

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

M E N U

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

ΚΑΛΕ CAESAR

κλασσική σάλτσα Caesar, παρμεζάνα, αβοκάντο, κρουτόν και дуόσμο | 10.00 €
με τραγανό κοτόπουλο | 14.00 €

ΣΠΑΝΑΚΙ & ΦΡΑΟΥΛΕΣ

τραγανό προσούτο, αρσενικό Νάξου, φουντούκια και βινεγκρέτ
με χυμό φράουλας και εστραγκόν | 11.00 €

ΣΠΑΝΑΚΙ BABY

τριμμένη φέτα, σάλτσα φέτας, τραγανό φύλλο, άνηθο και σουσάμι | 9.50 €

ΦΑΚΕΣ & QUINOA

ξινομυζήθρα, σουσάμι, βινεγκρέτ με μέλι & μουστάρδα | 7.00 €

ΛΑΧΑΝΟ & ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

καρότο, κόκκινες πιπεριές, λεπτές φέτες γλασσαρισμένης πανσέτας, βινεγκρέτ πορτοκάλι & τζίντζερ | 9.50 € / 6.00 € - vegan

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ

βουβαλίσιο φιλέτο βιολογικής εκτροφής με ρόκα, φινόκιο και κουκουνάρι | 18.00 €

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ

τραγανά πικάντικα ρεβίθια, ξινομυζήθρα και σπανάκι | 7.50 €

ΑΒΟΚΑΝΤΟ

ντιπ από αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο και γιαούρτι - κρουτόν | 6.50 €

ΦΑΒΑ

πικάντικη ψητή ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, κάπαρη - κρουτόν | 5.50 €

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΑΥΓΑ

σαλάμι Λευκάδος, κρέμα παρμεζάνας, τηγανιτές πατάτες «άχυρο» | 7.00 €

ΠΙΤΑΚΙ

τυλιχτό με κοτόπουλο μαριναρισμένο με μπαχαρικά και σάλτσα γιαουρτιού -2 τμχ. | 5.00 €

ΜΑΝΟΥΡΙ

πανέ με πάνκο - σουσάμι & πικάντικη γλυκόξινη σάλτσα με σταφίδες | 6.50 €

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ & ΠΡΟΣΟΥΤΟ

σε σπιτική αφράτη πίτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, ξινομυζήθρα | 10.50 €

ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΤΗΓΑΝΙΑ

χοιρινό, τεριγιάκι & ντιπ με γιαούρτι, τσίλι και αγγούρι τουρσί | 7.00 €

ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

καπνιστή πάπρικα & ντιπ λευκής τρούφας | 6.50 €

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΥΚΩΤΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

γλασσαρισμένο με τεριγιάκι και ντιπ πικάντικης μαγιονέζας | 8.00 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ

με γαρίδες, πέστο φρέσκου βασιλικού & ψητά ντοματίνια | 15.50 €

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ

φρέσκα μανιτάρια, τσορίθο και λάδι λευκής τρούφας | 15.00 €

ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ ΜΟΣΧΑΡΙ

μοσχαρίσια μάγουλα, φρέσκα μανιτάρια, θυμάρι και παρμεζάνα | 15.00 €

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

σπαράγγια, ξινομυζήθρα και θυμάρι | 14.00 €

ΚΟΥΡΚΟΥΜΠΙΝΕΣ ΚΑΡΥΣΤΟΥ ΦΟΥΡΝΙΣΤΕΣ

κοτόπουλο κοκκινιστό, τομάτες ψητές, δεντρολίβανο
και παρμεζάνα | 11.00 €

ΚΥΡΙΩΣ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «TANDOORI»

μπούτι φιλέτο μαριναρισμένο με μπόλικά μπαχαρικά, κούς κούς με αποξηραμένα φρούτα και
σάλτσα γιαούρτι | 12.50 €

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & QUINOA

στήθος στη σχάρα, σαλάτα quinoa - φακές, σάλτσα μέλι - μουστάρδα | 12.50 €

ΣΟΛΟΜΟΣ

μαριναρισμένος σε σόγια, σαλάτα με quinoa και φακές και σάλτσα πορτοκάλι | 16.00 €

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΥΚΩΤΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

πουρέ από σελινόριζα με σάλτσα από μπέικον και σταφίδες | 13.00 €

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΛΑΙΜΟΥ ΣΟΤΕ

πουρέ γλυκοπατάτας, μπαλσάμικο, κάπαρη και σταφίδες | 13.50 €

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ

μπρεζέ με Pedro Ximenez sherry, πουρέ από σελινόριζα
και καραμελωμένα κρεμμύδια | 18.00 €

BURGER ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ & ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ

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

VEGAN BURGER

τραγανό μπιφτέκι από ρεβίθια, quinoa και βρώμη με αβοκάντο, πικάντικη salsa ντομάτας,
σαλάτα kale και τσιπς καρότου | 12.00 €

ΑΡΝΙ

σιγομαγειρεμένο σε ελαιόλαδο με χόρτα και λεμονάτη σάλτσα με μάραθο | 19.50 €

ΡΙΣΑΝΗΑ

black angus Αυστραλίας (250 γρ.), κομμένο σε λεπτές φέτες, σάλτσα με φρέσκα βότανα &
τραγανές πατάτες | 21.00 €

ΒΟΔΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

γαλλικής κοπής (850 γραμ.) με σάλτσα από κρασί Porto και μανιτάρια, γαλλικές πατάτες σοτέ
με λαχανάκια Βρυξελλών και μπέικον - για 2 άτομα | 48.00 €

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ψημένο ψωμί με αλάτι και ελαιόλαδο / άτομο | 1.50 €

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

Αγορ. Υπεύθ.: Λουκάκος Παναγιώτης. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Το λάδι στα τηγανητά είναι ηλιέλαιο, το φρέσκο λάδι αγνό παρθένο ελαιόλαδο. Καλαμάρι και γαρίδες κατεψυγμένα.



W O M I & A Λ A T I

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

M E N U

S A L A D S & C O L D D I S H E S

KALE CAESAR

Classic Caesar dressing, parmesan, avocado, crouton, mint | 10.00 €
with crispy chicken | 14.00 €

SPINACH & STRAWBERRIES

crispy prosciutto, Naxos Arseniko cheese, walnuts, tarragon
and strawberry vinaigrette | 11.00 €

BABY SPINACH

feta cheese, crispy phyllo, dill and sesame seeds (VN, no cheese) | 9.50 €

LENTILS & QUINOA

fresh cheese, sesame, honey - mustard vinaigrette (VN, no cheese) | 7.00 €

CABBAGE - ORANGE

carrot, red peppers, glazed pork belly, orange - ginger vinaigrette | 9.50 € / 6.00 € - (VN)

CARPACCIO

organic buffalo tenderloin with arugula, fennel and pine nuts | 18.00 €

AVOCADO BRUSCHETTA

crispy fried chickpeas, fresh cheese and spinach (VN, no cheese) | 7.50 €

AVOCADO DIP

fresh cilantro, yogurt - crouton (VN, no yogurt) | 6.50 €

FAVA

spicy roasted tomato, caramelized onions and capers - crouton - (VN) | 5.50 €

H O T A P P E T I Z E R S

POTATOES AND EGGS

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

PITAKI

Wraps with tandoori style marinated chicken and yogurt sauce – 2pcs | 5.00 €

CRISPY MANOURI CHEESE

panko and sesame seed crust, spicy sweet and sour sauce with raisins | 6.50 €

MUSHROOMS & PROSCIUTTO

house made pita bread, caramelized onions, fresh cheese | 10.50 €

SPICY PORK

glazed with teriyaki, spicy yogurt, chili and pickled cucumber dip | 7.00 €

CRISPY POTATOES

truffle - parmesan mayo and smoked paprika (VN, with herb sauce) | 6.50 €

VEAL LIVER

teriyaki glazed and spicy mayonnaise | 8.00 €

P A S T A

LINGUINE

with shrimp, fresh basil pesto and roasted cherry tomatoes | 15.50 €

PAPPARDELLE

mushrooms, chorizo and white truffle oil | 15.00 €

RIGATONI VEAL

veal cheeks, fresh mushrooms, thyme and parmesan | 15.00 €

ORZO

with mushrooms, asparagus, fresh cheese and thyme (VN, no cheese) | 14.00 €

BAKED KOURKOUBINES PASTA

braised chicken legs in tomato sauce, roasted tomatoes,
rosemary, parmesan | 11.00 €

M A I N S

CHICKEN TANDOORI

marinated with various spices, couscous with dry fruits and yogurt sauce | 12.50 €

CHICKEN & QUINOA

grilled chicken breast, quinoa - lentils salad, honey - mustard sauce | 12.50 €

SALMON

marinated in soy sauce, lentils & quinoa salad, orange sauce | 16.00 €

VEAL LIVER

celery root purée, bacon and raisin sauce | 13.00 €

PORK SHOULDER STEAK

sweet potato purée, balsamic vinegar, capers and raisins | 13.50 €

BRAISED BEEF CHEEKS

Pedro Ximenez sherry, celery root purée and caramelized onions | 18.00 €

GOAT CHEESE & MUSHROOM BURGER

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

VEGAN BURGER

crispy chickpea quinoa and oat burger, with avocado, spicy tomato salsa,
kale salad and carrot chips (VN) | 12.00 €

LAMB

slow cooked in olive oil with wilted greens and lemon & fennel sauce | 19.50 €

PICANHA

sliced black angus (AUSTR., 250gr), fresh herbs sauce & crispy potatoes | 21.00 €

BEEF STEAK

French cut beef steak (850gr) with Porto wine and mushroom sauce, sautéed potatoes,
Brussels sprouts and bacon - for 2 persons | 48.00 €

BREAD AND SALT

with olive oil / person | 1.50 €

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

website: www.yiannislucacos.gr - facebook: [chef.lucacos](https://www.facebook.com/chef.lucacos) & [psomialati](https://www.facebook.com/psomialati) - instagram: [yiannislucacos](https://www.instagram.com/yiannislucacos) - e-mail: info@psomialati.gr

Person responsible for market inspections: Lucacos Panagiotis. Prices include all legal taxes. The restaurant provides print forms for the submission of grievances.
The oil used in fried dishes is sunflower oil; fresh oil is pure virgin olive oil. Calamari and shrimps are frozen.

(VN) = v e g a n d i s h

Daily lunch from
13:30