

Lia KÓ

STARTERS

BREAD (vg) (ve) | 3

Flatbread, olive oil, pickles

SHRIMP SALAD (gf) | 15

Grated tomato, cucumber, fennel, shrimp, lime

GREEK SALAD (ve) | 14

Cherry tomatoes, cucumber, onion, caper leaves, fresh oregano, fennel, olive oil, feta, croutons

STRING BEANS (gf) | 12

Zucchini, green beans, cherry tomatoes, fresh myzithra cream, radish, white vinegar

TARAMA SALAD | 8

White taramas, aromatic olive oil, tortilla chips

SMOKED EGGPLANT WITH TAHINI & PETIMEZI | 12

Smoked eggplant, lemon tahini, olive oil, light molasses

GRILLED GREEN PIE (ve) | 11

Spinach, leek, myronia, Domokos katiki, feta cheese, San Michalis

TUNA "LAKERDA" (gf) | 15

Grilled gialandzi "ntolmadakia", yogurt sauce, lemon dressing, tuna

GRILLED SHRIMPS | 16

Bulgur, pickled cabbage, lemon butter

GRILLED CALAMARI (gf) | 17

Lemon sauce, avocado cream, sweet potato chips

BEEF TARTAR | 19

Veal fillet, chili, mustard seeds, lemon, capers, aromatic butter

BEEF CARPACCIO (gf) | 19

Fillet carpaccio, San Michalis, mustard pickle, chili, arugula, lemon

TORTILLA KEBAB | 13

Ground beef, pico de gallo, pickled onion, pita, red spicy sauce, yogurt sauce



MAIN

MATSATA WITH VEAL | 19

Slow-cooked beef, mushrooms, Folegandros matsata, San Michalis

LINGUINE WITH GROUPER | 26

Lemon cream, grouper, fresh tomato, aromatics herbs

BARLEY WITH CUTTERFLY INK | 25

shrimp, bouillabaisse broth, lemon, tomato, basil

MOUSSAKAS PULLED BEEF | 16

Slow-smoked beef, potato, eggplant, "graviera" cheese béchamel

STRIPLOIN TAGLIATA (gf) | 38

Striploin black Angus, french fries, béarnaise

FOR 2+

FLANK STEAK | 70

600yp flank steak black Angus, mustard gravy, béarnaise, potato rocks, corn with smoked paprika

FISH OF THE DAY (gf) | 49

Grilled whole fish fillet, potato, plaki sauce

HALF A CHICKEN (gf) | 29

Half grilled boneless chicken 600gr, black garlic mayonnaise, fried sweet potatoes, yellow mustard gravy sauce

LAMB (1,3κ+) | 55

Braised shoulder, roasting sauce, baby potatoes, yogurt sauce

SIDE DISHES

FRENCH FRIES (gf), (ve), (vg) | 5

FRIED SWEET POTATOES (gf), (ve), (vg) | 6

DESSERTS

TIRAMISU BALLS | 12

Mascarpone cream, espresso, savoyard

SOFT ICE CREAM VANILLA | 10

Madagascar vanilla, orange pie

SOFT ICE CREAM CHOCOLATE | 10

Gianduja, chocolate pie, red velvet crumble

SOFT ICE CREAM | 5

ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ ΓΙΑ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΚΑΤΑΛΟΓΟ ΜΕ ΤΑ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΠΟΥ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΣΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ ΟΠΩΣ ΑΥΤΑ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 11 ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ 1169/2011 ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΕΙΣΑΣΤΕ ΑΛΛΕΡΓΙΚΟΙ ΣΕ ΚΑΠΟΙΟ ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ, ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΤΟΥ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΟΙ ΟΙ ΝΟΜΙΜΟΙ ΦΟΡΟΙ ΚΑΙ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ. ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ Η ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ (Ν. 3730/2008 & Π.Δ 350/2003).

ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΑ DRESSINGS ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΣΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ. ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΗΛΕΛΑΙΟ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΤ: ΤΥΡΙ ΣΑΝ-ΜΙΧΑΛΗ, ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ. ΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΗΜΕΙΩΝΟΝΤΑΙ ΜΕ ΑΣΤΕΡΙΣΚΟ (*). ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΒΕΝΕΔΙΚΤΟΣ ΣΑΓΚΙΝΕΤΟΣ EXECUTIVE CHEF: ΠΑΝΝΗΣ ΚΟΣΜΑΔΑΚΗΣ