





Προσπαθούμε να σας προσφέρουμε μόνο την καλύτερη ποιότητα και τα προϊόντα μας είναι φτιαγμένα σχεδόν αποκλειστικά με κρητικές πρώτες ύλες. Χρησιμοποιούμε παρθένο κρητικό ελαιόλαδο για όλα τα μαγειρευτά φαγητά και τις σαλάτες. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε σπορέλαιο. Χρησιμοποιούμε φρέσκες πατάτες και φέτα από την Ελλάδα. Σε περίπτωση κατάψυξης, τα κρέατα, τα κοτόπουλα, τα μπιφτέκια, τα ψάρια και τα θαλασσιά είναι φρεσκοκατεψυγμένα με τη μέθοδο IQF (Individual Quick Freezing), για να διατηρούν τη φρεσκάδα και τη γεύση αναλλοίωτη.

Οι τιμές περιέχουν δημοτικό φόρο και Φ.Π.Α.
Το κατάστημα υπόκειται σε αγορανομικό έλεγχο.
Υποχρεούται στην έκδοση θεωρημένων αποδείξεων λιανικής πώλησης αγαθών. Για διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας, υπάρχουν έντυπα δελτία παραπόνων στην έξοδο του καταστήματος.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Κοσμάς Λινοξυλάκης



Kosmas taverna

art of slow cooking
Local food & Deli shop

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ



κρήτη

ΓΕΝΕΤΕΙΡΑ ΑΞΙΩΝ

η ιστορία μας

Στις αρχές του 20ου αιώνα ο Κοσμάς Λινοξυλάκης βρήκε τον ερώτα του και αγάπησε την Αγία Γαλήνη ένα από τα πιο όμορφα μέρη της Κρήτης.

Έφυγε από το Κέδρος και το Άνω Μέρος το χωριό του για την Αγία Γαλήνη όπου και εγκαταστάθηκε και παντρεύτηκε. Εδώ άνοιξε και το καφενείο 1906 με το όνομα ΚΟΣΜΑΣ.

Τέλος 1950 αναλαμβάνει ο γιός του Δήμος κάνοντας το καφενείο το κέντρο της Αγίας Γαλήνης σερβίροντας εκτός από καφέ και τσικουδιά, γλυκά, ποτά, εκεί έφτιαξε το πρώτο παγωτό χειροκίνητα με τη βοήθεια των μικρών παιδιών του χωριού με ανταμοιβή μια μπάλα παγωτού. Ο Δήμος (πατέρας μου) ταξίδεψε επίσης στο νησί της Σύρου και έμαθε τη τέχνη της βανίλιας, γνωστό σαν “υποβρύχιο”. Όλες οι εκδηλώσεις του χωριού γίνονταν στο καφενείο του Δήμου, γλέντια, σινεμά ήταν το κέντρο.

Από το 1970 το καφενείο δόθηκε στην αδελφή του με το όνομα: Libyan Sea. Από το 1996, εγώ ο Κοσμάς Λινοξυλάκης γιός του Δήμου μετά το τέλος των σπουδών μου ΑΣΕΤΕΜ/ΣΕΛΕΤΕ (καθηγητής στα επαγγελματικά λύκεια) αποφάσισα να συνεχίσω τη παράδοση της οικογένειας μου μένοντας στο μέρος που γεννήθηκα και αγαπώ.

Στο κατάλογο θα ανακαλύψετε ξεχωριστές συνταγές, γευστικά παντρέματα διαφορετικών τόπων της Ελλάδας αλλά και ατόφια δημιουργήματα βραβευμένων μικρών παραγωγών που θα παρουσιαστούν στο πιάτο σας.

Παραδοσιακά τυριά & αλλαντικά, κρασιά & αποστάγματα βιολογικά και μη προϊόντα, που δεν είχατε φανταστεί ποτέ το γευστικό τους πλούτο. Το εστιατόριο μας μέσα από το ταξίδι του δημιούργησε το Deli-Παντοπωλείο και προσφέρονται να προμηθευτείτε κάθε λογής καλούδια για να σας θυμίζουν το γευστικό αυτό ταξίδι

*Καλώς ήρθατε στο εστιατόριο Κοσμάς
και Καλή απόλαυση*

Απεριτιφ

200. ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ 50ml _____ 0,2lt _____
(ρακι, μονή απόσταξη-Κρήτη)

201. ΤΣΙΠΟΥΡΟ 50ml _____ 0,2lt _____
(διπλή απόσταξη)

202. ΟΥΖΟ 50ml _____ 0,2lt _____
(απόσταξη σταφυλιών με γλυκάνισο, Χιος)

203. ΑΣΠΡΗ ΣΑΝΓΚΡΙΑ _____
Άσπρο κρασί, βανίλια, εσπεριδοειδή, φρούτα του πάθους

204. ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΝΓΚΡΙΑ _____
Κόκκινο κρασί, κανέλλα, εσπεριδοειδή, μεταξά

205. ΑΦΡΩΔΗΣ ΚΡΑΣΙ (0,2l) _____

206. ROYAL _____
Prosecco, άγρια βατόμουρα ή φράουλα

207. HUGO _____
Prosecco, Elderflower, μέντα

208. ATHENIAN SPRITZ _____
Prosecco, Otto's vermouht, Tonic water

209. APEROL SPRITZ _____
Aperol, soda, prosecco

Αναψυκτικά

210. Coca Cola 0.25lt _____

211. Fanta (πορτοκάλι-λεμόνι) 0.25lt _____

212. Spezi COCA COLA
(με πορτοκαλάδα) 0.25lt _____

214. Sprite -Tonic 0.25lt _____

215. Soda (Ανθρακουχο νερό) 0.3lt _____
0.75lt _____

216. Φυσικό επιτραπέζιο νερό 0.5lt _____

1lt _____

217. Ice tea 0.25lt _____

Χυμοί Φρούτων

218. Φρέσκος χυμός πορτοκάλι _____

219. Kimba _____
(χυμός μπανάνα και κεράσι)

220. Τροπικό _____
(ανανά, πασιον, λεμόνι)



Ορεκτικά

1. ΞΥΝΟΧΟΝΤΡΟ (Κρητική παραδοσιακή σούπα)

2. ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ

Με πίτα, σκορδοβούτυρο, μυρωδικά & τυρί

3. ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ ΦΙΛΕΤΟ

Γουασάμπι, λαδολέμονο, κάπαρι, μουστάρδα ντιζόν

4. ΠΙΤΑ ΜΕ ΣΚΟΥΜΠΡΙ ΦΙΛΕΤΟ

Λευκό ταραμά, ντομάτα ψητή, κρεμμύδι, κάπαρι

5. ΤΖΑΤΖΙΚΙ

Στραγγιστό γιαούρτι με αγγούρι & τριμμένο σκόρδο

6. ΝΤΑΚΟΣ (παξιμαδι - χαρούπι)

Με ντοματίνια, ελιές, κάπαρι, ρίγανη, ελαιόλαδο & ξινομυζήθρα

7. ΦΑΒΑ

Με καραμελωμένα κρεμμύδια στο χαρουπομελο, ασκορδουλάκους και ξύσμα λεμονιού

8. ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

Με λαδολέμονο & ντιπ από γιαούρτι δυόσμο & πίτα ψητή

9. ΑΥΓΑ ΜΕ ΣΟΥΤΖΟΥΚΙ

πικάντικο λουκάνικο βουβαλισιο και φρυγανισμένο ψωμί

10. ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ

Σερβιρετε με κρεμα γιαουρτιου.

11. ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΚΟΡΔΑΤΑ

Με θυμάρι, σκόρδο, ρόκα & αγγουρίδα

12. ΡΟΛΑΚΙΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

Με γέμιση από φέτα & γραβιέρα, παναρισμένα με σουσάμι & μαρμελάδα σύκο

14. ΚΕΦΤΕΛΑΚΙΑ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ

Με φρέσκια ντομάτα, γραβιέρα, βασιλικό & ψητή πίτα

15. ΤΥΡΙ ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΦΛΑΜΠΕ

Με κονιάκ λεμόνι

16. ΧΑΛΟΥΜΙ

Με αποξηραμένα φρούτα, χυμό πορτοκάλι, θυμάρι & πετιμέζι

17. ΚΑΝΕΛΟΝΙ

Με σπανάκι, μυζήθρα, ντομάτα & βασιλικό

18. ΦΕΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΕΛΙΕΣ

Πιπεριές, σκόρδο, δενδρολίβανο, τσίλι, ελαιόλαδο & πίτα ψητή

19. ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ

Με σκορδομαγιονέζα

20. ΧΕΛΙ ΦΙΛΕΤΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟ

Με σαλάτα από κους-κους, παντζάρι & ντρέσινγκ από γιαούρτι και πορτοκάλι φιλέτο

21. ΤΑΡΤΑΡ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΤΟΝΟ

Μαριναρισμένο με σησαμέλαιο, τζίντζερ, σόγια, σουσάμι πάνω σε αβοκάντο και φύτρες

22. ΣΑΡΔΕΛΑ ΜΑΡΙΝΑΤΗ

Με κόκκινο κρεμμυδάκι, κρίταμο

23. ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΣΧΑΡΑΣ

Με πάνκο σκόρδο, ξύσμα λεμόνι & σάλτσα τσίλι

24. ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΚΟΡΔΑΤΕΣ

Με σκόρδο, ελαιόλαδο, λευκό κρασί, μαϊντανό, ντοματίνια & πίτα ψητή

25. ΜΥΔΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Με ντομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι, σκόρδο-φέτα & ούζο

26. ΧΤΕΝΙΑ ΣΩΤΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΣΟΥΤΖΟΥΚΙ

Με πουρέ αρακά

27. ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ για 2 άτομα

Ζεστό ψωμί, 3 διαφορετικά ε.π. ελαιόλαδα, 3 διαφορετικοί Ελληνικοί μεζέδες



Καρπάτσιο

28. ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ

Σερβίρετε με τρίμμα παλαιωμένης Γραβιέρας σπηλιάς Κρήτης, φουντούκια, botanico (6 χρονων ελληνικό παλαιωμενο μπαλσαμικο)

29. ΧΤΑΠΟΔΙ

σε φύλλα ρόκας, κάπαρι



Ποικιλίες

30. ΑΠΟ ΕΚΛΕΚΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ

Διαλέξτε 4 τυρια από το παντοπωλειο μας και συνοδευστε με μαρμελαδα καρπουζι-ροδακινο με αρωμα πικραμυγδαλο, σταφιδα σουλτανινα ,ξηρους καρπους και παξιμαδάκια

31. ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

Προσσουτο προβειο, καβουρμας βουβαλισιος, παστουρμας μοσχαρισιο,cora μαυρου χοιρου, πολτος αγγιναρας ,κριτσινια, μουστάρδα Χιώτικου μανταρινιού με λάδι τρούφας και αποξηραμενα φρουτα

32. ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

Τυροκαυτερή, ταραμά λευκό, ελιές, μελιτζανοσαλάτα, ντομάτα, αγγούρι & πίτα



Σαλάτες

33. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

Με τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές, ρίγανη & φέτα

34. ΚΡΗΤΙΚΗ ΜΕ ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ

Με παξιμάδι από χαρούπι, τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, πατάτα βραστή, ελιές, κάπαρη, ρίγανη

35. ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ

Διάφορα μαρούλια, αποξηραμένα φρούτα, μυρωδικά, καρύδια, μανούρι, λαδοβαλσάμικο, μέλι & πετιμέζι (σιρόπι απο μούστο)

36. ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ

Με μπειμπι-σπανάκι, κρεμμυδι κόκκινο, ρόδι, αρωματικά πορτοκάλι, ξύγαλο Σητείας, βινεγκρέτ (από μηλόξυδο, μέλι, μουστάρδα) καρύδια.

37. ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΣΜΑΣ

με αλάκι, ρόκα, παστέλι, ρόδι, σταφίδες, συκο, κολοκυθόσπορο, λαδοτυρι Μυτιλήνης ποπ, βινεγκρέτ (αγουρελαίο, μέλι, βαλσάμικο) και χαρουπόμελο

38. ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

με διάφορα μαρούλια, ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, αβοκάντο, σκόρδο, μπέικον μαύρου χοίρου, "κυανό" μπλέ τυρί ελληνικό κατσίκισιο με αγουρίδα, ρίγανη και μαιντανό

39. ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΑΛΑΤΑ

Με διάφορα μαρούλια, ελιές, φινόκιο, πορτοκάλι, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών & φρέσκια ρίγανη

40. ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΝΟ ΑΛΟΝΗΣΟΥ

Iceberg, ντομάτα, πατάτα βραστή, αυγό, σκόρδο, κόκκινο κρεμμύδι, ελιές, πράσινα φασολάκια, λαδολέμονο.

41. ΧΕΛΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ - ΚΡΙΤΑΜΟ

Με μαρούλι ρομάννα, ξυνόμηλο, ραπανάκι, πατάτα βραστή, κάπαρη, κρουτόν & βινεγκρέτ μουστάρδα, μηλόξυδο

42. ΣΑΛΑΤΑ ΣΚΟΥΜΠΡΙ

με ρεβύθια, διάφορα μαρούλια, ντοματίνια, κόκκινο κρεμμύδι, ξύσμα λεμονιού, πράσινες ελιές, μαιντανό, αγγουρίδα.



Ζυμαρικά

43. ΠΕΝΕΣ ΜΠΟΛΟΝΕΖ

Με κιμά μοσχαρίσιο, ντομάτα & βασιλικό

44. ΠΕΝΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

πολτός λιαστής ντομάτας, ντοματίνια, σπανάκι, κρέμα, γραβιέρα, βασιλικό σκόρδο

45. ΜΑΚΑΡΟΥΝΕΣ*

ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ ΚΡΗΤΙΚΗ

Με απάκι (καπνιστό χοιρινό) σοτέ και κρέμα από ξινομυζήθρα

46. ΜΑΚΑΡΟΥΝΕΣ* ΜΕ

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ

Ντομάτα, βασιλικό και γραβιέρα

47. ΜΑΚΑΡΟΥΝΕΣ* ΜΕ 4 ΤΥΡΙΑ

Φέτα, γραβιέρα, "κυανό" μπλε τυρί, ξινομηζύθρα, φρέσκο θυμάρι & καβουρδισμένο καρύδι

48. ΜΑΚΑΡΟΥΝΕΣ* ΣΠΙΤΙΚΕΣ

Με ραγού από μοσχάρι & ξινομυζήθρα

49. ΤΩΝ ΑΡΧΑΙΩΝ

Λιγκουίни με ελιές, κάπαρη, λιαστή ντομάτα, αρωματικά, ρόκα & ανθότυρο

50. ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

ΑΛΙΟ-ΟΛΙΟ

Λιγκουίни με γαρίδες, σκόρδο, μαϊντανό, βασιλικό & ντοματίνια

51. ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

Λιγκουίни με καλαμάρι, γαρίδες, μύδια, χτένια, αχιβαδες, σάλτσα ντομάτα & σάλτσα οστρακοειδών

52. ΣΑΛΜΟΝΕ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ

ΣΟΛΟΜΟ ΦΡΕΣΚΟ

Λιγκουίни σπανάκι, ντοματίνι, βασιλικό, ξύσμα λεμόνι & κρέμα γάλακτος

53. ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΣΟΛΟΓΓΙΟΥ

Λιγκουίни με ξύσμα λεμονι, χυμό λεμόνι και φρέσκα μυρωδικά

Ριζότα

54. ΦΙΛΕΤΙΝΙΑ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ

Με λαχανικά, μαυροδάφνη, σάλτσα ψητού, μαντζουράνα & παρμεζάνα

55. ΓΑΡΙΔΕΣ

Με σάλτσα οστρακοειδών, τυρί κρέμα, παρμεζάνα & ούζο

56. ΦΟΥΝΓΚΙ

Με ποικιλία μανιταριών, θυμάρι, σάλτσα κρασιού & παρμεζάνα

ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΕΝΕΣ GLUTEN FREE

* Μακαρούνες: Φρέσκα κρητικά ζυμαρικά



Ελληνική & Κρητική κουζίνα

57. ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ Ή ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Με πίτα, τζατζίκι, κρεμμύδι, ντομάτα & πατάτες τηγανιτές

58. ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ

Στρώσεις από πατάτα, μελιτζάνα και κιμά, με κρέμα μπεσαμέλ και τριμμένο τυρί, ψημένο στο φούρνο

59. ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΣΜΥΡΝΕΙΚΑ

Από μοσχαρίσιο κιμά, με πουρέ πατάτας

60. ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΤΙΚΗ ΠΙΤΑ

(Παραδοσιακό πιάτο Θεσσαλίας)
Με χοιρινό, κοτόπουλο και ρύζι

61. ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ

Και ντιπ με σάλτσα ντομάτας

62. ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ

Με φιλέτο lionταρόψαρο & μπακαλιάρo φιλέτο, γαρίδες, μύδια καλαμάρι, λαχανικά & κρόκο Κοζάνης

63. ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΙΦΑΛΟ

Με πατάτα τηγανιτή

64. ΑΡΝΑΚΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ

Κότσι αρνιού σιγοψημένο σε λαδόκολλα με πατάτες, μελιτζάνα και πιπεριά τηγανιτή, φέτα και κεφαλοτύρι

65. ΜΠΟΥΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ SOUS VIDE

Σιγομαγειρεμένα με μέλι, φασκόμηλο, λεμόνι. Σερβίρονται με κους-κους

66. ΚΑΤΣΙΚΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΗ

(Κρητική Σπεσιαλιτέ)
με φρέσκια ντομάτα και ξυνόχοντρο

67. ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ (ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ)

με πέννες, κιμά και κρέμα μπεσαμέλ στο φούρνο.

68. ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ ΓΙΑ 2

ΑΤΟΜΑ 600gr (ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ)

χοιρινό η κοτόπουλο η ανάμικτα, μαριναρισμένα με κόκκινο κρασί & μυρωδικά Κρήτης. Σερβίρεται με λαχανικά, πατάτες τηγανητές, μουστάρδα Χιώτικου μανταρινιού με λάδι τρούφας & πίτα ψητή



Πιάτα του Σεφ

69. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΙΚΑ ΜΑΣΑΛΑ

Με πικάντικο κόκκινο κάρυ, γάλα καρύδας, καβουρδισμένα αμύγδαλα, τρίμα καρύδας, παπαντομ & ρύζι μπασμάτι

70. ΧΟΙΡΙΝΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ

Sous vide

Σιγοψημένα με σπιτική μπάρμπεκιου, πατάτες τηγανητές

71. ΜΑΓΟΥΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ

Sous vide

Σιγοψημένα με λαχανικά & σάλτσα ψητού, κρεμονάδα & πουρέ γλυκοπατάτας

72. ΣΚΟΥΜΠΡΙ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ

(Τυλιγμένο με αμπελόφυλλα)

Σερβίρεται με μαυρομάτικα φασόλια, πράσο, μαραθορίζα, κρεμμύδι, σταφίδα, σάλτσα εσπεριδοειδών

Vegan

73. ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ

με μανιτάρια, λιαστή ντομάτα, αγγουρίδα και ρίγανη Κρητης

74. ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΓΕΜΙΣΤΗ

Με λαχανικά, κους-κους & σάλτσα ντομάτας

75. ΚΟΥΣ-ΚΟΥΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΣΑΦΡΑΝ & ΡΟΚΑ

76. ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΑΡΥ

Τίκα Μασάλα, γάλα καρύδας & τρίμα καρύδας

77. ΦΑΛΛΑΦΕΛ

Με ντιπ ταχίνι, πίτα & σαλάτα ντομάτα-αγγούρι

78. VEGETARIAN BURGER

Βέγκαν μαγιονέζα, ντομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, πατάτες τηγανητές



Κρεατικά Σχάρας

79. ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ

Από λαιμό μαριναρισμένο με λευκό κρασί, ελαιόλαδο & φρέσκα αρωματικά, με τζατζίκι, πίτα & πατάτες τηγανιτές

80. ΚΟΤΟΣΟΥΒΛΑΚΙ

Από κοτόπουλο μπούτι μαριναρισμένο με κουρκουμά, λεμόνι, μπαχαρικά, με ντιπ από γιαούρτι, δυόσμο, λεμόνι, πίτα & πατάτες τηγανιτές

81. ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ Ή ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Με πίτα, τζατζίκι κρεμμύδι, ντομάτα & πατάτες τηγανιτές

82. ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΚΡΗΤΙΚΑ ΤΥΡΙΑ, ΕΛΙΕΣ & ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ

Με λαχανικά σχάρας & πατάτες τηγανιτές

83. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗΘΟΣ

Μαριναρισμένο με μουστάρδα, πορτοκάλι, κρασί, δενδρολίβανο. Συνοδεύεται με ρύζι μπασμάτι, λαχανικά & Ελαιόλαδο με Άρωμα Λεμόνι

84. ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΑΡΝΙΣΙΑ

Με χόρτα & πατάτες τηγανιτές

85. ΡΙΒΕΥΕ 300gr ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΟ ΦΑΡΜΑ ΚΕΡΚΙΝΗ

Με πατάτες τηγανιτές, πράσινα φασολάκια, ανθός αλατιού

86. ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ 200gr

Με πράσινα φασολάκια, πατατούλες τηγανιτές, ανθός αλατιού

87. ΜΙΞ ΓΚΡΙΑ ΓΙΑ 1

Γύρο, κεμπάμπ βουβαλίσιο, λουκάνικο πρόβειο Κρήτης, σουβλάκι κοτόπουλο. Με πίτα ψητή, τζατζίκι, κρεμμυδάκι & πατάτες τηγανιτές

***ΠΩΣ ΠΡΟΤΙΜΑΤΕ ΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΑΣ**

RARE Λίγο ψημένο από έξω, κόκκινο & ζουμερό από μέσα

MEDIUM RARE Μέτρια ψημένο από έξω, ροζ & ζουμερό στο κέντρο

MEDIUM Ψημένο αλλά ακόμα ροζ στο κέντρο

WELL DONE Καλοψημένο

Σάλτσες

Αλα κρεμ με φρέσκα
μανιτάρια
BBQ
Μουστάρδα-μέλι
Πιπεριών



Ψάρι

88. ΤΣΙΠΟΥΡΑ 400gr

Με φρέσκα λαχανικά, πουρέ πατάτας & λαδολέμονο

89. ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ

Με πράσινη σαλάτα & σκορδομαγιονέζα

90. ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΤΗΓΑΝΙΤΟΣ

Με χόρτα, παντζάρι, πορτοκάλι, σκορδαλιά

91. ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ

Με φάβα & αγγινάρα ψητή

92. ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΠΙΤΙΚΑ ΚΑΠΝΙΣΜΕΝΟΣ

Με μανιτάρια τηγανιτά, με πουρέ αρακά, χόρτα & λάδι βασιλικού

93. ΤΟΝΟΣ ΦΙΛΕΤΟ

Με καπονάτα, πουρέ γλυκοπατάτα, λαδολέμονο, ελιές & κάπαρη

94. ΛΑΥΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ

Με κρούστα μυρωδικών, ντοματίνια σκόρδο, λαχανικά και ρύζι μπασμάτι

95. ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ & ΓΡΑΒΙΕΡΑ

Με σκόρδο, Μεταξά και κρέμα γάλακτος. Σερβίρεται με ρυζι και κουνουπίδι

96. ΠΟΙΚΙΛΙΑ

ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ ΣΧΑΡΑΣ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

Με καβούρι, χτένια, μύδια, καλαμάρι, χταπόδι, γαρίδες, λαδολέμονο & σκορδομαγιονέζα

Γαρνιτούρες έξτρα

97. ΧΟΡΤΑ ΤΣΙΓΑΡΙΑΣΤΑ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙ

98. ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙ

99. ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙ, ΡΟΚΑ

100. ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ ΣΠΙΤΙΚΟΣ

101. ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ & ΓΡΑΒΙΕΡΑ

102. ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΦΡΕΣΚΙΕΣ

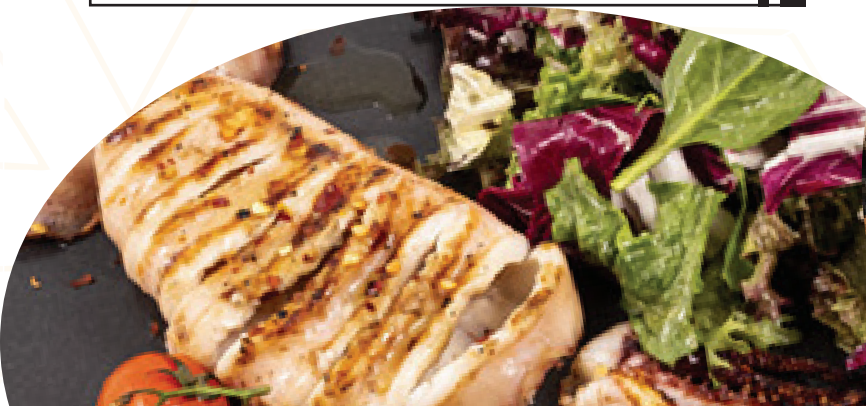
103. ΡΥΖΙ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

104. ΠΟΥΡΕ ΑΡΑΚΑ

105. ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΗΜΕΡΑΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙ

106. ΡΕΒΥΘΙΑ ΜΕ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΕΣΠΕΡΗΛΘΟΕΙΔΩΝ, ΔΥΟΣΜΟ

107. ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ, ΜΑΡΑΘΟΡΙΖΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΠΡΑΣΙΝΟ, ΣΤΑΦΙΔΑ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΜΗΛΟΞΥΔΟ



Πίτσες

108. ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Ντομάτα, μοτσαρέλα, ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι, ντομάτα, φέτα

109. ΙΤΑΛΙΚΗ

Μοτσαρέλα, ντομάτα, προσούτο, ρόκα, παρμεζάνα

110. 4 ΤΥΡΙΑ

Ντομάτα, μοτσαρέλα, Φέτα, γραβιέρα, "κυανό" μπλε τυρί

111. ΣΑΛΑΜΙ

Ντομάτα, μοτσαρέλα, σαλάμι, τσίλι, ρόκα

112. ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

Ντομάτα, μοτσαρέλα, σαλάμι, ζαμπόν, μπέικον, λουκάνικο, ρόκα

114. ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

Ντομάτα, μοτσαρέλα, φρέσκο βασιλικό

115. ΦΛΩΡΕΝΤΙΝΑ

Ντομάτα, σπανάκι, μοτσαρέλα, μπέικον, ζαμπόν, αυγό

116. ΧΑΒΑΗ

Με ζαμπόν και ανανά

Burger

117. BURGER ME TYPI ΤΣΕΝΤΑΡ

Ντομάτα, μαρούλι, αγγουράκι τουρσί, κρεμμύδι, μπάρμπεκιου, πατάτες τηγανητές & ντιπ μαγιονέζας

118. ΦΙΛΙ BURGER

Μπάρμπεκιου, τυρί philadelphia, μπέικον τραγανό, onion rings, ντομάτα, μαρούλι, πίκλες, πατάτες τηγανητές & ντιπ μαγιονέζας

119. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ BURGER

Τραγανό κοτόπουλο με μέλι & μουστάρδα, τυρί τσένταρ, ρόκα, σκορδομαγιονέζα, λεμόνι, πατάτες τηγανητές & ντιπ μαγιονέζας

120. BURGER ME ANANA ΨΗΤΟ

Μπέικον τραγανό, τυρί τσένταρ, κρεμμύδι ψητό, κοκτέιλ σως, μαρούλι, πατάτες τηγανητές & ντιπ μαγιονέζας

121. DOUBLE BURGER

μπεικον, τσενταρ, τραγανό κρεμμύδι, πικάντικη μουστάρδα, αγγουράκι τουρσί, πατάτες τηγανητές



ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Ένα ταξίδι στον εξαιρετικό κόσμο του
εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου

Καλωσήρθες σε έναν κόσμο που τα αρώματα πράσινου μήλου,
μαντζουράνας, βοτάνων, χαμομηλιού και αμύγδαλου καθώς και
πανσπερμία μπαχαρικών “κρύβονται” πίσω από τον
πράσινο θησαυρό της Ελληνικής Γης...

Αν ενδιαφέρεστε για περισσότερες πληροφορίες
ρωτήστε μας ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα μας
www.tavernakosmas.gr

