

STARTERS

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

SALADS

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

PASTA & RISOTTO

select your pasta: linguine or penne
premium quality, made without egg

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

SIDE DISHES

€4.00

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

GFO	MAMA'S CHICKEN LIVER PATE #OnlyAtOusia chicken liver sauteed in butter, garlic, shallots, bacon, brandy, cream, blended smooth to spread with roasted pistachios - served with seasonal jam & toasted ciabatta	€11.00
	CRETAN DAKOS crunchy barley rusk, grated fresh tomato, cold pressed olive oil, Greek feta, zataar	€10.00
GFO	ROASTED PRAWNS oven-roasted prawns with garlic, lemon, & cold-pressed olive oil, served with a relish of pickled peppers, walnuts & sumac	€11.00
	CRISPY CALAMARI BITES tender baby calamari, lightly battered with Mediterranean seasoning fried until crisp served with a citrus mayo sauce	€12.50

MAINS

V

GF

FALAFEL, QUINOA & ROASTED VEGETABLES

falafel, quinoa blended with beetroot, lemon, coriander, olive oil, roasted vegetables, finished with grape & pomegranate molasses & tahini

€13.50

VEGETARIAN MOUSSAKA

layers of aubergine, zucchini, potato & tomato, topped with a béchamel sauce & grated halloumi, traditionally baked in a clay pot, served with mixed salad

€13.50

GF

PORK SOUVLAKI

prime cuts of pork, cubed & charcoal grilled, served with pita, potato fries, mixed salad & tzatziki

€14.50

GF

LEMON & THYME CHICKEN

grilled chicken fillet, finished with fresh lemon-thyme butter, served with mash potato, mixed salad and a side creamy mushroom sauce

€15.50

CHICKEN COMMANDARIA

#OnlyAtOusia
tender chicken fillet strips, slowly caramelised in Commandaria wine & mushrooms, served with mashed potato & roasted vegetables

€16.50

GF

SOUTZOUKAKIA

traditional Greek prime beef meatballs, fragranced with Mediterranean herbs and a hint of eastern cumin, covered in rich tomato sauce, parsley, red onion and served with rice, Greek yoghurt & mixed salad

€16.50

GF

PRAWN SAGANAKI

prawns flambéed in ouzo, garlic, onion & mixed peppers, tomato sauce & topped with Greek feta, served with rice & mixed salad

€19.00

CRISPY FRIED BABY CALAMARI

baby calamari, fried until crisp, served with potato fries, mixed salad & side citrus mayo

€19.00

GF

ULTIMATE PORK CHOP

Farm-selected pork chop, charcoal-grilled until tender & juicy, served with potato fries, mixed salad & side BBQ sauce

€24.00

GF

DUCK A L'ORANGE & POMEGRANATE

pan-seared duck breast, finished with a glossy orange & pomegranate reduction, served with braised cabbage & mashed potato

€26.00

GF

FRESH SALMON, CITRUS CAPER BUTTER

fresh salmon, pan-seared & finished in the oven, served with a side citrus, dill, caper butter sauce, and accompanied with basmati rice and mixed salad

€26.00

GF

FRESH SEA BASS, LADOLEMONO

fresh sea bass, oven-baked for that delicate finish, a drizzle of ladolemono (cold-pressed olive oil & lemon), served with mash potato and mixed salad

€27.00

RIB EYE STEAK

fresh, free-range Aberdeen Angus rib eye steak, served with Cyprus potato fries or creamy potato mash, roasted vegetables, and your choice of peppercorn or mushroom sauce

€43.00

BURGERS & WRAPS

BURGERS

i

|

CHICKEN PANKO BURGER

#OnlyAtOusia
Panko-crusted 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

€14.80

ii

|

OUSIA SIGNATURE ANGUS BURGER

100% prime Angus beef, charcoal-grilled and served in a toasted potato bun, with cheddar cheese, and Ousia house sauce and accompanied with potato fries, mixed salad & side BBQ sauce
Option: Add grilled bacon / fresh onion - Try our Ousia bacon jam relish-jam....+€2.00

€17.50

TORTILLA WRAPS

served with potato fries & mixed salad (served day time only 12.00-17.00)

V

|

FALAFEL WRAP

Ousia-made falafel with tomato, gherkin, finished with tahini & a touch of harissa

€11.50

ii

|

CHICKEN WRAP

grilled chicken fillet, cheddar cheese, tomato, lettuce, Ousia mayo sauce

€11.50

V GFO	CYPRUS HAND-CUT FRIES locally sourced Cyprus potatoes, hand-cut fresh daily	
GFO	HANDMADE MASHED POTATO fresh local Cyprus potato and real butter	
GFO	ROCKET & TOMATO SALAD with parmesan shavings dressed with honey balsamic	

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

Gluten

Soya

Mustard

Crustaceans

Milk

Sesame

Eggs

Nuts

Sulphur Dioxide

Fish

Celery

Lupin

Peanuts

Molluscs

V

Vegan

VO

Vegan Option

GFO

Gluten Free

GFO

Gluten Free Options

Certified, organic ingredients by M.I. All Organic Market

ALL ORGANIC

"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

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

ΣΑΛΑΤΕΣ

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

ΣΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ

επιλέξτε τα *Συμαρικά σας*: *λιγκουίνι ή πένες κορυφαίας ποιότητας φτιαγμένα χωρίς αυγό*

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

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

€4.00

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

GFO	ΠΑΤΕ ΣΥΚΩΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΤΗΣ ΜΑΜΑΣ συκώτι κοτόπουλου σοταρισμένο με βούτυρο, σκόρδο, κρεμμυδάκι, μπέικον, κονιάκ, κρέμα γάλακτος, με ψητά φιστίκια Αιγίνης - σερβίρεται με μαρμελάδα εποχής & ψημένη ciabatta	€11.00
	ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΝΤΑΚΟΣ Παξιμάδι κριθαρένιο τραγανό, φρεσκοτριμμένη ντομάτα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, Ελληνική φέτα & ζσατάρ	€10.00
GF	ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΤΕΣ γαρίδες ψημένες στο φούρνο με σκόρδο, λεμόνι, φρέσκο ελαιόλαδο, πιπεριές τουρσί, καρύδια και σουμάκ	€11.00
	ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΚΑΛΑΜΑΡΙ τηγανητό baby calamari, παναρισμένο με Μεσογειακά καρυκεύματα, σερβίρεται με σως εσπεριδοειδών & μαγιονέζας	€12.50

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

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

RIB EYE STEAK Φρέσκο rib eye steak από ελευθέρas βοσκής Aberdeen Angus, σερβίρεται με κυπριακές τηγανητές πατάτες ή κρεμώδη πουρέ πατάτας, ψητά λαχανικά και επιλογή από σάλτσα πιπεριού ή σάλτσα μανιταριών.	€43.00
--	-------------------

ΜΠΕΡΓΚΕΡ & WRAPS

ΜΠΕΡΓΚΕΡ

i	ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ RANKO 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	€14.80
ii	ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΟΣΧΑΡΙ ΟΥΣΙΑΣ 100% μοσχάρισιο κρέας Angus, σερβίρεται σε ψωμάκι πατάτας, με τσένταρ, ειδικό σως της Ουσίας. Συνοδεύεται από τηγανητές πατάτες, ανάμεικτη σαλάτα και σάλτσα BBQ.	€17.50
	Προαιρετικά: μπέικον / φρέσκο κρεμμύδι – Δοκιμάστε τη μαρμελάδα μπέικον της Ουσίας...+€2.00	
	ΤΟΡΤΙΓΙΑ WRAPS Συνοδεύονται με τηγανητές πατάτες & ανάμεικτη σαλάτα (σερβίρεται μόνο μεταξύ 12:00 - 17:00)	
V i	ΦΑΛΑΦΕΛ WRAP φαλάφελ με τομάτα, αγγουράκι τουρσί, ταχίνι και χαρίσα	€11.50
ii	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ WRAP ψητό φιλέτο κοτόπουλου, τυρί τσένταρ, τομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα Ουσίας	€11.50

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



Γλουτένη



Σόγια



Μουστάρδα



Με κέλυφος



Γάλα



Σουσάμι



Αυγά



Ξηροί καρποί



Διοξειδίο του θείου



Ψάρι



Σέλινο



Λούπινο



Φιστίκια



Μαλάκια



Βίγκαν



Επιλογές Βίγκαν



Χωρίς γλουτένη



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