

feyrouz

LEVANTINE
STREET FOOD SKG

μενού

λαχματζούνια (τυλιχτά)

feyrouz 4.20€
λεπτή χειροποίητη ζύμη ψημένη με μοσχαρίσιο κιμά και μείγμα μυρωδικών προτείνεται με χειροποίητη *babaganoush*⁽¹⁾ γιαούρτι και σαλάτα feyrouz με μελάσα ροδιού

λαχμανικών (v) 4.20€
λεπτή χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης ψημένη με μείγμα από οκτώ λαχανικά & μυρωδικά προτείνεται με *hummus bi tahina*⁽²⁾ ταμπουλέ και σαλάτα feyrouz

ζάαταρ το αγριοθύμαρο της Συρίας (v) 4.20€
λεπτή χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης ψημένη με *manouche* από μπαχαρικά μυρωδικά και ξηρούς καρπούς προτείνεται με *hummus bi tahina*⁽²⁾ και σαλάτα feyrouz

χορτοφαγικές πίτες

σούρκι 4.20€
χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης με συριακό ανθότυρο παραγωγής μας με μπαχαρικά ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης και μαυροσούσαμο

ναζίκ μπαϊλντί (δισκευή ιμάμ μπαϊλντί) 4.20€
χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης με πιπεράτο μείγμα από μελιτζάνες, φακές, ρεβίθια αγριοκύμινο και ξερό κόλιανδρο προτείνεται με χειροποίητη αλί ναζίκ⁽⁴⁾

πράσο ρεζενέ (v) 4.50€
χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης με πράσο φακές, καρύδι και μαραθόσπορο προτείνεται με χειροποίητο *tarator*⁽⁵⁾

ακροβασία (v) 4.50€
χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης με παντζάρι μπρόκολο, κουνουπίδι, λιαστή ντομάτα και κάπαρη σερβίρεται με *hummus* αβοκάντο και καρύδια

σούπες

μαχλούτα η ανάκατη 5.00€
κόκκινη φακή με μαραθόριζα, κολοκύθα, σπιτικό ζωμό κοτόπουλου και φρέσκοκαβουρντισμένο αγριοκύμινο

ισπαχάν (v) 5.00€
σπανάκι, σέσκουλα, ρεβύθι, φακές και νεράτζι

μπορντούρα (v) 5.00€
παντζαρόσουπα, ξινόμηλο, καρότο, τζιντζερ, πορτοκάλι

σπέσιαλ ημέρας

ρύζι βοσπόρου 5.80€
basmati με βουτυρωμένα ρεβίθια, φιλοκομμένο στήθος και μπουτί κοτόπουλου κατσαρόλας με κάρυ και κανέλα προτείνεται με γιαούρτι και *madame piperine*⁽⁶⁾

πεϊνιρλί (πίντε)

κούσμπασι 4.20€
χειροποίητη ζύμη με χοιρινό φιλεταρισμένο ψημένο με μπαχαρικά, πουρέ καπνιστής μελιτζάνας mozzarella και δεντρολίβανο

roostic 4.20€
χειροποίητη ζύμη με κόκορα κρασάτο και mozzarella προτείνεται με χειροποίητο *tom sauer*⁽³⁾ και καρύδι

πεϊνιρλί κοτόπουλο 4.20€
χειροποίητη ζύμη με κοτόπουλο κατσαρόλας κάρυ, κανέλα, κασέρι, edam και mozzarella

πεϊνιρλί με σουτζούκι 4.20€
χειροποίητη ζύμη με αρμένικο μοσχαρίσιο σουτζούκι ντομάτα, κασέρι, edam και mozzarella

πεϊνιρλί με παστουρμά 4.20€
χειροποίητη ζύμη με γέμιση από μοσχαρίσιο παστουρμά, ντομάτα, κασέρι, edam και mozzarella

σαλάτες

πολύχρωμη feyrouz (v) 4.00€
λευκό και κόκκινο λάχανο, μαρούλι, καρότο πιπεριά Φλωρίνης, μυρωδικά και μελάσα ροδιού συνοδεύεται με χειροποίητη *babaganoush*⁽¹⁾

ταμπουλέ Αντιοχείας 4.00€
πλιγούρι ζυμωμένο στο χέρι με μπαχαρικά μυρωδικά και μελάσα ροδιού συνοδεύεται με γιαούρτι

ανάμεικτη σαλάτα 4.00€
ταμπουλέ στη βάση με πολύχρωμη σαλάτα συνοδεύεται με γιαούρτι και *babaganoush*⁽¹⁾

χειροποίητες αλοιφές

hummus bi tahina (v) 5.30€
αναποφλοιώτα αλεσμένα ρεβύθια με ταχίνι χυμό λεμονιού, ελαιόλαδο, σκόρδο, σουμάκ αγριοκύμινο και μυρωδικά Feyrouz | 200g

hummus παντζαριού (v) 5.30€
αναποφλοιώτα αλεσμένα ρεβύθια με ταχίνι παντζάρι, σελινόριζα, ελαιόλαδο, αγριοκύμινο κολοκυθόσπορο και ρεζενέ Feyrouz | 200g

.....
(1) *babaganoush*: πουρές καπνιστής μελιτζάνας, λεμόνι, λάδι, μυρωδικά
(2) *hummus bi tahina*: αναποφλοιώτα αλεσμένα ρεβύθια με ταχίνι, χυμό λεμονιού, σουμάκ, αγριοκύμινο, μυρωδικά
(3) *tom sauer*: ξινόλάχανο άγριας ζύμωσης με σελινόριζα
(4) *ali nazik*: αλεσμένη καπνιστή μελιτζάνα με γιαούρτι, αγριοκύμινο
(5) *tarator*: γιαούρτι σόγιας, φουντούκι, ταχίνι και φρέσκο κρεμμύδι
(6) *madame piperine*: σάλτσα με πελτέ καυτερής πιπεριάς, μπαχαρικά και ελιές

γλυκά ταψιού

μπακλαβάς pistacce * 4.20€

από yufka⁽¹⁾ με καβουρντισμένο φυστίκι Αιγίνης
εσπεριδοειδή και βούτυρο clarifié

dine-in (3 τμχ.) 4.20€

takeaway (8 τμχ.) 11.20€

takeaway (16 τμχ.) 21.00€

κιουνεφέ * 5.50€

από φρέσκο καταΐφι, φρέσκια μυζήθρα Κρήτης
αιγοπρόβεια γραβιέρα Ταυγέτου, σιρόπι μελιού
από ρείκι και κουμαριά
+ παγωτό καϊμάκι

+2.80€

γαλατομπούρεκο * 4.80€

yufka⁽¹⁾ με κρέμα γαλακτομπούρεκο
και Χλωρή Αστυπάλαιας
(φρέσκο αιγοπρόβειο τυρί)

κρέμες Ανατολής

μουχαλεμπί 3.20€

με γάλα, ριζάλευρο, σταφίδες, αμύγδαλα
ροδόνερο και τριμμένη καρύδα

ρυζόγαλο 3.00€

με γάλα, ρύζι basmati, κανέλα Κεϋλάνης
ξύσμα από μοσχολέμονο και πορτοκάλι

ασουρές (v) 3.60€

με σπασμένο σιτάρι, αποξηραμένα & φρέσκα φρούτα
μπαχαρικά, ξηρούς καρπούς και πετιμέζι ροδιού

τρούφες

τζεζεριέ (v) 3.00€

με ελάχιστα μαγειρεμένο καρότο, ξηρούς
καρπούς, πετιμέζι από μούρα και ινδοκάρυδο

Όλα τα γλυκά ταψιού προτείνονται με παγωτό καϊμάκι +2.80€

(1) yufka: χειροποίητο φύλλο παραγωγής του Feyrouz
(*) προϊόν βαθείας κατάψυξης

αναψυκτικά & μπύρες

LEVANTINE
STREET FOOD

αναψυκτικά

νερό ιόλη 500ml	0.50€
ξυνόνερο Φλώρινας 250ml	2.20€
φυσικός χυμός ροδιού ruby 250ml	3.60€
φυσικός χυμός ροδιού με μήλο & παντζάρι ruby 250ml	3.60€
coca cola 250ml	2.00€
coca cola zero 250ml	2.00€
λεμονάδα λουξ 250ml	1.80€
πορτοκαλάδα λουξ 250ml	1.80€
φυσικό ανθρακούχο νερό με μαστιχόνερο mastiqua 250ml	2.80€

μπύρες

feyrouz sikaru lager 330ml	4.00€
έζα pilsner pilsner 330ml	3.60€
marea double ale 330ml	5.40€
jasmine ipa 330ml	6.00€
clausthaler 0% alcohol 330ml	3.00€

Αγορανομικός υπεύθυνος:
Ανατολή Τσάνταλη
Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ

Απαγορεύεται η κατανάλωση
οινοπνευματώδων ποτών
κάτω των 17 ετών

feyrouz

LEVANTINE
STREET FOOD SKG

menu

lahmatzun (wrap)

feyrouz

thin hand kneaded dough roasted with minced beef and herb mix
recommended with *homemade babaganoush*⁽¹⁾
yogurt, feyrouz salad & pomegranate molasses

4.20€

lahmanikon (v)

thin hand kneaded whole grain dough roasted with eight (8) different vegetables and herbs
recommended with *tabbouleh, feyrouz salad*
homemade hummus bi tahina⁽²⁾

4.20€

za'atar the Syria's wild thyme (v)

thin hand kneaded whole grain dough roasted with za'atar blend, herbs and dried nuts
recommended with *feyrouz salad*
& *homemade hummus bi tahina*⁽²⁾

4.20€

vegetarian pies

surki

hand kneaded whole grain dough with homemade Syria's soft cheese with herbs and spices, tomato sweet red Florina pepper and black sesame

4.20€

nazik baildi (imam baildi adaptation)

hand kneaded whole grain dough with spicy mixture of eggplant, lentils, chickpeas carum, dried coriander
recommended with *homemade ali nazik*⁽⁴⁾

4.20€

leek rezene (v)

hand kneaded whole grain dough with leeks, lentils, walnut and fennel seeds
recommended with *homemade tarator dip*⁽⁵⁾

4.50€

acrobatic (v)

beetroots, broccoli & cauliflower, sun-dried tomato & capers, served with *hummus avocado & walnuts*

4.50€

soups

mahluta

red lentil soup with fennel, pumpkin, homemade chicken broth and freshly ground carum

5.00€

bordura (v)

beetroot soup with sour apple, carrot, ginger, orange

3.00€

ispahan (v)

spinach soup with chard, chickpeas, lentils, citrus fruit

3.00€

daily special

bosporus rice

basmati with buttery chickpeas, chicken casserole with cinnamon and curry
recommended with *yogurt & madame piperine*⁽⁶⁾

5.80€

peinirli (pide)

kushbasi

hand kneaded dough with french pork filled with spices, smoked eggplant, mozzarella & rosemary

4.40€

roostic

hand kneaded dough with wine rooster & mozzarella
recommended with *homemade tom sauer*⁽³⁾ & *walnuts*

4.40€

chicken peinirli

hand kneaded dough filled with chicken casserole curry, cinnamon, mozzarella, edam & kasseri cheese

4.20€

sujuk peinirli

hand kneaded dough filled with armenian beef sausage with spices, tomato, mozzarella, edam & kasseri cheese

4.20€

pastirma peinirli

hand kneaded dough with air-dried beef with spices tomato, mozzarella, edam & kasseri cheese

4.20€

salads

colourful feyrouz (v)

red and white cabbage, lettuce, carrot, herbs sweet red Florina pepper, pomegranate molasses
served with *babaganoush*⁽¹⁾

4.00€

antiochian tabbouleh

couscous with spices, chopped herbs & pomegranate molasses, served with *yogurt*

4.80€

mixed salad

tabbouleh mixed with colorful salad & baba ganoush
served with *yogurt & babaganoush*⁽¹⁾

5.00€

handmade spreads

hummus bi tahina (v)

peeled ground chickpeas with tahini, lemon juice olive oil, garlic, sumac, carum and herbs
Feyrouz | 200g

5.30€

hummus beetroot (v)

peeled ground chickpeas with tahini, beetroot, celery olive oil, wild cumin, pumpkin seed & fennel seed
Feyrouz | 200g

5.30€

.....
(1) *babaganoush*: smoked eggplant puree, lemon juice, olive oil & spices
(2) *hummus bi tahina*: peeled ground chickpeas with tahini, lemon juice, sumac, carum & herbs
(3) *tom sauer*: sauerkraut with celery
(4) *ali nazik*: ground smoked eggplant with yogurt & carum
(5) *tarator*: soy yogurt, hazelnut, tahini & spring onion
(6) *madame piperine*: hot pepper pulp sauce with spices & olives

sweets

LEVANTINE
STREET FOOD

syrupy sweets

baklava pistacce *	4.20€
yufka ⁽¹⁾ with roasted Aegina pistachios citrus fruits and clarified butter	
dine-in (3 pcs.)	4.20€
takeaway (8 pcs.)	11.20€
takeaway (16 pcs.)	21.00€

kunefe *	5.50€
with fresh kadaif, fresh Cretan myzithra, sheep and goat graviera by Taygetos honey syrup of heather and coumarin + <i>kaimaki gelato</i>	+2.80€

galaktomboureko *	4.80€
yufka ⁽¹⁾ with galaktomboureko cream and Astypalean Chlora (fresh goat & sheep milk cheese)	

.....
All of the syrupy sweets are recommended with kaimaki gelato +2.30€
.....

eastern puddings

muhallebi	3.20€
with milk, rice flour, raisins, almonds rose water and grated coconut	

rice pudding	3.00€
with milk, basmati rice, Ceylon cinnamon orange and lemon zest	

asure (v)	3.60€
with broken wheat, dried & fresh fruit, spices dried nuts and pomegranate syrup	

truffles

tzezerye (v)	3.00€
with slightly cooked carrot, dried nuts berry molasses and coconut	

.....
(1) *yufka*: handmade phyllo (pastry sheet) produced by feyrouz
(*) deep freeze product

beverages & beers

LEVANTINE
STREET FOOD

beverages

water ioli 500ml	0.50€
Florina's sparkling water 250ml	2.20€
natural pomegranate juice ruby 250ml	3.60€
natural pomegranate juice with apple and beetroot ruby 250ml	3.60€
coca cola 250ml	2.00€
green cola 250ml	2.00€
lemonade λουξ 250ml	1.80€
orangade λουξ 250ml	1.80€
sparkling water with mastic mastiqua 250ml	2.80€

beers

feyrouz sikaru lager 330ml	4.00€
έζα pilsner pilsner 330ml	3.60€
marea double ale 330ml	5.40€
jasmine ipa 330ml	6.00€
clausthaler 0% alcohol 330ml	3.00€

Inspection responsible
Anatoli Tsantali
Prices included VAT

Consumption of alcoholic
beverages is prohibited
under the age of 17