

KOOC
taverna secrets

menu secrets

ορεκτικά // appetizers

Χειροποίητα ψωμιά με τάπεναντ ελιάς Καλαμών, πετιμέζι και κρέμα φέτας
*Homemade bread with Kalamata olive paste
grape molasses and feta cheese spread*

1,60€

κατ' άτομο/per person

Καλαμάρι σχάρας μαριναρισμένο σε λάιμ, λέμονγκρας, κόλιανδρο,
τσίλι και χούμους με τζίντζερ

*Grilled calamari marinated in lime, lemongrass, coriander,
chili with ginger hummus*

18,00€

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*

22,50€

Σαρδέλες σχάρας γεμιστές με πέστο αρακά
και βινεγκρέτ σόγιας-λεμονιού

Grilled sardines stuffed with pea pesto and lemon dressing

17,00€

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

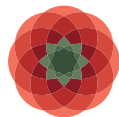
15,00€

Μιλφέϊγ τηγανιτής μελιτζάνας με muhammara και μους φέτας
Aubergine mille-feuille with muhammara and feta cheese mousse

15,00€

Κροκέτα φέτας με σαλάτα καρπούζι και σιρόπι λάιμ
Feta cheese croquettes, watermelon salad, lime syrup

15,50€



KOOC
taverna secrets

menu secrets

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 πράσινα λαχανικά, αβοκάντο, σπαράγγια, βασιλικός και βινεγκρέτ μαύρου σκόρδου και μέλι
Medley of greens with avocado, asparagus, basil and black garlic – honey vinaigrette
15,00€

Σαλάτα με αντίβ, ραντίτσιο, ρόκα, χρυσά και κόκκινα παντζάρια, μαρούλι και βινεγκρέτ ξίδι Sherry, ρόδι και λεμόνι
Beetroot salad, radicchio, endive, lettuce with Sherry – pomegranate – lemon vinaigrette
17,00€

κυρίως πιάτα // main courses

Ψάρι ημέρας φιλέτο με βραστά λαχανικά και βινεγκρέτ κίτρου
Today's fish fillet with boiled vegetables and citrus dressing
35,00€

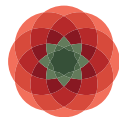
Σπαγγέτι με πέστο από σπαράγγια, μέντα, βασιλικό, φυστίκια Αιγίνης και παρμεζάνα
Spaghetti with asparagus, mint, basil, pistachios and parmesan cheese pesto
22,00€

Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας, σάλτσα πορτοκάλι, λεμόνι, κανέλα, κάρδαμο και σαλάτα μεσκλάν, μοτσαρέλα
Grilled chicken fillet, orange, lemon, cinnamon, cardamom sauce with mesclun salad, mozzarella
24,00€

Χοιρινό σουβλάκι μαριναρισμένο σε ούζο, τζατζίκι μαραθόριζας, χαρίσσα και χειροποίητη πίτα
Grilled pork skewers marinated in ouzo, fennel bulb tzatziki, harissa and handmade pita bread
28,00€

Μοσχαρίσια σουτζουκάκια με τσάτνευ ντομάτας, γεμιστά με φέτα, κους κους μελιτζάνας και φρέσκα μυρωδικά
Grilled minced veal rolls with tomato chutney, stuffed with feta cheese, served with aubergine couscous and mix herbs
24,00€

Μουσακάς με αρνίσιο κιμά και μπεσαμέλ από κασέρι και γιαούρτι
"Mousaka" with minced lamb topped with yoghurt cream and 'kasseri' cheese (served lukewarm)
25,00€



KOOC
taverna secrets

menu secrets

επιδόρπια // desserts

Πάβλοβα με φράουλες σιρόπι βασιλικού και σορμπέ βασιλικού
Strawberry pavlova with basil syrup and basil sorbet

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
"Galaktoboureko", mascarpone cheese wrapped in phyllo pastry
with black raisins, dates, rosewater syrup and ouzo sorbet

13,00€