



Barco

CAFE | BAR | RESTAURANT
PORTO RAFTI

— Menu —

Ορεκτικά

Μπρουσκέτες με pastrami (βοδινό delicatessen) & κρέμα τυριού αρωματισμένη με πάστα τρούφας	5,00€
Κοτοτυροκροκέτες (κροκέτες γεμισμένες με μείγμα τυριών και κοτόπουλο)	6,50€
Καπνιστό προβολόνη φούρνου με φρέσκα μανιτάρια, ρόκα, αρωματισμένο με λάδι λευκής τρούφας	6,50€
Ψητά λαχανικά με χαλούμι σάρας, pesto βασιλικού και κρέμα βαλσάμικου	6,00€
Ρολάκια από ψητό κολοκύθι, καπνιστό σολομό, κρέμα πιπεριάς και σχοινόπρασο	6,00€
Πατάτες τηγανπτές	3,50€

Ποικιλία Τυριών - Αλλαντικών

Βραχάκια παρμεζάνας, blue cheese, καπνιστό regatto, χαλούμι, καπνιστό προβολόνη, καπνιστή γαλοπούλα, προσούτο Ιταλίας, πεπερόνη, pastrami	15,00€
---	--------

Ατομικό κουβέρ	1,50€
----------------------	-------

Σαλάτες

Caesar's
(Iceberg, ψητό κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, τοματίνια, flakes παρμεζάνας, κρουτόν, sauce) 9,00€

Rocket
(Πολύχρωμες, δροσερές καρδιές σαλάτας, ρόκα, αβοκάντο, πράσινο μήλο, ρόδι, ηλιόσπορο, μαϊντανό και dressing Honey Yuzu) 7,50€

Forest
(Σαλάτα μεσκλάν, πράσινο μήλο, ανθότυρο, φιστίκια αιγίνης και jellied cranberry sauce) 8,50€

Κινόα
(Λευκή και κόκκινη κινόα, τοματίνια, αβοκάντο, μαϊντανό, δυόσμο, αγγούρι και βινεγκρέτ λεμονιού) 8,50€

Caprese
(Φρέσκια μοτσαρέλα, τοματίνια και pesto βασιλικού σε φωλιά κριθαλοκούλουρου) 7,50€

Σολομού
(Σαλάτα μεσκλάν με μαριναρισμένο καπνιστό σολομό, sweet chili sauce, μους γιαουρτιού και μαύρο σουσάμι) 9,00€

Burger

Toro
(Μπιφτέκι 220gr από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, τυρί cheddar, λάλα, τομάτα, μπέικον, κρεμμύδι, κέτσαπ και sauce Dijon) 8,00€

Choque
(Μπιφτέκι 220gr από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, τυρί cheddar, καραμελωμένα κρεμμύδια,μανιτάρια σοτέ, μπέικον και BBQ sauce) 8,50€

Blue Cheese
(Μπιφτέκι 220gr από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, τομάτα, λάλα, μπέικον, ροκφόρ, Burbon sauce και crispy onions) 9,00€

Barco
(Μπιφτέκι από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά 220gr, cheddar, τηγανητό αυγό, μαρούλι, μπέικον, καραμελωμένα κρεμμύδια και μαγιονέζα) 10,00€

Truffle-bacon
(Μπιφτέκι 220gr από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά τυλιγμένο με μπέικον, καπνιστό προβολόνε, λάλα, ψητό μανιτάρι porto bello και Truffle mayo) 9,00€

Pastrami
(Μπιφτέκι 220gr από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, καπνιστό προβολόνε, παστράμι, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαρούλι και sauce Dijon) 9,50€

Chicken
(Παναρισμένο στήθος κοτόπουλου, παρμεζάνα, μπέικον, cheddar, μαρούλι, τομάτα και sauce Ceasar) 8,50€

* Όλα τα burger σερβίρονται με πατάτες τηγανητές και όλα τα μπιφτέκια είναι ψημένα medium - well done. Παρακαλώ ενημερώστε μας εάν θέλετε διαφορετικό ψήσιμο.

Pizza

Μαργαρίτα
(Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, φρέσκος βασιλικός) 7,00€

Ελληνική
(Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας,
πιπεριά, ελιές, κρεμμύδι, φέτα, φρέσκια τομάτα) 8,00€

Reina
(Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, κοτόπουλο,
κρεμμύδι, μπέικον, πατάτες τηγανητές και caesar sauce) 9,50€

Barco
(Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας,
κοτόπουλο, μπέικον, φρέσκαμανιτάρια, Φιλαδέλφεια) 9,50€

Messi
(Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας,
λάδι τρούφας, προσούτο, ρόκα, παρμεζάνα) 9,00€

Special
(Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, πεπερόνε,
ζαμπόν, μπέικον, φρέσκαμανιτάρια, πιπεριά) 9,00€

Bocconcini
(Παστράμι, φρέσκια μοτσαρέλα, παρμεζάνα,
τοματίνια και τσιπς κρεμμυδιού) 10,00€

Pasta - Μερίδα

Πένες Caprese
(Κόκκινη σάλτσα τομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα,
pesto βασιλικού και τοματίνια) 8,00€

Spaghetti Καρμπονάρα
(Καπνιστό μπέικον, κρέμα παρμεζάνας) 8,50€

Πένες με κοτόπουλο
(Κρέμα γάλακτος, κοτόπουλο,μανιτάρια) 9,00€

Πένες Mascarpone
(Φρέσκαμανιτάρια,
mascarpone, άγρια ρόκα και σουσάμι) 9,00€

Φρέσκα Τορτελίνια
(Φρέσκα τορτελίνια γεμισμένα με προσούτο,
κρέμα παρμεζάνας, φρέσκαμανιτάρια,
μπέικον και θυμάρι) 12,00€

Λιγκουίνι με σολομό
(Καπνιστός σολομός, κρέμα γάλακτος,
άνηθος, παρμεζάνα) 10,00€

Γαριδομακαρονάδα
(Με φρέσκια σάλτσα τομάτας,
cream fresh, βότκα και μαϊντανό) 12,00€

Ριζότο – Μερίδα

Μανιταριών

(Καπνιστό regatto, παρμεζάνα, φρέσκα μανιτάρια porcini, φρέσκα μανιτάρια porto bello, χαρουπόμελο, αρωματισμένο με εστραγκόν) 10,00€

Chicky

(Φιλέτο στήθος κοτόπουλο, παστράμι, καπνιστό ρεγγάτο και crispy onions) 9,50€

Κριθαρότο θαλασσινών

(Γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, τζίντζερ, φινόκιο και sauce bisque) 11,00€

Παιδικό Μενού

Spaghetti

(με κόκκινη σάλτσα και τριμμένο τυρί) 6,00€

Cheeseburger

(μπιφτέκι από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά 220gr, cheddar και κέτσαπ. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες) 6,00€

Σνίτσελ Κοτόπουλο

(στήθος κοτόπουλου με πατάτες τηγανητές και κέτσαπ) 6,00€

Οι προτάσεις μας – Μερίδα

Κοτόπουλο Tandoori

(Φιλέτο μπούτι κοτόπουλο μαριναρισμένο σε γιαούρτι, spicy μπαχαρικά και ξηρούς καρπούς. Συνοδεύεται με δροσερή sauce γιαουρτιού) 10,00€

Κοτόπουλο Barco

(Φιλέτο κοτόπουλο στήθος γεμισμένο με poedles λαχανικών και παρμεζάνα, με supreme sauce μουστάρδας αρωματισμένη με μαστίχα) 11,00€

Σνίτσελ Χοιρινό

(με guanciale και sauce κρασιού αρωματισμένη με φασκόμηλο) 9,00€

Χοιρινά μπριζολάκια σάρας 450gr

(με sauce καπνιστής κόκκινης πιπεριάς) 10,00€

Ψαρονέφρι Σάρας

(με προσούτο και κρέμα παρμεζάνας) 11,00€

Μοσχαρίσια Ταλιάτα

(με sauce chasseur) 18,00€

Λαβράκι σωτέ

(συνοδεύεται με σπανάκι και πουρέ παντζαριού) 14,00€

* Τα πιάτα σερβίρονται με πατάτες τηγανητές / άγριο ρύζι / ψητά λαχανικά / πράσινη σαλάτα.

* Όλα μας τα κρέατα είναι ψημένα medium-well done. Παρακαλώ ενημερώστε μας αν θέλετε διαφορετικό ψήσιμο.

* Όλες οι sauce σερβίρονται ξεχωριστά σε ντιπάκια.

Γλυκά

Σουφλέ Σοκολάτας	5,00€
Σουφλέ Σοκολάτας με μία μπάλα παγωτό βανίλια	6,00€
Brownies με ξηρούς καρπούς (σερβίρεται με μία μπάλα παγωτό βανίλια)	7,00€
Εκμέκ (σερβίρεται με μία μπάλα παγωτό βανίλια)	6,50€
Τάρτα λεμονιού	5,00€
Red Velvet (βαφλάκι red velvet με παγωτό βανίλια και φρούτα του δάσους)	6,50€
Red waffle tower με κρέμα mango και passion fruit	8,00€

Pancakes

Σιρόπι σφενδάμου (maple syrup) και καρύδια	7,50€
Πραλίνα φουντουκιού	7,50€
Bueno	8,50€
Πραλίνα φουντουκιού, μπανάνα, μπισκότο	8,50€
Μέλι με καρύδια και κανέλα	7,50€
Μαρμελάδα (βατόμουρο, μύρτιλο, φράουλα, φρούτα του δάσους)	7,50€
Red Velvet (με κρέμα λεμονιού και φρούτα του δάσους)	9,00€

Παγωτά

Kayak
PURE MAGIC

Γεύσεις: Σοκολάτα γάλακτος, βανίλια, φράουλα, cookies, αλμυρή καραμέλα, Bueno	
Τιμή μπάλας	2,50€

Mocktails

Loukoumi (Cranberry, τριαντάφυλλο, simple syrup και lime)	6,00€
Passion Free (Passion fruit, καραμέλα, Perrier, lime και δυόσμος)	6,00€
Caramel Colada (Ανανάς, καρύδα, καραμέλα, Perrier και lime)	6,00€
Alegria (Yuzu, elder flower, simple syrup και Perrier)	6,00€
Spiced Lemonade (Pink grapefruit soda, αγαύη, lime και green tabasco)	6,00€
Cucumber Amor (Αγγούρι, αγαύη, μάνγκο, ginger beer και lime)	6,00€

Κρασιά

Λευκό

Σαββατιανό Παπαγιαννάκου

Παράγεται από κτήματα άνω των 60 ετών. Λαμπερό και χρυσαφί χρώμα.

Έχει έναν κομψό συνδυασμό από αρώματα εσπεριδοειδών.

Ευχάριστη οξύτητα και μακριά επίγευση.

Συνοδεύει μεσογειακή κουζίνα, ψάρια, θαλασσινά και λευκά κρέατα 20,00€

Μαλαγουζιά Παπαγιαννάκου

Φίνο κρασί, μ' ένα χρυσοκίτρινο χρώμα και άρωμα εξωτικών φρούτων.

Ισορροπία στη γεύση και καλοδομημένη και λουλουδάτη επίγευση.

Συνοδεύει πιάτα θαλασσινών, ψαριού, πουλερικών, ενώ το εξωτικό

και λουλουδάτο άρωμά του, ταιριάζει θαυμάσια με πιάτα φρούτων 22,00€

Βίβλια Χώρα

Έντονα φρουτώδη αρώματα που θυμίζουν εξωτικά φρούτα ροδάκινα

και εσπεριδοειδή. Ευχάριστη οξύτητα και μεγάλη αρωματική επίγευση 27,00€

Σαμαρόπετρα Κυρ Γιάννη, Τοπ. Φλώρινας

Ροδίτης-Sauvignon Blanc, φρουτώδης χαρακτήρας,

μέτρια οξύτητα, ευχάριστο στόμα 28,00€

Κτήμα Αβαντίς, ΠΓΕ Εύβοιας

Vioignier-Ασύρτικο, έντονος φρέσκος φρουτώδης χαρακτήρας

με δροσιστική υψηλή οξύτητα 22,00€

Παράγκα Κυρ Γιάννη, Τοπ Φλώρινας

Ροδίτης-Μαλαγουζιά τραγανό, φρέσκο με νότες λεμονιού

και φλοιών εσπεριδοειδών στη μύτη, εξαιρετική οξύτητα,

στρογγυλό τελείωμα 22,00€

Σαββατιανό Παπαγιαννάκου Ατομικό 5,00€

Caramelo Ατομικό (ημίγλυκο) 5,00€

Ροζέ

Παπαγιαννάκος Granatus

Παράγεται από κτήματα 30 ετών.

Έχει ένα απαλό ροζ ροδί χρώμα, λεπτά και γλυκά αρώματα

άγρων κόκκινων φρούτων και πιπεριές. Απαλό αρωματικό και δροσερό.

Συνοδεύει θαυμάσια τα ψάρια, λευκά κρέατα και σαλάτες 24,00€

Τρεις Μάγισσες

Φωτεινό ροζέ στο χρώμα. Στην μύτη πολύπλοκο με αρώματα κόκκινων φρούτων

αλλά και νότες ανθέων. Ημίγλυκο και γεμάτο στο στόμα

με ευχάριστη οξύτητα και μακριά επίγευση..... 22,00€

Παπαγιαννάκου Ατομικό 5,00€

Κόκκινο

Αγιωργίτικο Cabernet Παπαγιαννάκος

Πορφυρό και ισορροπημένο χρώμα με έντονο άρωμα βανίλιας

και κόκκινων φρούτων. Συνοδεύει κυρίως εδέσματα με κρέας

και όλα τα κίτρινα τυριά 22,00€

Merlot Παπαγιαννάκος

Βαθύ πορφυρό χρώμα και έντονα αρώματα αποξηραμένων κόκκινων φρούτων,

μπαχαρικών και βανίλιας. Γεμάτη γεύση από πλούσιες και μαλακές ταννίνες.

Στόμα ευχάριστο, ισορροπημένη οξύτητα και σύνθετη επίγευση.

Συνοδεύει κόκκινα κρέατα, κυνήγι αλλαντικά και κίτρινα τυριά 24,00€

Παράγκα Κυρ Γιάννη, Τοπ Μακεδ.

Ξινόμαυρο Αμυνταίου, Merlot, Syrah,

φρουτώδης και φυτικός χαρακτήρας, μέτρια οξύτητα 24,00€

Caramelo Ατομικό (ημίγλυκο) 5,00€

Σαγκρία λευκή, κόκκινη 5,00€

Moscato d'asti (Απλό, φράουλα) 7,00€

Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε είναι εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο "ΚΡΗΤΙΚΟΙ".
Το ηλιέλαιο είναι professional first "ΚΟΡΕ Α.Ε."
Οι πατάτες που χρησιμοποιούμε είναι προτηγανισμένες.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο
(απόδειξη ή τιμολόγιο).

Το κατάστημα διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS.

Το κατάστημα διαθέτει κατάλογο αλλεργιογόνων.

Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες
σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Γιώργος Ξαρχάς

