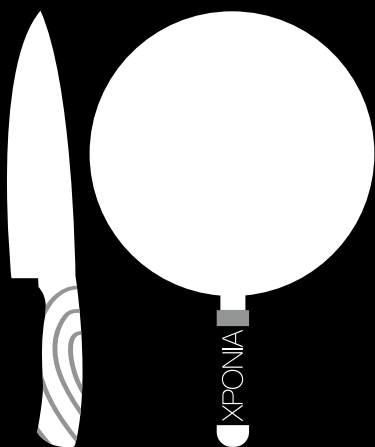


ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ



Ψημένο ψωμί με ελαιόλαδο & αλάτι

ΣΟΥΠΑ

Σούπα αρακά με τραγανό προσούτο, δενδρολίβανο & lemongrass - *vn**, *gf** ▲2012

ΣΑΛΑΤΑ

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

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Φάβα με τηγανητή κάπαρη & καραμελωμένα κρεμμύδια - *vn*, *gf** ▲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, κρόκο Κοζάνης & βασιλικό ▲2014

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

Κοτόπουλο "tandoori" μπούτι φιλέτο μαρινarisμένο με μπόλικα μπαχαρικά,
κουσκούς με αποξηραμένα φρούτα & σάλτσα γιαούρτι - *gf** ▲2015

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

ΚΥΡΙΩΣ ΜΕ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΧΡΕΩΣΗ

Σολομός μαρινarisμένος σε σόγια, αρωματικό basmati,
κρέμα αβοκάντο (+7 €)

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:

Σουφλέ σοκολάτα με παγωτό βανίλια ▲2009

Ψημένη κρέμα πορτοκαλιού, γλυκό πορτοκάλι, καραμελωμένη ζάχαρη,
φουντούκια & παγωτό βανίλια - *gf* ▲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 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 εκπαιδευτικές ενέργειες. Η χρήση του περιορίζεται στο σύνολο των ατόμων του τραπέζιού και σε τραπέζι 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.*

#yiannislucacos

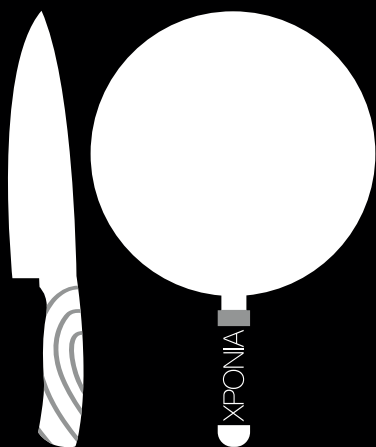
#10yearspsomikaialati

#dontlucandcook

ΠΛΑΤΕΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΩΤΩΝ 8, 15232 ΧΑΛΑΝΔΡΙ

ΤΗΛ.: +30 210 68 48 178

ΨΟΜΙ & ΑΛΑΤΙ



#yiannislucacos

#10yearspsomikaialati

#dontlucandcook

Grilled bread with olive oil & salt

SOUP

Green pea soup with crispy prosciutto, rosemary
& lemongrass - *vn**, *gf** ▲2012

SALAD

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

APPETIZERS

Fava with crispy capers & caramelized onions - *vn*, *gf** ▲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 shrimp, saffron & basil ▲2014

Skioufihta (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, aromatic basmati rice,
avocado cream (+7 €)

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:

Chocolate soufflé with vanilla ice cream ▲2009

Baked orange custard, candied orange, caramelized sugar,
vanilla ice cream & hazelnuts - *gf* ▲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 *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.

ΠΛΑΤΕΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΩΤΩΝ 8, 15232 ΧΑΛΑΝΔΡΙ

ΤΗΛ.: +30 210 68 48 178