



CUCINA di CARUSO

CASSEROLE BISTRO

Μενού Εβδομάδας 28 Μαΐου – 2 Ιουνίου 24

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με ταχίνι 'baba ghanoush' (Δ, Β, ΑΓ)	9€
Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια & κουκουνάρι (Β, ΑΓ, Ξ)	8€
Σпеσιαλιτέ: Τα γνωστά κεφτεδάκια μας με πατάτες τηγανητές & δυο σάλτσες	13€
Σпеσιαλιτέ: Συκώτι μοσχαρίσιο με καπνιστή πάπρικα & πατάτες τηγανητές (ΑΓ)	15€
Σпеσιαλιτέ: Βιτέλο Τονάτο: κρύες φέτες μοσχαριού σε σάλτσα τόνου (Δ, ΑΓ)	16€
Στριφτή σπανακοπρασόπιτα με φέτα & αρωματικά, σε δικό μας φύλλο	13€
Φέτα σαγανάκι σε φύλλο, με μέλι & δυο σουσάμια (Ξ)	9€
Ταλαγάνι ψητό με μαρμελάδα τομάτας (ΑΓ)	8€
Ψιλοκομμένες «αληθινές» πατάτες τηγανητές με σάλτσα μπλέ τυριού «Επίκουρος» (ΑΓ)	9€
Σαλάτα αλμύρα (Δ, Β, ΑΓ)	8€
Σαλάτα τοματίνια με κάπαρη, φρέσκια ρίγανη & «Αραγό» (γαλομηζύθρα Κρήτης) (ΑΓ)	12€
Γενναιόδωρη «Κρητική» πράσινη σαλάτα με απάκι κοτόπουλου & μπέικον (Δ)	12€
Τραγανή, σουπερ υγιεινή σαλάτα αβοκάντο, με κινόα, φακές μπελούγκα, superseeds, φράουλες & βινεγκρέτ λάιμ με πετιμέζι (Δ, Β, ΑΓ, Ξ)	13€

Οι εμπνεύσεις της εβδομάδας, από Πέμπτη

NEO: Πλευρά μοσχαριού (short rib) αργομαγειρεμένη & καπνισμένη για 7 ώρες σε Weber Smokefire BBQ, που προτείνεται ως σπάνιος μεζές στο κέντρο (Δ, ΑΓ)	40€
NEO: Τριλογία από ψητά λουκάνικα (αρνίσιο από Δράμα, χοιρινό με πράσο από Μετέωρα & χοιρινό με πορτοκάλι από Δράμα) με γλυκόξινο κόκκινο λάχανο & μουστάρδα Dijon (Δ, ΑΓ)	14€

Ταλιάτα από μοσχαρίσιο flap steak, medium rare, με ψητά πλευρώτους & λαχανικά (Δ, ΑΓ)	28€
Σпеσιαλιτέ: «Χουνκιάρ Μπεγεντί» με κοκκινιστό κατσικάκι σε πουρέ καπνισμένης μελιτζάνας	24€
Σпеσιαλιτέ: Ο μουσακάς μας, με ραγού & καπνιστή μελιτζάνα, αλ Καρούσο (σε πηλίνο)	20€
Σпеσιαλιτέ: Λαζάνια με αργομαγειρεμένο ραγού Μπολονέζ, μπέικον & καπνιστό τυρί Βερμίου	20€
Ντολμαδάκια «σπιτικά» με κιμά σε φρέσκα αμπελόφυλλα με σάλτσα αυγολέμονο	17€
Φρέσκα fettucine με σολομό, vodka & κρέμα	18€
Φρέσκα strozzapreti (σιουφιχτά) με πικάντικη κόκκινη σάλτσα με 'nduja	16€
Ραβιόλια γεμιστά με πορτσίνι σε σάλτσα κρέμας με φρέσκια λεντινούλα (shiitake)	16€
Φιλέτα μπακαλιάρου σε νόστιμο κουρκούτι με αγιολί & τηγανητές πατάτες	18€
Κοτόπουλο φιλέτο μπουτί ψητό με λαδολέμονο, μπρόκολο & ψητά πλευρώτους (Δ, ΑΓ)	15€
Μπιφτέκια με σάλτσα μπλε τυριού «Επίκουρος» & πατάτες τηγανητές	15€
Χοιρινή πανσετομπριζόλα (650 γρ.) «Τόμαχωκ» & πατάτες τηγανητές (ΑΓ)	22€

Ζεστός χαλβάς εξτραορντινέρ, πατέντα του μαγαζιού	7€
Δροσερή κρέμα «ζαλισμένου» λεμονιού, χωρίς ζάχαρη (με ξυλιτόλη) (Δ, ΑΓ, Ξ)	8€
Τέσσερα τρουφάκια σοκολάτας (με τρούφα, καρύδι, φυστίκι Αιγίνης & κακάο) (Ξ)	8€
NEO: Τσιζκέικ φράουλα	9€
Παγωτό ή Σορμπέ (ρωτήστε για τις γεύσεις που έχουμε)	5€ η μπάλα ή οι 3 μπάλες 12€

Δ = κατάλληλο για διαβητικούς, Β = Βήγκαν, ΑΓ = άνευ γλουτένης, Ξ = περιέχει ξηρούς καρπούς, Ν = νηστίσιμο

WiFi Password: cass2106618838 | * κατεψυγμένο είδος



CUCINA di CARUSO
CASSEROLE BISTRO

Ψωμί (λευκό & μαύρο)	1.50€
Ψωμί (λευκό & μαύρο) με ελιές & ελαιόλαδο	2.50€
Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Λακωνίας σε συσκευασία 50ml.	3€
Σάλτσα «Επίκουρος» σε μπολ	4€
Πατάτες τηγανητές μερίδα	5€
Εσπρέσο	2€
Νερό εμφιαλωμένο 1lt.	3€
Ξυνό Νερό 750ml.	5€
Ξυνό Νερό / Σόδα 250ml.	2,50€
Coca Cola / Light / Zero	4€
Πορτοκαλάδα / Λεμονίτα / Γκαζόζα 250ml.	3,50€
<hr/>	
“Μάμος” Pilsner 5% ABV (Πάτρα) 330ml.	5€
“Νήσος” Lager BIO – Gluten Free 4,5% ABV (Τήνος) 330ml.	6€
“Κίρκη” Pale Ale Unfiltered 5,6% ABV (Λάρισα) 330ml.	7€
“Χίος” India Pale Ale 6,3% ABV (Χίος) 330ml.	8€
“Νήσος» Aποκαλυψη- κόκκινη 6,5% ABV - Abbey style Double Ale (Τήνος)	8€
Τσίπουρο 200ml. Μπαμπατζίμ / Αποστολάκη / Ηδωνικό / Κατσάρου	12€
Τσίπουρο 50ml. Μπαμπατζίμ / Αποστολάκη / Ηδωνικό / Κατσάρου	3,50€
Ούζο Πλωμάρι Μυτιλήνης / Απαλαρίνα Χίου 200ml.	12€
Αλκοολικά ποτά , Χωνευτικά	10€
<hr/>	

Στις τιμές περιλαμβάνονται ΦΠΑ, Δημοτικός Φόρος, Service

Prices include VAT, Municipality Taxes, Service

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο)

The consumer is not obliged to pay if a notice of payment (receipt or invoice) was not given.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπο δελτίο σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας

The restaurant is obliged to have printed documents, in a special case besides the exit, to record any complaint.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ελένη Τρικούκη

Responsible for Market Issues: Eleni Trikouki