

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

Φ Θ Ι Ν Ο Π Ω Ρ Ο 2018

Ψημένο ψωμί με ελαιόλαδο & αλάτι

ΣΑΛΑΤΕΣ

Φακές - quinoa, ξινομυζήθρα, σουσάμι,
βινεγκρέτ με μέλι & μουστάρδα - vg, vn*

Λάχανο & πορτοκάλι, καρότο, κόκκινες πιπεριές,
βινεγκρέτ με πορτοκάλι & τζίντζερ - vn

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μπρουσκέτα κολοκύθα - ψητή κολοκύθα, ανθότυρο,
καβουρδισμένο βούτυρο, κολοκυθόσπορο και
σιρόπι σφένδαμου - vg, vn*

Πιτάκι τυλιχτό με κοτόπουλο μαριναρισμένο
με μπαχαρικά & σάλτσα γιαουρτιού

ΚΥΡΙΩΣ

επιλογή από:

Cacio e pepe

bucatini, πεκορίνο, παρμεζάνα & μαύρο πιπέρι

Λιγκουίνι με πέστο βασιλικού
και ψητά ντοματίνια - vg, vn*

Συκώτι μοσχαρίσιο γάλακτος με πουρέ από
σελινόριζα με σάλτσα από μπέικον & σταφίδες

Κοτόπουλο "tandoori" - μπούτι φιλέτο
μαριναρισμένο με μπόλικά μπαχαρικά, κουσκούς με
αποξηραμένα φρούτα & σάλτσα γιαούρτι

Λαζάνια &μανιτάρια - kale, ανθότυρο, ξινομυζήθρα
και μπεσαμέλ μανιτάρι - vg

Μπριζόλα λαιμού σοτέ, πουρέ γλυκοπατάτας,
μπαλσάμικο, κάπαρη & σταφίδες

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Ice cream Sundae - 3 γεύσεις παγωτό, μαστιχωτό
κέικ σοκολάτας, σάλτσα καραμέλα & σοκολάτα,
καραμελωμένοι ξηροί καρποί & σαντιγί

ΠΟΤΑ

1 φιάλη ανά 2 άτομα

Λευκό: Ψ&Α, Chardonnay

Κόκκινο: Ψ&Α, Merlot

Νερό Ζαγόρι

25€ / άτομο

vg = πιάτο vegetarian vn = πιάτο vegan

vn* = πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε vegan εκδοχή

*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.

ΠΛΑΤΕΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΩΤΩΝ 8, 15232 ΧΑΛΑΝΔΡΙ

ΤΗΛ.: +30 210 68 48 178

ΨΟΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

F A L L 2 0 1 8

Grilled bread with olive oil & salt

SALADS

Lentils & quinoa, fresh cheese, sesame,
honey - mustard vinaigrette - *vg, vn**

Cabbage & orange, carrot, red peppers,
orange - ginger vinaigrette - *vn*

APPETIZERS

Pumpkin bruschetta - baked pumpkin,
anthotyro cheese, brown butter, pumpkin
seeds and maple syrup - *vg, vn**

Chicken wraps - Pitaki wrap with tandoori-style
marinated chicken & yogurt sauce

MAINS

Selection from:

Cacio e pepe
bucatini, pecorino, parmesan and black pepper

Linguine with fresh basil pesto & roasted
cherry tomatoes - *vg, vn**

Veal liver with celery root purée, bacon
& raisin sauce

Chicken “tandoori”, marinated with various
spices, couscous with dry fruits
& yogurt sauce

Lasagne & mushrooms - kale, anthotyro cheese,
fresh cheese & mushrooms béchamel - *vg*

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

DESSERT

Ice cream Sundae - 3 flavors of ice cream,
fudgy chocolate cake, caramel & chocolate sauce,
caramelized nuts and whipped cream

DRINKS

1 bottle per 2 persons

White: House Wine, Chardonnay

Red: House Wine, Merlot

Still Water Zagori

25€ / person

vg = vegetarian dish vn = vegan dish

vn = vegan with minor changes*

**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.*

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