



ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

FESTIVE MENU 2025-2026

24/12 (19:00–23:30), 31/12 (20:30–23:30) 25/12 (13:00–18:30)

65€

AMUSE

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΤΑΡΤΑΡ "ΣΟΥΣΙ", πικάντικο ταρτάρ, ρύζι σούσι, κρέμα από κατσικίσιο τυρί - gf*
BEEF TARTARE "SUSHI", spicy tartare, sushi rice, goat cheese cream - gf*

ΣΟΥΠΑ / SOUP

ΒΕΛΟΥΤΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ, καβουρδισμένο βούτυρο με σφένδαμο &, κάστανα, τραγανός ξυνόχοντρος - gf*, vg, vn*
PUMPKIN VELOUTE, brown butter with honey & coriander, chestnuts, crispy cracked wheat - gf*, vg, vn*

ΣΑΛΑΤΑ / SALAD

ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ & ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ, σαλατικά, ψητά παντζάρια, βινεγκρέτ ρόδι, πεκάν, παστινάκι - vg, vn*, gf
BEETS & GOAT CHEESE, mixed salad greens, roasted beets, pomegranate vinaigrette, pecans, parsnip - vg, vn*, gf

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

ΠΙΤΑΚΙ ΠΑΠΙΑΣ, πάπια κονφί, μπέικον, salsa ανανά
DUCK WRAP, duck confit, bacon, pineapple relish

"CHEESE FRIES", τραγανή πατάτα ρανέ, κρέμα από γιαούρτι & κατσικίσιο τυρί, παλαιωμένο αρσενικό Νάξου - vg
"CHEESE FRIES", crispy potato pané bites, yogurt & goat cheese cream, aged Naxos Arseniko - vg

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

(μία επιλογή ανά άτομο / one selection per person)

ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ & ΜΑΓΟΥΛΑ, ριγκατόνι, μοσχαρίσια μάγουλα μπρεζέ με πετιμέζι,μανιτάρια σοτέ, αφράτη μπεσαμέλ
RIGATONI & BEEF CHEEKS, braised beef cheeks with grape molasses, sauteed mushrooms, light bechamel

ΜΥΛΟΚΟΠΙ ΦΡΙΚΑΣΕ, αγκινάρες ιερουσαλήμ, χόρτα, αρωματικό αυγολέμονο
STONE BASS FRICASSEE, Jerusalem artichokes, wild greens, aromatic "avgolemono" sauce - gf

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΡΟΛΟ, τυλιγμένη με προσούτο, φιστίκια Αιγίνης, γέμιση, πουρές γλυκοπατάτας - gf
TURKEY ROLL wrapped with prosciutto, pistachios, Christmas filling, sweet potato puree - gf

IBERICO & ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ, καρέ σε τραγανή κρούστα, σάλτσα σελινόριζας, κρέμα από κυανό
IBERICO & CELERY ROOT, crispy crust loin, celery root sauce, blue cheese cream

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

RIB EYE, Αμερικάνικο Black Angus (300 γρ.), ασιατικό chimichurri, τραγανές πατάτες, κρέμα γιαούρτι - gf*
RIB EYE, American Black Angus (300 gr.), asian chimichuri, crispy potatoes, yoghurt cream - gf*
(+25 €)

FLAP STEAK, Αμερικάνικο Black Angus (250 γρ.), κομμένο σε λεπτές φέτες, ασιατικό chimichurri, τραγανές πατάτες, κρέμα γιαούρτι - gf*
FLAP STEAK, American Black Angus (250 gr.) cut into thin slices, asian chimichuri, crispy potatoes, yoghurt cream - gf*
(+15€)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ / DESSERT

ΤΑΡΤΑ, σοκολάτα - πραλίνα, καραμελωμένα φουντούκια, παγωτό βανίλια
TART, chocolate -praline, caramelized hazelnuts, vanilla ice cream



ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

MENΟΥ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ / CHILDREN'S MENU

25€

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

(Επιλογή / Selection)

Cheeseburger - Αμερικάνικο Black Angus, τσένταρ, τραγανές τηγανητές πατάτες
Cheeseburger - American Black Angus, cheddar, crispy fries

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

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

-

Κρέμα πραλίνα - σοκολάτα, παγωτό βανίλια, μπισκότο βουτύρου
Praline - chocolate cream, vanilla ice cream, butter crumble



ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ, ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΜΕΝΟΥ

Το εστιατόριο θα λειτουργήσει αποκλειστικά με το εορταστικό μενού στις:

24/12 και 31/12 βράδυ

25/12 και 1/1 μεσημέρι

Τιμή μενού για 24/12, 25/12, 31/12: 65€

Τιμή μενού για 1/1: 55€

Τιμή παιδικού μενού: 25€

ΩΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

24/12

Μεσημέρι 13:30 - 17:00: a la carte

Απόγευμα 17:00 - 19:00: κλειστή κουζίνα

Βράδυ 19:00 - 23:45: Εορταστικό μενού

31/12

Μεσημέρι 13:00 - 18:00: a la carte

Απόγευμα 18:00 - 20:30: κλειστή κουζίνα

Βράδυ 20:30 - 23:45: Εορταστικό μενού

25/12 & 1/1

Μεσημέρι 13:00 - 18:30: Εορταστικό μενού

Βράδυ 18:30 - 23:45: a la carte & Εορταστικό μενού

ONLINE ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΚΑΤΑΒΟΛΕΣ

(όπως εμφανίζεται στη σελίδα των online κρατήσεων)

Για κρατήσεις στις ακόλουθες ημερομηνίες και ώρες ισχύουν τα παρακάτω:

24/12: 17:00 – 23:45

25/12: 13:00 – 18:30

31/12: 18:00 – 23:45

1/1: 13:00 – 18:00

- Οι online κρατήσεις δε θα είναι διαθέσιμες. Για κρατήσεις μπορείτε να στείλετε email στο info@psomikialati.gr ή να καλέσετε στο 210 6848 178.
- Το εστιατόριο εξυπηρετεί με ειδικά διαμορφωμένο μενού που μπορείτε να δείτε εδώ (<https://www.yiannislocacos.gr/psomikialati/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.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

ΟΡΟΙ, ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΚΥΡΩΣΗΣ / ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΡΑΤΗΣΗΣ

- Η διάρκεια παραμονής για την κράτηση σας προσδιορίζεται σε 2,5 ώρες από την ώρα της κράτησης.
- 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 της κράτησης σε μικρότερο αριθμό ατόμων πρέπει να ενημερωθούμε τηλεφωνικά ή με email στο info@psomiatati.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.
- Υπάρχουν Vegetarian επιλογές σε όλα τα στάδια του μενού:
amuse
ΤΑΡΤΑΡ "ΣΟΥΣΙ", πικάντικο ταρτάρ από παντζάρι, ρύζι σούσι, κρέμα από κατσικίσιο τυρί
Ορεκτικό (αντί για πιτάκι)
ARANCINI & MANITARIA, τραγανές κροκέτες μανιταριών, κρέμα τυριών, λάδι τρούφας - vg
Κυρίως
NERI - ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ - ΤΡΟΥΦΑ, σπαγγέτι nerì, κρέμα παρμεζάνας, κρόκος κονφί, φρέσκια τρούφα - vg
- 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