

# Γκαζοχώρι

(Δεκελέων 2-6, Γκάζι 118-54)

## ΜΕΝΟΥ

### Ορεκτικά

€

Πατάτα γεμιστή (ψητή) (Πατάτα ψητή γεμιστή με μπέικον,μανιτάρια και διάφορα τυριά να λιώνουν στο στόμα!!!)

Φάβα Σαντορίνης (Η αγαπημένη φάβα (σαντορίνης) με κρεμμύδι και φρέσκο λαδάκι)

Στραπατσάδα (Η παραδοσιακή με αυγά, ψιλοκομμένη ντομάτα και λίγο κρεμμυδάκι στο τηγάνι. Απαραίτητη η φετούλα!!!!)

Κολοκυθοκεφτέδες (Φρέσκα κολοκυθάκια, με αυγό, τυρί μαϊντανό ή νησίστιμοι αν προτιμάτε!)

Πιπεριές γεμιστές (Πιπεριές στο φούρνο με μυζήθρα και μυρωδικά)

Καβουροσαλάτα (Δροσερή θαλασσινή σαλάτα με καβουρόψυχα, λαδάκι, αλάτι, ξύδι, πιπεριές)

Μελιντζανοσαλάτα (Με μελιντζάνες , γιαούρτι, σκόρδο, λαδάκι και αλατάκι)

Ντάκος (Ντάκος ο κρητικός με φρέσκο παξιμάδι Κρήτης, ντομάτα και μυζήθρα και μπόλικο λαδάκι!!!)

Πατάτες τηγανιτές (Η κλασική αξία στα τραπέζι σας. Κομμένες στο χέρι και φρεσκοτηγανισμένες σερβίρονται με ρίγανη ή αν το επιθυμείτε με τυράκι ή κάποια σάλτσα σως!!!)

Χαλούμι (Το κυπριακό τυρί στα κάρβουνα με ντοματούλα και άνιθο!!!)

### Mix Κρεάτων

€

Το βασίλειο της κρεατοφαγίας...Ποικιλία κρεατικών με λουκάνικο χωριάτικο, πανσέτα, συκώτι ( όλα στη σχάρα) και κοτόπουλο ψητό (μπούτι χωρίς κόκκαλο) σερβιρισμένα με σως κέτσαπ

Σουτζουκάκια (Τα παραδοσιακά συμυρνέικα σουτζουκάκια από φρέσκο κιμά με κόκκινη σάλτσα!!!)

Μπεκρή μεζέ (Μοσχαρίσιο κρέας σε μπουκίτσες σβησμένο με κρασί και κόκκινη σάλτσα!!!)

Τηγανιά χοιρινή (Κομματάκια από χοιρινό φρέσκο κρέας σβησμένα με κρασί και λεμόνι)

Κεφτεδάκια (Κεφτεδάκια στο φούρνο από φρέσκο κιμά σερβιρισμένα με πατάτες τηγανιτές)

Συκώτι (Φρέσκο συκώτι στη σχάρα σερβιρισμένο με ντοματούλα και μια γευστικότερη σαλτσούλα!!!)

Πανσέτα (Πανσέτα στη σχάρα από φρέσκο κρέας συνοδευόμενη από τηγανιτές πατάτες)

Τηγανιά κοτόπουλο (Μπουκίτσες άπαχου κοτόπουλου(στήθος) με μια εξαιρετη σάλτσα (συνταγή του Κωστή)!!!)

Λουκάνικο χωριάτικο (Το παραδοσιακό χωριάτικο λουκάνικο στα κάρβουνα σερβιρισμένο με πατάτες και μουστάρδα!!!)

## Mix Θαλασσινών

€

Για απέραντη θάλασσα. Γαύρος, αθερίνα, καλαμαράκια, σαρδέλα με καβουροσαλάτα για ταξίδια στην παραλία

Γαρίδες (Γαρίδες τηγανιτές με ντοματούλα και μαϊντανό)

Χταπόδι (Χταποδάκι ξυδάτο με πιπεριές σε φρέσκο λάδι)

Σαρδέλες (Σαρδέλες φούρνου με ντοματούλα και μυρωδικά σε φρέσκο λαδάκι)

Αθερίνα (Αθερινούλα τηγανιτή σε φρέσκο λάδι)

Γαύρος (Γαυράκι τηγανιτό σε φρέσκο λάδι)

Καλαμαράκια (Καλαμαράκια τηγανιτά σε φρέσκο λάδι)

## Ανατολίτικες συνταγές

€

Ομελέτα (Ομελέτα αλλά όχι η συνηθισμένη. Με παστοურμά, σουτζούκι και διάφορα μπαχαρικά (βεδουίνικη))

Φαλάφεν (Οι παραδοσιακοί ρεβυθοκεφτέδες με έξτρα γεύση και μυρωδικά, περιμένουν να τους δοκιμάσετε και να τους αγαπήσετε)

Ταμπουλέ (Μια δροσερή σαλάτα με πληγούρι, , αραβική πίτα και πολλά πολλά μυρωδικά!!!)

Γιαουρτλού (Κεμπάμπ από φρέσκο κρέας, αραβική πίτα και σάλτσα γιαουρτιού!!!)

Μπορανά (Οι ανατολίτικες μελιντζάνες στο φούρνο με πιπεριές, ντομάτα, τυρί και σάλτσα γιαουρτιού!!!)

## Ποικιλίες

€

Ποικιλία μεγάλη (Για έως τέσσερα άτομα, με λουκάνικο χωριάτικο, πανσέτα στη σχάρα, κοτόπουλο ψητό, πατατοσαλάτα, τυροπιτάκι και λουκανικοπιτάκι και αγγουράκι. Συνοδεύεται από σως κέτσαπ)

Ποικιλία μικρή (Ποικιλία μικρή, ιδανική για δυο άτομα, με λουκάνικο χωριάτικο στη σχάρα, ψητό κοτόπουλο, πανσέτα στη σχάρα, πατατοσαλάτα, τυροπιτάκι και λουκανικοπιτάκι, αγγουράκι και σως κέτσαπ)

## Διάφορα πιάτα

€

Μακαρούνες (Μακαρούνες, χειροποίητες πλεξούδες, σβησμένες σε φρέσκο βούτυρο με μυζήθρα (παραδοσιακό Καρπάθου). Γιατί ως λαός είμαστε μακαρονάδες!!!)

Ριζότο (Το φημισμένο μας ριζότο με γαρίδες, μανιτάρια, καλαμπόκι, αρακά, σταφίδες και κουκουνάρι!!!)

Μανιτάρια (Μανιτάρια τηγανιτά με διάφορα μυρωδικά)

Μανιτάρια πλευρώτους (Μανιτάρια πλευρώτους με καρύδια και μυρωδικά στη σχάρα)

## Σαλάτες

€

Σαλάτα Γκαζοχώρι (Η αγαπημένη μας σαλάτα Γκαζοχώρι ανανεωμένη με μαρούλι, ντομάτα, πατάτα βραστή, κόκκινο λάχανο, αγγούρι, πιπεριές, ράπανο, κρεμμύδι, καρότο και ελιές)

Σαλάτα του Καίσαρα (Η «βασιλική» σαλάτα με κοτόπουλο, κρουτόν, παρμεζάνα, άιςμπεργκ, λόλα, καλαμπόκι και τη σος του μάγειρά μας Χαρίλαου!!!)

Χωριάτικη (Η κλασική ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, τυρί φέτα και ρίγανη)

Ρόκα μοτσαρέλα (Με ρόκα, μαρούλι, λιαστή ντομάτα και σως βαλσάμικο)

Ρόκα παρμεζάνα (Με ρόκα, μαρούλι, ντοματίνια και σως βαλσάμικο)

Αγγουροντομάτα (Φρέσκια ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδι, πιπεριές και ελιές από το χωριό!!!)

Μαρούλι (Η παραδοσιακή μαρουλοσαλάτα με άνιθο, κρεμμυδάκι, λάδι από το χωριό, λεμόνι ή ξύδι και πάντα φρέσκα υλικά)

## Γλυκά

€

Γιατί κάθε γεύμα τελειώνει με ένα καλό γλυκό.

Γλυκά του κουταλιού ( βύσσινο, κυδώνι, κεράσι) – σερβίρονται και με γιαούρτι.

Βυζαντινό ( παντεσπάνι – σιρόπι, κρέμα – βανίλια, σαντιγί)

Καζάν Ντιπί ( η αυθεντική ανατολίτικη γεύση)

Σοκολατόπιτα ( η πιο ηδονική γεύση πριν και μετά από κάθε γεύμα)

Πανακότα ( με τη συνταγή του Χαρίλαου)

### Σημείωση σχετικά με το μενού:

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ.

Το μενού έχει δοθεί στο e-table.gr από το εστιατόριο στις 24/06/2015.

Για οποιαδήποτε αλλαγή στο μενού από αυτή την ημερομηνία και μετά δεν ευθύνεται το e-table.gr.