

lammos

menu

SALADS & COLD STARTERS

Σαλάτες & Κρύα Ορεκτικά

Greek salad (GF) Χωριάτικη σαλάτα	14€
Tuna salad with spinach & capers (GF, DF, NF) Τονοσαλάτα με σπανάκι και κάπαρη	18€
Quinoa salad with marinated shrimps (GF, NF) Ταμπουλέ κινόα με μαριναρισμένες γαρίδες	19€
Mozzarella di buffala with cherry tomatoes & basil (GF, VE) Μοτσαρέλα μπούφαλα με τοματίνια και βασιλικό	16€
Green salad with cashews & mastic vinaigrette (GF, DF, VE, VG) Πράσινη σαλάτα με κάσιους και vinaigrette μαστίχας	15€
Tzatziki (GF, NF, VE) Τζατζίκι	7€
Feta cheese with olive oil & oregano (NF, GF, VE) Φέτα με ελαιόλαδο και ρίγανη	7€
Fish roe spread (DF, GF) Ταραμοσαλάτα από λευκό ταραμά	7€
Greek meze platter with assorted dips & pita Ποικιλία ελληνικών ορεκτικών με πιτάκια και ντιπ	16€
Sea bass ceviche in ouzo & lime (DF, NF, GF) Σεβίτσε λαβράκι μαριναρισμένο με ούζο και λάιμ	18€

HOT STARTERS & TO SHARE

Ζεστά Ορεκτικά & για μοίρασμα

Bread & dip (DF, VE) Ψωμί με συνοδευτικό ντιπ	3€
Pita bread (NF, VE, VG) Πίτα	2€
Fish soup Ψαρόσουπα	13€
Fresh french fries (GF, DF, NF, VG) Φρέσκιες τηγανητές πατάτες	7€
Zucchini chips with tzatziki (NF, VE) Τσιπς κολοκυθιού με τζατζίκι	10€
Seasonal greens with feta (NF, GF, VE) Χόρτα εποχής με φέτα	13€
Grilled sardine fillets with marinated Florina peppers (GF, DF, NF) Σαρδέλα σχάρας με πιπεριές Φλωρίνης	15€
Sea food platter with grilled and fried seafood Πιατέλα θαλασσινών σχάρας και τηγανητά	28€

lammos

menu

HOT STARTERS & TO SHARE

Ζεστά Ορεκτικά & για μοίρασμα

Grilled octopus with seasonal greens (GF, DF, NF) Χταπόδι σχάρας με χόρτα εποχής	28€
Fried squid with aioli (DF) Καλαμάρι τηγανητό με Αγιολί	14€
Steamed mussels in ouzo-mustard vinaigrette (GF, DF) Μύδια αχνιστά με ούζο και vinaigrette μουστάρδας	15€
Roasted vegetables with yogurt-pesto sauce (GF, VE) Ψητά λαχανικά με σάλτσα γιαουρτιού και πέστο	17€
Feta cheese in a crispy pastry with honey & sesame (VE) Φέτα σε τραγανό φύλλο με μέλι και σουσάμι	12€
Grilled shrimps with garlic bread & guacamole (NF) Γαρίδες σχάρας με σκορδόψωμο και γουακαμόλε	23€
Beef meatballs with "tsalafouti" spread & pickled onion (NF) Μοσχαρίσια κεφτεδάκια με τσαλαφούτι και πίκλα κρεμμυδιού	14€

PASTA & RISOTTI

Ζυμαρικά & ριζότο

Risotto Milanese with katiki, saffron, mushrooms & asparagus (VE) Ριζότο Milanese με κατίκι, σαφράν, μανιτάρια και σπαράγγια	20€
Traditional skioufikta with tomato sauce, olives & feta (VE) Σκιουφιχτά με σάλτσα τομάτας, ελιές και φέτα	16€
Rigatoni with chicken in creamy saffron-bacon sauce Ριγκατόνι με κοτόπουλο, μπέικον, σαφράν και κρέμα	18€
Linguini with fresh mussels & Missolonghi bottarga Λιγκουίνι με μύδια και αυγοτάραχο Μεσολογγίου	17€

FROM THE GRILL

Από την σχάρα

Chicken skewer with pita & honey-mustard (DF) Σουβλάκι κοτόπουλου με πίτα και ντιπ μουστάρδα-μέλι	18€
Homemade Florina's kebab with pita & tzatziki (NF) Κεμπάπ Φλώρινας με πίτα και τζατζίκι	17€
Beef tagliata (250g) with potatoes & parmesan (GF, NF) Ταλιάτα Black Angus (250g) με πατάτες και παρμεζάνα	38€
Pork gyros with pita, tzatziki & fries Γύρος χοιρινός με πίτα, τζατζίκι και πατάτες	16€
Pork tenderloin with grilled vegetables & yogurt sauce (GF, NF) Χοιρινό ψαρονέφρι με ψητά λαχανικά και σάλτσα γιαουρτιού	19€
Crispy falafel with quinoa & hummus (DF, VE, VG) Φαλάφελ με ταμπουλέ κινόα και χούμους	14€

lammos menu

FISH & SEA

Ψάρι & Θάλασσα

Crispy sea bass with spinach risotto (NF) 30€
Φιλέτο λαβράκι με ριζότο σπανάκι

Tuna fillet (250g) **with guacamole** (GF, NF, DF) 29€
Φιλέτο τόνου (250g) με γουακαμόλε

Grilled squid with tomato tartare & white fish roe (DF, NF) 22€
Καλαμάρι σάρας με ταρτάρ τομάτας και λευκό ταραμά

Paella with Fish & Seafood (DF, GF) 60€/100€
Ισπανική paella με ψάρι και θαλασσινά

Catch of the day - grilled or bianco per kilo
Φρέσκο ψάρι ημέρας (ψητό ή bianco)

»» Bianco fish +10€ per person

Fresh lobster from Alonissos - grilled, boiled or with pasta per kilo
Φρέσκος αστακός Αλοννήσου (ψητός, βραστός ή με μακαρονάδα)

»» Pasta | Μακαρόνια +5€ per person

SIDE DISHES

Συνοδευτικά πιάτα

Steamed vegetables 6€ **Oven baked baby potatoes** 6€
Βραστά λαχανικά Baby πατάτες φούρνου

Seasonal greens 6€ **Grilled vegetables** 6€
Χόρτα εποχής Ψητά λαχανικά

DESSERTS

Επιδόρπια

Dessert of the day 10€
Γλυκό ημέρας

Strawberry Pavlova with white chocolate mousse & meringue 10€
Τραγανή μαρέγκα με μους λευκής σοκολάτας και φράουλες

Pistachio chocolate with milk chocolate & kataifi layers 13€
Σοκολάτα γάλακτος με κρέμα φιστικιού Αιγίνης και στρώσεις κανταΐφι

Greek cheese platter with seasonal fruits & breadsticks (NF) 17€
Ποικιλία Ελληνικών τυριών με φρούτα και κριτσίνια

Seasonal fruit platter (GF, DF, NF, VG) 10€
Ποικιλία από φρέσκα φρούτα εποχής

Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry (per scoop) 3€
Παγωτό: βανίλια, σοκολάτα, φράουλα (ανά μπάλα)

DIETARY KEY: (GF): **Gluten free** | (DF): **Dairy free** | (NF): **Nuts free** | (VE): **Vegetarian** | (VG): **Vegan**

PRINCESS

SANTIKOS COLLECTION | SKIATHOS

Σε όλες τις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε αγνό παρθένο ελαιόλαδο, στα τηγανιτά και ψητά πιάτα, λάδι που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες. Όλα τα προϊόντα μπορεί να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών και / ή γλουτένη.

Στις τιμές μας περιλαμβάνεται ο νόμιμος φόρος. Διαθέτουμε έντυπο παραπόνων δίπλα στην έξοδο.

Ο πελάτης δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)

Olive oil is used at all salads and high temperature resistant vegetable oil for our fried dishes.

All products may contain traces of nuts and / or gluten. All valid taxes included. Complaint forms are available near the exit.

Customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice)

Αγορανομικός υπεύθυνος: Βαλαβάνης Αλέξης