

## M E N U

### SPECIALS

- Carpaccio Μοσχάρι Piedmontese, Fassona, Premium Beef - €20  
Tartare από εκλεκτό Μοσχαρίσιο φιλέτο Piedmontese, Fassona, Premium Beef - €22  
Φιλέτο Παγιάρ Piedmontese, Fassona, Premium Beef με πατάτες τηγανιτές - €30  
Σιδηρόδρομος: Βραστό Μοσχαρίσιο κρέας με λαδολέμονο - €18

### ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- Παπαρδέλες Ραγού (Piedmontese, Fassona, Premium Beef) - €18  
Ταλιατέλες με μανιτάρια και σάλτσα Κρητικής γραβιέρας - €18

### ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Τυροκαυτερή - €6  
Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή - €6  
Καροτοσαλάτα πικάντικη - €6  
Χειροποίητα ντολμαδάκια με αμπελόφυλλα και μυρωδικά - €10  
Χωριάτικη σαλάτα - €10  
Πράσινη σαλάτα Τηλέμαχος (μαρούλι, iceberg, Γαλλική σγουρή σαλάτα, ρόκα, λόλα, ντοματίνια, ντομάτα, baby πατάτα, baby κολοκυθάκια, άνηθο, μαιντανό, κόλιανδρο και αβοκάντο) με vinaigrette - €12  
Σαλάτα με dressing οξύμελου, ρόκα, ντοματίνι, κατίκι, φινόκιο και Κρητικό παξιμάδι - €12  
Αλμύρα - €8  
Πλατώ ψητών λαχανικών (μανιτάρια Portobello, μανιτάρια πλευρώτους, μελιτζάνες, κολοκύθια, πιπεριές Φλωρίνης, κρεμμύδια, ντομάτες) - €16  
Χειροποίητη τυρόπιτα της ώρας στο τηγάνι με 5 τυριά. - €15  
Πλατώ τυριών - €25

### ΚΡΕΑΤΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

- Λουκάνικα Τηλέμαχος Τσορίθο και πρόβατο - €10  
Μοσχαρίσιο συκώτι στα κάρβουνα - €8  
Κοκορέτσι - €12  
Μαριναρισμένα, ξεκοκαλισμένα μπουτάκια Κοτόπουλου Πίνδου ελευθέρως βοσκής - €15  
Μπιφτέκι κοτόπουλο Πίνδου ελευθέρως βοσκής με γραβιέρα Κρήτης - €15  
Μπιφτέκι από επιλεγμένο σιτεμένο Βοδινό κρέας - πρόταση ψησίματος Medium Rare - €19  
Φιλεταρισμένο Αρνάκι γάλακτος στα κάρβουνα - πρόταση σερβιρίσματος Medium - €25  
Αρνίσια παιδάκια γάλακτος στην rotisserie - €28  
Ταλιάτα (PIEDMONTESE, FASSONA - ΙΤΑΛΙΑ - PREMIUMMEAT) - πρόταση ψησίματος Rare ή Medium Rare - €30  
Φιλέτο Μοσχαρίσιο - πρόταση ψησίματος Rare ή Medium Rare - €35  
Βοδινή σπαλομπριζόλα ωρίμανσης (ΕΛΛΑΔΑ) - πρόταση ψησίματος Rare ή Medium Rare - €50 - 1000gr.  
T-BONE (PIEDMONTESE, FASSONA - ΙΤΑΛΙΑ - PREMIUMMEAT) - πρόταση ψησίματος Rare ή Medium Rare - €80 - 1000gr.  
Βοδινή σπαλομπριζόλα ωρίμανσης (PIEDMONTESE, FASSONA - ΙΤΑΛΙΑ - PREMIUMMEAT) - πρόταση ψησίματος Rare ή Medium Rare - €60 - 1000gr.  
Πικάνια - (PIEDMONTESE, FASSONA - ΙΤΑΛΙΑ - PREMIUMMEAT) - πρόταση ψησίματος Rare - € 70 - 1000gr.  
Φιλέτο Chateaubriand - πρόταση ψησίματος Rare ή Medium Rare - €100 - 1000gr.  
Φιλέτο Βοδινό πολύμηννης ωρίμανσης (PIEDMONTESE, FASSONA - ΙΤΑΛΙΑ - PREMIUMMEAT) - πρόταση ψησίματος Rare ή Medium Rare - € 60  
Βοδινές σπαλομπριζόλες ωρίμανσης στην rotisserie - €50 - 1000gr.

### MENOU 1 - €30 το άτομο

- Tartare και Carpaccio από εκλεκτό Μοσχαρίσιο φιλέτο Piedmontese, Fassona, Premium Beef  
Σαλάτα με dressing οξύμελου, ρόκα, ντοματίνι, κατίκι, φινόκιο και Κρητικό παξιμάδι  
Φιλέτο Μοσχαρίσιο - πρόταση ψησίματος Rare ή Medium Rare  
Γλυκό ημέρας

### MENOU 2 - €25 το άτομο

- Ταλιάτα (PIEDMONTESE, FASSONA - ΙΤΑΛΙΑ - PREMIUMMEAT) - πρόταση ψησίματος Rare ή Medium Rare  
Λουκάνικα Τηλέμαχος Τσορίθο και πρόβατο  
Ποικιλία τυριών

Εάν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο παρακαλούμε ενημερώστε την/τον σερβιτόρα/ο σας κατά τη λήψη της παραγγελίας.  
Στις επιλογές του μενού ενδέχεται να υπάρχουν ελλείψεις ή αλλαγές αναλόγως με την εποχικότητα και τη διαθεσιμότητα από τους επιλεγμένους μας παραγωγούς.

## M E N U

### SPECIALS

- Beef carpaccio: Thinly sliced Beef tenderloin, Fassona breed from the Piedmont region in Italy - €20  
 Steak tartare: Hand-cut Beef tartare (Beef tenderloin), Fassona breed from the Piedmont region in Italy - €22  
 Beef Tenderloin pagiar Fassona breed from the Piedmont region in Italy with freshly cut fries - €30  
 Slow-cooked braised Beef short ribs, finished with Mani peninsula extra virgin olive oil and lemon - €18

### PASTA

- Papardelle with Beef Ragu (Piedmontese, Fassona, Premium Beef) - €18  
 Tagliatelle with mushrooms and sauce with Cretan graviera cheese - €18

### SALADS AND APPETIZERS

- Tyrokafteri: Spicy feta cheese and red peppers spread - €6  
 Smoked aubergine salad - €6  
 Spicy carrot salad: Raw grated carrots with spices - €6  
 Dolmades: hand-rolled grape leaves stuffed with herbs, rice and currants. - € 10  
 Horiatiki: Greek shepherd's salad with tomatoes and feta cheese - €10  
 Green salad Telemachos (lettuce, iceberg, French lettuce,rocket, coral lettuce, cherry tomatoes, tomatoes, baby potatoes, baby zucchini, dill, parsley, coriander and avocando) with vinaigrette - €12  
 Salad with oxymel (honey and vinegar) dressing, rocket, cherry tomatoes, katiki goat cheese, fennel and Cretan rusk - €12  
 Almira wild summer greens - €8  
 Platter with roasted vegetables (portobello mushrooms, rib mushrooms, aubergines, zucchini, Florin peppers, onions, tomatoes) - €16  
 Handmade pan-fried cheese pie with 5 cheeses, à la minute. - €15  
 Cheese platter - €25

### MEAT ON THE GRILL

- TELEMACHOS chorizo and mutton sausages - €10  
 Grilled veal liver - €8  
 Kokoretsi: Slow spit-roasted Lamb intestines wrapped around seasoned offal. - €12  
 Marinated, pulled chicken leg free range from Pindos on the grill - €15  
 Chicken free range from Pindos patties with Cretan graviera cheese - €15  
 Select ground dry-aged prime beef patties -best served Medium Rare or Medium - €19  
 Char-grilled filleted milk-fed Lamb -best served Medium - €25  
 Milk-fed Lamb chops on the rotisserie - €28  
 Tagliata (PIEDMONTESE, FASSONA - ITALIA - PREMIUMMEAT) -best served Rare or Medium Rare - €30  
 Beef Tenderloin -best served Rare or Medium Rare - €35  
 Dry-aged Beef Entrecôte (GREECE) -best served Rare or Medium Rare - €50 - 1000gr.  
 T-BONE (PIEDMONTESE, FASSONA - ITALIAN PREMIUM MEAT) -best served Rare or Medium Rare - €80 - 1000gr.  
 Dry-aged Beef Entrecôte (PIEDMONTESE, FASSONA - ITALIA - PREMIUMMEAT) -best served Rare or Medium Rare - €60 - 1000gr.  
 Picanha (PIEDMONTESE, FASSONA - ITALIA - PREMIUMMEAT) -best served Rare - € 70 - 1000gr  
 Chateaubriand beef tenderloin -best served Rare or Medium Rare - €100 - 1000gr.  
 Beef tenderloin monthslong dry-aged (PIEDMONTESE, FASSONA - ITALIA - PREMIUMMEAT) - €60  
 Dry-aged Beef Entrecôte on the rotisserie - €50 - 1000gr

### MENU 1 - €30 PER PERSON

- Steak tartare: Hand-cut Beef tartare (Beef tenderloin) and Beef carpaccio:  
 Thinly sliced Beef tenderloin, Fassona breed from the Piedmont region in Italy  
 Salad with oxymel (honey and vinegar) dressing, rocket, cherry tomatoes, katiki goat cheese, fennel and Cretan rusk  
 Beef Tenderloin – best served Rare or Medium Rare  
 Dessert of the day

### MENU 2 - €25 PER PERSON

- TELEMACHOS chorizo and mutton sausages  
 Tagliata (PIEDMONTESE, FASSONA - ITALIA - PREMIUMMEAT) - best served Rare or Medium Rare  
 Cheese platter

If you suffer from a food allergy or intolerance please let your server know upon placing your order.  
 All menu options are subject to change according to seasonality or availability from our selected farmers.