



Για να ξεκινήσετε

Φωλιά (από κανταΐφι, γεμιστή με κιμά από κοτόπουλο, σπιτική μπεσαμέλ και γραβιέρα Αμφιλοχίας - **1 τεμάχιο**)

Σαγανάκι τυρί (κεφαλοτύρι Αμφιλοχίας)

Τυροκαυτερή με αγριοκέρασο

Φάβα με λεντίνες μανιτάρια, λάδι μαϊντανού, λάδι πιπεριάς και φρέσκια ρίγανη

Ψευτοσαγανάκι (φέτα πανέ με σουσάμι στο τηγάνι και σπιτική μαρμελάδα)

Γλειφιτζούρια (από κοτόπουλο, γεμιστά με Μετσοβόνη και λαχανικά, πανέ στο τηγάνι) με μαρμελάδα καυτερής πιπεριάς (**3τεμάχια**)

Μπιφτεκάκια στα κάρβουνα απο μικρές μοσχίδες Σερρών

Χορτοκεφτέδες

(με χόρτα εποχής και κρέμα γιαουρτιού-φέτας)

Μπουρεκάκια (με μελωμένο πράσο, τυρί Μετσόβου, δαμάσκινα και κιμά από λουκάνικα Καρδίτσας)

Σούφρα του Πασά (κομματάκια χοιρινού, μαριναρισμένα σε γλυκοκαυτερή σάλτσα, ψημένα στο μαντέμι)

Συκώτι Γάλακτος στα κάρβουνα με караμελωμένα κρεμμύδια στο πλάι

Μανιτάρια ογκρατέν

(μανιτάρια ψημένα στο μαντέμι με μπεσαμέλ από πιπεριές Φλωρίνης, μπέικον και γραβιέρα Νάξου)

Ντολμάδες (με κιμά, ρύζι γλασέ Αγρινίου, Κρητικά αμπελόφυλλα και αυγολέμονο)

Κοντοσούβλι Μετσόβου (χοιρινό μαριναρισμένο σε λάδι, τοματόξυδο, κύμινο, κολιάνδρο και πιπεριές Φλωρίνης) ψημένο στα κάρβουνα

Ριζότο Πατζαριού με γκοφρέτα φέτας

Κεφτεδάκια με φιστίκι αιγίνης, πέστο ρόκας και νιόκι μοτσαρέλα-ντομάτας

Πίτα Ημέρας (ρωτήστε τα παιδιά του σέρβις)

Καπελάκια (ζυμαρικά γεμιστά με πανσέτα, γραβιέρα Νάξου και τρίμμα πατάτας, βουτηγμένα σε Pesto pepperoncino και λάδι μαύρης τρούφας Γρεβενών)

Φουρνιστή (τραγανή ζύμη χωρίς μαγιά με μελιτζάνα, χοιρινό κρέας, φέτα, ντοματίνια, σαλατικά..... και μαγιονέζα)

Πατάτες τηγανιτές με ρίγανη

Πατάτες τηγανιτές με σάλτσα ντομάτας και κρέμα τυριού

Ωράριο λειτουργίας κουζίνας Τρίτη-Σάββατο 1.30μμ-1.00πμ και Κυριακή 1.00μμ-12.00πμ

Free wi-fi - lefkes password: 6932991800

Facebook: www.facebook.com/lefkes.restaurant

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ 23%. Δεχόμαστε Mastercard - Visa

Τα κρέατα μας ψήνονται στα κάρβουνα- ότι είναι μοσχαρίσιο ψήνεται μέτριο.

Οι πατάτες μας είναι χειροποίητες.

Για να δροσιστείτε

Χωριάτικη με ξεφλουδισμένες ντομάτες

Ανάμικτη

(μαρούλι, λάχανο, καρότο, λόλα, ραντίτσιο, λιαστή ντομάτα, ρόκα, με.... βινεγκρέτ.....)

Χόρτα Τσιγαριαστά με κρέμα αβοκάντο

Σαλάτα Μάνης

(με baby ρόκα-σπανάκι-εσκαρόλ-μιζούνα, παξιμαδάκια, σύγκλινο Μάνης, στικς πορτοκαλιού και σάλτσα πορτοκάλι)

Λεύκες

(μαρούλι, ντομάτα, τριμμένο τυρί, καλαμπόκι, κοτόπουλο, φιστίκι αιγίνης, σάλτσα)

Σαλάτα Εναλλακτική

(με Iceberg, αντίδι, φρέσκο κρεμμύδι, μαριναρισμένο αγγούρι, ντοματίνια, αβοκάντο, κουκουνάρι και μπαλίτσες τυριού, με σάλτσα tequila-λεμονιού, μέσα σε φωλιά από tortilla)

Μπουράτα

(με ντοματίνια, πέστο ρόκας και κάπαρη)

Για να χορτάσετε

Κοτόπουλο Σουβλάκι με χαλούμι και ντοματίνια, ρύζι μπασμάτι και σάλτσα κάρυ

Μπριζόλα χοιρινή 450γρ.

(μαριναρισμένη και ψημένη στα κάρβουνα, λουσμένη με σάλτσα λεμονιού) με πατατούλες τηγανιτές

Ριζότο

(με μανιτάρια, Γραβιέρα Νάξου και κρέμα ταρτούφο)

Παπαρδέλες

(με κρέμα μελιτζάνας, κιμά απο λουκάνικο Καρδίτσας και Πεκορίνο Αμφιλοχίας)

Μπιφτέκι Γεμιστό με κρέμα τυριού πάνω σε πουρέ μελιτζάνας

Χοιρινά Ποντικάκια

(με νιόκι πατάτας, φέτα, τρίμμα πανσέτας και σάλτσα ψητού)

Κριθαρότο

(κριθαράκι με μπουκίτσες από μοσχάρι, σάλτσα ψητού και πεκορίνο Αμφιλοχίας)

Κοτόπουλο Παρνασσού

(φιλέτο κοτόπουλο με κασέρι, προσούτο Ευρυτανίας και μανιτάρια μέσα σε χωριάτικο φύλλο, ψημένο στο μαντέμι)

Ψαρονέφρι Γεμιστό

(με μετσοβόνη και δαμάσκηνα, λουσμένο με σάλτσα ψητού και σερβιρισμένο με σπιτικό πουρέ πατάτας)

Κότσι Αρνί

(στη γάστρα με τσιγαριαστά χόρτα και λεμονάτη σάλτσα ψητού)

Osso-Bucco

(μαγειρεμένο στη γάστρα με σάλτσα κρασιού πάνω σε σπιτικό πουρέ πατάτας)