

Cugini

The Italian Restaurant



menu

L'aperitivo
è sacro!



spritz

Verde

Hendricks, Cordial (cucumber / basil), Aegean Tonic, Basil Foam

Venetian spritz

Aperol, Rose Prosecco, Pink Grapefruit Soda

Exotic Spritz

Aperol, Peach, Mango Soda

Hugo Spritz

Prosecco, St-Germain, Elderflower, Soda

White Sangria

White Wine, Vermouth Blanco, Peach, Apricot, Lime

cocktails

Signature Negroni

Gin, Campari, Red Vermouth, Red Fruits Tea

Mango Chili

Vodka, Mango, Chili, Lime

Espresso Martini

Vodka, Cacao, Vanilla, Espresso Shot

Aegean Paloma

Tequila, Cordial (grapefruit / honey / thyme), Pink Grapefruit, Lime
+extra επιλογή / *extra choice*: Tequila Patron

καλωσήρθατε welcome

Καλώς ήρθατε στο Cugini,

Ένα ιταλικό slow food εστιατόριο με στόχο την ανάδειξη της αυθεντικής ιταλικής γαστρονομίας, μέσα από την αφοσίωση στην ποιοτική πρώτη ύλη και τη μαγειρική τέχνη.

Χρησιμοποιούμε αυθεντικά ιταλικά προϊόντα, όπως άλευρα από τη Νάπολη και εκλεκτά τυριά: παρμεζάνα, πεκορίνο, μοτσαρέλα, μοτσαρέλα burrata και προβολόνε. Στην κουζίνα μας ετοιμάζουμε φρέσκα ζυμαρικά για επιλεγμένα πιάτα, ενώ για τις υπόλοιπες μακαρονάδες χρησιμοποιούμε La Molisana – 100% ιταλικό σιτάρι, περασμένο σε πέτρα και χυμένο σε χάλκινα καλούπια, για υφή και γεύση που τιμά την ιταλική παράδοση.

Η λίστα κρασιών μας περιλαμβάνει επιλεγμένες ετικέτες από τον ελληνικό και τον διεθνή αμπελώνα, διαλεγμένες με προσοχή για να συνοδεύσουν αρμονικά κάθε πιάτο.

Το μενού έχει επιμεληθεί ο Chef Χάρης Περουλάκης.

Καλή σας απόλαυση!

Welcome to Cugini,

An Italian slow food restaurant dedicated to showcasing authentic Italian gastronomy through a deep respect for high-quality ingredients and culinary craftsmanship.

We use genuine Italian products such as flour from Naples and a selection of fine cheeses: Parmigiano, Pecorino, Mozzarella, Mozzarella Burrata, and Provolone. We prepare fresh pasta for selected dishes, while for the rest of our pasta menu we use La Molisana – 100% Italian wheat, milled on stone and bronze-drawn, ensuring a texture and taste that honors true Italian tradition.

Our wine list features carefully curated labels from both Greek and international vineyards, selected to complement every dish in perfect harmony.

The menu is curated by Chef Haris Peroulakis.

Enjoy your meal! achievement of the best combination of wine - delicacy.

Enjoy your meal!

σαλάτες salads

Σαλάτα Καπρέζε / Caprese Salad

ντοματίνια, κρεμώδης μπουράτα, πέστο βασιλικού και κουκουνάρι
cherry tomatoes, creamy burrata, basil pesto and pine nuts

Σαλάτα Καίσαρα / Caesar's Salad

ανάμεικτα σαλατικά, ψητό κοτόπουλο, μπέικον, κρουτόν
και chips παρμεζάνας
mixed greens, grilled chicken, bacon, croutons and parmesan chips

Πράσινη Σαλάτα / Green Salad

προσούτο, γκοργκοντζόλα, αχλάδι, καρύδια και dressing μελιού
prosciutto, gorgonzola, pear, walnuts and honey dressing

ορεκτικά antipasti and sharing

Χειροποίητο Ψωμί / Handmade Bread

με βούτυρο, παρμεζάνα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
with butter, parmesan and freshly ground pepper

Σκορδόψωμο / Garlic Bread

γεμιστό με τυρί μοτσαρέλα
stuffed with mozzarella cheese

Φοκάτσια / Focaccia

με χοντρό αλάτι και δενδρολίβανο
with coarse salt and rosemary

Μοσχάρι Καρπάτσιο / Beef Carpaccio

με παρμεζάνα, πίκλα κρεμμυδιού, ρόκα, ελαιόλαδο
και κρέμα βαλσαμικού
with parmesan, pickled onion, rocket, olive oil
and balsamic glaze

Polpette al Sugo

χειροποίητα μοσχάρια κεφτεδάκια με σάλτσα ντομάτας
και παρμεζάνα
handmade beef meatballs with tomato sauce and parmesan

Αρανσίνι Μεσογειακά / Mediterranean Arancini

με μους ρικότα
with ricotta mousse

Χειροποίητα Νιόκι Πατάτας

Handmade potatoes Gnocchi

με κρέμα γκοργκοντζόλα και λάδι τρούφας
with gorgonzola cream and truffle oil

Μπρουσκέτα

Bruschetta Pomodoro and Mozzarella

με ντοματίνια κονφί, φρέσκια μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού
with cherry tomato confit, fresh mozzarella and basil pesto

Τηγανητή Μοτσαρέλα / Fried Mozzarella

με μαρμελάδα ντομάτας
with tomato marmalade

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ secondi main

Οσομπούκο Μιλανέζε / Osso-Buco Milanese

σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο κότσι με ριζότο σαφράν
slow-cooked veal shank with saffron risotto

Ταλιάτα Μοσχαρίσια / Tagliata di Manzo

με ρόκα, παρμεζάνα και baby πατάτες με δενδρολίβανο
with rocket, parmesan and baby potatoes with rosemary

Μπαλοτίνα Κοτόπουλο

Ballotine di Pollo al Parmiggiano

σιγομαγειρεμένο φιλέτο κοτόπουλο με σάλτσα παρμεζάνας,
baby πατάτες και λαχανικά
slow-cooked chicken fillet with parmesan sauce, baby potatoes
and vegetables

Μπαλοτίνα Ψαρονέφρι

Ballotine di Maiale di provolone

σιγομαγειρεμένο χοιρινό φιλέτο με προβολόνε, πιπεριές, θυμάρι
και σάλτσα μουστάρδας
slow-cooked pork tenderloin with provolone, peppers, thyme
and mustard sauce

Truffle Burger

100% μοσχαρίσιο μπιφτέκι, cheddar, κρεμμύδι, ντομάτα, μαρούλι,
μαγιονέζα τρούφας και τηγανητή γλυκοπατάτα
100% beef burger, cheddar, onion, tomato, lettuce,
truffle mayonnaise and fried sweet potatoes

Rib Eye

μοσχάρι Black Angus Ουρουγουάης με baby πατάτες, αρωματικό
βούτυρο και θαλασσινό αλάτι
Uruguayan Black Angus beef with baby potatoes, herb butter
and sea salt

Ψάρι Ημέρας / Fish of the Day

με λεμονάτο ριζότο
with lemon risotto

signature pasta

Ριγκατόνι Τρουφάτα / Trufata Rigatoni

ποικιλίαμανιταριών, μους τρούφας, κρέμα παρμεζάνας, θυμάρι και λάδι λευκής τρούφας

variety of mushrooms, truffle mousse, parmesan cream, thyme and white truffle oil

φρέσκια τρούφα / fresh truffle

Ταλιατέλες με Μοσχάρι / Tagliatelle with Beef

με λάδι λευκής τρούφας, θυμάρι και πεκορίνο

with white truffle oil, thyme and pecorino

φρέσκια τρούφα / fresh truffle

Χειροποίητα Ραβιόλι / Handmade Ravioli

με ρικότα, μανιτάρια, σάλτσα παρμεζάνας, φυστίκι Αιγίνης και λάδι λευκής τρούφας

with ricotta, mushrooms, parmesan sauce, pistachios and white truffle oil

φρέσκια τρούφα / fresh truffle

Ριζότο Γαρίδας* Fiorentina Shrimp* Risotto Fiorentina

με πέστο σπανακιού, σκόρδο και παρμεζάνα

with spinach pesto, garlic and parmesan

Λιγκουίνι Θαλασσινών Linguini frutti di mare

γαρίδες*, μύδια, ψάρι ημέρας και σάλτσα ντομάτας

shrimps*, mussels, fish of the day and tomato sauce

Επιλογές
Choices

ζυμαρικά χωρίς γλουτένη
gluten free pasta



φρέσκα ζυμαρικά
fresh pasta



classic pasta

Καρμπονάρα / Carbonara

λιγκουίνι, guanciale, αυγό, παρμεζάνα και πεκορίνο
linguine, guanciale, egg, parmesan and pecorino

Alfredo con pollo

ταλιατέλες με κοτόπουλο, μπέικον, μανιτάρια, σκόρδο
και κρέμα παρμεζάνας
tagliatelle with chicken, bacon, mushrooms, garlic
and parmesan cream

φρέσκια τρούφα / fresh truffle

λάδι τρούφας / truffle oil

Λαζάνια Ραγού / Lasagna Ragù

χειροποίητα με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι, μπεσαμέλ και παρμεζάνα
homemade with slow-cooked beef, béchamel and parmesan

Μπολονέζ Ραγού / Bolognese Ragù

raccheri με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι, παρμεζάνα και κρέμα ρικότας
raccheri with slow-cooked beef, parmesan and ricotta cream

Επιλογές
Choices

ζυμαρικά χωρίς γλουτένη
gluten free pasta



φρέσκα ζυμαρικά
fresh pasta



πίτσα pizza

Μαργαρίτα / Margherita

σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα και φρέσκος βασιλικός
tomato sauce, mozzarella and fresh basil

Μαργαρίτα Burrata / Margherita Burrata

σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα burrata και πέστο βασιλικού
tomato sauce, mozzarella burrata and basil pesto

προσούτο / prosciutto

Aglio / Aglio

σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, μπέικον,μανιτάρια και σκόρδο
tomato sauce, mozzarella, bacon, mushrooms and garlic

Ορτολάνα / Ortolana

σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, κολοκύθι, ψητή μελιτζάνα, πιπεριές, κρεμμύδι και μους ρικότα
tomato sauce, mozzarella, zucchini, grilled eggplant, peppers, onion and ricotta mousse

Pepperoni / Pepperoni

σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα και πεπερόνι
tomato sauce, mozzarella and pepperoni

Carbone

λευκή κρέμα, μοτσαρέλα,μανιτάρια, μπέικον και παρμεζάνα
white cream, mozzarella, mushrooms, bacon and parmesan

Prosciutto Crudo

σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο, ντοματίνια, ρόκα και παρμεζάνα
tomato sauce, mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, rocket and parmesan

λάδι τρούφας / truffle oil

Diabola

σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, πικάντικο λουκάνικο, σαλάμι spianata, πιπεροντσίνο και μους ρικότα
tomato sauce, mozzarella, spicy sausage, spianata salami, pepperoncino and ricotta mousse

Bianca

στρατσιατέλα, προσούτο cotto, ξύσμα λεμονιού, ψητά ντοματίνια και φυσίκι Αιγίνης
stracciatella, prosciutto cotto, lemon zest, grilled cherry tomatoes and pistachios

Τρουφάτα / Truffle Pizza

σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, πάστα τρούφας, porcini, ποικιλία μανιταριών και πέστο βασιλικού
tomato sauce, mozzarella, truffle paste, porcini, mixed mushrooms and basil pesto

φρέσκια τρούφα / fresh truffle

προσούτο / prosciutto

παιδικό μενού

kids
menu



Πίτσα με ζαμπόν και τυρί
Pizza with ham and cheese

Λινγκουίνι με σάλτσα ντομάτας
Linguine with tomato sauce

Λινγκουίνι Ραγού
Linguine Ragù

καφές & ποτό

coffee & drinks



αναψυκτικά

soft
drinks

Vikos Cola / Vikos Zero	250ml
Vikos Πορτοκαλάδα / Orangeade	250ml
Vikos Λεμονάδα / Lemonade	250ml
Vikos Γκαζόζα / Gazoza	250ml
Φυσικό μεταλλικό νερό Natural mineral water	750ml
Ανθρακούχο νερό / Sparkling water	250ml
Ανθρακούχο νερό / Sparkling water	750ml
Ανθρακούχο νερό San Pellegrino Sparkling water San Pellegrino	750ml
Κρύο τσάι λεμόνι – ροδάκινο Ice tea lemon – peach	250ml

μπύρες beers

Birra Moretti Ποτήρι / Draught	250ml
Birra Moretti Ποτήρι / Draught	400ml
Heineken	330ml
Amstel Radler LEMON	330ml
Heineken 0.0% / ALCOHOL FREE	330ml
Nimfi / HOPPY LAGER	330ml
Sol	330ml
Erdinger / WEISSBIER	500ml

καφέδες coffees

Espresso	
Espresso Διπλό / Espresso Double	
Καπουτσίνο / Cappuccino	
Black Coffee	
Ιρλανδικός / Irish Coffee	

ΠΟΤΑ spirits

VODKA

Stolichnaya

Stolichnaya Elit

Grey Goose

GIN

Bombay Sapphire

Tanqueray No.10

Hendrick's

The Botanist

WHISKEY

Haig

Jameson

Jack Daniel's

Lagavulin 16 YO

Cardhu 12 YO

BRANDY

Metaxa 5* / 7*

COGNAC

Courvoisier VS

Hennessy VS

Remy Martin VSOP

Martell VSOP

RUM

Bacardi

Bacardi Spiced

Diplomatico Reserva

Bacardi Reserva Ocho



* κατεψυγμένο προϊόν / frozen product

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι. / All taxes included.

Απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοόλ κάτω των 18 ετών. / No alcohol will be served to patrons under 18 years of age.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία παραπόνων, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. / The establishment must be equipped with printed complaint forms, placed in a specified location next to the exit, for the reporting of any complaints whatsoever.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο) / Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κρασουδάκης Γρηγόρης
Market Regulator: Grigoris Krasoudakis

Cugini

The Italian Restaurant

marikahotel.gr