

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ (σάλτσα βουτύρου - ούζου, σωτέ λαχανικά με σισαμέλαιο)	21,00	SEA BASS FILLET GF (butter - ouzo sauce, sauteed vegetables with sesame oil)
ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ (με πουρέ αρακά & βινεγκρέτ εσπεριδοειδών)	21,00	SALMON FILLET GF (with peas puree & citrus vinaigrette)
ΤΑΛΙΑΤΑ ΤΟΝΟΥ (βαλεριάνα, ρόκα, wasabi & chutney μάνγκο)	22,00	TUNA TAGLIATA GF (valerian, rocket, wasabi & chutney mango)
ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΤΕΣ (με σαλάτα mesclun, τοματονία & βινεγκρέτ λάιμ)	20,00	GRILLED SHRIMPS GF (with mesclun salad, cherry tomatoes & lime vinegrette)
ΘΡΑΨΑΛΟ ΣΧΑΡΑΣ (μανιτάρια - σπανάκι φρικασέ & βινεγκρέτ εσπεριδοειδών)	18,00	GRILLED FLYING SQUID (mushrooms - spinach fricassee & citrus vinegrette)

ΓΛΥΚΑ-ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / SWEETS-DESSERTS

ΜΙΛΦΕΪΓ ΜΕ ΦΡΕΣΚΕΣ ΦΡΑΟΥΛΕΣ	10,00	MILLEFEUILLE WITH FRESH STRAWBERRIES
ΖΟΥΜΕΡΟ ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (με παγωτό)	10,50	JUICY CHOCOLATE SOUFFLE (with ice-cream)
CHEESE CAKE OREO (με βύσσινο)	9,50	CHEESE CAKE OREO (with sour cherry)
ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ ΜΠΟΥΕΝΟ ΜΕ ΔΥΟ ΕΙΔΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	10,00	BUENO PROFITEROLES WITH TWO TYPES OF CHOCOLATE
ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΜΕ VEGAN ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΙ ΣΙΡΟΠΙ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ	9,50	BAKLAVA WITH VEGAN ICE CREAM AND ROSE SYRUP Vegan
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ	8,00	YOGURT WITH HONEY GF V→V
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ	7,50	YOGURT WITH FRUITS GF V→V
ΑΤΟΜΙΚΗ ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ	7,50	FRUIT SALAD (SMALL) Vegan GF
ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕΓΑΛΗ	15,00	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

ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ (με chatney μάνγκο)	9,50	GRILLED HALOUMI V (with mango chatney)
ΨΗΤΟ ΜΑΣΤΕΛΟ ΧΙΟΥ (με γλυκό βύσσινο)	9,50	GRILLED CHEESE FROM CHIOS ISLAND V (with sweet sour-cherry)
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ (κρassoτύρι, γραβιέρα, κεφαλοτύρι, καπνιστό Μετσόβου, ξερά φρούτα)	20,00	LOCAL GREEK VARIETY VGF (wine cheese, gruyere, "kefalotiri", smoked cheese, dried fruits)
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΤΖΑΤΖΙΚΙ	7,50	HANDMADE TZATZIKI VGF
ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ	9,00	AVOCADO HUMMUS GFVegan
ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ ΜΕ ΠΙΤΑ (τζατζίκι, παντζαροσαλάτα με πορτοκάλι, χούμους με αβοκάντο)	14,00	GREEK STARTERS TRILOGY WITH PITA V (tzatziki, beetroot salad with orange, avocado hummus)
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ (με baby ρόκα και flakes παρμεζάνας)	17,00	BEEF CARPACCIO GF (with baby rocket and parmesan flakes)
ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ (με σος ντομάτας, πιπεριάς & φέτας)	11,00	MEATBALLS (with tomato, pepper & feta sauce)
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ & ΑΡΩΜΑ ΤΡΟΥΦΑΣ (με πουρέ γλυκιάς πιπεριάς)	11,00	BLACK PIG SAUSAGE WITH MUSHROOMS & TRUFFLE FLAVOR GF (with sweet pepper's sauce)
ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ (με ντιπ φέτας)	10,00	TOMATO BALLS V (with feta dip)
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ «ΛΟΦΑΚΙ» (κρεμμύδι, σκόρδο & πικάντικη σος ντομάτας)	11,00	MUSHROOMS "LOFAKI" V (slow cooked with onion, garlic & spicy tomato sauce)
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ (φέτα, κρέμα γαρίδας - Βραβευμένη συνταγή από τον σεφ Δ. Κουλλιά)	17,00	SHRIMPS SAGANAKI GFVegan (feta, shrimp's bisque - Chef D. Koullias awarded recipe)
ΣΕΒΙΤΣΕ ΓΑΡΙΔΑΣ (με κόλιανδρο, τσίλι & κρεμμύδι)	17,00	SHRIMPS CEVICHE GF (with colliander, chilli & onion)
ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΛΑΒΡΑΚΙ (με κρέμα λάιμ, κόλιανδρο, πορτοκάλι & τζίντζερ)	18,00	SEA BASS CARPACCIO (with lime cream colliander, orange & ginger)
ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ (με τσίλι, σχινόπρασο, σόγια & φυσικι Αιγίνης)	19,00	TUNA TARTAR GF (with chili, chives, soya & pistacchio)
ΤΑΡΤΑΡ ΣΟΛΟΜΟΥ (με σουσάμι, σχινόπρασο, λάιμ, αγγούρι & σπασμέλαιο)	19,00	SALMON TARTARE GF (with sesame, chives, lime, cucumber & sesame oil)
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ (με σος verde & βαλεριάνα)	18,00	GRILLED OCTOPUS GF (with sauce verde & valerian)

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

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΡΗΘΑΡΕΝΙΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑ	10,00	GREEK SALAD V→V WITH RUSK
ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙΣΑΡΑ (κοτόπουλο, flakes παρμεζάνας)	12,00	CAESAR'S SALAD (chicken, parmesan flakes)
ΣΑΛΑΤΑ «ΛΟΦΑΚΙ» (ρόκα, σπανάκι, blue cheese, μαύρα φασόλια, λιαστή ντομάτα, προσούτο & βινεγκρετ φράουλας)	14,00	"LOFAKI" SALAD GF V (rocket, spinach, blue cheese, black beans, sun-dried tomato, prosciutto & strawberry vinegrette)
ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ (φρούτα εποχής, ντοματίνια, αγγούρι, διόσμος, ραπανάκι, φρ.κρεμμύδι & βινεγκρέτ εσπεριδοειδών)	12,00	MIXED SALAD Vegan (fruits of the season, cherry tomatoes, cucumber, mint, radish, fresh onion & citrus vinaigrette)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ PASTA - RISOTTO

ΦΡΕΣΚΑ ΡΑΒΙΟΛΙΑ 4 ΤΥΡΙΑ (με σάλτσα βουτύρου & τρούφας)	16,50	FRESH RAVIOLI 4 CHEESES V (with butter & truffle sauce)
ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (με σπανάκι, λιαστή ντομάτα, πιπεριές, ελιά, κάρφη)	14,00	LINGUINE WITH VEGETABLES V (with spinach, sun dried tomato, peppers, olives, caper)
ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	16,50	MUSHROOMS RISOTTO V
ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ & CHORIZO	19,00	RISOTTO WITH SHRIMPS & CHORIZO

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ / GREEK CUISINE

ΣΠΙΤΙΚΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕ ΜΟΥΣ ΦΕΤΑΣ	16,00	HOMEMADE MOUSAKA WITH FETA MOUSSE
ΜΟΥΣΑΚΑΣ VEGAN (με σος vegan γιαουρτιού)	16,00	VEGAN MOUSAKA Vegan (with vegan yogurt sauce)
ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ (με πουρέ μελιτζάνας)	20,00	LAMB SHANK GF (with aubergine puree)
ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ (με πατάτες, τζατζίκι και πίτα)	16,00	GYROS PORK (fried potatoes, tzatziki and pita)
ΓΥΡΟΣ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ (με μανιτάρια, πατάτες, τζατζίκι και πίτα)	15,00	GYROS VEGETARIAN V→V (mushrooms, fried potatoes, tzatziki and pita)
ΚΕΜΠΑΠ ΜΕ ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ (με πατάτες τηγανιτές, σος γιαουρτιού, πίτα)	18,00	KEBAB WITH BUFFALO MEAT (with fried potatoes, yogurt sauce, pita)
ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΡΥΖΙ & ΜΥΡΩΔΙΚΑ (με μους φέτας ή σος vegan γιαουρτιού)	16,00	STUFFED VEGETABLES GF V→V WITH RICE & HERBS (with feta mousse or vegan yogurt sauce)

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

ΚΡΕΑΣ - MEAT

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΟΦΑΚΙ (φιλέτο κοτόπουλο, πατάτες τηγανιτές, σάλτσα φέτας με λιαστή ντομάτα)	16,00	CHICKEN "LOFAKI" (chicken fillet, fried potatoes, feta sauce with sun-dried tomato)
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ (ρόκα, πατάτες, μαγιονέζα τρούφας)	23,00	BEEF STEAK (rocket, potatoes, truffle mayonnaise)
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΣΟΣ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ (πουρές πατάτας με τρούφα, λαχανικά με σπασμέλαιο)	34,00	BEEF FILET WITH RED WINE SAUCE (potato puree with truffle, vegetables with sesame oil)
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ «ΛΟΦΑΚΙ» (σουσάμι, μέλι, μουστάρδα, εστραγκόν, μανιτάρια σωτέ με σπανάκι)	34,00	BEEF FILET "LOFAKI" (sesame, honey, mustard, estragon, mushroom sauted with spinach)

PREMIUM ΚΡΕΑΣ / PREMIUM MEAT

RIB EYE BLACK ANGUS ΑΡΓΕΝΤΙΝΗΣ (με πατάτες τηγανιτές, μαγιονέζα τρούφας & σος λοφάκι)	37,00	RIB EYE ARGENTINIAN BLACK ANGUS (with fried potatoes, truffle mayonnaise & lofaki sauce)
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΑΛΙΑΤΑ BLACK ANGUS ΑΡΓΕΝΤΙΝΗΣ (με πουρέ πατάτας & λαχανικά σωτέ με σπασμέλαιο)	28,00	BEEF TAGLIATA ARGENTINIAN BLACK ANGUS (with potato puree & sauteed vegetables with sesame oil)
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΡΙΣΑΝΗ BLACK ANGUS ΗΠΑ (με πατάτες τηγανιτές & σάλτσα chimichurri)	39,00	BEEF PICANHA USA BLACK ANGUS (with fried potatoes & chimichurri sauce)
ΤΟΜΑΧΑΥΚ STEAK ΙΣΠΑΝΙΑΣ (900 - 1100gr) (με πατάτες τηγανιτές, λαχανικά σωτέ με σπασμέλαιο & μουστάρδα dijon)	68,00	TOMAHAWK SPANISH STEAK (900 - 1100gr) (with fried potatoes, sauteed vegetables with sesame oil & dijon mustard)
WAGYU A5 (Μοσχάρι Ιαπωνίας 150gr) (πουρέ πατάτας με τρούφα, λαχανικά σωτέ με σπασμέλαιο & σάλτσα verde)	120,00	WAGYU A5 (Japanese quality beef 150gr) (with potato puree, sauteed vegetables with sesame oil & verde sauce)

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