



LAZARO 1971

M E N U

WELCOME DRINK

Deus rosato

ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ / WELCOME

Κρέμα καπνιστής φέτας με κρουτόν από κουλούρι
Θεσσαλονίκης και φρέσκο ελαιόλαδο

Smoked feta cheese cream with crouton from Thessaloniki's bagel
and fresh oil

ΣΑΛΑΤΑ / SALAD

Ελληνική Δημιουργική με ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης, αγγούρι,
πάστα ελιάς, κρεμμύδι, ντακάκια χαρουπιού, βινεγκρέτ ψητής
ντομάτας, ελαιόλαδο & τηγανητοί κύβοι φέτας

Greek Creative with tomatoes, Florina pepper, cucumber, olive
paste, dry onion, carob rusks, smoked tomato vinaigrette, olive oil &
fried feta cheese dices

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETISER

Μανιτάρια γεμιστά με καπνιστή πανσέτα, πολύχρωμες πιπεριές,
κρούστα από κασέρι & σάλτσα καπνιστής ντομάτας

Stuffed mushrooms with smoked pork belly, assorted peppers,
kasseri cheese crust & smoked tomato sauce

— & —

Μπουρεκάκια Κρητικά με ψαχνό από κοτόπουλο, καπνιστό
απάκι, γραβιέρα Κρήτης & μαρμελάδα ντομάτας αρωματισμένη
με αρμπαρόριζα

Cretan rolls with chicken meat, smoked apaki, (traditional pork meat)
& tomato jam scented with ginger

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ / MAIN COURSE

Ψαρονέφρι γεμιστό σχάρας με χαλούμι, τυλιγμένο με λόζα
Κέας, σάλτσα λεμονοθύμαρου & νεαρές πατάτες βουτύρου

Stuffed grill pork Tenderloin with halloumi, wrapped with Loza
prosciutto, lemon & thyme sauce & buttered baby potatoes

— ή / or —

Αρνάκι τυλιχτό σε αμπελόφυλλα μαγειρεμένο στους ζωμούς του
πάνω σε νιόκι τυριού

Lamb wrapped with vine leaves cooked in its broth on cheese
gnocchi

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ / DESSERT

Μπακλαβάς αποδομημένος με φύλλα κρούστας &
καραμελωμένα φυστίκια Αιγίνης

Baklava reconstructed with pastry sheets & caramelized pistachio

— ή / or —

Πάβλοβα με κρέμα από ελληνικά τυριά, μέλι & σάλτσα
φράουλας

Pavlova with Greek cheese's cream, honey & strawberry sauce

ΠΟΤΟ / DRINK

1 ποτήρι IONOS λευκό ή κόκκινο

1 glass IONOS white or red

Για κατόχους Mastercard®
34€ / άτομο

για κατόχους λοιπών καρτών
41€ / άτομο

for Mastercard cardholders
34€ / person

for other cardholders
41€ / person

Presented by

THIS
IS
ATHENS