

# ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

## Μ Ε Ν Ο

### Σ Α Λ Α Τ Ε Σ & Κ Ρ Υ Α Π Ι Α Τ Α

**ΚΑΛΕ CAESAR** | κλασική σάλτσα Caesar, παρμεζάνα, αβοκάντο, τραγανό κοτόπουλο, κρουτόν & дуόσμο - χωρίς κοτόπουλο 14.00€  
10.00€

**ΛΑΧΑΝΟ & ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ** | καρότο, κόκκινες πιπεριές, λεπτές φέτες γλασσαρισμένου πανσέτας, βινεγκρέτ πορτοκάλι & τζιντζερ 8.50 €  
- χωρίς πανσέτα - 6.00 €

**ΣΠΑΝΑΚΙ BABY** | τριμμένη φέτα, σάλτσα φέτας, τραγανό φύλλο, άνηθο και σουσάμι 9.50 €  
vg, vη\*

**PASSION** | ανάμεικτα σαλατικά με τραγανές γαρίδες, καλαμπόκι, ντοματίνια, αβοκάντο & αρωματική βινεγκρέτ με passion fruit 17.00 €  
10.00 €  
vη\*

**ΤΡΑΓΑΝΟ ΜΠΡΟΚΟΛΟ & ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ** | μπέικον, σταφίδες, τρίμμα καβουρδισμένου φουντουκιού & κρέμα γιαουρτιού 9.00 €  
vη\*

**ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΝΤΙΠ** | φρέσκο κόλιανδρο & γιαούρτι - κρουτόν 6.50 €  
vη\*

**ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ** | τραγανά πικάντικα ρεβίθια, ξινομυζήθρα & σπανάκι 7.50 €  
vg, vη\*

### Ζ Ε Σ Τ Α Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

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

**ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΑΥΓΑ** | σαλάμι Λευκάδος, κρέμα παρμεζάνας, τηγανητές πατάτες «άχυρο» 7.00 €

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

**ΚΕΦΤΕΔΕΣ** | με κοτόπουλο & γαρίδες & σάλτσα σόγια-λάιμ 10.50 €

**ΜΑΝΟΥΡΙ** | πανέ με πάνκο - σουσάμι & πικάντικη γλυκόξινη σάλτσα με σταφίδες 6.50 €

### Κ Υ Ρ Ι Ω Σ

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

**ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ & ΡΑΓΟΥ** | από μοσχαρίσιο κιμά, κολοκύθια, πεκορίνο & φρέσκο θυμάρι 12.00 €

**ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΛΑΙΜΟΥ ΣΟΤΕ** | πουρέ γλυκοπατάτας, μπαλσάμικο, κάρπυ & σταφίδες 13.50 €

### Κ Υ Ρ Ι Ω Σ

**ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΠΕΣΤΟ** | με πέστο βασιλικού και ψητά ντοματίνια 9.00 €  
vg, vη\*  
- με στήθος κοτόπουλου 11.00 €  
- με γαρίδες 14.50 €

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «ΤΑΝΔΟΟΡΙ»** | μπουτί φιλέτο μαριναρισμένο με μπόλικά μπαχαρικά, κουσκούς με αποξηραμένα φρούτα και σάλτσα γιαούρτι 12.50 €

**ΜΠΙΦΤΕΚΙ «ΣΠΙΤΙΚΟ»** | τραγανές πατάτες, coleslaw & λεμονάτη σάλτσα 11.00 €

**ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & QUINOA** | στήθος σάβου, σαλάτα quinoa - πλιγούρι, σάλτσα τζιντζερ, σόγια & λάιμ 12.50 €

**ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΥΚΩΤΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ** | τραγανές πατάτες, σάλτσα από μπέικον και σταφίδες 12.00 €

**ΣΟΛΟΜΟΣ** | μαριναρισμένος σε σόγια, αρωματικό basmati, κρέμα αβοκάντο 16.00 €

**PICANHA** | Black Angus Αυστραλίας (250 γρ.), κομμένο σε λεπτές φέτες, σάλτσα με φρέσκα βότανα & τραγανές πατάτες 23.00 €

### B U R G E R S

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

**ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ & ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ** | Αμερικάνικο black Angus, μανιτάρια, κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα τρούφας & παρμεζάνα (σερβίρεται με τραγανές πατάτες και σαλάτα λάχανο) 15.00 €

**VEGAN BURGER** | τραγανό μπιφτέκι από ρεβίθια, quinoa και βρώμη με αβοκάντο, πικάντικη salsa ντομάτας, πράσινη σαλάτα και τσιπς καρότου 12.00 €  
vη

### Γ Λ Υ Κ Α

**ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ** | ψημένη κρέμα πορτοκαλιού, γλυκό πορτοκάλι, καραμελωμένη ζάχαρη, φουντούκια και παγωτό βανίλια 7.00 €

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

**ΣΠΙΤΙΚΑ ΠΑΓΩΤΑ & ΣΟΡΜΠΕ** 1 μπάλα - 2.50 €

### ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ψημένο ψωμί με αλάτι και ελαιόλαδο το άτομο - 1.50 €

vg = πιάτο vegetarian vη = πιάτο vegan vη\* = πιάτο που μπορεί να τροποποιηθεί σε vegan εκδοχή

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

website: [www.yiannislucacos.gr](http://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](mailto: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 τηγανητά είναι πλιέλαιο, το φρέσκο λάδι αγνό παρθένο ελαιόλαδο. Καλαμάρια και γαρίδες κατεψυγμένα.

# ΨΟΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

## M E N U

### SALADS & COLD DISHES

**KALE CAESAR** | classic Caesar dressing, parmesan, avocado, crispy chicken, crouton & mint 14.00€  
- without chicken 10.00€

**CABBAGE - ORANGE** | carrot, red peppers, glazed pork belly, orange - ginger vinaigrette 8.50 €  
vn 6.00 €

**BABY SPINACH** | feta cheese, crispy phyllo, dill and sesame seeds vg, vn\* 9.50 €

**PASSION** | mixed salad greens with crispy shrimp, corn, cherry tomatoes, avocado & aromatic vinaigrette with passion fruit 17.00 €  
vn\* 10.00 €

**BROCCOLI & CAULIFLOWER** | bacon, raisins, hazelnut crumble and yogurt cream vn\* 9.00 €

**AVOCADO DIP** | fresh cilantro, yogurt - crouton vn\* 6.50 €

**AVOCADO BRUSCHETTA** | crispy fried chickpeas, fresh cheese and spinach vg, vn\* 7.50 €

### HOT APPETIZERS

**CRISPY POTATOES** | truffle - parmesan mayo and smoked paprika vg, vn\* 6.50 €

**POTATOES AND EGGS** | baked eggs, shoe string potatoes, salami and parmesan cream 7.00 €

**CHICKEN WRAPS** | tandoori style marinated chicken and yogurt sauce - 2 pcs 5.00 €

**CHICKEN & SHRIMP BALLS** | with soy-lime sauce 10.50 €

**CRISPY MANOURI CHEESE** | panko & sesame seed crust, spicy sweet & sour sauce with raisins 6.50 €

### MAINS

**PASTA & MEATBALLS** | linguine with meatballs in tomato sauce, with basil & parmesan 11.00 €

**TAGLIATELLE RAGÙ** | ground beef, zucchini, pecorino romano & fresh thyme 12.00 €

**PORK SHOULDER STEAK** | sweet potato purée, balsamic vinegar, capers & raisins 13.50 €

### MAINS

**LINGUINE & PESTO** | with basil pesto and roasted cherry tomatoes vg, vn\* 9.00 €  
- with chicken breast 11.00 €  
- with shrimp 14.50 €

**CHICKEN «TANDOORI»** | chicken thigh marinated with herbs, couscous with dry fruits and yogurt sauce 12.50 €

**“BIFTEKI”** | beef and pork burger with crispy potatoes, coleslaw and lemon sauce 11.00 €

**CHICKEN & QUINOA** | roasted chicken breast, quinoa - bulgur salad, ginger sauce, soy & lime 12.50 €

**VEAL LIVER** | crispy potatoes, bacon & raisin sauce 12.00 €

**SALMON** | marinated in soy sauce, aromatic basmati rice, avocado cream 16.00 €

**PICANHA** | sliced black angus (AUSTR., 250 gr.), fresh herbs sauce & crispy potatoes 23.00 €

### BURGERS

**CLASSIC CHEESE** | black angus chuck eye, edam cheese, bacon sauce, tomato & house pickled cucumbers (served with crispy potatoes and cabbage salad) 13.00 €

**GOAT CHEESE & MUSHROOM BURGER** | black angus chuck eye, mushrooms, goat cheese, caramelized onions, truffle & parmesan mayonnaise (served with crispy potatoes and cabbage salad) 15.00 €

**VEGAN BURGER** | crispy chickpea, quinoa & oat burger, with avocado, spicy tomato salsa, green salad & carrot chips vn 12.00 €

### DESSERTS

**ORANGE** | baked orange custard, candied orange, caramelized sugar, vanilla ice cream and hazelnuts 7.00 €

**CHOCOLATE** | chocolate mousse, chocolate - espresso sauce, chocolate biscuit and vanilla ice cream 7.00 €

**HOUSE MADE ICE CREAM & SORBET** per scoop - 2.50 €

### BREAD & SALT

Grilled bread with olive oil & salt person - 1.50 €

vg = vegetarian dish vn = vegan dish vn\* = vegan with minor changes

PLATIA ELEFHEROTON 8, 15232 HALANDRI - TEL.: +30 210 68 48 178

website: [www.yiannislucacos.gr](http://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](mailto:info@psomialati.gr)

Person responsible for market inspections: Lucacos Panagiotis. Prices include all legal taxes. The restaurant provides print forms for the submission of grievances. The oil used in fried dishes is sunflower oil; fresh oil is pure virgin olive oil. Calamari and shrimps are frozen.

# ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

## M E N U

### ΣΑΛΑΤΕΣ & ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

#### KALE CAESAR

κλασική σάλτσα Caesar, παρμεζάνα, αβοκάντο, τραγανό κοτόπουλο, κρουτόν & δυόσμο | 14.00 €  
χωρίς κοτόπουλο | 10.00 €

#### ΤΡΑΓΑΝΟ ΜΠΡΟΚΟΛΟ & ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ

μπέικον, σταφίδες, τρίμμα καβουρδισμένου φουντουκιού & κρέμα γιαουρτιού | 9.00 € - *vn\**

#### ΛΑΧΑΝΟ & ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

καρότο, κόκκινες πιπεριές, λεπτές φέτες γλασαρισμένης πανσέτας, βινεγκρέτ πορτοκάλι & τζίντζερ | 8.50 € / 6.00 € - *vn*

#### ΣΠΑΝΑΚΙ BABY

τριμμένη φέτα, σάλτσα φέτας, τραγανό φύλλο, άνηθο & σουσάμι | 9.50 € - *vg, vn\**

#### ΒΟΥΒΑΛΙ ΤΑΡΤΑΡ

βιολογικής εκτροφής με μουστάρδα, αγγουράκι τουρσί, κάρπαρ & λάδι λευκής τρούφας | 18.00 €

#### ΛΑΒΡΑΚΙ ΤΑΡΤΑΡ

αρωματικό λεμόνι yuzu, κάρπαρ, αγγούρι τουρσί & κρέμα αβοκάντο | 16.00 €

#### ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ

τραγανά πικάντικα ρεβίθια, ξινομυζήθρα & σπανάκι | 7.50 € - *vn\**

#### ΑΒΟΚΑΝΤΟ

ντιπ από αβοκάντο, φρέσκο κόλιανδρο & γιαούρτι - κρουτόν | 6.50 € - *vn\**

### ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

#### ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑ

ψητή κολοκύθα, ανθότυρο, καβουρδισμένο βούτυρο, κολοκυθόσπορο και σιρόπι σφένδαμου | 7.50 € - *vg, vn\**

#### ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΑΥΓΑ

σαλάμι Λευκάδος, κρέμα παρμεζάνας, τηγανιτές πατάτες «άχυρο» | 7.00 €

#### ΠΙΤΑΚΙ

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

#### ARANCINI ΣΠΑΝΑΚΙ

τραγανή κροκέτα από ρύζι Αρμπόριο, σπανάκι, φέτα και πικάντικη σάλτσα γιαουρτιού | 7.50 € - *vg*

#### ΜΑΝΟΥΡΙ

πανέ με πάνκο - σουσάμι & πικάντικη γλυκόξινη σάλτσα με σταφίδες | 6.50 € - *vg*

#### ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

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

### ΖΥΜΑΡΙΚΑ

#### ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ & ΚΟΥΝΕΛΙ

μανιτάρια, προσούτο και εστραγκόν | 14.00 €

#### ΡΙΖΟΤΟ

ποικιλία μανιταριών, παρμεζάνα, θυμάρι & λάδι λευκής τρούφας | 18.00 € - *vg*

#### CACIO e PEPPE

bucatini, πεκορίνο, παρμεζάνα & μαύρο πιπέρι | 10.00 €

### ΚΥΡΙΩΣ

#### ΣΟΛΟΜΟΣ

μαριναρισμένους σε σόγια, sticky rice με βασιλικό, σουσάμι και τραγανά κρεμμύδια, κρέμα αβοκάντο | 16.00 €

#### ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

φρέσκες αγκινάρες, πατάτες, kale, αυγολέμονο | τιμή ημέρας

#### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ «TANDOORI»

μπούτι φιλέτο μαριναρισμένο με μπόλικα μπαχαρικά, κουσκούς με αποξηραμένα φρούτα & σάλτσα γιαούρτι | 12.50 €

#### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & QUINOA

στήθος σχάρας, σαλάτα κουσκούς- quinoa, σάλτσα τζίντζερ, σόγια & λάιμ | 12.50 €

#### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΥΚΩΤΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

πουρέ από σελινόριζα με σάλτσα από μπέικον & σταφίδες | 13.00 €

#### ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΛΑΙΜΟΥ ΣΟΤΕ

πουρέ γλυκοπατάτας, μπαλσάμικο, κάρπαρ & σταφίδες | 13.50 €

#### BURGER

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

#### ΡΙΣΑΝΗΑ

black Angus Αυστραλίας (250 γρ.), κομμένο σε λεπτές φέτες, σάλτσα με φρέσκα βότανα & τραγανές πατάτες | 23.00 €

#### RIB EYE

Αμερικάνικο black Angus (300 γρ.) με σάλτσα από κρασί Porto & μανιτάρια, γαλλικές πατάτες σοτέ, baby gem μαρούλι & μπέικον | 37.00 €

#### ΒΟΔΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

γαλλικής κοπής (850 γρ.) με σάλτσα από κρασί Porto & μανιτάρια, γαλλικές πατάτες σοτέ με baby gem μαρούλι & μπέικον. για 2 άτομα | 52.00 €

### ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

#### ΛΑΖΑΝΙΑ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

kale, ανθότυρο, ξινομυζήθρα και μπεσαμέλ μανιτάρια | 14.00 € - *vg*

#### VEGAN BURGER

τραγανό μπιφτέκι από ρεβίθια, quinoa & βρώμη με αβοκάντο, πικάντικη salsa ντομάτας, σαλάτα kale & τσιπς καρότου | 12.00 € - *vn*

*vg* = πιάτο vegetarian

*vn* = πιάτο vegan

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

#### ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ψημένο ψωμί με αλάτι και ελαιόλαδο / άτομο | 1.50 €

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 έντυπο δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Το λάδι στα τηγαντά 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.

# ΨΟΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

## M E N U

### SALADS & COLD DISHES

#### KALE CAESAR

classic Caesar dressing, parmesan, avocado, crispy chicken, crouton & mint | 14.00 €  
*without chicken* | 10.00 €

#### BROCCOLI & CAULIFLOWER

bacon, raisins, hazelnut crumble and yogurt cream | 9.00 € - *vn\**

#### CABBAGE - ORANGE

carrot, red peppers, glazed pork belly, orange - ginger vinaigrette | 8.50 € / 6.00 € - *vn*

#### BABY SPINACH

feta cheese, crispy phyllo, dill and sesame seeds | 9.50 € - *vg, vn\**

#### BUFFALO TARTAR

organic buffalo tenderloin, mustard, pickled cucumber, capers & white truffle oil | 18,00 €

#### SEA BASS TARTAR

aromatic yuzu lemon, capers, pickled cucumber & avocado cream | 16.00 €

#### AVOCADO BRUSCHETTA

crispy fried chickpeas, fresh cheese and spinach | 7.50 € - *vn\**

#### AVOCADO DIP

fresh cilantro, yogurt - crouton | 6.50 € - *vn\**

### HOT APPETIZERS

#### PUMPKIN BRUSCHETTA

baked pumpkin, anothyro cheese, brown butter, pumpkin seeds and maple syrup | 7.50 € - *vg, vn\**

#### POTATOES AND EGGS

baked eggs, shoe string potatoes, salami and parmesan cream | 7.00 €

#### CHICKEN WRAPS

tandoori style marinated chicken and yogurt sauce - 2 pcs | 5.00 €

#### SPINACH ARANCINI

crispy Arborio rice croquettes, spinach, feta cheese, spicy yogurt sauce | 7.50 € - *vg*

#### CRISPY MANOURI CHEESE

panko and sesame seed crust, spicy sweet and sour sauce with raisins | 6.50 € - *vg*

#### CRISPY POTATOES

truffle - parmesan mayo and smoked paprika | 6.50 € - *vg, vn\**

### PASTA

#### PAPPARDELLE & RABBIT

tomato braised rabbit, mushrooms, prosciutto and tarragon | 14.00 €

#### WILD MUSHROOM RISOTTO

variety of mushrooms, parmesan, thyme & white truffle oil | 18.00 € - *vg*

#### CACIO e PEPPE

bucatini pasta, pecorino, parmesan & black pepper | 10.00 €

### MAINS

#### SALMON

marinated in soy sauce, sticky rice with sesame seeds and crispy onions, avocado cream | 16.00 €

#### FISH OF THE DAY

fresh artichokes, potatoes, kale, egg-lemon sauce | daily price

#### CHICKEN TANDOORI

chicken thigh marinated with herbs, couscous, lentils & yogurt sauce | 12.50 €

#### CHICKEN & QUINOA

roasted chicken breast, quinoa - couscous salad, ginger sauce, soy & lime | 12.50 €

#### VEAL LIVER

celery root purée, bacon and raisin sauce | 13.00 €

#### PORK SHOULDER STEAK

sweet potato purée, balsamic vinegar, capers and raisins | 13.50 €

#### BURGER

black angus chuck eye, mushrooms, goat cheese, caramelized onions, truffle & parmesan mayonnaise | 15.00 €

#### PICANHA

sliced Black Angus (AUSTR., 250 gr.), fresh herbs sauce & crispy potatoes | 23.00 €

#### RIB EYE

American Black Angus (300 gr.) with Porto wine & mushroom sauce, sautéed potatoes, baby gem lettuce & bacon | 37.00 €

#### BEEF STEAK

frenched cut beef steak (850 gr.) with Porto wine and mushroom sauce, sautéed potatoes, baby gem lettuce & bacon. for 2 people | 52.00 €

### VEGAN COURSES

#### LASAGNE & MUSHROOMS

kale, anothyro & xinomizythra cheese and mushroom béchamel | 14.00 € - *vg*

#### VEGAN BURGER

crispy chickpea, quinoa & oat burger, with avocado, spicy tomato salsa, kale salad & carrot chips | 12.00 € - *vn*

*vg = vegetarian dish*  
*vn = vegan dish*  
*vn\* = vegan with minor changes*

#### BREAD & SALT

Grilled bread with olive oil & salt / person | 1.50 €

PLATIA ELEFThEROTON 8, 15232 HALANDRI - TEL.: +30 210 68 48 178

website: [www.yiannislucacos.gr](http://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](mailto:info@psomialati.gr)

Person responsible for market inspections: Lucacos Panagiotis. Prices include all legal taxes. The restaurant provides print forms for the submission of grievances.  
The oil used in fried dishes is sunflower oil; fresh oil is pure virgin olive oil. Calamari and shrimps are frozen.  
Our restaurant provides a specific warning list of allergens. In case of an allergy or intolerance to any of those, please notify your server.

# ΨΟΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

## Γ Λ Υ Κ Α

### ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

ψημένη κρέμα πορτοκαλιού, γλυκό πορτοκάλι, καραμελωμένη ζάχαρη, φουντούκια και παγωτό βανίλια  
7.00 €

### ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ

γεμισμένα με κρέμα σοκολάτας, παγωτό βανίλια και σάλτσα σοκολάτας  
10.00 €

### ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

τάρτα με γέμιση από γκανάζ σοκολάτας και τραγανή βάση τριμμένη βάφλα, παγωτό φουντούκι  
8.00 €

### «ΑΝΑΠΟΔΗ» ΜΗΛΟΠΙΤΑ

φουρνιστή μηλόπιτα με φύλλο σφολιάτας, σταφίδες, σάλτσα καραμέλας και παγωτό βανίλια  
10.00 €

### ΣΠΙΤΙΚΑ ΠΑΓΩΤΑ & SORBET

Ρωτήστε μας για τις διαθέσιμες επιλογές  
2.50 € - 1 μπάλα

# Ω Ο Μ Ι & Α Λ Α Τ Ι

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

## DESSERTS

### ORANGE

baked orange custard, candied orange,  
caramelized sugar, vanilla ice cream  
and hazelnuts

7.00 €

### PROFITEROLES

milk chocolate cream, vanilla ice cream  
and chocolate sauce

10.00 €

### CHOCOLATE TART

ganache tart and crispy dough,  
small pieces of waffle, hazelnut ice cream

8.00 €

### «UPSIDE-DOWN» APPLE PIE

oven-baked apple pie with puff pastry, raisins,  
caramel sauce and vanilla ice cream

10.00 €

### HOUSE MADE ICE CREAM & SORBET

Please ask us for the available options

2.50 € - per scoop



# ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

## Π Ο Τ Α

### ΚΡΑΣΙ ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ

750ml

- ΛΕΥΚΟ: Μοσχοφίλερο | 14.00 €
- ΛΕΥΚΟ: Chardonnay | 14.00 €
- ΚΟΚΚΙΝΟ: Αγιωργίτικο | 14.00 €
- ΚΟΚΚΙΝΟ: Merlot | 14.00 €
- ΡΟΖΕ: Syrah, Αγιωργίτικο | 14.00 €

### ΚΡΑΣΙ ΠΟΤΗΡΙ

180ml

- ΛΕΥΚΟ: Ψ&Α - Μοσχοφίλερο | 4.00 €
- ΛΕΥΚΟ: Ψ&Α - Chardonnay | 4.00 €
- ΚΟΚΚΙΝΟ: Ψ&Α - Αγιωργίτικο | 4.00 €
- ΚΟΚΚΙΝΟ: Ψ&Α - Merlot | 4.00 €
- ΡΟΖΕ: Ψ&Α - Syrah, Αγιωργίτικο | 4.00 €
- ΡΟΖΕ ΗΜΙΓΛΥΚΟ: FAIRYTALE ΚΤ. ΑΧΑΙΩΝ - Μοσχάτο, Μαυροδάφνη | 6.00 €
- MOSCATO D' ASTI - Μοσχάτο | 6.00 €

### ΜΠΙΡΕΣ

- FIX LAGER 500ml | 4.50 €
- FIX DARK 330ml | 5.00 €
- ΒΕΡΓΙΝΑ LAGER 500ml | 4.50 €
- ΒΕΡΓΙΝΑ WEISS 500ml | 5.00 €
- ΒΕΡΓΙΝΑ RED 500ml | 5.00 €
- DELPHI PILSNER 750ml | 13.00 €
- MAREA ALE 330ml | 6.00 €

### ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

- ΝΕΡΟ (1lt) | 2.50 €
- ΣΟΥΡΩΤΗ (250ml), SPRITE (250ml), FANTA BLUE (250ml) | 3.00 €
- COCA COLA / LIGHT / ZERO (250ml) | 3.00 €

### ΚΑΦΕΣ

- ESPRESSO | 2.50 €
- ESPRESSO ΔΙΠΛΟΣ | 3.50 €

### ΚΡΑΣΙ ΛΕΥΚΟ

750ml

- ΜΙΚΡΗ ΚΙΒΩΤΟΣ ΛΑΝΤΙΔΗΣ - Μαλαγουζιά, Ασύρτικο | 21.00 €
- ΑΔΟΛΗ ΓΗΣ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ - Λαγόρθη, Chardonnay | 24.00 €
- ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΣΙΓΑΛΑΣ - Ασύρτικο | 34.00 €
- ΒΟΡΟΙΝΟΣ SILVA ΔΑΣΚΑΛΑΚΗ - Βιδιανό | 23.00 €
- ΕΡΓΟ ΛΑΝΤΙΔΗ - Sauvignon Blanc | 22.00 €
- ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ - Sauvignon Blanc, Ασύρτικο | 27.00 €
- ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ 9 - Ασύρτικο, Trebbiano, Sauvignon Blanc | 20.00 €
- ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ - Sauvignon Blanc | 29.00 €
- ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ - Μαλαγουζιά | 29.00 €
- VIOGNER ΣΚΟΥΡΑ - Viogner | 28.00 €
- ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ NICO LAZARIDI - Sauvignon Blanc | 34.00 €

### ΚΡΑΣΙ ΚΟΚΚΙΝΟ

750 ml

- ΜΙΚΡΗ ΚΙΒΩΤΟΣ ΛΑΝΤΙΔΗΣ - Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο | 22.00 €
- ΠΑΡΑΓΚΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ - Ξινόμαυρο, Merlot | 23.00 €
- ΧΡΥΣΑΜΠΕΛΟ ΛΑΝΤΙΔΗ - Cabernet sauvignon, Αγιωργίτικο | 23.00 €
- ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ SYRAH - Syrah | 28.00 €
- CHATEAU JULIA MERLOT ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ - Merlot | 33.00 €
- ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ - Syrah, Merlot, Ξινόμαυρο | 33.00 €
- ΓΗ & ΟΥΡΑΝΟΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ - Ξινόμαυρο | 33.00 €
- ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ - Syrah, Merlot, Ξινόμαυρο | 38.00 €
- ΑΒΑΤΟΝ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ - Λημνιό, Μαρούδι, Μαυροτράγανο | 39.00 €
- ΚΟΚΚΙΝΟΜΥΛΟΣ ΤΣΕΛΕΠΟΥ - Merlot | 40.00 €

### ΚΡΑΣΙ ΡΟΖΕ

750 ml

- ΜΙΚΡΗ ΚΙΒΩΤΟΣ ΛΑΝΤΙΔΗΣ ΡΟΖΕ - Μοσχοφίλερο | 22.00 €
- QUEEN ΚΤΗΜΑ ΜΗΧΑΙΛΙΔΗ DEMI SEC - Gewürztraminer, Syrah | 24.00 €
- WHISPERING ANGEL CAVES D' ESCLANES - Grenache, Rolle, Syrah, Tibouren | 39.00 €
- FAIRYTALE ΚΤ. ΑΧΑΙΩΝ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ - Μοσχάτο, Μαυροδάφνη | 26.00 €

### COCKTAILS

- APEROL SPRITZ | 7.50 €
- ROSE SPARKLING | 7.50 €

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

website: [www.yiannislucacos.gr](http://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](mailto: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 τηγαντά είναι ηλιέλαιο, το φρέσκο λάδι αγνό παρθένο ελαιόλαδο. Καλαμάρι και γαρίδες κατεψυγμένα.

Lunch καθημερινά από  
13:30

# ΨΟΜΙ & ΑΛΑΤΙ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΛΟΥΚΑΚΟΣ

## D R I N K S

### HOUSE WINE

750ml

- WHITE: Moshofilero | 14.00 €
- WHITE: Chardonnay | 14.00 €
- RED: Agiorgitiko | 14.00 €
- RED: Merlot | 14.00 €
- ROSE: Syrah, Agiorgitiko | 14.00 €

### WINE BY THE GLASS

180ml

- WHITE: House Wine - Moshofilero | 4.00 €
- WHITE: House Wine - Chardonnay | 4.00 €
- RED: House Wine - Agiorgitiko | 4.00 €
- RED: House Wine - Merlot | 4.00 €
- ROSE: House Wine - Syrah, Agiorgitiko | 4.00 €
- ROSE SEMI - SWEET: FAIRYTALE ACHEON WINERY - Moscato, Mavrodafni | 6.00 €
- MOSCATO D' ASTI - Moscato | 6.00 €

### BEERS

- FIX LAGER 500ml | 4.50 €
- FIX DARK 330ml | 5.00 €
- VERGINA LAGER 500ml | 4.50 €
- VERGINA WEISS 500ml | 5.00 €
- VERGINA RED 500ml | 5.00 €
- DELPHI PILSNER 750ml | 13.00 €
- MAREA ALE 330ml | 6.00 €

### WATER / SOFT DRINKS

- WATER (1lt) | 2.50 €
- SOUROTI (250ml), SPRITE (250ml), FANTA BLUE (250ml) | 3.00 €
- COCA COLA / LIGHT / ZERO (250ml) | 3.00 €

### COFFEE

- ESPRESSO | 2.50 €
- ESPRESSO DOUBLE | 3.50 €

### WHITE WINE

750ml

- MIKRI KIVOTOS LANTIDES - Malagouzia, Asirtiko | 21.00 €
- ADOLI YIS ADONOPOULOS - Lagorathi, Chardonnay | 24.00 €
- SANTORINI SIGALAS - Asirtiko | 34.00 €
- VORINOS SILVA DASKALAKI - Vidiano | 23.00 €
- ERGO LANTIDES - Sauvignon Blanc | 22.00 €
- KTIMA VIVLIA HORA - Sauvignon Blanc, Asirtiko | 27.00 €
- KTIMA MOUSON 9 - Asirtiko, Trebbiano, Sauvignon Blanc | 20.00 €
- KTIMA ALFA - Sauvignon Blanc | 29.00 €
- MALAGOUZIA GEROVASILIOU - Malagouzia | 29.00 €
- VIOGNER SKOURA - Viogner | 28.00 €
- MAGIKO VOUNO NICO LAZARIDI - Sauvignon Blanc | 34.00 €

### RED WINE

750 ml

- MIKRI KIVOTOS LANTIDES - Agiorgitiko, Xinomavro | 22.00 €
- PARAGA KIR YIANNI - Xinomavro, Merlot | 23.00 €
- CHRYSAMPELO LANTIDES - Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko | 23.00 €
- KTIMA AVANTIS SYRAH - Syrah | 28.00 €
- CHATEAU JULIA MERLOT LAZARIDIS - Merlot | 33.00 €
- DIO ELIES KIR YIANNI - Syrah, Merlot, Xinomavro | 33.00 €
- GI & OYRANOS THYMIOPOULOS - Xinomavro | 33.00 €
- KTIMA ALFA - Syrah, Merlot, Xinomavro | 38.00 €
- AVATON GEROVASILIOU - Limnio, Mavroudi, Mavrotragano | 39.00 €
- KOKKINOMYLOS TSELEPOY - Merlot | 40.00 €

### ROSE WINE

750 ml

- MIKRI KIVOTOS LANTIDES ROSE - Moshofilero | 22.00 €
- QUEEN KTIMA MICHAILIDES DEMI SEC - Gewürztraminer, Syrah | 24.00 €
- WHISPERING ANGEL CAVES D' ESCLANES - Grenache, Rolle, Syrah, Tibouren | 39.00 €
- FAIRYTALE SEMI SWEET ACHEON WINERY - Moscato, Mavrodafni | 26.00 €

### COCKTAILS

- APEROL SPRITZ | 7.50 €
- ROSE SPARKLING | 7.50 €

PLATIA ELEFHEROTON 8, 15232 HALANDRI - TEL.: +30 210 68 48 178

website: [www.yiannislucacos.gr](http://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](mailto:info@psomialati.gr)

Person responsible for market inspections: Lucacos Panagiotis. Prices include all legal taxes. The restaurant provides print forms for the submission of grievances.  
The oil used in fried dishes is sunflower oil; fresh oil is pure virgin olive oil. Calamari and shrimps are frozen.

Daily lunch from  
13:30