



**TO PATRIKO MAS**  
Greek Mediterranean Restaurant

**MENΟΥ**

# Παραδοσιακό χειροποίητο ψωμί

## Λάδι

Αγνό παρθένο ελαιόλαδο (50ml)

## Σούπα

Κρύα σούπα με αγγούρι, γιαούρτι, άνηθο, αβοκάντο και αρωματικά βότανα. Σερβίρεται με flakes αγγουριού.

## Ορεκτικά

### ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΣΠΙΤΙΚΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ

Με αρωματικό πράσινο λάδι και τσίπς τορτίγιας.

### ΦΟΡΜΑΕΛΑ ΑΡΑΧΩΒΗΣ ΨΗΤΗ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ (2 τεμάχια)

Συνοδεύεται με σπιτική μαρμελάδα ημέρας.

### ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ

Με τυρί φέτα.

### ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΑΛΑ ΓΚΡΕΚΑ

Με καραμελωμένα κρεμμύδια, φρέσκια ντομάτα και φέτα.

### ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ

Με αμπελόφυλλα, μοσχαρίσιο κιμά, μυρωδικά και σάλτσα αυγολέμονο.

### ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΒΑΣΙΛΙΚΗΣ ΤΡΟΜΠΕΤΑΣ

Σερβίρονται με κρέμα πατάτας αρωματισμένη με λάδι τρούφας και μοσχοκάρυδο.

## Σαλάτες

### ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Με ντομάτα, κρεμμύδι, αγγούρι, ελιές, παξιμάδια χαρουπιού, φέτα, κάππαρη, βαλσάμικο ξύδι και ρίγανη.

### ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ

Ανάμεικτη με σταφύλια, ραπανάκια, καβουρδισμένα αμύγδαλα, φιστίκια και σάλτσα από δαμάσκηνα και ημίγλυκο κρασί.

### ΣΑΛΑΤΑ ΦΑΚΕΣ

Με καρεδάκια ντομάτας, αγγουριού, κόλιανδρο, σκόρδο, καρότο και λαδολέμονο δυόσμου.

**Πάστες:** Όλες οι πάστες μας περιέχουν στο μαγείρεμα, τυρί παρμεζάνα.

### ΡΙΖΟΤΟ ΣΟΥΠΙΑΣ\*

Με μύδια\*, μαγειρεμένο με ζωμό μπίσκ, λάιμ, άνηθο, παρμεζάνα και βούτυρο.

### ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ

Με μοσχαρίσιο κιμά.

### ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ

Με κόκκινη σάλτσα και βασιλικό.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησής μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε. Το μενού μας μπορεί να περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών.

## Παραδοσιακά τοπικά μαγειρεύα

### **ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΑΡΟΖΕ ΣΕ ΚΟΠΗ ΤΑΛΙΑΤΑΣ**

Σερβίρεται με πουρέ από ρεβίθια, ψητό καλαμπόκι και κρύα γλυκόξινη oyster sauce.

### **ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ**

Στο πηλίνο με μοσχαρίσιο κιμά.

### **ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ**

Ψημμένο και σερβιρισμένο στη λαδόκολα με λαχανικά και φρέσκα μυρωδικά.

### **ΚΟΥΝΕΛΙ ΣΤΙΦΑΔΟ**

Με κρεμμύδια κοκκάρια.

### **ΚΟΛΟΚΥΘΙ ΓΕΜΙΣΤΟ**

Με ποικιλία φρέσκων μυρωδικών, ρύζι, φρέσκια ντομάτα και σάλτσα λεμονιού.

## Ψντά στη σέρα

### **ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ (800 γρ)**

Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και ντιπάκι με γιαούρτι, κύμινο.

### **ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ**

Σερβίρεται με πατάτες baby φούρνου.

### **T-BONE ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (600 γρ)**

Σερβίρεται με πατάτες baby φούρνου.

### **ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ (μερίδα, 400 γρ)**

Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες.

### **ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ (κιλό)**

### **ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ**

Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες, μίνι πίτα, ψητή πιπεριά, σάλτσα μουστάρδας και γλυκιά πάπρικα.

### **ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΦΙΛΕΤΟ ΨΗΤΗ**

Συνοδεύεται με χόρτα αρμύρες και πράσινο αρωματικό λάδι.

### **ΚΑΛΑΜΑΡΙ\* ΨΗΤΟ**

Με σαλάτα κουσκούς και κρύα σάλτσα με κόλιανδρο.

### **ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**

Συνοδεύεται με ψητή σαλάτα άϊσπεργκ και πράσινο αρωματικό λάδι.

## Ψαζό Ελληνικών τυριών

Με 5 Ελληνικά τυριά, αποξηραμένα φρούτα, φρέσκα φρούτα, κριτσίνια, ξηρούς καρπούς και σπιτική μαρμελάδα ημέρας.

## Ψαζό φρούτων

## Επιδόρμια

### **ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ**

Με παγωτό σοκολάτα.

### **ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ**

Με μία μπάλα παγωτό.

### **ΜΟΥΣ ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ, ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ**

Γαρνίρεται με ζεστή σάλτσα μαύρης σοκολάτας και παγωτό καραμέλα.

### **ΠΑΓΩΤΟ**

Μπάλα.