

Επέστρεφε

Επέστρεφε συχνά και παίρνε με,
αγαπημένη αίσθησις επέστρεφε και παίρνε με --
όταν ξυπνά του σώματος η μνήμη,
κ' επιθυμία παληά ξαναπερνά στο αίμα·
όταν τα χείλη και το δέρμα ενθυμούνται,
κ' αισθάνονται τα χέρια σαν ν' αγγίζουν πάλι.

Επέστρεφε συχνά και παίρνε με την νύχτα,
όταν τα χείλη και το δέρμα ενθυμούνται....

Κωνσταντίνος Π. Καβάφης
(Έλληνας ποιητής 1863-1933)

Come back

Come back often and hold me,
Most wanted sensation come back and hold me
When the body's memory awakens,
And the old desire rush in the blood
When the lips and the skin remember
And feeling the hands as they used to touch

Come back often and hold me in the night
When the lips and the skin remember

Constantine Kavafis
(Greek Poet 1863-1933)

life at
LYKOVRSI
RESTAURANT
EST 1969

Chef Nena Ismyrnoğlu

Προζυμένιο ψωμί με αρωματισμένο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Sourdough bread with herbed extra virgin olive oil	2,50€
Ταραμοσαλάτα με ελαιόλαδο Fish roe cream "taramosalata" with virgin olive oil	9,00€
Μαλακή φέτα με πικάντικη σάλτσα πιπεριάς και ελαιόλαδο Soft feta with chili pepper sauce and olive oil Gluten free	8,00€
Ντοματοσαλάτα με σκοτύρι, ελιές θρούμπες Χαλκιδικής, αγγούρι, πιπεριά, φρέσκο κρεμμύδι, βασιλικό, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ξύδι ροδιού Tomato salad with «skotyri» cheese, black olives from Chalkidiki, cucumber, peppers, spring onion, basil and extra virgin olive oil-pomegranate vinegar dressing Vegetarian-Gluten Free	13,00€
Πρασινάδες με κολοκύθι, μαραθόριζα, βότανα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και μοσχολέμονο Green leaves with seasonal fruits, zucchini, fennel, herbs and extra virgin olive oil-lime dressing Vegan-Gluten Free	10,00€
Με φιλέτο κοτόπουλο // With chicken fillet	15,00€
Λαβράκι ελαφροκαπνισμένο με πρασινάδες, φρέσκαμανιτάρια και σάλτσα καπνιστής μελιτζάνας Smoked seabass with greens, fresh mushrooms and smoked aubergine sauce Gluten free	17,00€
Λαχανικά ψητά με εσπεριδοειδή, μαυροσούσαμο και Κορινθιακή σταφίδα-τσίλι Grilled vegetables with citrus fruits, black sesame, Corinthian chili-raisins Vegan-Gluten Free	10,00€
Μελιτζάνες στον ξυλόφουρνο με κεφαλοτύρι Νιώτικο, φέτα μαλακή, ψητή ντομάτα, και βασιλικό Wood fired cooked eggplants with Kefalotyri from Ios, soft feta, roasted tomato and basil Vegetarian-Gluten free	10,00€
Φρέσκα ζυμαρικά με πέστο βασιλικού και ψητή ντομάτα Fresh pasta with basil pesto and roasted tomato Vegetarian	10,00€
Φρέσκα ζυμαρικά μεμανιτάρια εποχής, παλαιωμένη γραβιέρα και φρέσκο θυμάρι Fresh pasta with seasonal mushrooms, aged gruyere and fresh thyme Vegetarian	15,00€
Στριφτάρια με «γαρίδες σαγανάκι», γραβιέρα, τσαλαφούτι και κρόκο Κοζάνης "Striftaria" traditional pasta with "saganaki shrimp", gruyere, "tsalafouti" cream cheese and saffron "krokos from Kozani"	21,00€

Πεινιρλί με βουβαλίσια στρατσιατέλα Κερκίνης του Πρέκα και βούτυρο με αυγοτάραχο τρίμμα Τρικαλινού (2τμχ) Peinirli with Prekas' buffalo stracciatella from Kerkini and Trikalinos' grated egg roe butter (2pcs)	14,00€
Θράψαλο με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα "Thrap сало" flying squid with smoked eggplant	15,00€
Σαρδέλες με φάβα, ψητά ντοματίνια και κάπαρη Sardines with roasted cherry tomatoes and capers Gluten free	14,00€
Γαρίδες με ταραμά και φρέσκα κρίταμα Shrimp with fish roe "taramosalata" and fresh samphire	17,00€
Σφυρίδα σχάρας με χόρτα εποχής και λαδολέμονο με κρόκο Κοζάνης Grouper fish with seasonal greens and lemon-oil sauce with saffron Gluten free	26,00€
Κεφτεδάκια ψητά με πατάτες τηγανιτές και σάλτσα γιαουρτιού Meatballs on coals with fried potatoes and yogurt sauce	14,00€
Στήθος κόκορα με πέστο βασιλικού, ψητή ντομάτα και πουρέ γλυκοπατάτας με ελαιόλαδο Rooster breast with basil pesto, roasted tomato, sweet potato purée with olive oil Gluten free	18,00€
Αρνάκι στα κάρβουνα με πατάτες κυδωνάτες και σάλτσα με φρέσκια ρίγανη και δυόσμο Grilled lamb shank with roasted "stamnagathi" greens and fennel-peppermint lemon-oil sauce Gluten Free	20,00€
Κοντοσουβλι Ελληνικού χοίρου με άζυμες πίτες, γιαούρτι και δυόσμο Greek pork "Kontosouvli" with unleavened pies, yogurt and peppermint	17,00€
Tagliatta μοσχαρίσια με ελαιόλαδο, δενδρολίβανο και ψητά λαχανικά εποχής Beef tagliatta with olive oil, rosemary and seasonal roasted vegetables Gluten free	29,00€
Πίτσα με σάλτσα ντομάτα, νιώτικη γραβιέρα, σκοτύρι, φρέσκια ρίγανη και ελαιόλαδο Pizza with fresh tomato sauce, «niotiki» gruyere, "skotyri", fresh oregano and virgin olive oil Vegetarian	14,00€
Πίτσα με προσούτο Δράμας, γραβιέρα, μοτσαρέλα Κερκίνης, πέστο βασιλικού και ψητά ντοματίνια Pizza with prosciutto from Drama, gruyere, mozzarella from Kerkini, basil pesto and roasted cherry tomatoes	16,00€
Τυριά Ελληνικά με κυδωνόπαστο, φρούτα εποχής και παξιμάδι χαρουπιού Greek cheese variety with quince paste, seasonal fruits and carob rusk	18,00€

desserts

Εκμέκ -παγωτό με τσουρέκι μαστίχα, παγωτό καϊμάκι και φιστίκι Αιγίνης Ekmek ice cream with "mastiha tsoureki", kaimaki ice cream and pistachio from Aegina	11,00€
Προφιτερόλ με χoux βανίλιας, σοκολατένια κρέμα και σάλτσα τραγανής πραλίνας Profiterole with vanilla choux, chocolate cream and crispy hazelnut sauce	11,00€
Παγωτό λουκούμι με γλυκό τριαντάφυλλο και μπισκότο λεμόνι "Loukoumi" ice cream with rose spoon sweet and lemon biscuit Vegetarian	9,00€
Γλυκό κουταλιού //Traditional spoon sweet	3,00€
Παγωτό (βανίλια, σοκολάτα, λουκούμι, φιστίκι, καϊμάκι) Ice cream (vanilla, chocolate, "loukoumi", pistachio, kaimaki)	4,00€
Σορμπέ από φρέσκα φρούτα (μοσχολέμονο, φράουλα, λεμόνι) Sorbet (lime, strawberry, lemon)	4,00€

Αγορανομικός Υπεύθυνος Δεληγιαννίδης Δημήτριος

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α, Δημοτικά Τέλη και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο Απόδειξη-τιμολόγιο.

Prices include vat and all legal charges. For any claims we keep special forms in a separate box next to the exit.
Customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received Receipt-invoice