

feyrouz

LEVANTINE  
STREET FOOD

μενού

## λαχματζούνια (τυλιχτά)

### feygrouz

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

5.80€

### λαχμανικών (v)

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

5.50€

### ζάαταρ το αγριοθύμαρο της Συρίας (v)

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

5.50€

## πεϊνιρλί (πίντε)

### roostic

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

5.80€

### κούσμπασι

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

5.50€

### πεϊνιρλί κοτόπουλο

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

5.50€

### πεϊνιρλί με σουτζούκι

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

5.80€

### πεϊνιρλί με παστουρμά

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

5.80€

## χορτοφαγικές πίτες

### σούρκι

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

5.50€

### ναζίκ μπαϊλντί (δισκευή ιψάμ μπαϊλντί)

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

5.50€

### πράσο ρεζενέ (v)

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

5.50€

### φτόιρ (φατάιρ) (v)

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

5.50€

### ακροβασία (v)

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

5.50€

## σούπες

### μαχλούτα η ανάκατη

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

4.00€

### ισπαχάν (v)

σπανάκι, σέσκουλα, ρεβύθι, φακές και νεράτζι

4.00€

### μπορντούρα (v)

παντζαρόσουπα, ξινόμηλο, καρότο, τζίντζερ & πορτοκάλι

4.00€

### γιαούλα

γιαουρτόσουπα με ρύζι, σπιτικό ζωμό κοτόπουλου & τσιγαρισμένο δυόσμο

4.00€

### συριάνα (v)

συριανό κολοκύθι με αγριοθύμαρο Συρίας μαγειρεμένο με λιαστή ντομάτα & φινόκιο

4.00€

## σαλάτες

### πολύχρωμη feygrouz (v)

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

5.50€

### ταμπουλέ Αντιοχείας

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

5.80€

### ανάμεικτη σαλάτα

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

6.00€

## σπέσιαλ ημέρας

### ρύζι βοσπόρου

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

7.00€

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: ξινολάχανο 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\*** 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€

**γαλατοπούρεκο\*** 4.80€  
yufka<sup>(1)</sup> με κρέμα γαλατοπούρεκο  
και φρέσκο αιγοπρόβειο τυρί

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

## κρέμες Ανατολής

**καζάν ντιπί** 4.80€  
με αγελαδινό και κατσικίσιο γάλα, κρούστα  
από ζαχαροκάλαμο & καραμέλα γάλακτος

**ρυζόγαλο** 3.00€  
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)** 3.20€  
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) 2.60€  
με περγαμόντο

## καφές ibrik<sup>(3)</sup>

**feyrrouz** 3.00€  
χαρμάνι από Κολομβία, Βραζιλία, Ινδία  
καβουρντίζεται αποκλειστικά για το Feyrouz  
και σερβίρεται μόνο εδώ

**arabien** 3.20€  
χαρμάνι feyrrouz με φρεσκοτριμμένο κάρδαμο

**cold brew spiced** 4.00€

.....  
(1) yufka: χειροποίητο φύλλο παραγωγής του feyrrouz  
(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 οἶνος

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 οἶνος

NEGOSKA ROSÉ 2024

Τάτσης | Νεγκόσκα | Γουμένισσα

ΤΙΤΥΡΟΣ ΡΟΖΕ 2024

Τετράμυθος | Άνω Διακοπτό, Αχαΐα

6.80€ 28€

6.20€ 24€

ερυθρός οἶνος

ΤΙΤΥΡΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ 2024

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

6.00€ 24€

# αναψυκτικά & μπύρες

LEVANTINE  
STREET FOOD

## αναψυκτικά

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

## μπύρες

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| bridgita<br>pale ale   strange brew   440ml | 6.00€ |
| έζα pilsner<br>pilsner   330ml              | 4.20€ |
| fisher<br>pilsner   330ml                   | 4.20€ |
| jasmine<br>IPA   330ml                      | 6.00€ |
| clausthaler<br>0% alcohol   330ml           | 4.60€ |
| felicita<br>Italian pilsner   330ml         | 6.00€ |

