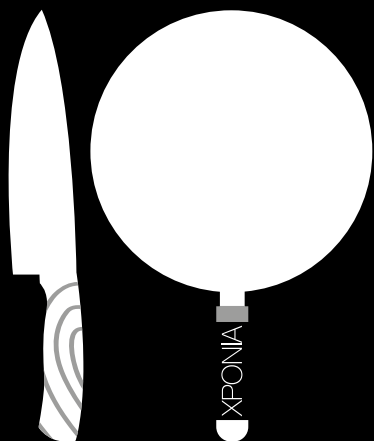


ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ



#yiannislucacos

#10yearspsomikoialati

#dontlucandcook

Ψημένο ψωμί με ελαιόλαδο & αλάτι

ΣΟΥΠΑ

Κρεμμυδόσουπα βελουτέ με φρέσκο θυμάρι ▲2012

ΣΑΛΑΤΑ

Passion ανάμεικτα σαλατικά, ντοματίνια, αβοκάντο και αρωματική βινεγκρέτ με passion fruit - vg, vn ▲2018

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φάβα με τηγανητή κάπαρη & καραμελωμένα κρεμμύδια - vg, vn ▲2009

Μοσχαρίσιο συκώτι γάλακτος γλασαρισμένο με τεριγιάκι & ντιπ πικάντικης μαγιονέζας ▲2013

Κροκέτες από φέτα & κατσικίσιο τυρί με σάλτσα πορτοκάλι-κύμινο - vg ▲2009

ΚΥΡΙΩΣ

επιλογή από:

Γιουβέτσι από στεριά, σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα, ψητή ντομάτα & θυμάρι ▲2011

Γιουβέτσι από θάλασσα με γαρίδες, κρόκος Κοζάνης & βασιλικό - vg ▲2014

Σκιουφικτά κυλωμένα με φρέσκαμανιτάρια τσιγαριστά, λευκό κρασί & θυμάρι - vg, vn ▲2009

Κοτόπουλο “tandoori” μπούτι φιλέτο μαρινarisμένο με μπόλικα μπαχαρικά, κουσκούς με αποξηραμένα φρούτα & σάλτσα γιασούρτι ▲2015

Burger Αμερικάνικο black angus, μανιτάρια, κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα τρούφας & παρμεζάνα ▲2016

Μηριζόλα λαιμού σοτέ, πουρέ γλυκοπατάτας, μπαλσάμικο, κάπαρη & σταφίδες ▲2017

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

επιλογή από:

Σουφλέ σοκολάτα με παγωτό βανίλια ▲2009

Ψημένη κρέμα πορτοκαλιού, γλυκό πορτοκάλι, καραμελωμένη ζάχαρη, φουντούκια & παγωτό βανίλια ▲2018

ΠΟΤΑ

2 ποτήρια κρασί ετικέτας Ψ&Α ανά άτομο

Λευκό: Ψ&Α, Chardonnay

Κόκκινο: Ψ&Α, Merlot

Ροζέ: Ψ&Α -Syrah, Αγιωργίτικο

Νερό Ζαγόρι

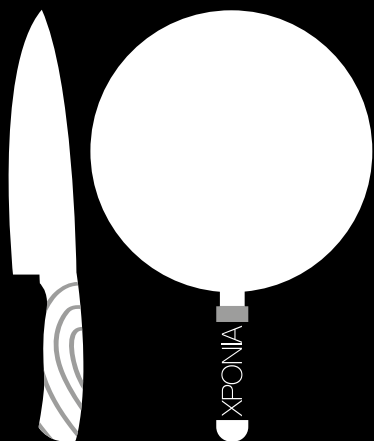
30€ / άτομο

vg = πιάτο vegetarian vn = πιάτο vegan * Ρωτήστε μας για vegan εναλλακτικές στο κυρίως πιάτο
* Το συγκεκριμένο μενού δεν συνδυάζεται με άλλες εκπαιδευτικές ενέργειες. Η χρήση του περιορίζεται στο σύνολο των ατόμων του τραπεζιού και σε τραπεζία μέχρι 6 ατόμων. * Το «Ψωμί & Αλάτι» διατηρεί το δικαίωμα να αποσύρει την προσφορά του συγκεκριμένου μενού χωρίς πρότερη ενημέρωση * Το κατάστημα διαθέτει ειδικό έντυπο για όλες τις αλλεργιογόνες ουσίες. Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας σε κάποια από αυτές, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.

ΠΛΑΤΕΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΩΤΩΝ 8, 15232 ΧΑΛΑΝΔΡΙ

ΤΗΛ.: +30 210 68 48 178

PSOMI & ALATI



#yiannislucacos

#10yearspsomikaialati

#dontlucandcook

Grilled bread with olive oil & salt

SOUP

Onion velouté with fresh thyme ▲2012

SALAD

Passion mixed salad greens with cherry tomatoes, avocado & aromatic vinaigrette with passion fruit - vg, vn ▲2018

APPETIZERS

Fava with crispy capers & caramelized onions - vg, vn ▲2009

Teriyaki glazed veal liver & spicy mayonnaise ▲2013

Feta & goat cheese croquettes with orange-cumin sauce - vg ▲2009

MAINS

Selection from:

Slow braised beef cheeks, orzo pasta,
roasted tomatoes & thyme ▲2011

Seafood giouvetsi, orzo pasta with shrimps, saffron & basil - vg ▲2014

Greek style cavatelli (Skioufikta from Crete) - vg, vn ▲2009

Chicken thigh tandoori marinated with herbs, couscous
with dry fruits, almond & yogurt sauce ▲2015

Burger - black angus chuck eye, mushrooms, goat cheese,
caramelized onions, truffle & parmesan mayonnaise ▲2016

Pork shoulder steak, sweet potato purée,
balsamic vinegar, capers & raisins ▲2017

DESSERTS

Selection from:

Chocolate soufflé with vanilla ice cream ▲2009

Baked orange custard, candied orange, caramelized sugar,
vanilla ice cream & hazelnuts ▲2018

DRINKS

2 glasses of Psomi & Alati wine per person

White: House Wine, Chardonnay

Red: House Wine, Merlot

Rose: House Wine, Syrah, Agiorgitiko

Still Water Zagori

30€ / person

vg = vegetarian dish vn = vegan dish * Ask us for vegan options in the main menu.

* This menu cannot be combined with any other discounts. This menu requires full table participation and may only be offered to tables of up to 6 persons. * The restaurant "Psomi & Alati" reserves the right to withdraw the offer of this specific menu without any prior notice * Our restaurant provides a specific warning list of allergens. In case of an allergy or intolerance to any of those, please notify your server.

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