

feyrouz

LEVANTINE
STREET FOOD

μενού

λαχματζούνια (τυλιχτά)

feyrouz 5.30€

λεπτή χειροποίητη ζύμη ψημένη με μοσχαρίσιο κιμά & μείγμα μυρουδικών
προτείνεται με χειροποίητη babaganoush⁽¹⁾
γιαούρτι & σαλάτα feyrouz με μολάσσα ροδιού

λαχμανικών (v) 5.00€

λεπτή χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης, ψημένη με μείγμα από οκτώ λαχανικά & μυρουδικά
προτείνεται με hummus bi tahina⁽²⁾
ταμπουλέ & σαλάτα feyrouz

ζάαταρ το αγριοθύμαρο της Συρίας (v) 5.00€

λεπτή προζυμμένα χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης ψημένη με μπανουτσε από μπαχαρικά
μυρουδικά & ξηρούς καρπούς
προτείνεται με hummus bi tahina⁽²⁾ & σαλάτα feyrouz

vegan feyrouz (v) 5.30€

λεπτή προζυμμένα χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης με βιολογικό κιμά σόγιας
προτείνεται με χούμους παντζαριού, vegan τυρί από κάσιους, φουντούκι & πολύχρωμη σαλάτα

πεϊνιρλί (πίντε)

roostic 5.50€

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

κούσμπασι 5.30€

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

πεϊνιρλί κοτόπουλο 5.00€

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

πεϊνιρλί με σουτζούκι 5.80€

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

πεϊνιρλί με παστουρμά 5.80€

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

προζυμμένες φωλιές

φωλιά του σουλτάνου (χουγγκιάρ μπεγιεντί) 3.00€

χειροποίητη προζυμμένα φωλιά ολ. αλέσης με μοσχάρι κοκκινιστό, πουρέ καπνιστής μελιτζάνας & μπαχαρί ροδιού feyrouz

φωλιά ελ κόπα 3.00€

χειροποίητη προζυμμένα φωλιά ολ. αλέσης με καπνιστό χοιρινό λαμό, σπανάκι & μπανουτσε

χαντροφωλιά 3.00€

χειροποίητη προζυμμένα φωλιά ολ. αλέσης με φασόλια χάντρες, ψημένα με αλοιφή φουρνιστής κολοκύθας και ξινόμηλου
προτείνεται με τυρί Σαν Μιχάλη

χορτοφαγικές πίτες

σούρκι 5.00€

χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης με συριακό ανθότυρο παραγωγής μας με μπαχαρικά ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης & μαυροσούσαμο

ναζικ μπαϊλντί (διασκευή ιμάμ μπαϊλντί) 5.00€

χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης με πιπεράτο μείγμα από μελιτζάνες, φακές, ρεβίθια αγριοκύμινο & ξερό κόλιανδρο
προτείνεται με χειροποίητη αλί ναζικ⁽⁴⁾

πράσο ρεζενέ (v) 5.00€

χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης με πράσο φακές, καρύδι και μαραθόσπορο
προτείνεται με χειροποίητο tarator⁽⁷⁾

βούτα φασολάκι 5.00€

χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης με τσερκέζικη σαλάτα από φρέσκα φασολάκια ψημένα με φέτα, σουμάκ & αγριοθύμαρο
προτείνεται με χειροποίητη babaganoush⁽¹⁾

φτόιρ (φατάιρ) (v) 4.90€

χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης με λιβανέζικη πιπεράτη γέμιση από σπανάκι, χόρτα εποχής κόκκινη πιπεριά & σουμάκ
σερβίρεται με hummus bi tahina⁽²⁾

ακροβασία (v) 5.00€

χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης με παντζάρι μπρόκολο, κουνουπίδι, λιαστή ντομάτα & κάπαρη
σερβίρεται με hummus αβοκάντο⁽⁵⁾ & καρύδια

σπέσιαλ ημέρας

ρύζι βοσπόρου 6.80€

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

τάρτα κουμπέμπα 5.00€

με γέμιση από σπανάκι, φουντούκι μανιτάρι κρασάτο & ζάαταρ
σερβίρεται με χειροποίητο dip ταρατόρ⁽⁷⁾

κουμπέμπα Αντιοχείας 5.20€

αρνίσιος κιμάς από μπούτι & μοσχαρίσιος κιμάς με καραμελωμένο κρεμμύδι & κουκουνάρι
σερβίρεται με χειροποίητο dip ali nazik⁽⁴⁾

Τα σπέσιαλ ημέρα είναι διαθέσιμα 14.00 έως 17.00

.....
(1) babaganoush: πουρές καπνιστής μελιτζάνας, λεμόνι, λάδι, μυρουδικά
(2) hummus bi tahina: αναποφλοιώτα αλεσμένα ρεβύθια 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: αναποφλοιώτα αλεσμένα ρεβύθια 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 κόκκινη φακή με μαραθόριζα, κολοκύθα, σπιτικό ζωμό κοτόπουλου & φρεσκοκαβουρντισμένο αγριοκύμινο	3.60€
ισπαχάν (v) σπανάκι, σέσκουλα, ρεβύθι, φακές και νεράτζι	3.60€
μπορντούρα (v) παντζαρόσουπα, ξινόμηλο, καρότο, τζίντζερ & πορτοκάλι	3.60€
γιαϋλά γιαουρτόσουπα με ρύζι, σπιτικό ζωμό κοτόπουλου & τσιγαρισμένο δυόσμο	3.60€
συριάνα (v) συριανό κολοκύθι με αγριοθύμαρο Συρίας μαγειρεμένο με λιαστή ντομάτα & φινόκιο	3.60€

σαλάτες

πολύχρωμη feyrouz (v) λευκό και κόκκινο λάχανο, μαρούλι, καρότο πιπεριά Φλωρίνης, μυρουδικά & μολάσσα ροδιού σ συνοδεύεται από χειροποίητη babaganoush ⁽¹⁾	5.00€
ταμποulé Αντιοχείας πλιγούρι ζυμωμένο στο χέρι με μπαχαρικά μυρουδικά & μολάσσα ροδιού σ συνοδεύεται από γιαούρτι	5.30€
ανάμεικτη σαλάτα ταμποulé στη βάση με πολύχρωμη σαλάτα σ συνοδεύεται από γιαούρτι & babaganoush ⁽¹⁾	5.80€

χειροποίητες αλοιφές

hummus bi tahina (v) αναποφλοιώτα αλεσμένα ρεβύθια με ταχίνι, χυμό λεμονιού, ελαιόλαδο, σκόρδο σουμάκ, αγριοκύμινο & μυρουδικά Feyrouz 200g	5.30€
hummus παντζαριού (v) αναποφλοιώτα αλεσμένα ρεβύθια με ταχίνι, παντζάρι, σελινόριζα, ελαιόλαδο αγριοκύμινο, κολοκυθόσπορο & ρεζενέ Feyrouz 200g	5.30€
muhammara (v) πελτές πιπεριάς με μπαχαρικά, ελαιόλαδο καρύδι, μολάσσα ροδιού, πολ μπιμπέρ αλάτι & καβουρντισμένο αγριοκύμινο Feyrouz 200g	5.30€
tunisian priest (v) πουρές καρότου, μολάσσα ροδιού, πορτοκάλι τζίντζερ, μέλι, πορτοκαλοπίπερο, τσίλι φουντούκι & καπνιστό μπούκοβο Feyrouz 200g	5.30€

Ρωτήστε μας για τη διαθεσιμότητα των αλοιφών.

.....

(1) **babaganoush**: πουρές καπνιστής μελιτζάνας, λεμόνι, λάδι, μυρουδικά
 (2) **hummus bi tahina**: αναποφλοιώτα αλεσμένα ρεβύθια με ταχίνι, χυμό λεμονιού, σουμάκ, αγριοκύμινο, μυρουδικά
 (3) **tom sauer**: ξινό λάχανο άγριας ζύμωσης με σελινόριζα
 (4) **ali nazik**: αλεσμένη καπνιστή μελιτζάνα με γιαούρτι, αγριοκύμινο
 (5) **hummus avocado**: αναποφλοιώτα αλεσμένα ρεβύθια 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

γλυκά ταψιού

μπακλαβάς pistacce 4.20€
από yufka⁽¹⁾ με καβουρντισμένο φυστίκι Αιγίνης εσπεριδοειδή και βούτυρο clarifié (3 τμχ.)

μπακλαβάς amandine 4.20€
από yufka⁽¹⁾ ψημένο με αμυγδαλόκρεμα, χαρουπάλευρο κονιάκ και καβουρντισμένο μαραθόσπορο (3 τμχ.)

μπακλαβάς βελανίδι 4.20€
από yufka⁽¹⁾ με βελανιδάλευρο παραγωγής μας & γέμιση από πέκαν, πορτοκάλι και ελληνικό θυμαρίσιο μέλι (3 τμχ.)

κιουνεφέ 5.50€
από φρέσκο καταΐφι, φρέσκια μυζήθρα Κρήτης αιγοπρόβεια γραβιέρα Ταυγέτου, σιρόπι μελιού από ρείκι και κουμαριά
+ παγωτό καϊμάκι με σαλέπι από το Django Gelato +3.00€

ραβανί 2.80€
με σκληρό σιμιγδάλι, μαστίχα, σιρόπι πορτοκαλιού και γέμιση από χοσάφι⁽²⁾ παραγωγής μας

σεκέρ παρέ 4.20€
από ψιλό σιμιγδάλι με μαστίχα και κρέμα με τσαλαφούτι μανούρι και καβουρντισμένα φουντούκια (4 τμχ.)

γαλατομπούρεκο 4.80€
yufka⁽¹⁾ με κρέμα γαλατομπούρεκο και φρέσκο αιγοπρόβειο τυρί

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

κρέμες Ανατολής

καζάν ντιπί 4.60€
με αγελαδινό και κατσικίσιο γάλα, κρούστα από ζαχαροκάλαμο & καραμέλα γάλακτος

καζάν γκιμπί 4.20€
με αγελαδινό και κατσικίσιο γάλα, βελανιδάλευρο παραγωγής μας και καραμελωμένα φουντούκια

μουχαλεμπί 3.20€
με γάλα, ριζάλευρο, σταφίδες, αμύγδαλα ροδόνηρο 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

χαλβάς (v) 3.20€
με καβουρντισμένο σιμιγδάλι, φουντούκια, σταφίδες αποξηραμένα βερίκοκα και σιρόπι πορτοκαλιού

τρούφες

μπάρα καμπάκα 3.00€
με βάση φουρνιστή κολοκύθα σταφίδες, κόκκινο κρασί & μέλι

τζεζεριέ (v) 3.00€
με ελάχιστα μαγειρεμένο καρότο, ξηρούς καρπούς, πετιμέζι από μούρα και ινδοκάρυδο

αιβάδες (v) 3.00€
με κυδώνι, χουρμάδες, ξηρούς καρπούς κανέλα και γαρύφαλο

σερμπέτια μυριστικά⁽³⁾

κουρκουμάδα / κρύα 3.60€ / 4.20€
με εσπεριδοειδή, σουμάκ, τσάι του βουνού χαμομήλι & λουίζα

ασμάρα / κρύα 3.60€ / 4.20€
με ιβίσκο, φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο μαστίχα

τσάι αλά Τούρκα (τύπου Κεϋλάνης) 2.60€
με περγαμόντο

βερμπένα λεβάντε 2.60€
με φρέσκια λουίζα, τσάι του βουνού χαμομήλι και θυμαρίσιο μέλι

καφές ibrik⁽⁴⁾

feyrouz 2.60€
χαρμάνι από Κολομβία, Βραζιλία, Ινδία καβουρντίζεται αποκλειστικά για το Feyrouz και σερβίρεται μόνο εδώ

arabien 3.00€
χαρμάνι feyrouz με φρεσκοτριμμένο κάρδαμο

μονοποικιλιακός 3.00€
φρεσκοαλεσμένος καφές μοναδικής προέλευσης

cold brew spiced 3.60€

παγωτά

καϊμάκι 3.20€
πρόβειο & κατσικίσιο γάλα, σαλέπι, ζάχαρη

φουντούκι 3.20€
βιο αγελαδινό γάλα, κρόκος αυγού, φουντούκι, ζάχαρη

σοκολάτα με κάρδαμο (v) 3.20€
σοκολάτα Περού 70%, κακάο Περού, κάρδαμο, ζάχαρη

σορμπέ ασμάρα (v) 3.20€
με φρούτο εποχής και σερμπέτι Ασμάρα Feyrouz

.....
(1) yufka: χειροποίητο φύλλο παραγωγής του feyrouz
(2) χοσάφι: είδος μαρμελάδας με φρέσκα φρούτα και 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 γραμμαρίων φρεσκοαλεσμένου καφέ

λευκός οίνος

ALCHYMISTE

Σκλάβος | Κεφαλονίτικες Ποικιλίες | Ληξούρι, Κεφαλονιά

ποτήρι

6.00€

φιάλη

22€

MALAGOUZIA

Τάτσης | Μαλαγουζιά | Γουμένισσα

6.00€

23€

ΚΑΛΑΜΠΕΛΕ

Καρίμαλη | Μπεγλέρι - Ασύρτικο | Εύδηλος, Ικαρία

6.80€

27€

ΧΙΡΟΡΟΤΑΜΟΣ

Τάτσης | Ξινόμαυρο | Γουμένισσα

—

29€

RETSINA AMPHORE NATURE

Τετράμυθος | Ροδίτης | Άνω Διακοπτό

—

23€

ροζέ οίνος

ALCHYMISTE

Σκλάβος | Ξηρή Μαυροδάφνη - Μοσχατέλα | Ληξούρι, Κεφαλονιά

5.80€

27€

ΤΙΤΥΡΟΣ

Τετράμυθος | Αγιωργίτικο | Άνω Διακοπτό, Αχαΐα

5.60€

20€

ΠΛΕΙΑΔΕΣ

Κτήμα Φλάμουρου | Τοπικές ποικιλίες Ανάφης | Ανάφη

—

35€

ερυθρός οίνος

ΤΙΤΥΡΟΣ

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

5.20€

20€

ΑΓΕΧΟΡΟΣ

Δαλαμάρας | Ξινόμαυρο - Merlot | Νάουσα

5.70€

22€

ORGION

Σκλάβος | Ξηρή Μαυροδάφνη | Ληξούρι, Κεφαλονιά

—

32€

orange οίνος

MALAGOUZIA ORANGE

Τάτσης | Μαλαγουζιά | Γουμένισσα

—

36€

αφρώδης οίνος

BRUT CUVEÉ SPECIALE

Καράνικα | Ξινόμαυρο - Ασύρτικο | Αμύνταιο

—

35€

επιδόρπιος οίνος

SWEET TOUCH

Τάτσης | Μαλαγουζιά | Γουμένισσα, Μακεδονία

5.80€

41€

αναψυκτικά & μπύρες

LEVANTINE
STREET FOOD

αναψυκτικά

νερό ώλη 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	2.20€
λεμονίτα λουξ 250ml	2.00€
πορτοκαλάδα λουξ 250ml	2.00€
φυσικό ανθρακούχο νερό με μαστιχόνερο mastiqua 250ml	2.80€

μπύρες

fellaha farmhouse ale feyrouz 330ml	5.00€
έζα pilsner pilsner 330ml	3.60€
fisher pilsner 330ml	3.60€
jasmine IPA 330ml	6.00€
clausthaler 0% alcohol 330ml	3.00€
felicita Italian pilsner 330ml	5.20€