



ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΜΕΝΟΥ 2024-2025

24/12 (19:00–23:30), 31/12 (20:30–23:30) 25/12 & 1/1 (13:00–18:30)

60€

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 & κόλιανδρο, κάστανα, τραγανός ξυνόχοντρος - vn*, gf*
PUMPKIN VELOUTE, brown butter with honey & coriander, chestnuts, crispy Greek pasta pearls - vn*, gf*

ΣΑΛΑΤΑ / SALAD

BABY GEM & ΜΠΡΟΚΟΛΟ, pecans, φιλέτο πορτοκάλι, βινεγκρέτ πορτοκάλι, ρόδι - vn, gf
BABY GEM & BROCCOLI, pecan, orange segments, orange vinaigrette, pomegranate - vn, gf

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

ΤΥΡΟΠΙΤΑ & ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ, κανταίφι, ελληνικά τυριά, σάλτσα πορτοκάλι, φιστίκια Αιγίνης - vg
CHEESE PIE & ORANGE, kadaifi stuffed with Greek cheeses, orange sauce, pistachios - vg

ΠΑΤΑΤΕΣ & ΜΠΕΙΚΟΝ, πατάτες baby confit, αφρός μπέικον, φρέσκια μαύρη τρούφα, παρμεζάνα - gf
POTATOES & BACON, baby confit potatoes, bacon foam, fresh black truffle, parmesan - gf

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

(μία επιλογή ανά άτομο / one selection per person)

ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, άγρια μανιτάρια μαγειρεμένα στιφάδο, κρέμα από κατσικίσιο τυρί, guanciale
RIGATONI & MUSHROOMS, wild mushrooms stewed "stifado" style, goat cheese cream, guanciale

ΜΥΛΟΚΟΠΙ, κρέμα από βανίλιες Φενεού και αγκινάρες Ιερουσαλήμ, σταμναγκάθι, παστό λεμόνι - gf
STONE BASS, cream of Feneos beans and Jerusalem artichokes, wild greens, preserved lemon - gf

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

ΜΑΓΟΥΛΑ & ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ, μοσχαρίσια μάγουλα μπρεζέ, σελινόριζα, ραγού μανιταριών - gf*
BEEF CHEEKS & CELERY ROOT, braised beef cheeks, celery root, mushroom ragu - gf*

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

RIB EYE BLACK ANGUS, σάλτσα με αρωματικά πιπέρια, γαλλικές πατάτες & baby gem σχάρας - gf
RIB EYE BLACK ANGUS, aromatic pepper sauce, grilled baby potatoes & baby gem lettuce - gf
(+24 €)

FLAP BLACK ANGUS, σάλτσα με αρωματικά πιπέρια, γαλλικές πατάτες & baby gem σχάρας - gf
FLAP BLACK ANGUS, aromatic pepper sauce, grilled baby potatoes & baby gem lettuce - gf
(+14€)

ΕΠΙΔΟΡΡΙΟ / DESSERT

NAPOLEON PARIS BREST, τραγανό σπιτικό φύλλο, κρέμα πραλίνα, καραμελωμένα φουντούκια, σάλτσα σοκολάτα - vg
NAPOLEON PARIS BREST, crispy homemade phyllo, praline cream, caramelized hazelnuts, chocolate sauce - vg

W & A

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

VEGAN MENU

60€

AMUSE

ΤΑΡΤΑΡ "ΣΟΥΣΙ", πικάντικο ταρτάρ από παντζάρι, ρύζι σούσι, πίκλα αγγούρι & κρεμμύδι
TARTARE "SUSHI", spicy beetroot tartare, sushi rice, goat cheese cream - gf, vg

ΣΟΥΠΑ / SOUP

ΒΕΛΟΥΤΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ, σιρόπι σφένδαμου αρωματισμένο με κόλιανδρο, κάστανα, τραγανή κινόα - gf*
*PUMPKIN VELOUTE, coriander honey & coriander, chestnuts, crispy Greek pasta pearls - gf**

ΣΑΛΑΤΑ / SALAD

BABY GEM & ΜΠΡΟΚΟΛΟ, pecan, φιλέτο πορτοκάλι, βινεγκρέτ πορτοκάλι, ρόδι - gf
BABY GEM & BROCCOLI, avocado, pecan, orange segments, orange vinaigrette, pomegranate - gf

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

BANILIES & ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ, βανίλιες Φενεού, αγκινάρες Ιερουσαλήμ σε διάφορες υφές, σταμναγκάθι - gf
BEANS & ARTICHOKES, Feneos beans, Jerusalem artichokes, wild greens - gf

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, μανιτάρια σιφάδο, ψητά ντοματίνια, φρέσκια τρούφα
RIGATONI & MUSHROOMS, mushroom stifado, roasted cherry tomatoes, truffle oil

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ / DESSERT

ΑΝΑΝΑΣ CRUMBLE, ψητός ανανάς, τραγανό μπισκότο αμυγδάλου, καραμέλα, σορμπέ σοκολάτα
PINEAPPLE CRUMBLE, roasted pineapple, almond crumble, caramel, chocolate sorbet

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

-

Brownies με φιστικοβούτυρο, παγωτό βανίλια, σάλτσα σοκολάτα
Brownies with peanut butter, vanilla ice cream, chocolate sauce



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: 60€
Τιμή vegan μενού: 60€
Τιμή παιδικού μενού: 25€

ΩΡΑΡΙΑ

24/12

Μεσημέρι 13:30 - 17:00: a la carte
Απόγευμα 17:00 - 19:00: κλειστή κουζίνα
Βράδυ 19:00 - 23:30: Εορταστικό μενού

31/12

Μεσημέρι 13:30 - 18:00: a la carte
Απόγευμα 18:00 - 20:30: κλειστή κουζίνα
Βράδυ 20:30 - 23:30: Εορταστικό μενού

25/12 & 1/1

Μεσημέρι 13:30 - 18:30: Εορταστικό μενού
Βράδυ 18:30 - 23:30: 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 – 23:30

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.
- 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.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

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. Το amuse διαμορφώνεται ως εξής:
TARTAR "ΣΟΥΣΙ", πικάντικο ταρτάρ από παντζάρι, ρύζι σούσι, κρέμα από κατσικίσιο τυρί
- 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