

MENU ΜΕΓΑΛΟ ΣΑΒΒΑΤΟ

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

ΚΟΚΚΙΝΑ ΑΥΓΑ, ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ
ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΝΤΙΠ

ΣΟΥΠΑ

ΜΑΓΕΙΡΙΤΣΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ ΜΕ
ΣΥΚΩΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΠΟ ΤΟΜΑΤΑ
ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

ΣΑΛΑΤΑ

ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΗ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΡΑΠΑΝΑΚΙΑ,
ΚΡΟΥΤΟΝ, ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ
ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

ΑΡΝΑΚΙ ΡΟΛΟ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ,
ΠΑΤΑΤΕΣ ΒΟΥΤΥΡΟΥ, ΠΟΥΡΕΣ ΑΠΟ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ
ΙΕΡΟΣΟΛΥΜΩΝ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΒΙΝΣΑΝΤΟ

ή

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΜΕ ΛΕΥΚΗ ΣΑΛΤΣΑ, ΠΑΤΑΤΕΣ
ΑΛΑ ΚΡΕΜ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΟΡΤΟΜΠΕΛΟ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

ΠΑΣΧΑΛΙΝΗ ΚΡΕΜΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΑ, ΦΡΑΟΥΛΕΣ ΚΟΝΦΙ ΚΑΙ
ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΡΑΜΠΛ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

65€

Vegan

VEGAN MENU

ΜΑΓΕΙΡΙΤΣΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΑΝΙΘΟ

ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ ΜΕ ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ
ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΔΙΕΣ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ,
ΡΑΠΑΝΑΚΙΑ, ΠΟΛΥΣΠΟΡΑ ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ
ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΞΥΔΙ

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΑΠΟ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΜΕ
ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΤΣΙΜΙΤΣΟΥΡΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ

ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΥΔΑΣ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ
ΑΜΥΓΔΑΛΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΑΝΑΝΑ

55€

KIDS MENU

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ ΚΑΙ ΕΛΙΕΣ

ΠΕΝΝΕΣ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

ή

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΣΠΑΣΤΗ ΠΑΤΑΤΑ Ή ΡΥΖΙ

ή

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΕ ΜΕ ΣΠΑΣΤΗ ΠΑΤΑΤΑ Ή ΡΥΖΙ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΜΠΑΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
(βρώμη, ξηροί καρποί, νιφάδες σοκολάτας)

15€

(Στην τιμή συμπεριλαμβάνεται νερό και αναψυκτικό)

Executive Chef: Σίμος Αβράμπος - *Αγορανομικός Υπεύθυνος:* Σταυρούλα Γιατράκου

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Δημοτικός φόρος & Φ.Π.Α.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Το κατάστημα υποχρεούται να έχει σε εμφανή χώρο, κουτί παραπόνων για τους πελάτες

EASTER MENU SATURDAY

AMUSE BOUCHE

EASTER EGGS, HANDMADE SOURDOUGH
BREAD AND DIP

SOUP

'MAGIRITSA" TRADITIONAL SOUP WITH
LAMP LIVER, ROMAINE LETTUCE DILL AND
LEMON SAUCE

STARTERS

TALAGANI CHEESE WITH TOMATO ORANGE
MARMALADE

SALAD

SPRING SALAD WITH SEASONAL GREENS
RADISH MARINATED MUSHROOMS AND
BERRIES DRESSING

MAIN COURSE

SLOW COOKED LAMP ROLL 'ANNA' POTATOES,
TOPINAMBUR MOUSSELINE AND VINSANTO SAUCE

or

BEEF CASSEROLE IN CREAM SAUCE WITH GRATIN
POTATOES AND PORTOBELLO MUSHROOMS

DESSERT

CREAM OF WHITE CHOCOLATE WITH SALTY
CARAMEL, STRAWBERRIES CONFIT AND
ALMOND CRUMBLE

65€



VEGAN MENU

'MAGEIRITSA' WITH FRESH MUSHROOMS ROMAINE
LETTUCE DILL SPRING ONIONS AND CHERVIL

ARTICHOKES WITH PEAS CARROTS,
LEMON SAUCE AND FRESH HERBS

SPRING SALAD WITH SEASONAL GREENS
RADISH MARINATED MUSHROOMS AND
BERRIES DRESSING

CAULIFLOWER STEAK WITH CHERRY
TOMATOES AND CHIMICHURRI DRESSING

COCONUT CREAM WITH CANDIED
ALMONDS AND PINEAPPLE SAUCE

55€

KIDS MENU

SALAD WITH TOMATO, CUCUMBER AND OLIVES

PENNE WITH BUTTER AND TOMATO SAUCE

or

MEATBALLS WITH POTATO OR RICE

or

BREADED CHICKEN WITH POTATO OR RICE

HANDMADE CHOCOLATE BAR
(oats, nuts, chocolate flakes)

15€

(The price includes water and soft drinks)

Executive Chef: Simos Avrabos - Person in charge in case of market Inspection: Stavroula Giatrakou

The prices include Municipal Tax & VAT

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

The store is required to keep in conspicuous place, a complaint box