

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2018

Ψημένο ψωμί με ελαιόλαδο και αλάτι

ΣΑΛΑΤΕΣ

Φακές - quinoa, ξινομυζήθρα, σουσάμι,
βινεγκρέτ με μέλι & μουστάρδα

Λάχανο & πορτοκάλι, καρότο, κόκκινες πιπεριές,
λεπτές φέτες γλασαρισμένης πανσέτας, βινεγκρέτ
με πορτοκάλι & τζίντζερ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Μανούρι πανέ με πάνκο - σουσάμι
& πικάντικη γλυκόξινη σάλτσα με σταφίδες
Πιτάκι τυλιχτό με κοτόπουλο μαριναρισμένο
με μπαχαρικά και σάλτσα γιαουρτιού

ΚΥΡΙΩΣ

επιλογή από:

Κουρκουμπίνες Καρύστου με κοτόπουλο
κοκκινιστό, τομάτες ψητές, δεντρολίβανο
και παρμεζάνα

Λιγκουίни με πέστο βασιλικού
και ψητά ντοματίνια

Συκώτι μοσχαρίσιο γάλακτος με πουρέ
σελινόριζα, μπέικον και σταφίδες

Κοτόπουλο "tandoori" μπούτι φιλέτο
μαριναρισμένο με μπόλικά μπαχαρικά, quinoa,
φακές & γιαούρτι

Μπριζόλα λαιμού σοτέ, με πουρέ γλυκοπατάτας,
μπαλσάμικο, κάπαρη και σταφίδες

Κοχύλια με σάλτσα τομάτας, μανιτάρια,
μπρόκολο και βασιλικό (vegan)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Ψημένη κρέμα πορτοκαλιού, γλυκό πορτοκάλι,
καραμελωμένη ζάχαρη, φουντούκια
και παγωτό βανίλια

ΠΟΤΑ

1 φιάλη ανά 2 άτομα

Λευκό: Ψ&Α, Chardonnay

Κόκκινο: Ψ&Α, Merlot

Νερό Ζαγόρι

25€ / άτομο

**Το συγκεκριμένο μενού δεν συνδυάζεται με άλλες εκπτώτικές
ενέργειες. Η χρήση του περιορίζεται στο σύνολο των ατόμων
του τραπέζιου και σε τραπέζια μέχρι 6 ατόμων.*

ΠΛΑΤΕΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΩΤΩΝ 8, 15232 ΧΑΛΑΝΔΡΙ

ΤΗΛ.: +30 210 68 48 178

W O M I & A Λ A T I

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

W I N T E R 2 0 1 8

Grilled bread with olive oil and salt

SALADS

Lentils & Quinoa, fresh cheese, sesame,
honey – mustard vinaigrette

Cabbage – Orange, carrot, red peppers,
glazed pork belly, orange - ginger vinaigrette

APPETIZERS

Crispy manouri cheese with panko and sesame
seed crust, spicy sweet and sour sauce
with raisins

Wraps with tandoori style marinated chicken
and yogurt sauce

MAINS

Selection from:

Baked kourkoubines pasta with braised chicken
legs in tomato sauce, roasted tomatoes,
rosemary, parmesan

Linguine with fresh basil pesto
and roasted cherry tomatoes

Veal liver, silky celery root purée,
bacon and raisin sauce

Chicken "tandoori", chicken thigh marinated
with spices, quinoa, lentils & yogurt sauce

Pork shoulder steak with sweet potato purée,
balsamic vinegar, capers and raisins

Conchiglie pasta with tomato sauce,
mushrooms, broccoli and basil (vegan)

DESSERT

Baked orange custard, candied orange,
caramelized sugar, vanilla ice cream and
hazelnuts

DRINKS

1 bottle per 2 persons

White: House Wine, Chardonnay

Red: House Wine, Merlot

Still Water Zagori



25€/person

**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.*

PLATIA ELEFTHEROTON 8, 15232 HALANDRI
TEL.: +30 210 68 48 178