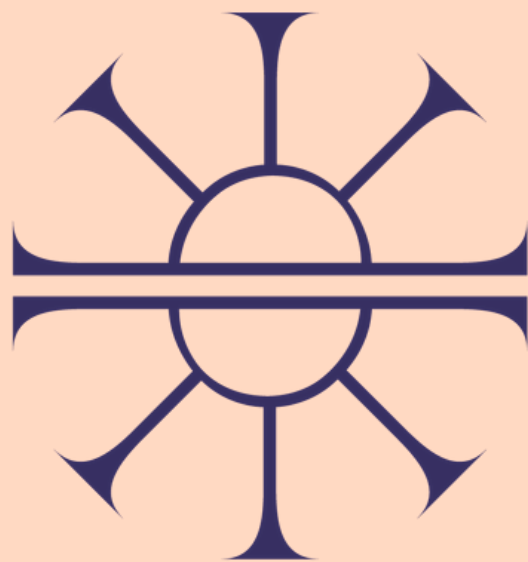


Alchemia

LOUNGE CUISINE



Στο Alchemia η κουζίνα είναι Αλχημεία

Εδώ, ο ξυλόφουρνος βρίσκεται στην καρδιά κάθε μεταμόρφωσης.
Δουλεύοντας με αυθεντικά ελληνικά υλικά, αγκαλιάζουμε τη φωτιά ως τη στοιχειώδη δύναμη μας.
- όπου η μαγειρική γίνεται αλχημεία.

ΤΡΑΠΕΖΙ & ΦΛΟΓΑ
ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟΣ

✱ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΜΕΡΙΔΑΣ Η
ΜΕΖΕ ΓΙΑ ΚΟΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

Φρεσκοψημένο ψωμί με προζύμι

Σερβίρεται με αρωματικό ελληνικό βούτυρο, τσαλαφούτι ΠΟΠ και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σαντορίνης

4

Χειροποίητη χορτόπιτα 

Με άγρια χόρτα και μυρωδικά. Συνοδεύεται με αρωματική σάλτσα γιαουρτιού

12

Μουσακάς

Μελιτζάνα, 100% μοσχαρίσιος κιμάς και σάλτσα μπεσαμέλ

17

Μοσχάρι Ραγού ✱

Με μακαρούνες Μάνης, μανιτάρια και γλυκιά σάλτσα κρασιού
Μαυροδάφνη Πατρών

12 | 22

Αρνάκι ✱

Σιγομαγειρεμένο 6 ώρες, με μυρωδικά ελληνικής γης και baby πατάτες

14 | 27

Γιουβέτσι Μοσχάρι ✱

Σάλτσα λεμονιού, γραβιέρα Κρήτης και θυμάρι Σαντορίνης

10 | 20

Κοκοράκι

Με Πηλιορείτικες χυλοπίτες και πέστο πιπεριάς Φλωρίνης

19

Πεσκανδρίτσα Πλακί ✱

Με φασόλια γίγαντες Μακεδονίας, αρωματικό πέστο και τουρσί κρεμμύδι

15 | 29

Χταπόδι ✱

Σιγομαγειρεμένο στην γάστρα, χούμους και τραγανό ρεβίθι

12 | 24

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα παντζαριού ✱

6 | 12

Ψητά παντζάρια, ρόκα, πορτοκάλι Πελοποννήσου, φιστίκι Σαντορίνης, μυρωδικά ελληνικής γης & τσαλαφούτι ΠΟΠ

Φέτα Καρπούζι ✱

7 | 13

Πράσινη σαλάτα ρόκα με καρπούζι, βινεγκρέτ ντομάτας-βασιλικού και μους φέτας

Σαλάτα Σαντορίνης ✱

6 | 11

Ντοματίνια Σαντορίνης, αγγούρι, κρεμμύδι, κάπαρη και φρέσκο χλωρό τυρί

Χόρτα ✱

5 | 10

Άγρια χόρτα εποχής με ελιές Καλαμάτας, μυρωδικά και τριμμένη ξινομυζήθρα Ίου

Το ελαιόλαδο είναι εξαιρετικό παρθένο από τη Σαντορίνη, ποικιλίας Κορωνέικης

Το 90% των βοτάνων μας είναι φρέσκα από την ελληνική ύπαιθρο

Η φέτα μας είναι ΠΟΠ Φέτα Ηπείρου (Γάλα-Αιγοπρόβειο)

Το 80% των προϊόντων μας προέρχεται από μικρούς παραγωγούς και συνεταιρισμούς από όλη την Ελλάδα.

ΓΙΑ ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ

Τζατζίκι Αβοκάντο

Με αβοκάντο Κρήτης, ξύδι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Σαντορίνης

5

Τυροκαυτερή

Με φέτα Ηπείρου, κόκκινη πιπεριά Φλωρίνης και λάδι τσίλι

7

Φάβα Σαντορίνης 

Με καραμελωμένο κρεμμύδι και κρίταμο

7

Τηγανητές πατάτες

Τραγανές πατάτες Νάξου. Συνοδεύονται με αρωματική σάλτσα
γιαουρτιού

6

Μανιτάρια

Ποικιλία μανιταριών με μοσχαρίσιο καβουρμά Θράκης και
τηγανητό αυγό

13

Ντολμαδάκια 

Με γαρίδες Αιγαίου, ρύζι, μυρωδικά, σάλτσα αυγολέμονου και
τριμμένο αυγοτάραχο Μεσολογγίου

18

Τριλογία Λουκάνικου

Μαύρος χοίρος Χαλκιδικής, πικάντικο πρόβειο Αγρινίου και
λουκάνικο Σαντορίνης, με σπαστή πατάτα & κρέμα πιπεριάς
Φλωρίνης

15

Κροκέτες Παστουρμά

Παστό μοσχάρι Ξάνθης με ντομάτα και δυόσμο, σερβιρισμένο με
τσάτνεϊ ντοματίνι

13

Λαχανοντολμάδες  

Με πλιγούρι, μυρωδικά της ελληνικής γης, σάλτσα
λεμονιού και τραγανή κάπαρη Σαντορίνης










8 | 16

Λευκή μελιτζάνα 

Καπνιστή λευκή μελιτζάνα Σαντορίνης μαριναρισμένη με
σκόρδο, μυρωδικά και τουρσί κρεμμύδι

10

ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΩΝ

Τηγανητός μπακαλιάρος   Σερβίρεται με πουρέ σκόρδου, γλυκοπατάτας	13 25
Σφυρίδα  Φιλέτο ψαριού με άγρια χόρτα και σάλτσα αυγολέμονου	26
Ψάρι ημέρας  Ολόκληρο ψάρι. Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας	
Κεμπάπ  Με μοσχάρι και αρνί, τραχανά λαχανικών και φέτα τσίλι	11 22
Γύρος μαύρου χοίρου  Φρεσκοκομμένος, χειροποίητος γύρος, σερβίρεται με σάλτσα ψητής ντομάτας, πίτα και αρωματική σάλτσα γιαουρτιού	8 16
Σπανακόρυζο  Κρεμώδες ριζότο με σπανάκι, αρωματικά, φρέσκο κρεμμύδι και μυρώνια	15
Ριζότο παντζάρι  Με καβουρδισμένο φιστίκι Σαντορίνης και γκρέιπφρουτ Κορινθίας	16
Φρέσκα ζυμαρικά  Σπαγγέτι χωρίς αυγά με καραμελωμένα ντοματίνια και βασιλικό	12

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Μπακλαβάς

Τραγανό φύλλο με κρέμα τυριού και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς

12

Μους σοκολάτας

Κρέμα σοκολάτας γάλακτος με ελληνικό καφέ και μπισκότο

13

Πορτοκαλόπιτα

Σπιτική πορτοκαλόπιτα με σιρόπι μελιού, κρέμα μαστίχας Χίου και κηρήθρα

12

Σάμαλι



Κέικ σιμιγδαλιού με σιρόπι μελιού

8

Παγωτό

Μπάλα παγωτού.

Επιλογή από φιστίκι ή βανίλια Μαδαγασκάρης

3.5

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις. Χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από την Σαντορίνη στα πιάτα μας. Επιπλέον παρέχουμε: ψωμί και ζυμαρικά χωρίς γλουτένη, ζυμαρικά χωρίς αυγά.

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ: ΧΡΗΣΤΟΣ ΠΟΛΙΤΗΣ
ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΦΠΑ 13% & 24% ΚΑΙ ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ.
ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΧΕΙ ΕΠΙΣΗΜΑ ΦΥΛΛΑ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ
ΑΝ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΕΚΔΟΣΗ ΤΙΜΟΛΟΓΙΟΥ, ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΕΓΚΑΙΡΑ
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΥΠΟΧΡΕΩΝΕΤΑΙ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΝΟΜΙΜΟ
ΕΓΓΡΑΦΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)