

# Μενού

## ΤΑ ΠΡΩΤΑ

**Ζεστό προζυμένιο Ψωμί** παραγωγής μας με αρωματικό βούτυρο

**Ελαιόλαδο** εξαιρετικό παρθένο 60 ml “Manoli” ποικιλία ψιλολιά – κορωνέικη

**Ντάκος** ταρτάκι κρούστας, κρέμα κρητικών τυριών, τομάτα, ρίγανη

**Η γραβιέρα πριν και μετά:** Ως ζεστόπηχτο φρέσκο τυράκι της στιγμής από κατσικίσιο γάλα με δυόσμο και γεμιστή με φρέσκο δυόσμο σε χωριάτικο φύλλο και κερήθρα θυμαρίσιου μελιού

**Τα καλιτσούνια\*** χειροποίητα παραγωγής μας στο τηγάκι: Χορτοκαλίτσουνο, τυρένιο, ανάμεικτο ολικής, λουκάνικο και γραβιέρα, σαρικοπιτάκι χαρουπιού

**Χοχλιοί μπουμπουριστοί** με φρέσκο δεντρολίβανο, παλαιωμένο ξύδι μαρουβά, βούτυρο και ψητό σκόρδο

**Κρεατότουρτα** με αρνί, ζυγούρι, γραβιέρα, τυρομάλαμα, αυγολέμονο και δυόσμο

**Ανοιχτή Μαραθοτυρόπιτα:** Ξεροτήγανο, κρέμα μάραθου και μυρωδικών, κρέμα μυζήθρας

**Απάκι «capraccio»** με ξυδάτη σάλτσα, κρέμα παλαιωμένης γραβιέρας, τζελ πορτοκαλιού, αράπικο φιστίκι, ροζ πιπέρι και φρέσκο θυμάρι

**Ντολμαδάκια** αμπελόφυλλο με ρύζι και μυρωδικά ή ανθοί με ρύζι και μυρωδικά ή μιξ

## ΟΙ ΣΑΛΑΤΕΣ

**Πράσινη σαλάτα** του κρητικού καφενεΐου:

Διάφορα πράσινα εποχής, αγκινάρα, αβοκάντο, φασολάκια

**Τοματοσαλάτα:** Τομάτες και τοματίνια, μυρωδικά, γαλομυζήθρα

**Χόρτα σχάρας εποχής** (άγρια και ήμερα), ψητή πιπεριά, καβουρδισμένα αμύγδαλα στο στακοβούτυρο, λεμονόξυδο, φρέσκος ανθότυρος, ασκορδουλάκοι

**Μελιτζανοσαλάτα** με τομάτα, πιπεριά Φλωρίνης, καρύδι, μυρωδικά, σκορδόλαδο, ξινομυζήθρα

## ΤΑ ΔΕΥΤΕΡΑ

**Γαμοπίλαφο** παραδοσιακό με ζυγούρι και πρόβειο γιαούρτι

**Κουνέλι οφτό** με πουρέ μελιτζάνας και ξινόχοντρο, παντζάρι, σκόρδο, αμύγδαλο, μυζήθρα και σάλτσα στιφάδο

**Όρνιθα** (φιλέτο) λεμονάτη στον φούρνο με φασκόμηλο και μέλι, κολοκυθάκια στη σχάρα και σάλτσα ψητού

**Αρνί τσιγαριστό** στιφάδο με σύζουμο κοφτό μακαρόνι, ξερό ανθότυρο και κρέμα στάκας

**Συκώτι αρνίσιο** σωτέ με ξυδάτη σάλτσα πετιμεζιού, ψητοί ασκορδουλάκοι, φρούτο εποχής, πουρές άγριου μάραθου και μαραθόριζας

**Φρεσκοζυμωμένοι κεφτέδες σχάρας** γεμιστοί με γραβιέρα σε τραγανή σφακιανή πίτα, στραγγιστό γιαούρτι, σάλτσα τομάτας και πατάτες τηγανητές στο ελαιόλαδο

**Αυγά με τη στάκα** σε Ραβιόλο (θυμάρι, αμύγδαλο, μανιτάρι, τρούφα)

**Φουκάκι:** Χοιρινή τηγανιά με πατάτες (πουρέ, chips, σωτέ)

**Χυλοπίτες** με κατσικίσιο γάλα, καρύδι, βασιλικό, ανθόγαλο και ξερό ανθότυρο

**Φιλέτο ψάρι ημέρας** σαν ψαρόσουπα με λαχανικά

## ΓΛΥΚΑ

**Σοκολατόπιτα** χαρουπιού με βάση brownie, κρέμα patisserie, σαντιγί, καραμέλα γάλακτος και καραμελωμένα φιστίκια

**Γαλακτομπούρεκο** με στακοβούτυρο και παγωτό κρέμα-ροδόνηρο (χρόνος παρασκευής 25 λεπτά)

**Χανιώτικο ξεροτήγανο** με κρέμα λεμονιού και καμμένη μαρέγκα

## ΤΥΡΙΑ

Από επιλεγμένα κρητικά τυροκομεία

**Γραβιέρα** 12μηνης ωρίμανσης

**Γραβιέρα** 24μηνης ωρίμανσης

**Γραβιέρα** με μπούκοβο

**Γραβιέρα** με θρούμπι

**Ανθότυρος** ξηρός

**Ανθότυρος** ξηρός με μπούκοβο

**Ανθότυρος** ξηρός με θυμάρι

**Ανθότυρος** ξηρός σε οινολάσπη

**Φρέσκος ανθότυρος**

**Ξύγαλο**

**Γαλομυζήθρα**

**Ξινομυζήθρα**

Πλατώ τυριών μεγάλο

Πλατώ τυριών μικρό

## ΠΟΤΑ

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ/ΗΔΥΠΟΤΑ ΧΥΜΑ

**Προϊόν απόσταξης** μικρών αποσταγματοποιών  
(διήμερων) Σμαραγδάκης Ηράκλειο 200ml

**Προϊόν απόσταξης με μέλι** μικρών αποσταγματοποιών  
(διήμερων) 200ml

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ/ΗΔΥΠΟΤΑ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΑ

**Τσικουδιά** 35°N Blend 200ml

**Τσικουδιά** 35°N Syrah 200ml

**Τσικουδιά** 35°N Blend 500ml

**Τσικουδιά** 35°N Syrah 500ml

**Τσικουδιά** Λυραράκη Πλυτό 200ml

**Τσικουδιά** Λυραράκη Λιάτικο 200ml

**Τσικουδιά** Λυραράκη Πλυτό 500

**Τσικουδιά** Λυραράκη Λιάτικο 500ml

**Τσικουδιά** Μιχαλάκη Ασύρτικο 200ml

**Τσικουδιά** Μιχαλάκη Μανδηλάρι 200ml

**Τσικουδιά** Πνευματικάκη 200ml

**Τσικουδιά** Οινοποιείο Μανουσάκη 500ml

**Ρακόμελο** Πνευματικάκη 200ml

ΜΠΥΡΕΣ

**Brink's Lager Bio** 0.33lt

**LYRA Golden Ale** 0.33lt

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

**Πορτοκαλάδα** 250ml

**Γκαζόζα** 250ml

**Λεμονάδα** 250ml

**Σόδα** 250ml

**Μπυράλ** 250ml

**Green Cola** 250ml

**Νερό** Ζαρός 1L

**Νερό** Ανθρακούχο Ζαρός 1L



**χαρούπι** — κρητικό εστιατόριο

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παπαδογιαννάκης Ιωάννης.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για πιθανές αλλεργίες. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Το κατάστημα διαθέτει εγκεκριμένο θερματικό αποδοχής καρτών POS. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

Χρήση μόνο εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.

\*Καταψύχεται μετά την παρασκευή.

