



FRAOULA

KOOZINA BAR

menu

OPEKTIKA

Λουκουμάδες φέτας μαριναρισμένοι κύβοι από φέτα, σε αφράτη ζύμη & μέλι με σουσάμι	4.50
Κολοκυθοκεφτέδες τηγανητοί κεφτέδες από κολοκύθη, με δυόσμο & τυρί φέτα με δροσερό ντιπ γιαουρτιού	4.50
Μπουγιουρντί σε φύλλο τραγανές φλογέρες από φύλλο κρούστας, γεμισμένες με μέτρια καυτερό μπουγιουρντί	4.50
Πιπούλες κοτόπουλο φιλέτο κοτόπουλο με λαχανικά & αρωματικά, με dressing γιαουρτιού σε μίνι πιπούλες	7.00
Ταλαγάνι στη σχάρα με σπιτική μαρμελάδα από μάνγκο και τσίλι	5.00
Γαλέος αχνιστός σαγανάκι γαλέο με φρέσκο μαϊντανό, σβησμένο με λεμόνι	7.00
Μπιφτεκάκια σχάρας με μπέικον, παρμεζάνα & παραδοσιακές πιπούλες	7.00
Meatballs με δυόσμο, σβησμένα με ούζο, σε ντιπ γιαουρτιού & εσπεριδοειδή	5.50
Μαντάρια σχάρας μαντάρια porto bello ψημένα στη σχάρα, με σκινόπρασο, χυμό λεμόνι & θυμάρι, σερβιρισμένο με βινεγκρέτ από παλαιωμένο ξύδι	5.50
Mozzarella caprese φρέσκια μοτσαρέλα με ντοματούλα & πέστο βασιλικού	4.50
Πατάτα φούρνου φρέσκια πατάτα αρωματισμένη με φρέσκο βούτυρο & κρέμα γιαουρτιού	4.00
Πατάτες πηγανητές φρέσκες πηγανητές πατάτες με χοντρό αλάτι, θυμάρι & ντιπ φέτας	3.50

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα Fraoula δροσερά φύλλα σαλατικών, με φράσουλες μαριναρισμένες σε λευκό βαλσάμικο, ανεβατό Γρεβενών & κριταίνια ηλιόσπορου	7.50
Ξαδέρφη του Καίσαρα σαλάτα με τραγανό iceberg, ψητό κοτόπουλο, μπέικον & dressing Caesar's πάνω σε κρουτόν	7.00
Σαλάτα Prosciutto πεπόνι με lollo rosso, prosciutto, πεπόνι, καπνιστό τυρί & dressing από ξύδι φραμπουάζ	9.00
Κλασική χωριάτικη με κύβους φέτας και καπαρόφυλλα	6.50
Τονοσαλάτα με δροσερό iceberg, ντομάτα, αγγουράκι & dressing βανίλιας, τζίντζερ & ξύδι λεμονιού	7.00

ZYMAPIKA PIZOTO

Καρμπονάρα

λιγκουίνι με καπνιστή παναέτα, κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα, πιπέρι εκραζέ & μανιτάρια

7,50

Linguine κοτόπουλο

λιγκουίνι με φιλέτο κοτόπουλο, φασοκόμηλο & lime, δεμένο με κρέμα τυριού

8,00

Ριζότο μανιταριών

ριζότο με τρία είδη μανιταριών, λεμονοθύμαρο, γραβιέρα & έλαιο καλοκαιρινής τρούφας

9,00

Ριζότο λαχανικών

ριζότο με σπαράγγια & σπαγγέτι λαχανικών

8,50

Γαριδομακαρονάδα

σπαγγέτι με κύβους φέτας & κόκκινη φρέσκια σάλτσα από ντοματίνια & βασιλικό

12,00

Φρέσκα ζυμαρικά

ραβιόλι γεμισμένο με βολάκι Άνδρου, συνοδευόμενο με κρέμα από σπανάκι

9,00

Ταλιστέλες με σολωμό

με βότκα, χυμό ντομάτας, κρέμα τυριού & δροσερή σαλάτα mesclun

9,50

KREATIKA

Τηγανιά ανάμεικτη

χοιρινό και φιλέτο κοτόπουλο, μαζί με χωριάτικο λουκάνικο, ρετσίνα, μουστάρδα & φρέσκια μαντζουράνα

8,00

Μπουκίτσες από φιλέτο κοτόπουλο

με φρούτενια γλυκούχινη σάλτσα, καβουρδισμένο σουσάμι συνοδευόμενο με πουρέ πατάτας καρότου

8,50

Μενταγιόν κοτόπουλο

φιλέτο κοτόπουλο μαριναρισμένο σε μέλι, τζίντζερ & μουστάρδα στην σχάρα συνοδευόμενο με πουρέ γλυκοπατάτας & σάλτσα μουστάρδας

8,50

Χοιρινό φιλέτο

στη σχάρα, μαριναρισμένο με μουστάρδα & αρωματικό αλάτι από φρέσκα μυρωδικά, συνοδευόμενο από σάλτσα καπνιστής πιπεριάς & πατάτες baby με θυμάρι & παρμεζάνα

9,00

Μοσχαρίστα ταλιάτα

με καπνιστό αλάτι & δροσερή σαλάτα από baby ρόκα, τοματίνια, τοπικές παρμεζάνες & dressing από ξύδι κόκκινου κρασιού

12,00

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Γαρίδες σωτές

γαρίδες σωταρισμένες με κονιάκ, με σάλτσα lime & κόκκινου πιπεριού

11,00

Σολωμός

ψητός σολωμός σε μαρινάδα από παντζάρι & πορτοκάλι, με λαχανικά βουτύρου

12,00

Χταπόδι σχάρας

χταπόδι ψημένο στο φάρυγκα με ημίγλυκο κρασί & τελειωμένο στη σχάρα, με κρεμώδη φάρα Σαντορίνης & ψητά ντοματίνια

9,00

Κριθαρότο χταπόδι

με πολύχρωμες πιπεριές, φρέσκα μυρωδικά & γλάσο βαλσάμικο

10,00

Καλαμάρι σχάρας

καλαμάρι στην σχάρα με αρωματισμένο λαδολέμονο, συνοδευόμενο με ταλιστέλες λαχανικών

8,00

* Παρακαλούμε για τυχόν αλλεργίες, ενημερώστε τον σερβιτόρο σας

If you are allergic to any content of the food, please inform your waiter

WINE LIST

White

Chardonnay Σακαλάκη	4.50 / 16.00
Ποταμός Κτήμα Κονιόρδος Ασύρτικο / Sauvignon Blanc / Μαλαγουζά	5.00 / 18.00
Εξ' αρνών Κτήμα Παπαγιάννη Ασύρτικο / Sauvignon Blanc	4.50 / 16.00
3 Γενιές Λήθη Οινοποιείο Θωμαΐδη Αμάσιο / Chardonnay / Sauvignon Blanc	4.50 / 16.00
Τέχνη Αλυπίας Sauvignon Blanc / Ασύρτικο	... 22.00
Μαλαγουζά Γεροβασιλείου Ασύρτικο / Μαλαγουζά	... 26.00
Κτήμα Γεροβασιλείου Ροδίτης / Ζαζβιτανό	... 25.00
Spanish homemade sangria	5.00 ...
Λευκό χύμα	4.00 / 10.00

Red

Αναμάρτητος Σακαλάκη Cabernet Sauvignon / Merlot	4.50 / 17.00
Παράγκα κυρ-Γιάννη Merlot / Syrah / Ενδόμαρτο	5.00 / 19.00
Merlot Σκούρας	5.00 / 19.00
Κόκκινη Βίβλος Σακαλάκη Merlot / Syrah / Ενδόμαρτο	5.00 / 19.00
Θέμα Παυλίδη Syrah / Αγκωρυπικό	... 27.00
Απόκτημα Ματάμη Syrah / Π.Γ.Ε. Μακεδονίας	... 26.00
Βιβλία χώρα Cabernet Sauvignon / Merlot	... 28.00
Spanish homemade sangria	5.00 ...
Κόκκινο κρασί χύμα Cabernet Franc / Merlot / Syrah	4.00 / 10.00

Rose

Εξ' αρνών Κτήμα Παπαγιάννη Ενδόμαρτο / Grenache Rouge	4.50 / 16.00
Lui de rose Σακαλάκη Syrah	5.00 / 19.00
Ακακίες Κυρ - Γιάνη Ενδόμαρτο	5.00 / 19.00
Τέχνη Αλυπίας Syrah / Merlot / Sangiovese / Nebbiolo / Cabernet Sauvignon	... 24.00
Claudia Rose Κτήμα Παπαγιάννη Grenache rouge	... 30.00
Κτήμα Άλφα Ενδόμαρτο / Syrah	... 28.00

Αφρώδεις Οίνοι

Asti Martini (200ml)	8.00 ...
Asti Martini (φιάλη)	... 30.00
Charlyls Spumante Brut Ασύρτικο / Μαλαγουζά	5.50 / 26.00
Moscato Bubbly Μοσχάτο Αλεξανδρέας	5.00 / 23.00
Rose Bubbly Μοσχάτο Αλεξανδρέας	5.00 / 23.00
Prosecco

Fragolino
Πλακός αρρώστης κόκκινος οίνος με αρώματα
μύριας φραουλών
Moet & Chandon

Moet & Chandon ice

5.50 / 26.00
... 90.00
100.00

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Ούζο Πλωμάρι	6.50
Ούζο μελτέμι	6.00
Ταίπουρο ηδωνικό με / χωρίς	7.50
Ταίπουρο Γάτσιου με / χωρίς	6.00
Ταίπουρο χύμα με / χωρίς	...
Ταίπουρο ποτήρι με μεζέ	...

ΜΠΥΡΕΣ

Αλφα βαρέλι	Lager	3.50 / 4.50
Fischer βαρέλι	Pilsener	4.00 / 5.00
Erdinger	Weiss	5.00
Sol	Exotic lager	5.00
Mcfarland	Ale	5.00
Amstel free		4.00
Amstel radler		4.00
Heineken Star	Lager	4.50
Amstel Bock	Dark lager	4.50
Chimay White	Trappist	6.00

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΙΕΣ

Έζα lager	5.00
Voreia Stout	5.00
Septem Monday's Pilsner	5.00
Septem Thursday's Red Ale	5.00
Septem Sunday's Honey Golden Ale	5.50
Septem 8η Μέρα India Pale Ale	5.50
Johnnies' Beer Lager	5.00

ΜΗΛΙΤΕΣ

Strongbow gold apple	4.50
Strongbow red berries	4.50
Μηλοκλέφτης	4.50

SNACKS PLATTERS

Pizza tortilla	7.00
Burger με ψωμάκι brioche & country πατάτες	7.50
Club sandwich	7.50
Πιατέλα τυριών	10.00
Πιατέλα αλλαντικών	10.00
Πιατέλα τυριών / αλλαντικών	15.00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Τραγανή πάβλοβα με φρέσκα φρούτα εποχής & κρέμα βανίλιας	6.00
Μους σοκολάτας με μαριναρισμένες φράουλες	5.50
Cheesecake με μπισκότο σοκολάτας & μαριναρισμένες φράουλες σε κονιάκ & μαύρη ζάχαρη	6.00
Παγωτό sorbet	5.00
Ραβανί Βέροιας με παγωτό μαστίχα και σύννεφο ζάχαρης	6.00
Πιατέλα Φρούτων	6.00

BRUNCH:

EVERY DAY 09:00-15:00