Menu

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD

ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ (με γλυκοπατάτα & πουρέ αβοκάντο)	19,00	SEA BASS FILLET GF (with sweet potato & avocado puree)
ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ (με πουρέ αρακά & βινεγκρέτ λεμονιού)	19,00	SALMON FILLET GF (with peas puree & lemon vinaigrette)
ΦΙΛΕΤΟ ΤΟΝΟΥ "TERIYAKI" (soya sauce, μέλι, σουσάμι, τζίντζερ, πουρές πατάτας)	19,00	TUNA FILLET "TERIYAKI" GF (soya sauce, honey, sesame, ginger, potato puree)
ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΤΕΣ (με βινεγκρέτ λεμονιού, μαύρο τζατζίκι, πουρέ αρακά, σαλάτα αβοκάντο)	19,50	GRILLED SHRIMPS GF (with lemon vinaigrette, black tzatziki, peas puree, avocado salad)
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ (με πατάτες και μαύρο τζατζίκι)	15,00	FRIED CALAMARES (with potatoes and black tzatziki)
ΠΛΑΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ ΓΙΑ 2 (γαρίδες ψητές, φιλέτο φρέσκου ψαριού, καλαμάρι, χταπόδι, γαρίδες σαγανάκι, πέστροφα)	60,00	SEAFOOD PLATE FOR 2 (grilled shrimps, fresh fish fillet, calamares, octopus, shrimps saganaki, trout)

ΓΛΥΚΑ-ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / SWEETS-DESSERTS

ΣΠΙΤΙΚΗ ΜΗΛΟΠΙΤΑ (με παγωτό)	8,00	HOMEMADE APPLE PIE (with ice cream)
ΖΟΥΜΕΡΟ ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (με παγωτό)	9,00	JUICY CHOCOLATE SOUFFLE (with ice-cream)
ΛΟΦΑΚΙ SUNSET ("creme brulee" με ροδάκινο, ανανά και μπισκότο red velvet)	8,50	LOFAKI SUNSET ('creme brulee"" with peach, pineapple and red velvet biscuit)
ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ ΜΠΟΥΕΝΟ ΜΕ ΔΥΟ ΕΙΔΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	8,50	BUENO PROFITEROLES WITH TWO TYPES OF CHOCOLATE
ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΜΕ VEGAN ΠΑΓΩΤΟ	8,00	BAKLAVA WITH VEGAN ICE CREAM
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ	7,00	YOGURT WITH HONEY GF V→V
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ	6,50	YOGURT WITH FRUITS GF V→V
ΑΤΟΜΙΚΗ ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ	6,50	FRUIT SALAD (SMALL) Vegan GF
ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕΓΑΛΗ	12,00	FRUIT SALAD (LARGE) Vegan GF

GF Glouten free V Vegetarian V→V 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

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APETTIZERS

ΚΩΤΙΚΟ ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ (με πικάντικη μαρμελάδα)	9,00	GRILLED HALOUMI FROM KOS V (with spicy jam)
ΦΩΛΙΕΣ ΦΕΤΑΣ ΜΕ ΜΕΛΙ-ΣΟΥΣΑΜΙ	9,00	FETA NEST WITH HONEY-SESAME V
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΟΠΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ (κρασοτύρι, γραβιέρα, κεφαλοτύρι, κώτικο χαλούμι, πικάντικη μαρμελάδα, ξερά σύκα)	17,00	LOCAL CHEESE VARIETY V GF (wine cheese, gruyere, "kefalotiri", kosnian haloumi, spicy jam, dried figs)
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΤΖΑΤΖΙΚΙ	7,00	HANDMADE TZATZIKI V GF
ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ	8,00	AVOCADO HUMMUS GF Vegan
ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ ΜΕ ΠΙΤΑ (τζατζίκι, παντζαροσαλάτα με κατίκι, χούμους με αβοκάντο)	13,00	GREEK STARTERS TRILOGY WITH PITA V (tzatziki, beetroot salad with cream cheese, avocado hummus)
ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΥ ΦΙΛΕΤΟΥ (με ελιές, κάπαρη, λάιμ και flakes φέτας)	15,50	CARPACCIO WITH VEAL FILLET GF (with olives, caper, lime and feta flakes)
ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ (με δυόσμο και σος γλυκιάς πιπεριάς)	10,00	MEATBALLS (with spearmint and sweet pepper's 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)
ΡΕΒΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ (με σος γιαούρτι καρύδας)	9,00	FALAFEL Vegan (with coconut yoghurt sauce)
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 GF,V→V WITH PARMESAN
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ (τυρί με μελάνι σουπιάς, φέτα, κρέμα γαρίδας - Βραβευμένη συνταγή από τον σεφ Δ. Κουλλιά)	16,00	SHRIMPS SAGANAKI GF (cheese with cuttlefish ink, feta, shrimp's bisque - Chef D. Koullias awarded recipe)
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ (με φάβα & καραμελωμένα κρεμμύδια)	15,50	GRILLED OCTOPUS GF (with split peas and caramelized onions)
ΤΑΡΤΑΡ ΦΡΕΣΚΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ (με σάλτσα σόγιας, φρέσκο κρεμμύδι, γλυκό τσίλι, δυόσμο, τζίντζερ)	16,00	FRESH SALMON TARTARE GF WITH AVOCADO (with soya sauce, fresh onions, sweet chilly, mint, ginger)
ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΤΟΝΟΥ (με ντρέγινγκ εσπεριδοειδών & σος wasabi)	16,00	TUNA CARPACCIO GF (with citrus fruits dressing & wasabi sauce)

GF Glouten free V Vegetarian V→V Vegetarian that can be Vegan

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ	8,50	GREEK SALAD GF,V→V
ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙΣΑΡΑ (κοτόπουλο, flakes παρμεζάνας, και αρωματισμένα κρουτόν)	9,50	CAESAR'S SALAD (chicken, parmesan flakes and flavored crouton)
ΣΑΛΑΤΑ «ΛΟΦΑΚΙ» (αβοκάντο, παρμεζάνα, αυγό, λάχανο, σέλερι, μαϊντανός, καρότο, φρέσκο κρεμμύδι, μαγιονέζα)	10,00	"LOFAKI" SALAD GF V (avocado, parmesan, egg, cabbage, celery, parsley, carrot, fresh onion, mayonnaise)
ΚΩΤΙΚΗ (καρπούζι, κρασοτύρι, ντοματίνια, δυόσμος, ρόκα baby, παξιμάδι)	9,50	"KOS" SALAD V→V (water melon, wine cheese, cherry tomatoes, spearmint, baby rocket, crisp)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

ΦΡΕΣΚΑ ΡΑΒΙΟΛΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ (μερικότα & σως γλυκιάς πιπεριάς)	15,00	FRESH RAVIOLI WITH SPINACH V (with ricotta & sweet pepper sauce)
ΦΡΕΣΚΑ ΡΑΒΙΟΛΙΑ 4 ΤΥΡΙΑ (με μοτσαρέλα, γκοργκοτζόλα, έμενταλ, ρικότα & πέστο βασιλικού)	15,00	FRESH RAVIOLI 4 CHEESES V (with mozzarella, gorgonzola, emmental, ricotta & basil pesto)
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	12,00	ORZO WITH VEGETABLES V
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ	18,00	ORZO WITH SHRIMPS & VEGETABLES

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ / GREEK CUISINE

ΣΠΙΤΙΚΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ	14,00	HOMEMADE MOUSAKA
ΑΡΝΑΚΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ (με τυρί, λαχανικά και πατάτες)	18,00	LAMB "KLEFTIKO" GF (with cheese, vegetables and potatoes)
ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ (με πατάτες, τζατζίκι και ροδίτικη πίτα)	14,50	GYROS PORK (fried potatoes, tzatziki and "Rhodian" pita)
ΓΥΡΟΣ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ (με μανιτάρια, πατάτες, τζατζίκι και ροδίτικη πίτα)	14,00	GYROS VEGETARIAN V→V (mushrooms, fried potatoes, tzatziki and "Rhodian" pita)
ΚΕΜΠΑΠ ΜΕ ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ (με πατάτες τηγανητές, σος γιαουρτιού, πίτα)	16,00	KEBAB WITH BUFFALO MEAT (with fried potatoes, yogurt sauce, pita)
ΓΕΜΙΣΤΑ ΤΗΣ ΦΡΟΣΩΣ ΜΕ ΡΥΖΙ & ΜΥΡΩΔΙΚΑ (με σος γιαουρτιού καρύδας - Συνταγή της συζύγου του ιδιοκτήτη)	13,00	STUFFED VEGETABLES BY FROSO WITH RICE & HERBS GF Vegan (with coconut yogurt sauce - Owner's wife recipe)
ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (με σος vegan γιαουρτιού)	14,00	MOUSAKA WITH VEGETABLES Vegan (with vegan yogurt sauce)

GF Glouten free V Vegetarian V→V Vegetarian that can be Vegan

ΤΗΣ ΩΡΑΣ / ON THE GRILL

ΦΡΕΣΚΑ ΑΡΝΗΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ	14,50	FRESH LAMB CHOPS GF
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ	18,00	BEEF STEAK GF
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΣΧΑΡΑΣ	12,00	GRILLED BURGER
ΜΠΙΦΤΕΚΙ VEGAN (με πρωτεΐνη αρακά)	12,00	GRILLED VEGAN BURGER Vegan (with pea protein)
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΕΑΤΩΝ ΓΙΑ ΔΥΟ (κοτόπουλο, μπιφτέκι, αρνίσια παιδάκια, χοιρινές πανσέτες, λουκάνικο χωριάτικο, πατάτες, πίτες, τζατζίκι)	35,00	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)	15,00	CHICKEN "LOFAKI" (stuffed with bacon, regato cheese and breaded with fresh herbs)
ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ (σος μέλι - μουστάρδα & πουρέ πατάτας)	18,00	PORK SHANK (honey - mustard sauce & potato puree)

ΜΟΣΧΑΡΙ / BEEF

ΠΕΠΕΡ ΣΤΕΪΚ (με γλυκοπατάτα & λαχανικά)	20,00	PEPPER STEAK (with sweet potato & vegetables)
ΦΙΛΕΤΟ ΠΕΠΕΡ (με πουρέ περουβιανής πατάτας & σπαράγγια βουτύρου)	32,00	PEPPER FILLET (with Peruvian potato puree & butter asparagus)
ΦΙΛΕΤΟ «ΛΟΦΑΚΙ» (σουσάμι, μέλι, μουστάρδα, εστραγκόν με πουρέ πατάτας)	32,00	FILLET "LOFAKI" (sesame, honey, mustard, estragon) with potato pure)
ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΤΡΟΥΦΕΛΑΙΟ (μανιτάρια, πουρές περουβιανής πατάτας & σπαράγγια βουτύρου)	33,00	FILLET WITH TRUFFLE OIL (mushrooms, Peruvian potato puree & butter asparagus)

PREMIUM ΚΡΕΑΣ / PREMIUM MEAT

RIB EYE BLACK ANGUS ΑΡΓΕΝΤΙΝΗΣ (με πατάτες τηγανητές, σπαράγγια, μαγιονέζα τρούφας & σος λοφάκι)	32,00	RIB EYE ARGENTINIAN BLACK ANGUS (with fried potatoes, asparagus, truffle mayonnaise & sauce lofaki)
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΑΛΙΑΤΑ BLACK ANGUS ΑΡΓΕΝΤΙΝΗΣ (με πουρέ πατάτας, σπαράγγια, μαγιονέζα τρούφας & σος λοφάκι)	25,00	BEEF TAGLIATA ARGENTINIAN BLACK ANGUS (with potato puree, asparagus, truffle mayonnaise & sauce lofaki)
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ PICANHA BLACK ANGUS ΗΠΑ (με γλυκοπατάτα, σπαράγγια, μαγιονέζα τρούφας & σος λοφάκι)	34,00	BEEF PICANHA USA BLACK ANGUS (with sweet potato, asparagus, truffle mayonnaise & sauce lofaki)
TOMAHAWK STEAK ΙΣΠΑΝΙΑΣ (900 - 1100gr) (με πατάτες τηγανητές, σπαράγγια, μαγιονέζα τρούφας & σος λοφάκι)	60,00	TOMAHAWK SPANISH STEAK (900 - 1100gr) (with fried potatoes, asparagus, truffle mayonnaise & sauce lofaki)
WAGYU A5 (Μοσχάρι Ιαπωνίας150gr) (με πουρέ Περουβιανής πατάτας, σπαράγγια, μαγιονέζα τρούφας & σος λοφάκι)	120,00	WAGYU A5 (Japanese quality beef150gr) (with Peruvian potato puree, asparagus, truffle mayonnaise & sauce lofaki)

GF Glouten free V Vegetarian V→V Vegetarian that can be Vegan