

feyrouz

LEVANTINE  
STREET FOOD SKG

μενού

## λαχματζούνια (τυλιχτά)

### feyrouz

λεπτή χειροποίητη ζύμη ψημένη με μοσχαρίσιο κιμά και μείγμα μυρωδικών, *προτείνεται με χειροποίητη babaganoush<sup>(1)</sup>, γιαούρτι & σαλάτα feyrouz με μελάσα ροδιού*

5.30€

### λαχμανικών (v)

λεπτή χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης ψημένη με μείγμα από οκτώ λαχανικά & μυρωδικά, *προτείνεται με hummus bi tahina<sup>(2)</sup>, ταμπουλέ και σαλάτα feyrouz*

5.00€

### ζάαταρ το αγριοθύμαρο της Συρίας (v)

λεπτή χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης ψημένη με μπανουτσε από μπαχαρικά μυρωδικά & ξηρούς καρπούς *προτείνεται με hummus bi tahina<sup>(2)</sup> και σαλάτα feyrouz*

5.00€

### vegan feyrouz (v)

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

5.30€

## χορτοφαγικές πίτες

### σούρκι

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

5.00€

### ναζίκ μπαϊλντί (διασκευή ιμάμ μπαϊλντί)

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

5.00€

### πράσο ρεζενέ (v)

χειροποίητη ζύμη ολικής αλέσης με πράσο, φακές, καρύδι και μαραθόσπορο, *προτείνεται με χειροποίητο tarator<sup>(6)</sup>*

5.00€

### βούτα φασολάκι

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

5.00€

### ακροβασία (v)

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

5.00€

## σούπες

### μαχλούτα η ανάκατη

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

3.60€

### μπορντούρα (v)

παντζαρόσουπα, ξινόμηλο, καρότο, τζίντζερ, πορτοκάλι

3.60€

### ισπαχάν (v)

σπανάκι, σέσκουλα, ρεβύθι, κινόα και νεράτζι

3.60€

(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: ξινόλαχανο άγριας ζύμωσης με σελινόριζα

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

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

(6) tarator: γιαούρτι σόγιας, φουντούκι, ταχίνι και φρέσκο κρεμμύδι

## πεϊνιρλί (πίντε)

### roostic

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

5.50€

### κούσμπασι

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

5.30€

### πεϊνιρλί κοτόπουλο

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

5.00€

### πεϊνιρλί με σουτζούκι

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

5.80€

### πεϊνιρλί με παστουρμά

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

5.80€

## σαλάτες

### πολύχρωμη feyrouz (v)

λευκό και κόκκινο λάχανο, μαρούλι, καρότο πιπεριά Φλωρίνης, μυρωδικά και μελάσσα ροδιού *σ συνοδεύεται με χειροποίητη babaganoush<sup>(1)</sup>*

5.00€

### ταμπουλέ Αντιοχείας

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

5.30€

### ανάμεικτη σαλάτα

ταμπουλέ στη βάση με πολύχρωμη σαλάτα *σ συνοδεύεται με γιαούρτι και babaganoush<sup>(1)</sup>*

5.80€

## σπέσιαλ ημέρας

[διαθέσιμα 14.00-17.00]

### ρύζι βοσπόρου

basmati με βουτυρωμένα ρεβίθια, ψιλοκομμένο στήθος και μπούτι κοτόπουλου κατσαρόλας με κάρυ και κανέλα *προτείνεται με γιαούρτι και madame piperine<sup>(5)</sup>*

6.80€

## χειροποίητες αλοιφές

### hummus bi tahina (v)

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

5.30€

### hummus παντζαριού (v)

αναποφλοίωτα αλεσμένα ρεβύθια με ταχίνι παντζάρι, σελινόριζα, ελαιόλαδο, αγριοκύμινο κολοκυθόσπορο και ρεζενέ  
Feyrouz | 200g

5.30€

### muhammara

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

5.30€

Ρωτήστε μας για τη διαθεσιμότητα των αλοιφών.

## γλυκά ταψιού

**μπακλαβάς pistacce \*** 4.20€

από yufka<sup>(1)</sup> 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 ρεϊκι και κουμαριά

+ παγωτό καϊμάκι +3.00€

**γαλατομπούρεκο \*** 4.80€

yufka<sup>(1)</sup> με κρέμα γαλατομπούρεκο και μυζήθρα

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

## κρέμες Ανατολής

**μουχαλεμπί** 3.20€

με γάλα, ριζάλευρο, σταφίδες, αμύδαλα  
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

## τρούφες

**τζεζεριέ (v)** 3.00€

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

## σερμπέτια μυριστικά<sup>(2)</sup>

**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

## καφές ibrik<sup>(3)</sup>

**feygrouz** 2.60€

χαρμάνι από Κολομβία, Βραζιλία, Ινδία  
καβουρντίζεται αποκλειστικά για το Feygrouz  
και σερβίρεται μόνο εδώ

**arabien** 3.00€

χαρμάνι feygrouz με φρεσκοτριμμένο κάρδαμο

(1) yufka: χειροποίητο φύλλο παραγωγής του feygrouz

(2) αρωματικά σερμπέτια: χλιαρά ροφήματα με βάση φρούτα  
μπαχαρικά και βότανα

(3) καφές ibrik: με την τεχνική στο μπρίκι και σε χαμηλή φωτιά με  
δόση οκτώ γραμμαρίων φρεσκοαλεσμένου καφέ

(\*) προϊόν βαθείας κατάψυξης

# κρασιά

SKG LEVANTINE  
STREET FOOD

## λευκός οίνος

ALCHYMISTE

Σκλάβος | Κεφαλονίτικες Ποικιλίες | Ληξούρι, Κεφαλονιά

ποτήρι

6.00€

φιάλη

22€

## ροζέ οίνος

ΤΙΤΥΡΟΣ

Τετράμυθος | Αγιωργίτικο | Άνω Διακοπτό, Αχαΐα

5.60€

20€

## ερυθρός οίνος

ΑΓΕΧΟΡΟΣ

Δαλαμάρας | Ξινόμαυρο - Merlot | Νάουσα

5.70€

22€

.....  
Απαγορεύεται η κατανάλωση  
οινοπνευματώδων ποτών  
κάτω των 17 ετών

# αναψυκτικά & μπύρες

SKG LEVANTINE  
STREET FOOD

## αναψυκτικά

νερό ώλη   500ml	0.5€
ξυνόνερο Φλώρινας 250ml	2.2€
φυσικός χυμός ροδιού ruby   250ml	3.6€
Φυσικός χυμός ροδιού με μήλο & παντζάρι ruby   250ml	3.6€
coca cola 250ml	2.2€
coca cola zero 250ml	2.2€
λεμονίτα λουξ   250ml	2€
πορτοκαλάδα λουξ   250ml	2€
φυσικό ανθρακούχο νερό με μαστιχόνερο mastiqua   250ml	2.8€

## μπύρες

fellaha farmhouse ale   330ml	5€
έζα pilsner pilsner   330ml	3.6€
jasmine IPA   330ml	6€
clausthaler 0% alcohol   330ml	3€

f