

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

M E N U

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ & Κ Ρ Υ Α Π Ι Α Τ Α

KALE CAESAR

κλασική σάλτσα Caesar, παρμεζάνα, αβοκάντο, τραγανό κοτόπουλο,
κρουτών & дуόσμο | 14.00 €
χωρίς κοτόπουλο | 10.00 €

ΤΡΑΓΑΝΟ ΜΠΡΟΚΟΛΟ & ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ

μπέικον, σταφίδες, τρίμμα καβουρδισμένου φουντουκιού & κρέμα γιαουρτιού | 9.00 € - *vn**

ΛΑΧΑΝΟ & ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

καρότο, κόκκινες πιπεριές, λεπτές φέτες γλασαρισμένης πανσέτας,
βινεγκρέτ πορτοκάλι & τζίντζερ, σουσάμι & καρύδι | 8.50 € / 6.00 € - *vn*

ΣΠΑΝΑΚΙ BABY

τριμμένη φέτα, σάλτσα φέτας, τραγανό φύλλο, άνηθο & σουσάμι | 9.50 € - *vg, vn**

ΦΑΚΕΣ & QUINOA

σαλάτα με quinoa, φακές Beluga, λαχανάκια Βρυξελλών, cranberries & πορτοκάλι | 7.50 € - *vn**, *vg*

PASSION

ανάμεικτα σαλατικά με τραγανές γαρίδες, ντοματίνια, αβοκάντο
& αρωματική βινεγκρέτ με passion fruit | 17.00 € / 10.00 € - *vn**

ΒΟΥΒΑΛΙ ΤΑΡΤΑΡ

βιολογικής εκτροφής με μουστάρδα, αγγουράκι τουρσί, κάρπαρ
& λάδι λευκής τρούφας | 18.00 €

ΛΑΒΡΑΚΙ ΤΑΡΤΑΡ

αρωματικό λεμόνι yuzu, κάρπαρ, αγγούρι τουρσί & κρέμα αβοκάντο | 16.00 €

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ

τραγανά πικάντικα ρεβίθια, ξινομυζήθρα & σπανάκι | 7.50 € - *vn**

ΑΒΟΚΑΝΤΟ

ντιπ από αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο & γιαούρτι - κρουτών | 6.50 € - *vn**

Ζ Ε Σ Τ Α Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑ

ψητή κολοκύθα, ανθότυρο, καβουρδισμένο βούτυρο, κολοκυθόσπορο
και σιρόπι σφένδαμου | 7.50 € - *vg, vn**

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 €

ARANCINI & MANITARIA

τραγανές κροκέτεςμανιταριών με θυμάρι και κρέμα παρμεζάνας | 10.00 € - *vg*

ΜΑΝΟΥΡΙ

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

ΜΑΝΙΤΑΡΙ & ΣΠΑΡΑΓΓΙ

king oyster, σάλτσα τεριγιάκι, μελάτος κρόκος, παρμεζάνα
& λάδι λευκής τρούφας | 14.00 € - *vg, vn**

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΥΚΩΤΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

γλασαρισμένο με τεριγιάκι & ντιπ πικάντικης μαγιονέζας | 8.50 €

STREET TACO

χειροποίητη τορτίγια καλαμποκιού με τη γέμιση της ημέρας | τιμή ημέρας

ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

καπνιστή πάπρικα & ντιπ λευκής τρούφας | 6.50 € - *vg, vn**

Ζ Υ Μ Α Ρ Ι Κ Α

AGNOLOTTI

agnolotti με τυρί Fontina, crumble φουντούκι, πουρέ από κάστανο & σελινόριζα | 15.00 € - *vg*

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

γαρίδες, μύδια με λάιμ, φινόκιο & ψητά ντοματίνια | 15.00 €

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ & ΚΟΥΝΕΛΙ

μανιτάρια, προσούτο και εστραγκόν | 14.00 €

PIZZOΤO

ποικιλίαμανιταριών, παρμεζάνα, θυμάρι & λάδι λευκής τρούφας | 18.00 € - *vg*

CACIO e PEPE

bucatini, πεκορίνο, παρμεζάνα & μαύρο πιπέρι | 10.00 €

Κ Υ Ρ Ι Ω Σ

ΣΟΛΟΜΟΣ

μαριναρισμένος σε σόγια, αρωματικό ρύζι, κρέμα αβοκάντο | 16.00 €

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

φρέσκες αγκινάρες, πατάτες, kale, αυγολέμονο | τιμή ημέρας

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «TANDOORI»

μπούτι φιλέτο μαριναρισμένο με μπόλικα μπαχαρικά, κουσκούς με αποξηραμένα φρούτα,
αμύγδαλο & σάλτσα γιαούρτι | 12.50 €

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & QUINOA

στήθος σχάρας, σαλάτα κουσκούς- quinoa, σάλτσα τζίντζερ, σόγια & λάιμ | 12.50 €

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΥΚΩΤΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

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

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΛΑΙΜΟΥ ΣΟΤΕ

πουρέ γλυκοπατάτας, μπαλσάμικο, κάρπαρ & σταφίδες | 13.50 €

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ

μπρεζέ με Pedro Ximenez sherry, μπέικον, πατάτες & κουνουπίδι ογκρατέν | 18.00 €

BURGER

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

PICANHA

black angus Αυστραλίας (250 γρ.), κομμένο σε λεπτές φέτες, σάλτσα με φρέσκα βότανα &
τραγανές πατάτες | 23.00 €

RIB EYE

Αμερικάνικο black angus (300 γρ.) με σάλτσα από κρασί Porto & μανιτάρια, γαλλικές πατάτες
σοτέ, λαχανάκια Βρυξελλών & μπέικον | 37.00 €

ΒΟΔΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

γαλλικής κοπής (850 γρ.) με σάλτσα από κρασί Porto & μανιτάρια, γαλλικές πατάτες σοτέ,
λαχανάκια Βρυξελλών & μπέικον. για 2 άτομα | 52.00 €

Χ Ο Ρ Τ Ο Φ Α Γ Ι Κ Α Π Ι Α Τ Α

ΛΑΖΑΝΙΑ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

kale, ανθότυρο, ξινομυζήθρα και μπεςαμέλ μανιτάρι | 14.00 € - *vg*

VEGAN BURGER

τραγανό μπιφτέκι από ρεβίθια, quinoa & βρώμη με αβοκάντο, πικάντικη salsa ντομάτας,
σαλάτα kale & τσιπς καρότου | 12.00 € - *vn*

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ψημένο ψωμί με αλάτι και ελαιόλαδο / άτομο | 1.50 €

vg = πιάτο vegetarian

vn = πιάτο vegan

*vn** = πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε vegan εκδοχή

ΠΛΑΤΕΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΩΤΩΝ 8, 15232 ΧΑΛΑΝΔΡΙ - ΤΗΛ.: +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

Αγορ. Υπεύθ.: Λουκάκος Παναγιώτης. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Το λάδι στα τηγανιτά είναι ηλιέλαιο, το φρέσκο λάδι αγνό παρθένο ελαιόλαδο. Καλαμάρι και γαρίδες κατεψυγμένα.

Το κατάστημα διαθέτει ειδικό έντυπο για όλες τις αλλεργιογόνες ουσίες. Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας σε κάποια από αυτές, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.

YOMI & ALATI

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

M E N U

SALADS & COLD DISHES

KALE CAESAR

classic Caesar dressing, parmesan, avocado, crispy chicken,
crouton & mint | 14.00 €
without chicken | 10.00 €

BROCCOLI & CAULIFLOWER

bacon, raisins, hazelnut crumble and yogurt cream | 9.00 € - *vn**

CABBAGE - ORANGE

carrot, red peppers, glazed pork belly, orange - ginger vinaigrette,
sesame & walnuts | 8.50 € / 6.00 € - *vn*

BABY SPINACH

feta cheese, crispy phyllo, dill and sesame seeds | 9.50 € - *vg, vn**

LENTILS & QUINOA

quinoa & Beluga lentil salad with Brussels sprouts, cranberries & orange | 7.50 € - *vn**, *vg*

PASSION

mixed salad greens with crispy shrimp, cherry tomatoes, avocado
& aromatic vinaigrette with passion fruit | 17.00 € / 10.00 € - *vn**

BUFFALO TARTAR

organic buffalo tenderloin, mustard, pickled cucumber,
capers & white truffle oil | 18.00 €

SEA BASS TARTAR

aromatic yuzu lemon, capers, pickled cucumber & avocado cream | 16.00 €

AVOCADO BRUSCHETTA

crispy fried chickpeas, fresh cheese and spinach | 7.50 € - *vn**

AVOCADO DIP

fresh coriander, yogurt - crouton | 6.50 € - *vn**

HOT APPETIZERS

PUMPKIN BRUSCHETTA

baked pumpkin, anothyro cheese, brown butter, pumpkin seeds
and maple syrup | 7.50 € - *vg, vn**

POTATOES AND EGGS

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

CHICKEN WRAPS

tandoori style marinated chicken and yogurt sauce - 2 pcs | 5.00 €

ARANCINI WITH MUSHROOM

crispy mushroom croquettes with thyme and parmesan cream | 10.00 € - *vg*

CRISPY MANOURI CHEESE

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

MUSHROOMS & ASPARAGUS

king oyster mushrooms with teriyaki sauce, soft-boiled egg yolk
& white truffle oil | 14.00 € - *vg, vn**

VEAL LIVER

teriyaki glazed and spicy mayonnaise | 8.50 €

STREET TACO

house made corn tortilla and our daily filling | daily price

CRISPY POTATOES

truffle - parmesan mayo and smoked paprika | 6.50 € - *vg, vn**

PASTA

AGNOLOTTI

Fontina agnolotti with chestnut purée, hazelnut crumble & celery root | 15.00 € - *vg*

LINGUINE & SEA FOOD

shrimp & mussels with lime, fennel & roasted cherry tomatoes | 15.00 €

PAPPARDELLE & RABBIT

tomato braised rabbit, mushrooms, prosciutto and tarragon | 14.00 €

WILD MUSHROOM RISOTTO

variety of mushrooms, parmesan, thyme & white truffle oil | 18.00 € - *vg*

CACIO e PEPE

bucatini pasta, pecorino, parmesan & black pepper | 10.00 €

MAINS

SALMON

marinated in soy sauce, aromatic rice, avocado cream | 16.00 €

FISH OF THE DAY

fresh artichokes, potatoes, kale, egg-lemon sauce | daily price

CHICKEN TANDOORI

chicken thigh marinated with herbs, couscous with dry fruits,
almond & yogurt sauce | 12.50 €

CHICKEN & QUINOA

roasted chicken breast, quinoa – couscous salad, ginger sauce, soy & lime | 12.50 €

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, bacon, potato & cauliflower au gratin | 18.00 €

BURGER

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

PICANHA

sliced Black Angus (AUSTR., 250gr), fresh herbs sauce & crispy potatoes | 23.00 €

RIB EYE

American Black Angus (300 gr.) with Porto wine & mushroom sauce, sautéed potatoes,
Brussels sprouts & bacon | 37.00 €

BEEF STEAK

frenched cut beef steak (850gr) with Porto wine and mushroom sauce, sautéed potatoes,
Brussels sprouts & bacon for 2 people | 52.00 €

VEGAN COURSES

LASAGNE & MUSHROOMS

kale, anothyro & xinomizythra cheese and mushroom béchamel | 14.00 € - *vg*

VEGAN BURGER

crispy chickpea, quinoa & oat burger, with avocado, spicy tomato salsa, kale salad & carrot
chips | 12.00 € - *vn*

vg = vegetarian dish
vn = vegan dish
*vn** = vegan with minor changes

BREAD & SALT

Grilled bread with olive oil & salt / person | 1.50 €

8 ELEFTHEROTON SQUARE, 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.

Our restaurant provides a specific warning list of allergens. In case of an allergy or intolerance to any of those, please notify your server.