

Ο Μοναχικός Γαστρονομικός εκπρόσωπος της Αφρικανικής Ηπείρου ήταν, ο παραγνωρισμένος στις ημέρες μας Aglé-U-Râ (γνωστότερος κι ως Αγκλουργας), ο οποίος καταγόταν από την φυλή Μπεταουρίμπε της Δαχομήης. Έζησε —σύμφωνα με μαρτυρίες περιηγητών και ερευνητών— στα μέσα του 19ου αιώνα. Ο Αγκλέ Ου-Ρα ήταν γιός Φύλαρχου και χάρη στην οικονομική ευρωστία του πατέρα του έκανε σπουδές στην Haute École d' Hôtellerie του Μοντελί όπου και επηρέαστηκε από τον Brillat-Savarin και το σύγγραμά του Physiologie du Goût (1826). Αν και παρήκμασε μέχρι το τέλος της ζωής του ΑΝΘΡΩΠΟΦΑΓΟΣ, είναι ο πρώτος Αφρικανός που μετασύνθεσε τις γαλλικές μεθόδους και τη ραφιναρισμένη γέυση βοτάνων και μυρωδικών, βάζοντας τις βάσεις για τη νέα δημογραφική κουζίνα της Αφρικής. Διάσημο πιάτο του, το «Missionnaire en vesie au curry léger» (πρωτόστολος στον στήμ με σως από ελαφρύ κάρυ) το «Saint-Jacques frites au caviar d'Irara» (ισκαβίνοι γυμαστοί με κινά Ιρανόν), και το «Press de Français et Jarret d' Anglais à l' os à l' Huile de Coriariete et Estagon» (μίζ-γκράλ με λιωμένο Γάλλο και μπουτί Εγγλίζου με το κόκκαλο, με κόλιανδρο και ιετραγκόν). Φημισμένο παραμένει το σοκολατένιο επιδόρπιο «Marquis au Chocolats», που χρησιμοποιήθηκε ως πρώτη ύλη μόνο ευγενείς της δυτικής Ευρώπης ενώ με το πάλαιου στήθος δουλάς Σκανδιναβής παρασκεύαζε ένα από τα γλυκά που έμεινε στην ιστορία με το όνομα «La Dame Blanche». Ο Αγκλέ Ου-Ρα πιάστηκε σε ενέδρα των Μπαζούτο της Νότιας Αφρικής. Αφού έμεινε επί τρεις εβδομάδες σε κελί για μαρινάρισμα, φαγώθηκε κοφτό, σύμφωνα με τη συνταγή του που εκδόθηκε από τον πρώτο βοηθό του. Του παραπάνω τα ίχνη έχουν χαθεί με το πάρος του χρόνου. Φημιολογείται ότι μακρινός απόγονός του εμφανίστηκε στην Αθήνα και μαγειρεύει σε εστιατόριο στην περιοχή των Εξαρχείων...

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τυροκαυτήρι 2.90

Τυροσαλάτα Λίγο καυτήρι, με πράσινη πιπεριά

Νιμπος με ταχίνι 3.00

Παυλός ρεβιθιάς βιολογικής καλλιέργειας με ταχίνι και χυμό από φρέσκο λιαστό

Ελληνική φάβα βιολογικής καλλιέργειας σε παρθένο ελαιόλαδο 3.00

Φάβα μαγειριστή με κρεμμυδάκια φιλοκομμένα

Πατατοσαλάτα με κρεμμυδάκια 3.90

Φρέσκα πατάτα με λήνη ρίγανη για γέυση και φιλοκομμένο κρεμμυδάκι

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ανάμικτα σαλατικά εποχής βιολογικής καλλιέργειας 3.00

Μαρούλισαλάτα ή λάχανο κάρφο ή αγγούρι ντομάτα

Ντάνας ή στα κρητικά Κουκουβάγια 4.80

Κρίθιο τραγανό παρμάδι με φρέσκοτριμμένη ντομάτα, φέτα και λαβορίγανη

Χωριάτικη σαλάτα 5.50

Με ντομάτα κρεμμυδί, πράσινη πιπεριά, αγγούρι και ελιές

Ρόκα ή μαρούλι με παρμεζάνα και λιαστές ντομάτες 5.50

Με ντρέισινγκ από μέλι και μπαλσάμικο, κουκουνάρι και φλούδες από παρμεζάνα

Σαλάτα του Καίσαρα με παρμεζάνα 5.90

Μαρούλι με ψητά κοτόπουλο και ντρέισινγκ από μουστάρδα και παρμεζάνα

Σαλάτα του Αγκλουργα με ψητά μαστίλο 6.50

Φύλλα μαρούλι με κίσιους ντοματίνια, φρέσκα μανιτάρια, αρωματικά λαδί και καβουράκιμνο μπακόν

ΤΥΡΙΑ

Φέτα Π.Ο.Π με ελαιόλαδο και φρέσκια ρίγανη 2.90

Από αναγράφω γάλα

Σαγανάκι κεφαλοτύρι Π.Ο.Π του Αγκλουργα 4.50

Με λιπτή στρώση ντομάτας σε τραγανό φύλλο κρούστας

Φέτα Π.Ο.Π ψητή «Μπουγιουρντί» 3.90

Ψημένη στο φούρο με πικάντικη σάλτσα

Μαστίλο Π.Ο.Π με ρόκα, ή μαρούλι 5.20

Ψημένο Μαστίλο με χυτροκομμένη φέτα ντομάτας και ντρέισινγκ μπαλσάμικο

ΜΠΟΥΡΕΚΑΚΙΑ

Τραγανές φλογίρες με ζαμπόν και τυρί 3.80

Χοιρινό μπαούτι σε φέτες και γκαόντα σε τραγανό φύλλο κρούστας

Καστροπιτούδι με μιλτζάνα και σως ντομάτας 4.80

Ψητή μελιτζάνα με κασίρι και σάλτσα ντομάτας

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ντοματοκιφτίδες αρωματισμένοι και δίψ γιαουρτιού 3.80

Ψηλοκομμένη ντομάτα με διάσημο και φρέσκο κρεμμυδί

Falafel 3.80

Αραβικός ρεβιθοκεφτές με κόλιανδρο και μανιτάρια

Μανιτάρια βιολογικής καλλιέργειας πλειωτώνους σωτί & αρωματικά βότανα 5.20

Με λαδολίμνο μουστάρδας

Λαχανικά σπάρης με ελαιόλαδο 4.90

Μαριναρμένα με έλτρα παρθένο ελαιόλαδο, θυμάρι και ξύδι μπαλσάμικο

Πατάτες οφίς Κρητικής 4.00

Πατάτες ψημένες με τη φλούδα και ρίγανη

Πατάτες τηγανητές 3.00

Πατάτες τηγανητές με τυρί 3.30

ΜΕΖΕΔΕΣ

Σπιτζοφάι της ώρας 6.50

Πιπερές καυτήρι με χοιρινό Λουκάνικο

Χοιρινή τηγανιά με πράσινες πιπεριές 6.90

Τρυφερό χοιρινό με πράσινες πιπεριές, θυμάρι και ρίγανη

Κοτόπουλο Λιμονάτο 7.20

Κοτόπουλο με μανιτάρια, κρεμμυδί και ρίγανη

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ

(Επιλέγει το ζυμαρικό της προτίμησής σας από μακαρόνια, πέννες και σπαγγίτι)

Φιλετάκια κοτόπουλου με μανιτάρια 5.50

Με μαγιόνη, εστραγκόν και λήνη κρέμα γάλακτος

Σάλτσα με ελιές, λιαστή ντομάτα και φέτα 4.90

Ελαφρύ ταγομαριμένο με λευκό κρασί και σάλτσα ντομάτας

Φρέσκια ντομάτα και βασιλικός 4.50

Τριμμένη ντομάτα, φρέσκο πιπύρι και βασιλικός

Με λαχανικά του κήπου 4.90

Τραγανό αυταριασμένο λαχανικό εποχής με τριμμένη ντομάτα

Καρμπονάρα 5.20

Μπίκου κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα, μανιτάρια

ΑΓΟ ΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΑΣ

Φιλέτο κοτόπουλο 7.50

Ψημένο στη σχάρα

Ξιροψημμένη παναίτα 6.50

Από χοιρινό ελεύθερης βοσκής

Χοιρινή απαλομπριζόλα 7.50

Ψημένη στη σχάρα

Μπιφτέκι σχάρας 6.80

Ο κρέας μας είναι από μοσχάρι, εμπλουτισμένο με κρεμμυδί και μυρωδικά

Χωριάτικο Λουκάνικο Καρβίτσας 6.50

Καπνιστό, με φιλοκομμένες φλούδες πορτοκαλαίου και πράσο

Όλα τα ψητά σχάρας συνοδεύονται από πατάτες τηγανητές

Ψωμί αλιικής άλεισης 0.60

Αναψυκτικά LUX 250ml 1.50

Συνό υνρό Φλώρινας 250ml 1.80

ΜΠΥΡΕΣ/ΠΟΤΑ

ΑΛΦΑ 500ml 2.50

FIX 500ml 2.80

Kaiser 500ml 3.00

Heineken 500ml 3.00

Reihymnian Dark 330ml 3.80

Reihymnian Blonde 330ml 3.80

Ούζο 200ml Βαρβαγινένη τράσινο 7.00

Ποτήρι ούζο 2.50

Ρακί βιολογικής καλλιέργειας 100ml 3.00

Ρακί βιολογικής καλλιέργειας 200ml 6.00

Ρακόμλο 100ml 4.00

Ρακόμλο 250ml 7.00

ΚΡΑΣΙΑ

Κτήμα Μπριντζίση Βιο Μελιός Οίνος Ερυθρός Σπρός 500ml 4.00

Κτήμα Μπριντζίση Βιο Μελιός Οίνος Λευκός Σπρός 500ml 3.50

Κτήμα Μπριντζίση Βιο Μελιός Οίνος Ροζέ Σπρός 500ml 4.00

Ποτήρι κρασί 2.00

ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Ελληνικός (Μονός/Διπλός) 1.80/2.50

Espresso (Μονός/Διπλός) 1.80/2.50

Φραπέ 2.00

Τσάι 2.00

Τα κρασιά μας είναι κυπιά ελεύθερης εκτροφής

Για την παρασκευή των συνταγών και για τη τηγανιά μας

χρησιμοποιούμε έλτρα παρθένο ελαιόλαδο, και λίγο ηλιέλαιο

για τα ντρέισινγκ

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 23% και 13% αντίστοιχα

Αγορανομικός Υποθηκός: Λιανός Θωμάς