



ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 2023-2024

24/12 (19:00–23:30), 31/12 (20:30–23:30) 25/12 & 1/1 (13:00–17:00)

50€

ΣΟΥΠΑ / SOUP

Βελουτέ Σελινόριζα, καβουρδισμένο βούτυρο με μέλι & κόλιανδρο, κάστανα, τραγανός ξυνόχοντρος - vg
Celery Root Veloute, brown butter with honey and coriander, chestnuts, crispy Greek pasta pearls - vg

ΣΑΛΑΤΑ / SALAD

Baby gem & Μπρόκολο, τραγανό προσούτο, βινεγκρέτ μπέικον, ρόδι - gf
Baby gem & broccoli, crispy prosciutto, bacon vinaigrette, pomegranate - gf

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Arancini & Μανιτάρια, τραγανές κροκέτες μανιταριών, κρέμα τυριών, λάδι τρούφας - vg
Mushroom Arancini, crispy mushroom risotto croquettes, fresh cheese cream, truffle oil - vg

Πιτάκι, μαγειρευτό μοσχάρι, μπέικον, κρέμα γιαούρτι, καπνιστή πάπρικα
Pitaki, braised beef, bacon, yoghurt cream, smoked paprika

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

(μία επιλογή ανά άτομο / one selection per person)

Γαλοπούλα Ρολό, τυλιγμένη με προσούτο, φιστίκια Αιγίνης, χριστουγεννιάτικη γέμιση, πουρές γλυκοπατάτας - gf
Turkey roll wrapped with prosciutto, pistachios, Christmas filling, sweet potato puree - gf

-

Χοιρινό Φρικασέ, χοιρινά ribs μπρεζέ, σταμναγκάθι, σέσκουλο, μαρούλι, αυγολέμονο, φρέσκα μυρωδικά - gf
Pork fricassee, braised pork ribs, greens, avgolemono sauce, fresh herbs - gf

-

Ριγκατόνι & Μάγουλα, μοσχαρίσια μάγουλα μπρεζέ με πετιμέζι, μανιτάρια σοτέ, αφρός μπέικον
Rigatoni & Beef Cheeks, braised beef cheeks with grape molasses, sauteed mushrooms, bacon foam

-

Σολομός & Παντζάρια, μαριναρισμένος σολομός σχάρας, ριζότο με ψητά παντζάρια, pecans, πορτοκάλι, λάιμ
Salmon & Beets, marinated grilled salmon, beetroot risotto, pecans, orange, lime

-

Ριζότο & Παντζάρια, ριζότο με ψητά παντζάρια, pecans, κατσικίσιο τυρί, πορτοκάλι, λάιμ - vg
Beetroot Risotto, roasted beetroot risotto, goat cheese, pecans, orange, lime - vg

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΥΡΙΩΣ ΜΕ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΧΡΕΩΣΗ / MAIN DISH OPTIONS WITH EXTRA CHARGE

Rib eye Black Angus, σάλτσα κόκκινου κρασιού, πατάτες rave, μανιτάρια σοτέ
Rib eye Black Angus, red wine sauce, rave potatoes, sautéed mushrooms
(+20 €) - gf*

Flap Black Angus σάλτσα κόκκινου κρασιού, πατάτες rave, μανιτάρια σοτέ
*Flap Black Angus red wine sauce, rave potatoes, sautéed mushrooms **
(+12€) - gf

ΕΠΙΟΔΡΠΙΟ/ DESSERT

Cremeux σοκολάτα, brownies με φυστικοβούτυρο, καραμελωμένο ποπκόρν, παγωτό βανίλια
Chocolate cremeux, peanut butter brownies, caramelized popcorn, vanilla ice cream



ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

VEGAN MENU

50€

ΣΟΥΠΑ / SOUP

Βελουτέ Σελινόριζα, μέλι αρωματισμένο με κόλιανδρο, κάστανα, πράσινο μήλο, τραγανή κινόα
Celery Root Veloute, brown butter with honey & coriander, chestnuts, crispy Greek pasta pearls

ΣΑΛΑΤΑ / SALAD

Baby gem & Μπρόκολο, αβοκάντο, pecan, βινεγκρέτ πορτοκάλι, ρόδι - gf
Baby gem & broccoli, crispy prosciutto, bacon vinaigrette, pomegranate - gf

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Φακές & Αγκινάρες, ραγού από φακές beluga και αγκινάρες Ιερουσαλήμ σε διάφορες υφές - vg
Lentils & Artichokes, beluga lentils ragout and Jerusalem artichokes - vg

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

Ριγκατόνι & Μανιτάρια, μανιτάρια στιφάδο, ψητά ντοματίνια, φρέσκια τρούφα
Rigatoni & Mushrooms, mushroom stifado, roasted cherry tomatoes, truffle oil

ΕΠΙΟΔΡΠΙΟ / DESSERT

Ανανάς Crumble, ψητός ανανάς, τραγανό μπισκότο αμυγδάλου, καραμέλα, σορμπέ σοκολάτα
Pineapple Crumble, roasted pineapple, almond crumble, caramel, chocolate sorbe

MENΟΥ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ / CHILDREN'S MENU

18€

Πιτάκι τυλιχτό με κοτόπουλο μαριναρισμένο με μπαχαρικά & σάλτσα γιαουρτιού
Chicken wraps, tandoori style marinated chicken & yogurt sauce

Επιλογή / Selection

Burger μοσχαρίσιο - Αμερικάνικο Black Angus, τραγανές τηγανητές πατάτες
Beef burger - American Black Angus, crispy french fries

Chicken nuggets, τραγανές τηγανητές πατάτες
Chicken nuggets, crispy french fries

Ριγκατόνι με σάλτσα κιμά & παρμεζάνα
Rigatoni with ground beef ragout & parmesan

-

Brownies με φυστικοβούτυρο, παγωτό βανίλια, σάλτσα σοκολάτα
Choux with praline cream, caramelized hazelnuts, chocolate crumble, vanilla ice cream



ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΚΑΤΑΒΟΛΕΣ

Για κρατήσεις στις ακόλουθες ημερομηνίες και ώρες ισχύουν τα παρακάτω:

24/12: 17:00 – 23:30

25/12: 13:00 – 18:30

31/12: 18:00 – 23:30

1/1: 13:00 – 18:00

- Οι online κρατήσεις δε θα είναι διαθέσιμες. Για κρατήσεις μπορείτε να στείλετε email στο info@psomialati.gr ή να καλέσετε στο 210 6848 178.
- Το εστιατόριο εξυπηρετεί με ειδικά διαμορφωμένο μενού που μπορείτε να δείτε εδώ (<https://www.yiannislucacos.gr/psomikaialati/menu>)
- Για την επιβεβαίωση κράτησης για τα μενού των παραπάνω ημερών ισχύει προπληρωμή του 50% της συνολικής αξίας των μενού βάσει της τιμής ανά άτομο μέσω του ειδικού συνδέσμου που θα σταλεί στο email σας, με χρήση πιστωτικής ή χρεωστικής κάρτας.

ΟΡΟΙ, ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΚΥΡΩΣΗΣ / ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΡΑΤΗΣΗΣ

Η διάρκεια παραμονής για την κράτηση σας προσδιορίζεται σε 2,5 ώρες από την ώρα της κράτησης (για το 1^ο slot το νωρίς).

- Η πληρωμή της προκαταβολής πρέπει να πραγματοποιηθεί μέσα σε 2 ώρες από την αποστολή του link πληρωμής. Διαφορετικά η κράτηση δεν ισχύει.
- Για ακύρωση ή τροποποίηση του αριθμού ατόμων τις κράτησης σε μικρότερο αριθμό ατόμων πρέπει να ενημερωθούμε τηλεφωνικά ή με email στο info@psomialati.gr το αργότερο έως τις 13:00 της προηγούμενης ημέρας από την κράτησή σας.
- Για μη έγκαιρη ακύρωση ή αλλαγή σε μικρότερο αριθμό ατόμων από την αρχική κράτηση (μετά τις 13:00 της προηγούμενης ημέρας από την κράτησή σας) τα χρήματα δεν επιστρέφονται.
- Η επιστροφή χρημάτων σε περίπτωση ακύρωσης γίνεται μέσω Stripe και σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που ορίζονται από τη συγκεκριμένη εταιρία.
- Ο μέσος όρος χρόνου επιστροφής είναι 10 με 15 ημέρες.

ΕΙΔΙΚΑ ΜΕΝΟΥ

- Για παιδιά κάτω των 6 ετών υπάρχουν διαθέσιμες επιλογές πιάτων. Για παιδιά από 6 ετών έως 12 ετών διαθέτουμε το παιδικό μενού ενώ για παιδιά άνω των 12 ετών διαθέτουμε το κανονικό μενού.
- Για Vegetarian υπάρχουν επιλογές σε όλα τα στάδια του εκτός από τη σαλάτα που διαμορφώνεται ως εξής: Baby gem & Μπρόκολο, αβοκάντο, pecan, βινεγκρέτ πορτοκάλι, ρόδι – gf
- Το Vegan μενού σερβίρεται μόνο στο σύνολο του και όχι τμηματικά ή συνδυαστικά με πιάτα του βασικού μενού.
- Το εστιατόριο διαθέτει ειδικό έντυπο για όλες τις αλλεργιογόνες ουσίες. Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας σε κάποια από αυτές, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας. vg = πιάτο vegetarian, vn = πιάτο vegan, gf= gluten free, vn* / gf*= πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε vegan / gluten free εκδοχή



TERMS AND CONDITIONS

RESERVATIONS AND PREPAYMENT DEPOSITS

For reservations on the following dates and times the following apply:

24/12: 17:00 – 23:30
25/12: 13:00 – 18:30
31/12: 18:00 – 23:30
1/1: 13:00 – 18:00

- Online bookings will not be available. For reservations you can send an email to info@psomialati.gr or call 210 6848 178.
- The restaurant serves only the specially designed menu provided also here: (<https://www.yiannislucacos.gr/psomikaialati/menu>)
- For the reservations confirmations for the above days, a prepayment of 50% of the total value of the menus based on the price per person is required. The payment can be made using a credit or debit card through the special link that will be sent to your email.

ΟΡΟΙ, ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΚΥΡΩΣΗΣ / ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΡΑΤΗΣΗΣ

- The duration of stay for your reservation is set at 2.5 hours from the time of booking (for the 1st slot - early).
- The deposit must be paid within 2 hours of sending the payment link. Otherwise, the reservation is not valid.
- In order to cancel or modify the number of people in the reservation to a smaller number of people, we must be informed by phone or email at: info@psomialati.gr no later than 13:00 o'clock on the day before your reservation.
- For non-timely cancellation or change to a smaller number of people than the original reservation (after 13:00 o'clock on the day before your reservation) the money is not refunded.
- The refund in the event of cancellation is made through Stripe and according to the conditions set by the specific company.
- The average return time is 10 to 15 days.

ΕΙΔΙΚΑ ΜΕΝΟΥ

- We provide dish selection for children under 6. Children from 6 to 14 will be accommodated by the children's menu and children over 14 will be accommodated by the regular menu.
- For Vegetarians there are options for all menu stages except the salad which will be modified formed as follows: Baby gem & Broccoli, avocado, pecan, orange vinaigrette, pomegranate – gf
- The Vegan menu is served only in its entirety and not partially or in combination with dishes of the main menu.
- Our restaurant provides a specific warning list of allergens. In case of an allergy or intolerance to any of those, please notify your server. vg = vegetarian dish, vn = vegan dish, gf= gluten free, vn*/ gf* = vegan / gluten free with minor changes