

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

M E N U

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

CAESAR | μαρούλια iceberg & baby gem, παρμεζάνα, κρουτόν, ανάλαφρη σάλτσα Caesar's με γιαούρτι, τραγανό κοτόπουλο
gf* 12.00 €
vg* 9.00 €

ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ & BURRATA | μοτσαρέλα burrata, παξιμάδι χαρουπιού, βινεγκρέτ από κόκκινα φρούτα, βασιλικός
vg, vn* 13.00 €

PASSION | ανάμεικτα σαλατικά με τραγανές γαρίδες, ντοματίνια, αβοκάντο & αρωματική βινεγκρέτ με πορτοκάλι
17.00 €
vn, gf 10.00 €

ΣΠΑΝΑΚΙ & ΣΟΛΟΜΟΣ | house καπνιστός σολομός, φινόκιο, παντζάρι, αγγούρι, κολοκύθι, βινεγκρέτ με μάνγκο, λάιμ & μέλι
gf 14.00 €
vn, gf 9.00 €

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ | καπνιστή πάπρικα & ντιπ λευκής τρούφας
vg, vn* 6.50 €

ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΑΥΓΑ | σαλάμι Λευκάδος, κρέμα παρμεζάνας, τηγανιτές πατάτες «άχυρο»
vg*, gf* 8.50 €

ΠΙΤΑΚΙ | τυλιχτό με κοτόπουλο μαριναρισμένο με μπαχαρικά & σάλτσα γιαουρτιού - 2 τμχ.
5.00 €

ΣΑΓΑΝΑΚΙ | γέμιση τυριά, τραγανή κρούστα, πικάντικη γλυκόξινη σάλτσα πορτοκάλι, τζίντζερ & κράνμπερι
vg 8.50 €

ARANCINI "ΓΕΜΙΣΤΑ" | τραγανές κροκέτες ρυζιού με άρωμα γεμιστών, κρέμα φέτας, ντομάτα κονφί
vg 8.50 €

ΚΕΦΤΕΔΕΣ | πικάντικη σάλτσα ψητής ντομάτας, γιαούρτι, τσιπς πατάτας
vg 8.50 €

ΚΥΡΙΩΣ

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΕΦΤΕΔΕΣ | λιγκουίνι με κοκκινιστούς κεφτέδες, βασιλικό & παρμεζάνα
11.00 €

TAGLIATELLE | σιγμυγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα & κρέμα από κατσικίσιο τυρί
14.00 €

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΠΕΣΤΟ | πέστο βασιλικού & ψητά ντοματίνια
vg, vn* 9.00 €
- με στήθος κοτόπουλου 11.00 €
- με γαρίδες 14.50 €

ΚΥΡΙΩΣ

ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ | χυλωμένα με φρέσκαμανιτάρια, λευκό κρασί, θυμάρι, παρμεζάνα & λάδι λευκής τρούφας
vg, vn* 14.00 €

ΣΟΛΟΜΟΣ | μαριναρισμένος σε σόγια, κληρή σαλάτα με μαύρο ρύζι & μυρωδικά, κρέμα αβοκάντο, σάλτσα λεμόνι & γλυκό τσίλι
17.00 €

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «TANDOORI» | μπουτί φιλέτο μαριναρισμένο με μπόλικα μπαχαρικά, κουσκούς με αποξηραμένα φρούτα, αμύγδαλο & σάλτσα γιαούρτι
gf* 13.00 €

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ | μαύρο ρύζι, ανάμεικτα σαλατικά, σάλτσα λεμόνι & γλυκό τσίλι
11.00 €

ΣΟΤΟΛΕΤΤΑ MILANEZE | χοιρινή cotoletta παναρισμένη με rapko, τραγανές πατάτες & μαγιονέζα τρούφας
15.00 €

PICANHA | Αμερικάνικο Black Angus (250 γρ.), κομμένο σε λεπτές φέτες, σάλτσα με φρέσκα βότανα & συνοδευτικό επιλογής
gf* 23.00 €

BURGERS

CLASSIC CHEESE | Αμερικάνικο Black Angus, τυρί ένταμ, σάλτσα με μπέικον, φρέσκια ντομάτα & σπιτική πίκλα αγγούρι (σερβίρεται με τραγανές πατάτες & ανάμεικτη σαλάτα)
13.00 €

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ & ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ | Αμερικάνικο Black Angus,μανιτάρια, κατσικίσιο τυρί, καρμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα τρούφας & παρμεζάνα (σερβίρεται με τραγανές πατάτες & ανάμεικτη σαλάτα)
15.00 €

FALAFEL BURGER | αρωματικό φαλάφελ από ρεβίθια, χούμους πατζαριού, σάλτσα ταχίνι, πικάντικη salsa ντομάτας, ρόκα, τραγανές πατάτες
vn 12.00 €

ΓΛΥΚΑ

ΚΡΕΜΑ PASSION | ψημένη κρέμα από passion fruit, μάνγκο, τραγανό μπισκότο καρύδας & παγωτό καρύδα
vg, gf* 8.50 €

ΣΟΚΟΛΑΤΑ | μους γάλακτος, σάλτσα σοκολάτα - espresso, μπισκότο σοκολάτας & παγωτό βανίλια
7.00 €

ΣΠΙΤΙΚΑ ΠΑΓΩΤΑ & ΣΟΡΜΠΕ | 1 μπάλα - 2.50 €

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ψημένο ψωμί με αλάτι & ελαιόλαδο
το άτομο - 1.50 €

vg = πιάτο vegetarian vn = πιάτο vegan vn* = πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε vegan εκδοχή gf = gluten free
gf* = πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε gluten free εκδοχή

ΠΛΑΤΕΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΩΤΩΝ 8, 15232 ΧΑΛΑΝΔΡΙ - ΤΗΛ.: +30 210 68 48 178

website: www.yiannislucacos.gr - facebook: [chef.lucacos](https://www.facebook.com/chef.lucacos) & [psomialati](https://www.facebook.com/psomialati) - instagram: [yiannislucacos](https://www.instagram.com/yiannislucacos) - e-mail: info@psomialati.gr

Το κατάστημα διαθέτει ειδικό έντυπο για όλες τις αλλεργιογόνες ουσίες. Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας σε κάποια από αυτές, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

M E N U

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

CAESAR

μαρούλια iceberg & baby gem, παρμεζάνα, κρουτόν,
ανάλαφρη σάλτσα Caesar's με γιαούρτι,
τραγανό κοτόπουλο | 12.00 € - *gf** / 9.00 € - *vg**

ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ & BURRATA

μοτσαρέλα burrata, παξιμάδι χαρουπιού,
βινεγκρέτ από κόκκινα φρούτα, βασιλικός | 13.00 € - *vg, vn**

PASSION

ανάμεικτα σαλατικά με τραγανές γαρίδες, ντοματίνια,
αβοκάντο & αρωματική βινεγκρέτ με πορτοκάλι
| 17.00 € / 10.00 € - *vn, gf*

ΣΠΑΝΑΚΙ & ΣΟΛΟΜΟΣ

house καπνιστός σολομός, φινόκιο, παντζάρι, αγγούρι,
βινεγκρέτ με μάνγκο, λάιμ & μέλι
| 14.00 € - *gf* / 9.00 € - *vn, gf*

ΛΑΒΡΑΚΙ CEVICHE

σάλτσα passion fruit & πιπεριά aji amarillo,
κρέμα αβοκάντο & καλαμπόκι | 17.00 € - *gf*

ΜΟΣΧΑΡΙ ΤΑΡΤΑΡ

με μουστάρδα, αγγουράκι τουρσί, κάπαρη, κρόκο αυγού confit
& λάδι λευκής τρούφας | 14.00 € - *gf**

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΑΥΓΑ

σαλάμι Λευκάδος, κρέμα παρμεζάνας,
τηγανιτές πατάτες «άχυρο» | 8.50 € - *vg*, gf**

ΠΙΤΑΚΙ

τυλιχτό με κοτόπουλο μαριναρισμένο με μπαχαρικά
& σάλτσα γιαουρτιού - 2 τμχ. | 5.00 €

ARANCINI "ΓΕΜΙΣΤΑ"

τραγανές κροκέτες ρυζιού με άρωμα γεμιστών,
κρέμα φέτας, ντομάτα κονφί | 8.50 € - *vg*

«ΣΑΓΑΝΑΚΙ»

γέμιση τυριά, τραγανή κρούστα, πικάντικη γλυκόξινη σάλτσα πορτοκάλι,
τζίντζερ & κράνμπερι | 8.50 € - *vg*

«PIZZETTI»

αφράτη σπιτική πίτα, ψητά ντοματίνια, μοτσαρέλα μπουράτα,
προσούτο, βασιλικός | 9.50 € - *vg*

ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

καπνιστή πάπρικα & ντιπ λευκής τρούφας | 6.50 € - *vg, vn**

ΚΕΦΤΕΔΕΣ

πικάντικη σάλτσα ψητής ντομάτας, γιαούρτι,
τσιπς πατάτας | 8.50 € - *vg*

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΡΙΖΟΤΟ ΓΑΡΙΔΕΣ

διάφορα αρώματα ντομάτας, βασιλικός, λάιμ | 17.50 € - *gf* / 12.00 € - *vn*

ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

χυλωμένα με φρέσκα μανιτάρια, λευκό κρασί, θυμάρι, παρμεζάνα
& λάδι λευκής τρούφας | 14.00 € - *vg, vn**

TAGLIATELLE

σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα
& κρέμα από κατσικίσιο τυρί | 14.00 €

ΚΥΡΙΩΣ

ΣΟΛΟΜΟΣ

μαριναρισμένος σε σόγια, κλιαρή σαλάτα με μαύρο ρύζι & μυρωδικά,
κρέμα αβοκάντο, σάλτσα λεμόνι & γλυκό τσίλι | 17.00 €

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

τιμή ημέρας

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «TANDOORI»

μπούτι φιλέτο μαριναρισμένο με μπόλικά μπαχαρικά, κουσκούς
με αποξηραμένα φρούτα, αμύγδαλο & σάλτσα γιαούρτι | 13.00 € - *gf**

COTOLETTA MILANESE

χοιρινή cotoletta παναρισμένη με ranco, τραγανές πατάτες
& μαγιονέζα τρούφας | 15.00 €

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ

σιγομαγειρεμένο μοσχάρι σε πικάντικη σάλτσα ντομάτας,
μελιτζάνες, κρέμα γιαουρτιού, ψητή φέτα | 15.00 € - *gf*

BURGER

Αμερικάνικο Black Angus, μανιτάρια, κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια,
μαγιονέζα τρούφας & παρμεζάνα | 15.00 €

FALAFEL BURGER

αρωματικό φαλάφελ από ρεβίθια, χούμους πατζαριού, σάλτσα ταχίνι,
πικάντικη salsa ντομάτας, ρόκα, τραγανές πατάτες | 12.00 € - *vn*

PICANHA

Αμερικάνικο Black Angus (250 γρ.), κομμένο σε λεπτές φέτες, σάλτσα με φρέσκα
βότανα & συνοδευτικό επιλογής | 23.00 € - *gf**

FLAP STEAK

Αμερικάνικο Black Angus (250 γρ.), κομμένο σε λεπτές φέτες, σάλτσα με φρέσκα
βότανα & συνοδευτικό επιλογής | 29.00 € - *gf**

RIB EYE

Αμερικάνικο Black Angus (300 γρ.), σάλτσα με φρέσκα βότανα
& συνοδευτικό επιλογής | 37.00 € - *gf**

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ψημένο ψωμί με αλάτι & ελαιόλαδο / άτομο | 1.50 €

vg = πιάτο vegetarian

vn = πιάτο vegan

*vn** = πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε vegan εκδοχή

gf = gluten free

*gf** = πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε gluten free εκδοχή

ΠΛΑΤΕΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΩΤΩΝ 8, 15232 ΧΑΛΑΝΔΡΙ - ΤΗΛ.: +30 210 68 48 178

website: www.yiannislucacos.gr - facebook: [chef.lucacos](https://www.facebook.com/chef.lucacos) & [psomialati](https://www.facebook.com/psomialati) - instagram: [yiannislucacos](https://www.instagram.com/yiannislucacos) - e-mail: info@psomialati.gr

Αγορ. Υπεύθ.: Λουκάκος Παναγιώτης. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Το λάδι στα τηγανιτά είναι ηλιέλαιο, το φρέσκο λάδι αγνό παρθένο ελαιόλαδο. Καλαμάρι και γαρίδες κατεψυγμένα.

Το κατάστημα διαθέτει ειδικό έντυπο για όλες τις αλλεργιογόνες ουσίες. Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας σε κάποια από αυτές, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

Ψημένο ψωμί με ελαιόλαδο & αλάτι

ΣΑΛΑΤΕΣ

PASSION

ανάμεικτα σαλατικά με ντοματίνια, αβοκάντο & αρωματική βινεγκρέτ με πορτοκάλι **(2018)** - *vn, gf*

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Aragcini “γεμιστά”, τραγανές κροκέτες ρυζιού με άρωμα γεμιστών, κρέμα φέτας, ντομάτα κονφί **(2019)** - *vg*

Πιτάκι τυλιχτό με κοτόπουλο μαριναρισμένο με μπαχαρικά & σάλτσα γιαουρτιού - 2 τμχ. **(2013)**

Πατάτες με αυγά, σαλάμι Λευκάδος, κρέμα παρμεζάνας, τηγανητές πατάτες «άχυρο» **(2009)** - *vg*

ΚΥΡΙΩΣ

επιλογή από:

Σκιουφικτά κυλωμένα με φρέσκαμανιτάρια τσιγαριστά, λευκό κρασί, λάδι λευκής τρούφας & θυμάρι **(2009)** - *vg, vn**

Κοτόπουλο “tandoori”, μπούτι φιλέτο μαριναρισμένο με μπόλικα μπαχαρικά, κουσκούς με αποξηραμένα φρούτα & σάλτσα γιαούρτι **(2015)** - *gf**

Tagliatelle, σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα & κρέμα από κατσικίσιο τυρί **(2018)**

Falafel burger, αρωματικό φαλάφελ από ρεβίθια, χούμους πατζαριού, σάλτσα ταχίνι, πικάντικη salsa ντομάτας, ρόκα τραγανές πατάτες **(2020)** - *vn*

ΚΥΡΙΩΣ ΜΕ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΧΡΕΩΣΗ

Σολομός μαριναρισμένος σε σόγια, χλιαρή σαλάτα με μαύρο ρύζι & μρωδικά, κρέμα αβοκάντο, σάλτσα λεμόνι & γλυκό τσίλι (+7 €)

Ριζότο, γαρίδες με διάφορα αρώματα ντομάτας, βασιλικός, λάιμ (+5,5 €)

Picanha από Black Angus Αμερικής (250 γρ.) κομμένο σε λεπτές φέτες, σάλτσα με φρέσκα βότανα & συνοδευτικό επιλογής (+12 €) - *gf**

Burger από Αμερικάνικο Black Angus,μανιτάρια, κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα τρούφας & παρμεζάνα (+5,5 €)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

επιλογή από:

Ψημένη κρέμα από passion fruit, μάνγκο, τραγανό μπισκότο καρύδας & παγωτό καρύδα **(2019)** - *vg, gf**

Προφιτερόλ γεμισμένα με κρέμα σοκολάτας, παγωτό βανίλια & σάλτσα σοκολάτας **(2016)** - *vg*

ΠΟΤΑ

2 ποτήρια κρασί ετικέτας Ψ&Α ανά άτομο

Λευκό: Ψ&Α, Chardonnay

Κόκκινο: Ψ&Α, Merlot

Ροζέ: Ψ&Α -Syrah, Αγιωργίτικο

Νερό Ζαγόρι

30€ / άτομο

* Ρωτήστε μας για vegan εναλλακτικές στο κυρίως πιάτο

vg = πιάτο vegetarian *vn* = πιάτο vegan

*vn** = πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε vegan εκδοχή *gf*= gluten free

*gf**= πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε gluten free εκδοχή

*Το συγκεκριμένο μενού ισχύει

από Κυριακή στις 19:00 μέχρι Παρασκευή στις 19:00

*Το συγκεκριμένο μενού δεν συνδυάζεται με άλλες εκπαιδευτικές ενέργειες. Η χρήση του περιορίζεται στο σύνολο των ατόμων του τραπέζιού και σε τραπέζια μέχρι 6 ατόμων.

* Το «Ψωμί & Αλάτι» διατηρεί το δικαίωμα να αποσύρει την προσφορά του συγκεκριμένου μενού χωρίς πρότερη ενημέρωση.

*Το κατάστημα διαθέτει ειδικό έντυπο για όλες τις αλλεργιογόνες ουσίες. Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας σε κάποια από αυτές, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.

ΨΟΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

ΓΛΥΚΑ

ΚΡΕΜΑ PASSION

ψημένη κρέμα από passion fruit, μάνγκο, τραγανό
μπισκότο καρύδας & παγωτό καρύδα
8.50 € - *vg, gf**

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ

γεμισμένα με κρέμα σοκολάτας, παγωτό βανίλια
& σάλτσα σοκολάτας
10.00 € - *vg*

ΠΑΒΛΟΒΑ

τραγανή μαρέγκα, κρέμα μπαχαρικών,
μαριναρισμένα φρούτα εποχής & άρωμα λάιμ
10.00 € - *gf, vg*

ΣΠΙΤΙΚΑ ΠΑΓΩΤΑ & SORBET

Ρωτήστε μας για τις διαθέσιμες επιλογές
2.50 € - 1 μπάλα

*vg = πιάτο vegetarian vn = πιάτο vegan
vn* = πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε vegan εκδοχή
gf = gluten free
gf* = πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε gluten free εκδοχή*

*Το κατάστημα διαθέτει ειδικό έντυπο για όλες τις αλλεργιογόνες
ουσίες. Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας σε κάποια από αυτές,
παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας.*

ΠΛΑΤΕΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΩΤΩΝ 8, 15232 ΧΑΛΑΝΔΡΙ
ΤΗΛ.: +30 210 68 48 178

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

Κ Ρ Α Σ Ι Λ Ε Υ Κ Ο

7 5 0 m l

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ	Μοσχοφίλερο	18.00 €
ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ	Chardonnay	18.00 €
ΒΟΡΟΙΝΟΣ SILVA ΔΑΣΚΑΛΑΚΗ	Βιδιανό	26.00 €
ΚΤΗΜΑ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ ΑΤΜΑ	Μαλαγουζιά, Ξινόμαυρο	27.00 €
ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ ΜΙΚΡΗ ΚΙΒΩΤΟΣ	Ασύρτικο, Μαλαγουζιά	27.00 €
ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ ERGO	Sauvignon Blanc	28.00 €
ΚΤΗΜΑ ΣΕΜΕΛΙ ΑΕΤΗΡΙΑ	Μαλαγουζιά, Chardonnay	29.00 €
VIOGNER ΣΚΟΥΡΑ	Vioigner	30.00 €
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ single vineyard 'ΧΕΛΩΝΕΣ'	Μαλαγουζιά	31.00 €
ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ Αμ	Ασύρτικο-Μονεμβάσια	32.00 €
CHATEAU N. ΛΑΖΑΡΙΔΗ CAVALIERI	Sauvignon Blanc, Ασύρτικο	32.00 €
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ	Sauvignon Blanc	35.00 €
ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ ΟΒΗΛΟΣ	Semillon, Ασύρτικο	45.00 €

Κ Ρ Α Σ Ι Κ Ο Κ Κ Ι Ν Ο

7 5 0 m l

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ	Αγιωργίτικο	18.00 €
ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ	Merlot	18.00 €
ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΡΑΓΚΑ	Ξινόμαυρο, Merlot	26.00 €
ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ ΜΙΚΡΗ ΚΙΒΩΤΟΣ	Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο	27.00 €
ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ ΧΡΥΣΑΜΠΕΛΟ	Cabernet Sauvignon	28.00 €
ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ SYRAH	Syrah	33.00 €
CHATEAU LAZARIDI CAVALIERI	Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet sauvignon	35.00 €
ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ	Syrah, Merlot, Ξινόμαυρο	36.00 €
ΚΤΗΜΑ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ ΓΗ & ΟΥΡΑΝΟΣ	Ξινόμαυρο	38.00 €
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ	Syrah, Merlot, Ξινόμαυρο	42.00 €
ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ ΚΟΚΚΙΝΟΜΥΛΟΣ	Merlot	48.00 €

Κ Ρ Α Σ Ι Ρ Ο Ζ Ε

7 5 0 m l

ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ	Syrah, Αγιωργίτικο	18.00 €
ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ ΜΙΚΡΗ ΚΙΒΩΤΟΣ ΡΟΖΕ	Μοσχοφίλερο	26.00 €
ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ ΡΟΖΕ	Ξινόμαυρο	35.00 €
DOMAINE COSTA LAZARIDI MERLOT	Merlot	35.00 €
CHATEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL	Grenache, Rolle, Syrah, Tibouren	45.00 €

Κ Ρ Α Σ Ι Η Μ Ι Γ Λ Υ Κ Ο

7 5 0 m l

ΛΕΥΚΟ ΗΜΙΓΛΥΚΟ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ	Μοσχάτο Αλεξανδρείας	25.00 €
FAIRYTALE ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ	Μοσχάτο, Μαυροδάφνη	28.00 €

Κ Ρ Α Σ Ι Π Ο Τ Η Ρ Ι

1 8 0 m l

ΛΕΥΚΟ: ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ	Μοσχοφίλερο	5.00 €
ΛΕΥΚΟ: ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ	Chardonnay	5.00 €
ΛΕΥΚΟ: ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ 'ΧΕΛΩΝΕΣ'	Μαλαγουζιά	7.50 €
ΛΕΥΚΟ ΗΜΙΓΛΥΚΟ: ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ	Μοσχάτο	5.00 €
ΚΟΚΚΙΝΟ: ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ	Αγιωργίτικο	5.00 €
ΚΟΚΚΙΝΟ: ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ	Merlot	5.00 €
ΚΟΚΚΙΝΟ: ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ	Syrah, Merlot, Ξινόμαυρο	10.00 €
ΡΟΖΕ: ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ	Syrah, Αγιωργίτικο	5.00 €
ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟ: ΚΤΗΜΑ ΑΧΑΙΩΝ FAIRYTALE	Μοσχάτο, Μαυροδάφνη	6.50 €
MOSCATO D' ASTI		6.50 €
PROSECO		6.50 €

Μ Π Ι Ρ Ε Σ

BERGINA LAGER 330ml	4.50 €
SEPTEN MONDAY'S PILSNER 330ml	6.00 €
ODYSSEY WHITE RHAPSODY 330ml	6.00 €
DELPHI DARK ALE 330ml	6.50 €
CRETAN KINGS LAGER 330ml	6.50 €
FRESH CHIOS BEER PALE ALE 330ml	6.50 €
ΙΚΑΡΙΩΤΙΣΣΑ ALE 330 ml	6.50 €
KIRKI NIKI LAGER 330ml	7.00 €
DELPHI PILSNER 750ml	14.00 €

Α Ν Α Ψ Υ Κ Τ Ι Κ Α

ΖΑΓΟΡΙ (1lt)	2.50€
ΖΑΓΟΡΙ SPARKLING (250ml/750ml)	3.00 €/5.00 €
GREEN LEMONADE (250ml),	3.00 €
GREEN ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ (250ml)	3.00 €
GREEN COLA (250ml)	3.00 €
COCA COLA (250ml)	3.00 €
THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT (200ml)	4.50 €
THREE CENTS CHERRY (200ml)	4.50 €

ΠΛΑΤΕΙΑ ΕΛΕΥΘΕΡΩΤΩΝ 8, 15232 ΧΑΛΑΝΔΡΙ - ΤΗΛ.: +30 210 68 48 178
website: www.yiannislucacos.gr - facebook: chef.lucacos & psomialati - instagram: yiannislucacos - e-mail: info@psomialati.gr

Αγορ. Υπεύθ.: Λουκάκος Παναγιώτης. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.