

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

THE COMFORT MENU

make your weekdays taste like weekends

ΣΟΥΠΑ

ΒΕΛΟΥΤΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ

καβουρδισμένο βούτυρο με σφένδαμο & κάστανα, τραγανός ξυνόχοντρος - gf*, vg, vn*

ΣΑΛΑΤΑ

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

ανάμεικτα σαλατικά, κινόα, παντζάρι, pecans & αρωματική βινεγκρέτ με πορτοκάλι & τζίντζερ - gf, vn

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ARANCINI & MANITARIA

τραγανές κροκέτεςμανιταριών, κρέμα τυριών, λάδι τρούφας - vg

ΠΙΤΑΚΙ

τυλιχτό με κοτόπουλο μαριναρισμένο με μπαχαρικά & σάλτσα γιαουρτιού

“CHEESE FRIES”

μπουκιές τραγανής πατάτας ρανέ, κρέμα από γιαούρτι & κατσικίσιο τυρί, παλαιωμένο αρσενικό Νάξου - vg

ΚΥΡΙΩΣ

επιλογή από:

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & ΠΑΤΑΤΕΣ

στήθος & μπουτί στη σχάρα, πατάτες σπαστές, σάλτσα λεμόνι - ρίγανη

ΓΑΡΙΔΕΣ & ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ

τραγανές γαρίδες, ραγού & κρέμα από σελινόριζα, σάλτσα από κυανό

ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ & ΛΑΙΜΟΣ

ριγκατόνι, χοιρινός λαιμός μπρεζέ με πετιμέζι, μανιτάρια σοτέ, αφρός μπέικον

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

ΛΕΜΟΝΙ BRÛLÉE

ψημένη κρέμα λεμόνι, μπισκότο βουτύρου, μασκαρπόνε, κουκουνάρι - gf

ΠΟΤΑ

2 ποτήρια house wine ανά άτομο

Λευκό: 3F WINES · THE BLENDER, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά / Ελλάδα, Βοιωτία / 2024

Κόκκινο: 3F WINES · THE BLENDER - Μαύρο Καλαβρυτινό, Merlot / Ελλάδα, Βοιωτία / 2022

35€ / άτομο

*Ρωτήστε μας για vegan εναλλακτικές στο κυρίως πιάτο

vg = πιάτο vegetarian, vn = πιάτο vegan, vn* = πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε vegan εκδοχή, gf= gluten free, gf*= πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε gluten free εκδοχή

*Το συγκεκριμένο μενού ισχύει από Κυριακή στις 18:00 μέχρι Παρασκευή στις 18:00. Δε συνδυάζεται με άλλες εκπαιδευτικές ενέργειες (πχ gift cards). Η χρήση του περιορίζεται στο σύνολο των ατόμων του τραπέζι και σε τραπέζα μέχρι 6 ατόμων. Το «Ψωμί & Αλάτι» διατηρεί το δικαίωμα να αποσύρει την προσφορά του συγκεκριμένου μενού χωρίς πρότερη ενημέρωση. Το κατάστημα διαθέτει ειδικό έντυπο για όλες τις αλλεργιογόνες ουσίες. Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας σε κάποια από αυτές, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.