

Μπιφτεκάτσι

(Λεωφόρος Περικλέους 39, Χολαργός 155-61)

Μενού

Τα κάναμε σαλάτα

€

| | |
|--|------|
| Περιβόλι (Σπανάκι, μαραθόριζα, κατσικίσιο τυρί και ρόγδι στην εποχή του μαριναρισμένο με μέλι και μαυρόξυδο) | 6,80 |
| Κρητική χωριάτικη (Αγγουράκι, ντομάτα, κρεμμύδι, πιπεριά, φέτα, παξιμάδι και χοντροελιές μυρωμένα με βάρσαμο (δυόσμο) | 6,50 |
| Λαχανοσαλάτα (... με καροτάκι και πιπερόριζα) | 4,90 |
| Σαλάτα "Μπιφτεκάτσι" (Ντομάτα, χειροποίητα παξιμαδάκια και φουρνιστοί αμανίτες σε μαρινάδα ανθόγαλου) | 6,90 |
| Παραδοσιακή με τα βρισκούμενα (Βραστή πατάτα, ντομάτα, φασόλια μαυρομάτικα, αυγό, μάραθο, καρύδια και μύγδαλα, ελαιόλαδο και μηλόξυδο) | 6,60 |
| Ρόκα σταμναγκάθι (Ομάδι με γλιστρίδα στον καιρό της, μυρωδάτο άνηθο και κατσαρόμαλλο μαρουλάκι) | 6,90 |

Τρώγοντας έρχεται η όρεξη... λέγαν οι παλιοί

€

| | |
|--|------|
| Μπουρεκάκι τω Χανιώ (Γεμιστό με πατατούλα, κολοκυθάκι και ξινομυζήθρα ωριμασμένη στην κουρο'υπα) | 5,60 |
| Στάκα Ψηλορείτη με αυγά (Κρέμα πρωτεϊνών από την τσίπα του γάλακτος συνοδεία τηγανητών αυγών) | 4,90 |
| Σταμναγκάθι βραστό με ελαιόλαδο και λεμόνι (Ρότσο άγριου ραδικιού, από τα πλέον χαρακτηριστικά βρώσιμα χόρτα της Κρητικής γης) | 6,80 |
| Ντάκος ο Κρητικός (Πλουμισμένος με φρεσκοτριμμένη ντομάτα, ξινομυζήθρα, ρίγανη και ελιές Κολυμπάδες) | 5,90 |
| Σιγκλινο Σφακιανό με αυγά (Παστό χοιρινό, καπνισμένο εμ θυμάρι και φασκόμηλιά, σιγοψημένο με αυγά στη τηάνι) | 6,10 |
| Ραβασάκι (Γιομιστό φύλλο με τυρί μαλακό, περιλουσμένο με μέλι και σουσάμι) | 6,30 |
| Απάκι Ρεθεμνιώτικο (Χοιρινό στο ξύδι, καπνισμένο με βότανα του Ψηλορείτη) | 6,50 |
| Αμανίτες (Μανιτάρια τηγανισμένα στο ελαιόλαδο με ανθόγαλο και ψητή ντομάτα) | 7,00 |
| Χοχλιοί μπουμπουριστοί (Καλοθρεμμένα σαλιγκάρια με αρίσμαρί, χοντρό αλάτσι, σβησμένα με κρασόξυδο) | 7,50 |
| Σαγανάκι με γραβιέρα Ρεθύμνης | 6,30 |
| Αθόγαλο Ανωγειανό (ή Ξίγαλο) (Ο ανθός του γάλακτος κατόπιν παραδοσιακής φυσικής ζύμωσης) | 3,90 |
| Φάβα αρραβωνιασμένη (Φάβα με καραμελωμένο κρεμμύδι, φρέσκια ντομάτα και ελαιόλαδο) | 4,50 |

| | |
|---|-----------|
| Τζατζίκι (Με στραγγιστό γιαούρτι Γέργερης, φρέσκο σκόρδο, τριμμένο αγγούρι και ελαιόλαδο) | 3,80 |
| Κρητικά πιταράκια ("Πορκάκι" από χειροποίητα μυζηθροπιτάκια, σαρικοπιτάκια με ξινομυζήθρα και χορτοπιτάκια) | 6,50 |
| Ντολμαδάκια στην κουζίνα μας με Κρητικά αμπελόφυλλα, μάραθο και βάρσαμο (δυόσμο) | 5,50 |
| Τυροκαυτερή (Πλεγμένη από κατσικίσιο τυρί, φέτα, γραβιέρα, μυζήθρα και καυτερή πιπεριά) | 4,00 |
| Χόρτα τσιγαριαστά (Χορταρικά εποχής με φρέσκια ντομάτα, παλιό κρασί, μάραθο και γραβιέρα) | 6,50 |
| Ασκορδουλάκοι (Άγριοι, βρώσιμοι βολβοί στο ξίδι) | 3,40 |
| Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή (... με πιπεριά, σκόρδο και ελαιόλαδο) | 4,40 |
| Κυδωνάτες πατάτες (Λιοψημένες στην τηγάνη με την φλούδα τους (σερβίρονται με στάκα ή χωρίς) | 4,90/3,90 |
| Καπνιστά χωριάτικα λουκάνικα Ρεθύμνης (Μπαχαροζυμωμένα... όπως παλιά) | 6,60 |
| Χοχλιοί τσιγαριστοί (Σβησμένοι με Μαρουβά κρασί, φρέσκια ντομάτα, ελαιόλαδο και δαφνόφυλλα) | 7,50 |
| Σφουγγάτο (Αυγό ταραγμένο με ντομάτα και ατσάλι) | 3,90 |
| Μποστανικά Γιαχνί (Ότι βγάζει το Κρητικό περιβόλι στην γάστρα με λάδι) | 5,80 |

... Για χόρταση

€

| | |
|--|-------------|
| Γαμοπίλαφο με ζυγουράκι (για δύο ή μερίδα) (Βραστό πιλάφι με αρνί χρονιαίρικο, στάκα, φρεσκοστυμμένο λεμόνι, πιπέρι και χοντρό αλάτσι) | 23,00/12,50 |
| Κρητική χοιρινή τηγανιά (Σβησμένη με τσικουδιά, φρέσκια ντομάτα, έρωντα (δίκταμο) και άγρια βότανα από τις Μαδάρες) | 6,90 |
| Μακαρονάδα Ανωγειανή (Μακαρόνια βρασμένα σε ζουμάκι μουσκούλας, "χιονισμένα" με τριμμένο, ξερό ανθότυρο) | 6,50 |
| Αίγα τσιγαριστή με σκιουφιχτά μακαρόνια (Γίδα σβησμένη με Μαρουβά κρασί και φρέσκια ντομάτα συνοδεία χειροποίητων ζυμαρικών) | 9,30 |
| Κατσικάκι με σταμναγκάθι (Ψημένο αγάλι- αγάλι, με ψιλοκομμένο κεντανέ (πράσο) και φρέσκο λεμόνι) | 11,00 |

Σ'αναμμένα κάρβουνα

€

| | |
|--|-------------|
| Μπιφτεκάτσι μοσχαρίσιο με φρεσκοκομμένο κιμά (συνταγή: άκρως απόρρητη) | 8,50 |
| Μπιφτεκάτσι κούβου με χαμηλά λιπαρά (Από φιλέτο γαλοπούλας) | 8,20 |
| Χοιρινή μπριζόλα | 8,20 |
| Κοτόπουλο φιλέτο | 7,60 |
| Ψαρονέφρι με στάκα ή χωρίς | 10,80/9,80 |
| Μπριζόλα μοσχαρίσια ή γάλακτος | 13,50 |
| Παϊδάκια αρνίσια (μερίδα ή κιλό) | 12,20/27,00 |
| Μοσχαρίσιο συκώτι | 7,30 |
| Παϊδάκια κοτόπουλου μαριναρισμένα με θυμάρι, ρίγανη και ελαιόλαδο) | 7,10 |

Το κρέας το οφτό (Αρνί ψημένο σε κληματόβεργες με πατατούλες (κατόπιν παραγγελίας- προετοιμασία 1 ώρα και 15 λεπτά) 35,00

... από το μιτάτο

€

| | |
|---------------------------------|------|
| Στάκα (άκοπη ή κομμένη με γαλά) | 2,50 |
| Γραβιέρα Ρεθύμνης | 4,80 |
| Νωπή γλυκιά μυζήθρα | 4,50 |
| Γλυκιά μυζήθρα με μέλι | 4,80 |
| Φέτα | 3,80 |

Τση θάλασσας

€

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Μυδοπίλαφο* (με αγριόριζο) | 11,00 |
| Γαριδομακαρονάδα* | 12,80 |
| Μπακαλιάρaki (με σκορδαλιά πατάτας) | 8,60 |

Γλυκάτσι;

€

| | |
|--|------|
| Χειροποίητη σφακιανόπιτα με μυζήθρα & μέλι | 4,80 |
| Ζεστή σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια | 5,50 |
| Καρυδόπιτα της γιαγιάς με σιρόπι πετιμέζι και παγωτό βανίλια | 4,90 |
| Πορτοκαλόπιτα σιροπιαστή με ανθόμελο και παγωτό καϊμακι | 4,90 |
| Μερακλίδικος χαλβάς της κυρά Αθηνάς με πετιμέζι | 4,50 |
| Παραδοσιακά χειροποίητα καλτσούνια (λυχνάρaki) με γλυκιά μυζήθρα | 4,80 |
| Μυζηθοροπιτάκια με μέλι | 5,50 |

Σημείωση σχετικά με το μενού:

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ.
Το μενού έχει δοθεί στο e-table.gr από το εστιατόριο στις 10/08/2015.
Για οποιαδήποτε αλλαγή στο μενού από αυτή την ημερομηνία και μετά δεν ευθύνεται το e-table.gr.