



**BEEFBAR
ON THE COAST**

CARNIVORES' DREAM

Δεν υπάρχει μεγαλύτερη πολυτέλεια από το να γεύσαι
το καλύτερο κρέας δίπλα στη θάλασσα

There's no greater luxury than tasting the best meat by the sea

ART DE VIVRE

BEEFBAR ON THE COAST

Στην παραλία του Αϊ-Γιάννη προσγειώθηκε το έβδομο Beefbar στον κόσμο και μας προσκαλεί να ζήσουμε μια εμπειρία σύμφωνη με τις επιταγές της νέας πολυτέλει-ας. Έπν φωτός από το concept του πομπώδους dining room, προτείνει να γευτείς το πιο ζουμερό burger της ζωής σου δίπλα στη θάλασσα, σ' ένα προσεγγμένο μεν αλλά ανεπιτήδευτο περιβάλλον, όπου θα νιώσεις άνετα και σίγουρα θα περάσεις καλά. Επίκεντρο του ενδιαφέροντος είναι βέβαια το φαγητό, βασισμένο στο κορυφαίας ποιότητας κρέας που επιλέγει ο ειδήμων Riccardo Giraudi, ο επιχειρηματίας πίσω από την αλυσίδα Beefbar: Black Angus από την Αυστραλία, American Wagyu από τα Snake River Farms και, φυσικά, το διάσημο ιαπωνικό Kobe, που οι απαιτητικοί κρεατοφάγοι εκτιμούν για τη γεύση, την τρυφερότητα και έντονο ενδομυϊκό λίπος του. Διανθισμένο από τον chef Ντίνο Φωτεινάκη με ελληνικά στοιχεία -πίτα με γύρο Kobe, σπανακόπιτα, σαρδέλες παντρεμένες- το μενού είναι μοιρασμένο σε τρεις θεματικές

The world's fourth Beefbar has landed on the Agios Ioannis beach, inviting us to experience a new kind of luxury. Light years away from the concept of grandiose dining rooms, it offers mouth-watering burgers by the sea, in a sophisticated yet unpretentious atmosphere. The main point of attraction is, of course, the food, based on top quality meat selected by expert Riccardo Giraudi, the entrepreneur behind the Beefbar chain: Black Angus from Australia, American Wagyu from Snake River Farms, and, of course, the world-famous Japanese Kobe, which meat-eating connoisseurs appreciate for its flavor, tenderness and ideal marbling. Sprinkled with Greek elements by chef Ntinos Foteinakis—pita bread with Kobe gyro, spinach pie, “married sardines”—the menu is split into three themes: *street food beefbar exclusive*, in



AGIOS IOANNIS
TEL.: (0030) 22890 77865
MYKONOS.BEEFBAR.COM

BEEFBAR ON THE COAST

ενόπιες: *street food beefbar exclusive*, σε μικρές μερίδες για να μοιραστείς με τους συνδαιτημόνες σου, *great meat*, με πρωταγωνιστές τα πιο εκλεκτά κομμάτια κρέατος, και *street food Mykonos only* με συνοδευτικά όπως οι πλούσιοι πουρέδες -διάσημοι ήδη από το 2005, οπότε άνοιξε το πρώτο Beefbar στο Monte Carlo-, αλλά και πιάτα με ψάρι που ευωδιάζουν Ελλάδα.

Προετοιμάστε τους γευστικούς σας κόλυκες με ένα cocktail Purple Sky, φτιαγμένο με μαστίχα, χειροποίητο σιρόπι λεβάντας και πουρέ από φράουλες και μυρτιά στο Kobe μέσα από μίνι burgers ενισχυμένα με σάλτσα τρούφας, πίτσες και πίτες με jamon ή γύρο από Kobe. Από τα εκλεκτά κρέατα, επιλέξτε ανάμεσα στην ελληνική tagliata από Black Angus, την αποκλειστική σε όλη την Ελλάδα tomahawk απευθείας από τα Snake River Farms, το «κομμάτι του αυτοκράτορα» από πιστοποιημένο μοσχάρι Kobe, αλλά και το «burger του εκατομμυριούχου», με μπιφτέκι και τραγανό μπέικον Kobe σε χειροποίητο ψωμάκι. Τα συνοδευτικά είναι λίγα και καλά: σαλάτες, πουρέδες και τηγανητές πατάτες. Άριστη είναι η δουλειά που έχει γίνει και στη wine list, με φαγμένες επιλογές από τον ελληνικό κατά κύριο λόγο αμπελώνα, αλλά και εξαιρετικές προτάσεις σε σαμπάνιες και cocktails. Η pastry chef Αντζελα Σίμου επιμελείται το μενού των επιδορπίων, με κορυφαία την τάρτα σοκολάτας με καραμέλα και παγωτό από σφένδαμο και καρύδι.

small portions which you can share amongst your fellow diners, *great meat*, starring the finest meat cuts, and *street food Mykonos only* accompanied by satisfying mashed potatoes—famous since 2005, when the first Beefbar opened in Monte Carlo—as well as seafood dishes with touches of Greece.

Get your taste buds ready with a Purple Sky cocktail, made with Mastiha, handmade lavender syrup and strawberry purée, and introduce yourselves to Kobe through mini burgers enriched with truffle sauce, pizza and pita bread with Kobe jamon or gyro. Their fine meat selection includes the Greek tagliata with Black Angus, the exclusive throughout Greece tomahawk steak delivered directly from Snake River Farms, the “emperor’s cut” with certified Kobe beef, as well as the “millionaire’s burger” with an artisanal bun filled with a Kobe beef burger and crispy bacon. The selection of side dishes is small but solid: salads, mashed potatoes and French fries. The wine list is equally rewarding, with sophisticated choices from mainly Greek vineyards, along with an excellent collection of champagnes and cocktails. The desert menu has been created by pastry chef Angela Simou, with her chocolate tarte accompanied by caramel and maple flavored ice cream with walnuts being her must-try inspiration.

