



CUCINA di CARUSO

CASSEROLE BISTRO

Μενού Οκτωβρίου 24

Για μοίρασμα στην αρχή:

| | |
|---|-----|
| Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με ταχίνι 'baba ghanoush' (Δ, Β, ΑΓ) | 9€ |
| Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια & κουκουνάρι (Β, ΑΓ, Ξ) | 8€ |
| Σпеσιαλιτέ: Τα γνωστά κεφτεδάκια μας με πατάτες τηγανητές & δυο σάλτσες | 13€ |
| Σпеσιαλιτέ: Συκώτι μοσχαρίσιο με καπνιστή πάπρικα & πουρέ γλυκοπατάτας (Δ, ΑΓ) | 14€ |
| Gratin (σουφλέ) με καραμελωμένο πράσο, μανούρι, κασέρι & καπνιστό Βερμίου (ΑΓ) | 10€ |
| Παστουρμαδοπιτάκια με ντιπ γιαουρτιού | 11€ |
| Φέτα σαγανάκι σε φύλλο, με μέλι & δυο σουσάμια (Ξ) | 9€ |
| Ταλαγάνι ψητό με μαρμελάδα κυδώνι (ΑΓ) | 8€ |
| Ψιλοκομμένες «αληθινές» πατάτες τηγανητές με σάλτσα μπλέ τυριού «Επίκουρος» (ΑΓ) | 9€ |

Σαλάτες:

| | |
|---|-----|
| Παντζαροσαλάτα με πράσινο μήλο και καρύδια (Ξ, ΑΓ) | 8€ |
| Σαλάτα τοματίνια με κάπαρη, φρέσκια ρίγανη & «Αραγό» (γαλομηζύθρα Κρήτης) (ΑΓ) | 12€ |
| Η δικιά μας Caesar's: ανάμικτη πράσινη σαλάτα με παρμεζάνα, μπέικον & απάκι κοτόπουλου (Δ) | 12€ |
| Τραγανή, σουπερ υγιεινή σαλάτα αβοκάντο, με κινόα, φακές μπελούγκα, superseeds, ρόδι & βινεγκρέτ λάιμ με πετιμέζι (Δ, Β, ΑΓ, Ξ) | 13€ |

Ζυμαρικά:

| | |
|--|-----|
| Φετουτσίνι με καπνιστό σολομό, vodka, κρέμα, & χαβιάρι πέστροφας | 16€ |
| Φρέσκα ζυμαρικά raccheri με αργομαγειρεμένο ραγού μπολονέζ | 16€ |
| Ραβιόλια γεμιστά με πορτσίνι σε σάλτσα κρέμας με μανιτάρια | 16€ |
| Ραβιόλια γεμιστά με σπανάκι & ανθότυρο σε πέστο ρόκας & φουσκιού Αιγίνης | 14€ |

Κυρίως:

| | |
|--|-----|
| Σпеσιαλιτέ: Ο μουσακάς μας, με ραγού & καπνιστή μελιτζάνα, αλ Καρούσο (σε πήλινο) | 20€ |
| Γιουβέτσι ατομικό με αργομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα & ουρά | 20€ |
| Μοσχαρίσιο διάφραγμα (Angus inside skirt), medium rare, με πουρέ γλυκοπατάτας (Δ, ΑΓ) | 28€ |
| Ταλιάτα από επιλεγμένες κοπές μοσχαριού κάθε εβδομάδα (ρωτήστε μας για κοπή & τιμή) | |
| Σουβλάκι μαύρου χοίρου με πουρέ γλυκοπατάτας (Δ, ΑΓ) | 18€ |
| Φιλέτα ξαλμυρισμένου μπακαλιάρου σε κουρκούτι με αγιολί & πατάτες τηγανητές | 18€ |
| Κοτόπουλο φιλέτο μπουτί ψητό λεμονάτο με ψητά λαχανικά (ΑΓ) | 15€ |
| Μπιφτέκια με σάλτσα μπλε τυριού «Επίκουρος» & πατάτες τηγανητές | 15€ |
| Χοιρινή πανσετομπριζόλα «Τόμαχωκ» & πατάτες τηγανητές με σος μουστάρδας (ΑΓ) | 22€ |

Ειδικά για τη Κυριακή:

| | |
|---|-----|
| Κατσικάκι στο φούρνο με πατάτες «σπιτικό» | 23€ |
| Πίνσα (πίτσα) Μαργαρίτα | 13€ |

Για μετά:

| | |
|--|------------------------------|
| Ζεστός χαλβάς εξτραορντινέρ, πατέντα του μαγαζιού | 7€ |
| Δροσερή κρέμα «ζαλισμένου» λεμονιού, χωρίς ζάχαρη (με ξυλιτόλη) (Δ, ΑΓ, Ξ) | 8€ |
| Τσιζκέικ με φρούτα του δάσους | 9€ |
| Λάβα κέικ σοκολάτας με παγωτό βανίλια πάνω σε φρούτα του δάσους | 11€ |
| Παγωτό ή Σορμπέ (ρωτήστε για τις γεύσεις που έχουμε) | 5€ η μπάλα ή οι 3 μπάλες 12€ |

Δ = κατάλληλο για διαβητικούς, Β = Βήγκαν, ΑΓ = άνευ γλουτένης, Ξ = περιέχει ξηρούς καρπούς, Ν = νηστίσιμο

WiFi: Casserole Bistro Password: cass2106619333 | * κατεψυγμένο είδος