

feyrouz

LEVANTINE
STREET FOOD

menu

λαχματζούνια (τυλιχτά)

feyrrouz 3.60€
λεπτή χειροποίητη ζύμη ψημένη με μοσχαρίσιο κιμά & μείγμα μυρουδικών προτείνεται με χειροποίητη *babaganoush*⁽¹⁾ γιαούρτι & σαλάτα feyrrouz με μολάσσα ροδιού

λαχμανικών (v) 3.50€
λεπτή χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης, ψημένη με μείγμα από οκτώ (8) λαχανικά & μυρουδικά προτείνεται με *hummus bi tahina*⁽²⁾ ταμπουλέ & σαλάτα feyrrouz

ζάαταρ το αγριοθύμαρο της Συρίας (v) 3.50€
λεπτή προζυμμένα χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης ψημένη με *manouche* από μπαχαρικά μυρουδικά & ξηρούς καρπούς προτείνεται με *hummus bi tahina*⁽²⁾ & σαλάτα feyrrouz

vegan feyrrouz (v) 4.00€
λεπτή προζυμμένα χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης με βιολογικό κιμά σόγιας προτείνεται με χούμους παντζαριού, *vegan τυρί* από κάσιους και φουντούκι και πολύχρωμη σαλάτα

πείνιρλί (πίντε)

κούσμπασι 3.60€
χειροποίητη ζύμη με χοιρινό φιλεταρισμένο ψημένο με μπαχαρικά, πουρέ καπνιστής μελιτζάνας *mozzarella* & δεντρολίβανο

roostic 3.80€
χειροποίητη ζύμη με κόκορα κρασάτο & *mozzarella* προτείνεται με χειροποίητο *tom sauer*⁽³⁾ & καρύδι

πείνιρλί κοτόπουλο 3.50€
χειροποίητη ζύμη με κοτόπουλο κατσαρόλας κάρυ, κανέλα, κασέρι, *edam* & *mozzarella*

πείνιρλί με σουτζούκι 3.50€
χειροποίητη ζύμη με αρμένικο μοσχαρίσιο σουτζούκι ντομάτα, κασέρι, *edam* & *mozzarella*

πείνιρλί με παστουρμά 3.50€
χειροποίητη ζύμη με γέμιση από μοσχαρίσιο παστουρμά, ντομάτα, κασέρι, *edam* & *mozzarella*

προζυμμένες φωλιές

φωλιά του σουλτάνου (χουνγκιάρ μπεγιεντί) 2.60€
χειροποίητη προζυμμένα φωλιά ολ. αλέσης με μοσχάρι κοκκινιστό, πουρέ καπνιστής μελιτζάνας & μπαχάρι ροδιού feyrrouz

φωλιά ελ κόπα 2.60€
χειροποίητη προζυμμένα φωλιά ολ. αλέσης με καπνιστό χοιρινό λαιμό, σπανάκι & *manouche*

χαντροφωλιά 2.50€
χειροποίητη προζυμμένα φωλιά ολ. αλέσης με φασόλια χαντρες, ψημένα με αλοιφή φουρνιστής κολοκύθας και ξινόμηλο προτείνεται με τυρί Σαν Μιχάλη

χορτοφαγικές πίτες

σούρκι 3.50€
χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης με συριακό ανθότυρο παραγωγής μας με μπαχαρικά ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης & μαυροσούσαμο

ναζίκ μπαϊλντί (δισκευή ιμάμ μπαϊλντί) 3.50€
χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης με πιπεράτο μείγμα από μελιτζάνες, φακές, ρεβίθια αγριοκύμινο & ξερό κόλιανδρο προτείνεται με χειροποίητη αλί ναζίκ⁽⁴⁾

βούτα φασολάκι 3.50€
χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης με τσερκέζικη σαλάτα από φρέσκα φασολάκια ψημένα με φέτα σουμάκ & αγριοθύμαρο

φτόιρ (φατάιρ) (v) 3.50€
χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης με λιβανέζικη πιπεράτη γέμιση από σπανάκι, χόρτα εποχής κόκκινη πιπεριά & σουμάκ σεβίρεται με *hummus bi tahina*⁽²⁾

ακροβασία (v) 3.60€
χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης με παντζάρι μπρόκολο, κουνουπίδι, λιαστή ντομάτα & κάπαρη σεβίρεται με *hummus avokanto*⁽⁵⁾ & καρύδια

πράσο ρεζενέ (v) 3.80€
χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης με πράσο φακές, καρύδι και μαραθόσπορο προτείνεται με χειροποίητο *tarator*⁽⁷⁾

σπέσιαλ ημέρας

ρύζι βοσπόρου 5.00€
basmati με βουτυρωμένα ρεβίθια, ψιλοκομμένο στήθος και μπουτί κοτόπουλου κατσαρόλας με κάρυ και κανέλα προτείνεται με γιαούρτι και *madame piperine*⁽⁶⁾

τάρτα κουμπέμπα 4.60€
με γέμιση από σπανάκι, φουντούκι μανιτάρι κρασάτο και ζάαταρ. σεβίρεται με χειροποίητο *dip tarator*⁽⁷⁾

κουμπέμπα Αντιοχείας 4.80€
αρνίσιος κιμάς από μπουτί και μοσχαρίσιος κιμάς με καραμελωμένο κρεμμύδι και κουκουνάρι σεβίρεται με χειροποίητο *dip ali nazik*⁽⁴⁾

-
- (1) *babaganoush*: πουρές καπνιστής μελιτζάνας, λεμόνι, λάδι, μυρουδικά
 - (2) *hummus bi tahina*: αναποφλοίωτα αλεσμένα ρεβίθια με ταχίνι, χυμό λεμονιού, σουμάκ, αγριοκύμινο, μυρουδικά
 - (3) *tom sauer*: ξινόλαχανο άγριας ζύμωσης με σελινόριζα
 - (4) *ali nazik*: αλεσμένη καπνιστή μελιτζάνα με γιαούρτι, αγριοκύμινο
 - (5) *hummus avocado*: αναποφλοίωτα αλεσμένα ρεβίθια με ταχίνι πουρέ αβοκάντο, τριμμένο καρύδι, αγριοκύμινο, μυρουδικά
 - (6) *madame piperine*: σάλτσα με πελτέ καυτερής πιπεριάς, μπαχαρικά, ελιές
 - (7) *tarator*: γιαούρτι σόγιας, φουντούκι, ταχίνι και φρέσκο κρεμμύδι

σούπες

- μαχλούτα η ανάκατη** 2.80€
κόκκινη φακή με μαραθόριζα, κολοκύθα
σπιτικό ζωμό κοτόπουλου
& φρεσκοκαβουρντισμένο αγριοκύνινο
- γιαϋλά** 2.80€
γιαουρτόσουπα με ρύζι, σπιτικό ζωμό
κοτόπουλου & τσιγαρισμένο δυόσμο
- συριάνα (v)** 2.80€
συριανό κολοκύθι με αγριοθύμαρο Συρίας
μαγειρεμένο με λιαστή ντομάτα & φινόκιο
- μπορντούρα (v)** 2.80€
παντζαρόσουπα, ξινόμηλο, καρότο
τζιντζερ & πορτοκάλι
- ισπαχάν (v)** 2.80€
σπανάκι, σέσκουλα, ρεβύθι, φακές & νεράτζι

σαλάτες

- πολύχρωμη feyrrouz (v)** 3.20€
λευκό και κόκκινο λάχανο, μαρούλι, καρότο
πιπεριά Φλωρίνης, μυρουδικά & μολάσσα ροδιού
σ συνοδεύεται από χειροποίητη *babaganoush*⁽¹⁾
- ταμπουλέ Αντιοχείας** 4.20€
πλιγούρι ζυμωμένο στο χέρι με μπαχαρικά
μυρουδικά & μολάσσα ροδιού
σ συνοδεύεται από γιαούρτι
- ανάμεικτη σαλάτα** 4.20€
ταμπουλέ στη βάση με πολύχρωμη σαλάτα
σ συνοδεύεται από γιαούρτι & *babaganoush*⁽¹⁾

χειροποίητες αλοιφές

- hummus bi tahina** 4.80€
αναποφλοιώτα αλεσμένα ρεβύθια με ταχίни
χυμό λεμονιού, ελαιόλαδο, σκόρδο
σουμάκ, αγριοκύνινο & μυρουδικά
Feyrouz | 200g
- hummus παντζαριού** 4.80€
αναποφλοιώτα αλεσμένα ρεβύθια με ταχίни
παντζάρι, σελινόριζα, ελαιόλαδο
αγριοκύνινο, κολοκυθόσπορο & ρεζενέ
Feyrouz | 200g
- muhammara** 4.80€
πελτές πιπεριάς με μπαχαρικά, ελαιόλαδο, καρύδι
μολάσσα ροδιού, πουλ μπιμπέρ
& καβουρντισμένο αγριοκύνινο
Feyrouz | 200g
- ali nazik** 4.80€
αλεσμένη καπνιστή μελιτζάνα με γιαούρτι
σκόρδο, αγριοκύνινο, αλάτι & πουλ μπιμπέρ
Feyrouz | 200g
- tunisian priest** 4.80€
πουρές καρότου, μολάσσα ροδιού, πορτοκάλι
τζιντζερ, μέλι, πορτοκαλοπίπερο, τσίλι
φουντούκι & καπνιστό μπούκοβο
Feyrouz | 200g

(1) **babaganoush**: πουρές καπνιστής μελιτζάνας, λεμόνι, λάδι, μυρουδικά

(2) **hummus bi tahina**: αναποφλοιώτα αλεσμένα ρεβύθια με ταχίни, χυμό
λεμονιού, σουμάκ, αγριοκύνινο, μυρουδικά

(3) **tom sauer**: ξινολάχανο άγριας ζύμωσης με σελινόριζα

(4) **ali nazik**: αλεσμένη καπνιστή μελιτζάνα με γιαούρτι, αγριοκύνινο

(5) **hummus avocado**: αναποφλοιώτα αλεσμένα ρεβύθια με ταχίни
πουρέ αβοκάντο, τριμμένο καρύδι, αγριοκύνινο, μυρουδικά

(6) **madame piperine**: σάλτσα με πελτέ καυτερής πιπεριάς, μπαχαρικά, ελιές

(7) **tarator**: γιαούρτι σόγιας, φουντούκι, ταχίни και φρέσκο κρεμμύδι

γλυκά ταψιού

μπακλαβάς pistacce από yufka ⁽¹⁾ με καβουρντισμένο φυστίκι Αιγίνης εσπεριδοειδή και βούτυρο clarifié	3.60€
μπακλαβάς vegan (v) από yufka ⁽¹⁾ με φαγόπυρο, καβουρντισμένο φυστίκι Αιγίνης, ελαιόλαδο και γάλα καρύδας	3.60€
μπακλαβάς amandine από yufka ⁽¹⁾ ψημένο με αμυγδαλόκρεμα, χαρουπάλευρο κονιάκ και καβουρντισμένο μαραθόσπορο	3.60€
μπακλαβάς βελανίδι από yufka ⁽¹⁾ με βελανιδάλευρο παραγωγής μας & γέμιση από πέκαν, πορτοκάλι και ελληνικό θυμαρίσιο μέλι	3.60€
κιουνεφέ από φρέσκο καταΐφι, φρέσκια μυζήθρα Κρήτης αιγοπρόβεια γραβιέρα Ταϊγέτου, σιρόπι μελιού από ρεϊκι και κουμαριά + παγωτό καϊμάκι με σαλέπι by taraboo	4.80€ +2.20€
ραβανί με σκληρό σιμιγδάλι, μαστίχα, σιρόπι πορτοκαλιού και γέμιση από χοσάφι ⁽²⁾ παραγωγής μας	2.00€
σεκέρ παρέ από ψιλό σιμιγδάλι με μαστίχα και κρέμα με τσαλαφούτι μανούρι και καβουρντισμένα φουντούκια	3.20€
γαλακτομπούρεκο yufka ⁽¹⁾ με κρέμα γαλακτομπούρεκο και τυρί χλωρή Αστυπάλαιας (φρέσκο αιγοπρόβειο)	4.20€
κρέμες Ανατολής	
καζάν ντιπί με αγελαδινό και κατσικίσιο γάλα κρούστα από ζαχαροκάλαμο και καραμέλα γάλακτος	3.80€
καζάν γκιμπί με αγελαδινό και κατσικίσιο γάλα, βελανιδάλευρο παραγωγής μας και καραμελωμένα φουντούκια	3.80€
μουχαλεμπί με γάλα, ριζάλευρο, σταφίδες, αμύγδαλα ροδόνηρο και τριμμένη καρύδα	2.50€
ρυζόγαλο με γάλα, ρύζι basmati, κανέλα Κεϋλάνης ξύσμα από μοσχολέμονο και πορτοκάλι	2.30€
ασουρές (v) με σπασμένο σιτάρι, αποξηραμένα & φρέσκα φρούτα μπαχαρικά, ξηρούς καρπούς και πετιμέζι ροδιού	3.00€
χαλβάς (v) με καβουρντισμένο σιμιγδάλι, φουντούκια, σταφίδες αποξηραμένα βερικόκα και σιρόπι πορτοκαλιού σερβίρεται με χοσάφι ⁽²⁾ κολοκύθας + σορμπέ ταχινιού με καβουρντισμένο φουντούκι by taraboo	2.80€ +1.00€
crème diplomat τραγανά φύλλα yufka με κρέμα ελληνικού καφέ και χοσάφι κερασίου με μαχλέπι	3.80€
κρέμα με φρούτα εποχής και καραμέλα από γάλα καρύδας	3.80€

τρούφες

μπάρα καμπάκα με βάση φουρνιστή κολοκύθα, σταφίδες κόκκινο κρασί και μέλι	2.30€
τζεζεριέ (v) με ελάχιστο μαγειρεμένο καρότο, ξηρούς καρπούς, πετιμέζι από μούρα και ινδοκάρυδο	2.50€
αιβάδες (v) με κυδώνι, χουρμάδες, ξηρούς καρπούς κανέλα και γαρύφαλο	2.30€
σερμπέτια μυριστικά⁽³⁾	
κουρκουμάδα με εσπεριδοειδή, σουμάκ τσάι του βουνού, χαμομήλι και λουίζα	2.30€
ασμάρα με ιβίσκο, φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο και μαστίχα	2.50€
τσάι αλά Τούρκα (τύπου Κεϋλάνης) με περγαμόντο	1.80€
βερμπένα λεβάντε με φρέσκια λουίζα, τσάι του βουνού χαμομήλι και θυμαρίσιο μέλι	1.80€

καφές ibrik⁽⁴⁾

feyrouz χαρμάνι από Κολομβία, Βραζιλία, Ινδία καβουρντίζεται αποκλειστικά για το Feyrouz και σερβίρεται μόνο εδω	2.00€
arabien χαρμάνι feyrouz με φρεσκοτριμμένο κάρδαμο	2.00€
pistaccia με ξηρούς καρπούς, μπαχαρικά κι έντονες νότες από μαστίχα και μαχλέπι	—————
μονοποικιλιακός φρεσκοαλεσμένος καφές μοναδικής προέλευσης	2.50€

.....
Όλα τα γλυκά ταψιού προτείνονται
με παγωτό καϊμάκι με σαλέπι +2.20€
.....

(1) yufka: χειροποίητο φύλλο παραγωγής του feyrouz
(2) χοσάφι: είδος μαρμελάδας με φρέσκα φρούτα & μπαχαρικά
(3) αρωματικά σερμπέτια: χλιαρά ροφήματα με βάση φρούτα
μπαχαρικά και βότανα
(4) καφές ibrik: με την τεχνική στο μπρίκι και σε χαμηλή φωτιά
με δόση οκτώ (8) γραμμαρίων φρεσκοαλεσμένου καφέ

λευκός οίνος

ποτήρι

φιάλη

ALCHYMISTE

Σκλάβος | Κεφαλονίτικες Ποικιλίες | Ληξούρι, Κεφαλονιά

4€

8€

ΚΑΛΑΜΠΕΛΕ

Καρίμαλη | Μπεγλέρι - Ασύρτικο | Εύδηλος, Ικαρία

4.4€

13€

ΧΙΡΟΡΟΤΑΜΟΣ

Τάτσης | Ξινόμαυρο | Γουμένισσα

—

15€

RETSINA AMPHORE NATURE

Τετράμυθος | Ροδίτης | Άνω Διακοπτό

—

10€

ροζέ οίνος

ALCHYMISTE

Σκλάβος | Ξηρή Μαυροδάφνη - Μοσχατέλα | Ληξούρι, Κεφαλονιά

4.8€

13€

ερυθρός οίνος

PREMNO

Τάτσης | Ξινόμαυρο - Νεγκόσκα | Γουμένισσα

4.4€

9€

KOTSIFALI

Ενδοχώρα | Κοτσιφάλι | Χανιά, Κρήτη

4.8€

12€

orange οίνος

MALAGOUZIA ORANGE

Τάτσης | Μαλαγουζιά | Γουμένισσα

—

22€

αφρώδης οίνος

BRUT CUVEÉ SPECIALE

Καρανίκα | Ξινόμαυρο - Ασύρτικο | Αμύνταιο

—

18€

επιδόρπιος οίνος

ΛΙΑΣΤΟΣ ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΤΗΣ

Οινόληνη | Αυγουσιάτης | Αγριά, Ζάκυνθος

5.8€

14€

αναψυκτικά

νερό ιόλη 500ml	0.50€
σόδα λουξ 250ml	1.00€
γκαζόζα λουξ 250ml	1.20€
λεμονίτα λουξ 250ml	1.20€
πορτοκαλάδα λουξ 250ml	1.20€
coca cola 250ml	1.20€
ξυνόνερο Φλώρινας 250ml	1.80€

μπύρες

έζα pilsner pilsner 330ml	2.80€
fisher lager 330ml	2.80€
erdingen weissbier 330ml	4.20€
marea double ale 330ml	4.40€
jasmine IPA 330ml	5.00€
feyrouz sikaru IPA 330ml	5.00€
Clausthaler 0% alcohol 330ml	2.80€

μπαχαρικά feyrrouz

carum

αγριοκύμινο φρεσκοκαβουρντισμένο σε σκόνη
Feyrouz | 20g

za'atar

αποξηραμένα φύλλα από
το αγριοθύμαρο της Συρίας
Feyrouz | 20g

manouche

μείγμα από δεκατέσσερα μπαχαρικά,
ξηρούς καρπούς, και βότανα με βασιλιά
το αγριοθύμαρο, σε ελαιόλαδο
Feyrouz | 115g

daphnis and chloe

άνθη θυμαριού

από θυμάρι που όταν ανθίζει
συλλέγονται τα άνθη του
Daphnis and Chloe | 14g

7.20€

καπνιστό μπούκοβο

από καυτερές και γλυκιές πιπεριές που
καλλιεργούνται και ωριμάζουν στην Αλμπωπία
Daphnis and Chloe | 50g

7.20€

μαραθόσπορος

σπόροι μάραθου που καλλιεργούνται
και συλλέγονται στη Βόρεια Εύβοια
Daphnis and Chloe | 55g

7.20€

rooby

ξύδι ροδιού

από 100% χυμό ροδιού φυσικής ωρίμανσης
αφιλτράριστο, ωμό και χωρίς παστερίωση
rooby | 200 ml

6.50€

μολάσσα ροδιού

χειροποίητο πετιμέζι από ποικιλία ροδιού
με γλυκιά και φρουτώδη επίγευση
rooby | 200 ml

8.50€

χυμός ροδιού

100% φυσικός χυμός από ρόδι
που καλλιεργείται και παράγεται
στους πρόποδες του Παρνασσού
rooby | 250 ml

3.20€

kumillio

μαρμελάδα σύκο

από σύκα Κύμης και από μαύρα σύκα
με φυσικά συντηρητικά, ζάχαρη
& φυσικό χυμό λεμονιού
kumillio | 270 ml

6.20€

συκόμελο

απόσταγμα ξερού σύκου με αρμπαρόριζα
φυσικό γλυκαντικό με καταγωγή από την Ανατολή
kumillio | 135 ml

5.30€

γλυκό κουταλιού σύκο

ολόκληρα σύκα Κύμης με σιροπιασμένο
αμύγδαλο, γαρύφαλλο & φυσικό χυμό λεμονιού
kumillio | 350 ml

5.80€