

ΓΛΥΚΑ-ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / SWEETS-DESSERTS

«ΛΟΦΑΚΙ» CHEESECAKE (ανανάς, μάνγκο, passion fruit & λάιμ)	11,00	CHEESECAKE "LOFAKI" V (pineapple, mango, passion fruit & lime)
CREME BRULEE	10,00	CREME BRULEE V
ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ ΜΠΟΥΕΝΟ ΜΕ ΔΥΟ ΕΙΔΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	11,00	BUENO PROFITEROLES WITH V TWO TYPES OF CHOCOLATE
ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΜΕ VEGAN ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΙ ΣΙΡΟΠΙ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ	10,00	BAKLAVA WITH VEGAN Vegan ICE CREAM AND ROSE SYRUP
		
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ	8,00	YOGURT WITH HONEY V GF
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ	8,00	YOGURT WITH FRUITS V GF
ΑΤΟΜΙΚΗ ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ	8,00	FRUIT SALAD (SMALL) Vegan GF
ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕΓΑΛΗ	15,00	FRUIT SALAD (LARGE) Vegan GF

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

Αγορανομικώς 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

ΟΡΕΚΤΙΚΑ	€	APETTIZERS
ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ (με μαρμελάδα ντομάτας)	10,00	GRILLED HALOUMI V GF (with tomato marmelade)
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ (με ντοματίνια, ρόκα και κριτσίνια)	18,00	VARIETY OF GREEK CHEESES V (with cherry tomatoes, rocket & bread sticks)
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΤΖΑΤΖΙΚΙ	8,00	HANDMADE TZATZIKI V GF
ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ	9,00	AVOCADO HUMMUS GF Vegan
ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ ΜΕ ΠΙΤΑ (τζατζίκι, παντζαροσαλάτα, χούμους με αβοκάντο)	15,00	GREEK STARTERS TRILOGY WITH PITA V (tzatziki, beetroot salad, avocado hummus)
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ BLACK ANGUS (με baby ρόκα και flakes παρμεζάνας, παρθένο ελαιόλαδο & φρέσκο πιπέρι)	16,00	BEEF CARPACCIO GF BLACK ANGUS (with baby rocket and parmesan flakes, virgin olive oil & fresh pepper)
ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ (με μυρωδικά & σος γιαουρτιού)	13,00	MEATBALLS (with herbs & yoghurt sauce)
ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ BBQ SAUCE (ελαφρώς πικάντικο)	13,00	CHICKEN WINGS WITH BBQ SAUCE (mild spicy)
ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ (με ντιπ γιαουρτιού)	11,00	ZUCCHINI PATTIES V (with yoghurt dip)
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ «ΛΟΦΑΚΙ» (3 είδη μανιταριών με μπλόζιδο & μέλι)	14,00	MUSHROOMS "LOFAKI" GF Vegan (3 kinds of mushrooms with apple vinegar & honey)
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ (με φέτα & σάλτσα ντομάτας, ελαφρώς πικάντικο)	18,00	SHRIMPS SAGANAKI GF (with feta cheese & tomato sauce, mild spicy)
ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ (με αβοκάντο, κόλιανδρο, μάραθο, κρεμμύδι, τζίντζερ & σόγια σος)	19,00	TUNA TARTAR GF (with avocado, coriander, fennel, onion, ginger & soya sauce)
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ (με φάβα, κάπαρη & σαλάτα mesclun)	21,00	GRILLED OCTOPUS GF (with split peas, caper & mesclun salad)

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

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ (με κριθαροκούλουρο)	10,00	GREEK SALAD GF V (with barley bun)
ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙΣΑΡΑ (κοτόπουλο, παρμεζάνα)	12,00	CAESAR'S SALAD (chicken, parmesan flakes)
ΣΑΛΑΤΑ «ΛΟΦΑΚΙ» (ανάμεικτα λαχανικά, ντοματίνια, καρύδια, προσούτο, πούδρα παρμεζάνας, κρουτόν & βινγκρέτ εσπεριδοειδών)	14,00	"LOFAKI" SALAD GF (mixed vegetables, cherry tomatoes, walnuts, prosciutto, parmesan powder, crouton & citrus vinaigrette)
ΝΤΑΚΟΣ CHEESECAKE (κριθαροκούλουρο, φέτα, ντομάτα, κάρφη, ελιές & λάδι βασιλικού)	12,00	DAKOS CHEESECAKE V (barley bun, feta cheese, tomato, caper, olives & basil oil)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PIZOTO
PASTA - RISOTTO

ΦΡΕΣΚΑ ΡΑΒΙΟΛΙΑ 4 ΤΥΡΙΑ (με σάλτσα βουτύρου & τρούφας)	18,00	FRESH RAVIOLI 4 CHEESES V (with butter & truffle sauce)
ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (με κολοκύθι, μελιτζάνα, μανιτάρια, ελιές & τυρί φέτα)	14,00	LINGUINE WITH VEGETABLES V (with zucchini, aubergine, mushrooms, olives & feta cheese)
PIZOTO ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ	18,00	MUSHROOMS RISOTTO GF V WITH TRUFFLE
PIZOTO ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ, ΣΑΦΡΑΝ & ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ	20,00	RISOTTO WITH SHRIMPS, GF SAFFRON & CHERRY TOMATOES
PIZOTO ΜΕ ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	22,00	RISOTTO WITH CUTTLEFISH INK GF & SEAFOOD

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ / GREEK CUISINE

ΣΠΙΤΙΚΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕ ΜΟΥΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ	17,00	HOMEMADE MOUSAKA WITH YOGHURT MOUSSE
ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ (με πουρέ σελινόριζας και καραμελωμένα κρεμμύδια)	20,00	LAMB SHANK GF (with celery root puree and caramelised onions)
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ (με πατάτες, τζατζίκι και πίτα)	16,00	PORK SOUVLAKI (fried potatoes, tzatziki and pita)
ΣΟΥΒΛΑΚΙ VEGAN (με πατάτες, πίτα & τζατζίκι ή χούμους)	16,00	SOUVLAKI VEGAN V→V (fried potatoes, tzatziki or hummus and pita)
ΑΡΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ (με πουρέ πατάτας)	19,00	SLOW COOKED GF BEEF IN TOMATO SAUCE (with potato puree)
ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΡΥΖΙ & ΜΥΡΩΔΙΚΑ (με μους γιαουρτιού)	16,00	STUFFED VEGETABLES GF V→V WITH RICE & HERBS (with yoghurt mousse)

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

ΚΡΕΑΣ - MEAT

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΟΦΑΚΙ (με μπέικον, γραβιέρα, πιπεριά και σως μουστάρδας - εστραγκόν)	17,00	CHICKEN "LOFAKI" GF (with bacon, graviera cheese, pepper, and sauce mustard - estragon)
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΣΤΕΪΚ BLACK ANGUS (ρόκα, πατάτες, μαγιονέζα τρούφας)	29,00	BEEF STEAK GF BLACK ANGUS (rocket, potatoes, truffle mayonnaise)
ΜΠΙΦΤΕΚΙ 200gr ABERDEEN ANGUS (με ρόκα, πατάτες και BBQ sauce)	16,00	BURGER 200gr GF ABERDEEN ANGUS (with rocket, potatoes and BBQ sauce)
ΜΟΣΧΑΡΙ GARAM MASALA (με μανιτάρια & πουρέ πατάτας)	22,00	BEEF GARAM MASALA GF (with mushrooms & potato puree)

PREMIUM ΚΡΕΑΣ / PREMIUM MEAT

RIB EYE BLACK ANGUS ΑΡΓΕΝΤΙΝΗΣ (με τηγανητές πατάτες, λαχανικά σωτέ με σπασμέλαιο & διπλή σος μαγιονέζα τρούφας - chimichurri)	38,00	RIB EYE GF ARGENTINIAN BLACK ANGUS (with fried potatoes, sauteed vegetables with sesame oil & double sauce truffle mayonnaise - chimichurri)
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΑΛΙΑΤΑ BLACK ANGUS ΑΡΓΕΝΤΙΝΗΣ (με τηγανητές πατάτες, λαχανικά σωτέ με σπασμέλαιο & διπλή σος μαγιονέζα τρούφας - chimichurri)	29,00	BEEF TAGLIATA GF ARGENTINIAN BLACK ANGUS with fried potatoes, sauteed vegetables with sesame oil & double sauce truffle mayonnaise - chimichurri)
ΦΙΛΕΤΟ «ΛΟΦΑΚΙ» (σουσάμι, μέλι, μουστάρδα, εστραγκόν, πουρέ πατάτας & σαλάτα mesclun)	36,00	LOFAKI FILET (sesame, honey, mustard, estragon, potato puree & mesclun salad)

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ (με σωτέ λαχανικά & πουρέ σελινόριζας)	22,00	SEA BASS FILLET GF (with sauteed vegetables & celery root puree)
ΦΙΛΕΤΟ ΤΟΝΟΥ (με γλυκόξινη σος, τζίντζερ, σαλάτα mesclun και πουρέ σελινόριζας)	25,00	TUNA FILLET GF (with sweet & sour sauce, ginger, mesclun salad and celery root puree)
ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΤΕΣ (με σαλάτα mesclun, ντοματίνια & βινεγκρέτ λεμονιού)	22,00	GRILLED SHRIMPS GF (with mesclun salad, cherry tomatoes & lemon vinaigrette)

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