





CLOCHARD
by
ALPHA

02

ΤΑΤΑΚΙ ΚΙΤΡΙΝΟΠΤΕΡΟΥ ΤΟΝΟΥ €26.00
 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 €22.00
 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.*

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ €30.00
 από μοσχαρίσιο φιλέτο, τοπιναμπούρ,
 παρμεζάνα, ponzu μανιταριών, ελαιόλαδο
*Beef fillet carpaccio, Jerusalem artichoke, parmesan,
 mushroom ponzu, olive oil*

OSSETRA CAVIAR 30gr €150.00

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

ΓΑΡΙΔΑ €7.00
 spicy mayo, yuzu kosho, γογγύλι τμχ/per piece
 Shrimp, spicy mayo,
 yuzu kosho, turnip

BAVETTE BLACK ANGUS €6.00
 πικάντικη μαγιονέζα, τμχ/per piece
 πίκλα shimeji, σχινόπραο
*Bavette black angus, spicy mayonnaise,
 pickled shimeji, chives*

ΦΙΛΕΤΟ LIMOUSIN €6.00
 μαγιονέζα τρούφας, τμχ/per piece
 γλάσο τρούφας
*Limousin Fillet, truffle mayo,
 truffle glaze*

03

<p>ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ GYOZA φέτα, χόρτα εποχής, μυρωδικά, γιαούρτι. <i>Greens pie gyoza, feta cheese, seasonal wild greens, fresh herbs, yogurt.</i></p>	<p>€26.00</p>	<p>ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΗ ΘΡΑΚΑ vongole, τσιγαριαστά χόρτα. <i>Chargrilled squid, vongole, sautéed seasonal greens.</i></p>	<p>€30.00</p>
<p>ΤΟΡΤΕΛΟΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ σελινόριζα, σάλτσα Américaine. <i>Tortelloni with shrimps, celeriac, Américaine sauce.</i></p>	<p>€30.00</p>	<p>ΑΜΠΕΛΟΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ αρωματική σάλτσα λεμονιού, λάδι άνηθου. <i>Stuffed vine leaves, mince, aromatic lemon sauce, dill oil.</i></p>	<p>€18.00</p>
<p>ΒΑΣΙΛΙΚΑ ΧΤΕΝΙΑ πουρές καλαμπόκι, προζυμένιο ψωμί, χαβιάρι. <i>Royal scallops, corn purée, sourdough bread, caviar.</i></p>	<p>€11.00 τιμχ/per piece</p>	<p>ΦΟΥΑΓΚΡΑ ROUGIE pudding βερίκοκο, spice bread, μιζούνα <i>Rougié foie gras, apricot pudding, spice bread, mizuna.</i></p>	<p>€10.00 τιμχ/per piece</p>
<p>ΧΤΑΠΟΔΙ σάλτσα Μπουρδέτο, πουρές μελιτζάνας, πίκλες από κοκάρια, πατάτες γιαχνί. <i>Octopus, bourdetto sauce, eggplant purée, pickled pearl onions, braised potatoes.</i></p>	<p>€28.00</p>		

SA

04

ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΑ ΜΟΤΣΑΡΕΛΛΑ €24.00
ψητά σπαράγγια, κολοκυθάκια
και μπροκολίνι, κάσιους, μέλι, μυρωδικά εποχής.
*Buffalo mozzarella, grilled asparagus,
zucchini, broccolini, cashews, honey, 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 €18.00
παντζάρια, ψητά ροδάκινα, παστέλι με σουσάμι,
κατσικίσιος κορμός chèvre, dressing φυστικοβούτυρο.
*Valerian greens, beetroot, grilled peaches, sesame brittle,
goat's cheese log (chèvre), peanut butter dressing*

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

PR

05

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

PIZOTO ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ €30.00
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*

PIZOTO / ZYMAPIKA PASTA & RISOTTO

FI

06

ΨΑΡΙΑ FISH

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.

€30.00

ΦΙΛΕΤΟ ΑΠΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

· Αγκινάρες Αλά Πολίτα, πουρές καρότου,
φασολάκια, αρακάς.

· Λαχανικά ατμού, σάλτσα ταρτάρ.

FILLET OF THE FISH OF THE DAY

· *À la Polita artichokes, carrot purée, green beans, peas*

· *Steamed vegetables, tartare 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

ΚΡΕΑΤΙΚΑ MEAT

ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

χειροποίητα νιόκι, κολοκυθάκια,
κανθαρέλες, σάλτσα «μπριαμ».

*Yellow chicken, handmade gnocchi, zucchini,
chanterelle mushrooms, "briam" sauce.*

€30.00

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΡΝΑΚΙ

ξινόχοντρος τραχανάς, καμμένο πράσο,
σάλτσα αρνιού.

*Greek lamb, sour trahanas,
charred leek, lamb jus.*

€34.00

“TOURNEDOS ROSSINI”,

μοσχαρίσιο 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.*

€48.00

JC

08

JOSPER
COOKED

SD

09

SIDES
SAUCES

BAVETTE
Black Angus, USA

€35.00

ΚΟΝΤΡΑ ΦΙΛΕΤΟ
Black Angus, USA
Sirloin steak

€39.00

ΦΙΛΕΤΟ LIMOUSIN, Γαλλία
Fillet Limousin, France

€45.00

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

€90.00

RIB EYE
Black Angus, USA

€60.00

TOMAHAWK STEAK
Black Angus, USA

€150.00/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

SAUCES

Béarnaise
Pepper
Café de Paris

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

www.clochard.gr



CLOCHARD
by
ALPHA