



The Borzoi Club & Restaurant
Papdiamanti Str. Skiathos 370 02, Magnisia, Greece

T: +302427023605

M: +306944247349

www.borzoiskiathos.com

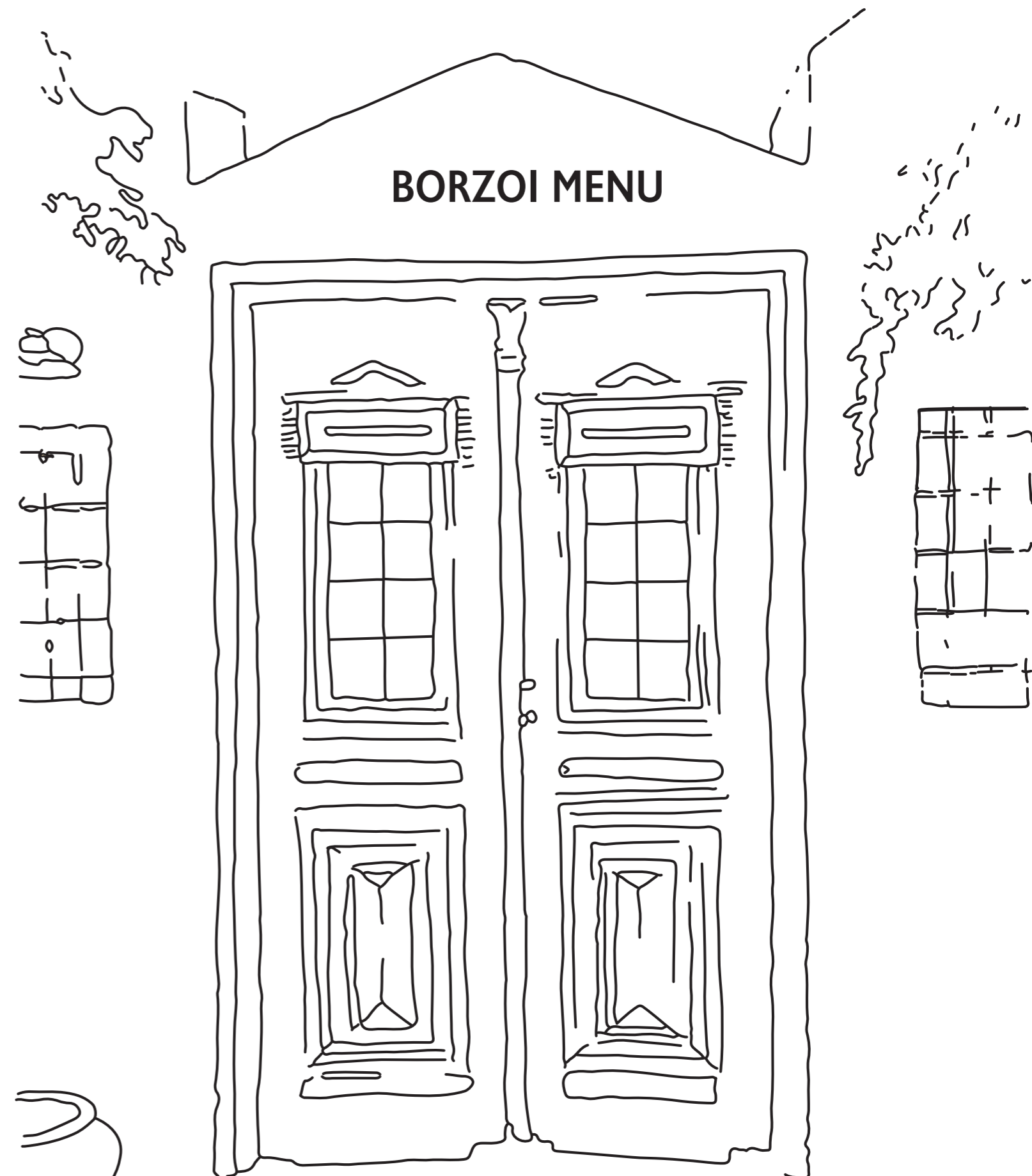
Reservations: +30 6944247369

Email: infoborzoi@gmail.com

 [@TheBorzoiClub](https://www.facebook.com/TheBorzoiClub)

 [@the_borzoi_club](https://www.instagram.com/the_borzoi_club)

 [@borzoi_club](https://twitter.com/borzoi_club)



BORZOI MENU

Ψωμί 3€
Cover charge 3€
Coperto 3€



Σαλάτες

ΣΑΛΑΤΑ ΣΠΑΝΑΚΙ 13 €
Κράνμπερι / σουσάμι / αμύγδαλα V/VE

NEW STYLE ΝΤΑΚΟΣ 14 €
Ντοματίνια / βατόμουρο / sauce γιαουρτιού / δυόσμος

ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΡΠΟΥΖΙ 15 €
Φρέσκα λαχανικά / μούς φέτας / κινόα / δυόσμος / αγγούρι VE

ΚΙΝΟΑ 14 €
Μάνγκο / τζίντζερ / κουκουνάρι / δυόσμος / lime vinaigrette / κρανμπερι V/VE

ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ 15 €
Vinaigrette βατόμουρου / κρέμα μανούρι / καραμελωμένα καρύδια VE

Ορεκτικά

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΤΥΡΙΩΝ στο φούρνο 16 €
Ανθότυρο/παρμεζάνα / taleggio / ανθόμελο με τρούφα / φιστίκια Αιγίνης / αυγό

BURRATA CHEESE 14 €
Σάλτσα ντομάτας / βασιλικός

ΚΑΛΑΜΑΡΙ 21 €
Ντοματίνια / μους ταραμά / pesto verde με γραβιέρα

ΒΑΣΙΛΙΚΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ 29 €
Καλοκαιρινά μυρωδικά / σάλτσα γλυκού σκόρδου / λεμόνι

CARPACCIO ΜΟΣΧΑΡΙ (φιλέτο) 24 €
Άρωμα espresso / aioli παρμεζάνας / Dijon μουστάρδα μήλου

ΤΟΝΟΣ ΤΑΤΑΚΙ 22 €
Σαλάτα μήλου / tamarí / μαύρο σουσάμι

ΓΚΡΑΒΛΑΞ ΣΟΛΟΜΟΥ 20 €
Μαρινρισμένος σολομός / γιαούρτι αρωματισμένο με elder flower / τζίντζερ γλυκό κουταλιού

La scelta dello chef

PAPARDELLE AI FUNGHI 18 €
Tre diversi tipi di funghi / crema di parmigiano / olio al tartufo

LINGUINI BOTARGO 19 €
Bottarga / peperoncino / aglio e olio / lime

CONCHIGLIONI 18 €
Pasta ripiena con melanzane / taleggio / composta di pomodoro

PACCHERI SURF & TURF 22 €
Kalamari / Guanciale / Pomodoro affumicato

RISOTTO ESTIVO 18 €
Varita di funghi / tartufo nero VE

RISOTTO ZAFFERANO CON SALMONE 20 €
Gravlax salmone / cetriolo / zafferano

PETTO DI POLLO (biologico) 19 €
Pastinaki crema / mais tritato / lime / chutney di pomodoro

SPIGOLA 24 €
Insalata di alghe (armyrikia) / purea di zucchine / bottarga / uova al limone

THAI FILETTO DI MANZO 42 €
Insalata / peperoncino dolce / anacardi piccanti

Tutte le carni sono tagli premium e sono fresche

Tutti i pesci e i crostacei sono freschi e offerti giornalmente a seconda della disponibilità

Usiamo olio extravergine di oliva nelle nostre insalate ed erbe aromatiche fresche del nostro orto

Per scelte vegane o vegetariane, chiedeteci

Informaci in caso di allergie

Insalata

INSALATA DI SPINACI Mirtilli / mandorle / salsa di sesamo V / VE	13 €
NEW STYLE NTAKOS Pomodorini / lamponi / salsa allo yogurt / menta	14 €
INSALATA DI ANGIURIA Verdure baby / Feta marinata / menta / quinoa/cetriolo VE	15 €
QUINOA Mango / zenzero / pino / menta / vinaigrette al lime / mirtilli V / VE	14 €
BARBABIETOLE GRIGLIATE Vinaigrette lampone / Crema Manouri / Noci caramellate VE (opzione vegana con crema di anacardi)	15 €
TRIOLOGIA DI FORMAGGI AL FORNO Bianco formaggio / parmigiano / taleggio / Miele infuso con tartufo / pistacchi / uovo	16 €
BURRATA FORMAGGIO Salsa di pomodoro / basilico	14€
KALAMARI Pomodorini / pesto verde con graviera / tarama espuma	21 €
GAMBERI REALI Erbe estive / aglio dolce / limone	29 €
CARPACCIO DI MANZO (Filetto) Gusto caffè / parmigiano aioli / mostarda di mela di digione	24 €
TATAKI DI TONNO Insalata di mele / Tamari / Mirin	22 €
SALMONE GRAVLAX Salmone marinato / yogurt aromatizzato al fiore di sambuco / peperoncino dolce	20 €

Επιλογές του chef...

ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ Τρία είδη μανιταριών / κρέμα παρμεζάνα / λάδι τρούφας	18 €
LINGUINI BOTARGO Αυγοτάραχο / τσίλι / aglio e olio/lime	19 €
CONCHIGLIONI Γεμιστό κοχυλάκι (ζυμαρικό) / κρέμα μελιτζάνας / taleggio / compote τομάτας	18 €
PACCHERI SURF & TURF Guanjale / καλαμάρι / καπνιστή τομάτα	22 €
ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟ ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ Ποικιλία μανιταριών / μαύρη τρούφα VE	18 €
ΡΙΖΟΤΟ ΣΑΦΡΑΝ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ Gravlax σολομού / αγγούρι / σαφράν	20 €
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (ORGANIC) Κρέμα παστινάκι / lime / καλαμπόκι / chutney τομάτας	19 €
ΛΑΥΡΑΚΙ Αρμυρίκια / πουρέ κολοκύθι / αυγοτάραχο / αυγολέμονο	24 €
THAI BEEF Φιλέτο 250 γρ. / γλυκό τσίλι / πράσινη σαλάτα / spicy κάσιους	42 €

Όλα τα κρέατα μας είναι premium cuts και είναι νωπά

Όλα τα ψάρια μας και τα θαλασσινά είναι φρέσκα και διατίθενται ανάλογα την διαθεσιμότητα

Για vegan/veggie επιλογές παρακαλώ ρωτήστε μας

Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες

Salads

SPINACH SALAD	13 €
Cranberries / almonds / sesame dressing V/VE	
NEW STYLE NTAKOS	14 €
Baby tomatoes / raspberries / yogurt sauce / mint	
WATERMELON SALAD	15 €
Baby greens / Feta marinated / mint / quinoa / cucumber VE	
QUINOA	14 €
Mango / ginger / pine / mint / lime vinaigrette / cranberries V/VE	
GRILLED BEETS	15 €
Vinaigrette Raspberry / Manouri cream / caramelized walnuts VE (vegan option with cashews cream)	

Something to start...

TRILOGY OF CHEESES (in the oven)	16 €
Soft white cheese / parmesan / taleggio / Honey infused w truffle / pistachios / egg	
BURRATA CHEESE	14€
Tomato sauce / basil	
KALAMARI	21 €
Baby tomatoes / pesto verde with graviera / tarama espuma	
ROYAL SHRIMPS	29 €
Summer herbs / sweet garlic sauce / lemon	
BEEF CARPACCIO (fillet)	24 €
Coffee flavour / parmesan aioli / Dijon mustard apple	
TUNA TATAKI	22 €
Apple salad / Tamari / mirin	
SOLMON GRAVLAX	20 €
Marinated salmon / yogurt flavored with elder flower / sweet ginger	

Chef's choice

PAPARDELLE WITH MUSHROOMS	18 €
Three different kind of mushrooms / parmesan cream / truffle oil	
LINGUINI BOTARGO	19 €
Botargo / chili / aglio e olio / lime	
CONCHIGLIONI	18 €
Stuffed pasta with eggplan / taleggio / tomato compote	
PACCHERI SURF & TURF	22 €
Kalamari / Guanciale / smoked tomato	
SUMMER RISOTTO	18 €
Variety of mushrooms / black truffle VE	
SAFFRON RISOTTO WITH SALMON	20 €
Gravlax salmon / cucumber / saffron	
CHICKEN BREAST (organic)	19 €
Pastinaki / shaved corn / lime / tomato chutney	
SEA BASS	24 €
Seaweed salad (armyriki) / mashed zucchini / botargo / egg lemon	
THAI BEEF FILLET	42 €
Sweet chili / green salad /spicy cashews	

All meats are premium cuts and they are fresh
All fish and shellfish are fresh and offered daily depending on availability
We use extra virgin olive oil in our salads and fresh herbs from our garden
For vegan or veggie choices please ask us
Inform us for allergies