



Προσπαθούμε να σας προσφέρουμε μόνο την καλύτερη ποιότητα και τα προϊόντα μας είναι φτιαγμένα σχεδόν αποκλειστικά με κρητικές πρώτες ύλες. Χρησιμοποιούμε παρθένο κρητικό ελαιόλαδο για όλα τα μαγειρευτά φαγητά και τις σαλάτες. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε σπορέλαιο. Χρησιμοποιούμε φρέσκες πατάτες και φέτα από την Ελλάδα. Σε περίπτωση κατάψυξης, τα κρέατα, τα κοτόπουλα, τα μπιφτέκια, τα ψάρια και τα θαλασσιά είναι φρεσκοκατεψυγμένα με τη μέθοδο IQF (Individual Quick Freezing), για να διατηρούν τη φρεσκάδα και τη γεύση αναλλοίωτη.

Οι τιμές περιέχουν δημοτικό φόρο και Φ.Π.Α.
Το κατάστημα υπόκειται σε αγορανομικό έλεγχο.
Υποχρεούται στην έκδοση θεωρημένων αποδείξεων λιανικής πώλησης αγαθών. Για διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας, υπάρχουν έντυπα δελτία παραπόνων στην έξοδο του καταστήματος.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Κοσμάς Λινοξυλάκης



Kasma

taverna

art of slow cooking

Local food

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ



κρήτη

ΓΕΝΕΤΕΙΡΑ ΑΞΙΩΝ

η ιστορία μας

Στις αρχές του 20ου αιώνα ο Κοσμάς Λινοξυλάκης βρήκε τον ερώτα του και αγάπησε την Αγία Γαλήνη ενα από τα πιο όμορφα μέρη της Κρήτης.

Έφυγε από το Κέδρος και το Άνω Μέρος το χωριό του για την Αγία Γαλήνη όπου και εγκαταστάθηκε και παντρεύτηκε. Εδώ άνοιξε και το καφενείο 1906 με το όνομα ΚΟΣΜΑΣ.

Τέλος 1950 αναλαμβάνει ο γιός του Δήμος κάνοντας το καφενείο το κέντρο της Αγίας Γαλήνης σερβίροντας εκτός από καφέ και τσικουδιά, γλυκά, ποτά, εκεί έφτιαξε το πρώτο παγωτό χειροκίνητα με τη βοήθεια των μικρών παιδιών του χωριού με ανταμοιβή μια μπάλα παγωτού. Ο Δήμος (πατέρας μου) ταξίδεψε επίσης στο νησί της Σύρου και έμαθε τη τέχνη της βανίλιας, γνωστό σαν “υποβρύχιο”. Όλες οι εκδηλώσεις του χωριού γίνονταν στο καφενείο του Δήμου, γλέντια, σινεμά ήταν το κέντρο.

Από το 1970 το καφενείο δόθηκε στην αδελφή του με το όνομα: Libyan Sea. Από το 1996, εγώ ο Κοσμάς Λινοξυλακης γιός του Δήμου μετά το τέλος των σπουδών μου ΑΣΕΤΕΜ/ΣΕΛΕΤΕ (καθηγητής στα επαγγελματικά λύκεια) αποφάσισα να συνεχίσω τη παράδοση της οικογένειας μου μένοντας στο μέρος που γεννήθηκα και αγαπώ.

*Καλώς ήρθατε
στο εστιατόριο Κοσμάς και
Καλή απόλαυση*

Απεριτιφ

200. ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ 50ml _____ 0,2lt _____
(ρακι, μονή απόσταξη-Κρήτη)
201. ΤΣΙΠΟΥΡΟ 50ml _____ 0,2lt _____
(διπλή απόσταξη)
202. ΟΥΖΟ 50ml _____ 0,2lt _____
(απόσταξη σταφυλιών με γλυκάνισο, Χιος)
203. ΑΣΠΡΗ ΣΑΝΓΚΡΙΑ _____
Άσπρο κρασί, βανίλια, εσπεριδοειδή, φρούτα του πάθους
204. ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΝΓΚΡΙΑ _____
Κόκκινο κρασί, κανέλλα, εσπεριδοειδή, μεταξά
205. ΑΦΡΩΔΗΣ ΚΡΑΣΙ (0,2l) _____
206. ROYAL _____
Prosecco, άγρια βατόμουρα ή φράουλα
207. HUGO _____
Prosecco, Elderflower, μέντα
208. ATHENIAN SPRITZ _____
Prosecco, Otto's vermouht, Tonic water
209. APEROL SPRITZ _____
Aperol, soda, prosecco

Αναψυκτικά

210. Coca Cola 0.25lt _____
211. Fanta (πορτοκάλι-λεμόνι) 0.25lt _____
212. Spezi COCA COLA
(με πορτοκαλάδα) 0.25lt _____
214. Sprite -Tonic 0.25lt _____
215. Soda (Ανθρακουχο νερό) 0.3lt _____
0.75lt _____
216. Φυσικό επιτραπέζιο νερό 0.5lt _____
1lt _____
217. Ice tea 0.25lt _____

Χυμοί Φρούτων

218. Φρέσκος χυμός πορτοκάλι _____
219. Λεμόνι _____
(λεμόνι, δυόσμο, verbena)
220. Kimba _____
(χυμός μπανάνα και κεράσι)
221. Τροπικό _____
(ανανά, πασιον, λεμόνι)



Ζούπες

1. ΝΤΟΜΑΤΟΣΟΥΠΑ

Με κους-κους, γιαούρτι & λάδι βασιλικού

2. ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ

Με μεσογειακά λαχανικά, αρακά & τζίντζερ

3. ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ

Με λιονταρόψαρο φιλέτο, λαχανικά & κρόκο Κοζάνης

Ορεκτικά

4. ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ

Με πίτα, σκородοβούτυρο, μυρωδικά & τυρί

5. ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ ΦΙΛΕΤΟ

Γουασάμπι, λαδολέμονο, κάπαρι, μουστάρδα ντιζόν

6. ΠΙΤΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ

Λιαστή ντομάτα, ελιές, γραβιέρα & φύλλα ρόκας

7. ΠΙΤΑ ΜΕ ΣΑΡΔΕΛΑ ΦΙΛΕΤΟ

Λευκό ταραμά, ντομάτα ψητή, κρεμμύδι, κάπαρι

8. ΤΖΑΤΖΙΚΙ

Στραγγιστό γιαούρτι με αγγούρι & τριμμένο σκόρδο

9. ΝΤΑΚΟΣ ΚΡΙΘΙΝΟΣ

Με ντοματίνια, ελιές, κάπαρι, ρίγανη, ελαιόλαδο & ξινομυζήθρα

10. ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ ΨΗΤΗ ΠΙΤΟΥΛΑ

11. ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

Με λαδολέμονο & ντιπ από γιαούρτι δυόσμο & πίτα ψητή

12. ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ

Φρέσκα μανιτάρια στο φούρνο, με γέμιση από τοπικά τυριά & φασκόμηλο

Ορεκτικά

14. ΣΟΥΣΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Με γουασάμπι, σόγια & τζίντζερ

15. ΣΟΥΣΙ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ

Με γουασάμπι, σόγια & τζίντζερ

16. ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΚΟΡΔΑΤΑ

Με λαδολέμονο, θυμάρι, σκόρδο, ρόκα & ώριμη γραβιέρα

17. ΡΟΛΑΚΙΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

Με γέμιση από φέτα & γραβιέρα, παναρισμένα με σουσάμι & μαρμελάδα σύκο

18. ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ

Με φρέσκια ντομάτα, μοτσαρέλα, γραβιέρα, βασιλικό & ψητή πίτα

19. ΤΥΡΙ ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΦΛΑΜΠΕ

Με κονιάκ λεμόνι

20. ΧΑΛΟΥΜΙ

Με αποξηραμένα φρούτα, χυμό πορτοκάλι, θυμάρι & πετιμέζι

21. ΚΑΝΕΛΟΝΙ

Με σπανάκι, μυζήθρα, ντομάτα & βασιλικό

22. ΦΕΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΕΛΙΕΣ

Πιπεριές, σκόρδο, δενδρολίβανο, τσίλι, ελαιόλαδο & πίτα ψητή

23. ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ

Με φύλλα ρόκας, ώριμη γραβιέρα, λαδολέμονο & κάπαρη

24. ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΕΚΛΕΚΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

Γραβιέρα, ανθότυρο, μανούρι, φέτα, προσούτο, απάκι, ζαμπόν, σαλάμι αέρος, ντοματίνια, ελιές, παξιμαδάκια

25. ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

Τυροκαυτερή, ταραμά λευκό, ελιές, μελιτζανοσαλάτα, ντομάτα, αγγούρι & πίτα

Θαλασσινά

26. ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ

Με σκορδομαγιονέζα

27. ΧΕΛΙ ΦΙΛΕΤΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟ

Με σαλάτα από κους-κους, παντζάρι & ντρέσινγκ από γιαούρτι

28. ΤΑΡΤΑΡ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΤΟΝΟ

Μαριναρισμένο με σησαμέλαιο, τζίντζερ, σόγια, σουσάμι πάνω σε αβοκάντο και φύτρες

29. ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΑΛΑΤΑ

Με ελιές, φινόκιο, πορτοκάλι, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών & φρέσκια ρίγανη

30. ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ

Με φάβα, χόρτα γιαχνερά, πιπεριά σχάρας, λαδολέμονο με ελιές, κάπαρη & ρίγανη

31. ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

Με πάνκο σκόρδο, ζύσμα λεμόνι & σάλτσα τσίλι

32. ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ & ΓΡΑΒΙΕΡΑ

Με σκόρδο, Μεταξά και κρέμα γάλακτος

33. ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΚΑΡΥ

Μπέμιπι σπανάκι, γάλα καρύδας & ρύζι μπασμάτι

34. ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΚΟΡΔΑΤΕΣ

Με σκόρδο, ελαιόλαδο, λευκό κρασί, μαϊντανό, ντοματίνια & πίτα ψητή

35. ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ

Με λαχανικά, μυρωδικά, λευκό κρασί, σκόρδο-λεμόνι, μουστάρδα & τυρί γαλένι

36. ΜΥΔΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Με ντομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι, σκόρδο-φέτα & ούζο

37. ΧΤΕΝΙΑ

Με κρούστα μυρωδικών & λαδολέμονο



Σαλάτες

38. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

Με τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές, ρίγανη & φέτα

39. ΚΡΗΤΙΚΗ ΜΕ ΕΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ

Με παξιμάδι, τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, πατάτα βραστή, ελιές, κάπαρη, ρίγανη

40. ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ

Διάφορα μαρούλια, αποξηραμένα φρούτα, μυρωδικά, καρύδια, μανούρι, λαδοβασάλικο, μέλι & πετιμέζι (σιρόπι απο μούστο)

41. ΚΑΠΡΕΖΕ

Ντοματίνια, μοτσαρέλα, βασιλικό, κρεμμύδι & τραγανό μπέικον

42. ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ

Μάνγκο, αβοκάντο, αυγό, αγγούρι, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

43. ΣΑΛΜΟΝΕ

Δροσερά μαρούλια, φλοίδες καρότου, σέλερι, καπνιστό σολομό, λαδολέμονο, κάπαρη & μαυροσούσαμο

44. ΣΙΖΑΡ

Με μαρούλι ρομάννα, κρουτόν, μπέικον, κοτόπουλο, παρμεζάνα & σίζαρ ντρέσινγκ

45. ΔΡΟΣΕΡΗ

Ρόκα, σπανάκι, σέλερι, σύκο, ρόδι, σταφίδες, ξυνομυζήθρα & βινεγκρέτ από μηλόξυδο, ντιζόν, ελαιόλαδο

46. ΧΕΛΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ- 'ΚΡΙΤΑΜΟ'

Με μαρούλι ρομάννα, ξυνόμηλο, ραπανάκι, πατάτα βραστή, κάπαρη, κρουτόν & βινεγκρέτ μουστάρδα, μηλόξυδο



Πίτες

47. ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Ντομάτα, μοτσαρέλα, ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι, ντομάτα, φέτα

48. ΙΤΑΛΙΚΗ

Μοτσαρέλα, ντομάτα, προσούτο, ρόκα, παρμεζάνα

49. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Ντομάτα, μοτσαρέλα, μανιτάρια, μπέικον, πιπεριές

50. ΣΑΛΑΜΙ

Ντομάτα, μοτσαρέλα, σαλάμι, τσίλι, ρόκα

51. ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

Ντομάτα, μοτσαρέλα, σαλάμι, ζαμπόν, μπέικον, λουκάνικο, ρόκα

52. ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

Ντομάτα, μοτσαρέλα, φρέσκο βασιλικό

53. ΦΛΩΡΕΝΤΙΝΑ

Ντομάτα, σπανάκι, μοτσαρέλα, μπέικον, ζαμπόν, αυγό

54. ΤΟΝΑΤΑ

Ντομάτα, μοτσαρέλα, τόνο, ελιές, κρεμμύδι, τσίλι

55. ΧΑΒΑΗ

Με ζαμπόν και ανανά

Burger

56. ΚΛΑΣΙΚΟ BURGER

Ντομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, μπάρμπεκιου, πατάτες τηγανητές & ντιπ μαγιονέζας

57. BURGER ME ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ

Ντομάτα, μαρούλι, αγγουράκι τουρσί, κρεμμύδι, μπάρμπεκιου, πατάτες τηγανητές & ντιπ μαγιονέζας

58. ΦΙΛΙ BURGER

Μπάρμπεκιου, τυρί philadelphia, μπέικον τραγανό, onion rings, ντομάτα, μαρούλι, πίκλες, πατάτες τηγανητές & ντιπ μαγιονέζας

59. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ BURGER

Τραγανό κοτόπουλο με μέλι & μουστάρδα, τυρί τσένταρ, coleslaw, ρόκα, σκορδομαγιονέζα, λεμόνι, πατάτες τηγανητές & ντιπ μαγιονέζας

60. BURGER ME ANANA ΨΗΤΟ

Μπέικον τραγανό, τυρί τσένταρ, κρεμμύδι ψητό, κοκτέιλ σως, μαρούλι, πατάτες τηγανητές & ντιπ μαγιονέζας

61. DOUBLE BURGER

μπεικον, τσενταρ, τραγανό κρεμμύδι, πικάντικη μουστάρδα, αγγουράκι τουρσί, πατάτες τηγανητές

62. VEGETARIAN BURGER

Ντιπ γιαουρτιού, ντομάτα, λαχανικά σχάρας, λιαστή ντομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, πατάτες τηγανητές



Ζυμαρικά

63. ΠΕΝΕΣ ΜΠΟΛΟΝΕΖ

Με κιμά μοσχαρίσιο, ντομάτα & βασιλικό

64. ΠΕΝΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Μουστάρδα, μέλι, θυμάρι, τυρί γαλένι & γραβιέρα

65. ΤΟΝΑΤΑ

Πένες με τόνο, ελιές, πιπεριά Φλωρίνης, μελιτζάνα, τσίλι, ντοματίνια & κάπαρη

66. ΜΑΚΑΡΟΥΝΕΣ* ΜΕ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ

Ντομάτα, βασιλικό και γραβιέρα

67. ΜΑΚΑΡΟΥΝΕΣ* ΜΕ ΚΡΗΤΙΚΑ ΤΥΡΙΑ

Φέτα, γραβιέρα, γαλένι, ξυνομηζύθρα, φρέσκο θυμάρι & καβουρδισμένο καρύδι

68. ΜΑΚΑΡΟΥΝΕΣ* ΣΠΙΤΙΚΕΣ

Με ραγού από μοσχάρι & ξινομυζήθρα

ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΕΝΕΣ GLUTEN FREE

* Μακαρούνες: Φρέσκα κρητικά ζυμαρικά

69. ΦΟΥΝΓΚΙ

Λιγκουίνι με ποικιλία μανιταριών, κρέμα γάλακτος, μαντζουράνα & σάλτσα ψητού

70. ΤΩΝ ΑΡΧΑΙΩΝ

Λιγκουίνι με ελιές, κάπαρη, λιαστή ντομάτα, αρωματικά, ρόκα & ανθότυρο

71. ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

Με λιγκουίνι, κολοκύθι, πέστο ρόκας & φυστίκι Αιγίνης

72. ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΑΛΙΟ-ΟΛΙΟ

Λιγκουίνι με γαρίδες, σκόρδο, μαϊντανό, βασιλικό & ντοματίνια

73. ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

Λιγκουίνι με καλαμάρι, γαρίδες, μύδια, χτένια, αχιβαδες, σάλτσα ντομάτα & σάλτσα οστρακοειδών

74. ΣΑΛΜΟΝΕ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ ΦΡΕΣΚΟ

Λιγκουίνι σπανάκι, ντοματίνι, βασιλικό, ξύσμα λεμόνι & κρέμα γάλακτος

75. ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΣΟΛΟΓΓΙΟΥ

Λιγκουίνι με ξύσμα λεμονι, χυμό λεμόνι και φρέσκα μυρωδικά



Πυζότα

76. ΦΙΛΕΤΙΝΙΑ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ

Με λαχανικά, μαυροδάφνη, σάλτσα ψητού, μαντζουράνα & παρμεζάνα

77. ΓΑΡΙΔΕΣ

Με σάλτσα οστρακοειδών, τυρί κρέμα, παρμεζάνα & ούζο

78. ΦΟΥΝΓΚΙ

Με ποικιλία μανιταριών, θυμάρι, σάλτσα κρασιού & παρμεζάνα

Vegan

79. ΣΤΙΦΑΛΟ

Με μανιτάρια, ντομάτα & όσπρια

80. ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΓΕΜΙΣΤΗ

Με λαχανικά, κους-κους & σάλτσα ντομάτας

81. ΚΟΥΣ-ΚΟΥΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΣΑΦΡΑΝ & ΡΟΚΑ

82. ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΑΡΥ

Τίκα Μασάλα, γάλα καρύδας & τρίμα καρύδας

83. ΦΑΛΑΦΕΛ

Με ντιπ ταχίνι, πίτα & σαλάτα ντομάτα-αγγούρι



Ελληνική κουζίνα

84. ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ Ή ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Με πίτα, τζατζίκι & πατάτες τηγανιτές

85. ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ

Στρώσεις από πατάτα, μελιτζάνα και κιμά, με κρέμα μπεσαμέλ και τριμμένο τυρί, ψημένο στο φούρνο

86. ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΣΜΥΡΝΕΙΚΑ

Από μοσχαρίσιο κιμά, με πουρέ πατάτας

87. ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΙΦΑΛΟ

Με πατάτα τηγανιτή

88. ΑΡΝΑΚΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ

Με μανιτάρια, τυρί φέτα & ψητά λαχανικά

89. ΜΠΟΥΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ SOUS VIDE

Σιγομαγειρεμένα με μέλι, φασκόμηλο, λεμόνι. Σερβίρονται με κους-κους

90. ΚΑΤΣΙΚΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΗ

Με μακαρούνες σπιτικές & ξινομυζήθρα

91. ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ ΓΙΑ 2

ΑΤΟΜΑ 600gr (ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ)

Από χοιρινό λαιμό, αρνί, μοσχάρι & κοτόπουλο, μαριναρισμένα με κόκκινο κρασί & μυρωδικά Κρήτης. Σερβίρεται με λαχανικά, πατάτες τηγανητές, σπιτική μπάρμπεκιου, ντιπ μουστάρδας & πίτα ψητή



Μιάτα των Λεφ

Γαρντούρες Ξτρα

92. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΙΚΑ ΜΑΣΑΛΑ- Sous vide

Με πικάντικο κόκκινο κάρυ, γάλα καρύδας, καβουρδισμένα αμύγδαλα, τρίμα καρύδας & ρύζι μπασμάτι

93. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ & ΓΡΑΒΙΕΡΑ - Sous vide

Με λαχανικά σχάρας & κους-κους

94. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΟΣΚΑΝΑ - Sous vide

Με μανιτάρια, λιαστή ντομάτα, σπανάκι, ντοματίνια, κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα & κους-κους

95. ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΡΑΓΟΥ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ - Sous vide

Με σάλτσα από κρασί μαυροδάφνη, πουρέ πατάτας & μπρόκολο

96. ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΕΛΙΕΣ Sous vide

Με λιαστή ντομάτα, κρασί Μαρουβά, σκόρδο, αρωματικά βότανα. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές & λαχανικά σχάρας

97. ΧΟΙΡΙΝΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ - Sous vide

Σιγοψημένα με σπιτική μπάρμπεκιου, πατάτες τηγανητές & coleslaw

98. ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΠΑΡΙΖΙΕΝ

Με σάλτσα από φρέσκο πράσινο πιπέρι, σάλτσα ψητού, κρέμα γάλακτος, κονιάκ, μπρόκολο & πουρέ πατάτας

99. ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ- Sous vide

Σιγοψημένα με λαχανικά & σάλτσα ψητού, κρεμονάδα & πουρέ πατάτας

100. ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ ΜΕ ΣΥΚΑ - Sous vide

Σιγοψημένο με σάλτσα κρασιού, ρόδι, μπαχαρικά & πουρέ πατάτας

101. ΧΟΡΤΑ ΤΣΙΓΑΡΙΑΣΤΑ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ

102. ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

103. ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ ΡΟΚΑ

104. ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ ΣΠΙΤΙΚΟΣ

105. ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ & ΓΡΑΒΙΕΡΑ

106. ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΦΡΕΣΚΙΕΣ

107. ΡΥΖΙ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

108. ΟΣΠΡΙΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ

109. ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΗΜΕΡΑΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ



Κρεατικά Σνάτσας

110. ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ

Από λαιμό μαριναρισμένο με λευκό κρασί, ελαιόλαδο & φρέσκα αρωματικά, με τζατζίκι, πίτα & πατάτες τηγανιτές

111. ΚΟΤΟΣΟΥΒΛΑΚΙ

Από κοτόπουλο μπούτι μαριναρισμένο με κουρκουμά, λεμόνι, μπαχαρικά, με ντιπ από γιαούρτι, δυόσμο, λεμόνι, πίτα & πατάτες τηγανιτές

112. ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ Ή ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Με πίτα, τζατζίκι & πατάτες τηγανιτές

114. ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΚΡΗΤΙΚΑ ΤΥΡΙΑ, ΕΛΙΕΣ & ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ

Με λαχανικά σχάρας & πατάτες τηγανιτές

115. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗΘΟΣ

Μαριναρισμένο με μουστάρδα, πορτοκάλι, κρασί, δενδρολίβανο. Συνοδεύεται με ρύζι μπασμάτι & λαχανικά

116. ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΣΠΙΤΙΚΑ ΚΑΠΝΙΣΜΕΝΗ

Με πατάτες τηγανιτές, ντιπ μουστάρδας & coleslaw

117. ΤΑΛΙΑΤΑ

Από κόντρα φιλέτο πάνω σε πατάτες σκορδάτες, θυμάρι, ρόκα & ώριμη γραβιέρα

118. ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΑΡΝΙΣΙΑ

Με χόρτα, σπανάκι & πατάτες τηγανιτές

119. ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ

Λαχανικά σχάρας & πατάτες τηγανιτές

120. ΣΙΡΛΟΙΝ ΣΤΕΙΚ 300gr

Με πατάτες τηγανιτές, λαχανικά σχάρας & chimichurri

121. ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ 200gr

Με λαχανικά σχάρας, πατατούλες τηγανιτές & chimichurri

122. ΜΙΞ ΓΚΡΙΑ ΓΙΑ 1

Γύρο, παϊδάκι, μπιφτέκι, κοτόπουλο. Με πίτα ψητή, τζατζίκι & πατάτες τηγανιτές

*ΠΩΣ ΠΡΟΤΙΜΑΤΕ ΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΑΣ

RARE Λίγο ψημένο από έξω, κόκκινο & ζουμερό από μέσα

MEDIUM RARE Μέτρια ψημένο από έξω, ροζ & ζουμερό στο κέντρο

MEDIUM Ψημένο αλλά ακόμα ροζ στο κέντρο

WELL DONE Καλοψημένο



Σάλτσες

Αλα κρεμ με φρέσκα
μανιτάρια
BBQ
Μουστάρδα-μέλι
Πιπεριών

Υάρι

123. ΤΣΙΠΟΥΡΑ 400gr

Με φρέσκα λαχανικά, πουρέ πατάτας & λαδολέμονο

124. ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ

Με πράσινη σαλάτα & σκορδομαγιονέζα

125. ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΠΙΤΙΚΑ ΚΑΠΝΙΣΜΕΝΟΣ

Με πουρέ πατάτας & λαχανικά βουτύρου

126. ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΤΗΓΑΝΙΤΟΣ

Με χόρτα, παντζάρι-πορτοκάλι, πατάτα τηγανητή & σκορδομαγιονέζα

127. ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ

Με φάβα, χόρτα & πιπεριά ψητή

128. ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΠΙΤΙΚΑ ΚΑΠΝΙΣΜΕΝΟΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΧΟΡΤΑ & ΣΠΑΝΑΚΙ

Με μανιτάρια τηγανιτά, με πουρέ πατάτας & λάδι βασιλικού

129. ΤΟΝΟΣ ΦΙΛΕΤΟ

Με καπονάτα, χόρτα, λαδολέμονο, ελιές & κάπαρη

130. ΛΑΥΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ

Με κρούστα μυρωδικών, ντοματίνια σκόρδο & λαχανικά

131. ΣΚΟΥΜΠΡΙ ΣΠΙΤΙΚΑ ΚΑΠΝΙΣΜΕΝΟ

Με οσπριάδα, λιαστή ντομάτα, πορτοκάλι, μυρωδικά & ρόκα

132. ΚΑΒΟΥΡΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΩΝ

133. ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ ΣΧΑΡΑΣ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

Με καβούρι, χτένια, μύδια, καλαμάρι, χταπόδι, γαρίδες, λαδολέμονο & σκορδομαγιονέζα

