



MENU LIST

# Basegrill

Ο ορισμός του καλού φαγητού έχει μόνο μια ανάγνωση:

Μπορεί να μην θυμάσαι το όνομα του πιάτου που δοκίμασες αλλά ανακαλείς την χαρά, το ξάφνιασμα, την ισορροπία, την ευτυχία.

Ενημερωθείτε από τους εκπαιδευμένους ανθρώπους μας για τα κρέατα ωρίμανσης, κοπές, νέα πιάτα εκτός καταλόγου.

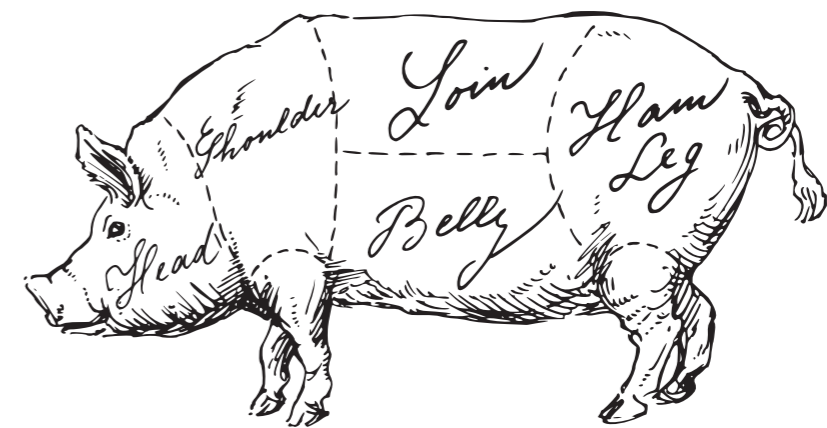
Για τα homemade αλλαντικά της 'Metameat' από αρχέγονες φυλές ζώων, για τη λίστα ελληνικών τυριών, επιλεγμένα από όλες τις περιοχές της Ελλάδας που παράγουν ΠΟΠ προϊόντα αλλά και τη διεθνή λίστα τυριών.

The meaning of good food has only one definition:

You may not remember the name of the dish you ate but you will recall the balance of flavours, the surprise and joy that it evoked.

Our highly skilled and passionate wait staff are happy to inform you about our wide selection of meat cuts, aged meats, ancient breeds and off the menu items we offer.

Please enquire about our home made deli meats, produced from ancient breeds, and our PDO cheese curated from select artisanal producers in Greece & Europe.



## Αλλαντικά Homemade Homemade Deli meats

<b>Le Fouée απο μαύρο Ελληνικό χοίρο</b> <i>Cured meat from greek ancient breed of black pig (8000 BC)</i>	<b>8,90/100gr.</b>
<b>Μορταδέλα απο μαύρο χοίρο</b> <i>Mortadella from Ancient breed (8000 BC)</i>	<b>8,90/100gr.</b>
<b>Σαλάμι αέρος απο μαύρο χοίρο</b> <i>Dry aged Salami from a greek ancient breed of black pig (8000 BC)</i>	<b>8,90/100gr.</b>
<b>Προσούτο προβατίνας</b> <i>Mutton prosciutto</i>	<b>8,90/100gr.</b>
<b>Σαλάμι 50% μοσχάρι - 50% καλαρύτικο</b> <i>Dry salami from select beef and mutton cuts (50%beef/50%mutton)</i>	<b>8,90/100gr.</b>
<b>Προσούτο Αγελάδας</b> <i>Beef prosciutto</i>	<b>12,90/100gr.</b>
<b>Le Fouée Κόκκορα</b> <i>Cured meat from rooster</i>	<b>8,90/100gr.</b>
<b>Le Fouée Κουνέλι</b> <i>Cured meat from Rabbit</i>	<b>8,90/100gr.</b>
<b>Παστράμι Αγελάδας</b> <i>Beef pastrami</i>	<b>10,9/100gr.</b>
<b>Πλατώ Αλλαντικών</b> <i>Platter of assorted Cold cuts</i>	<b>12,00/100gr.</b>

### Homemade

Με γνώμονα τον σεβασμό στη φύση, τον κύκλο ζωής και την ιδιαιτερότητα του τόπου μας δημιουργήσαμε μια σειρά απο τα δικά μας αλλαντικά στο νέο υπερσύγχρονο παρασκευαστήριο μας που ονομάζουμε 'Metameat' χωρίς χρήση συντηρητικών, απο κρέατα που προέρχονται απο τις αρχέγονες Ελληνικές ράτσες.

All our cured meats are produced in our state of the art production facility "Meta Meat" All our products are 100 % perservative free we pride our selves on our enviromental responsibility and head to tail philosphy



## Ελληνικά Τυριά Selected cheese

<b>Φέτα Ελληνική ΠΟΠ</b> <i>Greek Feta PDO</i>	<b>4,90</b>
<b>Κασέρι Σαμοθράκης</b> <i>Kasseri from Samothraki Island</i>	<b>9,90</b>
<b>Γραβιέρα Σαμοθράκης</b> <i>Gruyere from Samothraki Island</i>	<b>9,90</b>
<b>Γραβιέρα Κρήτης Τρύπας 18 μηνών ωρίμανσης</b> <i>18 months aged Gruyere from Crete</i>	<b>9,90</b>
<b>Ανθότυρος Κρήτης</b> <i>White soft cheese from Crete</i>	<b>6,70</b>
<b>Αρσενικό Νάξου</b> <i>Arseniko from Naxos island</i>	<b>8,90</b>
<b>Καρίκι Τήνου Αγελαδινό, ωριμάζει σε κολοκύθες</b> <i>Kariki milk cheese from Tinos aged in a pumpkin shell</i>	<b>9,90</b>
<b>Πλατώ με Ευρωπαϊκά τυριά</b> <i>μόνο απο μικρούς παραγωγούς επιλεγμένους απο την provence</i> <i>Αναζητήστε τα στην τελευταία σελίδα του καταλόγου</i> <i>Selected cheeses from various small farm producers from 'Provence'</i> <i>Please see last page of menu</i>	<b>15,00/100gr.</b>
<b>Πλατώ με Ελληνικά τυριά</b> <i>Platter of Greek variety cheeses</i>	<b>12,00/100gr.</b>
<b>Σαγανάκι με Κεφαλοπαρμεζάνα Μεσσηνίας</b> <i>with Messinia region Parmesan</i>	<b>7,50</b>
<b>Σαγανάκι με Κατσικίσιο Chevre</b> <i>with Goats Chevre</i>	<b>7,50</b>
<b>Σαγανάκι με Γραβιέρα Κρήτης 18 μήνες ωρίμανσης</b> <i>with Crete Gruyere aged for 36 months</i>	<b>9,70</b>

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ

All prices are in € Euro



## Σαλάτες Salads

<b>Κλασική Ελληνική Χωριάτικη</b> με κάπαρη, φέτα ΠΟΠ & ελιές <i>Classic Greek Village salad with Capers, PDO Feta &amp; olives</i>	14,00
<b>Ντομάτα</b> με άγρια ρόκα & κατσικίσιο τυρί <i>Tomato with wild rocket &amp; goats cheese</i>	12,00
<b>Μαρουλάκι μπόλικο &amp; τρυφερό</b> <i>Lettuce salad with spring onion, dill, carrots &amp; olives</i>	8,00
<b>Λάχανο... στην εποχή του με καρότο &amp; ελιές</b> <i>Cabbage salad with carrots &amp; olives (seasonal)</i>	8,00
<b>Πανδαισία λαχανικών</b> με λάχανο, άγρια ρόκα, μαρούλι, διάφορα φύλλα λαχανικών, τριμμένη ντομάτα, μαριναρισμένη με γαλοτύρι & ξηρούς καρπούς <i>Pandesia a variety of greens tossed in a milkcheese dressing and nuts, topped with grated tomato</i>	16,00
<b>Σαλάτα του Κηπουρού με όλα τα καλά από τον κήπο</b> με πιπεριές πράσινες, αγγούρι, baby jem, ντοματίνια, κρεμμυδάκι ξερό, άνιθο, κρεμμύδι φρέσκο, ντρέσινγκ με λάδι & ξύδι <i>Gardeners salad encumbering all the splendours of the garden with green peppers, cucumbers, baby gem lettuce &amp; cherry tomatoes</i>	16,00
<b>Ντάκος νησιώτικος από κριθάρι ή χαρούπι (διαλέξτε εσείς)</b> με τριμμένη ντομάτα & ξυνομυζήθρα <i>Choice of barley or carob rusks, grated tomatoes &amp; sour soft white cheese</i>	14,00

## Σαλάτες Salads

<b>Σαλάτα ΠΟΠΑΪ</b> με τρυφερά φύλλα σπανάκι, διάφορα λαχανικά, ντοματίνια, πορτοκάλι, ξηροί καρποί, vinaigrette, ψητό μπέικον & μανούρι Λέρου <i>Ropeye salad with baby spinach, variety of greens, cherry tomatoes, orange slices, nuts, chargrilled bacon, "Leros" soft white cheese &amp; vinaigrette dressing</i>	15,00
<b>Ρόκα</b> με μανούρι Λέρου λιαστή ντομάτα, άνθη λουλουδιών, καβουρδισμένο μπέικον & ξηρούς καρπούς <i>Baby rocket leaves with manouri soft cheese from Leros, sundried tomatoes, micro greens, crispy bacon &amp; mixed nuts</i>	15,00
<b>Ντοματίνια</b> με burrata μαριναρισμένη σε πέστο βασιλικού <i>Heirloom tomatoes, soft flair cheese from Crete, onion, mint, thyme &amp; capers (seasonal product)</i>	15,00
<b>Ψητά λαχανικά</b> με χαλούμι <i>Grilled seasonal vegetables served with grilled halloumi cheese</i>	15,00
<b>Ψωμί κατ' άτομο απο Ζέα &amp; Μαυραγάνι</b> <i>Bread per person a choice of corn or Messinian wheat</i>	2,50

Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε,  
αγνό παρθένο Ελληνικό Ελαιόλαδο, τηγανίζουμε με ηλιέλαιο.

*In all our salads we only use authentic virgin Greek oliveoil  
and for all our fried items we use sunflower oil*



## Ορεκτικά Starters

<b>Αυγά σαν τα Μάτια μου</b> φωλιά πατάτας για 2 ή 4 άτομα/ατομικό <i>Fries and Eggs</i> <i>Nest of matchstick fries served with fried egg, for 2 or 4</i>	10,00/14,00
<b>Τυροπιτάκια χειροποίητα</b> <i>Homemade cheese pies</i>	3,50/Τεμ.
<b>Παστουρμαδοπιτάκια χειροποίητα</b> <i>Homemade "pastourma" cured beef pies</i>	3,50/Τεμ.
<b>Τηγανόψωμο Αρβανίτικο παραδοσιακό</b> <i>Traditional Arvanitiko fried bread with cheese</i>	9,70
<b>Πατάτες τηγανιτές φρέσκιες</b> <i>Hand cut Fries</i>	6,50
<b>Πατάτες τσακιστές με γλυκιά πάπρικα</b> <i>Smashed potatoes with sweet paprika</i>	7,90
<b>Φάβα Σχοινούσας Π.Ο.Π.</b> <i>Schinousa island PDO fava beans dip</i>	7,90
<b>Μελιτζάνες ή Κολοκύθια τηγανιτά</b> <i>Fried aubergine @ zucchini sticks</i>	9,50
<b>Κεφτεδάκια μερίδα</b> <i>Beef Meatballs</i>	18,00
<b>Τζατζίκι</b> <i>Garlic Yoghurt Dip 'Tzatziki'</i>	4,50
<b>Τυροκαυτερή</b> <i>Spicy Cheese Dip</i>	6,70
<b>Χαλούμι "της Μαρούλας" βραστό</b> με ντοματίνια και δυόσμο <i>"Maroula's" halloumi cheese boiled</i> <i>and served with cherry tomatoes @ mint leaves</i>	10,50

## Ορεκτικά με κρέας Meat Starters

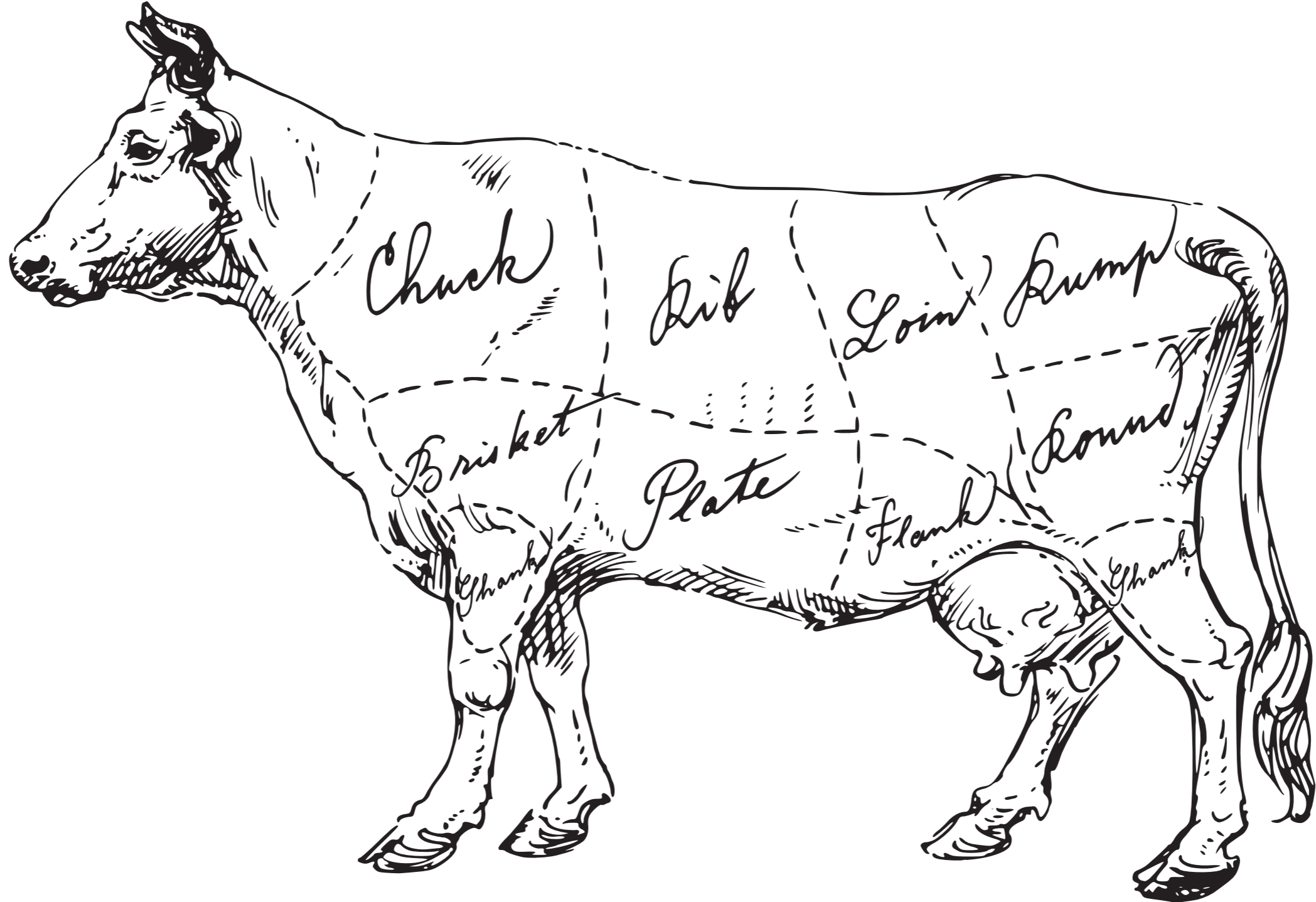
<b>Συκώτι μοσχαρίσιο σάρας</b> <i>Grilled Beef liver</i>	15,50
<b>Βοδινό τартάρ από αρχέγονη Ελληνική αγελάδα</b> <i>Beef tartare from Greek ancient breed cattle</i>	24,00
<b>Βοδινό τартάρ με Αυγοτάραχο Τρικαλινού</b> απο αρχέγονη Ελληνική αγελάδα, αρωματισμένη με Μεσογειακά μυρωδικά, σερβιρισμένη σε μπισκότο πατάτας με κρέμα τυριού & αυγοτάραχο <i>Beef tartare from ancient breed of cattle which is infused with mediterranean</i> <i>aromatic herbs served on a potato bisquit with cream cheese @ Trikalino bottargo</i>	32,00
<b>Βοδινό καρπάτσιο</b> απο αρχέγονη Ελληνική ράτσα σερβίρεται με άγρια ρόκα & γραβιέρα Ίου για όσα άτομα θέλετε <i>Beef Carpaccio (Ancient Greek Breed cattle) served with wild rocket</i> <i>and gruyere from 'Ios' island, order for as many persons as you like</i>	6,00/Τεμάχιο
<b>Μεδούλι</b> σερβιρισμένο με ψημένο προζημένο ψωμί, σάλτσα μαιντανού, κόλιανδρου, κρεμμύδι ξερό & πιπεριά τσίλι <i>Bone marrow on the bone, served with toasted sourdough bread,</i> <i>fried potato chips, parsley and coriander sauce @ a freshly sliced chilli pepper</i>	9,50/Τεμάχιο
<b>Λουκάνικο πρόβειο Basegrill</b> <i>Basegrill Mutton sausage</i>	12,00
<b>Λουκάνικο μαύρου χοίρου Basegrill</b> <i>Basegrill Ancient breed 8000 BC Black. pig sausage</i>	12,00
<b>Λουκάνικο μοσχαρίσιο Basegrill</b> από αρχέγονη Ελληνική αγελάδα <i>Basegrill Beef sausage from Ancient Breed cow</i>	12,00
<b>Ποικιλία με λουκάνικα Basegrill</b> <i>Basegrill Platter of Black Pig, Stepiki cattle @ Kalaritiko sheep sausages</i>	22,00



Τα λουκάνικα παρασκευάζονται χωρίς χωρίς πρόσθετες ύλες στο νέο υπερσύγχρονο παρασκευαστήριο μας που ονομάζουμε 'Metameat' και παράγονται από τις αρχέγονες Ελληνικές ράτσες.

Our sausages are produced with no added preservatives in our state of the art product plant "Metameat" and are all from Ancient Greek Breeds.

# Basegrill



## Κοπές Βοδινού Κρέατος Beef Cuts

<b>Rib-eye καρδιά της μπριζόλας MR/M</b> <i>Rib-eye +/- 400gr</i>	45,00
<b>Μπριζόλα Rib-eye με κόκκαλο 950gr. MR/M</b> <i>Rib eye on the bone +/- 950gr.</i>	45,00
<b>Μπριζόλα σπάλας με το κόκκαλο 950gr. MR/M</b> <i>Rib Cutlets on the bone 950gr.</i>	45,00
<b>Φιλετίνι σπάλας προτεινόμενη μερίδα 300-330 gr. MR/M</b> <i>Fillet shoulder recommended portion 300-330gm</i>	11,00/100gr.
<b>Πικάνια φιλετίνια M/MW</b> <i>Picanha medallions +/- 400gr</i>	33,00
<b>Πικάνια steak ατομικό M/MW</b> <i>Picanha Steak one person +/- 400gr</i>	33,00
<b>Πικάνια family με το κιλό M/MW</b> <i>Προτεινόμενο βάρος κατά άτομο 350gr. Picanha steak 2/4/6 ppl Suggested weight 350gr per one person</i>	9,50/100gr.
<b>Κεφαλή φιλέτο βοδινό R/MR/MR+/M</b> <i>Bon fillet</i>	9,00/100gr.
<b>Porterhouse steak +/- 1150gr. MR/MR+/M</b> <i>(ρωτήστε μας για την διαθεσιμότητα) Porterhouse steak +/- 1150gr (please ask for availability)</i>	7,50/100gr.
<b>T-bone steak +/- 750gr. 60 ημέρες ωρίμανσης MR/MR+/M</b> <i>(ρωτήστε μας για την διαθεσιμότητα) T-bone steak +/- 750gr aged - 60 days (please ask for availability)</i>	7,50/100gr.
<b>Κόντρα φιλέτο brazil steak +/- 500gr. MR/MR+/M</b> <i>ατομικό/για 2 άτομα Sirloin brazil steak +/- 500gr. per person/2ppl</i>	36,00
<b>Κόντρα φιλέτο brazil steak family με το κιλό MR/MR+/M</b> <i>Προτεινόμενο βάρος κατά άτομο 350gr. Suggested weight 350gr per one person</i>	9,00/100gr.
<b>Μπριζολάκια κόντρα φιλέτο</b> <i>Sirloin Cutlets</i>	19,50/300gr.

## Κοπές Βοδινού Κρέατος Beef Cuts

<b>Βοδινά μπιφτέκια</b> <i>Beef Patty</i>	18,00
<b>Βοδινά μπιφτέκια γεμιστά</b> <i>με λιαστή ντομάτα, ρόκα, παρμεζάνα &amp; άρωμα τρούφας Stuffed beef patty with sundried tomatoes, rocket, parmesan &amp; truffle aroma</i>	21,00
<b>Φιλέτο του κασάπη (Διάφραγμα) MW/W</b> <i>(ρωτήστε μας για την διαθεσιμότητα) Skirt steak (please ask for availability)</i>	6,50/100gr.
<b>Φιλέτο κοιλιάς</b> <i>Flap steak</i>	6,50/100gr.
<b>Behind rib</b>	12,00/100gr.
<b>Μπριζολάκια κόντρα φιλέτο</b> <i>Sirloin Cutlets</i>	19,50/300gr.

## Κρέατα άλλων χωρών International Meats

<b>Rib-eye Αργεντινής/Πορτογαλίας MR+/M</b> <i>Rib-eye Argentina/Portugal</i>	12,00/100gr.
<b>Rib eye με κόκκαλο Ισπανία/Πορτογαλία MR/M</b> <i>Ribeye on the bone from Spain/Portugal</i>	12,00/100gr.
<b>Porter house steak from Spain MR/M</b>	12,00/100gr.
<b>T-bone Ισπανίας MR/M</b> <i>T-bone from Spain</i>	12,00/100gr.
<b>Κεφαλή φιλέτου Ισπανίας MR/M</b> <i>Bon Fillet from Spain</i>	12,00/100gr.
<b>Basegrill κοπή απο το μπούτι Ισπανίας MR/M/MW</b> <i>Basegrill top round steak from Spain</i>	12,00/100gr.
<b>Rib-eye wagu Japan MR/M/MW</b>	34,00/100gr.

## Κρέατα Ωρίμανσης Aged Meat

Ημέρες Ωρίμανσης 60-80 *Aged for 60-80 days*

**Μπριζόλα Rib-eye 1 άτομο 650 γρ./2 άτομα 1100 γρ.** 8,50/100gr.  
*Rib-eye 1 person 600g/2 person 1100gr*

**Sirloin steak** 8,50/100gr.  
*Sirloin steak*

**New York strip steak** 8,50/100gr.  
*New York strip steak*

**T-Bone Steak** 8,50/100gr.  
*T-Bone Steak*

## Άλλα Κρέατα απο μικρές φάρμες Meats from Small Farm Producers

**Χοιρινά μπριζολάκια λαιμού** 15,50  
*Pork chop from the neck*

**Χοιρινή μπριζόλα Κρήτης +/- 650γρ.** 19,00  
*Pork Chop - Crete +/- 650gr*

**Χοιρινή μπριζόλα Ευβοίας +/- 650γρ.** 15,00  
*Pork Chop - Evoia +/- 650gr*

**Ψαρονέφρι** 18,00  
*Fillet*

**Παϊδάκια αρνίσια Μερίδα +/-550γρ.** 19,90  
*Lamb chops approx +/-550gr*

**Ποικιλία κρεατικών κατ' άτομο** 13,90  
*χοιρινά & μοσχαρίσια μπριζολάκια, κοτόπουλο φιλέτο, μπιφτέκι & λουκάνικο*  
*Meat Platter per person, pork, beef, chicken breasts, beef patty & sausage*

**Κοτόπουλο φιλέτο** 17,50  
*Chicken Breast*

**Μαύρος Χοίρος, μερίδα απο παϊδάκια μαύρου χοίρου** 23,50  
*Ancient breed of Black Pig ribs dating back to 8000 BC*

## Basegrill

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό τη επιχείρησης για διαθέσιμα κρέατα kosher & halal  
*Please ask service staff for any available kosher & halal meats*

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.  
*Please inform service of any food allergies*

Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε αγνό παρθένο Ελληνικό Ελαιόλαδο. Τηγανίζουμε με ηλιέλαιο.  
*In all our salads we only use extra virgin greek olive oil, we use sunflower oil for all our fried foods*

Rare | Medium Rare | Medium | Medium Well | Well

Το κρέας προέρχεται απο μικρές φάρμες.  
Τα αρνιά τρέφονται με άγρια χόρτα και μυρωδικά που ευδοκιμούν εκεί.  
Τα κοτόπουλα τρέφονται με 100% φυτικές τροφές, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία.

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για νέες κοπές εκτός καταλόγου

*Meat produced by small farm producers in Crete and Evia.  
The lamb grazes on wild greens and herbs from the island.  
The chickens feed on 100% fibre plants, vitamins and trace elements*

*Please ask the service staff*

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ

All prices are in € Euro

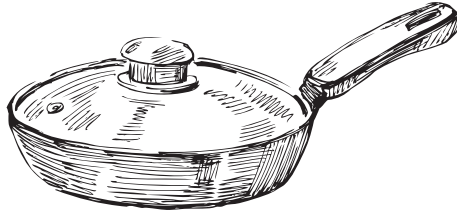




Αγορανομικός υπεύθυνος  
*Market Regulator*

Λιάκος Ευάγγελος  
*Liakos Evangelos*

ΣΤΙΣ ΑΝΩΤΕΡΩ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ Φ.Π.Α., ΔΗΜΟΤΙΚΟΙ ΦΟΡΟΙ  
ALL PRICING INCLUDES LOCAL GOVERNMENT TAXES



Το κατάστημα υποχρεούται σε έκδοση αποδείξεων λιανικής πώλησης.  
*The store is obligated to offer a valid receipt.*

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει  
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).  
*The consumer is not obligated to pay if an appropriate receipt or invoice is not issued.*

# Basegrill

Λ. Κωνσταντινουπόλεως 64  
121 33 Περιστέρι - Αθήνα

T 210 57 57 455  
E [basegrill@yahoo.gr](mailto:basegrill@yahoo.gr)  
[www.basegrillathens.gr](http://www.basegrillathens.gr)

