

## STARTERS

- FALAFEL & HUMMUS** €9.00  
falafel, served hot, with hummus, fermented peppers, walnuts & grilled pita
- MIDDLE EASTERN DIPS** €9.00  
Muhammara - floriga peppers, walnuts, pomegranate molasses, lemon  
Baba Ganoush - char-roasted aubergine, tahini, lemon juice | Hummus - chickpeas, tahini, lemon, garlic, cumin | Served with grilled pita
- CRISPY PANKO CHICKEN BITES** €9.50  
tender chicken fillet strips, in our house-seasoned panko, fried until golden & crisp, served with honey-mayo dip
- TOASTED SESAME HALLOUMI BITES** €10.00  
halloumi bites encrusted in toasted sesame, finished with drops of organic sweet grape molasses

## SALADS

- WARM MUSHROOM & BEETROOT** €12.80  
sautéed portobello & button mushrooms with garlic, truffle oil, beetroot, celery, finished with a herbed lemon dressing
- GREEK SALAD** €13.00  
tomato & cucumber, mixed peppers, red onion, Kalamata olives, Greek feta, dressed with organic olive oil, lemon & oregano
- CRISPY PANKO CHICKEN** €14.00  
chef's panko-crust chicken fillet - golden & crisp, served with mixed leaves, cherry tomatoes & Parmesan flakes, dressing honey-balsamic vinaigrette
- CHICKEN CAESAR SALAD** €14.00  
grilled chicken fillet, crisp romaine lettuce, dehydrated prosciutto, toasted croutons & Parmesan flakes, Caesar dressing  
*Option: replace chicken with prawns.....+€2.00*
- SESAME HALLOUMI & ORANGE** €14.50  
toasted sesame halloumi, fresh orange segments, seasonal fruit, mixed leaves, dressing citrus-honey vinaigrette
- MEDITERRANEAN QUINOA BOWL** €14.80  
quinoa tossed with dried apricots, warm chevre cheese, mixed peppers, toasted almond flakes, mixed leaves, pomegranate seeds dressed with our signature honey balsamic vinaigrette  
*Option: replace chevre cheese with grilled chicken filleted strips*
- BAKED SALMON & AVOCADO** €17.50  
fresh salmon, baked & accompanied with baby rocket, mixed peppers, pickled fennel, sun dried tomatoes, avocado mousse, dressed with a citrus-honey vinaigrette

## PASTA & RISOTTO *select your pasta: linguine or penne premium quality, made without egg*

- LINGUINE ALLA CARBONARA** €12.80  
linguine with bacon, parmesan, garlic, finished in our silky carbonara sauce
- PENNE AL PESTO** €12.80  
penne tossed with Ousia's house-made basil pesto cherry tomatoes & a delicate touch of cream  
*Option: add diced chicken fillet to your pasta.....+€3.00*
- MUSHROOM & BEETROOT CON PENNE** €12.80  
penne tossed with sautéed portobello & button mushroom, beetroot, garlic, celery finished with Mediterranean herbs, a touch of truffle oil & coconut cream
- CREAMY MUSHROOM PENNE** €12.80  
penne tossed with sautéed fresh mushrooms & garlic, deglazed with white wine, finished with fresh cream & parmesan
- LINGUINE ALLA BOLOGNESE** €14.80  
linguine served with a slow-simmered Bolognese of Angus beef mince in our rich tomato sauce
- PENNE AL POLLO** €14.80  
penne tossed with tender diced chicken fillet strips, sautéed with garlic, onion, mushrooms & finished in a tomato-cream sauce
- SEAPRAWN LINGUINE** €16.00  
linguine with sea prawns delicately sautéed in garlic, white wine, finished in our silky tomato-cream sauce  
*Option: add fresh salmon.....+€6.00*
- LINGUINE BEEF STROGANOFF** €19.00  
tender prime beef, sautéed with garlic, onion, mushrooms and finished in a rich, creamy stroganoff sauce & tossed with linguine
- MUSHROOM RISOTTO** €13.80  
Arborio risotto sautéed with fresh mushrooms, garlic, onion, white wine, finished with butter & parmesan  
*Option: add diced chicken fillet to your risotto.....+€3.00*
- SALMON RISOTTO** €19.00  
arborio risotto sautéed with garlic, onion, tomato sauce, white wine, finished with butter and parmesan, topped with tender salmon

## SIDE DISHES €4.00

- MIXED SALAD** mixed leaves, sliced radish & mixed peppers, dressed with house vinaigrette
- BASMATI RICE** steamed basmati rice, finished with cold pressed olive oil
- QUINOA** dressed in a blend of beetroot, lemon, coriander & olive oil, with pomegranate seeds
- ROASTED VEGETABLES** mushrooms, courgette, carrots, mixed peppers

- MAMA'S CHICKEN LIVER PATE** €11.00  
chicken liver sautéed in butter, garlic, shallots, bacon, brandy, cream, blended smooth to spread with roasted pistachios - served with seasonal jam & toasted ciabatta
- CAULIFLOWER FLORETS** €11.00  
golden-fried cauliflower florets, finished with tahini, za'atar & sumac
- ROASTED PRAWNS** €11.00  
oven-roasted prawns with garlic, lemon, & cold-pressed olive oil, served with a relish of pickled peppers, walnuts & sumac
- CRISPY CALAMARI BITES** €12.50  
tender baby calamari, lightly battered with Mediterranean seasoning fried until crisp served with a citrus mayo sauce

## MAINS

- FALAFEL, QUINOA & ROASTED VEGETABLES** €13.50  
falafel, quinoa blended with beetroot, lemon, coriander, olive oil, roasted vegetables, finished with grape & pomegranate molasses & tahini
- VEGETARIAN MOUSSAKA** €13.50  
layers of aubergine, zucchini, potato & tomato, topped with a béchamel sauce & grated halloumi, traditionally baked in a clay pot, served with mixed salad
- PORK SOUVLAKI** €14.50  
prime cuts of pork, cubed & charcoal grilled, served with pita, potato fries, mixed salad & tzatziki
- LEMON & THYME CHICKEN** €15.50  
grilled chicken fillet, finished with fresh lemon-thyme butter, served with coriander, potatoes & mixed salad
- CHICKEN COMMANDARIA** €16.50  
tender chicken fillet strips, slowly caramelised in Commandaria wine & mushrooms, served with mashed potato & roasted vegetables
- SOUTZOUKAKIA** €16.50  
traditional Greek prime beef meatballs, fragranced with Mediterranean spices and a hint of Eastern cumin, covered in rich tomato sauce, parsley & red onion served with rice & Greek yoghurt
- PRAWN SAGANAKI** €19.00  
prawns flambéed in ouzo, garlic, onion & mixed peppers, tomato sauce & topped with Greek feta, served with rice & mixed salad
- CRISPY FRIED BABY CALAMARI** €19.00  
baby calamari, fried until crisp, served with potato fries, mixed salad & side citrus mayo
- ULTIMATE PORK CHOP** €24.00  
Farm-selected pork chop, charcoal-grilled until tender & juicy, served with potato fries, mixed salad & side BBQ sauce
- DUCK A L'ORANGE & POMEGRANATE** €26.00  
pan-seared duck breast, finished with a glossy orange & pomegranate reduction, served with braised cabbage & mashed potato
- FRESH SALMON, CITRUS CAPER BUTTER** €26.00  
fresh salmon, pan-seared & finished in the oven, served with a side citrus & caper sauce, accompanied by coriander potatoes & creamed spinach & leeks
- LOCAL SEA BASS, LADOLEMONO** €27.00  
fresh sea bass fillet, oven-baked, drizzled with ladolemono (cold-pressed olive oil & lemon), served with potato mash & creamed spinach & leek

## BURGERS & WRAPS

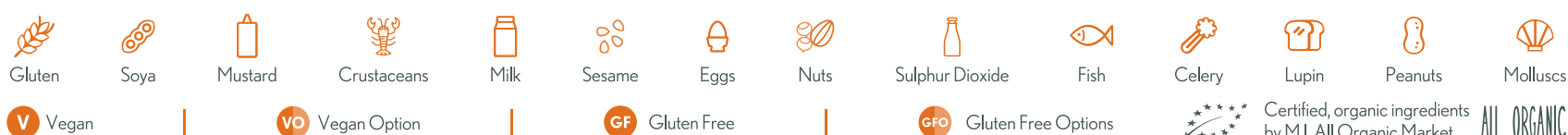
### BURGERS

- i | CHICKEN PANKO BURGER** €14.80  
Panko-crust chicken fillet in a toasted potato bun with chef's house sauce, cheddar, tomato, gherkin & lettuce. Served with potato fries, mixed salad & a side of Ousia mayo
- ii | OUSIA SIGNATURE ANGUS BURGER** €17.50  
100% prime Angus beef, charcoal-grilled & served in a toasted potato bun with cheddar & Ousia house sauce. Served with our bacon jam relish, potato fries & mixed salad

### TORTILLA WRAPS

- wraps are served with potato fries & mixed salad (served day time only 12.00 - 17.00)*
- i | FALAFEL WRAP** €11.50  
Ousia-made falafel with tomato, gherkin, finished with tahini & a touch of harissa
- ii | CHICKEN WRAP** €11.50  
grilled chicken fillet, cheddar cheese, tomato, lettuce, Ousia mayo sauce

If you have a food allergy or an intolerance to any of the items above, please speak to a member of staff.



"At Ousia, we take great care in preparing every dish using the freshest ingredients and thorough cleaning practices. While we do our utmost to remove all bones from our fish and meat, please be aware that occasional traces may remain. Similarly, our olives we use within our Greek Salad do contain pips. Thank you for your understanding and for dining with us." - Ousia Management

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- GF V ΦΑΛΑΦΕΛ ΚΑΙ ΧΟΥΜΟΥΣ** €9.00  
φαλάφελ ζεστό σε πίτα με χούμους, πιπεριές Φλωρίνης τουρσί & καρύδια
- GF V DIPS ΜΕΣΗΣ ΑΝΑΤΟΛΗΣ** €9.00  
**Muhammara** - πιπεριές Φλωρίνης, καρύδια, μελάσα ροδιού, λεμόνι  
**Baba Ganoush** - ψητή μελιτζάνα στα κάρβουνα, ταχίνι, χυμό λεμονιού | **Χούμους** - ρεβίθια, ταχίνι, λεμόνι, σκόρδο, κύμινο | **Σερβίρεται με πίτα**
- TRAGANES ΚΟΤΟΠΟΥΚΙΕΣ RANKO** €9.50  
#OnlyAtOusia  
τρυφερές λωρίδες φιλέτου κοτόπουλου, τηγανητές με σπιτικό ranko, σερβιρισμένες με dip από μαγιονέζα και μέλι
- ΧΑΛΛΟΥΜΙ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ** €10.00  
#OnlyAtOusia  
τραγανές μπουκιές χαλλούμι με σουσάμι, σερβιρισμένο με σταγόνες από βιολογική γλυκιά μελάσα σταφυλιού

ΣΑΛΑΤΕΣ

- GF V ΖΕΣΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ & ΠΑΝΤΖΑΡΙ** €12.80  
#OnlyAtOusia  
πορτοπέλο & κουμπίμανιτάρια, σοταρισμένα με σκόρδο, λάδι τρούφας, σέλινο, παντζάρι & dressing λεμονιού
- VO GF ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ** €13.00  
τομάτες, αγγούρια, ελιές Καλαμών, πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, Ελληνική φέτα, dressing από βιολογικό ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη
- TRAGANO ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ RANKO** €14.00  
φιλέτο κοτόπουλο με ranko του σεφ, σερβίρεται με ανάμεικτα πράσινα φύλλα, τοματίνια, νιφάδες Παρμεζάνας & dressing από μέλι-βαλσάμικο-μαγιονέζα
- GF ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ** €14.00  
φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα, μαρούλι, προσούτο, φρυγανισμένα κρουτόν, νιφάδες Παρμεζάνας & dressing Caesar.  
**Προαιρετικά: αντικαταστήστε το κοτόπουλο με γαρίδες.....+€2.00**
- ΧΑΛΛΟΥΜΙ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ & ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ** €14.50  
#OnlyAtOusia  
φρυγανισμένο χαλούμι με σουσάμι, πορτοκάλι, φρούτα εποχής, ανάμεικτα πράσινα φύλλα, βινεγκρέτ με μέλι και εσπεριδοειδή
- VO GF ΜΕΣΣΟΓΕΙΑΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΙΝΟΑ** €14.80  
κινόα, αποξηραμένα βερύκοκα, ζεστό κατσικίσιο τυρί, πιπεριές, νιφάδες αμυγδάλου, ανάμεικτα πράσινα φύλλα, ροδί και η χαρακτηριστική μας βινεγκρέτ με μέλι και βαλσάμικο  
**Προαιρετικά: αντικαταστήστε το κατσικίσιο τυρί με φιλέτο κοτόπουλο**
- GF ΨΗΜΕΝΟ ΣΟΛΟΜΟ & ΑΒΟΚΑΝΤΟ** €17.50  
φρέσκος ψημένος σολομός - σερβίρεται με μους αβοκάντο, λιαστές τομάτες, τουρσί μάρθα, πιπεριές, τρυφερή ρόκα, βινεγκρέτ με μέλι και εσπεριδοειδή

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

επιλέξτε τα ζυμαρικά σας: λιγκουίни ή πένες κορυφαίας ποιότητας φτιαγμένα χωρίς αυγό

- ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ** €12.80  
λιγκουίни με μπέικον, παρμεζάνα, σκόρδο και κρέμα καρμπονάρας
- VO ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΠΕΣΤΟ** €12.80  
πέννες με σπιτικό πέστο βασιλικού, τοματίνια και κρέμα γάλακτος  
**Προαιρετικά: προσθέστε φιλέτο κοτόπουλου κομμένο σε κύβους.....+€3.00**
- V ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΠΑΤΖΑΡΙ** €12.80  
#OnlyAtOusia  
πέννες με σοταρισμέναμανιτάρια κουμπί & πορτοπέλο, παντζάρι, σκόρδο, σέλρι, Μεσογειακά βότανα και μια πινελιά λάδι τρούφας & κρέμα καρύδας
- ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ** €12.80  
πέννες με σοταρισμένα φρέσκαμανιτάρια και σκόρδο, σβησμένες σε λευκό κρασί, με κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα
- ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΒΟΛΟΓΝΕΣΕ** €14.80  
λιγκουίни με σάλτσαμπολονέζ από κιμά Angus και σως τομάτας
- ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** €14.80  
πέννες με τρυφερό φιλέτο κοτόπουλο σε λωρίδες, σοταρισμένο με σκόρδο, κρεμμύδι,μανιτάρια, τοματίνια και κρέμα γάλακτος
- ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ** €16.00  
λιγκουίни με γαρίδες θαλάσσης, σοταρισμένες με σκόρδο, λευκό κρασί και σάλτσα από τομάτα και κρέμα γάλακτος  
**Προαιρετικά: προσθέστε φρέσκο σολομο.....+€6.00**
- ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΡΟΓΚΑΝΟΦ** €19.00  
λιγκουίни με τρυφερό μοσχαρίσιο κρέας υψίστης ποιότητας, σοταρισμένο με σκόρδο, κρεμμύδι,μανιτάρια και γαρνιρισμένο με κρεμώδη σάλτσα Στρογκανόφ
- GF ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ** €13.80  
κρεμώδες ριζότο Arborio σοταρισμένο με φρέσκαμανιτάρια, σκόρδο, σβησμένο με λευκό κρασί, βούτυρο και παρμεζάνα  
**Προαιρετικά: προσθέστε φιλέτο κοτόπουλου κομμένο σε κύβους.....+€3.00**
- GF ΡΙΖΟΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ** €19.00  
κρεμώδες ριζότο Arborio σοταρισμένο με σκόρδο, κρεμμύδι, σάλτσα ντομάτας, σβησμένο με λευκό κρασί, τελειωμένο με βούτυρο και παρμεζάνα, με φρέσκο σολομό

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

€4.00

- V GF ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ** ανάμεικτα πράσινα φύλλα, ραπανάκι κομμένο σε φέτες, πιπεριές και σπιτικό βινεγκρέτ
- V GF ΡΥΖΙ ΜΠΑΣΜΑΤΙ** ρύζι μπασματί στον ατμό, με ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης
- V GF ΚΙΝΟΑ** με παντζάρι, λεμόνι, κόλιανδρο, ελαιόλαδο, σπόροι ροδιού
- V GF ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ**μανιτάρια, κολοκυθάκια, καρότα, πιπεριές

- GF ΠΑΤΕ ΣΥΚΩΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΤΗΣ ΜΑΜΑΣ** €11.00  
#OnlyAtOusia  
συκώτι κοτόπουλου σοταρισμένο με βούτυρο, σκόρδο, ασκαλώνια, μπέικον, κονιάκ, κρέμα γάλακτος, με ψητά φιστίκια Αιγίνης - σερβίρεται με μαρμελάδα εποχής & ψημένη ciabatta
- V GF ΑΝΘΗ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΟΥ** €11.00  
τηγανητά άνθη κουνουπιδιού με ταχίνι, ζα'ατάρ και σουμάκ
- GF ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΤΕΣ** €11.00  
γαρίδες ψημένες στο φούρνο με σκόρδο, λεμόνι, ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης, πιπεριές τουρσί, καρύδια και σουμάκ
- TRAGANES ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΚΑΛΑΜΑΡΙ** €12.50  
τηγανητό baby calamari, παναρισμένο με Μεσογειακά καρυκεύματα, σερβίρεται με σως εσπεριδοειδών & μαγιονέζα

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

- V GF ΦΑΛΑΦΕΛ, ΚΙΝΟΑ ΚΑΙ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ** €13.50  
Φαλάφελ, κινόα με παντζάρι, λεμόνι, κόλιανδρο και ελαιόλαδο, μαζί με ψητά λαχανικά, σταφύλι, μελάσα ροδιού και ταχίνι.
- ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ** €13.50  
στρώσεις από μελιτζάνα, κολοκυθάκια, πατάτα, τομάτα, μπεσαμέλ με τριμμένο χαλούμι, ψημένο σε πήλινο σκεύος & σερβίρεται με ανάμεικτη σαλάτα
- GF ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ** €14.50  
διαλεγμένο χοιρινό κομμένο σε κύβους, ψητό στα κάρβουνα, με πίτα, τηγανητές πατάτες, ανάμεικτη σαλάτα και τζατζίκι
- GF ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ & ΘΥΜΑΡΙ** €15.50  
φιλέτο κοτόπουλο, ψητό στα κάρβουνα, με βούτυρο, λεμόνι & θυμάρι, σερβίρεται με κόλιανδρο, πατάτες & ανάμεικτη σαλάτα
- ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΚΟΥΜΑΝΤΑΡΙΑ** €16.50  
#OnlyAtOusia  
τρυφερό φιλέτο κοτόπουλο σε λωρίδες, καραμελωμένο σε κρασί Κουμαντάρια &μανιτάρια, σερβίρεται με πουρέ πατάτας & ψητά λαχανικά
- GF ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ** €16.50  
παραδοσιακοί Ελληνικοί κεφτέδες από ποιοτικό μοσχαρίσιο κιμά με Μεσογειακά μπαχαρικά & λίγο Ανατολίτικο κύμινο, πλούσια σάλτσα τομάτας, μαϊντανό και κόκκινο κρεμμύδι, σερβίρεται με ρύζι και Ελληνικό γιαούρτι
- GF ΓΑΡΙΔΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ** €19.00  
γαρίδες φλαμπέ σε ούζο, σκόρδο, κρεμμύδι, πιπεριές, σάλτσα τομάτας, Ελληνική φέτα, σερβίρονται με ρύζι & ανάμεικτη σαλάτα
- ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ** €19.00  
τηγανητό καλαμαράκι, σερβίρεται με τηγανητές πατάτες, ανάμεικτη σαλάτα και σως μαγιονέζα με εσπεριδοειδή
- GF ΑΠΟΛΥΤΗ ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ** €24.00  
διαλεγμένη χοιρινή μπριζόλα, ψημένη στα κάρβουνα, σερβίρεται με τηγανητές πατάτες, ανάμεικτη σαλάτα και μπάρμπεκιου σως
- GF ΠΑΠΙΑ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΚΑΙ ΡΟΔΙ** €26.00  
σοταρισμένο στήθος πάπιας, με σάλτσα από ρόδι και πορτοκάλι, σερβιρισμένο με μαγειρεμένο λάχανο και κρεμώδη πουρέ πατάτας.
- GF ΦΡΕΣΚΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ, ΚΑΠΠΑΡΗ & ΚΙΤΡΟ** €26.00  
φρέσκος σολομός, ψημένος σε τηγάνι και μετά στο φούρνο, σάλτσα από βούτυρο, κάρπαρη & κίτρο, σερβίρεται με κόλιανδρο, πατάτες, σπανάκι με κρέμα γάλακτος & πράσο
- GF ΛΑΒΡΑΚΙ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ** €27.00  
φρέσκο φιλέτο λαβράκι ψημένο στον φούρνο με λαδολέμονο, σερβιρισμένο με πουρέ πατάτας, σπανάκι με κρέμα γάλακτος και πράσο

ΜΠΕΡΓΚΕΡ & WRAPS

ΜΠΕΡΓΚΕΡ

- i | ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ RANKO** €14.80  
#OnlyAtOusia  
φιλέτο κοτόπουλο με ψίχα ranko, σε ψωμάκι από πατάτα, σάλτσα του σεφ, τσένταρ, τομάτα, αγγουράκι τουρσί, μαρούλι- σερβίρεται με τηγανητές πατάτες, ανάμεικτη σαλάτα, και μαγιονέζα Ουσίας
- ii | ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΟΣΧΑΡΙ ΟΥΣΙΑΣ** €17.50  
100% μοσχαρίσιο κρέας Angus, σερβίρεται σε ψωμάκι πατάτας, με τσένταρ, ειδικό σως της Ουσίας. συνοδεύεται με σάλτσα μαρμελάδας κρεμμυδιού-μπέικον, τηγανητές πατάτες & ανάμεικτη σαλάτα
- ΤΟΡΤΙΓΙΑ WRAPS**  
Όλες οι τортίγιες συνοδεύονται με τηγανητές πατάτες & ανάμεικτη σαλάτα (σερβίρεται μόνο μεταξύ 12:00 - 17:00)
- V i | ΦΑΛΑΦΕΛ WRAP** €11.50  
φαλάφελ με τομάτα, αγγουράκι τουρσί, ταχίνι και χαρίσα
- ii | ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ WRAP** €11.50  
ψητό φιλέτο κοτόπουλου, τυρί τσένταρ, τομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα Ουσίας

Εάν έχετε τροφική αλλεργία ή δυσανεξία σε οποιοδήποτε από τα παραπάνω στοιχεία, παρακαλείστε να απευθυνθείτε σε κάποιο μέλος του προσωπικού.

Glouténh
Sógha
Moustárho
Me kélufos
Gála
Sousámi
Ayga
Ephrói karpói
Dioksidío tou theíou
Ψári
Sélimo
Lóupino
Fistíkika
Malákika

V Βίγκαν | VO Επιλογές Βίγκαν | GF Χωρίς γλουτένη | GFO Επιλογές χωρίς γλουτένη

Πιστοποιημένα βιολογικά συστατικά από την M.I. All Organic Market
ALL ORGANIC

"Στην Ουσία, φροντίζουμε ιδιαίτερα για την προετοιμασία κάθε πιάτου, χρησιμοποιώντας τα πιο φρέσκα υλικά και τηρώντας αυστηρές πρακτικές καθαριότητας. Παρόλο που καταβάλλουμε κάθε δυνατή προσπάθεια για την πλήρη αφαίρεση των οστών από το ψάρι και το κρέας μας, παρακαλούμε να έχετε υπόψη ότι ενδέχεται να παραμείνουν περιστασιακά μικρά υπολείμματα. Σημειώνουμε επίσης ότι οι ελιές που χρησιμοποιούμε στη χωριάτικη σαλάτα μας περιέχουν κουκούτσια. Σας ευχαριστούμε για την κατανόηση και που επιλέγετε να δειπνήσετε μαζί μας." — Από τη Διεύθυνση της Ουσίας