

ΑΝΑ Ψ ΚΤΙΡΙΟ

Το **Αναψυκτήριο** είναι μια επιστροφή σε κάτι γνώριμο και αγαπημένο. Μια γέφυρα ανάμεσα στο **χθες και το σήμερα**, ένα σημείο όπου η δημιουργία συναντά τη νοσταλγία.

Καλοκαίρια στην πλατεία, ύπνος στο μπαλκόνι, βόλτες με το ποδήλατο στιγμές που ξεφυλλίζονται σαν σελίδες από παλιά φωτογραφικά άλμπουμ. **Μια εποχή ίσως πιο απλή, σίγουρα όμως πιο αυθεντική.**

Με την ιδέα του food recreation να καθορίζει το μενού και με την έννοια της αναψυχής να ορίζει τη φιλοσοφία του, το **Αναψυκτήριο** γίνεται χώρος χαλάρωσης, γεύσης και χαμόγελου.

Γιατί η ζωή είναι πάντα πιο όμορφη όταν τη μοιράζεσαι και κάθε παρέα χρειάζεται το δικό της αναψυκτήριο για να ανθίσει.

Όλες οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε Ευρώ. Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας σε κάποιο τρόφιμο παρακαλούμε απευθυνθείτε στο εξειδικευμένο προσωπικό μας. Για το μαγείρεμα και για την παρασκευή dressings, χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο, για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών, από άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες (Ν. 3730/2008 & Π.Δ. 350/2003). Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις. Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση. Αγορανομικός υπεύθυνος: Βασίλης Τουλάτος

Λαδόψωμο από τον ξυλόφουρνο μας 2,5

Γιαούρτι με πέστο λιαστής τομάτας,ελιά και αγουρελαίο παραγωγής μας

Ταραμάς 7,5

με χειροποίητες πίτες από το ξυλόφουρνο μας *θαλασσινά

Τραγανοί γίγαντες 11

πουρέ φασόλι, τηγανιτά φασόλια, μύδια αχνιστά, μυρωδικά * θαλασσινά

Αμπελοφάσουλα 11

τομάτα τριφτή, κατσικίσιο ανθότυρο *αλλεργία κουκιά

Τοματοσαλάτα 13

αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, φέτα, ελιά, κάππαρη, ρίγανη και αγουρέλαιο παραγωγής μας

Σαλάτα σπανακόπιτα 12,5

με παλαιωμένη φέτα, χωριάτικο φύλλο, φρέσκο κρεμμύδι και άνηθο *σουσάμι

Γαριδοσαλάτα 14

μαγιονέζα, πίκλες λαχανικών, αυγά ρέγγας και ψητή μαραθόριζα σε προζυμένιο τηγανόψωμο *θαλασσινά

Σαρδέλα ψητή 10

με αλιάδα αμυγδάλου, γκρεμολάτα θρούμπι και τηγανιτό κρεμμύδι *θαλασσινά

Κολοκυθόπιτα 12

χειροποίητη πίτα στο ξυλόφουρνο με κολοκύθι, μάραθο, φέτα και γλυκιά μυζήθρα *σουσάμι

Πατάτες Θράκης 13

με αυγό της μαμάς, παλαιωμένη φέτα και φρέσκια τρούφα εποχής

Συκώτι 17

με παλαιωμένο ξύδι, οργανικό ελαιόλαδο, κρεμμύδι, τσίλι και κοπανιστή βόλου *σινάπι

Κριθαράκι 36

με ψάρι ημέρας και ζωμό μάραθο *θαλασσινά

Κιμάς με μακαρόνια 17

ραγού μοσχίδας, στακοβούτυρο και γραβιέρα

Κεφτεδάκια 14

πουρές πατάτας και σάλτσα ψητής τομάτας

Ψάρι ημέρας 34

με αχνιστά λαχανικά και λαδολέμονο λουίζας *θαλασσινά

Μπιφτέκι γαλοπούλας 18

βιολογικής εκτροφής, τομάτα ψητή, πιπεριά φλωρίνης, κατσικίσιο γιαούρτι και πίτες *κόλιανδρο

Φιλέτο μοσχίδας 38

με πατάτες στον ξυλόφουρνο και σάλτσα από πίκλες κρεμμύδι *σινάπι

ΓΛΥΚΑ

Κορμός σοκολάτας 11

Τάρτα ροδάκινο 10

Παγωτό μηχανής 5 (ο σεφ προτείνει πατάτες τηγανιτές +6€)