

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

Ψημένο ψωμί με ελαιόλαδο & αλάτι

ΣΑΛΑΤΕΣ PASSION

ανάμεικτα σαλατικά με ντοματίνια, αβοκάντο & αρωματική βινεγκρέτ
με πορτοκάλι **(2018)** - *vn, gf*

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Arancini “γεμιστά”, τραγανές κροκέτες ρυζιού με άρωμα γεμιστών,
κρέμα φέτας, ντομάτα κονφί **(2019)** - *vg*

Πιτάκι τυλιχτό με κοτόπουλο μαριναρισμένο με μπαχαρικά
& σάλτσα γιαουρτιού - 2 τμχ. **(2013)**

Πατάτες με αυγά, σαλάμι Λευκάδος, κρέμα παρμεζάνας,
τηγανητές πατάτες «άχυρο» **(2009)** - *vg*

ΚΥΡΙΩΣ

επιλογή από:

Λαζάνια, ψητά μανιτάρια, σπανάκι, ανθότυρο, παρμεζάνα, ελαφριά
μπεσαμέλ & σάλτσα ντομάτας **(2019)** - *vg*

Σκιουφιχτά κυλωμένα με φρέσκα μανιτάρια τσιγαριστά, λευκό κρασί,
λάδι λευκής τρούφας & θυμάρι **(2009)** - *vg, vn**

Κοτόπουλο “tandoori”, μπούτι φιλέτο μαριναρισμένο
με μπόλικά μπαχαρικά, κουσκούς με αποξηραμένα φρούτα
& σάλτσα γιαούρτι **(2015)** - *gf**

Μοσχαρίσιο συκώτι γάλακτος, πουρέ από σελινόριζα,
σάλτσα από μπέικον & σταφίδες **(2011)**

ΚΥΡΙΩΣ ΜΕ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΧΡΕΩΣΗ

Σολομός μαριναρισμένος σε σόγια, χλιαρή σαλάτα
με μαύρο ρύζι & μυρωδικά, κρέμα αβοκάντο,
σάλτσα λεμόνι & γλυκό τσίλι (+7 €)

Ριζότο, γαρίδες, αγκινάρες Ιερουσαλήμ, άρωμα
λεμονιού (+5,5 €) - *vg**

Picanha από Black Angus Αμερικής (250 γρ.) κομμένο σε λεπτές
φέτες, σάλτσα με φρέσκα βότανα & συνοδευτικό
επιλογής (+12 €) - *gf**

Burger από Αμερικάνικο Black Angus, μανιτάρια, κασικίσιο
τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα τρούφας &
παρμεζάνα (+5,5 €)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

επιλογή από:

Ψημένη κρέμα από passion fruit, μάνγκο, τραγανό μπισκότο
καρύδας & παγωτό καρύδα **(2019)** - *vg, gf**

Προφιτερόλ γεμισμένα με κρέμα σοκολάτας, παγωτό βανίλια
& σάλτσα σοκολάτας **(2016)** - *vg*

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

** Ρωτήστε μας για vegan εναλλακτικές στο κυρίως πιάτο*

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*

**Το συγκεκριμένο μενού ισχύει*

από Κυριακή στις 19:00 μέχρι Παρασκευή στις 19:00

**Το συγκεκριμένο μενού δεν συνδυάζεται με άλλες εκπαιδευτικές ενέργειες. Η χρήση του περιορίζεται στο σύνολο των ατόμων του τραπέζιού και σε τραπέζια 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.*

ΨΟΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

Grilled bread with olive oil & salt

SALAD PASSION

Mixed salad greens with cherry tomatoes, avocado
& orange vinaigrette **(2018)** - *vn, gf*

APPETIZERS

Tomato arancini, crispy tomato rice croquettes, feta cheese
cream, tomato confit **(2019)** - *vg*

Chicken wraps, tandoori style marinated chicken
& yogurt sauce - *2 pcs* **(2013)**

Potatoes & eggs, baked eggs, shoe string potatoes,
salami & parmesan cream **(2009)** - *vg*

MAINS

Selection from:

Lasagna, mushrooms, spinach, anthotyro & parmesan cheese,
light béchamel & tomato sauce **(2019)** - *vg*

Skioufihta (greek style cavatelli) white wine, thyme, parmesan
& white truffle oil **(2009)** - *vg, vn**

Chicken thigh marinated tandoori style, couscous
with dry fruits, almonds & yogurt sauce
(2015) - *gf**

Veal liver, celery root purée, bacon
& raisin sauce **(2011)**

MAINS WITH EXTRA CHARGE

Salmon, marinated in soy sauce, luke warm salad
with black rice & herbs, avocado cream,
lemon & chili sauce (+7 €)

Risotto, shrimps, Jerusalem artichokes,
lemon essence (+5,5 €) - *vg**

Picanha Black Angus (USA, 250gr), fresh herbs sauce
& side of choice (+12 €) - *gf**

Burger - American Black Angus chuck eye, mushrooms,
goat cheese, caramelized onions, truffle
& parmesan mayonnaise (+5,5 €)

DESSERTS

Selection from:

Passion cream, baked passion fruit custard, mango,
coconut touille & coconut ice cream **(2019)** - *vg, gf**

Profiteroles, milk chocolate cream, vanilla ice cream
& chocolate sauce **(2016)** - *vg*

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

** Ask us for vegan options in the main menu*

vg = vegetarian dish vn = vegan dish

vn = vegan with minor changes gf = gluten free*

gf = gluten free with minor changes*

This menu is served from Sunday 19:00 until Friday 19:00.

** 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.*