

# W & A

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

## GET INTO THE HOLIDAY SPIRIT WITH A GREAT TASTE

24 / 12 (19:00–23:30)

25 / 12 (13:00–18:30)

31 / 12 (20:30–23:30)

1 / 1 (13:00–18:30)

# 2024 2025

### 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

### HOLIDAY MENU - 60 €

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΤΑΡΤΑΡ “ΣΟΥΣΙ”,  
πικάντικο ταρτάρ, ρύζι σούσι, κρέμα  
από κασικίσιο τυρί - *gf\**

ΒΕΛΟΥΤΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ,  
καβουρισμένο βούτυρο με σφένδαμο  
& κόλιανδρο, κάστανα, τραγανός  
ξυνόχοντρος - *vn\*, gf\**

BABY GEM & ΜΠΡΟΚΟΛΟ, pecans,  
φιλέτο πορτοκάλι, βινεγκρέτ πορτοκάλι,  
ρόδι - *vn, gf*

ΤΥΡΟΠΙΤΑ & ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ, κανταΐφι,  
ελληνικά τυριά, σάλτσα πορτοκάλι,  
φιστίκια Αιγίνης - *vg*

ΠΑΤΑΤΕΣ & ΜΠΕΙΚΟΝ, πατάτες baby  
confit, αφρός μπέικον, φρέσκια μαύρη  
τρούφα, παρμεζάνα - *gf*

ΚΥΡΙΩΣ (μία επιλογή ανά άτομο)

ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, άγρια  
μανιτάρια μαγειρεμένα στιφάδο, κρέμα  
από κασικίσιο τυρί, guanciale

ΜΥΛΟΚΟΠΙ, κρέμα από βανίλιες  
Φενεού και αγκινάρες Ιερουσαλήμ,  
σταμναγκάθι, παστό λεμόνι - *gf*

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΡΟΛΟ, τυλιγμένη με  
προσούτο, φιστίκια Αιγίνης, γέμιση,  
πουρές γλυκοπατάτας - *gf*

ΜΑΓΟΥΛΑ & ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑ,  
μοσχαρίσια μάγουλα μπρεζέ,  
σελινόριζα, ραγού μανιταριών - *gf\**

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΥΡΙΩΣ ΜΕ ΕΠΙΠΛΕΟΝ  
ΧΡΕΩΣΗ

RIB EYE BLACK ANGUS, σάλτσα με  
αρωματικά πιπέρια, γαλλικές πατάτες &  
baby gem σχάρας (+24 €) - *gf*

FLAP BLACK ANGUS, σάλτσα με  
αρωματικά πιπέρια, γαλλικές πατάτες &  
baby gem σχάρας (+14 €) - *gf*

❖  
NAPOLEON PARIS BREST, τραγανό  
σπιτικό φύλλο, κρέμα πραλίνα,  
καραμελωμένα φουντούκια, σάλτσα  
σοκολάτα - *vg*

### 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](mailto:info@psomialati.gr) ή να καλέσετε στο 210 6848 178.
- Το εστιατόριο εξυπηρετεί με ειδικά διαμορφωμένο μενού που μπορείτε να δείτε εδώ (<https://www.yiannisluccacos.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

### ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ - 25 €

Πιτάκι τυλιχτό με κοτόπουλο  
μαριναρισμένο με μπαχαρικά & σάλτσα  
γιαουρτιού

ΚΥΡΙΩΣ (μία επιλογή ανά άτομο)

- ◆ Cheeseburger - Αμερικάνικο Black Angus, τσένταρ, τραγανές τηγανντές πατάτες
- ◆ Chicken nuggets, τραγανές τηγανντές πατάτες
- ◆ Ριγκατόνι με σάλτσα κιμά & παρμεζάνα

❖  
Brownies με φιστικοβούτυρο, παγωτό  
βανίλια, σάλτσα σοκολάτα

### VEGAN MENU - 60 €

ΤΑΡΤΑΡ “ΣΟΥΣΙ”, πικάντικο ταρτάρ  
από παντζάρι, ρύζι σούσι, πίκλα  
αγγούρι & κρεμμύδι

ΒΕΛΟΥΤΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ, σιρόπι  
σφένδαμου αρωματισμένο με  
κόλιανδρο, κάστανα, τραγανή  
κινόα - *gf\**

BABY GEM & ΜΠΡΟΚΟΛΟ, pecan,  
φιλέτο πορτοκάλι, βινεγκρέτ πορτοκάλι,  
ρόδι - *gf*

BΑΝΙΛΙΕΣ & ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ, βανίλιες  
Φενεού, αγκινάρες Ιερουσαλήμ σε  
διάφορες υφές, σταμναγκάθι - *gf*

ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, μανιτάρια  
στιφάδο, ψητά ντοματίνια, φρέσκια  
τρούφα

❖  
ΑΝΑΝΑΣ CRUMBLE, ψητός ανανάς,  
τραγανό μπισκότο αμυγδάλου,  
καραμέλα, σορμπέ σοκολάτα

[info@psomialati.gr](mailto: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.

### 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: ΤΑΡΤΑΡ “ΣΟΥΣΙ”, πικάντικο ταρτάρ από παντζάρι, ρύζι σούσι, κρέμα από κασικίσιο 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