



MEAT HOUSE

"PYRA". ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΛΕΞΗ «ΠΥΡΑ», ΠΟΥ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΦΩΤΙΑ, ΦΛΟΓΑ, ΕΣΤΙΑ ΚΑΥΣΗΣ. Η ΦΩΤΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΜΑΣ ΦΙΛΟΣΟΦΙΑΣ, ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΓΕΥΣΗ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ, ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΕΧΝΙΚΗ.

"PYRA". DERIVED FROM THE ANCIENT GREEK WORD "PYRA", MEANING FIRE, FLAME, OR A PLACE OF BURNING. FIRE LIES AT THE HEART OF OUR CULINARY PHILOSOPHY, BRINGING OUT THE AUTHENTIC FLAVOUR OF MEAT THROUGH GRILLING, TRADITION, AND CRAFTSMANSHIP.



τυλιχτά απλά

γύρος χοιρινός
ντομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι,
φρεσκοκομμένες πατάτες

χαλαμάχι χοιρινό
ντομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι αβοκάντο,
φρεσκοκομμένες πατάτες

χαλαμάχι κοτόπουλο
ντομάτα, μαρούλι, ινδική σάλτσα curry,
φρεσκοκομμένες πατάτες

χεμπάπ μικρασιático
καυτερή σάλτσα arrabbiata, κρέμα γιαουρτιού,
μαϊντανός και χούμους

plain wraps

pork gyros
tomato, onion, tzatziki,
freshly cut fries

pork souvlaki
tomato, onion, tzatziki avocado,
freshly cut fries

chicken souvlaki
tomato, lettuce, Indian curry sauce,
freshly cut fries

asia minor kebab
spicy arrabbiata sauce, yoghurt cream,
parsley and hummus

τυλιχτά premium

ταλιάτα μοσχάρι black angus
μαγιονέζα τρούφας, ρόκα, γραβιέρα Κρήτης,
Pico de Gallo και γλυκοπατάτες τηγανητές

μοσχαρίσιος χιμάς ωρίμανσης
λιωμένο Μετσοβόne, σάλτσα New York Street,
ντομάτα, μαρούλι και τραγανό σουτζούκι

προβατίνα μπιφτέκι
τυροκαυτερή, κόκκινο κρεμμύδι, μαϊντανός,
κεφαλοτύρι Ζακύνθου και σαλάτα καπνιστής πιπεριάς

premium wraps

black angus beef tagliata
truffle mayonnaise, rocket, Cretan graviera cheese,
Pico de Gallo and sweet potato fries

dry-aged beef mince
melted Metsovone cheese, New York Street sauce,
tomato, lettuce and crispy soutzouki

mutton patty
tyrokafteri, red onion, parsley, Zakynthian kefalotyri cheese
and smoked pepper salad

τα κλασικά

χαλαμάχι χοιρινό

χαλαμάχι κοτόπουλο

χεμπάπ μικρασιático

γύρος χοιρινός
ντομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι,
φρεσκοκομμένες πατάτες και πιτάκια

the classics

pork souvlaki

chicken souvlaki

asia minor kebab

pork gyros
tomato, onion, tzatziki, freshly cut fries
and mini pita breads

• TEMAXIO
PIECE • ΜΕΡΙΑ
PORTION

• TEMAXIO
PIECE • ΜΕΡΙΑ
PORTION

• TEMAXIO
PIECE • ΜΕΡΙΑ
PORTION

• ΜΕΡΙΑ
PORTION

διαλέξτε την αγαπημένη σας σάλτσα ή αλοιφή

- τζατζίκι •τζατζίκι αβοκάντο •ινδική σάλτσα κάρι
- καυτερή σάλτσα arrabbiata •σάλτσα γιαουρτιού New York Street
- χούμους •μαγιονέζα τρούφας •κίτρινη σως •τυροκαυτερή
- σάλτσα chimichurri •σάλτσα τσένταρ •σως Καίσαρα

τυλιχτά της επιλογής σας

- καλαμποκιού ή •ολικής άλεσης
- σε όλα τα τυλιχτά συνδυάσετε τα υλικά της αρεσκείας σας

pick your favourite sauce or spread

- tzatziki •avocado tzatziki •indian curry sauce
- spicy arrabbiata sauce •New York street yoghurt sauce
- hummus •truffle mayonnaise •yellow sauce •tyrokafteri
- chimichurri sauce •cheddar sauce •Caesar dressing

wraps of your choice

- corn or •whole wheat
- customise any of our wraps with the ingredients of your choice

ορεχτικά

τυροχοροχέςτες σαγανάκι

με θυμαρίσιο μέλι & φρέσκια ρίγανη

χροοχέςτες παστίτσιο

με βινεγκρέτ ντομάτας και γραβιέρα Νάξου

μελιτζάνα ιμάμ

με σάλτσα ντομάτας, καραμελωμένα κρεμμύδια, τηγανητή κάρπη και πικάντικη φέτα ψητή

κολοκυθοκεφτέδες

με ξινόγαλο και καβουρδισμένο σουσάμι

κεφτεδάκια της γιαγιάς

σπιτικά κεφτεδάκια με δυόσμο, πράσινο πέστο μυρωδικών και σάλτσα γιαουρτιού

χωριάτικο λουκάνικο Καρδίτσας

με πράσο και καπνιστό τυρί

αυγά τηγανητά

με άχυρο πατάτας, σάλτσα τυριών και σουτζούκι

αλοιφές

τζατζίκι

παραδοσιακή αλοιφή με γιαούρτι, σκόρδο, φρέσκο τριμμένο αγγούρι και μυρωδικά

τυροκαυτερή

κρέμα από βαρελίσια φέτα με καυτερή πιπεριά jalapeños και Φιλαδέλφεια

ξινομυζήθρα μαλακή

με ξύσμα λεμονιού, θυμάρι, μέλι και καρύδια

σαλάτες

αιγαίου

ποικιλία από ντομάτες, μους φέτας, κάρπη, κρίταμο, παξιμάδι και φρέσκο ελαιόλαδο

πράσινη

μείγμα από ρόκα, σπανάκι, μαρούλι, γραβιέρα Νάξου, φρέσκο κρεμμύδι, παστράμι και vinaigrette τρούφας

ρωμαϊκή σαλάτα

κοτόπουλο σχάρας, αυγό, τραγανό κρουτόν, φρέσκο iceberg, μαρούλι, χοιρομέρι Ζακύνθου και χειροποίητη σάλτσα αντζούγιας

χόρτα

με μανούρι & σουσάμι

pyra premium

συχώτι μοσχαρίσιο

συνοδεύεται με φρέσκια σαλάτα ρόκας και καβουρδισμένο σουσάμι

black angus μπιφτέχι 200g

συνοδεύεται από σάλτσα τσένταρ, μπριός βουτύρου και τηγανητές γλυκοπατάτες

t-bone μοσχαρίσια μπριζόλα 650g

40 ημερών ωρίμανσης

μπιφτέχι προβατίνας

μπριζόλα μοσχαρίσια γάλακτος

μοσχίδα φάρμας ωρίμανσης 700g

tomahawk χοιρινή 850g

χοτόπουλο σχάρας

συνοδευτικά

truffle crispy fries

φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες με μαγιονέζα τρούφας και ανθό αλατιού

πατάτα jacket

με κρέμα τυριού και τραγανό μπέικον

γλυκοπατάτα τηγανητή

μπρόκολο και κουνουπίδι

με σάλτσα ταχίνι και τσιμιτσούρι

χαροτάκια και σπαράγγια

με μέλι και σουσάμι

appetisers

saganaki cheese croquettes

with thyme honey & fresh oregano

pastitsio croquettes

with tomato vinaigrette and Naxos graviera

imam aubergine

with tomato sauce, caramelised onions, fried capers and spicy baked feta

zucchini fritters

with xynogalo and toasted sesame seeds

grandma’s meatballs

homemade meatballs with mint, green herb pesto and yoghurt sauce

traditional Karditsa sausage

with leek and smoked cheese

fried eggs

with potato straw, cheese sauce and soutzouki

dips

tzatziki

traditional yoghurt dip with garlic, freshly grated cucumber and herbs

tyrokafteri

cream of barrel-aged feta with jalapeño peppers and Philadelphia cream cheese

soft xinomyzithra cheese

with lemon zest, thyme, honey and walnuts

salads

aegean salad

selection of tomatoes, feta mousse, capers, sea fennel, barley rusk and fresh olive oil

green salad

rocket, spinach and lettuce mix, Naxos graviera cheese, spring onion, pastrami & truffle vinaigrette

roman salad

grilled chicken, egg, crispy croutons, fresh iceberg, lettuce, Zakynthian cured pork & homemade anchovy dressing

greens

with manouri cheese & sesame

pyra premium

beef liver

served with fresh rocket salad and toasted sesame

black angus beef patty 200g

served with cheddar sauce, butter brioche bun and fried sweet potato fries

t-Bone Beef Steak 650g

dry-aged for 40 days

mutton patty

moschida farm

dry-aged veal chop 700g

pork tomahawk 850g

grilled chicken

• ΟΛΟΚΛΗΡΟ WHOLE • ΜΙΣΟ HALF

side dishes

truffle crispy fries

freshly cut fries with truffle mayonnaise and sea salt flakes

jacket potato

with cheese cream and crispy bacon

sweet potato fries

broccoli and cauliflower

with tahini sauce and chimichurri

baby carrots and asparagus

with honey and sesame