

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ (με πουρέ καρότου και χόρτα)	18,50	SEA BASS FILLET GF (with carrot puree and greens)
ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ (με πουρέ καρότου, χόρτα & βινεγκρέτ λεμονιού)	18,50	SALMON FILLET GF (with carrot puree, greens & lemon vinaigrette)
ΦΙΛΕΤΟ ΠΕΣΤΡΟΦΑΣ (με πουρέ πατάτας, γλυκό τσίλι, ντοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι)	18,50	TROUT FILLET GF (with potato puree, sweet chilly, cherry tomatoes, fresh onion)
ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΤΕΣ (με βινεγκρέτ λεμονιού, μαύρο τζατζίκι, πουρέ πατάτας, σαλάτα αβοκάντο)	18,50	GRILLED SHRIMPS GF (with lemon vinaigrette, black tzatziki, potato puree, avocado salad)
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ (με πατάτες και μαύρο τζατζίκι)	14,50	FRIED CALAMARES (with potatoes and black tzatziki)
ΠΛΑΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ ΓΙΑ 2 (γαρίδες ψητές, φιλέτο φρέσκου ψαριού, καλαμάρι, χταπόδι, γαρίδες σαγανάκι, καπνιστή πέστροφα)	59,00	SEAFOOD PLATE FOR 2 (grilled shrimps, fresh fish fillet, calamares, octopus, shrimps saganaki, smoked trout)

ΓΛΥΚΑ-ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / SWEETS-DESSERTS

ΣΠΙΤΙΚΗ ΜΗΛΟΠΙΤΑ (με παγωτό)	7,00	HOMEMADE APPLE PIE (with ice cream)
ΖΟΥΜΕΡΟ ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (με παγωτό)	8,50	JUICY CHOCOLATE SOUFFLE (with ice-cream)
ΤΣΙΖ ΚΕΪΚ ΚΑΡΑΜΕΛΑ (με ξηρούς καρπούς και αρωματισμένο με παλαιωμένο ρούμι)	7,50	CHEESE CAKE CARMEL (with roasted nuts and flavored with aged rum)
ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ (με γάλα καρύδας & ανανά)	7,00	VANILLA CREAM Vegan GF (with coconut milk & pineapple)
ΝΤΟΜΑΤΑΚΙ (με γιαούρτι ή παγωτό)	6,00	TOMATO LOCAL SWEET GF (with yogurt or ice cream)
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ	6,00	YOGURT WITH HONEY GF
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ	6,00	YOGURT WITH FRUITS GF
ΑΤΟΜΙΚΗ ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ	6,00	FRUIT SALAD (SMALL) Vegan GF
ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕΓΑΛΗ	11,00	FRUIT SALAD (LARGE) Vegan GF

GF Gluten free **V** Vegetarian **V→V** Vegetarian that can be Vegan

Αγορανομικός υπεύθυνος: Μανιάς Βασίλης
Σέρβις: 13%, Φ. Π. Α.: 17%, Δ. Φ.: 0,5%
Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αναλυτικών αποδείξεων μηχανής θεωρημένων στην αρμόδια Δ. Ο. Υ.

Market police accountable: Manias Vassilis
The premises is subject to market police control.
Service: 13% Tax A: 17% Tax B: 0,5%

ORAMA CREATIVE 22420 21256

Menu

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

ΚΩΤΙΚΟ ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ (με πικάντικη μαρμελάδα)	8,00	GRILLED HALOUMI FROM KOS V (with spicy jam)
ΦΩΛΙΕΣ ΦΕΤΑΣ ΜΕ ΜΕΛΙ-ΣΟΥΣΑΜΙ	8,00	FETA NEST WITH HONEY-SESAME V
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΟΠΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ (κρασοτύρι, γραβιέρα, κεφαλοτύρι, κώτικο χαλούμι, πικάντικη μαρμελάδα, ξερά σύκα)	16,00	LOCAL CHEESES VARIETY VGF (wine cheese, gruyere, "kefalotiri", kosnian haloumi, spicy jam, dried figs)
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΤΖΑΤΖΙΚΙ	6,00	HANDMADE TZATZIKI VGF
ΧΟΥΜΟΥΣ (με σκινόπρασο)	6,00	HUMMUS (with chives) GFVegan
ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ ΜΕ ΠΙΤΑ (τζατζίκι, παντζαροσαλάτα με κατίκι, κούρους)	11,50	GREEK STARTERS TRILOGY WITH PITA V (tzatziki, beetroot salad with cream cheese, hummus)
ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΥ ΦΙΛΕΤΟΥ (με ελιές, κάπαρη, λάιμ και flakes φέτας)	15,00	CARPACCIO WITH VEAL FILLET GF (with olives, caper, lime and feta flakes)
ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ (με δυόσμο και σος γλυκιάς πιπεριάς)	8,50	MEATBALLS (with spearmint and sweet pepper's sauce)
ΡΕΒΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ (με βίγκαν μαγιονέζα ή σος γιαουρτιού)	8,00	FALAFEL V→V (with vegan mayonnaise or yogurt sauce)
ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ (με τυρί κρέμα, ρεγκάτο, μπέικον και λαχανικά)	10,00	STUFFED MUSHROOMS GF (with cream cheese, regato, bacon and vegetables)
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ «ΛΟΦΑΚΙ» (παρμεζάνα, μπέικον, σος αφρώδη οίνου)	10,00	MUSHROOMS "LOFAKI" GF (parmesan, bacon, sparkling wine sauce)
ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ	10,00	GRILLED VEGETABLES WITH PARMESAN GF,V→V
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ (τυρί με μελάني σουπιάς, φέτα, κρέμα γαρίδας - Βραβευμένη συνταγή από τον σεφ Δ. Κουλλιά)	16,00	SHRIMPS SAGANAKI GF (cheese with catfish ink, feta, shrimp's bisque - Chef D. Koullias awarded recipe)
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ (με φάβα & καραμελωμένα κρεμμύδια)	15,00	GRILLED OCTOPUS GF (with split peas and caramelized onions)
ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ (με λαϊμ, σκινόπρασο & τζίντζερ)	12,50	SMOKED SALMON GF (with lime, chives & ginger)
ΤΑΡΤΑΡ ΦΡΕΣΚΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ (με σάλτσα σόγιας, φρέσκο κρεμμύδι, γλυκό τσίλι, δυόσμο, τζίντζερ)	15,00	FRESH SALMON TARTARE WITH AVOCADO GF (with soya sauce, fresh onions, sweet chilly, mint, ginger)
ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΕΣΤΡΟΦΑ ΣΕ ΞΥΛΟ ΟΞΙΑΣ ΜΕ ΣΟΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ (με ντοματίνια, τζίντζερ, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, βινεγκρέτ λεμονιού)	14,00	OAK SMOKED TROUT WITH YOGURT SAUCE GF (with cherry tomatos, ginger, fresh onion, dill, lemon vinaigrette)

GF Gluten free **V** Vegetarian **V→V** Vegetarian that can be Vegan

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ	8,00	GREEK SALAD GF, V→V
ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙΣΑΡΑ (κοτόπουλο, flakes παρμεζάνας, και αρωματισμένα κρουτόν)	9,00	CAESAR'S SALAD (chicken, parmesan flakes and flavored crouton)
ΡΟΚΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ (λιαστή ντομάτα, κουκουνάρι & βινεγκρέτ μελιού)	9,00	ROCKET - PARMESAN GF, V→V (sun-dried tomato, pine nuts & honey vinaigrette)
ΣΑΛΑΤΑ «ΛΟΦΑΚΙ» (αβοκάντο, παρμεζάνα, λάχανο, σέλερι, μαϊντανός, καρότο, φρέσκο κρεμμύδι, μαγιονέζα)	9,00	"LOFAKI" SALAD GF V (avocado, parmesan, cabbage, celery, parsley, carrot, fresh onion, mayonnaise)
ΚΩΤΙΚΗ (καρούτζι, κρασοτύρι, ντοματίνια, δυόσμος, ρόκα baby, παξιμάδι)	9,00	"KOS" SALAD V→V (water melon, wine cheese, cherry tomatoes, spearmint, baby rocket, crisp)
ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΤΙΚΙ	9,00	BEETROOT SALAD WITH «ΚΑΤΙΚΙ» (Greek cream cheese)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

ΛΟΦΑΚΙ (κοτόπουλο, λιαστή ντομάτα, flakes παρμεζάνας, πέστο βασιλικού)	14,00	LOFAKI (chicken, sun-dried tomatoes, parmesan flakes, basil pesto)
ΦΡΕΣΚΑ ΡΑΒΙΟΛΙΑ (με σπανάκι, ρικότα & σως γλυκιάς πιπεριάς)	14,00	FRESH RAVIOLI V (with spinach, ricotta & sweet pepper sauce)
ΦΡΕΣΚΑ ΡΑΒΙΟΛΙΑ (με μοτσαρέλα, γκοργκοτζόλα, έμενταλ, ρικότα & πέστο βασιλικού)	14,00	FRESH RAVIOLI V (with mozzarella, gorgonzola, emmental, ricotta & basil pesto)
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	12,00	ORZO WITH VEGETABLES V
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ	17,00	ORZO WITH SHRIMPS & VEGETABLES

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ / GREEK CUISINE

ΣΠΙΤΙΚΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ	12,00	HOMEMADE MOUSAKA
ΑΡΝΑΚΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ (με λαχανικά και πατάτες)	17,00	LAMB "KLEFTIKO" GF (with vegetables and potatoes)
ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ (με πατάτες, τζατζίκι και ροδίτικη πίτα)	13,50	GYROS PORK GF (fried potatoes, tzatziki and "Rhodian" pita)
ΓΥΡΟΣ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ (με μανιτάρια, πατάτες, τζατζίκι και ροδίτικη πίτα)	13,00	GYROS VEGETARIAN V→V (mushrooms, fried potatoes, tzatziki and "Rhodian" pita)
ΚΕΜΠΑΠ ΜΕ ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ (με πατάτες τηγαντές, σος γιαουρτιού, πίτα)	15,00	KEBAB WITH BUFALO MEAT (with fried potatoes, yogurt sauce, pita)

GF Gluten free **V** Vegetarian **V→V** Vegetarian that can be Vegan

ΤΗΣ ΩΡΑΣ / ON THE GRILL

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΙΔΑΚΙΑ Ν. ΖΗΛΑΝΔΙΑΣ (με φρέσκο δενδρολίβανο)	14,50	NEW ZEALAND LAMB CHOPS GF (with fresh rosemary)
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ	17,00	BEEF STEAK GF
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΣΧΑΡΑΣ	10,50	GRILLED BURGER GF
ΜΠΙΦΤΕΚΙ VEGAN (με πρωτεΐνη αρακά)	10,00	GRILLED VEGAN BURGER V (with pea protein)
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΕΑΤΩΝ ΓΙΑ ΔΥΟ (κοτόπουλο, μπιφτέκι, αρνίσια παιδάκια, χοιρινές πανσέτες, λουκάνικο χωριάτικο, πατάτες, πίτες, τζατζίκι)	32,00	MEAT VARIETY FOR TWO (chicken, burger, lamb chops, pork chops, greek sausage, potatoes, pita, tzatziki)

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ - ΧΟΙΡΙΝΟ CHICKEN - PORK

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΟΦΑΚΙ (γεμιστό με μπέικον, ρεγγάτο και παναρισμένο με φρέσκα μπαχαρικά)	14,00	CHICKEN "LOFAKI" (stuffed with bacon, regato cheese and breaded with fresh herbs)
ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ (σος μέλι - μουστάρδα & πουρέ πατάτας)	17,50	PORK SHANK (honey - mustard sauce & potato puree)

ΜΟΣΧΑΡΙ / BEEF

ΠΕΠΕΡ ΣΤΕΪΚ (με πατάτες baby & λαχανικά)	18,50	PEPPER STEAK (with baby potatoes & vegetables)
ΦΙΛΕΤΟ ΠΕΠΕΡ (με πουρέ περουβιανής πατάτας & σπαράγγια βουτύρου)	27,00	PEPPER FILLET (with Peruvian potato puree & butter asparagus)
ΦΙΛΕΤΟ «ΛΟΦΑΚΙ» (σουσάμι, μέλι, μουστάρδα, εστραγκόν με πουρέ πατάτας)	27,00	FILLET "LOFAKI" (sesame, honey, mustard, estragon with potato puree)
ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΤΡΟΥΦΕΛΛΙΟ (μανιτάρια, πουρές περουβιανής πατάτας & σπαράγγια βουτύρου)	28,00	FILLET WITH TRUFFLE OIL (mushrooms, Peruvian potato puree & butter asparagus)

PREMIUM ΚΡΕΑΣ / PREMIUM MEAT

RIB EYE BLACK ANGUS ΑΡΓΕΝΤΙΝΗΣ (με πατάτες τηγαντές, σπαράγγια, & διπλή σως)	28,00	RIB EYE ARGENTINIAN BLACK ANGUS (with fried potatoes, asparagus, double sauce)
STRIPLOIN BLACK ANGUS ΑΥΣΤΡΑΛΙΑΣ (με πουρέ πατάτας, σπαράγγια & διπλή σως)	33,00	STRIPLOIN AUSTRALIAN BLACK ANGUS (with potato puree, asparagus & double sauce)
ΤΟΜΑΧΑΥΚ STEAK ΙΣΠΑΝΙΑΣ (500 - 650gr) (με πατάτες τηγαντές, σπαράγγια & διπλή σως)	39,00	TOMAHAWK SPANISH STEAK (500 - 650gr) (with fried potatoes, asparagus, double sauce)
WAGYU A5 (Ιαπωνικό Rib eye από την Kagoshima 150gr) (με πουρέ Περουβιανής πατάτας, σπαράγγια & δύο ειδών αρωματικό βούτυρο)	78,00	WAGYU A5 (Japanese Rib eye from Kagoshima 150gr) (with Peruvian potato puree, asparagus & two kind of flavored butter)

GF Gluten free **V** Vegetarian **V→V** Vegetarian that can be Vegan