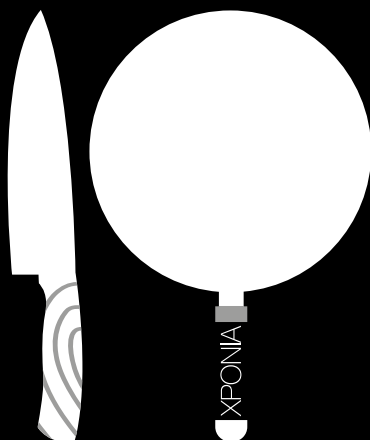


# ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ



#yiannislucacos

#10yearspsomikaialati

#dontlu candcook

Ψημένο ψωμί με ελαιόλαδο & αλάτι

## ΣΟΥΠΑ

Κρύα σούπα ντομάτα με αγγούρι, πιπεριές & βασιλικό - *vn\** ▲2012

## ΣΑΛΑΤΑ

Ανάμεικτα σαλατικά, ντοματίνια, αβοκάντο & αρωματική βινεγκρέτ με passion fruit - *vn, gf* ▲2018

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Arancini “γεμιστά”, τραγανές κροκέτες ρυζιού με άρωμα γεμιστών, κρέμα φέτας, ντομάτα κονφί - *vg* ▲2019

Πιτάκι τυλιχτό με κοτόπουλο μαριναρισμένο με μπαχαρικά & σάλτσα γιαουρτιού - 2 τμχ. ▲2013

Πατάτες με αυγά, σαλάμι Λευκάδος, κρέμα παρμεζάνας, τηγαντές πατάτες «άχυρο» - *vg* ▲2009

## ΚΥΡΙΩΣ

επιλογή από:

Carbonara bucatini, guanciale, πεκορίνο & κρόκος αυγού κονφί ▲2014

Σκιουφικτά κυλωμένα με φρέσκα μανιτάρια τσιγαριαστά, λευκό κρασί, λάδι λευκής τρούφας & θυμάρι - *vg* ▲2009

Κοτόπουλο “tandoori” μπουτί φιλέτο μαριναρισμένο με μπόλικα μπαχαρικά, κουσκούς με αποξηραμένα φρούτα & σάλτσα γιαούρτι - *gf\** ▲2015

Μηριζόλα λαιμού σοτέ, πουρέ γλυκοπατάτας, μπαλσάμικο, κάπαρη & σταφίδες - *gf\** ▲2017

## ΚΥΡΙΩΣ ΜΕ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΧΡΕΩΣΗ

Σολομός μαριναρισμένος σε σόγια, χλιαρή σαλάτα με μαύρο ρύζι & μυρωδικά, κρέμα αβοκάντο, σάλτσα λεμόνι & γλυκό τσίλι ▲(+7 €)

Γιουβέτσι από θάλασσα με γαρίδες, κρόκος Κοζάνης, λάιμ, βασιλικός - *vg\** ▲(+5,5 €)

Picanha από black angus Αυστραλίας (250 γρ.), κομμένο σε λεπτές φέτες, σάλτσα με φρέσκα βότανα & τραγανές πατάτες - *gf* ▲(+12 €)

Burger από Αμερικάνικο black angus, μανιτάρια, κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα τρούφας & παρμεζάνα ▲(+5,5 €)

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

επιλογή από:

Ψημένη κρέμα από passion fruit, μάνγκο, τραγανό μπισκότο καρύδας & παγωτό καρύδα - *vn\**, *gf\** ▲2019

Προφιτερόλ γεμισμένα με κρέμα σοκολάτας, παγωτό βανίλια & σάλτσα σοκολάτας - *vg* ▲2016

## 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

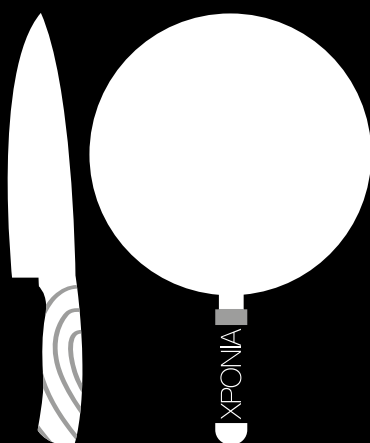
*vg = πιάτο vegetarian vn = πιάτο vegan vn\* = πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε vegan εκδοχή gf= gluten free gf\* = πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε gluten free εκδοχή \* Ρωτήστε μας για vegan εναλλακτικές στο κυρίως πιάτο*

*\*Το συγκεκριμένο μενού ισχύει από Κυριακή στις 19:00 μέχρι Παρασκευή στις 23:30 \* Το συγκεκριμένο μενού δεν συνδυάζεται με άλλες εκπτώσεις ενέργειες. Η χρήση του περιορίζεται στο σύνολο των ατόμων του τραπέζι και σε τραπέζια 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

🌐 [www.yiannislucacos.gr](http://www.yiannislucacos.gr) 🍷 [chef.lucacos](https://www.instagram.com/chef.lucacos) | [psomikaialati](https://www.instagram.com/psomikaialati) 📷 [yiannislucacos](https://www.instagram.com/yiannislucacos) | [psomikaialati](https://www.instagram.com/psomikaialati) ✉ [info@psomikaialati.gr](mailto:info@psomikaialati.gr)

# PSOMI & ALATI



#yiannislucacos  
#10yearspsomikaialati  
#dontluandcook

Grilled bread with olive oil & salt

## SOUP

Chilled tomato soup with cucumber, peppers & basil - *vn\** ▲2012

## SALAD

Mixed salad greens with cherry tomatoes, avocado & aromatic vinaigrette with passion fruit - *vn, gf* ▲2018

## APPETIZERS

Tomato arancini, crispy tomato rice croquettes, feta cheese cream, tomato confit - *vg* ▲2019

Chicken wraps, tandoori style marinated chicken & yogurt sauce - 2 pcs ▲2013

Potatoes & eggs, baked eggs, shoe string potatoes, salami & parmesan cream - *vg* ▲2009

## MAINS

### Selection from:

Carbonara bucatini, guanciale, pecorino romano & confit egg yolk ▲2014

Skiofihta (greek style cavatelli) with mushrooms, thyme & white truffle oil - *vg* ▲2009

Chicken thigh marinated tandoori style, couscous with dry fruits, almonds & yogurt sauce - *gf\** ▲2015

Pork shoulder steak, sweet potato purée, balsamic vinegar, capers & raisins - *gf\** ▲2017

### MAINS WITH EXTRA CHARGE

Salmon, marinated in soy sauce, luke warm salad with black rice & herbs, avocado cream, lemon & chili sauce ▲(+7 €)

Seafood giouvetsi, orzo pasta, shrimp, saffron, lime & basil - *vg\** ▲(+5,5 €)

Picanha Black Angus (AUSTR., 250gr), fresh herbs sauce & crispy potatoes - *gf* ▲(+12 €)

Burger - black angus chuck eye, mushrooms, goat cheese, caramelized onions, truffle & parmesan mayonnaise ▲(+5,5 €)

## DESSERTS

### Selection from:

Passion cream, baked passion fruit custard, mango, coconut touille & coconut ice cream - *vn\**, *gf\** ▲2019

Profiteroles, milk chocolate cream, vanilla ice cream & chocolate sauce - *vg* ▲2016

## 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 vn\* = vegan with minor changes gf = gluten free gf\* = gluten free with minor changes*

*\* Ask us for vegan options in the main menu*

*\* This menu is served from Sunday 19:00 until Friday 23:30. \* 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 ELEFTEROTON SQUARE, 15232 HALANDRI - TEL.: +30 210 68 48 178

🌐 [www.yiannislucacos.gr](http://www.yiannislucacos.gr) | 🍷 [chef.lucacos](https://www.facebook.com/chef.lucacos) | [psomialati](https://www.facebook.com/psomialati) | 📷 [yiannislucacos](https://www.instagram.com/yiannislucacos) | [psomikaialati](https://www.instagram.com/psomikaialati) | ✉ [info@psomialati.gr](mailto:info@psomialati.gr)