

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

M E N U

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

CAESAR

μαρούλια iceberg & baby gem, παρμεζάνα, κρουτόν, ανάλαφρη σάλτσα Caesar's με γιαούρτι, τραγανό κοτόπουλο | 12.00 € - *gf** / 9.00 € - *vg**

ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ & BURRATA

μοτσαρέλα burrata, παξιμάδι χαρουπιού, βινεγκρέτ από κόκκινα φρούτα, βασιλικός | 13.00 € - *vg, vn**

PASSION

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

ΤΡΑΓΑΝΟ ΜΠΡΟΚΟΛΟ & ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ

μπέικον, σταφίδες, τρίμμα καβουρδισμένου φουντουκιού & κρέμα γιαουρτιού | 10.00 € - *vn*, gf**

ΦΑΚΕΣ & QUINOA

ψητά καρότα, kale, παντζάρια, κρέμα από κατσικίσιο τυρί, λάδι λευκής τρούφας, βινεγκρέτ με μέλι & μουστάρδα | 9.00 € - *vg, vn*, gf**

ΛΑΥΡΑΚΙ CEVICHE

σάλτσα passion fruit & πιπεριά aji amarillo, κρέμα αβοκάντο & καλαμπόκι | 17.00 € - *gf*

ΜΟΣΧΑΡΙ ΤΑΡΤΑΡ

με μουστάρδα, αγγουράκι τουρσί, κάρπαρ, κρόκο αυγού confit & λάδι λευκής τρούφας | 14.00 € - *gf**

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΑΥΓΑ

σαλάμι Λευκάδος, κρέμα παρμεζάνας, τηγαντές πατάτες «άχυρο» | 8.50 € - *vg*, gf**

ΠΙΤΑΚΙ

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

ARANCINI "ΓΕΜΙΣΤΑ"

τραγανές κροκέτες ρυζιού με άρωμα γεμιστών, κρέμα φέτας, ντομάτα κονφί | 8.50 € - *vg*

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ & ΠΡΟΣΟΥΤΟ

σε σπιτική αφράτη πίτα, καραμελωμένα κρεμμύδια & κρέμα κατσικίσιο τυριού | 10.00 € - *vg**

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΥΚΩΤΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

γλασαρισμένο με τεριγιάκι, baby gem & ντιπ πικάντικης μαγιονέζας | 8.50 €

«ΣΑΓΑΝΑΚΙ»

γέμιση τυριά, τραγανή κρούστα, πικάντικη γλυκόξινη σάλτσα πορτοκάλι, τζίντζερ & κράνμπερι | 8.50 € - *vg*

ΜΑΝΙΤΑΡΙ & ΣΠΑΡΑΓΓΙ

king oyster, σάλτσα τεριγιάκι, μελάτος κρόκος, παρμεζάνα & λάδι λευκής τρούφας | 14.00 € - *vg, vn**

STREET TACO

χειροποίητη τортίγια καλαμποκιού με τη γέμιση της ημέρας | τιμή ημέρας

ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

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

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΑΓΝΟΛΟΤΤΙ

με τυρί Fontina, crumble φουντούκι, πουρέ από κάστανο & σελινόριζα | 15.00 € - *vg*

ΡΙΖΟΤΟ

γαρίδες, αγκινάρες Ιερουσαλήμ, άρωμα λεμονιού | 16.00 € - *gf, vg**

ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

χυλωμένα με φρέσκα μανιτάρια, λευκό κρασί, θυμάρι, παρμεζάνα & λάδι λευκής τρούφας | 14.00 € - *vg, vn**

TAGLIATELLE

σιγομαγειρεμένα μοσχάρια μάγουλα & κρέμα από κατσικίσιο τυρί | 14.00 € - *vg**

ΚΥΡΙΩΣ

ΣΟΛΟΜΟΣ

μαριναρισμένος σε σόγια, κλιαρή σαλάτα με μαύρο ρύζι & μυρωδικά, κρέμα αβοκάντο, σάλτσα λεμόνι & γλυκό τσίλι | 17.00 €

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

τιμή ημέρας

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΥΚΩΤΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

πουρέ από σελινόριζα, σάλτσα από μπέικον & σταφίδες | 13.00 €

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «TANDOORI»

μπούτι φιλέτο μαριναρισμένο με μπόλικα μπαχαρικά, κουσκούς με αποξηραμένα φρούτα, αμύγδαλο & σάλτσα γιαούρτι | 13.00 € - *gf**

ΣΟΤΟΛΕΤΤΑ ΜΙΛΑΝΕΖΕ

χοιρινή cotoletta παναρισμένη με ranco, τραγανές πατάτες & μαγιονέζα τρούφας | 15.00 €

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ

σιγομαγειρεμένο μοσχάρι με πουρέ από σελινόριζα, μαρούλι baby gem | 15.00 €

BURGER

Αμερικάνικο Black Angus, μανιτάρια, κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα τρούφας & παρμεζάνα | 15.00 €

VEGAN BURGER

τραγανό μπιφτέκι από ρεβίθια, quinoa & βρώμη με αβοκάντο, πικάντικη salsa ντομάτας, τραγανές πατάτες | 12.00 € - *vn*

PICANHA

Αμερικάνικο Black Angus (250 γρ.), κομμένο σε λεπτές φέτες, σάλτσα με φρέσκα βότανα & συνοδευτικό επιλογής | 23.00 € - *gf**

FLAP STEAK

Αμερικάνικο Black Angus (250 γρ.), κομμένο σε λεπτές φέτες, σάλτσα με φρέσκα βότανα & συνοδευτικό επιλογής | 29.00 € - *gf**

RIB EYE

Αμερικάνικο Black Angus (300 γρ.), σάλτσα με φρέσκα βότανα & συνοδευτικό επιλογής | 37.00 € - *gf**

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ψημένο ψωμί με αλάτι & ελαιόλαδο / 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

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 έντυπο δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Το λάδι στα τηγαντά 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

W O M I & A Λ A T I

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

M E N U

SALADS & COLD DISHES

CAESAR

lettuce iceberg & baby gem, parmesan, crouton, light Caesar's dressing based on yogurt, crispy chicken | 12.00 € - *gf** / 9.00 € - *vg**

CHERRY TOMATOES & BURRATA

mozzarella burrata, carob rusks, berries vinaigrette, basil | 13.00 € - *vg, vn**

PASSION

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

BROCCOLI & CAULIFLOWER

bacon, raisins, hazelnut crumble & yogurt cream | 10.00 € - *vn*, gf**

LENTILS & QUINOA

roasted carrots, kale, beetroot, goat cheese cream, white truffle oil, honey & mustard vinaigrette | 9.00 € - *vg, vn*, gf**

SEA BASS CEVICHE

passion fruit & aji amarilo sauce, avocado cream & baby corn | 17.00 € - *gf*

BEEF TARTAR

mustard, pickled cucumber, capers, confit egg yolk & white truffle oil | 14.00 € - *gf**

H O T A P P E T I Z E R S

POTATOES & EGGS

baked eggs, shoe string potatoes, salami & parmesan cream | 8.50 € - *vg*, gf**

CHICKEN WRAPS

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

TOMATO ARANCINI

crispy tomato rice croquettes, feta cheese cream, tomato confit | 8.50 € - *vg*

MUSHROOM & PROSCIUTTO

homemade pita bread, caramelized onions & goat cheese cream | 10.00 € - *vg**

VEAL LIVER

teriyaki glazed, baby gem & spicy mayonnaise dip | 8.50 €

«SAGANAKI»

cheese filling, crispy panko crust, spicy sweet & sour sauce with orange, ginger & cranberries | 8.50 € - *vg*

MUSHROOMS & ASPARAGUS

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

STREET TACO

house made corn tortilla & our daily filling | daily price

CRISPY POTATOES

smoked paprika & white truffle mayonnaise dip | 6.50 € - *vg, vn**

P A S T A

AGNOLOTTI

fontina agnolotti with chestnut purée, celery root, hazelnuts | 15.00 € - *vg*

RISOTTO

shrimp, Jerusalem artichokes, lemon essence | 16.00 € - *gf, vg**

SKIOUFIHTA

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

TAGLIATELLE

slow cooked veal cheeks, goat cheese cream | 14.00 € - *vg**

M A I N S

SALMON

marinated in soy sauce, luke warm salad with black rice & herbs, avocado cream, lemon & chili sauce | 17.00 €

FISH OF THE DAY

daily price

VEAL LIVER

celery root purée, bacon & raisin sauce | 13.00 €

CHICKEN TANDOORI

chicken thigh marinated tandoori style, couscous with dry fruits, almonds & yogurt sauce | 13.00 € - *gf**

CUTLET MILANESE

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

BRAISED BEEF CHEEKS

slow cooked beef, celery root purée, charred baby gem lettuce | 15.00 €

BURGER

Black Angus chuck eye, mushrooms, goat cheese, caramelized onions, truffle & parmesan mayonnaise | 15.00 €

VEGAN BURGER

crispy chickpea, quinoa & oat burger, with avocado, spicy tomato salsa, crispy potatoes | 12.00 € - *vn*

PICANHA

American Black Angus (250gr), fresh herbs sauce & side of choice | 23.00 € - *gf**

FLAP STEAK

American Black Angus (250gr), fresh herbs sauce & side of choice | 29.00 € - *gf**

RIB EYE

American Black Angus (300 gr), fresh herbs sauce & side of choice | 37.00 € - *gf**

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 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.