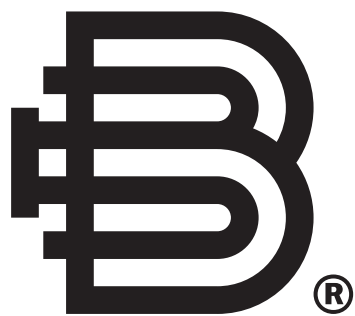




ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ — ΓΛΥΦΑΔΑ

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 εξειδικευμένους ανθρώπους μας για τα κρέατα ωρίμανσης, κοπές και 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.

Αν έχετε **αλλεργίες** ή διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλούμε ενημερώστε μας. Διαθέτουμε πιάτα κατάλληλα για vegan διατροφή, καθώς και για δυσανεξία στη γλουτένη και στα γαλακτοκομικά.

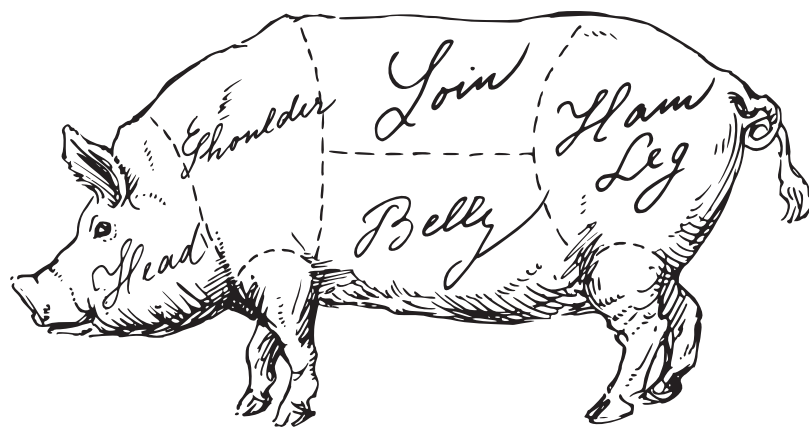
The meaning of good food has only one definition:

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 team 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 homemade deli meats by MetaMeat, crafted from ancient Greek breeds, and our selection of PDO cheeses curated from distinguished artisanal producers across Greece and Europe.

If you have any food **allergies** or dietary requirements please let us know. Dishes suitable for vegan diets and gluten and dairy-intolerances are available.



Αλλαντικά δικής μας παραγωγής

Homemade Charcuterie

Ψητό μπούτι μαύρου χοίρου (Αυτόχθωνη ελληνική φυλή χρονολογούμενη από το 8000 π.Χ.) <i>Prosciutto cotto from black pig (Ancient Greek breed dating back to 8000 BC)</i>	10,00/100g
Πορκέτα μαύρου χοίρου <i>Porchetta from black pig</i>	10,00/100g
Μορταδέλα μαύρου χοίρου <i>Mortadella from black pig</i>	10,00/100g
Σαλάμι αέρος μαύρου χοίρου <i>Air dried salami from black pig</i>	10,00/100g
Κόππα (λαιμός) μαύρου χοίρου <i>Corpa from black pig</i>	10,00/100g
Προσούτο αγελάδας <i>Beef prosciutto</i>	14,00/100g
Παστράμι αγελάδας <i>Beef pastrami</i>	12,50/100g
Σαλάμι 50% αγελάδα - 50% καλαρρύτικο πρόβατο <i>Air dried salami with 50% beef and 50% Kalarritiko Mutton</i>	10,00/100g
Ψητό μπούτι κόκκορα <i>Prosciutto cotto from rooster</i>	10,00/100g
Πλατώ αλλαντικών <i>Charcuterie board</i>	12,00/100g

Homemade

Με γνώμονα τον σεβασμό στη φύση, τον κύκλο ζωής και την ιδιαιτερότητα του τόπου μας, δημιουργήσαμε μια σειρά από τα δικά μας αλλαντικά, στο νέο υπερσύγχρονο παρασκευαστήριό μας που ονομάζουμε "MetaMeat". Τα αλλαντικά μας παρασκευάζονται με παραδοσιακές τεχνικές από κρέατα που προέρχονται από αρχέγονες ελληνικές ράτσες υψηλής διατροφικής αξίας.

With respect for nature, the cycle of life, and the uniqueness of our land, we created our own range of cold cuts at our new state-of-the-art facility, which we call "MetaMeat." Our cold cuts are made using traditional techniques from meats sourced from ancient Greek breeds, characterized by their high nutritional value.

Παραδοσιακά Ελληνικά Τυριά

Traditional Greek Cheese

Φέτα Ελληνική ΠΟΠ <i>Greek Feta PDO</i>	7,50
Κασέρι Σαμοθράκης <i>Kasseri from Samothraki island</i>	11,00
Γραβιέρα Σαμοθράκης <i>Gruyere from Samothraki island</i>	11,00
Γραβιέρα Κρήτης Τρύπας 12 μηνών ωρίμανσης <i>12 months matured Gruyere from Crete</i>	11,00
Ανθότυρο Κρήτης <i>Anthotyro white soft cheese from Crete</i>	8,00
Αρσενικό Νάξου <i>Arseniko from Naxos island</i>	10,00
Καρίκι Τήνου αγελαδινό, ωριμάζει σε κολοκύθες (ρωτήστε μας για την διαθεσιμότητα) <i>Kariki cheese matured in the shell of a pumpkin from Tinos island</i> (please ask for availability)	11,00
Πλατώ με ελληνικά τυριά <i>Platter of selected Greek cheeses</i>	14,00/100g
Πλατώ με ευρωπαϊκά τυριά μόνο από μικρούς παραγωγούς επιλεγμένους από τον Γιώργο Κυριακόπουλο και την "Provance" <i>Platter of cheeses selected from George Kyriakopoulos</i> <i>and "Provance" from small producers across Europe</i>	17,00/100g
Σαγανάκι με κεφαλοπαρμεζάνα Μεσσηνίας <i>Deep fried Kefaloparmezana from Messinia</i>	9,00
Σαγανάκι με κατσικίσιο chevre <i>Deep fried goat cheese</i>	9,00
Σαγανάκι με γραβιέρα Κρήτης 12 μήνες ωρίμανσης <i>Deep fried Gruyere from Crete matured for 12 months</i>	11,00

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ

All prices are in € Euro



Σαλάτες

Salads

Κλασική ελληνική χωριάτικη με κάππαρη, φέτα ΠΟΠ, ελιές <i>Classic greek salad with capers, feta PDO, olives</i>	15,00
Ντομάτα με άγρια ρόκα, κατσικίσιο τυρί, πέστο βασιλικού, φρέσκο κρεμμύδι, vinaigrette πορτοκαλιού <i>Tomato with wild rocket, goats cheese, basil pesto, spring onion, orange vinaigrette</i>	14,00
Μαρουλάκι μπόλικο & τρυφερό με φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, καρότο, ελιές <i>Lettuce salad with spring onion, dill, carrots, olives</i>	9,00
Λάχανο... στην εποχή του με καρότο & ελιές <i>Cabbage salad with carrots & olives (seasonal)</i>	9,00
Πανδαισία λαχανικών (Τούρτα) με διάφορα φύλλα λαχανικών, γαλοτύρι, ξηρούς καρπούς, τριμμένη ντομάτα <i>Pandesia a variety of greens tossed in a milkcheese dressing, nuts, topped with grated tomato</i>	18,00
Σαλάτα του κηπουρού Φρέσκια πράσινη σαλάτα με baby gem, πιπεριές, αγγούρι, ντοματίνια, κρεμμύδι, άνηθο και ντρέσινγκ ελαιόλαδου με ξύδι <i>Fresh green salad with baby gem, peppers, cucumber, cherry tomatoes, onion, dill, olive oil-vinegar dressing</i>	18,00
Ντάκος νησιώτικος από κριθάρι ή χαρούπι (διαλέξτε εσείς) με τριμμένη ντομάτα, ξυνομυζήθρα, πέστο βασιλικού, πιπεριά, κρεμμύδι <i>Choice of barley or carob rusks, grated tomatoes, sour soft white cheese, basil pesto, peppers, onion</i>	16,00

Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε,
αγνό παρθένο ελληνικό ελαιόλαδο, τηγανίζουμε με ηλιέλαιο.

*All our salads are made with extra virgin olive oil.
All frying is done with sunflower oil.*

Σαλάτες

Salads

Σαλάτα ΠΟΠΑΪ με τρυφερά φύλλα σπανάκι, ρόκα, τριμμένο αυγό, ξηρούς καρπούς, κρεμμύδι, άνιθο, vinaigrette πορτοκαλιού, καβουρδισμένο μπέικον, μανούρι Λέρου <i>Popeye salad with spinach leaves, rocket, grated egg, nuts, onion, dill, orange vinaigrette, crispy bacon, manouri soft white cheese from Leros island.</i>	17,00
Ρόκα με μανούρι Λέρου λιαστή ντομάτα, κρεμμύδι, άνιθο, καβουρδισμένο μπέικον, ξηρούς καρπούς <i>Baby rocket leaves with manouri soft white cheese from Leros island, sundried tomato, onion, dill, crispy bacon, nuts</i>	17,00
Ντοματίνια με burrata μαριναρισμένη σε πέστο βασιλικού, κάππαρη, κουλούρι Θεσσαλονίκης κρουτόν <i>Cherry tomatoes, burrata cheese, basil pesto, capers, Thessaloniki sesame ring croutons</i>	17,00
Μεσογειακή σαλάτα με διάφορα λαχανικά εποχής, κουλούρι Θεσσαλονίκης κρουτόν, ντοματίνια, vinegrette πορτοκαλιού, πέστο βασιλικού, MetaMeat μορταδέλα <i>Mediterranean salad with variety of seasonal greens served with Thessaloniki sesame ring croutons, cherry tomatoes, orange vinaigrette, basil pesto, MetaMeat mortadella</i>	17,00
Ψητά λαχανικά με μελιτζάνα, κολοκύθι, ντομάτα, πιπεριά, πλευρώτους, κρέμα βαλσάμικο, Χαλούμι της Μαρούλας <i>Roasted vegetables with aubergine, courgette, tomato, pepper, pleurotus mushrooms, balsamic cream, Maroula's halloumi cheese.</i>	17,00
Ψωμί κατ' άτομο από Ζέα & Μαυραγάνι με προζύμι από τα Βασιλικά Ευβοίας. Παραλαμβάνεται φρέσκο καθημερινά <i>Bread per person a choice of spelt and Messinian wheat with sourdough from Vasilika, Evia. Delivered fresh daily</i>	4,00



Ορεκτικά

Starters

Αυγά σαν τα Μάτια μου από την φάρμα Μανολιτσάκη φωλιά πατάτας για 2 ή 4 άτομα/ατομικό <i>Egg nest from fresh potatoes for 2 and 4 people from Manolitsakis Farm</i>	12,00/16,00
Τυροπιτάκια χειροποίητα <i>Homemade cheese pies</i>	4,00/Τεμ.
Παστουρμαδοπιτάκια χειροποίητα <i>Homemade "pastourma" cured beef pies</i>	4,00/Τεμ.
Τηγανόψωμο Αρβανίτικο παραδοσιακό <i>Traditional Arvanitiko fried bread with cheese</i>	11,00
Πατάτες τηγανιτές φρέσκιες <i>Fresh handmade fried potatoes</i>	7,50
Τηγανιτές πατάτες τσακιστές με γλυκιά πάπρικα <i>Fried crushed potatoes with sweet paprika</i>	9,00
Φάβα Σχοινούσας Π.Ο.Π. <i>Fava beans from Schinoussa island - PDO origin</i>	9,00
Μελιτζάνες ή Κολοκύθια τηγανιτά <i>Fried aubergine or zucchini sticks</i>	11,00
Τζατζίκι <i>Garlic yoghurt dip 'Tzatziki'</i>	7,00
Τυροκαυτερή <i>Spicy feta dip</i>	8,00
Χαλούμι "της Μαρούλας" βραστό ή ψητό με ντοματίνια, δυόσμο <i>"Maroula's" halloumi cheese boiled or grilled, served with cherry tomatoes, mint</i>	12,00

Ορεκτικά με κρέας

Meat Starters

Συκώτι μοσχαρίσιο σχάρας <i>Grilled beef liver</i>	18,00
Βοδινό τартάρ από αρχέγονη ελληνική αγελάδα <i>Beef tartare from Greek ancient breed of cattle</i>	28,00
Βοδινό τартάρ με Αυγοτάραχο Τρικαλινού από αρχέγονη ελληνική αγελάδα, αρωματισμένη με μεσογειακά μυρωδικά, σερβιρισμένη σε βάση πατάτας με κρέμα τυριού, αυγοτάραχο <i>Beef tartare from ancient breed of cattle infused with Mediterranean aromatic herbs served on a potato base with cream cheese, bottarga</i>	36,00
Βοδινό καρπάτσιο από αρχέγονη ελληνική αγελάδα, σερβίρεται με άγρια ρόκα, γραβιέρα Ίου <i>Beef carpaccio from ancient breed of cattle served with wild rocket, gruyere from los island</i>	7,00/Τεμάχιο
Μεδούλι σερβιρισμένο με ψημένο προζυμένιο ψωμί, σάλτσα μαϊντανού και κόλιανδρου, κρεμμύδι, πιπεριά τσίλι <i>Bone marrow, served with toasted sourdough bread, parsley and coriander sauce, onion, freshly sliced chilly pepper</i>	11,00/Τεμάχιο
Λουκάνικο MetaMeat από Καλαρρύτικο Πρόβατο Μαύρο Χοίρο Στεπική Αγελάδα <i>MetaMeat sausages from Kalarritiko Mutton Black Pig Stepiki Cattle</i>	14,00
Ποικιλία με λουκάνικα MetaMeat <i>MetaMeat Platter of Black Pig, Stepiki Cattle, Kalarritiko Mutton sausages</i>	25,00
Μοσχαρίσια κεφτεδάκια μερίδα με σως γιαουρτιού <i>Beef meatballs with yogurt sauce</i>	18,00



Τα λουκάνικα παρασκευάζονται 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.

Κοπές Βοδινού Κρέατος

Beef Cuts

Rib-eye καρδιά της μπιριζόλας +/- 400g MR/M <i>Rib-eye</i>	49,00
Μπιριζόλα rib-eye με κόκκαλο 750g MR/M <i>Rib eye on the bone</i>	52,00
Μπιριζόλα σπάλας με κόκκαλο +/- 850g MR/M <i>Chuck steak on the bone</i>	52,00
Πικάνια φιλετίνια +/- 400g M/MW <i>Picanha medallions</i>	37,00
Πικάνια steak ατομικό +/- 400g M/MW <i>Picanha steak per person</i>	37,00
Πικάνια family με το κιλό M/MW <i>Προτεινόμενο βάρος κατά άτομο 350γρ. Picanha steak 2/4/6 people Suggested weight 350g per person</i>	11,00/100g
Κεφαλή φιλέτο βοδινό R/MR/MR+/M <i>Beef fillet</i>	10,00/100g
Κόντρα φιλέτο brazil steak +/- 500g MR/MR+/M <i>Sirloin brazil steak</i>	40,00
Κόντρα φιλέτο brazil steak family με το κιλό MR/MR+/M <i>Προτεινόμενο βάρος κατά άτομο 350γρ. Sirloin brazil steak family Suggested weight 350g per person</i>	10,00/100g
Μπιριζολάκια κόντρα φιλέτο MW/W <i>Sirloin medallions</i>	22,00/300g
Porterhouse steak +/- 1150g MR/MR+/M	7,50/100g
T-bone steak +/- 750g MR/MR+/M	7,50/100g

Κοπές του Χασάπη Butcher's Cut

Φιλέτο του χασάπη (Διάφραγμα) MW/W <i>Skirt steak</i>	8,50/100g
Φιλέτο κοιλιάς MW/W <i>Flap steak</i>	8,50/100g
Behind rib MW/W <i>Boneless meat from the ribs</i>	14,00/100g
Φιλετίνι σπάλας προτεινόμενη μερίδα 300-330 γρ. MR/M <i>Fillet shoulder recommended portion 300-330g</i>	13,00/100g

Κρέατα άλλων χωρών International Meat

Rib-eye Αργεντινής/Ουρουγουάης MR+/M <i>Rib-eye from Argentina/Uruguay</i>	14,00/100g
Rib-eye με κόκκαλο Ισπανίας MR/M <i>Rib-eye on the bone from Spain</i>	14,00/100g
Porterhouse steak Ισπανίας MR/M <i>Porterhouse steak from Spain</i>	14,00/100g
T-bone Ισπανίας MR/M <i>T-bone from Spain</i>	14,00/100g
Κεφαλή φιλέτου Ισπανίας MR/M <i>Bon Fillet from Spain</i>	14,00/100g
Basegrill ειδική κοπή από μπούτι Ισπανίας MR/M/MW <i>Basegrill special cut from top round steak from Spain</i>	14,00/100g
Wagyu Rib-eye Japan A5 MR/M/MW	39,00/100g

Κρέατα Ωρίμανσης

Matured Meat

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

Μπριζόλα rib-eye με κόκκαλο 1 άτομο 650γρ./2 άτομα 1100γρ. 10,00/100g
Rib-eye on the bone 1 person 650g/2 people 1100g

Sirloin steak 10,00/100g

New York strip steak 10,00/100g

T-Bone Steak 10,00/100g

Άλλα Κρέατα από μικρές φάρμες

Other Greek farm-raised meat

Χοιρινά μπριζολάκια λαιμού 18,00
Pork chop from the neck

Χοιρινή μπριζόλα Κρήτης +/- 650g 22,00
(ρωτήστε μας για την διαθεσιμότητα)
Pork chop from Crete (please ask for availability)

Χοιρινή μπριζόλα Ευβοίας +/- 650g 18,00
(ρωτήστε μας για την διαθεσιμότητα)
Pork chop from Evia island (please ask for availability)

Ψαρονέφρι 18,00
με ψητή ντομάτα, κρεμμύδι, πάπρικα, μαϊντανός
Pork fillet with grilled tomato, onion, paprika, parsley

Καλαρρύτικα αρνίσια παιδάκια μερίδα +/-550g 23,00
Kalarritika lamb cutlets

Παιδάκια μαύρου χοίρου 23,00
Cutlets from the ancient bread of Greek Black Pig dating back to 8000 BC

Κοτόπουλο φιλέτο στήθος 17,50
ελ. βοσκής από την φάρμα Μανολιτσάκη
Free range chicken breast fillet from Manolitsakis farm

Άλλα Κρέατα από μικρές φάρμες

Other Greek farm-raised meat

Ποικιλία κρεατικών κατ' άτομο χοιρινά & μοσχαρίσια μπριζολάκια, κοτόπουλο φιλέτο, μπιφτέκι, λουκάνικο μαύρου χοίρου ανα άτομο <i>Meat platter with pork chops & beef chops, chicken breast, beef patties, pork sausage from Black Pig per person</i>	16,00
Βοδινά μπιφτέκια <i>Beef patties</i>	20,00
Βοδινό μπιφτέκι γεμιστό με λιαστή ντομάτα, ρόκα, παρμεζάνα, άρωμα τρούφας <i>Stuffed beef patty with sundried tomato, rocket, parmesan, truffle aroma</i>	24,00

Rare | Medium Rare | Medium | Medium Well | Well

Το κρέας προέρχεται από μικρές φάρμες.

*Τα αρνιά τρέφονται με άγρια χόρτα και μυρωδικά που ευδοκιμούν εκεί.
Τα κοτόπουλα τρέφονται με 100% φυτικές τροφές, εμπλουτισμένες με βιταμίνες και
ιχνοστοιχεία, ακολουθώντας ένα πρόγραμμα κριτικής διατροφής που περιλαμβάνει
λιναρόσπορο, χαρουπάλευρο και επιλεγμένα βότανα.*

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για νέες κοπές εκτός καταλόγου

All greek meat products are supplied by local farmers from Greece.

The sheep are fed on wild greens and herbs that thrive in their natural surroundings.

*The chickens are fed a 100% plant-based diet, enriched with vitamins and trace elements,
following a carefully controlled nutritional program that includes flaxseed, carob flour,
and selected herbs.*

Please ask the team for new off menu cuts

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ

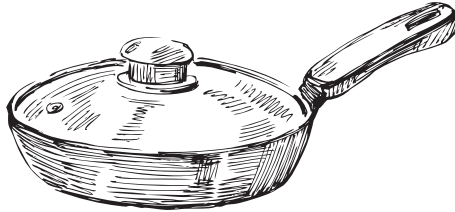
All prices are in € Euro



Αγορανομικός υπεύθυνος
Health & Safety Manager

Λιάκος Ευάγγελος
Liakos Evangelos

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



Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε αγνό παρθένο ελληνικό ελαιόλαδο.
Τηγανίζουμε με ηλιέλαιο.

*All our salads are made with extra virgin olive oil.
All frying is done with sunflower oil.*

Το κατάστημα υποχρεούται σε έκδοση αποδείξεων λιανικής πώλησης.
The restaurant 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 a valid receipt or invoice is not issued.

Basegrill

Λ. Κωνσταντινουπόλεως 64, 121 33 Περιστέρι - Αθήνα
T 210 57 57 455 E peristeri@basegrill.gr

Ζησιμοπούλου 5^Α & Λαζαράκη 26, 166 74 Γλυφάδα - Αθήνα
T 210 89 85 848 E glyfada@basegrill.gr

www.basegrillathens.gr

