

feyrouz

LEVANTINE
STREET FOOD SKG

μενού

λαχματζούνια (τυλιχτά)

feyrouz 4.80€

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

λαχμανικών (v) 4.60€

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) 4.60€

λεπτή χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης ψημένη με *manouche* από μπαχαρικά μυρωδικά και ξηρούς καρπούς προτείνεται με *hummus bi tahina*⁽²⁾ και σαλάτα feyrouz

vegan feyrouz (v) 4.60€

λεπτή χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης με βιολογικό κιμά σόγιας προτείνεται με χούμους παντζαριού, *vegan τυρί* από κάσιους και φουντούκι και πολύχρωμη σαλάτα

χορτοφαγικές πίτες

σούρκι 4.40€

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

ναζίκ μπαϊλντί (διασκευή ιμάμ μπαϊλντί) 4.60€

χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης με πιπεράτο μείγμα από μελιτζάνες, φακές, ρεβίθια αγριοκύμινο και ξερό κόλιανδρο προτείνεται με χειροποίητη *αλί ναζίκ*⁽⁴⁾

πράσο ρεζενέ (v) 4.60€

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

βούτα φασολάκι 4.40€

χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης με τσερκέζικη σαλάτα από φρέσκα φασολάκια ψημένα με φέτα σουμάκ & αγριοθύμαρο προτείνεται με χειροποίητη *babaganoush*⁽¹⁾

ακροβασία (v) 4.60€

χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης με παντζάρι μπρόκολο, κουνουπίδι, λιαστή ντομάτα και κάπαρη σερβίρεται με *hummus* αβοκάντο και καρύδια

σούπες

μαχλούτα η ανάκατη 5.20€

κόκκινη φακή με μαραθόριζα, κολοκύθα, σπιτικό ζωμό κοτόπουλου και φρεσκοκαβουρντισμένο αγριοκύμινο

μπορντούρα (v) 3.20€

παντζαρόσουπα, ξινόμηλο, καρότο, τζιντζερ, πορτοκάλι

ισπαχάν (v) 3.20€

σπανάκι, σέσκουλα, ρεβύθι, κινόα και νεράτζι

πεϊνιρλί (πίντε)

roostic 4.90€

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

κούσμπασι 4.80€

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

πεϊνιρλί κοτόπουλο 4.80€

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

πεϊνιρλί με σουτζούκι 4.80€

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

πεϊνιρλί με παστουρμά 4.90€

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

σαλάτες

πολύχρωμη feyrouz (v) 4.20€

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

ταμπουλέ Αντιοχείας 5.00€

πλιγούρι ζυμωμένο στο χέρι με μπαχαρικά μυρωδικά και μελάσα ροδιού συνοδεύεται με γιαούρτι

ανάμεικτη σαλάτα 5.20€

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

σπέσιαλ ημέρας

ρύζι βοσπόρου 6.80€

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

Τα σπέσιαλ ημέρας είναι διαθέσιμα 14.00-17.00

(1) *babaganoush*: πουρές καπνιστής μελιτζάνας, λεμόνι, λάδι, μυρωδικά
(2) *hummus bi tahina*: αναποφλοίωτα αλεσμένα ρεβύθια με ταχίνι, χυμό λεμονιού, σουμάκ, αγριοκύμινο, μυρωδικά
(3) *tom sauer*: ξινό λάχανο 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

χειροποίητες αλοιφές

hummus bi tahina (v) 5.50€

αναποφλοιώτα αλεσμένα ρεβύθια με ταχίνι
χυμό λεμονιού, ελαιόλαδο, σκόρδο, σουμάκ
αγριοκύνινο και μυρωδικά
Feyrouz | 200g

hummus παντζαριού (v) 5.50€

αναποφλοιώτα αλεσμένα ρεβύθια με ταχίνι
παντζάρι, σελινόριζα, ελαιόλαδο, αγριοκύνινο
κολοκυθόσπορο και ρεζενέ
Feyrouz | 200g

muhammara 4.80€

πελτές πιπεριάς με μπαχαρικά, ελαιόλαδο
καρύδι, μολάσσα ροδιού, πουλ μπιμπέρ
αλάτι & καβουρντισμένο αγριοκύνινο
Feyrouz | 200g

Ρωτήστε μας για τη διαθεσιμότητα των αλοιφών.

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

+3.00€

γαλατοπούρεκο * 4.80€

yufka⁽¹⁾ με κρέμα γαλατοπούρεκο και μυζήθρα

.....
Όλα τα γλυκά ταψιού προτείνονται με παγωτό καϊμάκι +3.20€

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

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

λευκός οίνος

ΤΙΤΥΡΟΣ

Τετράμυθος | Ροδίτης | Άνω Διακοπτό, Αχαΐα

ποτήρι

φιάλη

6.30€

12.4€

MALAGOUZIA

Τάτσης | Μαλαγουζιά | Γουμένισσα

6.00€

15€

ροζέ οίνος

ALCHYMISTE

Σκλάβος | Ξηρή Μαυροδάφνη - Μοσχατέλα | Ληξούρι, Κεφαλονιά

5.80€

14€

ερυθρός οίνος

ΤΙΤΥΡΟΣ

Τετράμυθος | Όλες οι ερεθρές ποικιλίες του οινοποιείου | Άνω Διακοπτό, Αχαΐα

5.20€

10€

ΑΓΕΧΟΡΟΣ

Δαλαμάρας | Ξινόμαυρο-Merlot | Νάουσα

5.70€

12€

αφρώδης οίνος

BRUT CUVEÉ SPECIALE

Καρανίκα | Ξινόμαυρο - Ασύρτικο | Αμύνταιο

—

19€

επιδόρπιος οίνος

SWEET TOUCH

Τάτσης | Μαλαγουζιά | Γουμένισσα, Μακεδονία

5.8€

33€

Η κατανάλωση κρασιού σε φιάλη εντός του χώρου, έχει πρόσθετη χρέωση στην τιμή της φιάλης.

+8.00€

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματώδων ποτών κάτω των 17 ετών

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	2.20€
coca cola zero 250ml	2.00€
λεμονάδα λουξ 250ml	2.00€
πορτοκαλάδα λουξ 250ml	2.00€
φυσικό ανθρακούχο νερό με μαστιχόνερο mastiqua 250ml	2.80€

μπύρες

fellaha farmhouse ale 330ml	5.00€
feyrrouz sikaru lager 330ml	4.00€
έζα pilsner pilsner 330ml	3.60€
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

savoury

LEVANTINE
STREET FOOD

lahmatzun (wrap)

feyouz

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

4.80€

lahmanikon (v)

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

4.60€

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 feyouz salad & homemade hummus bi tahina⁽²⁾

4.60€

vegan feyouz (v)

thin hand kneaded whole grain dough roasted with organic minced soybeans
recommended with beetroot hummus, vegan cheese of cashews and hazelnut and colorful salad

4.20€

vegetarian pies

surki

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

4.40€

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⁾

4.60€

leek rezene (v)

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

4.40€

bean diving

hand kneaded whole grain dough with circassian salad of fresh beans cooked with feta cheese sumac and wild thyme
recommended with homemade babaganoush⁽¹⁾

4.40€

acrobatic (v)

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

4.60€

soups

mahluta

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

3.20€

bordura (v)

beetroot soup with sour apple, carrot, ginger, orange

3.20€

ispahan (v)

spinach soup with chard, chickpeas, quinoa, citrus fruit

3.20€

peinirli (pide)

roostic

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

4.90€

kushbasi

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

4.80€

chicken peinirli

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

4.80€

sujuk peinirli

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

4.80€

pastirma peinirli

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

4.90€

salads

colourful feyouz (v)

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

4.20€

antiochian tabbouleh

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

5.00€

mixed salad

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

5.20€

daily special

bosporus rice

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

6.80€

Daily specials are available 14.00-17.00

-
- (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

handmade spreads

hummus bi tahina (v) 5.30€

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

hummus beetroot (v) 5.30€

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

muhammara 4.80€

hot pepper pulp sauce with spices, olive oil
walnut, pomegranate molasses, pul biber
salt & roasted wild cumin
Feyrouz | 200g

Please ask us about the availability of spreads.

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>	+3.00€

galatomboureko *	4.80€
yufka ⁽¹⁾ with galatomboureko cream and myzithra	

.....
*All of the syrupy sweets are recommended
with kaimaki gelato* +3.20€
.....

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
.....

wines

LEVANTINE
STREET FOOD

white wine

TITYROS

Tetramythos | Roditis | Ano Diakopto, Achaia

glass bottle

6.30€ 12.4€

MALAGOUZIA

Tatsis | Malagouzia | Goumenissa

6.00€ 15€

rosé wine

ALCHYMISTE

Sklavos | Dry Mavrodafne - Moschatela | Lixouri, Kefalonia

5.80€ 14€

red wine

TITYROS

Tetramythos | All winery's red varieties | Ano Diakopto, Achaia

5.20€ 10€

AGECHOROS

Dalamaras | Xinomavro-Merlot | Naousa

5.70€ 12€

sparkling wine

BRUT CUVEÉ SPECIALE

Karanika | Xinomavro - Asyrtiko | Amyndaio

— 19€

dessert wine

SWEET TOUCH

Tatsis | Malagouzia | Goumenissa, Macedonia

5.8€ 33€

Consumption of a wine bottle
inside the store has an additional
charge on the bottle price.

+8.00€

Consumption of alcoholic
beverages is prohibited
under the age of 17

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	2.20€
coca cola zero 250ml	2.00€
lemonade λουξ 250ml	2.00€
orangade λουξ 250ml	2.00€
sparkling water with mastic mastiqua 250ml	2.80€

beers

fellaha farmhouse ale 330ml	5.00€
feyrouz sikaru lager 330ml	4.00€
έζα pilsner pilsner 330ml	3.60€
fisher pilsner 330ml	3.60€
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