

ΠΙΑΤΑ / ΣΟΥΠΙΑ ΗΜΕΡΑΣ Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τα πιάτα ημέρας

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Στροείδια / € 4.90/τμχ

Πατάτες κομπλέ / € 11.50 **Πατάτες βραχάκι** / € 9.00

Τριλογία αλοιφών / € 13.00
(τζατζικί, τυροκαυτερή, μελιτζανοσαλάτα), χειροποίητη πίτα

Μελιτζάνα στα κάρβουνα / € 13.50
φέτα, κάσιους, μαιντανό, μυρωδικά

Άγρια αγγιναράκια Τήνου / € 14.50
αγούρέλαιο, φρέσκο λεμόνι

Λουκάνικο μαύρου χοίρου / € 15.50
χειροποίητη μουστάρδα, πίκλα κρεμμύδι

Πικάντικος βουβαλίσιος καβουράς / € 15.00
τομάτα, βιολογικό αυγό

Μπουρέκι χωριάτικο / € 15.50
φύλλο, μυζήθρα, τυρομάλαμα, πατάτα, κολοκύθι, μυρωδικά

Παντζάρι / € 15.50
κρέμα μπλε τυριού, τζελ από εσπεριδοειδή, μπισκότο καρύδι, παλαιωμένο βαλσάμικο

Μάγουλο προκέτα / € 16.50
πουρές πατάτας, τομάτα, φρέσκια τρούφα, γραβιέρα κρήτης

Λαχανοντολμάδες αυγολέμονο / € 16.50
ψάρι ημέρας, άνηθος, αυγολέμονο

Καρπάτσιο από ψάρι ημέρας / € 17.50
μοσχολέμονο, πιπερόριζα, κόλιανδρος

Αρνί τσιγαριστό / € 17.00
χόρτα στη σχάρα, βότανα, ελαιόλαδο

Μοσχάρι ταρτάρ σε πατάτα mochi / € 18.50
κάππαρη, καπνιστό ελαιόλαδο, καλοκαιρινή τρούφα, σταγόνες λευκής τρούφας, πίκλα, κρεμμύδι κόκκινο

Φρέσκο καβούρι / € 19.00
πατάτα κονφί με φρέσκο καβούρι, καρίκι Τήνου, μάραθο

ΣΑΛΑΤΕΣ

Βιολογικός Αγρός / € 14.50
ότι βρήκαμε στην βιολογική λαϊκή θα σας ενημέρωσει ο σερβιτόρος σας

Ρίζες τριλογία / € 14.50
από χόρτα εποχής, ασκορδουλάκοι, φρέσκια τομάτα, ανθός αλατιού, στακοβούτυρο, καπνίζονται στα κάρβουνα

Ελληνική "Γλάστρα" / € 15.50
τοματίνια, αγγούρι, κρέμα κρητικών τυριών, κρεμμύδι, αγκινάρα, πατάτα, βινεγκρέτ βασιλικού

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τα μαγειρευτά ημέρας

ΚΥΡΙΩΣ

Ριζότο εποχιακής ποικιλίαςμανιταριών / € 19.50
φρέσκια τρούφα, γραβιέρα

Μπφτέκι γεμιστό / € 16.50
γραβιέρα Κρήτης, μαγιονέζα μαύρης τρούφας, χειροποίητη πατάτα κυδωνάτη τηγανητή

Σκιουφιγτά χειροποίητα ζυμαρικά / € 18.50
τομάτα, κοτόπουλο, θρούμπι, γραβιέρα Κρήτης

Καπνιστή χοιρινή μπιζόλα / € 18.50
μουστάρδα Θεσσαλονίκης, μαγιονέζα, κρητικό μέλι

Χοιρινό κότσι στη γάστρα / € 19.50
χειροποίητη πίτα, γιαούρτι/κύμινο

Λιγκουίνι / Γαρίδα / € 19.50
λιγκουίνι, φρέσκια σάλτσα ντομάτας, γαρίδα, μυρωδικά

Ψάρι φρικασέ / € 19.50
φιλέτο ψαριού, αρωματικά χόρτα, γαλάκτωμα λεμονιού

Μοσχαρίσιο μάγουλο / € 19.50
ξινός τραχανάς, ξηρός ανθότυρος

Φίλε μινιόν / € 28.00
φιλέτο μοσχαρίσιο, μαυροδάφνη, Μεταξά, μορχέλες, πουρές σελινόριζας

ΣΟΥΒΛΕΣ

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας

ΚΟΠΕΣ

Κόντρα Μπιζόλα Ελληνικής Μοσχίδας / € 9.00 (100γρ.)
Προέλευση: Λαγκαδάς

Σπλομπιζόλα Μοσχαρίσια Ωρίμανσης / € 10.00 (100γρ.)
Προέλευση: Λαγκαδάς - Καρδίτσα

T Bone Ελληνικού Μόσχου / € 11.00 (100γρ.)
Προέλευση: Λαγκαδάς - Βέροια

Bavette ελληνική Black Angus / € 24.50 (250γρ.)

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ

Πουρές σελινόριζα / € 6.00
Πατάτα jacket φούρνου / € 7.00

ΜΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Γραβιέρα Κρήτης / Πάρον / € 8.50
Κεφαλοτύρι Θεσσαλονίκης / € 9.50
Χαλούμι στο φλόγιστρο / € 10.50
Πιατέλα τυριών / € 14.50

ΓΛΥΚΑ

Κόλυβα / € 13.50
Καμμένο Cheesecake με ελληνικό γίδινο τυρί / € 14.00
Αρμενοβίλ / € 14.00

ΨΩΜΙ

€ 2 /άτομο

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Νυφούδης Νικόλαος
Χρησιμοποιούμε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο &
όλα τα τρόφιμα που σερβίρουμε μαγειρεύονται
στην κουζίνα μας και λαχανικά & κρέατα
που μαγειρεύονται είναι νωπά.

designmano.gr

TIFFANY'S 1905 THESSALONIKI

MENU



ΤΙΦΑΝΥΣ
x 1905

www.tiffanys1905.gr
3, Iktinou str., Thessaloniki, GR
+30 2316 009773
info@tiffanys1905.gr

x1905