

Μενού Εβδομάδας 20 – 25 Φεβρουαρίου 24

Καρπάτσιο από μοσχαρίσιο φιλέτο με τη σάλτσα μαγιονέζας του Harry's bar (Δ, ΑΓ)	14€
Τα γνωστά κεφτεδάκια μας με πατάτες τηγανητές & δυο σάλτσες	12€
ΝΕΟ: Βελουτέ σούπα μπρόκολου με μπλέ τυρί Danablu (ΑΓ)	10€
Φέτα σαγανάκι σε φύλλο, με μέλι & δυο σουσάμια (Ξ)	9€
Ταλαγάνι ψητό με μαρμελάδα τομάτας (ΑΓ)	7€
Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια & κουκουνάρι (Β, ΑΓ, Ξ)	8€
Ψιλοκομμένες «αληθινές» πατάτες τηγανητές με σάλτσα μπλέ τυριού «Επίκουρος» (ΑΓ)	9€
Παντζαροσαλάτα με πράσινο μήλο & καρύδια (Ξ, ΑΓ)	8€
Πράσινη δροσερή & ανάλαφρη σαλάτα αλ Καρούσο με ραπανάκι, κρεμμύδι & αγγούρι (Δ, Β, ΑΓ)	9€
Πράσινη σαλάτα με μπλέ τυρί, αχλάδι, καρύδι, ρόδι & βινεγκρέτ μπαλσάμικου (Δ, ΑΓ, Ξ)	11€
Γενναϊόδωρη «Κρητική» πράσινη σαλάτα με απάκι κοτόπουλου & μπέικον (Δ)	12€

Οι εμπνεύσεις της εβδομάδας

Σπεσιαλιτέ: Εσκαλόπ "Café de Paris" (Μοσχαρίσια μπριζόλα κόντρα 220 γρ. άνευ οστού, ψημένη medium rare, με πληθωρική σάλτσα βουτύρου με 24 υλικά & πατάτες τηγανητές)	26€
ΝΕΟ: Σουβλάκι στη σχάρα από Ελληνικό χοιρινό Iberico φάρμας Kermes (300 γρ.), με πουρέ γλυκοπατάτας (Δ, ΑΓ), πουρέ πατάτας, ή πατάτες τηγανητές	23€
Την Τετάρτη μόνο: φιλέτο tartare al Caruso με πατάτες τηγανητές	24€
Την Πέμπτη μόνο: αυθεντικά spaghetti carbonara	16€

«Μεθυσμένο κατσικάκι»: Ξεκοκαλισμένο μπουτάκι με κρασί, λεμόνι & θυμάρι, αργομαγειρεμένο σε κατσαρόλα, σερβιρισμένο με πληθωρικό πουρέ πατάτας ή γλυκοπατάτας (Δ, ΑΓ) ή πατάτες τηγανητές	23€
Γιουβέτσι ατομικό με αργομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα	22€
Λαζάνια με κολοκύθα, μπέικον, γκοργκονζόλα & φουντούκι (Ξ)	18€
Ραβιόλια γεμιστά με πορτσίνι σε σάλτσα κρέμας με φρέσκια λεντινούλα (shiitake)	16€
Φρέσκα strozzapreti (σιουφιχτά) με πικάντικη κόκκινη σάλτσα με 'nduja (a la Calabria)	16€
Πέννες αλά Πόβερρα (με σάλτσα τομάτας, κρεμμύδι, σκόρδο, ελιές, κάπαρη & λευκό κρασί) (Β)	12€
Συκώτι μοσχαρίσιο με καπνιστή πάπρικα & πατάτες τηγανητές (ΑΓ)	15€
Κοτόπουλο φιλέτο ψητό με πατάτες φούρνου, μελοπορτοκαλένιο (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€
Μους σοκολάτας με αλμυρή καραμέλα	9€
Τέσσερα τρουφάκια σοκολάτας (με τρούφα, καρύδι, φυστίκι Αιγίνης & κακάο)(Ξ)	8€
Τέσσερα «άγνωστα» ελληνικά τυριά, με τα σχετικά τους (Δ, ΑΓ)	12€

Οι πατάτες τηγανητές μας δεν είναι προτηγανισμένες ή κατεψυγμένες αλλά φρέσκιες & «αληθινές». Μπορείτε να ζητήσετε αντί για πατάτες τηγανητές, πουρέ γλυκοπατάτας, κατάλληλο για διαβητικούς

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

WiFi Password: cass2106618838



CUCINA di CARUSO
CASSEROLE BISTRO

Ψωμί (λευκό & μαύρο)	1.5€
Ψωμί (λευκό & μαύρο) με ελιές & ελαιόλαδο	2.5€
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.	€2,5
Coca Cola / Light / Zero	€ 4
Πορτοκαλάδα / Λεμονίτα / Γκαζόζα 250ml.	€ 3,5
<hr/>	
“Μάμος” Pilsner (Πάτρα) 330ml.	€ 4,5
“Νήσος” Pilsner (Τήνος) 330ml.	€ 5
“Κίρκη” Pale Ale Unfiltered (Λάρισα) 330ml.	€ 7
“Χίος” India Pale Ale (Χίος) 330ml.	€ 8
Τσίπουρο 200ml. Μπαμπατζίμ / Αποστολάκη / Ηδωνικό	€ 12
Τσίπουρο 50ml. Μπαμπατζίμ / Αποστολάκη / Ηδωνικό	€ 3,5
Ούζο Πλωμάρι 200ml.	€ 12
Αλκοολικά ποτά , Χωνευτικά	€8
<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