

ODOS LYSIOU / GLYKERIA MENU

תפריט דג סיבאס

לחם ארטיזנלי עם שמן זית כתית מעולה בכבישה קרה

צזיקי קטיפתי, מתובל בשום ושמן זית איכותי

גבינת פטה קרמית, מזוגגת בדבש ומפוזרת בזרעי שומשום קלויים

לבבות חסה פריכה עם עוף רך ותירס מתוק, ברוטב עדין

פילה לברק צרוב עם פירה חלק משורש סלרי ואמולסיית הדרים רעננה

מחיר: 65 יורו לאדם

תפריט טליאטה בקר

לחם ארטיזנלי עם שמן זית כתית מעולה

לחם עבודת יד, חם מהתנור, מוגש עם שמן זית בכבישה קרה ואיכותית

צזיקי מתובל בשום ושמן זית

יוגורט יווני עשיר עם מלפפון, שום ארומטי ושמן זית פרימיום

גבינת פטה עם דבש וזרעי שומשום קלויים

פטה שמנתית ועדינה, עם דבש זהוב ושומשום קלוי קלות

סלט עוף עם חסה צעירה, קינואה ותירס מתוק

עוף חופשי רך על מצע חסה רעננה, מועשר בקינואה אגוזית וגרגירי תירס מתוקים

טליאטה בקר עם תפוחי אדמה קטנים ורדוקציית עגל

פרוסות דקות של בקר צרוב, מוגש עם תפוחי אדמה זהובים ורוטב עגל עשיר וארומטי

מחיר: 65 יורו לאדם

תפריט טבעוני

לחם ארטיזנלי עם שמן זית כתית מעולה בכבישה קרה

טארט קישוא עם אמולסיית טופו רכה

טארט עדין במילוי קישוא עונתי וקרם טופו חלק המתובל בעשבי תיבול

חומוס עם שמן עשבים ארומטי

מחית חומוס קטיפתית מזוגגת בשמן זית מתובל בעשבי תיבול

סלט עדשים שחורות עם ירקות עונתיים וויניגרט הדרים

תערובת רעננה של עדשי בלוגה שחורות, ירקות גינה פריכים ורוטב הדרים קליל

סטיפאדו כרובית

כרובית רכה בבישול איטי ברוטב עשיר של בצל ותבלינים — גרסה מעודנת למנת הסטיפאדו היוונית המסורתית

מחיר: 65 יורו לאדם