

## SPECIAL

Beef carpaccio: Thinly sliced Beef tenderloin, Fassona breed from the Piedmont region in Italy

Steak tartare: Hand-cut Beef tartare (Beef tenderloin), Fassona breed from the Piedmont region in Italy

## SALADS AND APPETIZERS

Tzatziki: Cucumber and garlic Greek strained yogurt sauce

Tyrokafteri: Spicy feta cheese and red peppers spread  
Smoked aubergine salad

Spicy carrot salad: Raw grated carrots with spices

Dolmades: hand-rolled grape leaves stuffed with herbs, rice and currants

Horiatiki: Greek shepherd's salad with tomatoes and feta cheese

Green salad Telemachos (baby spanish, iceberg, baby rocket, lolla red lettuce, cherry tomatoes and avocado) with avocado dressing

Green salad with citrus fruits (iceberg, baby rocket, lolla red lettuce, cherry tomatoes, pomegranate and avocado), kefalotyri cheese from Kefalonia and citrus fruits dressing

Salad with oxymel (honey and vinegar) dressing, rocket, tomatoes, katiki goat cheese, fennel and Cretan rusk

Wild greens

Roasted Portobello mushrooms

Handmade pan-fried cheese pie with 5 cheeses, a la minute

Cheese platter (KEFALOTYRI FROM KEFALONIA-MERIARENO FROM KASOS GRAVIERA GOAT & SHEEP CHEESE-INOSPERITIS FROM IOS GOATCHEESE-KASERI FROM XANTHI AGEDCHEESE-GRAVIERA FROM SKYROS-SOFT CHEESE FROM TINOS COW CHEESE)

Aged Agonari from mountain Olympus (sheep cheese)

## PASTA

Papardelle with tomato sauce and Beef short ribs

Papardelle with mushrooms and sauce with Cretan graviera cheese

## TRADITIONAL GREEK CUISINE

TELEMACHOS sausages - black Pig sausage

Grilled veal liver

Marinated, pulled Chicken leg, grilled

Kokoretsi: Slow spit-roasted Lamb intestines wrapped around seasoned offal

Black Pig Kondosouvli: boneless slow spit-roasted, marinated chunks of Pork blade shoulder

Char-grilled filleted milk-fed Lamb and milk-fed Lamb chops

Small Kebabs from Mutton

Neck pork chops from indigenous ancient Greek black pig breed

Slow-cooked braised Beef short ribs, finished with Mani peninsula extra virgin olive oil and lemon

Lettuce fricassee with pulled milk-fed Lamb in avgolemono sause

Mutton in papillote with aged kefalotiri cheese

Cabbage rolls with indigenous ancient Greek black Pig breed

Piglet in the slow cooker casserole with honey, mustard and sweet potatoes

Milk-fed Lamb cooked in hot oil with wild greens

Daily special (ask our waiters)

Daily special in rotisserie (ask our waiters)

## DRY-AGED MEAT ON THE GRILL

Mutton patties (free-range)

Select ground dry-aged prime beef patties best served Medium Rare or Medium

Tagliata (PIEDMONTESE, FASSONA - ITALIA - PREMIUM MEAT) best served Rare or Medium Rare

Rib Eye (ARGENTINA - BLACK ANGUS - PREMIUM MEAT) best served Rare or Medium Rare

Sirloin steak with bone

Dry-aged Beef Entrecôte (GREECE) best served Rare or Medium Rare -1000gr.

Dry-aged Beef Entrecôte (SPAIN - BLACK ANGUS) best served Rare or Medium Rare -1000gr.

Dry-aged Beef Entrecôte (PIEDMONTESE, FASSONA - ITALIA - PREMIUM MEAT) best served Rare or Medium Rare -1000gr.

Dry-aged T-BONE (PIEDMONTESE, FASSONA - ITALIAN PREMIUM MEAT) best served Rare or Medium Rare -1000gr.

Chateaubriand beef tenderloin best served Rare or Medium Rare -1000gr.

Picanha (AMERICA - PREMIUM MEAT) best served Medium Rare or Medium -1000gr.

## INDIVIDUAL MENU

Beef carpaccio: Thinly sliced Beef tenderloin, Fassona breed from the Piedmont region in Italy

Steak tartare: Hand-cut Beef tartare (Beef tenderloin), Fassona breed from the Piedmont region in Italy

Green salad with citrus fruits (iceberg, baby rocket, lolla red lettuce, cherry tomatoes, pomegranate and avocado), kefalotyri cheese from Kefalonia and citrus fruits dressing

Platter with select ground dry-aged prime Beef patties (best served Medium Rare or Medium),

Tagliata (PIEDMONTESE, FASSONA - ITALIA - PREMIUM MEAT) (best served Rare or Medium Rare),

char-grilled milk-fed Lamb chops, grilled veal liver and TELEMACHOS black Pig sausage.

Dessert of the day

If you suffer from a food allergy or intolerance please let your server know upon placing your order.  
All menu options are subject to change according to seasonality or availability from our selected farmers.

## SPECIAL

Carpaccio Μοσχάρι Piedmontese,  
Fassona, Premium Beef  
Tartare από εκλεκτό Μοσχαρίσιο φιλέτο Piedmontese,  
Fassona, Premium Beef

## ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τζατζίκι  
Τυροκαυτερή  
Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή  
Καροτοσαλάτα πικάντικη  
Χειροποίητα ντολμαδάκια με αμπελόφυλλα και μυρωδικά  
Χωριάτικη σαλάτα  
Πράσινη σαλάτα Τηλέμαχος  
(baby σπανάκι, iceberg, baby ρόκα, λόλα κόκκινη, ντοματίνια και αβοκάντο) με dressing αβοκάντο  
Πράσινη σαλάτα εσπεριδοειδών  
(iceberg, baby ρόκα, λόλα κόκκινη, ρόδι και αβοκάντο)  
με κεφαλοτύρι Κεφαλονιάς και dressing εσπεριδοειδών  
Σαλάτα με dressing οξύμελου, baby ρόκα, ντοματίνι, κατίκι, φινόκιο και Κρητικό παξιμάδι  
Άγρια χόρτα εποχής  
Ψητά μανιτάρια Portobello  
Χειροποίητη τυρόπιτα της ώρας με πέντε τυριά  
Πλατώ τυριών (ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ - ΜΕΡΙΑΡΕΝΟ ΚΑΣΟΥ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑ - ΟΙΝΟΣΠΕΡΙΤΗΣ ΙΟΥ (ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ) ΚΑΣΕΡΙ ΞΑΝΘΗΣ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ- ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΣΚΥΡΟΥ ΠΥΘΑΡΙΣΙΑ ΜΑΛΑΚΟ ΤΗΝΙΑΚΟ ΤΥΡΙ (ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ) Παλαιωμένο Αγκωνάρι Ολύμπου (Πρόβειο)

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Παπαρδέλες με σάλτσα ντομάτας και Σιδηρόδρομο (Βοδινό κρέας)  
Παπαρδέλες με μανιτάρια και σάλτσα Κρητικής γραβιέρας

## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Λουκάνικο Τηλέμαχος - λουκάνικο μαύρου Χοίρου  
Μοσχαρίσιο συκώτι στα κάρβουνα  
Μαριναρισμένα, ξεκοκαλισμένα μπουτάκια Κοτόπουλου στα κάρβουνα  
Κοκορέτσι  
Κοντοσουβλι μαύρου Χοίρου  
Φιλεταρισμένο Αρνάκι γάλακτος στα κάρβουνα και Αρνίσια παϊδάκια γάλακτος στα κάρβουνα  
Κεμπαπάκια Πρόβατο  
Μπριζολάκια λαιμού από μαύρο Χοίρο  
Σιδηρόδρομος: Βραστό Μοσχαρίσιο κρέας με λαδολέμονο  
Φρικασέ με μυρωδικά και ξεκοκαλισμένο Αρνάκι γάλακτος  
Πρόβατο στη λαδόκολλα με παλαιωμένο κεφαλοτύρι  
Λαχανοντολμάδες με μαύρο Χοίρο  
Γουρουνόπουλο στη γάστρα με μέλι, μουστάρδα και γλυκοπατάτα  
Αρνάκι γάλακτος τσιγαριστό με άγρια χόρτα  
Πιάτο ημέρας (ρωτήστε τους σερβιτόρους μας)  
Σούβλα ημέρας (ρωτήστε τους σερβιτόρους μας)

## ΚΡΕΑΤΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ - DRYAGED

Μπιφτέκι Πρόβατο  
Μπιφτέκι από επιλεγμένο σιτεμένο Βοδ νό κρέας πρόταση ψησίματος Medium Rare - Medium  
Ταλιάτα (PIEDMONTESE, FASSONA - ΙΤΑΛΙΑ - PREMIUM MEAT) ψήσιμο Rare ή Medium Rare  
Rib Eye (ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ - BLACK ANGUS - PREMIUM MEAT) πρόταση ψησίματος Rare ή Medium Rare  
Κόντρα μπριζόλα (ΕΛΛΑΔΑ) πρόταση ψησίματος Rare ή Medium Rare  
Βοδινή σπαλομπριζόλα ωρίμανσης (ΕΛΛΑΔΑ) πρόταση ψησίματος Rare ή Medium Rare -1000gr.

Βοδινή σπαλομπριζόλα ωρίμανσης (ΙΣΠΑΝΙΑ - BLACK ANGUS) πρόταση ψησίματος Rare ή Medium Rare -1000gr.  
Βοδινή σπαλομπριζόλα ωρίμανσης (PIEDMONTESE, FASSONA - ΙΤΑΛΙΑ - PREMIUM MEAT) πρόταση ψησίματος Rare ή Medium Rare -1000gr.  
T-BONE ωρίμανσης (PIEDMONTESE, FASSONA - ΙΤΑΛΙΑ - PREMIUM MEAT) πρόταση ψησίματος Rare ή Medium Rare -1000gr.  
Φιλέτο Chateaubriand πρόταση ψησίματος Rare ή Medium Rare -1000gr.  
Πικάνια (ΑΜΕΡΙΚΗ - PREMIUM MEAT) πρόταση ψησίματος Medium Rare ή Medium -1000gr

## ΑΤΟΜΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Carpaccio Μοσχάρι Piedmontese, Fassona, Premium Beef  
Tartare από εκλεκτό Μοσχαρίσιο φιλέτο Piedmontese, Fassona, Premium Beef  
Πράσινη σαλάτα εσπεριδοειδών (iceberg, baby ρόκα, λόλα κόκκινη, ρόδι και αβοκάντο) με κεφαλοτύρι Κεφαλονιάς και dressing εσπεριδοειδών  
Πλατώ με μπιφτέκι από επιλεγμένο σιτεμένο Βοδινό κρέας (πρόταση ψησίματος Medium Rare – Medium),  
Ταλιάτα (πρόταση ψησίματος Rare ή Medium Rare ), Αρνίσια παϊδάκια γάλακτος στα κάρβουνα, Μοσχαρίσιο συκώτι στα κάρβουνα και Λουκάνικο Τηλέμαχος από μαύρο Χοίρο.  
Γλυκό ημέρας

Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο, παρακαλούμε ενημερώστε την/τον σερβιτόρα/ο σας κατά τη λήψη της παραγγελίας. Στις επιλογές του μενού ενδέχεται να υπάρχουν ελλείψεις ή αλλαγές αναλόγως με την εποχικότητα και τη διαθεσιμότητα από τους επιλεγμένους μας παραγωγούς.