miguel

the bar

FOOD MENU

miguel

[muh-gel] noun

**Our father,
protector teacher and encourager.
A person who picks you up when
you fall, admired and much loved.
Often referred to as a son's first hero.**

miguel
the bar

SUSHI MENU

STARTERS

Nigiri 16€
Σολομού, Τόνου, Λαβράκι ή Γαρίδα butterflied, soya, wasabi και ginger
(4 pieces)

Shashimi 18€
Σολομού, Τόνου ή Λαβράκι Ponzu Sauce, wasabi και ginger
(6 pieces)

SALADS

Wakame Salad 14€
Με πίκλες λαχανικών, tosazu sauce και σουσάμι gomasio

Crab Salad 15€
Με φρέσκο καβούρι, kanimi, αβοκάντο, αγγούρι, τηγανιτό κρεμμύδι, σουσάμι gomasio, yuzu zest και ponzu dressing

miguel
the bar

ROLLS INSIDE OUT

(8 pieces)

Vegan 11€
Με αγγούρι, αβοκάντο, καρότο, λάχανο kimchi, σουσάμι gomasio, ταρτάρ από φύκια θαλάσσης και teriyaki sauce

California 12€
Καβούρι, japanese mayo, αγγούρι, αβοκάντο, σουσάμι gomasio και πορτοκαλί tobiko

Golden Ebi 12€
Γαρίδα katsu, μάνγκο, mayo και κίτρινο τομπίκο

Salmon Philly 13€
Με φρέσκο σολομό, wasabi, αγγούρι, αβοκάντο, τυρί κρέμα και πορτοκαλί tobiko

Spicy Tuna 13€
Με φρέσκο τόνο, λάχανο kimchi, αγγούρι, σχοινόπρασο, spicy mayo και κόκκινο tobiko

miguel
the bar

SPECIAL ROLLS

(8 pieces)

New York 16€
Γαρίδες katsu, αγγούρι, επικάλυψη φρέσκου τόνου, unagi sauce, kimchi mayo
και crumble soya wasabi

Salmon & Shrimp 16€
Με γαρίδα katsu, αβοκάντο αγγούρι, επικάλυψη φρέσκου σολομού, spicy mayo,
teriyaki sauce και τηγανιτό κρεμμύδι

Crispy 16€
Με καβούρι, κρέμα τυρί, αβοκάντο, spicy mayo
και unagi sauce

Panko 16€
Με γαρίδα panko, αβοκάντο, μάνγκο, mayo και sweet chili

Sea Bass 18€
Με γαρίδα kimchi, μάνγκο, αγγούρι, επικάλυψη λαβράκι, japanese mayo, κίτρινο tobiko
και πούδρα μανταρίνι

Tiger 18€
Με καβούρι, spicy mayo, αβοκάντο, αγγούρι, butterflied γαρίδα, wakame
και crumble soya wasabi

Hannibal 18€
Γαρίδα katsu, αβοκάντο, επικάλυψη από ταρτάρ μοσχαρίσιο, smoked salt
από sakura cherry, μαγιονέζα τρούφας και πέρλες από yuzu

miguel
the bar

RAW AND MARINATED

Beef Ταρτάρ 18€
Μαριναρισμένο κρέας από μοσχαρίσιο φιλέτο με κάπαρη, αγγουράκι τουρσί, φρέσκο σχοινόπρασο, λάδι τρούφας, αλάτι, λεμονοπίπερο μουστάρδα dijon, με topping από αντζούγιες, πίκλα κρεμμυδιού, kimchi mayo, χαβιάρι τρούφας και κρόκο κονφί

Ταρτάρ τόνου18€
Με μάνγκο, σουσάμι, tobiko wasabi, μαγιονέζα με αβοκάντο, chili και ponzu dressing

Ceviche Λευκού Ψαριού 19€
Φρέσκο μαριναρισμένο λευκό ψάρι με sansho berry, σχοινόπρασο, yuzu sansho berry paste, φρουτώδες tiger milk, με toping από σταφύλια θαλάσσης, πούδρα από μαρούλι θαλάσσης yuzu zest και λάδι από κόλιανδρο

Surf and Turf Beef Tataki 20€
Μοσχαρίσια φιλετάκια πάνω σε φρέσκια καβουροσαλάτα, με πιπέρι shansho φρέσκα μυρωδικά, πέρλες yuzu, wakame τζίντζερ, τηγανιτό κρεμμύδι, αυγοτάραχο τόνου, horseradish sauce και ponzu dressing

miguel
the bar

ΣΑΛΑΤΕΣ

Vegan 13€
Με φρέσκα φύλλα σαλατικών, κινόα, ντοματίνια, ψητά λαχανικά
και dressing λευκού βαλσάμικου με shisho και μέλι μουστάρδα

Caesar's 14€
Με κοτόπουλο, μπέικον, αρωματικά κρουτόνς, καλαμπόκι, dressing μαγιονέζας
με σκόρδο, αντζούγιες, yuzu και flakes παρμεζάνας

Sea Food 15€
Φρέσκα φύλλα σαλάτας, καβούρι, γαρίδες katsu, αβοκάντο mayo dressing,
λάδι αστακού και μέλι μουστάρδα

Burrata 16€
Με ντοματίνια, ρόκα, κρουτόν από κουλούρι, ψητά ροδάκινα,
πέστο βασιλικού, πέρλες από βαλσάμικο ξύδι και crumble από θυμάρι και μέλι

miguel
the bar

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Spring Rolls Λαχανικών 9€
Τραγανά spring rolls με λαχανικά και sweet chilly sauce
(4 τεμάχια)

Μπρουσκέτες Σολομού 11€

Ψητό Ταλαγάνι Σχάρας 11€

Pinsa Prosciutto12€

Pinsa Mortadela 12€
Με προσούτο, ψητή ντομάτα, κροστίνι, κρέμα από βαλσάμικο ξύδι σύκο

Yakitori Sticks 12€
Σουβλάκια κοτόπουλου με κρεμμυδάκι μαριναρισμένα με ιαπωνική Yakitori sauce,
επικάλυψη από σουσάμι, φρέσκο σχοινόπρασο και ένα ντιπ από spicy mayo
(4 τεμάχια)

Chicken Tacos 12€
Σιγομαγειρεμένο κοτόπουλο σε μεξικάνικη σάλτσα, με πιπεριές, καλαμπόκι, και κόλιανδρο,
πάνω σε τραγανά πιτάκια με pico de gallo, πίκλα κρεμμυδιού και αβοκάντο mayo

Beef Tacos 13€
Σιγομαγειρεμένο μοσχάρο σε μεξικάνικη σάλτσα, με πιπεριές, καλαμπόκι, και κόλιανδρο,
πάνω σε τραγανά πιτάκια με pico de gallo, πίκλα κρεμμυδιού και αβοκάντο mayo

miguel
the bar

PASTA · RISOTTO

Rigatoni Al Fredo 14€
Με κοτόπουλο, μανιτάρια, φρέσκα μυρωδικά, σκόρδο, βότκα, λάδι τρούφας
και κρέμα παρμεζάνας, flakes παρμεζάνας

Cassarecce 15€
Με γκουαντσιάλε, κρέμα γλυκιάς πιπεριάς, φρέσκα μυρωδικά, σχοινόπρασο,
φρέσκια μπουράτα, πέστο βασιλικού και πέρλες τρούφας

Linguine Σολομού 16€
Με φρέσκο σολομό, φρέσκα μυρωδικά, εστραγκόν, βότκα, βούτυρο, κρέμα,
πούδρα από αυγοτάραχο τόνου και crumble παντζάρι και σουσάμι

Paccheri Beef Ragù 16€
Με μοσχαράκι Ragù, μανιτάρια λαχανικά, φρέσκα μυρωδικά, σχοινόπρασο,
αφρό pecorino romano και λάδι τρούφας

Ριζότο Μανιταριών 14€
Με φρέσκα μανιτάρια, φρέσκα μυρωδικά, κρέμα τρούφας, flakes παρμεζάνας,
κράκερ παρμεζάνας και αφρό pecorino romano

Ριζότο Γαρίδας 15€
Με γκουαντσιάλε, γαρίδες, φρέσκα μυρωδικά, σκόρδο, μπύρα,
κρέμα παρμεζάνας, λάδι αστακού και κρόκο κονφί

Ριζότο Milanese 15€
Με κοτόπουλο, chorizo, φρέσκα μυρωδικά, κρόκο κοζάνης, λευκό κρασί,
χυμό λεμονιού, λάδι κόλιανδρου και πούδρα από μανταρίνι

miguel
the bar

ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΨΑΡΙΑ

Φιλέτο Κοτόπουλο 14€
Με Νοτιοαφρικανική μαρινάδα, πουρέ γλυκοπατάτας, ψητά λαχανικά
και sauce μέλι μουστάρδα

Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι 15€
Από κιμά Black Angus (250gr) με πουρέ γλυκοπατάτας και ψητά λαχανικά

Chicken Teriyaki 16€
Φιλέτο από μπούτι κοτόπουλο με teriyaki sauce, stir fry noodles με λαχανικά,
καβουρδισμένο σουσάμι, φρέσκο σχοινόπρασο και wakame

Φιλέτο Σολομού 19€
Ψητός φρέσκος σολομός με γλάσο από yuzu και miso με νότες εξωτικών φρούτων
πάνω σε δροσερή σαλάτα από noodles με λαχανικά, ponzu dressing και ψητό pok choi

miguel
the bar

ΚΟΠΕΣ ΚΡΕΑΤΩΝ

Χοιρινή Tomahawk (1200gr) 22€
Με μαρινάδα Vikings με καπνιστό άρωμα και βότανα της Σκανδιναβίας

Strip Loin Steak (350gr) 35€
Συνοδεύεται με καπνιστό αλάτι από ξύλο ιαπωνικής κερασιάς, λεμονοπίπερο και sansho pepper sauce

Rib Eye Black Angus Ουρουγουάης (350gr) 40€
Συνοδεύεται με καπνιστό αλάτι από ξύλο ιαπωνικής κερασιάς, λεμονοπίπερο και sansho pepper sauce

ΣΥΠΟΔΕΥΤΙΚΑ

Extra χρέωση 4,00€

Πατάτες τηγανιτές

Γλυκοπατάτες τηγανιτές

Πουρέ γλυκοπατάτας

Πουρέ πατάτας με νότες μουστάρδας

Ψητά λαχανικά

miguel
the bar

ΓΛΥΚΑ

Pavlova 10€
Με κρέμα yuzu sorbe mojito και τραγανό passion fruit

Υφες Σοκολάτας 10€
Σε βάση απο λευκό crumble crystallized ginger chips και sorbe mango
(μπίτερ, λευκή, γάλακτος)

Αποδομημένο Banoffee 10€
Με κρέμα μπανάνας, καραμέλα βουτύρου, λευκό crumble & φρέσκια μπανάνα

Choux Choux 10€
Με κρέμα βανίλιας, κρέμα σοκολάτας και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

miguel
the bar

Σας ευχαριστούμε που μας επιλέξατε!

Η αφοσίωσή μας στην ποιότητα ξεκινά από την κουζίνα μας, όπου χρησιμοποιούμε αποκλειστικά αγνά και φρέσκα υλικά για τη δημιουργία κάθε πιάτου.

Παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο μας για οποιαδήποτε αλλεργία ή διατροφική ιδιαιτερότητα, ώστε να σας εξυπηρετήσουμε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Τα τρόφιμα που περιέχουν αλλεργιογόνες ουσίες επισημαίνονται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους και το δημοτικό τέλος.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

miguel.the.bar Miguel the bar

Where every flavor becomes part of your summer story.