

Appetizers

Ταραμοσαλάτα από λευκό ταραμά, με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Fish roe cream "taramosalata" with extra virgin olive oil Vegetarian	9,00€
Χορτόπιτα με καυκαλίθρες και φέτα σε χειροποίητο φύλλο βέργας ψημένη στο ξυλόφουρνο Wood fired traditional mixed green pie "Chortopita" Handmade phyllo dough with Mediterranean hartwort and feta cheese Vegetarian	10,00€
Άγρια μανιτάρια εποχής με κρέμα πορτσίνι, θυμάρι, δενδρολίβανο και ξυνό τυρί κερεμέζι Seasonal wild mushrooms with porcini cream, thyme, rosemary and "Keremezi" sour cheese Vegetarian, Gluten free	14,00€
Μοτσαρέλα βουβαλίσια με ψητά κυδώνια μοτσαρέλα του Μπέκα με ψητά κυδώνια, τραγανό προσούτο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο-τσίλι Buffalo mozzarella from kerkini with baked quince, crispy prosciutto and extra virgin olive oil-chili dressing Gluten free	14,00€
Φρέσκια μαριναρισμένη σφυρίδα ωμή και λεπτοκομμένη, μαριναρισμένη σε χυμούς εσπεριδοειδών με βότανα, λωτό, αγγούρι και βαλεριάνα Fresh grouper fish marinated in citrus juices with herbs, lotus, cucumber and valerian Vegetarian, Gluten free	15,00€
Γαρίδες Θερμαϊκού στην σχάρα Φρέσκοι γαρίδες με ταραμά και φρέσκα κρίταμα Fresh grilled shrimp from Thermaikos with fish roe "Taramosalata" and fresh samphire Vegetarian	17,00€
Κεφτεδάκια μοσχαρίσια ψητά με χειροποίητα τσιπς πατάτας και σάλτσα γιαούρτι-δυόσμο Charcoal grilled meatballs with potato chips and yogurt-peppermint sauce	14,00€
Τυριά Ελληνικά με κυδωνόπαστο και παξιμάδι χαρουπιού Platter of Greek cheeses accompanied by quince paste and carob rusk Vegetarian	18,00€

Προζυμένιο ζυμωτό ψωμί στον ξυλόφουρνο με αγουρέλαιο
Sourdough bread with extra virgin olive oil from unripe olive
Vegan
2,50€

Salads

- Ντοματοσαλάτα** 14,00€
με ντοματίνια, σκοτούρι, ελιές, αγγούρι, κρεμμύδι, βασιλικό, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ξύδι ροδιού
Tomato salad with cherry tomatoes, "Skotyri" cheese, olives, cucumber, onion, basil and extra virgin olive oil-pomegranate vinegar dressing
Vegetarian
- Πράσινη ανάμεικτη σαλάτα** 12,00€
Πρασινάδες με κολοκύθα, λάχανο, λωτό, ρόδι, βότανα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και μοσχολέμονο
Mixed greens with pumpkin, cabbage, lotus, pomegranate, herbs and extra virgin olive oil-lime dressing
Vegan-Gluten Free
- Με φιλέτο κοτόπουλο // With chicken fillet** 16,00€
- Σαλάτα με ελαφροκαπνισμένο λαβράκι** 17,00€
πράσινη σαλάτα με λαβράκι ελαφροκαπνισμένο*, φρέσκα μανιτάρια και γουακαμόλε
αβοκάντο-ξυνόμηλο (*προκαπνίζεται στην Λέρο)
Green leaves salad with smoked seabass, fresh mushrooms and avocado-green apple guacamole
- Ζεστή παντζαροσαλάτα** 11,00€
με ψητά κόκκινα και κίτρινα παντζάρια, καρότο, εσπεριδοειδή, μαυροσούσαμο, τσίλι και Κορινθιακή σταφίδα
Warm beetroot salad with carrot, citrus fruits, black sesame, chili and raisins from Korinthos
Vegetarian-Gluten free

Pizza-Peinirli

- Πίτσα Ελληνική** 14,00€
με σάλτσα ντομάτα, νιώτικη γραβιέρα, φρέσκια ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Pizza with fresh tomato sauce, Gruyere cheese from Ios, fresh oregano and extra virgin olive oil
Vegetarian
- Πίτσα προσούτο** 16,00€
με γραβιέρα, μοτσαρέλα Κερκίνης, πέστο βασιλικού και ψητά ντοματίνια
Pizza with prosciutto, Gruyere cheese, Mozzarella from Kerkini, basil pesto and roasted cherry tomatoes
- Πεϊνιρλί** 14,00€
μικρά πεϊνιρλί με βουβαλίσια στρατσιατέλα Κερκίνης και βούτυρο με αυγοτάραχο τρίμμα Τρικαλινού (2τμχ)
Flat bread gondola "Peinirli" with Buffalo Stracciatella cheese from Kerkini and Trikalinos' grated egg roe butter (2pcs)

Pasta

- Ραβιόλια με ανθότυρο** 15,00€
φρέσκα σπιτικά χειροποίητα ραβιόλια με ανθότυρο, παλιωμένη γραβιέρα, βότανα και σάλτσα ψητής κολοκύθας με κάστανα και ρόδι
Fresh handmade ravioli with Anthotyro cheese, aged Gruyere, herbs and roasted pumpkin sauce with chestnuts and pomegranate
Vegetarian
- Ταλιατέλες με μανιτάρια** 18,00€
Φρέσκοι ταλιατέλες με άγρια μανιτάρια εποχής, πορτσίνι Γρεβενών, κρασάτη σάλτσα γραβιέρας, κατσικίσιο τυρί, δεντρολίβανο και θυμάρι
Fresh pasta with wild seasonal mushrooms, porcini from Grevena, Gruyere wine sauce, goat cheese, rosemary and thyme
Vegetarian
- Μακαρόνια με κιμά** 18,00€
Φρέσκια ζυμαρικά με μοσχαρίσιο κιμά, δεντρολίβανο, αρωματικά και γραβιέρα
Fresh pasta with minced beef with tomato, rosemary, herbs and gruyere cheese
- Στριφτάρια με «γαρίδες σαγανάκι»** 21,00€
παραδοσιακά Κρητικά στριφτάρια με γαρίδες σαγανάκι, γραβιέρα, φέτα και κρόκο Κοζάνης
Traditional pasta "Striftaria" from Crete with "saganaki shrimp", Gruyere, Feta cheese and saffron "krokos" from Kozani
Vegetarian

Main Dishes

Σολομός φρέσκος στην σχάρα φρέσκος σολομός με σούπα παντζαριού με φρούτα του δάσους και αφρό πικραμύγδαλο Grilled fresh salmon with beetroot soup with forest fruits and bitter almond foam Gluten Free	24,00€
Σφυρίδα φιλέτο σχάρας με χόρτα εποχής και λαδολέμονο με κρόκο Κοζάνης Grouper fish with seasonal greens and lemon-oil sauce with saffron Gluten Free	29,00€
Στήθος κόκορα ψητό με πέστο βασιλικού, ψητή ντομάτα και πουρέ γλυκοπατάτας με ελαιόλαδο Rooster breast with basil pesto, roasted tomato, sweet potato purée with olive oil	18,00€
Αρνάκι στα κάρβουνα Αρνάκι με το κόκαλο με γιαούρτι, πατάτες κυδωνάτες και σάλτσα με φρέσκια ρίγανη και δυόσμο Charcoal grilled lamb shank with yogurt, potatoes and oregano-peppermint lemon-oil sauce Gluten Free	20,00€
Κοντοσούβλι Ελληνικού χοίρου με γιαούρτι, σταφίδες και άζυμες πίτες Greek pork on a spit "Kontosouvli" with yoghurt, raisins and unleavened pitta bread	17,00€
Μπιφτέκια από κόκορα στα κάρβουνα με τσαλαφούτι, ντοματίνια, βασιλικό και άζυμες πίτες Rooster burgers with Tsalafouti cheese, cherry tomatoes, basil and unleavened pies	16,00€
Μοσχαρίσια tagliatta (220gr) με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, δενδρολίβανο και λαχανικά εποχής στα κάρβουνα Beef tagliatta with extra virgin olive oil, rosemary and seasonal roasted vegetables Gluten Free	33,00€
Χοιρινή μπιριζόλα Iberico (500gr) Κόντρα μπιριζόλα από χοιρινό Iberico Πελοποννήσου Pork Iberico steak from Peloponnese Gluten Free	22,00€
Μπιριζόλα Rib eye Black Angus Ελληνικό (800-900gr) 80 ημερών ωρίμανσης Greek Rib eye Black Angus steak aged for 80 days Gluten Free	100gr/15,00€
Φιλέτο μοσχαρίσιο κόντρα Black Angus Ελληνικό (400-500gr) striploin 80 ημερών ωρίμανσης Greek beef striploin fillet aged for 80 days Gluten Free	100gr/13,00€

Side Dishes

Λαχανικά εποχής στα κάρβουνα Seasonal roasted vegetables	6,00€
Πουρές γλυκοπατάτας Sweet potato purée	5,00€

Desserts

- Εκμέκ -παγωτό** 12,00€
σιροπιασμένο τσουρέκι μαστίχα με παγωτό καϊμάκι και κρέμα από φιστίκι Αιγίνης
Ekmek ice cream with sweet bread "mastiha tsoureki" in syrup, kaimaki ice cream and pistachio from Aegina cream
Vegetarian
- Προφιτερόλ** 11,00€
choux βανίλιας με σοκολατένια κρέμα και σάλτσα τραγανής πραλίνας
Profiterole with vanilla choux, chocolate cream and crispy hazelnut sauce
Vegetarian
- Παγωτό λουκούμι με γλυκό του κουταλιού τριαντάφυλλο** 10,00€
"Loukoumi" ice cream with rose spoon sweet
Vegetarian
- Παγωτό βανίλια** με κόκκινα φρούτα του δάσους σε σιρόπι αγαύης και καβουρντισμένα αμύγδαλα 10,00€
Vanilla ice cream with red forest fruits in agave syrup and roasted almonds
Vegetarian
- Γλυκό κουταλιού** 3,00€
(περγαμόντο, βύσσινο, τριαντάφυλλο)
Traditional spoon bite sweet in its syrup (bergamot, rose, sour cherry)
Vegan-Gluten-Lactose free
- Παγωτό χειροποίητο** 4,00€
(βανίλια, σοκολάτα, λουκούμι, φιστίκι, καϊμάκι)
Ice cream (vanilla, chocolate, "loukoumi", pistachio, kaimaki)
Vegetarian
- Σορμπέ από φρέσκα φρούτα** 4,00€
(λεμόνι, φράουλα-στέβια, σύκο-στέβια, ροζ γκρέιπφρουτ-στέβια)
Sorbet (lemon, strawberry-stevia, pink grapefruit-stevia, fig-stevia)
Vegan-Gluten-Lactose free

life at **LYKOVRSI** RESTAURANT EST 1969

Αγορανομικός Υπεύθυνος Δεληγιαννίδης Δημήτριος

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α, Δημοτικά Τέλη και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο Απόδειξη-τιμολόγιο.

Το κατάστημα διαθέτει ειδικό κατάλογο για την πληροφόρηση ατόμων με αναπηρία (Α.με.Α.), ενημερώστε μας για την διαθεσιμότητά του.

Το κατάστημα διαθέτει κατάλογο με τα αλλεργιογόνα συστατικά που υπάρχουν στα προϊόντα μας.

Σε περίπτωση που είσαστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας για περισσότερες πληροφορίες.

Για τις παρασκευές μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο, για τις σαλάτες χρησιμοποιούμε αγουρέλαιο.

Prices include vat and all legal charges. For any claims we keep special forms in a separate box next to the exit.

Customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received Receipt-invoice.

The restaurant has a special catalog for the information of people with disabilities (PWD), please inform us about its availability.

The restaurant has a list of the allergenic ingredients present in our products. In case you are allergic to any ingredient, please contact our staff for more information.

For cooking we use extra virgin olive oil, for frying we use sunflower oil, for salads we use extra virgin olive oil from unripened olives.

L' établissement est tenu de disposer des formulaires de plaintes pour les clients dans une caisse spéciale près de la sortie.

Das geschäft ist verpflichtet beschwerdeformulare für die kunden an besonderer stelle am ausgang zur verfügung nahe der exit.