



# CUCINA di CARUSO

CASSEROLE BISTRO

Μενού Νοεμβρίου 24

Για μοίρασμα στην αρχή:

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με ταχίνι 'baba ghanoush' (Δ, Β, ΑΓ)	9€
Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια & κουκουνάρι (Β, ΑΓ, Ξ)	8€
<b>Σпеσιαλιτέ:</b> Τα γνωστά κεφτεδάκια μας με πατάτες τηγανητές & δυο σάλτσες	13€
<b>Σпеσιαλιτέ:</b> Συκώτι μοσχαρίσιο με καπνιστή πάπρικα & πουρέ γλυκοπατάτας (Δ, ΑΓ)	14€
Gratin (σουφλέ) με σπανάκι, 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 & φιστικιού Αιγίνης (Ξ)	14€

Κυρίως:

<b>Σпеσιαλιτέ:</b> Ο μουσακάς μας, με ραγού & καπνιστή μελιτζάνα, αλ Καρούσο (σε πήλινο)	20€
Γιουβέτσι ατομικό με αργομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα & ουρά	20€
Ταλιάτα από μοσχαρίσιο διάφραγμα (Angus inside skirt), με ψητά λαχανικά (Δ, ΑΓ)	28€
Ταλιάτα από rump steak ή ricaná (ρωτήστε για διαθεσιμότητα) με ψητά λαχανικά (Δ, ΑΓ)	21€
Σάλτσα Μπεαρνέζ (Béarnaise) για να συνοδεύσει την ταλιάτα	3€
Σουβλάκι μαύρου χοίρου με πουρέ γλυκοπατάτας (Δ, ΑΓ)	18€
Φιλέτα ξαλμυρισμένου μπακαλιάρου σε κουρκούτι με αγιολί & πατάτες τηγανητές	18€
Saltimbocca di polo ala Romana: Κοτόπουλο στήθος σοτέ με προσούτο, φασκόμηλο & λευκό κρασί (Δ)	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€
---	-----

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€
Το τυρί της εβδομάδας με μαρμελάδα κυδώνι	8€

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

WiFi: Casserole Bistro Password: Cass2106619333 | \* κατεψυγμένο είδος