

ΑνφανΓκατέ στο Τελλόγλειο



“Στο ΑνφανΓκατέ στο Τελλόγλειο είμαστε περήφανοι για τους προμηθευτές μας και δεν διστάζουμε να τους αναδείξουμε και να τους προβάλουμε στους ανθρώπους που μας επισκέπτονται. Λαχανικά και κρέατα προέρχονται από μικρές φάρμες και μικρούς παραγωγούς προσπαθώντας πάντα να έχουν το μικρότερο δυνατό αποτύπωμα στον τόπο μας. Με σεβασμό και εκτίμηση σ’αυτά που δόθηκαν σ’εμάς και πρέπει να δοθούν από εμάς.”





Η γλίστρα

Η γλάστρα που έπνεσε	12,00
πολύχρωμα ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι, κάπαρη, μους φέτας και χώμα ελιάς	
Κολοκύθι-Αγγούρι	10,50
παπαραδέλες από κολοκύθι και αγγούρι, ρυζόφυλλο, μυρωδικά, φιλέτα λάιμ, dressing λάιμ	
Φθινοπωρινή	12,00
διάφορες φυλλωσιές, τουρσί αχλάδι, καρίκι (25 γραμ.), φιλέ αμύγδαλο, πράσινο μήλο, dressings πορτοκαλιού	
Παντζάρι	11,00
παντζάρι σιγομαγειρεμένο στο φούρνο με μυρωδικά, ζελέ πορτοκάλι, πατζαρόφυλλα, κατίκι, караμελωμένα φουντούκια	

Κοζοκυθάνη

Κολοκυθάκι πανέ	9,00
κολοκύθακι τηγανητό με κρέμα γιαουρτιού και μαγιονέζα sweet chilli	
Γκερεμέζι	12,00
γκερεμέζι μέσα σε φωλιά από κανταΐφι, μους περγαμόντο, σπόροι	
Φέτα Spring roll	9,00
φέτα με πορτοκάλι τυλιγμένη σε φύλλο κρούστας, σουσάμι μαύρο, βιολογικό μέλι	
Ορντέβρ	15,00
μαρινάτος γαύρος, γραβιέρα, τουρσί, λευκός ταραμάς, ντολμαδάκια	
Ribs	14,50
χοιρινό, bbq sauce	
Carpaccio, μοσχάρι	13,00
φιλέτο μοσχαριού περασμένο από πιπεριά, σιφόν παρμεζάνας, σινάπι, μαγιονέζα τρούφα, ρόκα, λαδολέμονο	
Ντολμαδάκια	9,50
ντολμαδάκια με σως γιαουρτιού και μυρωδικά	
Βραχάκια πατάτας	7,00
Πατάτες κομπλέ	9,00
σιφόν παρμεζάνας, προσούτο	

Διηλεκμή

Λιγκουίني	16,00
σάλτσα aglio e olio, αυγοτάραχο, μαϊντανός	
Μοσχίδα	25,00
πουρέ γλυκοπατάτας, σπαράγγια, σάλτσα κρασιού	
Χοιρινή καπνιστή	17,00
καπνιστή μπριζόλα με πατάτες baby και χειροποίητη μουστάρδα	
Μάγουλα	18,00
μάγουλα μπρεζέ μαγειρεμένα 4 ώρες με κρέμα μελιτζάνας	
Ταλιάτα	19,00
διάφραγμα με κρέμα παστινάκι, baby πατάτα και σάλτσα κρασιού	
Γιαουρτλού	13,00
σουτζουκάκια μέσα σε φωλιά τортίγιας, μους γιαούρτι, κόκκινη σάλτσα	
Κοτόπουλο	12,00
Κοτόπουλο σχάρας μαρινarisμένο 2 μέρες με αρωματισμένο ταμπουλέ	
Καλαμάρι	17,00
καλαμάρι πάνω σε βάση από τυρί, πιπεριά, λουκάνικο και πανέ μουσουδία με λαδολέμονο δυόσμου	
Ψάρι	19,00
ψάρι ημέρας, σωτέ λαχανικά, αυγά χελιδονόψαρου, μυρωδικά	
Ριζότο	16,00
ριζότο καπνιστής μελιτζάνας, candy bacon, κονφί ντοματίνια	
Burger	13,00
μοσχάρισιο μπιφτέκι, καπνιστό τυρί, καραμελωμένο και τηγανιτό κρεμμύδι, μαγιονέζα τρούφας, iceberg, μαρμελάδα ντομάτα με πατάτα βραχάκι	
Veggie burger	13,00
portobello, γλυκοπατάτα, κολοκύθι, μελιτζάνα, φλωρίνης, vegan cheddar	

Σοκολάτα

Σοκολάτα	12,00
γκανάτζ σοκολάτας με ροζ πιπέρι και ανθό αλατιού, μπισκότο πορτοκαλιού και φρούτα	
Cheesecake	12,00
κρέμα cheesecake, μπισκότο, μαρμελάδα φρούτα δάσους	
Τάρτα	13,00
τάρτα γλυκιά, μους ταχίνι, κονφί φράουλες, γλυκό περναμόντο	

Κοτομπουκιάς χειροποι

Κοτομπουκιες χειροποίητες με πατατούλες	9,00
Σουτζουκάκια με πατατούλες	9,00
Βιολογικό σπαννέτι με κόκκινη σάλτσα	9.00

*το κουβέρ μας περιλαμβάνει χειροποίητη τριλογία ψωμιών, βούτυρο με μυρωδικά & τρούφα και εμφιαλωμένο νερό
κόστος κατ' άτομο 1,5 ευρώ