

feyrouz

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

νερό / water 0,50 €

σόδα / soda 1,00 €

γκαζόζα / gazoza 1,20 €

λεμονίτα / lemonade 1,20 €

πορτοκαλάδα / orangeade 1,20 €

coca cola 1,20 €

ξυνό νερό / natural mineral water 2,00 €

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

amstel 2,30 € lager 330ml

fisher 2,80 € lager 330ml

erdinger 4,20 € weissbier 330ml

marea 4,40 € double ale 330ml

jasmine 5,00 € IPA 330ml

feyrouz

ΣΑΛΑΤΕΣ

πολύχρωμη σαλάτα feyrouz Αντιοχειάς 2,80 €

άσπρο και κόκκινο λάχανο, μαρούλι, καρότο, πιπεριά φλωρίνης, μαϊντανός, δυόσμος, ελαιόλαδο και ροδόξυνο αντιοχειάς

ταμπουλέ Αντιοχειάς 3,80 €

πλιγούρι ζυμωμένο στο χέρι με διάφορα μπαχαρικά, ψιλοκομμένα μυρουδικά και ροδόξυνο Αντιοχειάς

ανάμεικτη σαλάτα 3,50 €

ταμπουλέ στη βάση με πολύχρωμη σαλάτα, γιαούρτι και καπνιστή μπαμπαγανούς

ΣΟΥΠΕΣ

σούπα μαχλούτα η ανάκατη 2,30 €

κόκκινη φακή με μαραθόριζα, κολοκύθα, ζωμό κοτόπουλου και άγριο κύμινο

συριάνα 2,30 €

συριανό κολοκύθι με αγριοθύμαρο από τη Συρία, μαγειρεμένο με φινόκιο και λιαστή ντομάτα

γιαουρτόσουπα 2,30 €

γιαούρτι, ρύζι, ζωμός κοτόπουλου και τσιγαρισμένος δυόσμος

παντζαρόσουπα 2,30 €

παντζάρι, ξινόμηλο, καρότο, τζίντζερ και πορτοκάλι

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΕΣ ΦΩΛΙΕΣ

φωλιά του σουλτάνου 2,30 €

φωλιά με μοσχάρι κοκκινιστό, πουρέ καπνιστής μελιτζάνας και μπαχάρι ροδιού

φωλιά ελ κόπα 2,30 €

φωλιά με καπνιστό χοιρινό, σπανάκι και αγριοθύμαρο Αντιοχειάς

χαντροφωλιά 2,00 €

φωλιά με φασόλια χάντρες, ψημένα με φουρνιστή κολοκύθα και ξινόμηλο
προτείνεται με τυρί Σαν Μιχάλη

ΠΕΪΝΙΡΛΙ (πίντε)

πεϊνιρλί κοτόπουλο 3,00 €

χειροποίητη ζύμη με γέμιση από κασέρι, edam, mozzarella και κοτόπουλο κατσαρόλας με κάρυ και κανέλα

πεϊνιρλί με σουτζούκι 3,00 €

χειροποίητη ζύμη με γέμιση από κασέρι, edam, mozzarella και σουτζούκι

πεϊνιρλί με παστοурμά 3,00 €

χειροποίητη ζύμη με γέμιση από κασέρι, edam, mozzarella και παστοурμά

κούσμπασι 3,20 €

χοιρινό με μπαχαρικά, πουρέ καπνιστής μελιτζάνας και mozzarella

roostic 3,20 €

κόκορας κρασάτος με mozzarella
προτείνεται με ντιπ από χειροποίητο ξινολάχανο και σελινόριζα με τριμμένα καρύδια

ΛΑΧΜΑΤΖΟΥΝΙΑ

feyrouz 3,30 €

λευκή λεπτή χειροποίητη ζύμη με μοσχάρσιο κιμά
προτείνεται με καπνιστή μπαμπαγανούς, γιαούρτι και πολύχρωμη σαλάτα

λαχμανικών 3,00 €

χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσεως, ψημένη με μείγμα από οκτώ διαφορετικά λαχανικά
προτείνεται με χούμους, ταμπουλέ και πολύχρωμη σαλάτα

ζάαταρ το αγριοθύμαρο της Συρίας 3,00 €

χειροποίητη ζύμη με το δικό μας μείγμα μπαχαρικών, μυρουδικών και ξηρών καρπών
προτείνεται με χούμους και σαλάτα

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΕΣ ΠΙΤΟΥΛΕΣ

βούτα φασολάκι 3,00 €

φασολάκια φρέσκα, ψημένα με φέτα, αγριοθύμαρο και σουμάκ

σούρκι 3,00 €

ανθότυρο παραγωγής μας, συριακής προέλευσης, με μπαχαρικά και πιπεριές φλωρίνης

ναζίκ μπαϊλντί 3,00 €

πιπεράτο μείγμα από μελιτζάνα, φακές και ρεβίθια, με κύμινο και ξερό κόλιανδρο (ιμάμ μπαϊλντί)
σερβίρεται με μία δόση καπνιστής μελιτζάνας και γιαουρτιού

φτόιρ 3,00 €

λιβανέζικη πιπεράτη χορτόπιτα με χόρτα εποχής και μπόλικο σουμάκι
σερβίρεται με μία δόση χούμους

ακροβασία 3,20 €

μπρόκολο, κουνουπίδι και παντζάρι σε πίτα ολικής αλέσεως
προτείνεται με χούμους, αβοκάντο και τριμμένα καρύδια

ΠΙΑΤΟ ΗΜΕΡΑΣ

ρύζι βοσπόρου 4,30 €

ρύζι μπασμάτι με ρεβίθια και κοτόπουλο κατσαρόλας με κάρυ και κανέλα
προτείνεται με γιαούρτι και καυτερή σως

ΓΛΥΚΑ

ρυζόγαλο 2,00 €

ρυζόγαλο με ξύσμα μοσχολέμονου και πορτοκαλιού

καροτογλυκά (τζεζεριέ) 2,20 €

με πετιμέζι από μούρα, ξηρούς καρπούς και ινδοκάρυδο

ασουρές 2,80 €

μείγμα από σπασμένο σιτάρι, με ξηρούς καρπούς, φρούτα εποχής με τη φλούδα τους και ανθόνερο

μπάρα καμπάκα 2,20 €

τρουφάκια με βάση φουρνιστή κολοκύθα, σταφίδες, κόκκινο κρασί και μέλι

αϊβάδες 2,20 €

τρουφάκια από κυδώνι, χουρμάδες και ξηρούς καρπούς

feyrouz

SALADS

colorful feyrouz 2,80 €

sweet red florina pepper, carrot, red and white cabbage, lettuce, parsley, peppermint, olive oil and pomegranate balsamic vinegar

tabbouleh 3,80 €

chopped peppermint, parsley and spring onions, couscous, sun dried chilly paste, lemon, olive oil

mixed salad 3,50 €

tabbouleh with colorful salad and baba ganoush with yogurt on top

SOUPS

machluta soup 2,30 €

red lentil soup, with fennel, pumpkin, chicken broth and wild cumin

syriana 2,30 €

pumpkin soup with syrian wild thyme and sun-dried tomatoes

yogurt soup 2,30 €

frizzled peppermint and chicken broth

beetroot soup 2,30 €

with spinach, sour apples, ginger and orange

WHOLE GRAIN SOURDOUGH NESTS

sultans nest 2,30 €

whole grain sourdough nest filled with beef and smoked eggplant

kopa nest 2,30 €

whole grain sourdough nest filled with spinach, smoked pork and zaatar

chandra's nest 2,00 €

whole grain sourdough nest filled with red beans, apple, pumpkin and san michali cheese topping

PEINIRLI (pide)

peinirli with chicken 3,00 €

cooked chicken with cinnamon, curry, mozzarella and kasseri cheese

soutzouki 3,00 €

armenian sausage made of beef and spices, tomato sauce, mozzarella and kasseri cheese

pastourma 3,00 €

air-dried beef with spices, tomato sauce, mozzarella and kasseri cheese

kushbasi 3,20 €

french pork with spices, baked with smoked eggplant, mozzarella and rosemary

roostic 3,20 €

wine cooked rooster with mozzarella cheese
recommended with celery, fermented cabbage and walnuts

LAHMATZOUN (wrapped products)

feyrouz 3,30 €

thin, hand kneaded dough with minced beef and herbs topping,
recommended with smoked eggplant, yogurt and feyrouz salad

vegetarian 3,00 €

thin, hand kneaded whole grain dough, with eight different seasonal vegetables and herbs
recommended with hummus, tabbouleh, feyrouz salad and sun-dried pepper spicy sauce

zaatar bread 3,00 €

thin, hand kneaded dough with a ground of spices, herbs and nuts mix
recommended with hummus and feyrouz salad

VEGETARIAN PIES

feta cheese 3,00 €

feta cheese with cooked fresh beans and sumak

sourki 3,00 €

homemade soft cheese with herbs and spices

nazik baidi 3,00 €

traditional turkish recipe, with aubergine lentils and chickpeas
recommended with smoked eggplant and yogurt on top

fatayer 3,00 €

arabic spicy herb pie with spinach, onions and seasonal greens, naked with sumac and red pepper

acrobat pie 3,20 €

beetroots, broccoli and cauliflower, baked with sun-dried tomato,
recommended with hummus avocado and nuts on top

DAILY SPECIAL

bosporus rice 4,30 €

buttery basmati rice with chickpeas and pot roasted chicken with cinnamon and curry
recommended with yogurt and sun-dried pepper sauce

SWEETS

rice pudding 2,00 €

with basmati rice, orange and graveolens leaves

tzezerie 2,20 €

carrot sweet, with nuts, indian coconut and berry molasses

ashureh (noah's pudding) 2,80 €

traditional sweet based on wheat, dried-fruits, nuts and spices, flavored with pomegranate and rose-water

kabaka truffles 2,20 €

pumpkins with raisins, red wine and honey

ayvah 2,20 €

bites of quince and dates with nuts and spices