



KOOC
taverna secrets

menu secrets

ορεκτικά // appetizers

Τόνος ταρτάρ με ψητή μελιτζάνα, καπνιστό χέλι και σάλτσα αυγοτάραχο
Tuna tartar with grilled aubergine, smoked eel salad and bottarga sauce
23,50€

Καλαμάρι σχάρας μαριναρισμένο σε λάιμ, λέμονγκρας, κόλιανδρο, τσίλι και χούμους με τζίντζερ
Grilled calamari marinated in lime, lemongrass, coriander, chili with ginger hummus
19,00€

Μαρουλοντολμάδες θαλασσινών με γαρίδες και караβίδες σε σάλτσα ζαφοράς, εστραγκόν και dry Martini
Lettuce rolls stuffed with prawns and crayfish in saffron sauce with dry martini and tarragon
23,50€

Σαρδέλες σχάρας γεμιστές με πέστο αρακά και βινεγκρέτ σόγιας, λεμονιού
Grilled sardines stuffed with pea pesto and lemon dressing
16,00€

Κροκέτα ημίλιαστης ντομάτας με πέστο φέτας και μπαμπαγκανούς
Sundried tomatoes croquette with feta cheese pesto and baba ganoush
16,00€

Μανιτάρια και σπαράγγια σχάρας μαριναρισμένα σε πελτέ ντομάτας, λέμονγκρας, τζίντζερ με γιαούρτι τρούφας
Grilled mushrooms and asparagus marinated in tomato paste, lemongrass and ginger with truffle scented yoghurt
18,00€

Χαλούμι σχάρας με πουρέ γλυκολέμονων και χαρίσσα πράσινης ελιάς
Grilled haloumi cheese with sweet lemon puree and green olive harissa
16,00€

σαλάτες // salads

Χωριάτικη σαλάτα με ψητές πίτες, πάστα ελιάς και βινεγκρέτ φέτας
Greek salad with pita bread, olive paste and feta cheese vinaigrette
16,50€

Σαλάτα με αντίβ, βαλεριάνα, άισμπεργκ, ραντίτσιο, ψητά καρύδια σε πικάντικο μίγμα μπαχαρικών, κατσικίσιο τυρί μπρυλέ και βινεγκρέτ πορτοκαλιού
Medley of greens with gratinated goat cheese, spicy walnuts, orange and balsamic vinaigrette
17,50€

Πράσινη σαλάτα με αβοκάντο και βινεγκρέτ καλαμάνζι
Green salad with avocado and kalamanzi dressing
16,00€

κυρίως πιάτα // main courses

Σφυρίδα φιλέτο με βινεγκρέτ εσπεριδοειδών και λαχανικά
Grilled grouper fillet with citrus vinaigrette and vegetables
35,00€

Μακαρονάδα με γαρίδες, μους αυγοτάραχο και σάλτσα ζαφορά
Spaghetti with prawns, bottarga mousse and saffron sauce
37.00€

Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας, αγκινάρες, σπαράγγια,
γιαούρτι, βινεγκρέτ λάιμ και μέλι
*Grilled chicken fillet, artichokes, asparagus,
yogurt and lime honey vinaigrette*
26,00€

Μοσχαρίσια σουτζουκάκια με τσάτνευ ντομάτας,
γεμιστά με τυρί φέτα, ταμπουλέ μπρόκολου, φρέσκα μυρωδικά
και βινεγκρέτ μουστάρδας Dijon και λεμόνι
*Grilled minced veal rolls with tomato chutney,
stuffed with feta cheese, served with broccoli tabbouleh,
mix herbs, lemon and Dijon mustard vinaigrette*
25,00€

Μουσακάς με αρνίσιο κιμά και μπεσαμέλ από κασέρι και γιαούρτι
*"Mousaka" with minced lamb topped with yogurt cream
and "kasseri" cheese (served lukewarm)*
26,00€

Φιλέτο μοσχάρι με ψητά μανιτάρια και βινεγκρέτ μαυροδάφνης, τρούφα
*Prime veal tenderloin with grilled mushrooms
and truffle mavrodafni fortified wine vinaigrette*
32,00€

επιδόρπια // desserts

Πάβλοβα με φύλλα μαρέγκας, ροζ πιπέρι, φράουλες και
κρεμ ανγκλέζ θυμαριού
"Pavlova" millefeuille with strawberries, pink pepper and creme Anglaise
13,00€

Τάρτα λεμονιού με παγωτό από φρέσκο κουρκουμά,
λέμονγκρας, τζίντζερ και μέλι
*Lemon and lime tart with ice cream of fresh turmeric,
ginger, lemongrass and honey*
13,00€

Κροκέτες πικρής σοκολάτας
με σορμπέ μάνγκο και σιρόπι Mandarin Napoleon
*Bitter chocolate croquettes
with mango sorbet and Mandarin Napoleon syrup*
13,00€

Γαλακτομπούρεκο με τυρί μασκαρπόνε, μαύρες σταφίδες,
χουρμάδες, σιρόπι ροδόνηρου και σορμπέ ούζου
*"Galaktobourek", mascarpone cheese wrapped in phyllo pastry
with black raisins, dates, rosewater syrup and ouzo sorbet*
13,00€