



x

Γαστρονομία Αισθητική Ποιότητα

...ήταν τα βασικά συστατικά μιας αλάνθαστης συνταγής που οδήγησε στη δημιουργία του Εστιατορίου Χάλαρο το 1992 στη Θεσσαλονίκη. Με αγάπη και μεράκι δημιουργήθηκε ένας χώρος όπου η πολυτέλεια είναι προσιτή, οι γευστικές συνήθειες του Έλληνα συνδυάζονται με τολμηρές πινελιές δημιουργικότητας και η gourmet κουζίνα αγκαλιάζει ολόφρεσκα Ελληνικά προϊόντα.

Υπεύθυνα & με ασφάλεια

- ▶ Το τραπέζι και οι κατάλογοί μας απολυμαίνονται κάθε φορά μετά την χρήση.
- ▶ Χρησιμοποιούμε σουπλά μιας χρήσης
- ▶ Όλα μας τα εργαλεία - σκεύη μετά την χρήση τους καθαρίζονται / απολυμαίνονται σύμφωνα με τις οδηγίες και αποθηκεύονται και προστατεύονται σε κλειστά ερμάρια.
- ▶ Για τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα ή εξοπλισμό επεξεργασίας τροφίμων γίνεται πιστή και σχολαστική εφαρμογή των πρωτοκόλλων καθαρισμού και απολύμανσης.
- ▶ Έχει οριστεί υπεύθυνος για τον διαρκή έλεγχο όλων των μέτρων που έχουμε λάβει.

ορεκτικά

Μελιτζάνα γεμιστή

*με κρέμα Φιλαδέλφεια
και κρούστα από ξηρούς καρπούς*

Τάρτα με καραμελωμένα κρεμμύδια

*γαλλικό κατσικίσιο Chèvre, σταφύλια
και baby σπανάκι*

Rascheri γεμιστά

*με ποικιλία άγριων μανιταριών και
πούδρα πορτσίνι, πάνω σε κρέμα τυριών*

Μανιτάρια πλευρώτους

πάνω σε φρέσκα τραγανά φύλλα σαλάτας

Κολοκυθοκεφτέδες

με φινόκιο και κατσικίσια φέτα

Κολοκυθάκια sticks

τηγανητά με τζατζίκι

Λαχανικά σχάρας

*με τριμμένο Ανθότυρο Κρήτης
και veloute ντομάτας*

Ελληνικές

παραδοσιακές αλοιφές

*Ρώσικη με μοσχάρι, Χτυπητή
από τυρί Βερδικούσας
& Τζατζίκι με παραδοσιακό γιαούρτι*



Chimichurri

*φέτα βουτυράτη με κουλί άγριων
φρούτων του δάσους*

Γλώσσα μοσχαρίσια γάλακτος

με φρέσκο βουτύρο και lime

Συκώτι μοσχαρίσιο ταλιάτα

Ταλαγάνι Μεσσηνίας ποπ

με μαρμελάδα σύκου και μαύρο πιπέρι

Αίγινο Χαλούμι Κύπρου

στη σχάρα με πιτούλες

Κασερομπουκίτσες

με σάλτσα κοκτέιλ

Μανούρι Γρεβενών πανέ

με σουσάμι και μέλι

Τηγανητό ρύζι

με κοτόπουλο, λαχανικά και αυγό

Ψωμάκι (κουβέρ)



σαλάτες

Τοσκάνα

Φρέσκια πράσινη σαλάτα με φύλλα πικάντικης ρόκας, ψητά λαχανικά σχάρας, τραγανά κρουτόν με σάλτσα παλαιωμένου βαλσάμικου ξυδιού Μοδένας και τριμμένη φέτα

Ροκαμπέλα

Φρέσκια σαλάτα iceberg με φύλλα ραντίτσιο, πικάντικη ρόκα, κινέζικο λάχανο, τραγανές μπουκιές κοτόπουλου και σάλτσα αρωματισμένη από σουσαμέλαιο

Caesar's

Τραγανό γαλλικό μαρούλι με τσιγαρισμένο μπέικον, κομμάτια κοτόπουλου στη σχάρα, τραγανά κρουτόν με σάλτσα μουστάρδας, γλυκολέμονου και πούδρα παρμεζάνας

Σπανάκι

από baby φρέσκο σπανάκι με καρύδι, κουκουνάρι, λιαστή ντομάτα, τριμμένη παρμεζάνα και παλαιωμένο αψύ βαλσάμικο

Παντζάρι

Βρασμένοι βολβοί φρέσκου παντζαριού πασπαλισμένοι με καβουρδισμένο σουσάμι, βαλσάμικο ξύδι, παρθένο ελαιόλαδο και γιαούρτι

Ρόζμαρι

Γαλλική σαλάτα, ρόκα, τσιγαρισμένο μπέικον, φιλέτο από μοσχάρι, καρέ ντομάτας, κρουτόν και κουκουνάρι

Μεσκλάν

Φρέσκια σαλάτα μεσκλάν με παλαιωμένο αψύ πετιμέζι, μανούρι στη σχάρα και προσούτο Πάρμας

Όλες οι σαλάτες έχουν φρέσκα λαχανικά εγχώριας παραγωγής και είναι εμπλουτισμένα με extra παρθένο ελαιόλαδο οξύτητας 0,1

Δροσερή

*τραγανό iceberg, βαλεριάνα,
προσούτο Πάρμας
με σάλτσα γιαουρτιού και δυόσμου*

Caprese burrata

*τραγανά φύλλα φρέσκιας σαλάτας,
τοματίνια και pesto βασιλικού*

Pedro Ximenez

*αντίβ, μεσκλάνα, ροκφόρ,
φιλέ αμυγδάλου και σάλτσα
από πούλπα αχλαδιού*

Αβοκάντο

*με γαλλική σαλάτα βαλεριάνα,
ντομάτα, αγγούρι
και φρέσκο κρεμμυδάκι*

Ελληνική σαλάτα (χωριάτικη)

*ντομάτα, αγγούρι, καλαθάκι Λήμνου,
κάπαρη, δαμασκηνοελιά, πιπεριές
και κρεμμύδι και κρουτόν χαρουπιού*

Κρητικός ντάκος

*Σπασμένη κρητική κριθαροκουλούρα
με μαριναρισμένα ντοματίνια, αγγούρι,
ελιά, πικάντικη ρόκα, κρεμμυδάκι φρέσκο,
τριμμένη φέτα και κρητικό πετιμέζι*

Βοσκού

*Τραγανό μαρούλι, ντομάτα,
αγγούρι, ζαμπόν, ελληνικό κασέρι,
βραστό κοτόπουλο, αυγό
με υπέροχη σάλτσα μαγιονέζας*

Ποικιλία φρέσκων βραστών λαχανικών



delicatessen store

**Βλάχικο τυρί
Μετσόβου (ποπ)**
σαγανάκι με σάλτσα περγαμόντο

Καρπάτσιο Μόσχου
*από φιλέτο μόσχου
με σάλτσα τόνου*

Προσούτο Πάρμας
με φρέσκα φρούτα

Σολομός gravlax
*μαριναρισμένος σε vodka,
χώμα από χαρούπι, πράσινα σπαράγγια
και αυγό σε κρούστα rapko*

Φέτα (ποπ)
Καλαθάκι Λήμνου

Αλίπαστα
*ελληνικής παραγωγής
(ενημερωθείτε
από τον σερβιτόρο σας)*

**Εξαιρετικά
τυριά από
μικρούς
παραγωγούς (ποπ)**
*συνοδεύονται από σπιτική μαρμελαδα
(ενημερωθείτε
από τον σερβιτόρο σας
για τα τυριά μας)*

X



pasta & more

Lingouini πορτσίνι

με άγρια μανιτάρια πορτσίνι και μαύρη τρούφα

Ριζότο (carnaroli)

*με φρέσκα πράσινα σπαράγγια
και προσούτο Πάρμας*

Ravioli ρικότα σπανάκι

με καπνιστό σολωμό

Φρέσκιες παπαρδέλες "Curry"

*με φιλετάκια κοτόπουλου
και κολοκυθάκια julienne*

Καρκανέλι "a la crème"

*Φρέσκα ζυμαρικά με ψιλοκομμένο κοτόπουλο,
φρέσκο μανιτάρι, κρέμα γάλακτος
και παρμεζάνα*

Καρκανέλι πομοντόρο

*Φρέσκα ζυμαρικά
με ψιλοκομμένο κοτόπουλο,
φρέσκο μανιτάρι, λιαστή ντομάτα,
βασιλικό και παρμεζάνα*

Ριζότο (carnaroli)

*με άγρια μανιτάρια πορτσίνι
και μαύρη τρούφα*

Noodles

με κοτόπουλο και φρέσκα λαχανικά

Pennette all'arrabbiata

*καυτερές πενέτες με σάλτσα ντομάτας
βασιλικό και χρωματιστές πιπεριές*



ΚΟΤΌΠΟΥΛΟ

Ρολάκι γεμιστό

*φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό με μπέικον,
γραβιέρα και φρέσκο μανιτάρι
συνοδεύεται από χειροποίητο νιόκι πατάτας
και gravy sauce*

Γεμιστό στήθος πανέ

*με γραβιέρα Κρήτη, συνοδεύεται από πουρέ
καρότου και sauce hollandaise*

Φιλέτο με σάλτσα gorgonzola

με ρύζι Αρτέμιδος και σαλάτα μεσκλάν

Σουβλάκι κοτόπουλο

με λαχανικά βουτύρου

Μπουτάκι κοτόπουλο

*με πικάντικη ρόκα, ντοματίνια,
παρμεζάνα και σάλτσα βαλσάμικου*

Φιλέτο κοτόπουλο taliata

με τηγανητό ρύζι

Open Burger

*brioche ψωμάκι, ντομάτα ψητή,
σως αγγουρομαγιονέζας και τηγανητή πατάτα*

Σουτζουκάκια κοτόπουλου

με πουρέ φρέσκιας πατάτας

Φιλέτο κοτόπουλο σε κυπριακή πίτα

*ντομάτα, κρεμμυδάκι
και τζατζίκι*



Αμερικέν κοτόπουλο

με *brioche* ψωμί, καπνιστή πανσέτα,
ντομάτα και πατάτες τηγανητές
και *sauce hollandaise*

Φιλετάκια γαλοπούλας

με τραγανή φρέσκια σαλάτα μεσκλάν,
μανιτάρια πλευρώτους και *sweet chilli*

Σκαλοπίνια

φιλετάκια με κρέμα γάλακτος,
φρέσκα μανιτάρια και παπαρδέλες

Τσίλι κοτόπουλο

με πιπεριές τρικολόρε,
φρέσκια ντομάτα, κόκκινα φασόλια,
καλαμπόκι και μπέικον

Κοτόπουλο κυνηγού

φιλετάκια με σάλτσα ντομάτας,
φρέσκα μανιτάρια και παπαρδέλες

Μπουκιές κοτόπουλου

με πατάτες τηγανητές και δροσερή σαλάτα

Wrap Μεξικέν

μπιφτέκι με δροσερή σαλάτα *avocado*

Σνίτσελ α λα κρεμ

κοτόπουλο με φρέσκα μανιτάρια
συνοδεύεται από *carpelletti* κολοκυθιού

Γύρος κοτόπουλου

Κοτόπουλο σούβλας ή σχάρας



κρεατικά

Ψαρονέφρι taliata

με σάλτσα *fruit pepper lemongrass*,
basmati βουτύρου, πικάντικη ρόκα και τοματίνια

Καρέ χοιρινής

με φρέσκο πουρέ πατάτας

Μπριζόλα γάλακτος μόσχου

με ρύζι μπασμάτι και πατάτα φούρνου

Τηγανιά peperoncino

με φιλετάκια χοιρινά & μπούτι κοτόπουλου
συνοδεύεται με τηγανητή πατάτα

Μπιφτέκι μόσχου

με πατατούλες φούρνου

Burger Black Angus

με *brioche* συνοδεύεται
από σαλάτα *Caesar's* και πατάτες
(προσθέστε καπνιστή πανσέτα + 1€
ή ταλαγάνι Μεσσηνίας + 2€ ή αυγό + 1€)

Φιλέτο μόσχου

συνοδευτικό της επιλογής σας
(προτεινόμενη μερίδα 300gr)

Μοσχαρίσιο σουτζουκάκι

καθαρός μοσχαρίσιος κιμάς με πατάτες τηγανητές
και χαβιάρι πιπεριάς

Σνίτσελ Viennois

μοσχαρίσιο γάλακτος *a la crème* με μανιτάρια
συνοδεύεται από *cappelletti* κολοκυθιού



prime cuts

Φιλέτο μοσχαρίσιο γάλακτος
taliata (προτεινόμενη μερίδα 300gr)

Pichania Black Angus
taliata

Black Angus prime steak

Black Angus Rib-eye
προτεινόμενη μερίδα 350gr

Ελληνική σταυλίσια
μπριζόλα ωρίμανσης

Προτεινόμενες
συνοδευτικές σάλτσες

● *Jack Daniels* με *fruit pepper*
μοσχοβάνο και σάλτσα ψητού

● *Porchini sauce* με μοσχοβάνο,
μανιτάρια *trifolati* και *porcini*



desserts

Μιλφείιγ

με γαλλική σφολιάτα, παγωτό βανίλια,
crème pâtissière και φιλέ αμυγδάλου

Προφιτερόλ

με αφράτα σου, παγωτό βανίλια,
και σοκολάτα γάλακτος

Παύλοβα

μαρέγκα με *crème pâtissière*, παγωτό βανίλια,
άγριες φράουλες και κόκκινα φρούτα

κάψαρο

Πιθανά Αλλεργιογόνα. Η επιχείρηση διαχειρίζεται και επεξεργάζεται προϊόντα που μπορεί να περιέχουν αλλεργιογόνα. Όσοι ενδιαφέρονται ή ανήκουν στις ευπαθείς ομάδες μπορούν να συμβουλευτούν το αρμόδιο / εξειδικευμένο προσωπικό.

Απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών σε άτομα κάτω των 17 ετών

