ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

weekend brunch

Κυριακή 10.00 - 13.30

ΓΙΑΟΥΡΤΙ
με φρέσκα φρούτα εποχής, μέλι και σπιτική granola | 6.50 €

PANCAKES ΑΦΡΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΧΟΥΛΑ
μέλι, καρύδια, κανέλα και αφράτη κρέμα | 6.00 €

νουτέλα με καραμελωμένες μπανάνες, ρούμι & σάλτσα σοκολάτας | 8.50€
παγωτό στα παραπάνω | 2.50 €

ΑΥΓΑ BENEDICT
φρυγανισμένο ψωμί, μπέικον, φουρνιστές ντομάτες, αυγά ποσέ,
σάλτσα βουτύρου hollandaise με θυμάρι | 8.00 €

ΑΥΓΑ BENEDICT ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ & ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ
φρυγανισμένο ψωμί, σολομός σε στιλ gravlax, φουρνιστές ντομάτες,
αυγά ποσέ, σάλτσα βουτύρου hollandaise με θυμάρι | 12.00 €

ΚΑΓΙΑΝΑΣ
αυγά scrambled με σιγοψημένες φουρνιστές ντομάτες, φέτα,
θυμάρι, χωριάτικο ψωμί | 8.00 €

FRITTATA
φουρνιστή ομελέτα με πατάτες, σπανάκι, φέτα και μπέικον | 7.00 €

ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΑΥΓΑ
σαλάμι Λευκάδος, κρέμα παρμεζάνας,
τηγανητές πατάτες «άχυρο» | 7.00 €

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ
αβοκάντο, ντοματίνια και αυγό ποσέ | 7.50 €

ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΙΤΑ
με μανιτάρια, προσούτο, καραμελωμένα κρεμμύδια
και ξινομυζήθρα | 10.50 €

BURGERS

CLASSIC CHEESE
Αμερικάνικο black angus, τυρί ένταμ, σάλτσα με μπέικον,
φρέσκια ντομάτα & σπιτική πίκλα αγγούρι | 13.00 €

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ & ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ
Αμερικάνικο black angus, μανιτάρια, κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένα
κρεμμύδια, μαγιονέζα τρούφας & παρμεζάνα | 15.00 €

CRISPY CHICKEN
τραγανό στήθος κοτόπουλου, coleslaw, πικάντικη σάλτσα
με γιαούρτι και τσίλι | 11.50 €

ΚΑΦΕΔΕΣ - ΡΟΦΗΜΑΤΑ - ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ - BRUNCH COCKTAILS

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ | μονός 1.50 € | διπλός 2.50 €
ESPRESSO | μονός 2.50 € | διπλός 3.50 €
CAPPUCCINO | μονό 3.00 € | διπλό 4.00 €
FREDDO ESPRESSO/DECAFEINE | 3.00 €
FREDDO CAPPUCCINO/DECAFEINE | 3.50 €
ΤΣΑΪ | 2.50 €
ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ πορτοκάλι | 4.00 €
ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ με φρούτα εποχής | 6.00 €

ΣΠΙΤΙΚΗ ΛΕΜΟΝΑΔΑ με δυόσμο ginger και σόδα | 4.00 €
ROSE SPARKLING Fairytale ημίγλυκο ροζέ, με χυμό φράουλας και λάιμ | 7.50 €
GAZPACHO VIRGIN MARY χυμός φρέσκων λαχανικών με τσίλι | 5.00 €
TANQUERAY GIN & λεμονάδα με δυόσμο, ginger και σόδα | 7.50 €
PROSECCO 160ml | 6.00 €
MIMOSA με φρέσκο χυμό πορτοκάλι | 6.50 €
ROSSINI με φρέσκο χυμό φράουλα | 6.50 €

desserts

ΜΟΥΣ ΦΥΣΤΙΚΟΒΟΥΤΥΡΟ
μους από φυστικοβούτυρο με κομμάτια από κέικ σοκολάτας, σάλτσα
καραμέλας και παγωτό βανίλια | 8.00 €

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ
γεμισμένα με κρέμα σοκολάτας, παγωτό βανίλια
και σάλτσα σοκολάτας | 10.00 €

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
ψημένη κρέμα πορτοκαλιού, γλυκό πορτοκάλι,
καραμελωμένη ζάχαρη, φουντούκια
και παγωτό βανίλια | 7.00 €

ΣΠΙΤΙΚΑ ΠΑΓΩΤΑ & ΣΟΡΜΠΕ | 2.50 € - 1 μπάλα

ΠΛΑΤΕΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΩΤΩΝ 8, 15232 ΧΑΛΑΝΔΡΙ - ΤΗΛ.: +30 210 68 48 178
website: www.yiannislucacos.gr - facebook: chef.lucacos & psomialati - instagram: yiannislucacos - e-mail: info@psomialati.gr

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

weekend brunch

Sunday 10.00 - 13.30

YOGURT
seasonal fruits, honey and house made granola | 6.50 €

FLUFFY PANCAKES
aromatic honey, walnuts, Chantilly cream | 6.00 €

Nutella, caramelized bananas, rum, chocolate sauce | 8.50 €
top it with ice cream | 2.50 €

EGGS BENEDICT
toasted bread, bacon, roasted tomatoes, poached eggs,
thyme hollandaise sauce | 8.00 €

SALMON & ASPARAGUS BENEDICT
toasted bread, house cured salmon, roasted tomatoes, poached eggs,
thyme hollandaise sauce | 12.00 €

KAYANAS
scrambled eggs, roasted tomatoes, feta cheese, thyme,
grilled sourdough bread | 8.00 €

FRITTATA
oven baked omelet with spinach, potatoes,
feta cheese and bacon | 7.00 €

EGGS AND STRINGS
baked eggs, shoe string potatoes, salami
and parmesan cream | 7.00 €

BRUSCHETTA
avocado, poached egg, cherry tomatoes | 7.50 €

HOUSE MADE PITA BREAD
mushrooms, prosciutto, caramelized onions, fresh cheese | 10.50 €

BURGERS

CLASSIC CHEESE
black angus chuck eye, edam cheese, bacon sauce, tomato & house
pickled cucumbers | 13.00 €

GOAT CHEESE & MUSHROOM BURGER
black angus chuck eye, mushrooms, goat cheese,
caramelized onions, truffle & parmesan mayonnaise | 15.00 €

CRISPY CHICKEN
crispy chicken breast, coleslaw,
spicy yogurt & chili dip | 11.50 €

COFFEE - TEA - FRESH FRUIT JUICES - BRUNCH COCKTAILS

GREEK COFFEE | single 1.50 € | double 2.50 €

ESPRESSO | single 2.50 € | double 3.50 €

CAPPUCCINO | single 3.00 € | double 4.00 €

FREDDO ESPRESSO/DECAFEINE | 3.00 €

FREDDO CAPPUCCINO/DECAFEINE | 3.50 €

TEA | 2.50 €

FRESH ORANGE juice | 4.00 €

FRESH JUICE with seasonal fruits | 6.00 €

HOUSE MADE LEMONADE with ginger, mint & soda | 4.00 €

ROSE SPARKLING Fairytale rose wine, strawberry juice & lime | 7.50 €

GAZPACHO VIRGIN MARY fresh vegetable juice with chili | 5.00 €

TANQUERAY GIN & lemonade, mint, ginger & soda | 7.50 €

PROSECCO 160ml | 6.00 €

MIMOSA | 6.50 €

ROSSINI | 6.50 €

desserts

PEANUT BUTTER MOUSSE
peanut butter mousse, caramel sauce, chocolate cake,
vanilla ice cream | 8.00 €

PROFITEROLES
milk chocolate cream, vanilla ice cream
and chocolate sauce | 10.00 €

ORANGE
baked orange custard, candied orange, caramelized sugar, vanilla ice
cream and hazelnuts | 7.00 €

HOUSE MADE ICE CREAM AND SORBET | 2.50 € per scoop

PLATIA ELEFTHEROTON 8, 15232 HALANDRI - TEL.: +30 210 68 48 178

website: www.yiannislucacos.gr - facebook: chef.lucacos & psomialati - instagram: yiannislucacos - e-mail: info@psomialati.gr