



BYZANTINO

Ε Ε Ν Ο Δ Ο Χ Ε Ι Ο



MENU





ΟΡΕΚΤΙΚΑ

APPETIZERS

Φέτα Άρτας τηγανητή σε τραγανό φύλλο με μέλι και σουσάμι	6.50	Local feta cheese wrapped in filo with honey and sesame seeds
Ταλαγάκι στη σχάρα με μαρμελάδα κόκκινης πιπεριάς	7.00	Talagani cheese grilled with red pepper's sauce
Ποικιλία φρέσκων μανιταριών με θυμάρι, σκόρδο και παρθένο ελαιόλαδο	8.50	Variety of mushrooms with thyme, garlic and virgin oil
Γαρίδες Αμβρακικού σε σάλτσα ρομοδορο και τσίλι με φέτα, ελαιόλαδο & τριμμένη ρίγανη	15.00	Fried shrimps from Amvrakikos with pomodoro sauce and tsili with feta cheese, virgin oil and grated oregano

ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

Πανδαισία λαχανικών με ice berg, μαρούλι, λόλα, ρόκα, σπανάκι, λιαστή ντομάτα και τριμμένο ανθότυρο Άρτας	7.50	Green salad with iceberg, lettuce, spinach, lola, rocket, sun dried tomato sauce and anothiro cheese
Ψητά λαχανικά εποχής με κινόα	7.50	Grilled vegetables with kinoa
Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγουράκι, ρόκα, μπουκίτσες από κριθαροκούλουρο, ντόπιες ελιές, φέτα, κάπαρη, ρίγανη και παρθένο ελαιόλαδο	8.00	Greek salad with tomato, cucumber, rocket, olives, dry malt bread, feta cheese, caper, oregano and virgin oil
Πράσινα λαχανικά με κοτόπουλο, τραγανό μπείκον, κρουτόν, φλούδες παρμεζάνας και σάλτσα του Καίσαρα	8.50	Chicken salad with green vegetables, baked bacon, crouton, parmesan flakes and Caesar's sauce





ΖΥΜΑΡΙΚΑ – ΡΙΖΟΤΟ

Spaghetti με φρέσκια
σάλτσα ντομάτας και άρωμα βασιλικού

7.00

Spaghetti με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά

9.00

Πέννες με πολύχρωμα λαχανικά
και τριμμένο ανθότυρο Άρτας

8.50

Σκιουφιχτά με τόνο, κάπαρη και ελιές

9.00

Πέννες με μπουκιές
κοτόπουλου κ σπανάκι
σε ελαφριά κρέμα γάλακτος

9.50

Spaghetti με μελάνι σουπιάς
και γαρίδες Αμβρακικού
σε σάλτσα Pomodoro με πέρλες μπρικ

17.00

Ριζότο με ποικιλίαμανιταριών, κρόκο
Κοζάνης, λάδι τρούφας
και μπισκότο παρμεζάνας

12.00

PASTA- RISOTTO

Spaghetti with fresh
tomato sauce and basil

Spaghetti Bolognese

Penne with vegetables
and anothotyro cheese

Scufichta with tuna, caper and local olives

Penne a la crème
with chicken fillets
and spinach feeling

Spaghetti with cuttlefish ink,
shrimps from Amvrakikos
and pomodoro sauce

Risotto with mushrooms,
safran, truffle oil
and baked parmesan flakes

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Φρέσκος τόνος Ιονίου
στη σχάρα με ψητά λαχανικά
και σάλτσα λεμονιού

14.00

Γαρίδες Αμβρακικού στη σχάρα
με άρωμα Λουΐζας και πράσινα λαχανικά

15.00

SEAFOOD

Grilled fresh tuna with
grilled vegetables and a delicate
lemon sauce

Grilled shrimps with
an aloizia aroma and green vegetables





ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

MAIN DISHES

Κοτόπουλο σουβλάκι σχάρας με ελαφριά sauce λεμονιού, κρεμμυδάκι, ντοματίνια, τραγανές πιτούλες και φρεσκοτηγανισμένες πατάτες	8.50	Chicken souvlaki with light lemon sauce, fresh onions, tomato cherries and greek pita bread served with fresh fried potatoes
Φιλετάκια κοτόπουλου με φρέσκα μανιτάρια σε ελαφριά σάλτσα μουστάρδας με πατατούλες baby κ αρωματικό ρύζι λαχανικών	9.50	Chicken fillets with fresh mushrooms and mustard sauce served with baby potatoes and rise
Φιλέτο κοτόπουλου σιγομαγειρεμένο σε κενό αέρος με σάλτσα από πιπεριά Φλωρίνης με πατατούλες baby κ αρωματικό ρύζι λαχανικών	12.00	Sous vide chicken fillet with pepper's sauce served with baby potatoes and rise
Χοιρινή μπριζόλα σχάρας με ψητά λαχανικά εποχής και πατάτες baby σοτέ	9.00	Grilled pork steak with grilled vegetables and baby potatoes
Χοιρινή ταλιάτα σε γλυκόξινη σάλτσα και άρωμα ούζου με πατατούλες baby κ αρωματικό ρύζι λαχανικών	14.00	Pork tagliata with sweetsour sauce and an ouzo aroma with baby potatoes and rise
Μοσχαρίσια μπριζόλα σχάρας με ψητά λαχανικά εποχής και πατάτες baby σοτέ	14.00	Grilled beef steak with grilled vegetables and baby potatoes
Μενταγιόν από μοσχαρίσιο φιλέτο με πιπεράτη σάλτσα με πατατούλες baby κ αρωματικό ρύζι λαχανικών	20.00	Tender veal fillets with pepper sauce with baby potatoes and rise
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι σχάρας με φρεσκοτηγανισμένες πατάτες	9.00	Grilled beef burger served with fresh fried potatoes
Φιλέτο μοσχαριού rib eye ψητό στα κάρβουνα με άρωμα από θυμάρι και λεμόνι με φρέσκες τηγανιτές πατάτες	32.00	Rib eye grilled with thyme and lemon with fresh fried potatoes





ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

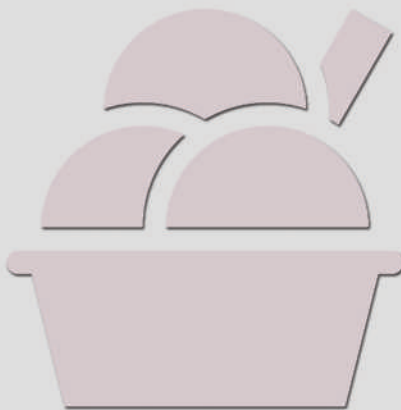
SIDE DISHES

Πλατό τυριών 17.00 Cheese platter
με κριτσίνια,
αποξηραμένα φρούτα
κ ντιπάκι με μαρμελάδα
κόκκινης πιπεριάς

Πλατό αλλαντικών 15.00 Sausages' platter
με φρυγανισμένο ψωμί

ΓΛΥΚΑ / SWEETS

* Ρωτήστε μας για τα γλυκά ημέρας



Χειροποίητο Ψωμί	0.50	Homemade Bread
Χειροποίητο ψωμί με συνοδευτικό ντιπάκι / άτομο	2.00	Homemade bread with dip / person
Λάδι & Ξύδι (ατομικές συσκευασίες 12ml)	1.00	Oil & Vinegar (individual packiging 12ml)







Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο
(απόδειξη ή τιμολόγιο).

Consumer is not obliged to pay
if the notice of payment has not been received
(receipt or invoice).

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Κουτσούμπας

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ

