

Πάνω απ όλα μια καλή αρχή

Φρέσκο ψωμί ημέρας, πολύσπορο, καλαμποκιού, συνοδεία απο ελιές καλαμών και κομματάκια λιαστής τομάτας.

Στη μέση του Τραπεζιού

Τηγανητοί Κολοκυθοκευτέδες
με dip γιαουρτιού 6€

Λαχανικά Σχάρας
με ψημένο τυρί Μανούρι 6€

Σαγανάκι Γαρίδας με φρέσκια
τομάτα, τουλι & φέτα 8€

Μύδια αχιστά 12€

Σαλάτες

Μαρούλι, φιλετάκια κοτόπουλο,
κρουτον, παρμεζάνα 7€

Μιξ λαχανικών με τοματίνια,
κοτόπουλο, λαδοκούλουρο
Λευκάδας & ψητό μανούρι 8€

Ροκα, μαρούλι, παντζαρι
& κατσικίσιο τυρί 7€

Ριζότο

Ριζότο με φρέσκα μανιτάρια 10€

Ριζότο κοτόπουλο με μπεϊκον
& φρέσκα μανιτάρια 11€

Ριζότο θαλασσινών
με κρόκο Κοζάνης 13€

Ζυμαρικά

Σπαγγετι με φρέσκια τομάτα
& βασιλικό 6.5€

Σπαγγετι λαχανικών
με κόκκινη σάλσα 8€

Σπαγγετι με τραγανή πανσета 8€

Λιγκουίни με γαρίδες,
σάλσα τομάτα 12€

Λιγκουίни με καπνιστό
σολωμό 12€

Κυρίως Πιάτα

Κοτόπουλο σχάρας 8€

Χοιρινή Μπριζόλα 8.5€

Ψαρονέφρι με
σάλσα δενδρολίβανο 13€

Φιλετάκια κοτόπουλου με λιαστή
τομάτα & γραβιέρα Αμφιλοχίας 10€

Ελληνική Κουζίνα

Στη μέση...

Φέτα παναρισμένη με σουσάμι & μέλι Λευκάδας 6€

Σαγανάκι μελιντζάνας με καπνιστό τυρί Μετσοβόne και σάλσα τομάτας..... 7€

Καλαμαράκια τηγανητά με μαρμελάδα λεμόνι 7€

Σαλάτα..

Ελληνική παραδοσιακή σαλάτα (τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, ρίγανη, τυρί φέτα & ελαιόλαδο) 6€

Κυρίως..

Χταποδομακαρονάδα - με ζυμό από το χταπόδι και τοματίνια από τον κήπο μας..... 12€

Γαριδομακαρονάδα - με ολόκληρες γαρίδες "Γάμπαρες" 28€

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι - με Φέτα, συνοδεύεται με φρέσκιες πατάτες -ροδέλες- τηγανισμένες σε παρθέno ελαιόλαδο 10€

Τα μαγειρευτά μας..

Γεμιστά - τομάτες & πιπεριές γεμιστές με ρύζι, βασιλικό & πατάτες στο φούρνο 6,5€

Μουσακάς - στρώσεις από φρέσκια πατάτα, μελιτζάνες, φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά με τομάτα και λαχταριστή μπεσαμελ από βούτυρο - αλεύρι - γαλα 9,5€

Παραδοσιακά Λευκαδίτικα μαγειρέματα

Συνταγές εμπνευσμένες και καταγεγραμμένες από την Λευκαδίτσια συγγραφέα & μαγειρίσσια **Εύη Α. Βουτινά**, στην οποία η ιστορία της Λευκαδίτικης γαστρονομίας σφείλει πολλά για την καταγραφή και διατήρηση των τοπικών συνταγών μέσω των βιβλίων της.

Ορεκτικά

Λευκαδίτικη αλοιφή Φαβας, Μελιτζάνας, Πιπεριάς 7€

Λουκάνικο Λευκάδας με καπνιστό τυρί Μετσοβόne 7€

Πατατοκεφτέδες - συνταγή από την ενδοχώρα - Φρέσκιες πατάτες βρασμένες, δυόσμος και τυρί Φέτα 6€

Μαγειρευτά

Μπριάνι Καρ(υ)σιάνικο - συνταγή από το ορεινό χωριό Καρυά - μαγειρεμένο στο φούρνο μας με κολοκύθια φέτες, πατάτες, τομάτα & κριθαράκι 6.5€

Στην κατσαρόλα

Καλοκαιρινό φαγάκι - συνταγή από το Νυδρί - Κορφάδες (Λουλούδια) κολοκυθίου, βλίτα, φρέσκια πατάτα, μελιτζάνα και τομάτα σιγομαγειρεμένα 8€

Στο φούρνο

Παστίτσιο με φύλλο - συνταγή από την ενδοχώρα - Μίγμα από μακαρόνια, μαγειρεμένο κιμά με τομάτα & γαρίφαλο - κεφαλοτύρι τυλιγμένο σε φύλλο πίτας 8€

Με μεγάλη μας χαρά σας ενημερώνουμε ότι η φιλοξενία μας σήμερα θα ολοκληρωθεί με την προσφορά μας σε εσάς δωρεάν του επιδόρπιού σας που παρασκευάζουμε οι ίδιοι στην κουζίνα μας.

Πρόκειται για την παραδοσιακή λεμονόπιτα και πορτοκαλόπιτα του τόπου μας, ελαφρώς αλλαγμένες από τον σεφ μας.

Σας ευχαριστούμε για την προτίμηση.

(1) Σας παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες.

Οι συνταγές πιθανόν να περιέχουν δημητριακά κλπ.

(2) Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε αποκλειστικά εξαιρετικό παρθέno ελαιόλαδο.

(3) Οι πατάτες είναι ροδέλες και τηγανίζονται σε παρθέno ελαιόλαδο.

Το κατάστημα υποχρεούται να τηρεί δελτίο παραπόνων. Στις αναγραφόμενες τιμές του καταλόγου περιλαμβάνονται ότες οι νόμιμες επιβαρύνσεις: ΦΠΑ 24%, δημοτικός φόρος 0.5%, αμοιβή σερβιτόρου 13% Αγρονομική υπεύθυνος "Αθήνα Βρεττού".

To begin with

Fresh rye, corn & white bread with virgin olive oil, beetroot vinegar and Greek olives

Starters

Fried zucchini balls with fresh yoghurt	6€
Griller vegetables and Manouri cheese	6€
Shrimps saganaki with tomato & Feta cheese	8€
Steamed mussels	12€

Salads

Caesar's salad	7€
Mixed vegetables with cherry tomatoes, chicken fillet, rusk & grilled Manouri cheese	8€
Lettuce, roque, beet & creamy goat's cheese	7€

Risotto

Fresh mushrooms risotto	10€
Chicken & bacon risotto with fresh mushrooms	11€
Seafood risotto & saffran	13€

Pasta

Spaghetti with tomato & basil	6.5€
Vegetables Spaghetti with tomato sauce	8€
Crunchy pancetta & cream spaghetti carbonara	8€
Shrimps linguini with tomato sauce	12€
Linguini & smoked salmon filet	12€

Mains

Grilled chicken fillet	8€
Grilled pork steak.....	8.5€
Pork tenderloin in sauce herbed with rosemary	13€
Chicken fillets with sundried tomato and graviera cheese.....	10€

Greek Cuisine

Starters...

Breaded feta cheese with
sesame & honey 6€

Eggplant saganaki (aubergines,
tomato & cheese) 7€

Fried squids with lemon custard 7€

Salad..

Traditional Greek salad
(tomato, cucumber, onion, peppers, olives,
feta cheese, oregano & olive oil) 6€

Mains..

Octopus spaghetti - using octopus
broth and fresh cherry tomatoes from
our garden..... 12€

Fresh tiger shrimps spaghetti with
tomato sauce 28€

Fresh beef burger stuffed with feta cheese
served with freshly cut potatoes fried
in virgin olive oil..... 10€

Oven cooked..

Stuffed tomatoes - tomatoes
and peppers stuffed with rice, basil
& potatoes in the oven 6,5€

Moussaka
layers of fresh potatoes, aubergine, fresh
minced beef cooked in tomato sauce
and besamel velour cream 9,5€

Traditional Lefkada's Recipes

All recipes have been copied from
Evi's Voutsina cook book. The writer and cook
Evi Voutsinas was originated from Lefkada.
She lived in Athens and has been travelling all
around Greece discovering and preserving old
recipes. Her edition about Lefkada is an
exceptional book that will preserve the Lefkadian
traditional gastronomy for ever.

Starters

Variety of Greek sauces..... 7€

Lefkadian sausage
with smoked cheese 7€

Potato and Feta cheese balls - recipe from
Lefkada city- Freshly cut potatoes,
spearmint and Greek feta cheese fried
in extra virgin olive oil 6€

Cooked in the pot

Summer food -recipe from the village of Nidri
cucumber flowers, fresh potato, aubergines
and tomato cooked in the pot,
served with Feta cheese 8€

Oven cooked

Pasticcio - recipe from Lefkada city -
A mixture of spaghetti, minced
beef cooked in tomato sauce and Greek
semi - mild cheese folded in
traditional pie crust 8€

Brian -recipe from the mountainous village
of Karia - zucchini potatoes, tomatoes
and orzo pasta in the oven 6.5€

It is our pleasure to welcome you in our restaurant. We encourage you to try our traditional and local cuisine and we offer you for free your dessert which will be lemon pie or orange pie using traditional Lefkadian recipe, a little bit refreshed!

Thank you for your visit

- (1) You are kindly requested to inform the waiter of any allergies you may have. Our recipes may use nuts.
- (2) All of our salads are made using extra virgin olive oil.
- (3) Potatoes are fried in virgin olive oil.

The establishment must be equipped with printed forms for the reporting of any complaints. All legal obligations are included in the menu's prices: VAT 24%, municipal tax 0.5%, waiter's percentage 13%
Market Inspector: Athena Vrettos