Οι αλοιφές μας

Μελιτζανοσαλάτα με καπνισμένη μελιτζάνα — 5 --

Τυροκαυτερή — 4,5 --

Τζατζίκι (γιαούρτι, σκόρδο, αγγούρι) — 4,5 --

Παλέτα *των 3ων γεύσεων* — 6,5 --

Φάβα με κρεμμύδι, ελαιόλαδο, πάπρικα — 5,5 --

Σαλάτες (φρεσκοκομμένες)

		Μικρή μερίδα
Κουκουβάγια (κριθαροκούλουρο με ντομάτα, φέτα, κάπαρη, ρίγανη, ελαιόλαδο)	6,5	--
Φάβα με καπνιστή πέστροφα, κρεμμύδι, ελαιόλαδο, κάπαρη & πάπρικα	8	--
Χωριάτικη σαλάτα ντομάτα, αγγούρι, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριά, κάπαρη, φέτα Π.Ο.Π. ελαιόλαδο	8	5,5
Πράσινη σαλάτα (σπανάκι, ρόκα, κρεμμύδι φρέσκο, ντοματίνια, καρύδια, ξίδι βαλσάμικο	7	4,5
+ **Προσθήκη ξηρό Ανθότυρο Κρήτης**	0,8	0,5
Έδεσμα (φύλλα πράσινης σαλάτας, κόκκινη & πράσινη λόλα, baby ρόκα, κομματάκια ξερού σύκου, μαλακό αιγοπρόβειο τυρί, απάκι κοτόπουλο, βινεγκρέτ λεμονιού)	8,5	--

Ζυμαρικά

Λιγκουίνι με **καπνιστή πέστροφα**, σε λευκή σάλτσα, σβησμένο με τσίπουρο — 9,5 --

Μεσογειακή Μακαρονάδα. Λιγκουίνι με ντοματίνια, μαύρες ελιές, αιγοπρόβειο φρέσκο τυρί & ρίγανη. — 9,5 --

Κριθαρότο με μανιτάρια και τριμμένα τυριά — 12 --

Γαριδομακαρονάδα μεσογειακή για 2 άτομα No2 / 6 τμχ κατεψ.) *Χρόνος προετοιμασίας ~ 40'* — 20 --

+ Μπολάκι με τριμμένο τυρί — 0,6 --

Από την Θάλασσα και το Ποτάμι

Πέστροφα, φιλέτο καπνιστό — 7

Ψαράκια φιλέτο **μαρινάτα** — 5,5

Θράψαλα τηγανητά σε ροδέλες (κατεψ) — 8,8

Χταπόδι ξιδάτο με ελιές και κάπαρη (κατεψ) — 10

Γεμιστό θράψαλο με πλιγούρι και λαχανικά (ολόκληρο ~ 350 gr) — 11

Γαρίδες No2 (κατεψ) στη σχάρα 6 τμχ — 13

Χορτοφαγικά πιάτα

Ντολμαδάκια γιαλαντζί (με αμπελόφυλλο και ρύζι) — 6

Μανιτάρια porto bello, μαριναρισμένα στη σχάρα — 7,5 --

Πατάτες φούρνου κυδωνάτες, ψημένες με την φλούδα & αρωματισμένες — 6 --

Ντοματοκεφτέδες με φρέσκα μυρωδικά 5 τμχ — 6 --
Ντιπ γιαουρτιού + 0,5

Κολοκυθοκεφτέδες με φρέσκα μυρωδικά (Πράσινο κολοκύθι και κίτρινη κολοκύθα) 5 τμχ — 6 --
Ντιπ γιαουρτιού + 0,5

Πατάτες τηγανητές φρέσκιες (με υπομονή) — 4 --

Μοναδικές συνταγές

Μελιτζάνα φούσκα με πικάντικη σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, φέτα & κίτρινο τυρί τριμμένο — 7 --

Μανιτάρια λαζαρίνες γεμιστά με σάλτσα τριών τυριών & καπνιστό χοιρινό — 7,5 --

Κρεμμύδι γεμιστό με κιμά μοσχαρίσιο, κολοκύθι, μελιτζάνα, γκούντα & σάλτσα μπίρας — 7,5 --

Κεφτεδάκια τηγανητά της μαμάς. Φρέσκος μοσχαρίσιος κιμάς 6 τμχ ✶ — 7 --

Κοτομεζές πικάντικος με πιπεριές και γλυκοκαυτερή σαλτσούλα ✶ — 7,5 --

"Γλύκα", κοκκινιστό **μοσχαράκι** στην κατσαρόλα ✶ — 8,5 --

'Ανατολίτικο" : Χοιρινό σε μικρά κομματάκια, μαγειρεμένα με ξερά σύκα, δαμάσκηνα, 12 μπαχαρικά + κρέμα γάλακτος ✶ ☺ — 8,5 --

✶ **Επιπλέον συνοδευτικό** : πατάτες τηγανητές ή φούρνου, ρύζι, ζυμαρικά — 2 --

Τυριά από την Ελλάδα

Τυρί σαγανάκι		5	--
Ανθότυρος ξηρός. Κρήτης	Με μέλι + 0,80	5,5	--
Μπουγιουρντί (καυτερό ή όχι) φέτα, ντομάτα, πιπεριά στο φούρνο		6,5	--
Φέτα στο τηγάνι με κουρκούτι, **μέλι** & σουσάμι		6,5	--
Ταλαγάνι αιγοπρόβειο τυρί στη σχάρα + τσάτνευ κρεμμυδιού		6,5	--

Αλλαντικά & Καπνιστά

Σύγκλινο Μάνης, (Χοιρινά κομμάτια καπνιστού κρέατος)		7	
Χοιρινό λουκάνικο καπνιστό στη σχάρα + ντιπ ✶		6,5	--
Μοσχαρίσιο (100 %) **λουκάνικο**, καπνιστό στη σχάρα + ντιπ ✶		6,5	--
Καπνιστά φιλέτα από **Χοιρινό** (λαιμός), περασμένα από τη σχάρα. με σως πορτοκαλιού ✶		7,5	--
✶ **Επιπλέον συνοδευτικό** : πατάτες τηγανητές ή φούρνου, ρύζι, ζυμαρικά		2	--

Κυρίως πιάτα ... με κρέας

Κλέφτικο: Χοιρινό σε πουγκί στον φούρνο, με πιπεριές ντομάτα, σκόρδο, πατάτες & φέτα ☺	12	
Χοιρινά μπριζολάκια (χωρίς οστό -λαιμός), στη σχάρα. Συνοδεύεται με.πατάτες ψητές κυδωνάτες	9	6
Μπιφτέκια... αλά Τρίκυκλο στη σχάρα, με φρέσκο κιμά μοσχαριού + πατάτες ψητές κυδωνάτες **Ντιπάκι** + 0,5	10	6
Κοντοσούβλι κοτόπουλο μερίδα ~450 γρ. Συνοδεία: πατάτες τηγαν. ή ψητές κυδωνάτες ☺	11	
Μουσακάς με μοσχαρίσιο κιμά. Χρόνος προετοιμασίας ~30'.	9,5	

Της ...παρέας.
Θέλουν τον χρόνο τους

Κότσι χοιρινό καραμελωμένο με σάλτσα μπίρας με αργό παρατεταμένο ψήσιμο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, σαλάτα + ντιπάκι *Χρόνος προετοιμασίας ~ 40'* ☺ — 16 €/κιλό

Ποικιλία κρεάτων σχάρας. Φιλετάκια χοιρινά, κοτόπουλο, καπνιστό χοιρινό, λουκάνικο, μπιφτέκι + πατάτες τηγανητές + πιτούλες τραγανές + ντιπάκι 4 / 3 / 2 ατόμων	35	27	19

Συμπληρωματικό μπολάκι με σαλτσάκι: κέτσαπ, μουσταρδόμελο, σως γιαουρτιού, μαγιονέζα — 0,5

Ψωμάκι / μερίδα	0,8
Μικρή μερίδα με ελιές	3
Ελαιόλαδο συσκευασμένο φ.100 ml	2
✶ **Επιπλέον συνοδευτικό** : πατάτες τηγανητές ή φούρνου, ρύζι, ζυμαρικά	2

= χωρίς γλουτένη

-Η φέτα είναι Π.Ο.Π - Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο
-Το μενού μας, μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες, οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία. Παρακαλούμε ενημερώστε μας
-Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο / Φρέσκα κρέατα και λαχανικά.

☺ Πιάτα που δεν είναι διαθέσιμα Κάθε ημέρα. Ρωτήστε μας

Ενημερωθείτε για τα πιάτα ημέρας

Μαγειρευτά – πίτες ημέρας