MENU

N
W • E
SUD
WINE RESTAURANT





OUR RESTAURANT WAS AWARDED WITH THE BEST AWARD OF EXCELLENCE FOR OUR WINE LIST BY WINE SPECTATOR FOR THE YEARS 2025 AND 2026. EXPLORE OUR WINE LIST AND OUR 500+ CAREFULLY SELECTED WINES FROM GREECE AND AROUND THE WORLD.

W E S U D WINE RESTAURANT



ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ / SOURDOUGH BREAD 6
ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΑΝΘΟ ΑΛΑΤΙΟΥ
BUTTER AND SALT

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ / SOUP OF THE DAY 12

ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΤΥΡΙΩΝ / CHEESE PATTIES 12
ΦΕΤΑ, ΧΑΛΟΥΜΙ, ΔΥΟΣΜΟ, ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΠΟ ΧΟΥΡΜΑΔΕΣ
FETA, HALOUMI, SPEARMINT, DATES CHUTNEY

ΡΑΓΟΥ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ / MUSHROOM RAGU 15
ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ, ΑΦΡΟΣ ΛΑΪΜ
Seasonal greens, lime foam

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΓΛΥΚΑΔΙΑ / SWEETBREADS 18
ΠΟΥΡΕΣ ΒΑΒΥ ΠΑΤΑΤΑΣ, ΣΑΛΤΣΑ ΠΟΡΤΣΙΝΙ
BABY POTATO PURÉE, PORCINI SAUCE

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΛΑΥΡΑΚΙ / SEABASS CARPACCIO 24
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ, ΠΙΠΕΡΙΑ PIMENT D' ESPELETTE
OLIVE OIL, LIME, PIMENT D'ESPELETTE PEPPER

ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ TEMPURA / CAULIFLOWER TEMPURA 16
ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ MISO - ΦΡΕΣΚΙΑ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ + €5
Miso vinaigrette - fresh black truffle + €5

VITELLO TONATO 21
ΝΟΥΑ ΜΟΣΧΟΥ, ΤΗΓΑΝΗΤΗ ΚΑΠΑΡΗ, ΣΩΣ ΤΟΝΟΥ
BEEF EYE ROUND, FRIED CAPERS, TUNA SAUCE

ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ / BEEF TARTARE 22
ΦΙΛΕΤΟ Black Angus, ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ
Black Angus fillet, French fries

ΚΑΛΑΜΑΡΙ / CALAMARI 18
ΣΑΛΤΣΑ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ, ΟΥΖΟ, STICKS ΠΑΤΑΤΑΣ
BASIL SAUCE, OUZO, POTATO STICKS

ΠΛΑΤΕΡ ΤΥΡΙΩΝ ΓΙΑ 2 / CHEESE PLATTER FOR 2 30
Manchego, Comté 16, Swiss Gruyère, Camembert

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ / GREEK 13
ΦΩΛΙΑ ΤΟΜΑΤΑΣ, ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ,
TOMATO NEST, KATIKI CHEESE

CAESAR 22
ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ, ΚΡΟΥΤΟΝ, ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
FRENCH LETTUCE, PARMESAN, CROUTONS, CHICKEN

ΣΠΑΝΑΚΙ & ΡΟΚΑ / SPINACH & ROCKET 18
ΚΟΛΟΚΥΘΑ, ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ, ΚΑΡΥΔΙ, ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ-ΤΑΧΙΝΙ
PUMPKIN, GOAT'S CHEESE, WALNUTS, TAHINI-ORANGE VINAIGRETTE

BURRATA 19
ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΤΟΜΑΤΑΣ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΚΥΜΙΝΟ
TOMATO CARPACCIO, OLIVE OIL AND CUMIN

PROSCIUTTO MESCLUN 22
ΤΑΛΑΓΑΝΙ, ΡΟΔΙ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ, ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΜΕΛΙΟΥ
TALAGANI, POMEGRANATE, AVOCADO, PINE NUTS, HONEY VINAIGRETTE

SOURDOUGH PIZZA

ΤΡΟΥΦΑΣ / TRUFFLE 18
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ - ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ +€5
Mushrooms, goat's cheese - black truffle +€5

ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ / SPICY 17
ΤΟΜΑΤΑ San Marzano, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ, ΤΣΟΡΙΘΟ
San Marzano tomatoes, mozzarella, chorizo

ΜΠΟΥΦΑΛΑ / DI BUFFALA 16
ΤΟΜΑΤΑ SAN MARZANO, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ, ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ
SAN MARZANO TOMATOES, MOZZARELLA, FRESH BASIL

Για τυχόν αλλεργίες απευθυνθείτε στο προσωπικό μας. / Please inform our staff of any allergies.
Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό. / No payment is required without a legal receipt.
Αγορανομικός υπεύθυνος / Responsible by law: Παπαγεωργίου Γεώργιος / Georgios Papageorgiou

W E S U D WINE RESTAURANT



ΚΡΕΑΣ – ΨΑΡΙ / MEAT - FISH

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ / FISH OF THE DAY 32
ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ
VEGETABLES, SEASONAL GREENS

ΣΦΥΡΙΔΑ / GROUPER 36
ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ, ΚΟΝΦΙ ΣΚΟΡΔΟ, ΜΥΡΩΔΙΚΑ
ORZO, GARLIC CONFIT, HERBS

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ / SALMON FILLET 23
KOREAN BARBECUE ΣΑΛΤΣΑ, ΜΑΥΡΟ ΡΥΖΙ, ΜΠΡΟΚΟΛΙΝΙ
KOREAN BARBECUE SAUCE, BLACK RICE, BABY BROCCOLI

ΓΛΩΣΣΑ ΜΕΝΙΕΡ ΓΙΑ 2 / SOLE MEUNIÈRE FOR 2 76
BEURRE BLANC ΛΙΑΣΤΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ, BABY ΠΑΤΑΤΕΣ, ΚΑΠΑΡΗ
SUN-DRIED TOMATOES BEURRE BLANC, BABY POTATOES, CAPERS

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΟΡΧΕΛΕΣ / CHICKEN & MORELS 28
ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ, ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΠΕΚΟΡΙΝΟ
LINGUINE, HERBS, PECORINO CHEESE

FLAP STEAK USA BLACK ANGUS CREEKSTONE 40
Café de Paris ΣΑΛΤΣΑ, ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ
Café de Paris SAUCE, FRENCH FRIES

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΑΛΛΙΑΣ/ FRENCH BEEF FILLET 46
ΠΟΥΡΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ, ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΤΡΟΥΦΑ, ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΔΕΡΑΣ
Sweet potato purée, asparagus, truffle, Madeira sauce

ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΟΥ / LAMB SHANK 34
ΤΡΑΧΑΝΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ, ΜΥΡΩΔΙΚΑ
MUSHROOM TRAHANA, HERBS

ΣΤΗΘΟΣ ΠΑΠΙΑΣ / DUCK BREAST 28
ΡΙΖΟΤΟ ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑΣ, ΣΑΛΤΣΑ PORT, ΜΟΥΡΑ, ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ
GORGONZOLA RISOTTO, PORT, WILD BERRIES, HAZELNUTS

BLACK ANGUS SMASH BURGER 18
ΤΣΕΝΤΑΡ, ΠΙΚΛΕΣ, ICEBERG, ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ
CHEDDAR, PICKLES, ICEBERG, FRENCH FRIES
ΔΙΠΛΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ / DOUBLE BURGER + €6

ΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

CAPELLINI ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ / CAPELLINI WITH SHRIMPS 25
ΣΚΟΡΔΟ, ΠΕΠΕΡΟΝΤΣΙΝΟ, ΤΡΙΜΜΕΝΟ ΦΙΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ
GARLIC, PEPPERONCINO, CRUSHED PISTACHIOS

ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ / SKIOUFICHTA 19
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΕΣΤΡΑΓΚΟΝ, ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ
CHICKEN, MUSHROOMS, ESTRAGON, Naxos Gruyère

PICI CACIO E PEPE 24
ΠΕΚΟΡΙΝΟ, ΠΙΠΕΡΙ, ΦΡΕΣΚΙΑ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ
PECORINO, PEPPER, FRESH BLACK TRUFFLE

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ / PAPARDELLE 26
ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΡΑΓΟΥ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ
SLOW-COOKED BEEF RAGÙ

ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ / CHOCOLATE SOUFFLE 16
ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ - ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 15 ΛΕΠΤΑ
VANILLA ICE CREAM - Please allow 15 minutes baking time

CRÈME BRULÈE 12
ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ, ΚΡΟΥΣΤΑ ΖΑΧΑΡΗΣ, ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ
VANILLA CREAM, SUGAR CRUST, PASSION FRUIT

TIRAMISU 12
ΚΡΕΜΑ ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ, ΜΑΡΣΑΛΑ, ΚΑΚΑΟ, ΣΑΒΑΓΙΑΡ
MASCARPONE CREAM, MARSALA, COCOA, SAVOYARD

ΠΑΓΩΤΑ / ICE CREAM 4
ΒΑΝΙΛΙΑ, ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΣΟΡΜΠΕ ΛΕΜΟΝΙ - ΑΝΑ ΜΠΑΛΑ
VANILLA, CHOCOLATE, LEMON SORBET - PER SCOOP

CHEF: ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΠΑΝΟΣ / ATHANASIOS PANOS

Για τυχόν αλλεργίες απευθυνθείτε στο προσωπικό μας. / Please inform our staff of any allergies.
Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό. / No payment is required without a legal receipt.
Αγορανομικός υπεύθυνος / Responsible by law: Παπαγεωργίου Γεώργιος / Georgios Papageorgiou