

feyrouz

LEVANTINE  
STREET FOOD

μενού

## λαχματζούνια (τυλιχτά)

### feyouz

5.80€  
λεπτή χειροποίητη ζύμη ψημένη με μοσχαρίσιο κιμά & μείγμα μυρουδικών προτείνεται με χειροποίητη babaganoush<sup>(1)</sup> γιαούρτι & σαλάτα feyouz με μολάσσα ροδιού

### λαχμανικών (v)

5.80€  
λεπτή χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης, ψημένη με μείγμα από οκτώ λαχανικά & μυρουδικά προτείνεται με hummus bi tahina<sup>(2)</sup> ταμπουλέ & σαλάτα feyouz

### ζάαταρ το αγριοθύμαρο της Συρίας (v)

5.80€  
λεπτή προζυμμένα χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης ψημένη με μπανουτσε από μπαχαρικά μυρουδικά & ξηρούς καρπούς προτείνεται με hummus bi tahina<sup>(2)</sup> & σαλάτα feyouz

## πεϊνιρλί (πίντε)

### roostic

6.00€  
χειροποίητη ζύμη με κόκορα κρασάτο & mozzarella προτείνεται με χειροποίητο tom sauer<sup>(3)</sup> & καρύδι

### κούσμπασι

5.80€  
χειροποίητη ζύμη με χοιρινό φιλεταρισμένο ψημένο με μπαχαρικά, πουρέ καπνιστής μελιτζάνας, mozzarella & δεντρολίβανο

### πεϊνιρλί κοτόπουλο

5.50€  
χειροποίητη ζύμη με κοτόπουλο κατσαρόλας κάρυ, κανέλα, κασέρι, edam & mozzarella

### πεϊνιρλί με σουτζούκι

6.00€  
χειροποίητη ζύμη με αρμένικο μοσχαρίσιο σουτζούκι ντομάτα, κασέρι, edam & mozzarella

### πεϊνιρλί με παστουρμά

6.00€  
χειροποίητη ζύμη με γέμιση από μοσχαρίσιο παστουρμά, ντομάτα, κασέρι, edam & mozzarella

## χορτοφαγικές πίτες

### σούρκι

5.50€  
χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης με συριακό ανθότυρο παραγωγής μας με μπαχαρικά ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης & μαυροσούσαμο

### ναζίκ μπαϊλντί (δισκευή ιμάμ μπαϊλντί)

5.50€  
χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης με πιπεράτο μείγμα από μελιτζάνες, φακές, ρεβίθια αγριοκύμινο & ξηρό κόλιανδρο προτείνεται με χειροποίητη αλί ναζίκ<sup>(4)</sup>

### πράσο ρεζενέ (v)

5.50€  
χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης με πράσο φακές, καρύδι και μαραθόσπορο προτείνεται με χειροποίητο tarator<sup>(5)</sup>

### φτόιρ (φατάιρ) (v)

5.50€  
χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης με λιβανέζικη πιπεράτη γέμιση από σπανάκι, χόρτα εποχής κόκκινη πιπεριά & σουμάκ σερβίρεται με hummus bi tahina<sup>(2)</sup>

### ακροβασία (v)

5.50€  
χειροποίητη ζύμη ολ. αλέσης με παντζάρι μπρόκολο, κουνουπίδι, λιαστή ντομάτα & κάρπη σερβίρεται με hummus αβοκάντο<sup>(6)</sup> & καρύδια

## σούπες

### μαχλούτα η ανάκατη

4.20€  
κόκκινη φακή με μαραθόριζα, κολοκύθα, σπιτικό ζωμό κοτόπουλου & φρεσκοκαβουρντισμένο αγριοκύμινο

### ισπαχάν (v)

4.20€  
σπανάκι, σέσκουλα, ρεβύθι, φακές και νεράτζι

### μπορντούρα (v)

4.20€  
παντζαρόσουπα, ξινόμηλο, καρότο, τζίντζερ & πορτοκάλι

### γιαούλα

4.20€  
γιαουρτόσουπα με ρύζι, σπιτικό ζωμό κοτόπουλου & τσιγαρισμένο δυόσμο

### συριάνα (v)

4.20€  
συριανό κολοκύθι με αγριοθύμαρο Συρίας μαγειρεμένο με λιαστή ντομάτα & φινόκιο

## σαλάτες

### πολύχρωμη feyouz (v)

5.80€  
λευκό και κόκκινο λάχανο, μαρούλι, καρότο πιπεριά Φλωρίνης, μυρουδικά & μολάσσα ροδιού συνοδεύεται από χειροποίητη babaganoush<sup>(1)</sup>

### ταμπουλέ Αντιοχείας

6.00€  
πλιγούρι ζυμωμένο στο χέρι με μπαχαρικά μυρουδικά & μολάσσα ροδιού συνοδεύεται από γιαούρτι

### ανάμεικτη σαλάτα

6.30€  
ταμπουλέ στη βάση με πολύχρωμη σαλάτα συνοδεύεται από γιαούρτι & babaganoush<sup>(1)</sup>

## σπέσιαλ ημέρας

### ρύζι βοσπόρου

7.20€  
basmati με βουτυρωμένα ρεβίθια, ψιλοκομμένο στήθος και μπουτί κοτόπουλου κατσαρόλας με κάρυ & κανέλα προτείνεται με γιαούρτι και madame piperine<sup>(6)</sup>

Το σπέσιαλ ημέρας είναι διαθέσιμο 14.00 έως 17.00

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

(2) hummus bi tahina: αναποφλοιωτά 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: αναποφλοιωτά 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\* pistacces** 4.20€

από yufka<sup>(1)</sup> με καβουρντισμένο φυστίκι Αιγίνης εσπεριδοειδή και βούτυρο clarifié (3 τμχ.)

**κιουνεφέ\*** 6.50€

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€

**γαλατομπούρεκο\*** 4.80€

yufka<sup>(1)</sup> με κρέμα γαλατομπούρεκο και φρέσκο αιγοπρόβειο τυρί

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

## κρέμες Ανατολής

**καζάν ντιπί** 4.80€

με αγελαδινό και κατσικίσιο γάλα, κρούστα από ζαχαροκάλαμο & καραμέλα γάλακτος

**ρυζόγαλο** 3.30€

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

**ασουρές (v)** 3.80€

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

**cheese cake ταχίνι** 4.80€

με μαρμελάδα χουρμά, γλυκόριζα και σησάμι

## τρούφες

**τζεζεριέ (v)** 3.50€

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

## σερμπέτια μυριστικά<sup>(2)</sup>

**ασμάρα / κρύα** 4.20€

με ιβίσκο, φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο μαστίχα

**τσάι αλά Τούρκα** (τύπου Κεϋλάνης) 3.00€

με περγαμόντο

## καφές ibrik<sup>(3)</sup>

**feyroutz** 3.00€

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

**arabien** 3.20€

χαρμάνι feyroutz με φρεσκοτριμμένο κάρδαμο

**cold brew spiced** 4.00€

.....  
(1) yufka: χειροποίητο φύλλο παραγωγής του feyroutz

(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 βαθειάς κατάψυξης

## λευκός οίνος

### ALCHYMISTE 2023

Σκλάβος | Κεφαλονίτικες Ποικιλίες | Ληξούρι, Κεφαλονιά

### ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ NATURE 2024

Τετράμυθος | Μαλαγουζιά | Άνω Διακοπτό, Αχαΐα

### ΚΑΛΑΜΠΕΛΕ 2023

Καρίμαλη | Μπεγλέρι - Ασύρτικο | Εύδηλος, Ικαρία

ποτήρι φιάλη

6.00€ 24€

7.20€ 36€

6.80€ 30€

## ροζέ οίνος

### NEGOSKA ROSÉ 2024

Τάτσης | Νεγκόσκα | Γουμένισσα

### ΤΙΤΥΡΟΣ ΡΟΖΕ 2024

Τετράμυθος | Άνω Διακοπτό, Αχαΐα

6.80€ 28€

6.20€ 24€

## ερυθρός οίνος

### ΤΙΤΥΡΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ 2024

Τετράμυθος | Μαύρο Καλαβρυτινό - Αγιωργίτικο - Ξηρή Μαυροδάφνη | Άνω Διακοπτό, Αχαΐα

6.00€ 24€

# αναψυκτικά & μπύρες

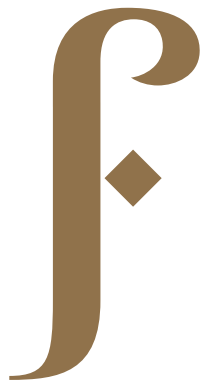
LEVANTINE  
STREET FOOD

## αναψυκτικά

νερό ώλη   500ml	0.50€
ξυνόνερο Φλώρινας 250ml	3.00€
φυσικός χυμός ροδιού ruby   250ml	4.30€
Φυσικός χυμός ροδιού με μήλο & παντζάρι ruby   250ml	4.30€
coca cola 250ml	3.20€
coca cola zero 250ml	3.20€
λεμονίτα λουξ   250ml	3.20€
πορτοκαλάδα λουξ   250ml	3.20€
φυσικό ανθρακούχο νερό με μαστιχόνερο mastiqua   250ml	4.30€

## μπύρες

bridgita pale ale   strange brew   440ml	6.00€
έζα pilsner pilsner   330ml	4.40€
fisher pilsner   330ml	4.40€
jasmine IPA   330ml	6.00€
clausthaler 0% alcohol   330ml	4.60€
felicita Italian pilsner   330ml	6.00€



Όλα τα κρεατά μας είναι νωπά.  
Απαγορεύεται η κατανάλωση οιοπνευματώδων ποτών σε άτομα ηλικίας κάτω των 18 ετών.  
Χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο για το μαγείρεμά μας και ηλιέλαιο για το τηγάνισμα των προϊόντων μας.  
Το κατάστημα διαθέτει, υποχρεωτικά, φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες δίπλα στην έξοδο.  
Εάν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποιο τρόφιμο ή/και συστατικό τροφίμου,  
παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά  
με τις αλλεργιογόνες ουσίες στα προϊόντα που σας ενδιαφέρουν.  
Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει  
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Υγειονομικός υπεύθυνος: Ανδρέας Κίλτσικης

feyrouz

LEVANTINE  
STREET FOOD

# menu

# savoury

LEVANTINE  
STREET FOOD

## lahmatzun (wrap)

**feyouz** 5.80€  
thin hand kneaded dough roasted with minced beef & herb mix, recommended with homemade babaganoush<sup>(1)</sup> yogurt, feyouz salad & pomegranate molasses

**lahmanikon (v)** 5.80€  
thin hand kneaded whole grain dough roasted with 8 different vegetables & herbs, recommended with tabbouleh, feyouz salad & homemade hummus bi tahina<sup>(2)</sup>

**Za'atar the Syria's wild thyme (v)** 5.80€  
thin hand kneaded sourdough roasted with za'atar blend herbs & dried nuts, recommended with feyouz salad & homemade hummus bi tahina<sup>(2)</sup>

## peinirli (pide)

**roostic** 6.00€  
hand kneaded dough with wined rooster & mozzarella recommended with homemade tom sauer<sup>(3)</sup> & walnuts

**kushbasi** 5.80€  
hand kneaded dough with french pork filled with spices, smoked eggplant, mozzarella & rosemary

**chicken peinirli** 5.50€  
hand kneaded dough filled with chicken casserole curry, cinnamon, mozzarella, edam & kasseri cheese

**sujuk peinirli** 6.00€  
hand kneaded dough filled with armenian beef sausage with spices, tomato, mozzarella, edam & kasseri cheese

**pastirma peinirli** 6.00€  
hand kneaded dough with air-dried beef with spices tomato, mozzarella, edam & kasseri cheese

## vegetarian pies

**surki** 5.50€  
hand kneaded whole grain dough with homemade Syria's soft cheese with herbs & spices, tomato sweet red Florina pepper & black sesame

**nazik baildi (imam baildi adaptation)** 5.50€  
hand kneaded whole grain dough with spicy mixture of eggplant, lentils, chickpeas carum & dried coriander recommended with homemade ali nazik<sup>(4)</sup>

**leek rezene (v)** 5.50€  
hand kneaded whole grain dough with leeks, lentils walnut and fennel seeds, recommended with homemade tarator dip<sup>(7)</sup>

**fatayer (v)** 5.50€  
hand kneaded whole grain dough with lebanese spicy mixture of spinach, seasonal greens, red pepper and sumac, served with hummus bi tahina<sup>(2)</sup>

**acrobatic (v)** 5.50€  
beetroots, broccoli & cauliflower, sun-dried tomato & capers, served with hummus avocado<sup>(5)</sup> & walnuts

## soups

**mahluta** 4.20€  
red lentil soup with fennel, pumpkin, homemade chicken broth & freshly ground carum

**ya'yla (yogurt soup)** 4.20€  
yogurt soup with rice, homemade chicken broth & frizzled peppermint

**syriana (v)** 4.20€  
syrian zucchini soup with za'atar thyme sun-dried tomatoes & finocchio

**bordura (v)** 4.20€  
beetroot soup with sour apple, carrot, ginger & orange

**ispahan (v)** 4.20€  
spinach soup with chard, chickpeas, lentils & citrus fruit

## salads

**colourful feyouz (v)** 5.80€  
red and white cabbage, lettuce, carrot, herbs sweet red Florina pepper, pomegranate molasses served with babaganoush<sup>(1)</sup>

**antiochian tabbouleh** 6.00€  
couscous with spices, chopped herbs & pomegranate molasses, served with yogurt

**mixed salad** 6.30€  
tabbouleh mixed with colorful salad & babaganoush<sup>(1)</sup> served with yogurt & babaganoush<sup>(1)</sup>

## daily special

**bosporus rice** 7.20€  
basmati with buttery chickpeas, chicken casserole with cinnamon & curry, recommended with yogurt & madame piperine<sup>(6)</sup>

Daily special is available from 2PM to 5PM

.....

(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) **hummus avocado**: peeled ground chickpeas with tahini, avocado puree, grated walnut, wild cumin & herbs

(6) **madame piperine**: hot pepper pulp sauce with spices & olives

(7) **tarator**: soy yogurt, hazelnut, tahini & spring onion

# sweets

LEVANTINE  
STREET FOOD

## syrupy sweets

**baklava\* pistacce** 4.20€

yufka<sup>(1)</sup> with roasted Aegina pistachios  
citrus fruits and clarified butter (3 pcs.)

**kunefe\*** 6.50€

with fresh kadaif, fresh Cretan myzithra  
sheep and goat graviera by Taygetos  
honey syrup of heather and coumarin  
+ kaimaki gelato by Django Gelato

+3.00€

**galatomboureko\*** 4.80€

yufka<sup>(1)</sup> with galatomboureko cream and  
fresh goat's & sheep's milk cheese

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

## eastern puddings

**kazan dibi** 4.80€

with cow's and goat's milk  
sugarcane and caramelized milk crust

**rice pudding** 3.30€

with milk, basmati rice, Ceylon cinnamon  
orange and lemon zest

**asure (v)** 3.80€

with broken wheat, dried & fresh fruit, spices  
dried nuts and pomegranate syrup

**cheese cake tahini** 4.80€

with dates marmelade, liquirice and sesame

## truffles

**tzezerye (v)** 3.50€

with slightly cooked carrot, dried nuts  
berry molasses and coconut

## aromatic sherbets<sup>(2)</sup>

**asmara / cold** 4.20€

with hibiscus, freshly ground nutmeg  
and mastic

**turkish çay (Ceylon type)** 3.00€

tea blend with bergamot

## ibrik coffee<sup>(3)</sup>

**feyrouz** 3.00€

blend from Colombia, Brazil, India  
roasted exclusively for Feyrouz  
only served here

**arabien** 3.20€

feyrouz blend with freshly ground cardamon

**cold brew spiced** 4.00€

.....  
(1) yufka: handmade phyllo (pastry sheet) produced by Feyrouz

(2) aromatic serbets: warm brew based on fruits, spices and herbs

(3) ibrik coffee: coffee brewed with the ibrik coffee technique, on low  
heat with a dose of eight grams of freshly ground coffee per cup

(\*) deep freeze product

# wine

LEVANTINE  
STREET FOOD

## white wine

### ALCHYMISTE 2023

Sklavos | Kefalonian varieties | Lixouri, Kefalonia

glass      bottle

6.00€      24€

### MALAGOUZIA NATURE 2024

Tetramythos | Malagouzia | Ano Diakopto

7.20€      36€

### KALAMBELE 2023

Karimali | Begleri - Asyrtiko | Evdilos, Ikaria

6.80€      30€

## rosé wine

### NEGOSKA ROSÉ 2024

Tatsis | Negoska | Goumenissa

6.80€      28€

### TITYROS ROSÉ 2024

Tetramythos | Ano Diakopto, Achaia

6.20€      24€

## ερυθρός οίνος

### TITYROS RED 2024

Tetramythos | Mavro Kalavritino - Agiorgitiko - Dry Mavrodafne | Ano Diakopto, Achaia

6.00€      24€

.....  
Consumption of alcoholic  
beverages is prohibited  
under the age of 17

# beverages & beers

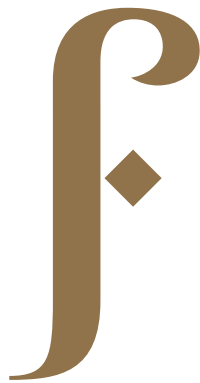
LEVANTINE  
STREET FOOD

## beverages

<b>water</b> ioli   500ml	0.50€
<b>Florina's sparkling water</b> 250ml	3.00€
<b>natural pomegranate juice</b> ruby   250ml	4.30€
<b>natural pomegranate juice with apple and beetroot</b> ruby   250ml	4.30€
<b>coca cola</b> 250ml	3.20€
<b>green cola</b> 250ml	3.20€
<b>lemonade</b> λουξ   250ml	3.20€
<b>orangade</b> λουξ   250ml	3.20€
<b>sparkling water with mastic</b> mastiqua   250ml	4.30€

## beers

<b>bridgita</b> pale ale   strange brew   440ml	6.00€
<b>έζα pilsner</b> pilsner   330ml	4.40€
<b>fisher</b> pilsner   330ml	4.40€
<b>jasmine</b> IPA   330ml	6.00€
<b>clauthaler</b> 0% alcohol   330ml	4.60€
<b>felicita</b> Italian pilsner   330ml	6.00€



All our meats are fresh.  
The consumption of alcoholic beverages is prohibited to persons under the age of 18.  
We use olive oil and sunflower oil in our recipes.  
Our store is obligated to provide complaint forms and you can find it next to the exit.  
If you suffer any kind of allergy or intolerance to any food or/and food ingredient,  
please contact our staff to be informed about the allergens in the products you are interested in.  
Prices include VAT and all legal charges  
The consumer is not obligated to pay if he/ she does not  
receive the legal document (receipt/invoice)

Health officer Andreas Kiltsiksis