

We welcome you to Carne....

Εδώ όπου το κρέας έχει την τιμητική του. Επιλέξαμε απλά και λιτά πιάτα που βασίζονται σε καθαρές πρώτες ύλες και σε εξαιρετικής ποιότητας κρέατα. Ξεκινώντας από τα ιδιαίτερα ορεκτικά και τις φρέσκες σαλάτες σας προετοιμάζουμε... για να απολαύσετε εκλεκτά παρασκευάσματα, ζουμερά χοιρινά, Black Angus σε εξαιρετικές κοπές και μοσχαρίσια φιλέτα με υπέροχη πορφυρότητα, τα οποία με την κατάλληλη κοπή και ψήσιμο θα αναδείξουν όλες τις ιδιαίτερες γεύσεις και τα αρώματα τους.

The ultimate meat joint. We selected simple dishes based on pure raw ingredients and premium meat. Beginning with our special appetizers and fresh salads, we prepare you to enjoy fine culinary treats, juicy porks, Black Angus in excellent cuts and veal fillets with wonderful vibrant colour, which with the proper cutting and grilling will bring out their succulent, luxurious flavours and elegant, subtle aromas.

Carne = Meat

noun [feminine] /'kárne/

Το ψωμί μας
Χωριάτικο ψωμί και πιτούλες στα κάρβουνα
Σκορδόψωμο

Our bread
Traditional bread & grilled pita bread
Garlic Bread

ΑΛΟΙΦΕΣ | SPREADS

Τζατζίκι Tzatziki	Χειροποίητο τζατζίκι γλυκιάς κολοκύθας με δυόσμο Homemade sweet pumpkin's tzatziki with mint
Τυροκαυτερή Spicy cheese dip	Με ψητή φέτα, ντομάτα και πιπεριά τσίλι With roasted feta cheese, tomato and chili pepper
Χούμους Hummus	Ντιπ με ρεβύθια Θήβας, μακεδονικό ταχίνι, λεμόνι, κύμινο, σκόρδο και καραμελωμένα κρεμμύδια Dip with chickpeas from Thiva, macedonian tahini (sesame paste), lemon, cumin, garlic and caramelized onions

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Carne	Κομμάτια μοσχαριού black angus στα κάρβουνα, ποικιλία μαρουλιών, νιφάδες παρμεζάνας, καλαμπόκι, κρουτόν, ντοματίνια, ψητή κόκκινη πιπεριά και dressing με γλυκό τσίλι Pieces of grilled black angus veal, variety of lettuces, parmesan flakes, corn, croutons, cherry tomatoes, grilled red pepper and sweet chili dressing
Σαλάτα Χαλούμι Haloumi Salad	Ποικιλία μαρουλιών, ντοματίνια, αποξηραμένο κίτρο, αποξηραμένο βερίκοκο, φρέσκιες φράουλες, ψητό χαλούμι, κροκάν αμυγδάλου, λαδόπιτες και dressing φράουλας Variety of lettuces, cherry tomatoes, dried citrus, dried apricot, fresh strawberries, roasted halloumi, almond crocan, olive oil pita-bread and strawberry dressing
Σπανάκι-Κανταΐφι Spinach-Kadaif	Σπανάκι, μαρούλι, μανούρι, φέτα, ντοματίνια, τραγανό κανταΐφι και ντρέσινγκ μουστάρδας με μέλι και άνηθο Spinach, lettuce, manouri cheese, feta cheese, cherry tomatoes, crispy kadaif and mustard dressing with honey and dill
Ροδίτικη Rhodian	Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές μαύρες, κάπαρη, ρόκα, ποικιλία μαρουλιών & ψημένο χωριάτικο ψωμί Tomato, cucumber, peppers, onion, black olives, capers, rocket, variety of lettuces & baked traditional bread

ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΜΕΖΕΔΕΣ | APPETIZERS & MEZEDES

Αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα Agioreitiki from Mount Athos eggplant salad	Μελιτζάνα ψητή στα κάρβουνα, πιπεριές Φλωρίνης, μαϊντανός, μηλόξιδο, σκόρδο, φέτα, κουκουνάρι, μπισκότο μελιτζάνας και μους μελιτζάνας Roasted eggplant, Florin peppers, parsley, apple cider vinegar, garlic, feta cheese, pine nuts, eggplant biscuit & eggplant mousse	/
Παντζαροσαλάτα Beetroot salad	Φρέσκα βρασμένα παντζάρια με γιαούρτι, σκορδόλαδο, μαϊντανό και καβουρδισμένα φουντούκια Fresh boiled beetroots with yoghurt, garlic oil, parsley and roasted hazelnuts	/
Carne Πατάτες Carne Fries	Φρέσκες τηγανητές πατάτες σε τραγανή κρούστα Fresh french fries in crispy crust	/
Χαλούμι Haloumi Cheese	Ψητό χαλούμι στα κάρβουνα με ψητή ντομάτα και πιπεριά Grilled haloumi with grilled tomato and pepper	/
Σαγανάκι Saganaki	Με γραβιέρα Νάξου & τσάτνεϊ σύκου Fried cheese from Naxos with fig chutney	/
Μανιτάρια με κρέμα τρούφας Mushrooms with truffle cream	Μανιτάρια με σκόρδο, κονιάκ, κρέμα τρούφας και λάδι βασιλικού Mushrooms with garlic, brandy, truffle cream and basil oil	/
Πιλάφι με στακοβούτυρο Pilaf with milk butter	Στακοβούτυρο νουαζέτ, φρέσκα μυρωδικά και τριμμένη φέτα Milk butter, fresh herbs and grated feta cheese	/
Κολοκυθάκια Zucchini	Τηγανητά τραγανά κολοκυθάκια με αγιόλι Fried crispy zucchini with aioli sauce	/
Φτερούγες BBQ BBQ Chicken Wings	Φτερούγες κοτόπουλου καραμελωμένες με BBQ sauce και φρέσκο κρεμμυδάκι Chicken wings, caramelized with BBQ sauce and fresh onion	/
Χοιρινό λουκάνικο Pork sausage	Χοιρινό λουκάνικο σχάρας με κρέμα μελιτζάνας Grilled pork sausage with eggplant cream	/
Καρπάσιο Μοσχαριού Beef Carpaccio	Λεπτές φέτες από μαριναρισμένο μοσχαρίσιο φιλέτο, βρακάκια παρμεζάνας, baby ρόκα, λάδι τρούφας & πίκλα κρεμμυδιού Thin slices of marinated beef fillet, parmesan rocks, baby rocket, truffle oil & onion pickle	/
Σαγανάκι γαρίδες Saganaki shrimps	Σωταρισμένες γαρίδες με σκόρδο, ούζο, σάλτσα ντομάτας, φέτα και μαϊντανό Sauteed shrimps with garlic, ouzo, tomato sauce, feta cheese & parsley	/

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

**Ποικιλία κρεάτων
για 2 άτομα**
Mix grill
for 2 persons

**Γύρος χοιρινός, μπουτάκι κοτόπουλο, κεμπάπ,
πανσέτα, αρνίσια παϊδάκια, μπιφτεκάκια, χοιρινό
λουκάνικο. Συνοδεύεται με ψητές ντομάτες,
πιτούλες, τηγανητές πατάτες, πιπεριές ψητές,
κρεμμύδι με μαϊντανό και τζατζίκι**
Pork gyros, chicken thighs, kebab, pancetta,
lamb chops, patties, pork sausage
Accompanied by roasted tomatoes, pita bread,
french fries, roasted peppers, onion,
parsley and tzatziki

**Μπουτάκια
κοτόπουλου**
Chicken thighs

**Μπουτάκια κοτόπουλου ξεκοκαλισμένα, σε μαρινάδα
μπαχαρικών**
Boneless chicken thighs, in herbs marinade

Σουβλάκι Carne
Souvlaki Carne

**Κομμάτια κοτόπουλου, χοιρινού και αρνιού
σε μαρινάδα μπαχαρικών περασμένα σε σούβλα**
Chicken, pork and lamb souvlaki,
marinated with herbs

Πανσέτα
Pancetta

Χοιρινή πανσέτα στα κάρβουνα
Pork pancetta on the coals

Spareribs
Pork spare ribs

**Χοιρινά παϊδάκια στα κάρβουνα
με σάλτσα bbq**
Grilled pork spare ribs with bbq sauce



Μπιφτέκια Carne
Burger Carne

Αφράτος κιμάς από μοσχαράκι και χοιρινό με κρεμμύδι, σκόρδο, μπαχαρικά και μαϊντανό
Juicy minced meat from beef and pork with onion, garlic, spices and parsley

Ψαρονέφρι Σοτέ
Sautéed tenderloin

Χοιρινό ψαρονέφρι σοτέ με πουρέ πατάτας, σάλτσα δαμάσκηνου και τραγανή σαλάτα
Sautéed tenderloin with mashed potatoes, plum sauce and crunchy salad

Jackdaniel's Burger

250γρ. ζουμερό μοσχαρίσιο μπιφτέκι με γλάσο Jackdaniel's, καπνιστό μπέικον, λιωμένο τσένταρ, με καραμελωμένα κρεμμύδια, ντομάτα, crispy onions και τηγανητό αυγό
Συνοδεύεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες και sweet chili mayo
250gr. juicy burger with ground beef and Jackdaniel's glaze, smoked bacon, melted cheddar, caramelized onions, tomato, crispy onions and fried egg
Accompanied by fresh french fries and sweet chili mayo

Μπιφτέκι Λαχανικών
Vegetarian Burger

Ψητό χαλούμι, dressing γιαουρτιού, μαρούλι, ψητή ντομάτα & ψητές πιπεριές. Συνοδεύεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες και sweet chili mayo
Grilled haloumi, yogurt dressing, lettuce, grilled tomatoes & peppers. Accompanied by french fries and sweet chili mayo



**Χοιρινό κότσι
καραμελωμένο**
Caramelized pork
shank

**Τρυφερό χοιρινό κότσι καραμελωμένο στα
κάρβουνα με bbq σως. Συνοδεύεται με τηγανητές
πατάτες και ντιπ bbq σως**
Tender caramelized grilled pork shank
with bbq sauce. Accompanied by french fries
and bbq sauce dip

Γύρος Χοιρινός
Pork Gyros

**Γύρος χοιρινός με ψητές ντομάτες, πιτούλες,
τηγανητές πατάτες, κρεμμύδι, μαϊντανός και τζατζίκι**
Pork gyros with roasted tomatoes, pita bread,
french fries, onion, parsley and tzatziki

Γύρος Κοτόπουλο
Chicken Gyros

**Γύρος κοτόπουλο με ψητές ντομάτες, πιτούλες,
τηγανητές πατάτες, κρεμμύδι, μαϊντανός και τζατζίκι**
Chicken gyros with roasted tomatoes, pita bread,
french fries, onion, parsley and tzatziki

**Σταβλίσια χοιρινή
μπριζόλα**
Stable pork
chop

**Κεμπάπ κλασικό
με αρνάκι**
Classic kebab
with lamb

Αρνίσια παϊδάκια 500γρ.
Lamb chops 500gr



PASTA-PAPARDELLE

Με μοσχάρι
With beef

Με κοτόπουλο
With chicken

Με μανιτάρια
With mushrooms

Με πιπεριές, μους τυριών, μύρα, μαϊντανό, κρέμα γάλακτος και το κρέας της επιλογής σας
With peppers, cheese mousse, beer, parsley, sour cream and the meat of your choice

Με λευκή κρέμα τρούφας
With white truffle cream

ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ΜΑΣ | TRADITIONAL TASTES

Κλέφτικο
Lamb Kleftiko

Σιγοψημένο αρνάκι στη λαδόκολλα με πιπεριές, φέτα, ντομάτα και gravy
Συνοδεύεται με Ροδίτικο πιλάφι
Slowly roasted lamb sealed in parchment paper with peppers, feta cheese, tomato and gravy.
Accompanied by pilaf

Αρνίσιο Κότσι Κοκκινιστό
Lamb Shank in Red Wine Sauce

Κότσι από αρνάκι μαγειρεμένο με κόκκινο κρασί, σκόρδο, ντομάτα και μπαχαρικά
Συνοδεύεται με πουρέ σπαστής πατάτας
Lamb shank cooked with red wine, garlic, tomato and spices
Accompanied by crushed potatoes puree

Μουσακάς
Mousaka

Φρεσκομαγειρεμένος κιμάς από μοσχάρι, ανάμεσα σε πατάτα, μελιτζάνα, κολοκύθι & κρέμα μπεσαμέλ
Freshly cooked minced meat from beef, potato, eggplant, zucchini, béchamel cream.

Χταπόδι Στιφάδο
Octopus Stifado

Μαριναρισμένο χταπόδι, σιγοβρασμένο με κόκκινο κρασί, ντομάτα, μπαχαρικά & κρεμμυδάκια
Συνοδεύονται με φρέσκες πατάτες τηγανητές
Marinated octopus, braised with red wine, tomato, herbs & onions. Accompanied by french fries



ΟΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΕΣ ΚΟΠΕΣ ΜΑΣ | OUR BEEF CUTS

Φιλέτο μοσχαρίσιο
12 μηνών
Beef fillet
12 months old

Είναι γεμάτο γεύσεις και παραμένει μαλακό κατά τη διάρκεια του ψησίματος
This piece is full of flavors and remains tender during roasting

Striploin
Black Angus
Αμερικής
Striploin
Black Angus
USA

Το Striploin steak γνωστό ως Sirloin βρίσκεται στο οπίσθιο μέρος της πλάτης και το χαρακτηριστικό του είναι το ενδομυϊκό λίπος καθιστώντας το γευστικό και τρυφερό
The Striploin steak also known as sirloin is located on the back of the calf. Its characteristic is the intramuscular fat making it tasty and tender

Oyster Blade
Black Angus
Αυστραλίας
Oyster Blade
Black Angus
Australian

Είναι το τεμάχιο - χτένι σπάλας - που βρίσκεται στην ωμοπλάτη του μοσχαριού. Πρόκειται για ελάχιστα λιπαρό τμήμα, θεωρείται το καλύτερο και το πιο μαλακό
A cut from the beef's shoulder. Almost fatless, it is considered the best and softest cut

Μοσχαρίσια
Black Angus ταλιάτα
Beef tagliata
Black Angus

Μοσχαράκι black angus κομμένο σε ταλιάτα, νιφάδες παρμεζάνας, baby ρόκα
Tagliata of black angus beef, parmesan flakes, baby rocket

Ribeye
Ωρίμανσης
Black Angus
Ribeye
Dry-Aged
Black Angus

Γνωστό και ως κυρίως μπριζόλα. Το κομμάτι αυτό αφού καθαριστεί από το κόκκαλο, μας δίνει την καλύτερη ποιότητα μπριζόλας που αποτελείται από δύο διακριτούς μύες και εξαιρετική κατανομή λίπους. Χυμώδες και πλούσιο σε γεύση είναι ένα από τα πιο τρυφερά κομμάτια
Also known as the main steak. This piece, after being cleaned from the bone, gives us the best quality steak that consists of two distinct muscles and an excellent distribution of fat. Being juicy and rich in flavor it is one of the most tender pieces



**Tomahawk
Black Angus**

Ο βασιλιάς της μοσχαρίσιας μπριζόλας, με ινδιάνικες ρίζες. Η Tomahawk Steak έχει πάρει το όνομά της από το χαρακτηριστικό μακρύ κόκκαλό της, το οποίο θυμίζει το τσεκούρι “tomahawk” που χρησιμοποιούσαν οι Ινδιάνοι. Διαθέτει υψηλή γευστική αξία και ιδιαίτερα τρυφερή υφή λόγω της λιπαρής δομής της

The king of beef steak, with Indian roots. Tomahawk Steak takes its name from its characteristic long bone, which is reminiscent of the “tomahawk” axe used by the Indians. It has a high taste value and a very tender texture due to its oily structure

Επιλέξτε να συνοδεύσετε τα πιάτα σας με ένα από τα παρακάτω dressings:
Accompany your plate with one of the following dressings

- Σάλτσα Πιπεριού
- Pepper sauce

- Σάλτσα Κρασιού
- Wine sauce

ΟΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΜΑΣ | SEAFOOD

Γαριδομακαρονάδα
Shrimp Pasta

Γαρίδες, σάλτσα ντομάτας, κρέμα γάλακτος, σκόρδο, ούζο, μαϊντανό και ξύσμα lime
Shrimps, tomato sauce, cream, garlic, ouzo, parsley and lime zest

**Σολομός στα
κάρβουνα**
Grilled Salmon

Χλιαρή παντζαροσαλάτα, βραστό μπρόκολο, καβουρδισμένο φιλέ αμυγδάλου, dressing με γιαούρτι και φρέσκο κρεμμυδάκι και σάλτσα με μέλι, μουστάρδα και άνηθο
Beetroot salad, boiled broccoli, roasted almond fillet, dressing with yogurt and fresh onion, sauce with honey, mustard and dill

Καλαμάρι Γεμιστό
Stuffed Squid

Με πλιγούρι, φέτα, ντομάτα, διάφορα μυρωδικά. Συνοδεύεται με μπρόκολο, παντζάρι, dressing γιαουρτιού και φιλέ αμυγδάλου
With bulgur, feta cheese, tomato & herbs. Accompanied by broccoli, beetroot, yogurt dressing and almond fillet



ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ | KID'S MENU

Κοτομπουκές
Chicken Nuggets

Χειροποίητες κοτομπουκιές
με φρέσκες τηγανητές πατάτες
Handmade chicken nuggets
with fresh french fries

Σουβλάκι Κοτόπουλο
Chicken Souvlaki

Με φρέσκες τηγανητές πατάτες και πιτούλες
with fresh french fries and pita bread

Μπολονέζ
Bolognese

Ζυμαρικά με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά
Pasta with fresh minced beef

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Καρυδόπιτα
Greek
Walnut pie

Χειροποίητη καρυδόπιτα με παγωτό βανίλια και
κρέμα patisserie με άρωμα πορτοκάλι
Handmade walnut pie with vanilla ice cream and
cream patisserie with orange aroma

Μπακλαβάς
Baklava

Χειροποίητος μπακλαβάς με παγωτό βανίλια
Handmade baklava with vanilla ice cream

Σουδάκια
Choux

Με κρέμα patisserie, φυστικοβούτυρο,
καραμέλα βουτύρου και παγωτό βανίλια με
επικάλυψη σοκολάτας γάλακτος
With patisserie cream, peanut butter,
butterscotch caramel and vanilla ice cream
with milk chocolate topping



ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΡΟΣΙΑ... SOMETHING TO COOL YOU DOWN...	Coca Cola, Light, Zero 330ml	/
	Sprite 330ml	/
	Fanta Lemon, Orange 330ml	/
	Tonic water 330ml	/
	Soda water 330ml	/
	Ice tea Lemon, Peach 330ml	/
	Χυμός πορτοκάλι ή ανάμεικτος Orange or mixed Juice	/
	Ανθρακούχο νερό / Sparkling water 330ml	/
	Ανθρακούχο νερό / Sparkling water 750ml	/
	Επιτραπέζιο νερό / Mineral water 1lt	/
	ΜΠΥΡΕΣ BEERS	
	Mamos Draught 400ml	/
	Mamos Draught 300ml	/
	Mythos 330ml	/
	Fix 330ml	/
	Kaiser 330ml	/
	Heineken 330ml	/
	Fix ANEY (Alcohol Free) 330ml	/
	Amstel Radler 330ml	/
	Becks 275ml	/
	Corona 355ml	/
	Erdinger Weiss 330ml	/
ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΚΑΡΑΦΑΚΙ ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ TSIPOURO MINI CARAFE ANISE FREE	Ηδωνικό / Idoniko 200ml	/
	Μπαμπατζίμ / Babatzim 200ml	/
	Τσιλιλή / Tsilili 200ml	/
	Αποστολάκη / Apostolaki 200ml	/
	Αγιονέρι Παλαιωμένο / Aged Agioneri 200ml	/
	Δεκαράκι / Dekaraki 200ml	/
ΟΥΖΟ OUZO	Βαρβαγιάννη Μπλε / Barbayanni Blue 200ml	/
	Βαρβαγιάννη Πράσινο / Barbayanni Green 200ml	/
	Πλωμάρι / Plomari 200ml	/
	Μίνι Μυτιλήνης ΕΠΟΜ / Mini Mitilini 200ml	/

«Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε. Το μενού μας μπορεί να περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών.»
EK 1169/2011

- Το λάδι που χρησιμοποιούμε για τηγάνι είναι ηλιέλαιο και για την παρασκευή των φαγητών μας μόνο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις
- Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση θεωρημένων αποδείξεων
- Απαγορεύεται το κάπνισμα εντός του καταστήματος, καθώς και η κατανάλωση αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών.
- Αγορανομικός υπεύθυνος: Χατζηβαλσάμης Ευάγγελος

«Please inform the company's staff about any allergies or intolerances you may have. Our menu may contain allergenic substances or traces of these»
EK 1169/2011

- We use sunflower oil in frying and extra virgin olive-oil in cooking
 - VAT included
 - The establishment is obliged to issue authorized receipts
 - Smoking inside the premises is prohibited.
- The consumption of alcohol by people under 18 is prohibited.
- Market Inspection Manager - General Manager: Chatzivalsamis Evaggelos
-