

ΨΟΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

M E N U

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

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

NTOMATINIA & BURRATA | μοτσαρέλα burrata, παξιμάδι χαρουπιού, βινεγκρέτ από κόκκινα φρούτα, βασιλικός vg, vn* 12.50 €

ΤΟΝΟΣ & CRANBERRIES | ανάμεικτα σαλατικά baby, φασολάκια, βινεγκρέτ με cranberries & λάιμ, σουσάμι vn*, gf 14.00 €

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

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

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ | τραγανά πικάντικα ρεβίθια, ξινομυζήθρα & σπανάκι vg, vn* 8.00 €

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

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

ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΑΥΓΑ | σαλάμι Λευκάδος, κρέμα παρμεζάνας, τηγανητές πατάτες «άχυρο» vg*, gf* 8.00 €

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

ΚΥΡΙΩΣ

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΕΦΤΕΔΕΣ | λιγκουίνι με κοκκινιστούς κεφτέδες, βασιλικό & παρμεζάνα 11.00 €

ORECCHIETTE & ΡΑΓΟΥ | από μοσχάρισιο κιμά, κολοκύθια, πεκορίνο & φρέσκο θυμάρι 12.00 €

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΠΕΣΤΟ | με πέστο βασιλικού και ψητά ντοματίνια vg, vn* 9.00 €

- με στήθος κοτόπουλου 11.00 €
- με γαρίδες 14.50 €

ORECCHIETTE & ΑΒΟΚΑΝΤΟ | σάλτσα αβοκάντο, λάιμ, κολοκύθι, φέτα, βασιλικός vn* 13.50 €

ΚΥΡΙΩΣ

ΣΟΛΟΜΟΣ | μαρινarisμένος σε σόγια, κλιάρη σαλάτα με μαύρο ρύζι & μυρωδικά, κρέμα αβοκάντο, σάλτσα λεμόνι & γλυκό τσίλ 16.00 €

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ TANDOORI | μπουτί φιλέτο μαρινarisμένο με μπόλικά μπαχαρικά, κουσκούς με αποξηραμένα φρούτα, αμύγδαλο & σάλτσα γιαούρτι gf* 13.00 €

COTOLETTA MILANEZE | χοιρινή cotoletta πανarisμένη με ραπκό, τραγανές πατάτες & μαγιονέζα τρούφας 15.00 €

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΛΑΙΜΟΥ ΣΟΤΕ | πουρέ γλυκοπατάτας, μπαλσάμικο, κάρπαρ & σταφίδες gf* 13.50 €

PICANHA | Black Angus Αυστραλίας (250 γρ.), κομμένο σε λεπτές φέτες, σάλτσα με φρέσκα βότανα & τραγανές πατάτες gf* 23.00 €

BURGERS

CLASSIC CHEESE | Αμερικάνικο black Angus, τυρί ένταμ, σάλτσα με μπέικον, φρέσκια ντομάτα & σπιτική πίκλα αγγούρι (σερβίρεται με τραγανές πατάτες & ανάμεικτη σαλάτα) 13.00 €

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ & ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ | Αμερικάνικο black Angus, μανιτάρια, κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα τρούφας & παρμεζάνα (σερβίρεται με τραγανές πατάτες & ανάμεικτη σαλάτα) 15.00 €

VEGAN BURGER | τραγανό μπιφτέκι από ρεβίθια, quinoa & βρώμη με αβοκάντο, πικάντικη salsa ντομάτας, πράσινη σαλάτα & τσιπς καρότου vn 12.00 €

ΓΛΥΚΑ

ΚΡΕΜΑ PASSION | ψημένη κρέμα από passion fruit, μάνγκο, τραγανό μπισκότο καρύδας & παγωτό καρύδα vn*, gf* 8.50 €

ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ | γκανάζ με γάλα καρύδας, τραγανή βάση με σοκολάτα & φυσιτικοβούτυρο, σορμπέ μάνγκο, λάιμ vn*, gf* 8.50 €

ΣΠΙΤΙΚΑ ΠΑΓΩΤΑ & ΣΟΡΜΠΕ | 1 μπάλα - 2.50 €

ΨΟΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ψημένο ψωμί με αλάτι & ελαιόλαδο το άτομο - 1.50 €

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

ΠΛΑΤΕΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΩΤΩΝ 8, 15232 ΧΑΛΑΝΔΡΙ - ΤΗΛ.: +30 210 68 48 178

www.yiannislucacos.gr [chef.lucacos](https://www.facebook.com/chef.lucacos) | [psomialati](https://www.instagram.com/yiannislucacos) [yiannislucacos](https://www.instagram.com/yiannislucacos) | [psomikaialati](https://www.instagram.com/psomikaialati) 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 πλιέλαιο, 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.

ΨΟΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

M E N U

SALADS & COLD DISHES

KALE CAESAR | classic Caesar dressing, parmesan,
avocado, crispy chicken, crouton & mint *gf** 14.00 €
- without chicken *vg* 10.00 €

CHERRY TOMATOES & BURRATA | mozzarella burrata,
carob rusks, berries vinaigrette, basil *vg, vn** 12.50 €

TUNE & CRANBERRIES | baby mixed salad greens,
green beans, lime & cranberries vinaigrette,
sesame seeds *vn*, gf* 14.00 €

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

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

AVOCADO BRUSCHETTA | crispy fried
chickpeas, fresh cheese & spinach *vg, vn** 8.00 €

HOT APPETIZERS

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

POTATOES & EGGS | baked eggs, shoe string
potatoes, salami & parmesan cream *vg*, gf** 8.00 €

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

MAINS

PASTA & MEATBALLS | linguine with meatballs
in tomato sauce, with basil & parmesan 11.00 €

ORECCHIETTE RAGU | ground beef, zucchini, pecorino
romano & fresh thyme 12.00 €

LINGUINE & PESTO | with basil pesto
& roasted cherry tomatoes *vg, vn** 9.00 €
- with chicken breast 11.00 €
- with shrimp 14.50 €

ORECCHIETTE & AVOCADO | avocado sauce,
lime, zucchini, feta chesse, basil *vn** 13.50 €

MAINS

SALMON | marinated in soy sauce, luke warm salad
with black rice & herbs, avocado cream, lemon
& chili sauce 16.00 €

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

CUTLET MILANESE | crispy pork cutlet panko crust,
crispy potatoes & truffle mayonnaise 15.00 €

PORK SHOULDER STEAK | sweet potato purée,
balsamic vinegar, capers & raisins *gf** 13.50 €

PICANHA | sliced black angus (AUSTR., 250 gr.),
fresh herbs sauce & crispy potatoes *gf** 23.00 €

BURGERS

CLASSIC CHEESE | black angus chuck eye, edam
cheese, bacon sauce, tomato & house pickled cucumbers
(served with crispy potatoes & mixed salad greens) 13.00 €

GOAT CHEESE & MUSHROOM BURGER |
black angus chuck eye, mushrooms, goat cheese,
caramelized onions, truffle & parmesan mayonnaise
(served with crispy potatoes & mixed salad greens) 15.00 €

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

DESSERTS

PASSION CREAM | baked passion fruit custard, mango,
coconut touille & coconut ice cream *vn*, gf** 8.50 €

CHOCOLATE TART | coconut milk, crunchy
chocolate & peanut butter base, mango sorbet,
lime *vn*, gf* 8.50 €

HOUSE MADE ICE CREAM & SORBET per scoop - 2.50 €

BREAD & SALT

Grilled bread with olive oil & salt person - 1.50 €

vg = vegetarian dish vn = vegan dish vn = vegan with minor changes
gf = gluten free gf* = gluten free with minor changes*

8 ELEFTHERTON SQUARE, 15232 HALANDRI - TEL.: +30 210 68 48 178

 www.yiannisilucacos.gr  [chef.lucacos](https://www.facebook.com/chef.lucacos) | [psomialati](https://www.facebook.com/psomialati)  [yiannisilucacos](https://www.instagram.com/yiannisilucacos) | [psomikaialati](https://www.instagram.com/psomikaialati)  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.