Ίαμβος
Η ΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ

Φρεσκοψημένο ψωμί* **με tortilla chips,** συνοδεύονται από αλοιφή
καπνιστής πιπεριάς & τυροκαυτερή | V |..... **€2,50**

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Arancini με σπανάκι, λευκά τυριά, φρέσκα μυρωδικά & σάλτσα τομάτας με βασιλικό| V |.....**€9,00**
Πίτα Καισαρείας πάνω σε φρεσκοκομμένο ρατατούιγ λαχανικών.....**€10,00**
Γραβιέρα Κρήτης σαγανάκι με τσάτνεϋ πράσινου μήλου | V |..... **€12,00**
Παραδοσιακά κεφτεδάκια σε φωλιά πατάτας και δροσερό γιαούρτι.....**€13,00**
Ντολμαδάκια κασιώτικα με γιαούρτι μυρωδικών **€14,00**
Κεμπάπ σχάρας σε χειροποίητο ψωμί με γιαούρτι πάπρικας & σάλτσα καπνιστής πιπεριάς.....**€14,00**

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με baby σπανάκι, ξυνομυζήθρα, φιλέ αμυγδάλου
& dressing μοσχολέμονο | V |..... **€12,00**
Σαλάτα με κινέζικο λάχανο, καρότο, σέλερυ, φρέσκα μυρωδικά, τραγανό πράσο
& βινεγκρέτ yuzu | V |.....**€12,00**
Ψητό παντζάρι με κατσικίσιο τυρί γκρατέν, baby ρόκα,πράσινο μήλο
& βινεγκρέτ σουσάμι | V |..... **€13,00**
Σαλάτα Ceasar's με iceberg, τραγανά κρουτόν, παρμεζάνα
& φρεσκοψημένο φιλέτο κοτόπουλο..... **€14,00**

PASTA / RISOTTO / PINSA

Pacceri με φρέσκια τομάτα, βασιλικό & burrata ψημένη στο πήλινο | V |..... **€14,00**
Κανελόνια με μοσχαρίσιο κιμά & σπανάκι.....**€17,00**
Ριζότο με γαρίδες* με λεπτοτριμμένη κολοκύθα & tuile παρμεζάνας.....**€18,00**
Pinsa* με σάλτσα τομάτας San Marzano, φρέσκια μοτσαρέλα Fior di Latte,
παρμεζάνα 24 μηνών & φρέσκο βασιλικό | V |..... **€13,00**

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας με τηγανητές πατάτες, baby καλαμπόκι & σάλτσα από θυμάρι & κίτρο..... **€18,00**
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι σχάρας με τηγανητές πατάτες, πιτάκια σχάρας & σάλτσα coleslaw..... **€17,00**
Μοσχαράκι braisé με σάλτσα κρασιού, σερβιρισμένο με παραδοσιακά σιουφιχτά & σάλτσα γραβιέρας..... **€18,00**
Μοσχαρίσιο φιλέτο café de Paris σερβιρισμένο με ανάμεικτο πουρέ λαχανικών.....**€33,00**
Λαβράκι σωτέ με σαλάτα οσπρίων, λαχανικά βουτύρου & βινεγκρέτ με μοσχολέμονο..... **€22,00**
Καραμελωμένος σολομός με λαχανικά σχάρας & ψητό φινόκιο.....**€26,00**

ΓΛΥΚΑ

Τραγανό μιλφέϊγ με κρέμα βανίλιας & καραμελωμένα καρύδια | V |.....**€8,00**
Soufflé μαύρης σοκολάτας αρωματισμένο με Kahlua, με παγωτό βανίλιας & σάλτσα καραμέλας espresso | V |..... **€10,00**
Πάστα αμυγδάλου με κρέμα αμυγδάλου, ολόκληρα καβουρδισμένα αμύγδαλα & σάλτσα καραμέλας | V | **€10,00**
Παγωτό (βανίλια, σοκολάτα | V |, sorbet λεμόνι | VG |) **€3,00**

ΚΑΦΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Espresso	**€2,50**
Double espresso	**€3,50**
Freddo espresso	**€3,50**
Freddo cappuccino	**€4,00**
Cappuccino	**€3,50**
Cappuccino διπλός	**€4,00**
Ελληνικός	**€2,50**
Ελληνικός διπλός	**€3,50**
Στιγμιαίος	**€3,50**
Φίλτρου	**€3,50**
Τσάι	**€3,00**
Ζεστή/κρύα σοκολάτα	**€4,00**

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca cola (250ml)	**€3,50**
Coca cola light (250ml)	**€3,50**
Coca cola zero (250ml)	**€3,50**
Fanta πορτοκάλι (250ml)	**€3,50**
Fanta λεμόνι (250ml)	**€3,50**
Fanta μπλε (250ml)	**€3,50**
Sprite (250ml)	**€3,50**
Μαστιχόνερο (330ml)	**€4,00**
Ξυνό Νερό (250ml)	**€3,50**
μ. Artisan water (still) (700ml)	**€3,50**
μ. Artisan water (sparkling) (700ml)	**€5,00**
Φυσικός χυμός πορτοκάλι	**€4,00**
Φυσικός χυμός Ανάμεικτος	**€5,00**

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Για την προετοιμασία του φαγητού χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Για την προετοιμασία τηγανητών παρασκευών, χρησιμοποιείται ηλιέλαιο. Όλα τα προϊόντα μας παρασκευάζονται από τα πιο φρέσκα υλικά, ανάλογα με την εποχή και τη διαθεσιμότητα. *Κατεψυγμένο. Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε άμεσα το προσωπικό μας. Απαγορεύεται το κάπνισμα σε κλειστούς δημόσιους χώρους σύμφωνα με τον νόμο. Ο καταναλωτής (πελάτης) δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο. Αγορανομικός υπεύθυνος: Γιώργος Παπαγεωργίου. Η επιχείρηση είναι πιστοποιημένη κατά ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018

Ιαμβος
Η ΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ

Freshly baked bread* with tortilla chips served with smoked pepper
& Greek spicy cheese dip | V |.....**€2,50**

APPETIZERS

Arancini with spinach, white cheese, fresh herbs & tomato-basil sauce | V |.....**€9.00**
Caesarea pie traditional cheese pie served on a bed of freshly chopped ratatouille vegetables..**€10,00**
Cretan graviera saganaki with green apple chutney | V |.....**€12,00**
Traditional meatballs served in a crispy potato nest with refreshing yoghurt **€13,00**
Stuffed vine leaves from Kassos served with herbed yogurt.....**€14,00**
Grilled kebab served in homemade bread with yoghurt, paprika & smoked pepper sauce.....**€14,00**

SALADS

Mixed green salad with baby spinach, xinomyzithra cheese, flaked almonds
& lime dressing | V |..... **€12,00**
Chinese cabbage salad with carrot, celery, fresh herbs, crispy leek & yuzu vinaigrette | V |....**€12,00**
Roasted beetroot, with goat cheese gratin, baby arugula,
green apple & sesame vinaigrette | V |..... **€13,00**
Caesar salad, with iceberg lettuce, crispy croutons, parmesan cheese
& freshly grilled chicken fillet..... **€14,00**

PASTA / RISOTTO / PINSA

Paccheri with fresh tomato, basil & burrata, baked in a traditional clay pot | V |.....**€14,00**
Cannelloni stuffed with minced beef and spinach.....**€17,00**
Shrimp* risotto with finely grated pumpkin & parmesan tuile..... **€18,00**
Pinsa* with San Marzano tomato sauce, fresh Fior di Latte mozzarella,
24-month aged parmesan & fresh basil | V |.....**€13,00**

MAIN COURSES

Grilled chicken fillet with with french fries, baby corn & thyme - citron sauce **€18,00**
Grilled beef patty with french fries, grilled pita bread & coleslaw..... **€17,00**
Braised beef served with traditional Greek sioufihta pasta & graviera cheese sauce..... **€18,00**
Beef Fillet Café de Paris served with mixed vegetable purée..... **€33,00**
Sautéed sea bass with legume salad, buttered vegetables & lime vinaigrette..... **€22,00**
Caramelised salmon served with grilled vegetables & roasted fennel..... **€26,00**

DESSERTS

Crispy mille-feuille with vanilla cream & caramelised walnuts | V |..... **€8,00**
Dark chocolate soufflé flavored with Kahlua, served with vanilla ice cream & espresso caramel sauce | V |..... **€10,00**
Almond dessert with almond cream, whole roasted almonds & caramel sauce | V |..... **€10,00**
Ice cream (vanilla, chocolate | V |, lemon sorbet | VG |)..... **€3,00**

COFFEE & BEVERAGES

Espresso **€2,50**
Double espresso **€3,50**
Freddo espresso **€3,50**
Freddo cappuccino **€4,00**
Cappuccino **€3,50**
Cappuccino double **€4,00**
Greek coffee **€2,50**
Greek coffee double **€3,50**
Instant **€3,50**
Filter coffee **€3,50**
Tea **€3,00**
Hot/iced chocolate **€4,00**

REFRESHMENTS

Coca cola (250ml) **€3,50**
Coca cola light (250ml) **€3,50**
Coca cola zero (250ml) **€3,50**
Fanta orange (250ml) **€3,50**
Fanta lemon (250ml) **€3,50**
Fanta blue (250ml) **€3,50**
Sprite (250ml) **€3,50**
MastiH20 (330ml) **€4,00**
Xino Nero (250ml) **€3,50**
μ. Artisan water (still) (700ml) **€3,50**
μ. Artisan water (sparkling) (700ml) **€5,00**
Natural orange juice **€4,00**
Natural mixed juice **€5,00**

The shop is obliged to have printed documents in a sale case by the exit, for the purpose of registering any complaints. For the food preparation, extra virgin olive oil is used. Sunflower oil is used for the fried food preparation. All our products are made from the freshest ingredients, depending upon season and availability. *Frozen. In case of allergy or intolerance, please inform our staff immediately. Smoking is prohibited in all public enclosed spaces according the relevant legislation. Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). Prices are inclusive of VAT and municipal tax. Person in charge in case of inspection: George Papageorgiou. ISO 22000:2018, ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018