

Αυλή

Στην αληθινή ελληνική παράδοση, τα πιάτα μας είναι φτιαγμένα για να τα μοιράζεστε.

Μαζευτείτε γύρω, απολαύστε μαζί και ζήστε τη στιγμή.



Μ Ε Ζ Ή Δ Ε Σ

Ελιές τουρσί ραπανάκι, δεντρολίβανο (v)	12
Πίτα ρίγανη, αλάτι, ελαιόλαδο (v, df)	5
Ψωμί προζύμι, μπαλσάμικο, ελαιόλαδο (v)	8
Ταραμοσαλάτα αυγά μπακαλιάρου, λεμόνι (gf)	17
Τζατζίκι γιαούρτι ελληνικό, αγγούρι (vg, gf)	15
Τυροκαυτερή φέτα, πιπεριές, λάδι τσίλι (vg, gf)	16

Κ Ο Ι Ν Ω Ν Ί Α

Χταπόδι κρέμα αμυγδάλου & πιπεριάς, λάδι άνηθου (df, gf)	38
Σπανακόπιτα σπανάκι, φρέσκα κρεμμυδάκια, φέτα (vg)	26
Γαρίδες τομάτα & σάλτσα ούζου, φέτα, ρίγανη (gf)	32
Χαλούμι μέλι, λεμόνι, εποχικό φρούτο, καρύδι (vg)	28
Καλαμαράκια λάχανο λαχανίδα, τουρσί ταρτάρ, λεμόνι	26
Λουκάνικο χοιρινό & πράσο, μουστάρδα, σάλτσα σπιτική (df, gf)	22

Μ Ε Ρ Ί Δ Ι Α

Αρνάκι αρνίσιο ώμο, σάλσα βέρντε, ζουμί (df, gf)	65
Κοτόπουλο Σουβλάκι κοτόπουλο (3), τζατζίκι, λεμόνι (gf) / Έξτρα καλαμάκι 10	30
Αρνί Σουβλάκι αρνί (3), τσιμιτσούρι, λεμόνι (gf) / Έξτρα καλαμάκι 12	36
Ψάρι μπαρμούντι, κάπαρη, τουρσί, ελιά, κρεμμύδι, ντοματίνι, λεμόνι, σκορδαλιά (gf)	44
Γεμιστά ντομάτα, πιπεριά, ρύζι με βότανα, σάλτσα, κολοκυθόσποροι, ρόδι (v, df, gf)	34
Πανσέτα χοιρινή, σάλτσα μαστίχα & δαμάσκηνο, τουρσί κρεμμύδι (df, gf)	52
Παστίτσιο μοσχάρι, μακαρόνια, μπεσαμέλ, κεφαλογραβιέρα	38
Μουσακάς μοσχάρι, μελιτζάνα, πατάτα, μπεσαμέλ, κεφαλογραβιέρα, τομάτα	42

Π Λ Ά Ι Π Λ Ά Ι

Πατάτες λεμόνι, ρίγανη, ελαιόλαδο (v, df, gf)	16
Πατατάκια φέτα, ρίγανη, αλάτι (vg)	16
Σαλάτα αγγούρι, τομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, ελαιόλαδο (vg, gf)	22
Μπροκολίνι κάσιους & ελιά τριμμένα, ελαιόλαδο (v, df, gf)	16

Τ Έ Λ Ο Σ

Λουκουμάδες (6) μέλι, καρύδι, φυστίκι (vg)	18
Μπακλαβάς φύλλο, καρύδι, σιρόπι (vg)	16
Παγωτό τρία γεύσεων, γλυκό του κουταλιού (vg)	16

Αυλή

Μεζέδες

ΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕΝΟΥ

Τα σεντ μενού διατίθενται για παρέες τεσσάρων ατόμων και άνω.
Τα τραπέζια με 10 ή περισσότερα άτομα πρέπει να δειπνήσουν
με ένα από τα σεντ μενού μας.

Γιαγιά

\$65 pp

Πίτα

ρίγανη, αλάτι, ελαιόλαδο (v, df)

Τζατζίκι

γιαούρτι ελληνικό, αγγούρι (vg, gf)

Σπανακόπιτα

σπανάκι, φρέσκα κρεμμυδάκια, φέτα (vg)

Καλαμαράκια

λάχανο λαχανίδα, τουρσί ταρτάρ, λεμόνι

Κοτόπουλο Σουβλάκι

κοτόπουλο, τζατζίκι, λεμόνι (gf)

Παστίτσιο

μοσχάρι, μακαρόνια, μπεσαμέλ, κεφαλογραβιέρα

Πατάτες

λεμόνι, ρίγανη, ελαιόλαδο (v, df, gf)

Σαλάτα

αγγούρι, τομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι,
ελιές, φέτα, ελαιόλαδο (vg, gf)



Παππού

\$85 pp

Πίτα

ρίγανη, αλάτι, ελαιόλαδο (v, df)

Τζατζίκι

γιαούρτι ελληνικό, αγγούρι (vg, gf)

Χαλούμι

μέλι, λεμόνι, εποχικό φρούτο, καρύδι (vg)

Λουκάνικο

χοιρινό & πράσο, μουστάρδα, σάλτσα
σπιτική (gf, df)

Γαρίδες

τομάτα & σάλτσα ούζου, φέτα, ρίγανη (gf)

Γεμιστά

ντομάτα, πιπεριά, ρύζι με βότανα, σάλτσα,
κολοκυθόσποροι, ρόδι (v, df, gf)

Αρνάκι

αρνίσιο ώμο, σάλσα βέρντε, ζουμί (df, gf)

Πατάτες

λεμόνι, ρίγανη, ελαιόλαδο (v, df, gf)

Σαλάτα

αγγούρι, τομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι,
ελιές, φέτα, ελαιόλαδο (vg, gf)

Διατίθεται κρέας πιστοποιημένο ως χαλάλ.

Όλα τα γαλακτοκομικά προϊόντα είναι παστεριωμένα.

Επιβάλλεται προσαύξηση 10% τα Σάββατα και τις Κυριακές.

Επιβάλλεται προσαύξηση 1,5% σε όλες τις πληρωμές με πιστωτική κάρτα.

Το μενού μας περιέχει αλλεργιογόνα και παρασκευάζεται σε κουζίνα που χειρίζεται ξηρούς καρπούς, οστρακοειδή, γλουτένη και άλλα αλλεργιογόνα. Παρόλο που καταβάλλεται κάθε εύλογη προσπάθεια για να ικανοποιηθούν οι διατροφικές απαιτήσεις, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε ότι τα πιάτα θα είναι χωρίς αλλεργιογόνα.

Όλα τα προϊόντα προμηθεύονται από τοπικούς προμηθευτές και επιλεγμένα υλικά εισάγονται από την Ελλάδα. Το μενού ενδέχεται να αλλάξει χωρίς προειδοποίηση. Εάν έχετε οποιαδήποτε απορία, παρακαλούμε απευθυνθείτε σε ένα από τα φιλικά μέλη του προσωπικού μας και θα σας εξυπηρετήσουμε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Ευχαριστώ.