

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

M E N U

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

- KALE CAESAR** | κλασσική σάλτσα Caesar, παρμεζάνα, αβοκάντο, κρουτόν και δυόσμο 10.00€
- με τραγανό κοτόπουλο 14.00€
- ΜΠΡΟΚΟΛΟ & ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ** | τραγανό μπρόκολο και κουνουπίδι, μπέικον, σταφίδες, τρίμμα καβουρδισμένου φουντουκιού & κρέμα γιαουρτιού 9.50 €
- ΣΠΑΝΑΚΙ BABY** | τριμμένη φέτα, σάλτσα φέτας, τραγανό φύλλο, άνηθο και σουσάμι 9.50 €
- ΦΑΚΕΣ & QUINOA** | ξινομυζήθρα, σουσάμι, βινεγκρέτ με μέλι & μουστάρδα 7.00 €
- ΛΑΧΑΝΟ & ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ** | καρότο, κόκκινες πιπεριές, λεπτές φέτες γλασαρισμένης πανσέτας, βινεγκρέτ πορτοκάλι & τζίντζερ 9.50 € / 6.00 € - vegan
- ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΝΤΙΠ** | φρέσκο κόλιανδρο, γιαούρτι - κρουτόν 6.50 €
- ΦΑΒΑ** | πικάντικη ψητή ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, κάπαρη - κρουτόν 5.50 €

ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

- ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ** | καπνιστή πάπρικα & ντιπ λευκής τρούφας 6.50 €
- ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΑΥΓΑ** | σαλάμι Λευκάδος, κρέμα παρμεζάνας, τηγανητές πατάτες «άχυρο» 7.00 €
- ΠΙΤΑΚΙ** | τυλιχτό με κοτόπουλο μαρινarisμένο με μπαχαρικά και σάλτσα γιαουρτιού -2 τμχ. 5.00 €
- ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΤΗΓΑΝΙΑ** | χοιρινό, τεριγιάκι & ντιπ με γιαούρτι, τσίλι και αγγούρι τουρσί 7.00 €
- ΜΑΝΟΥΡΙ** | πανέ με πάνκο - σουσάμι & πικάντικη γλυκόξινη σάλτσα με σταφίδες 6.50 €
- ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΕΦΤΕΔΕΣ** | λιγκουίνι με κοκκινιστούς κεφτέδες, βασιλικό & παρμεζάνα 11.00 €
- ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΠΕΣΤΟ** | με πέστο βασιλικού και ψητά ντοματίνια 9.00 €
- με στήθος κοτόπουλου 11.00 €
- με γαρίδες και καλαμάρια 14.50 €
- ΚΟΥΡΚΟΥΜΠΙΝΕΣ ΚΑΡΥΣΤΟΥ ΦΟΥΡΝΙΣΤΕΣ** | κοτόπουλο κοκκινιστό, τομάτες ψητές, δεντρολίβανο και παρμεζάνα 11.00 €
- ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΥΚΩΤΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ** | τραγανές πατάτες, σάλτσα από μπέικον και σταφίδες 12.00 €

ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

- ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΛΑΙΜΟΥ** | σοτέ, με χυλωμένη «ρεβιθάδα» με γλυκές πιπεριές, kale και μπέικον 12.00 €
- ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «TANDOORI»** | μπουτί φιλέτο μαρινarisμένο με μπόλικά μπαχαρικά, quinoa, φακές & γιαούρτι 12.50 €
- ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ** | σαλάτα quinoa & λεμονάτη σάλτσα 9.50 €
- ΜΠΙΦΤΕΚΙ «ΣΠΙΤΙΚΟ»** | τραγανές πατάτες, coleslaw & λεμονάτη σάλτσα 11.00 €
- ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & QUINOA** | στήθος στη σχάρα, σαλάτα quinoa - φακές, σάλτσα μέλι - μουστάρδα 12.50 €
- ΣΟΛΟΜΟΣ** | μαρινarisμένος με σόγια, σαλάτα με quinoa και φακές και σάλτσα πορτοκάλι 16.00 €
- PICANHA** | Black Angus Αυστραλίας (250 γρ.), κομμένο σε λεπτές φέτες, σάλτσα με φρέσκα βότανα & τραγανές πατάτες 21.00 €

BURGERS

- CLASSIC CHEESE** | Αμερικάνικο black angus, τυρί ένταμ, σάλτσα με μπέικον, φρέσκια ντομάτα & σπιτική πίκλα αγγούρι 13.00 €
- ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ & ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ** | Αμερικάνικο black angus,μανιτάρια, κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα τρούφας & παρμεζάνα 15.00 €
- ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ** | ζουμερό μπιφτέκι γαλοπούλας, γκουσακαμόλε, τυρί ένταμ, pico de gallo 13.50 €
Όλα τα Burgers σερβίρονται με τραγανές πατάτες και σαλάτα λάχανο

Γ Λ Υ Κ Α

- ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ** | ψημένη κρέμα πορτοκαλιού, γλυκό πορτοκάλι, καραμελωμένη ζάχαρη, φουντούκια και παγωτό βανίλια 7.00 €
- ΣΟΚΟΛΑΤΑ** | μους γάλακτος, σάλτσα σοκολάτα - espresso, μπισκότο σοκολάτας και παγωτό βανίλια 7.00 €
- ΣΠΙΤΙΚΑ ΠΑΓΩΤΑ & ΣΟΡΜΠΕ** 1 μπάλα - 2.50 €

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

- ψημένο ψωμί με αλάτι και ελαιόλαδο το άτομο - 1.50 €

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 έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Το λάδι στα τηγανητά είναι ηλιέλαιο, το φρέσκο λάδι αγνό παρθένο ελαιόλαδο. Καλαμάρια και γαρίδες κατεψυγμένα.

Κυριακάτικο brunch
10:00 | 13:30

WOMI & ALATI

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

M E N U

SALADS & COLD DISHES

KALE CAESAR Classic Caesar dressing, parmesan, avocado, crouton, mint - with crispy chicken	10.00 € 14.00 €
BROCCOLI & CAULIFLOWER bacon, raisins, hazelnut crumble and yogurt cream	9.50 €
BABY SPINACH feta cheese, crispy phyllo, dill and sesame seeds	9.50 €
LENTILS & QUINOA fresh cheese, sesame, honey - mustard vinaigrette	7.00 €
CABBAGE - ORANGE carrot, red peppers, glazed pork belly, orange - ginger vinaigrette	9.50 € / 6.00 € - vegan
AVOCADO DIP fresh cilantro, yogurt - crouton	6.50 €
FAVA spicy roasted tomato, caramelized onions and capers - crouton	5.50 €

HOT DISHES

CRISPY POTATOES truffle - parmesan mayo and smoked paprika	6.50 €
POTATOES AND EGGS baked eggs, shoe string potatoes, salami and parmesan cream	7.00 €
CHICKEN WRAPS tandoori style marinated chicken and yogurt sauce - 2 pcs	5.00 €
SPICY PORK glazed with teriyaki, spicy yogurt, chili and pickled cucumber dip	7.00 €
CRISPY MANOURI CHEESE panko and sesame seed crust, spicy sweet and sour sauce with raisins	6.50 €
LINGUINE & PESTO with basil pesto and roasted cherry tomatoes	9.00 €
- with chicken breast	11.00 €
- with shrimp & calamari	14.50 €
PASTA & MEATBALLS linguine with meatballs in tomato sauce, with basil & parmesan	11.00 €
BAKED KOURKOUBINES PASTA braised chicken legs in tomato sauce, roasted tomatoes, rosemary, parmesan	11.00 €
VEAL LIVER crispy potatoes, bacon and raisin sauce	12.00 €

HOT DISHES

PORK SHOULDER STEAK chickpea stew with roasted red peppers, kale and bacon	12.00 €
CHICKEN TANDOORI chicken thigh marinated with herbs, quinoa, lentils & yogurt sauce	12.50 €
TURKEY BURGER quinoa salad & lemon sauce	9.50 €
"BIFTEKI" beef and pork burger with crispy potatoes, coleslaw and lemon sauce	11.00 €
GRILLED CHICKEN chicken breast, quinoa - lentils salad and honey - mustard sauce	12.50 €
SALMON marinated in soy sauce, lentils & quinoa salad, orange sauce	16.00 €
PICANHA sliced black angus (AUSTR., 250gr), fresh herbs sauce & crispy potatoes	21.00 €

BURGERS

CLASSIC CHEESE black angus chuck eye, edam cheese, bacon sauce, tomato & house pickled cucumbers	13.00 €
GOAT CHEESE & MUSHROOM BURGER black angus chuck eye, mushrooms, goat cheese, caramelized onions, truffle & parmesan mayonnaise	15.00 €
TURKEY juicy turkey burger, guacamole, edam cheese, pico de gallo	13.50 €
All burgers are served with crispy potatoes and cabbage salad	

DESSERTS

ORANGE baked orange custard, candied orange, caramelized sugar, vanilla ice cream and hazelnuts	7.00 €
CHOCOLATE mousse, chocolate - espresso sauce, chocolate cookie and vanilla ice cream	7.00 €
HOUSE MADE ICE CREAM AND SORBET	per scoop - 2.50 €
BREAD & SALT with olive oil	per person - 1.50 €

PLATIA ELEFHEROTON 8, 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.

Sunday brunch
10:00 | 13:30