



CUCINA di CARUSO

CASSEROLE BISTRO

Μενού Εβδομάδας 2- 7 Ιουλίου 24

ΝΕΟ: Αφράτη λευκή ταραμοσαλάτα με ελαιόλαδο (ΑΓ)	9€
Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με ταχίνι 'baba ghanoush' (Δ, Β, ΑΓ)	9€
Σπεσιαλιτέ: Τα γνωστά κεφτεδάκια μας με πατάτες τηγανητές & δυο σάλτσες	13€
Σπεσιαλιτέ: Συκώτι μοσχάρισιο με καπνιστή πάπρικα & πατάτες τηγανητές (ΑΓ)	15€
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€
Κολοκυθοκεφτεδες με ντιπ γιαουρτιού	10€
Ψητά λαχανικά με σάλτσα μυρωδικών & σκόρδου (Δ, ΑΓ, Β)	12€
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€
<hr/>	
Σαλάτα αλμύρα (Δ, Β, ΑΓ)	8€
Σαλάτα τοματίνια με κάπαρη, φρέσκια ρίγανη & «Αραγό» (γαλομηζύθρα Κρήτης) (ΑΓ)	12€
Γενναϊόδωρη «Κρητική» πράσινη σαλάτα με απάκι κοτόπουλου & μπέικον (Δ)	12€
Τραγανή, σούπερ υγιεινή σαλάτα αβοκάντο, με κινόα, φακές μπελούγκα, superseeds, πιπεριές Φλωρίνης & βινεγκρέτ λάιμ με πετιμέζι (Δ, Β, ΑΓ, Ξ)	13€

Οι εμπνεύσεις της εβδομάδας

ΝΕΟ: Φρέσκα ζυμαρικά racheri με ραγού μπολονέζ (με κιμά)	18€
Σαββατοκύριακο μόνο: Χοιρινό με μυρωδικά & λευκό κρασί, στο φούρνο με πατάτες (ΑΓ)	18€
<hr/>	
Ταλιάτα από μοσχάρισιο flap steak, medium rare, με ψητά πλευρώτους & λαχανικά (Δ, ΑΓ)	28€
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 ή φούρνου "country" (ΑΓ)	22€
<hr/>	
Φρέσκα fettucine με σολομό, vodka & κρέμα	18€
Φρέσκα fettucine marinara με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι* σε σάλτσα τομάτας-σκόρδου	18€
Ραβιόλια γεμιστά με πορτσίνι σε σάλτσα κρέμας με φρέσκια λεντινούλα (shiitake)	16€
Ραβιόλια γεμιστά με σπανάκι & ανθότυρο σε σάλτσα τομάτας με μοτσαρέλα	14€
<hr/>	
Ζεστός χαλβάς εξτραορντινέρ, πατέντα του μαγαζιού	7€
Δροσερή κρέμα «ζαλισμένου» λεμονιού, χωρίς ζάχαρη (με ξυλιτόλη) (Δ, ΑΓ, Ξ)	8€
Τσιζκέικ φράουλα ή φρούτα του δάσους	9€
Καρυδόπιτα με παγωτό καϊμάκι	8€
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» Aποκαύψη- 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