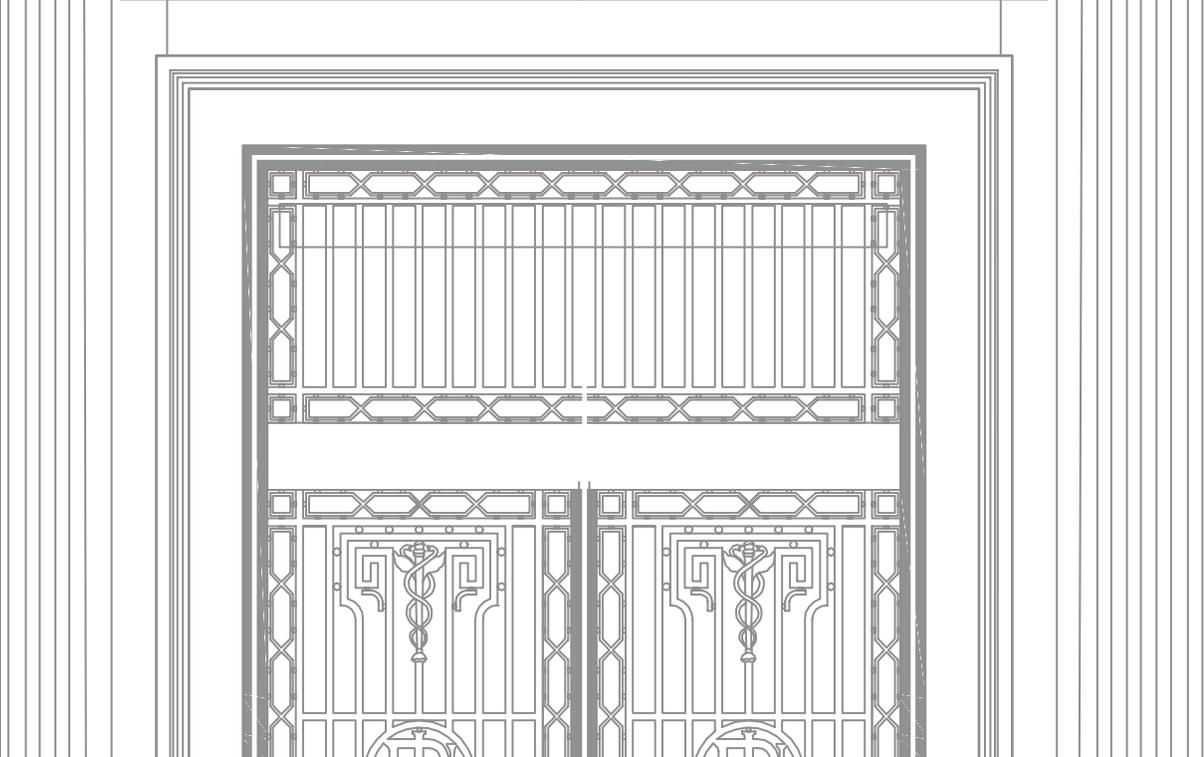
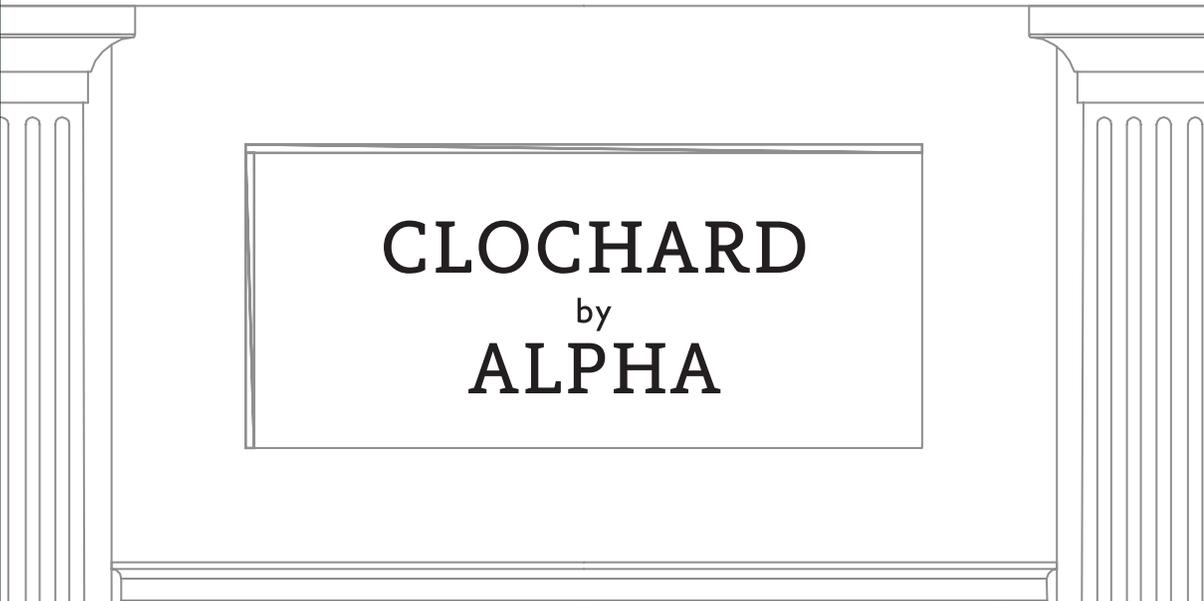


**CLOCHARD**  
by  
**ALPHA**



02

ΤΑΤΑΚΙ ΚΙΤΡΙΝΟΠΤΕΡΟΥ ΤΟΝΟΥ €24.00  
 βερμιτσέλι, wakame, πικάντικη καπνιστή μαγιονέζα,  
 βούτυρο χελιού, σάλτσα ponzu.  
*Yellowfin tuna tataki, vermicelli noodles, wakame,  
 smoked spicy mayonnaise, eel butter, ponzu sauce.*

ΣΑΣΙΜΙ ΑΠΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ €30.00  
 χαβιάρι, αβοκάντο, yuzu kosho.  
*Sashimi of the catch of the day, caviar, avocado, yuzu kosho.*

ΣΕΒΙΤΣΕ ΑΠΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ €26.00  
 Leche de Tigre, πατατάκι κινόα, ταμαρίλο, μαύρη τρούφα.  
*Ceviche of the fish of the day, Leche de Tigre, quinoa chips,  
 tamarillo, black truffle.*

ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ €20.00  
 αυγοτάραχο Μεσολογγίου, αγκινάρες, μαγιονέζα κάπαρης.  
*Octopus carpaccio, bottarga, artichokes, capers mayonnaise.*

ΣΤΡΕΙΔΙΑ GILLARDEAU €10.00  
 γρανίτα calamansi, πέρλες sriracha, τμχ/per piece  
 αυγά βασιλικής ρέγγας, αρωματικό λάδι.  
*Gillardeau oysters, calamansi granita,  
 sriracha pearls, herring roe, aromatic oil.*

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΤΑΡΤΑΡ €26.00  
 μαύρη τρούφα, αυγό κονφί, κάπαρη, τραγανή πατάτα.  
*Steak tartar, black truffle, egg confit, capers, crunchy potato.*

NIGIRI ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ €6.00  
 μαγιονέζα wasabi, lime, τμχ/per piece  
 ροζ πιπέρι, chives.  
*Catch of the day, wasabi mayonnaise,  
 lime, pink peppercorns, chives.*

PICANHA WAGYU €6.00  
 πικάντικη μαγιονέζα, τμχ/per piece  
 πίκλα shimeji, σχινόπρασο.  
*Wagyu Picanha, spicy mayonnaise,  
 pickled shimeji, chives.*

ΦΙΛΕΤΟ LIMOUSIN €6.00  
 béarnaise, φύλλο χρυσού, τμχ/per piece  
 χαβιάρι  
*Limousin Fillet, béarnaise,  
 gold leaf, caviar*

03

<p><b>ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΝΙΟΚΙ</b> αρωματισμένο με θυμάρι, μανιτάρια εποχής, σπαράγγια, σπανάκι, γαλοτύρι. <i>Handmade gnocchi flavored with thym, seasonal mushrooms, asparagus, spinach, Greek Galotyri cheese</i></p>	€24.00	<p><b>DUMPLINGS</b> γεμιστά με σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι, κρέμα παρμεζάνας, τομάτα. <i>Dumplings stuffed with slow-braised beef, Parmesan cream, tomato.</i></p>	€24.00
<p><b>ΤΟΡΤΕΛΟΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ</b> σελινόριζα, σάλτσα Américaine <i>Tortelloni with shrimps, celeriac, Américaine sauce.</i></p>	€30.00	<p><b>ΑΜΠΕΛΟΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ</b> αρωματική σάλτσα λεμονιού, λάδι άνηθου. <i>Stuffed vine leaves, mince, aromatic lemon sauce, dill oil</i></p>	€16.00
<p><b>ΒΑΣΙΛΙΚΑ ΧΤΕΝΙΑ</b> σάλτσα σαμπάνιας, χαβιάρι, μπρικ, πιπεριά Padrón, τραγανή ταπιόκα <i>King scallops, champagne sauce, caviar, tobiko, Padrón pepper, crispy tapioca.</i></p>	€11.00 τιμχ/per piece	<p><b>ΦΟΥΑΓΚΡΑ ROUGIE</b> φρούτα του πάθους, pain d'épice, πραλίνα Dijon. <i>Rougé foie gras, passion fruit, pain d'épice, Dijon praline.</i></p>	€10.00 τιμχ/per piece
<p><b>ΣΟΥΠΙΑ ΚΑΙ ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ</b> πολύχρωμη κινόα, πίκλα καρότο, kale, μαύρος ταραμάς, φάβα Σαντορίνης. <i>Grilled cuttlefish and octopus, multi-colored quinoa, pickled carrot, kale, black "tarama", fava from Santorini</i></p>	€26.00	<p><b>SOUP</b> <b>ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΨΑΡΟΣΟΥΠΙΑ</b> λαχανικά εποχής, αυγολέμονο. <i>Traditional fish soup, seasonal vegetables, egg-lemon sauce.</i></p>	€30.00

# SA

---

04

## ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

**ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΑ ΜΟΤΣΑΡΕΛΛΑ** €20.00  
ψητά σπαράγγια και κολοκυθάκια, κάσιους,  
μυρωδικά εποχής.  
*Buffalo mozzarella, grilled asparagus and zucchini, cashews,  
seasonal herbs.*

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ** €17.00  
ντοματίνια Κρήτης, αγγούρι, πίκλα κόκκινου  
κρεμμυδιού, καπνιστή φέτα Παγγαίου, κριταμόφυλλα,  
καπαρόμηλο, προζυμένιο ψωμί, κουλί κόκκινης πιπεριάς.  
*Greek salad, cherry tomatoes from Crete, cucumber,  
pickled red onion, smoked feta from Paggaio,  
sea fennel, caper, sourdough bread, red pepper coulis.*

**ΜΑΓΟΥΛΑ ΚΑΙ ΓΙΑΚΑΔΕΣ** €26.00  
από ψάρι ημέρας ποσέ, baby μαρούλι,  
baby καλαμπόκι, κρουτόν χαρουπιού, χόμα bacon,  
αυγό ορτυκιού, ντρέσινγκ αντσούγιας.  
*Poached cheeks and collar from the fish of the day, baby lettuce, baby  
corn, carob croutons, bacon crumbs, quail egg, anchovy dressing.*

**ΒΑΛΕΡΙΑΝΑ** €16.00  
παντζάρια, ρόδι, παστέλι με σουσάμι, σαγκουίνι,  
κατσικίσιος κορμός chèvre, dressing φυστικοβούτυρο.  
*Valerian greens, beetroots, pomegranat, sesame pasteli,  
blood orange, chèvre cheese, peanut butter dressing.*

# PR

---

05

## PIZOTO / ZYMAPIKA PASTA & RISOTTO

**PACCHERI** €28.00  
μοσχάρακι ραγού, θυμαρίσια γραβιέρα,μανιτάρια  
του δάσους, μαύρη τρούφα.  
*Paccheri pasta, beef ragu, "graviera" with thyme,  
wild mushrooms, black truffle.*

**ΓΙΟΥΒΕΤΣΑΔΑ** €30.00  
γαρίδες σαγανάκι, φέτα  
*"Giouvetsada", orzo with shrimps, tomato sauce, feta cheece.*

**PIZOTO ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ** €27.00  
φινόκιο, ντοματίνια κονφί, λάδι άνηθου.  
*Seafood risotto, fennel, cherry tomatoes confit, dill oil.*

**ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ** €30.00  
με μπλε καβούρι, λεμόνι, αυγοτάραχο, baby  
κολοκυθάκι, τσίλι, μυρωδικά.  
*Pappardelle with blue crab, lemon, bottarga, baby zucchini,  
chili and fresh herbs*

# FI

06

ΠΑΡΑΓΑΔΙΣΙΟΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ  
beurre blanc, σαφράν, χόρτα εποχής.  
*Wild cod, beurre blanc, saffron, seasonal greens.*

# ΨΑΡΙΑ FISH

€38.00

ΡΟΦΟΣ «BIANCO»  
baby πατάτες, baby καρότα, κοκάρια,  
σχοινόπρασο, σάλτσα bianco  
*White grouper «bianco» with baby potatoes,  
baby carrots, pearl onions, chives, and bianco sauce.*

€38.00

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ  
miso, άγριο ρύζι, pak choi.  
*Salmon fillet, miso, wild rice, pak choi.*

€28.00

ΦΙΛΕΤΟ ΑΠΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ  
λαχανικά ατμού, σάλτσα ταρτάρ  
*Fish of the day fillet, steamed vegetables,  
tartar sauce*

€42.00

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΑΣΤΑΚΟΣ €160.00/kg  
· Γκραντέν, αρωματικό βούτυρο λεμονιού, λαχανικά  
· Ριγκατόνι, λευκή σάλτσα αρωματισμένη με λεμονόχορτο,  
μπρικ, αυγοτάραχο

## GREEK LOBSTER

· Gratin, aromatic lemon butter, vegetables  
· Rigatoni with lemongrass-scented white sauce, salmon roe, bottarga

# ME

07

ΟΛΟΚΛΗΡΟ BABY ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ €28.00  
πατάτες στα άχिरα, jus κοτόπουλου, πετιμέζι.  
*Whole baby chicken, straw potatoes,  
chicken jus, grape must molasses.*

ΜΠΟΥΤΙ ΠΑΠΙΑΣ ROUGIÉ ΚΟΝΦΙ €32.00  
κρέμα καρότο, τερίνα πατάτας, μούρα.  
*Rougié duck leg confit with carrot purée,  
potato terrine, berries*

“TOURNEDOS ROSSINI”, €48.00  
μοσχάρισιο φιλέτο Limousin, φουαγκρά Rougie,  
πουρές πατάτας, μαύρη τρούφα, σπαράγγια,  
brioche, cognac.  
*Tournedos Rossini, Limousin beef fillet,  
Rougie foie gras, mashed potatoes, black truffle,  
asparagus, brioche, Cognac.*

# ΚΡΕΑΤΙΚΑ MEAT

JC

---

08

JOSPER  
COOKED

SD

---

09

SIDES  
SAUCES

FLAP STEAK  
*Black Angus, USA*

€32.00

ΚΟΝΤΡΑ ΦΙΛΕΤΟ  
*Black Angus, USA*  
*Sirloin steak*

€35.00

ΦΙΛΕΤΟ LIMOUSIN, Γαλλία  
*Fillet Limousin, France*

€40.00

ΣΑΤΟΜΠΡΙΑΝ (για δύο)  
*Limousin, Γαλλία*  
*Chateaubriand (for two),*  
*Limousin, France*

€80.00

RIB EYE  
*Black Angus, USA*

€60.00

PICANHA WAGYU  
*Australia*

€55.00

TOMAHAWK STEAK  
*Black Angus, USA*

€140.00/kg

SIDES

Λαχανικά εποχής  
στα κάρβουνα, σπιτική barbecue  
*Grilled winter vegetables,*  
*homemade barbecue sauce*

Πουρές πατάτας  
με φρέσκια μαύρη τρούφα  
*Mashed potatoes*  
*with fresh black truffle*

Σπιτικές τηγανητές πατάτες  
*Homemade French fries*

Ποικιλίαμανιταριών  
στη σχάρα  
*Variety of grilled*  
*mushrooms*

SAUCES

Béarnaise  
Pepper  
Chimichurri

# CLOCHARD by ALPHA

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ **ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΒΑΣΙΛΟΓΛΟΥ**  
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Φ.Π.Α. ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΣΤΑ ΣΕΡΒΙΤΟΡΩΝ

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο  
για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας  
*The store is required to have printed documents in a special case by the exit  
to formulate any protest*

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο  
παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)  
*The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received  
(receipt-invoice)*

Μητροπόλεως 11 • 54624 Θεσσαλονίκη  
11 Mitropoleos str. • 54624 Thessaloniki • Greece  
T. 2310 239805 • [reservations@clochard.gr](mailto:reservations@clochard.gr)

[www.clochard.gr](http://www.clochard.gr)



