

KOOC
taverna secrets

menu secrets

ορεκτικά // appetizers

Χειροποίητα ψωμιά με τάπεναντ ελιάς Καλαμών και κρέμα φέτας
Homemade bread with Kalamata olives tapenade and feta cheese spread

1,50€

κατ' άτομο/per person

Κολοκυθόσουπα με ρεβύθια και γιαούρτι
Pumpkin soup with crispy chickpeas and yogurt

11,00€

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

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

15,50€

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*

21,50€

Ρολάκια σαρδέλας με σταφίδα, κουκουνάρι και ξύσμα πορτοκαλιού
Stuffed sardines with raisins, pine nuts and orange peel

14,50€

Μανιτάρια μαριναρισμένα σε πελτέ ντομάτας, λέμονγκρας, τζίντζερ
πάνω σε γιαούρτι αρωματισμένο με λάδι τρούφας

*Grilled mushrooms marinated in tomato paste, lemongrass, ginger
in yogurt scented with truffle oil*

15,20€

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

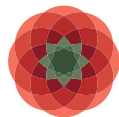
15,00€

Μελιτζάνα ψητή με τσιμιτσούρι γιαούρτι
Baked smoked aubergine with yogurt, tahini and herbs

13,00€

Φάβα Σαντορίνης παντρεμένη με ντομάτα και κάπαρη
Sauteed fava beans from Santorini with tomatoes and caper

12,50€



KOOC
taverna secrets

menu secrets

σαλάτες // salads

Χωριάτικη σαλάτα με βινεγκρέτ φέτας και ψητές πίτες
Greek salad with pita bread, olive paste and feta cheese vinaigrette
15,00€

Σαλάτα με ψητά πατζάρια, ψητά καρότα baby, ψητά κρεμμύδια, φακές Beluga, άρμη Μεσσηνίας και βινεγκρέτ μπαλσάμικο, μέλι
Baked beetroot, baby carrots, onions, Beluga lentils, 'armi' cheese from Messinia and honey vinaigrette
15,00€

Πράσινη σαλάτα με ρόδι, ψητά φιστίκια Αιγίνης και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών
Green salad with pomegranate, grilled pistachio and citrus dressing
14,50€

κυρίως πιάτα // main courses

Ψάρι ημέρας φιλέτο με βραστά λαχανικά και βινεγκρέτ κίτρου
Today's fish fillet with boiled vegetables and citrus dressing
29,00€

Σπαγγέτι με γαρίδες σχάρας, μους αυγοτάραχο με σάλτσα ζαφοράς
Spaghetti with prawns and 'bottarga' mousse with saffron sauce
32.50€

Κοτόπουλο σουβλάκι με ψητά λαχανικά και βινεγκρέτ λάιμ
Grilled chicken skewers with grilled vegetables and lemon balm sauce
23,00€

Σπαγγέτι μεμανιτάρια, πέστο βασιλικού, κόλιανδρου και πάστα τρούφας
Spaghetti with mushrooms, basil -coriander pesto and truffle paste
21,00€

Μοσχαρίσια σουτζουκάκια με τσάντνευ ντομάτας, γεμιστά με φέτα, ταμπουλέ μπρόκολου, φαγόπυρου
Grilled minced veal rolls with tomato chutney, stuffed with feta cheese, served with broccoli tabbouleh and buckwheat
23,00€

Μουσακάς με αρνίσιο κιμά και μπεσαμέλ από κασέρι και γιαούρτι
"Mousaka" with minced lamb topped with yogurt cream and 'kasseri' cheese (served lukewarm)
23,00€

Γουρνοπούλα φούρνου με χαρίσα, βερίκοκα και πατάτες φούρνου
'Gournopoula': Traditional baked pork with apricot harissa and baked potatoes
25,00€



KOOC
taverna secrets

menu secrets

επιδόρπια // desserts

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*
12,00€

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*
12,00€