

ΣΤΗ

INTRO

Θεσσαλονίκη, ανέκαθεν σταυροδρόμι πολιτισμών και γεύσεων.

Οι Βυζαντινοί ευγενείς και μοναχοί συνέθεσαν επιρροές και τεχνικές στην τοπική τους κουζίνα, όπου τα θαλασσινά διατηρημένα σε αλάτι και ελαιόλαδο κατείχαν την πιο εξέχουσα θέση.

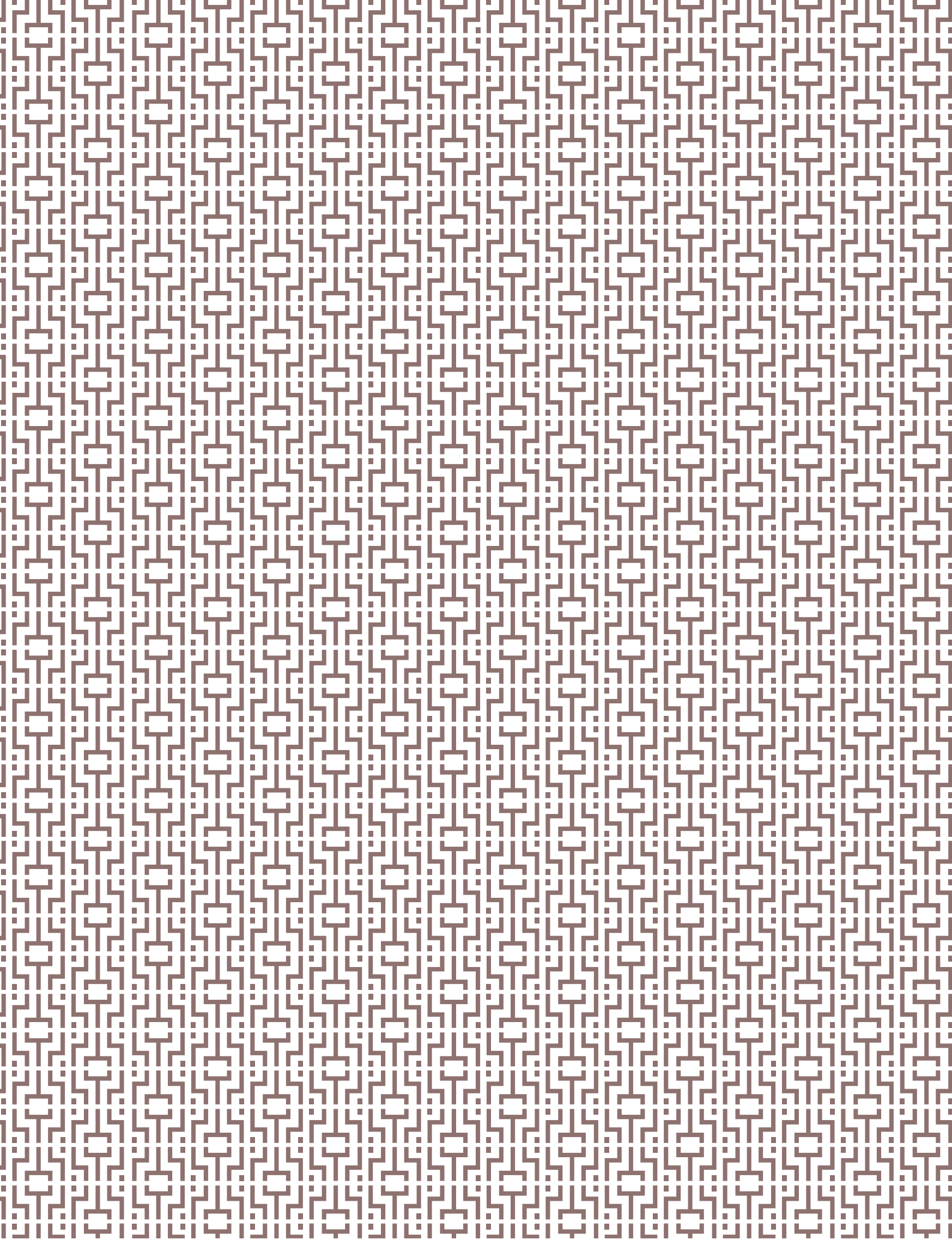
Αγαπημένο όλων το αυγοτάραχο, αλλιώς «botargo».

Το Botargo παρουσιάζει μια γαστρονομική μείξη ελληνικών παραδοσιακών συνταγών με σύγχρονες πινελιές. Απολαύστε high-end comfort πιάτα με επιλεγμένα φρέσκα εποχιακά προϊόντα μικρών παραγωγών από όλη την Ελλάδα.

Thessaloniki has been for centuries a crossroad of cultures and flavors.

Byzantine nobles & monks synthesized influences and techniques in their local cuisine, in which seafood preserved in salt and olive oil, and mainly “Botargo”, held the most prominent place.

Botargo restaurant introduces a gastronomic blend of Greek traditional recipes infused with a contemporary flair. Selected fresh seasonal products from local small-scale producers across Greece, are served with innovative and modern techniques, leading the road of high-end comfort dishes.



ΞΗ: ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ | THE JOURNEY

Καλωσόρισμα | Welcome

Φρεσκοψημένο ψωμί με συνοδευτικά
Freshly baked bread with sides

65
/κατ' άτομο
per person

Φρικασέ ταρτάρ | Fricassee tartare

Black Angus ταρτάρ | φρέσκα μυρωδικά | κρεμμυδάκι | ολλαντέζ αχινού
Black Angus tartare | fresh herbs | onion | sea urchin hollandaise

Πατζάρι | Beetroot

Στον φούρνο | μυζήθρα | καρύδια | εσπεριδοειδή
In the oven | mizithra cheese | walnuts | citrus fruits

Μπακαλιάρος | Cod

Κονφί σε ελαιόλαδο | πράσα | γλυκοπατάτα | σταφίδα | χόρτα
Confit in olive oil | leeks | sweet potatoes | raisin | greens

Αρνάκι* με τραχανά | Lamb* with trachana

Αργοψημένο σε ελαιόλαδο | φρέσκα μυρωδικά | κρέμα τυριού
Slow cooked in olive oil | fresh herbs | cream cheese

Με συνοδεία Ξινόμαυρου | "Xinomavro" wine pairing

Κτήμα Άλφα, Ροζέ | Alpha Estate, Rose
Λευκό Ξινόμαυρο, Ταράλας | Blanc Xinomavro, Taralas
Γη και Ουρανός, Κτήμα Θυμιόπουλου | Earth and Sky, Thymiopoulos Vineyards
Λιαστός, επιδόρπιος οίνος | "Liastos", dessert wine

35
/κατ' άτομο
per person

Η κουζίνα, όπως και η γεύση, δεν γνωρίζει σύνορα, αλλά έχει ρίζες. Κάθε πιάτο αποτελεί ένα ταξίδι, συνδυάζοντας την παράδοση με τη δημιουργικότητα, και το παρελθόν με το μέλλον.

Cuisine knows no boundaries, but it has roots. Each dish is a journey, combining tradition with creativity, and past with future. A symphony of taste awaits you.

ΣΤΗ ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ | FIRST COURSES

Αυγοτάραχο Botargo	22
Κάπαρη μαρμελάδα μοσχολέμονο βούτυρο μυρωδικών κροστίνι Caper lime marmalade herb butter crostini	
Ταραμάς Fish roe	11
Τουίλ πατάτας ελαιόλαδο πούδρα αυγοτάραχου Potato touille olive oil botargo powder	
Σαγανάκι μπουράτας “Saganaki” burrata ✓	18
Τραγανή μπουράτα κουλί πιπεριά Φλωρίνης ελαιόλαδο Crispy burrata Florina pepper coulis olive oil	
Ορτύκι* κρασάτο Quail* cooked in wine	17
Βασιλικά μανιτάρια ανθόγαλο φρέσκα βότανα King oyster mushrooms sour milk cream fresh herbs	
Πατάτες οφτές Baked potatoes	7
Στακοβούτυρο σκόρδο μαϊντανός θυμάρι Goat & sheep butter 100% garlic parsley thyme	
Σοφρίτο Sofrito	19
Μοσχαρίσια μάγουλα* μπρεζέ πουρές πατάτας μαϊντανός σκόρδο Braised beef cheeks* mashed potatoes parsley garlic	
Τσιγαρέλι “Tsigareli”	23
Φιλέτο σφυρίδας ταρτάρ σχοινόπρασο κρεμμύδι κονσομέ από άγρια χόρτα Grouper fillet tartare chives onion consommé from wild greens	
Φρικασέ ταρτάρ Fricassee tartare	24
Black Angus φρέσκα μυρωδικά & κρεμμυδάκι ολλαντέζ αχινού Black Angus striploin fresh herbs & onion sea urchin hollandaise	

🌿 ΑΠΟ ΤΟ ΜΠΟΣΤΑΝΙ | FROM THE GARDEN

- Πατζάρι | Beetroot** V 12
Στον φούρνο | μυζήθρα | καρύδια | εσπεριδοειδή
In the oven | mizithra cheese | walnuts | citrus fruits
- Σαλάτα χειμωνιάτικου μπριάμ | Winter salad** VG 13
Χειμερινά λαχανικά φούρνου | φρέσκα μυρωδικά | ντρέσινγκ οξύμελου
Roasted winter vegetables | fresh herbs | "oxymeli" dressing
- Πολίτικη | "Politiki"** VG 11
Λάχανο | καρότο | κουκουνάρι | ρόδι | ξινόμηλο | ντρέσινγκ βαλσάμικου
Cabbage | carrot | pine nuts | pomegranate | green apple | balsamic dressing

🌿 ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗ ΓΗ MAIN DISHES FROM THE EARTH

- Αρνάκι* με τραχανά | Lamb* with "trachana"** 25
Αργοψημένο σε ελαιόλαδο | φρέσκα μυρωδικά | κρέμα τυριού
Slow cooked in olive oil | fresh herbs | cream cheese
- Κοτόπουλο φιλέτο | Chicken fillet** 21
Βελουτέ κάστανου | άγρια μανιτάρια σωτέ | κονφί πατάτες
καραμελωμένα κρεμμύδια
Chestnut veloute | sauteed wild mushrooms | confit potatoes
caramelized onions
- Στριφτάρια | "Striftaria" pasta** V 22
Άγρια μανιτάρια | φρέσκο θυμάρι | γραβιέρα | τρούφα
Wild mushrooms | fresh thyme | graviera cheese | truffle
- Χοιρινό κυδωνάτο | Pork with Quince** 23
Πανσέτα & μάγουλα* μπρεζέ | πουρέ & πίκλα κυδώνι | μίνι πατάτες
Braised pancetta & cheeks* | puree & pickled quince | mini potatoes
- Βοδινό | Beef** 48
"Ocean beef" rib eye ταλιάτα | γκρεμολάτα μυρωδικών | ραγού λαχανικών
Sea grass fed rib eye tagliata | herb gremolata | vegetable stew
- Κουνουπίδι | Cauliflower steak** VG 18
Πικάντικη κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης | γκρεμολάτα λαχανικών
Spicy Florina pepper cream | vegetable gremolata

ΨΗ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ MAIN DISHES FROM THE SEA

Μπακαλιάρος | Cod 30
Κονφί σε ελαιόλαδο | πράσα | γλυκοπατάτα | σταφίδα | χόρτα
Confit in olive oil | leeks | sweet potato | raisin | greens

Αγία Γαλήνη | Saint Galini 38
Φιλέτο σφυρίδας ποσέ | γαλάκτωμα ελαιόλαδου
Roached grouper fillet | olive oil emulsion

ΨΗ ΒΟΤΑΡΓΟ SPECIALTIES

Βοδινό με κρεμμύδια για 2 άτομα | Beef with onions for 2 persons 130
A3 Kagoshima striploin | γεμιστά κρεμμύδια | κονφί πατάτες | σάλτσα κρασιού
(σερβίρετε στο τραπέζι)
A3 Kagoshima striploin | stuffed onions | confit potatoes | wine sauce
(serve at the table)

Αστακός* για 2 άτομα | Lobster* for 2 persons 90
Μαριναρισμένος αστακός σχάρας ογκρατέν | αρωματικά βότανα
κρέμα γραβιέρας | λαχανικά ατμού
Marinated and grilled | aromatic herbs | graviera cheese cream
steamed vegetables

🍰 ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

Μπεάτα Beata VG SF	12
Γκανάζ σοκολάτας κόκκινο κρασί σύκο σάλτσα ταχίνι σορμπέ σοκολάτας Bitter chocolate red wine fig tahini sauce chocolate sorbet	
Άβατον Avaton SF	13
Κρεμέ mango λευκή σοκολάτα με μπισκότο monte καρύδας σάλτσα passion fruit παγωτό mango Mango crème white chocolate with cookies coconut monte passion fruit sauce mango ice cream	
Πορφύρα Porphyra SF	13
Μους λευκής σοκολάτας βανίλια Μαδαγασκάρης κουλί φράουλας crumble pistachio σάλτσα λάιμ & φράουλα μαύρο σουσάμι White chocolate mousse Madagascar vanilla strawberry cake pistachio crumble strawberry & lime sauce black sesame	
Cheesecake SF	12
Κρέμα cheesecake βάση από γκρανόλα εσπεριδοειδών σάλτσα ροδάκινο - δεντρολίβανο Cream cheesecake citrus granola base peach - rosemary sauce	
Παγωτό Επιλογής Ice Cream Selection	3,5
Βανίλια σοκολάτα φράουλα φυστίκι Vanilla chocolate strawberry pistachio	/ανά μπάλα per scoop
Σορμπέ Επιλογής Sorbet Selection	3,5
Λεμόνι μάνγκο φράουλα Lemon strawberry mango	/ανά μπάλα per scoop

Το μενού εμπνεύστηκε ο βραβευμένος σεφ Γιώργος Στυλιανουδάκης και επιμελείται ο σεφ Κωνσταντίνος Μποβιάτσης.
The menu was inspired by the award-winning chef George Stylianoudakis and curated by chef Konstantinos Boviatsis.



Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αθανάσιος Πανταζής

Οι αναφερόμενες τιμές είναι σε ευρώ.
Δημοτικός φόρος 0.5% - Φ.Π.Α. 13%

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση θεωρημένων αποδείξεων ταμειακής μηχανής.
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Είμαστε στη διάθεση του κάθε πελάτη που επιθυμεί να γνωρίζει εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά.

Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή για ειδική διατροφική απαίτηση.
Τα κατεψυγμένα προϊόντα έχουν επιλεγεί για να διασφαλίσουν την καλύτερη δυνατή ποιότητα.
Στις σαλάτες χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, στο τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Προζυμμένο ψωμί, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ελιές: 2€ ανά άτομο
*Προϊόν βαθιάς κατάψυξης

Market Inspection Manager: Athanasios Pantazis

Prices are in euro.

Municipality tax 0.5% - V.A.T. 13%

The restaurant is required to issue stamped cash register receipts.

The shop is required to have re-printed forms in a special compartment next to the exit door for making any protest or commends.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.

Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality.

Extra virgin olive oil is used for salads, sunflower oil is used for frying.

Sourdough bread, extra virgin olive oil and olives: 2€ per person

*Frozen