

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

M E N U

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

KALE CAESAR

κλασική σάλτσα Caesar, παρμεζάνα, αβοκάντο, τραγανό κοτόπουλο,
κρουτόν & δυόσμο | 14.00 € - *gf**
χωρίς κοτόπουλο | 10.00 € - *vg*

BABY ΜΑΡΟΥΛΙ

αβοκάντο, ντοματίνια, τραγανό προσούτο, βινεγκρέτ μπέικον & παρμεζάνα | 12.50 € - *vn**

ΛΑΧΑΝΟ & ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

καρότο, κόκκινες πιπεριές, λεπτές φέτες γλασαρισμένο χοιρινό λαιμό,
βινεγκρέτ πορτοκάλι & τζίντζερ, σουσάμι & καρύδι | 8.50 € - *gf* / 7.50 € - *vn*

ΣΠΑΝΑΚΙ BABY

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

PASSION

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

ΒΟΥΒΑΛΙ ΤΑΡΤΑΡ

βιολογικής εκτροφής με μουστάρδα, αγγουράκι τουρσί, κάρπα
& λάδι λευκής τρούφας | 18.00 € - *gf**

ΛΑΒΡΑΚΙ ΤΑΡΤΑΡ

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

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ

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

ΑΒΟΚΑΝΤΟ

ντιπ από αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο & γιαούρτι - κρουτόν | 6.50 € - *vg, vn*, gf**

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΑΥΓΑ

σαλάμι Λευκάδος, κρέμα παρμεζάνας, τηγαντές πατάτες «άχυρο» | 7.00 € - *vg*, gf**

ΠΙΤΑΚΙ

τυλιχτό με κοτόπουλο μαρινarisμένο με μπαχαρικά & σάλτσα γιαουρτιού -2 τμχ. | 5.00 €

ARANCINI & MANITARIA

τραγανές κροκέτες μανιταριών με θυμάρι & κρέμα παρμεζάνας | 10.00 € - *vg*

ΚΡΟΚΕΤΕΣ

από φέτα & κασικίσιο τυρί με σάλτσα πορτοκάλι-κύμινο | 8.50 € - *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**

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΑΓΝΟΛΟΤΤΙ

Agnolotti με γαρίδα, πουρέ αρακά & αφρό lemongrass | 15.00 €

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΘΑΛΑΣΣΑ

Γιουβέτσι από θάλασσα με γαρίδες, κρόκος Κοζάνης & βασιλικό | 15.00 € - *vg**

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ & ΚΟΥΝΕΛΙ

μανιτάρια, προσούτο & εστραγκόν | 14.00 €

ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Σκιουφιχτά κυλωμένα με φρέσκα μανιτάρια τσιγαριστά, λευκό κρασί, θυμάρι
& λάδι λευκής τρούφας | 14.00 € - *vg, vn**

CACIO e PEPE

bucatini, πεκορίνο, παρμεζάνα & μαύρο πιπέρι | 10.00 € - *vg*

ΚΥΡΙΩΣ

ΣΟΛΟΜΟΣ

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

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

τιμή ημέρας

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «TANDOORI»

μπούτι φιλέτο μαρινarisμένο με μπόλικα μπαχαρικά, κουσκούς με αποξηραμένα φρούτα,
αμύγδαλο & σάλτσα γιαούρτι | 12.50 € - *gf**

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & QUINOA

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

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΥΚΩΤΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

πουρέ από σελινόριζα με σάλτσα από μπέικον & σταφίδες | 13.00 € - *gf**

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΛΑΙΜΟΥ ΣΟΤΕ

πουρέ γλυκοπατάτας, μπαλσάμικο, κάρπαρ & σταφίδες | 13.50 € - *gf**

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΛΑ

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

BURGER

Αμερικάνικο black angus, μανιτάρια, κασικίσιο 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 € - *gf**

RIB EYE

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

ΒΟΔΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

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

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

ΛΑΖΑΝΙΑ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

kale, ανθότυρο, ξινομυζήθρα & μπεσασμέλ μανιτάρι | 14.00 € - *vg*

VEGAN BURGER

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

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

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ψημένο ψωμί με αλάτι & ελαιόλαδο / άτομο | 1.50 €

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 € - *gf**
without chicken | 10.00 € - *vg*

BABY GEM

avocado, cherry tomatoes, crispy prosciutto, parmesan,
bacon vinaigrette | 12.50 € - *vn**

CABBAGE - ORANGE

carrot, red peppers, glazed pork belly, orange - ginger vinaigrette,
sesame & walnuts | 8.50 € - *gf* / 7.50 € - *vn*

BABY SPINACH

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

PASSION

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

BUFFALO TARTAR

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

SEA BASS TARTAR

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

AVOCADO BRUSCHETTA

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

AVOCADO DIP

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

HOT APPETIZERS

POTATOES & EGGS

baked eggs, shoe string potatoes, salami & parmesan cream | 7.00 € - *vg*, gf**

CHICKEN WRAPS

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

ARANCINI WITH MUSHROOM

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

GOAT & FETA CHEESE CROQUETTES

with orange-cumin sauce | 8.50 € - *vg*

MUSHROOMS & ASPARAGUS

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

VEAL LIVER

teriyaki glazed & spicy mayonnaise | 8.50 €

STREET TACO

house made corn tortilla & our daily filling | daily price

CRISPY POTATOES

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

PASTA

AGNOLOTTI

stuffed with shrimp, green peas & lemongrass | 15.00 €

SEAFOOD GIOUVETSI

orzo pasta, saffron, lime & basil | 15.00 € - *vg**

PAPPARDELLE & RABBIT

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

SKIOUFIHTA

traditional pasta with mushrooms, thyme & white truffle oil | 14.00 € - *vg, vn**

CACIO e PEPE

bucatini pasta, pecorino, parmesan & black pepper | 10.00 € - *vg*

MAINS

SALMON

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

FISH OF THE DAY

daily price

CHICKEN TANDOORI

chicken thigh marinated tandoori style, couscous with dry fruits,
almonds & yogurt sauce | 12.50 € - *gf**

CHICKEN & QUINOA

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

VEAL LIVER

celery root purée, bacon & raisin sauce | 13.00 € - *gf**

PORK SHOULDER STEAK

sweet potato purée, balsamic vinegar, capers & raisins | 13.50 € - *gf**

BRAISED BEEF CHEEKS

with Pedro Ximenez sherry, bacon, potato & cauliflower au gratin | 18.00 € - *gf*

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 € - *gf**

RIB EYE

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

BEEF STEAK

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

VEGAN COURSES

LASAGNE & MUSHROOMS

kale, anothotyro & xinomizythra cheese & 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 *gf* = gluten free

*gf** = gluten free 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.