ΕΙΝΑΙ 150ml.
ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΛΚΟΟΛ ΣΕ ΑΤΟΜΑ ΗΛΙΚΙΑΣ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 18 ΕΤΩΝ.

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΦΠΑ 13%, 24%, ΔΗΜΟΤ. ΦΟΡΟΣ 0,5%.
ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ. ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΑΛΛΑΞΟΥΝ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: BERND ZIMMER. ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΣΚΕΨΗ