



Τα χάρκινα

ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΚΡΗΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Ψωμί χειροποίητο προζυμένιο μακράς ωρίμανσης

❁ ΣΑΛΑΤΕΣ ❁

Η ΚΡΗΤΙΚΗ

Τοματίνια, αγγουράκι, νερό χωριάτικης, κρεμμυδάκι, πράσινα πιπεράκια, παξιμάδι τρίμμα, κρέμα κρητικών τυριών, κρίταμο, κάπαρη, φιλέτα αλατσοελιές, λάδι βασιλικού, ξύδι μαρουβά

Ο ΝΤΑΚΟΣ

Ξαναζυμωμένο σπασμένο παξιμάδι, τριμμένη ντομάτα, διάφορα τοματίνια, πηχτόγαλο Χανίων, αγουρέλαιο, φρέσκια ρίγανη, βασιλικός

Η ΠΡΑΣΙΝΗ

Διάφορα μικρά φυλλώματα, καβουρδισμένα αράπικα φιστίκια, τυρομάλαμα στην άλμη, φλοίδες γραβιέρας, αλμυρό ξεροτήγανο, αβοκάντο Κρήτης, φρούτα εποχής, σάλτσα πορτοκάλι-πετιμέζι

ΤΑ ΧΟΡΤΑ

Κρητικά χόρτα εποχής στη σχάρα, ψητός Ξερός ανθότυρος, καβουρδισμένα αμύγδαλα, ψητές χρωματιστές πιπεριές, τοματίνια, βραστό κολοκυθάκι, αυγό βραστό μελάτο, καλαμπόκι

❁ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ❁

ΟΙ ΠΑΤΑΤΕΣ

Σε 3 υφές (τσακιστή, πατατάκι, τηγανητή) με κρέμα στάκας, πούδρα σύγκλινο και τριμμένη γραβιέρα

ΤΟ ΤΥΡΙ

Γραβιέρα σε φύλλο ξεροτήγανο στο τηγάνι με πικάντικη μαρμελάδα καρπούζι, λάδι δυόσμου και τζελ λέμονι

ΟΙ ΧΟΧΛΙΟΙ

Μπουμπουριστοί με ψητό σκόρδο, ξύδι μαρουβά και φρέσκο δεντρολίβανο

ΟΙ ΝΤΟΛΜΑΔΕΣ

Αμπελόφυλλα και οι ανθοί με ρύζι, μυρωδικά και κρέμα κρητικών τυριών

ΟΙ ΑΜΑΝΙΤΕΣ

Σε διάφορες υφές αρωματισμένοι με τρούφα, κρέμα κόκκινης πιπεριάς και κρέμα αβοκάντο

ΤΑ ΚΑΠΝΙΣΤΑ ΜΑΣ

Απάκι και λουκάνικο καπνισμένα από εμάς με ψητά λαχανικά και σάλτσα κρασιού

ΤΑ ΑΥΓΑ

Με τη στάκα αρωματισμένα με τρούφα.
καβουρδισμένα αμύγδαλα,κοτσάνια από βλήτι

ΤΑ ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ*

Ποικιλία από κρητικά καλιτσούνια στο τηγάνι

ΟΙ ΚΕΦΤΕΔΕΣ

Τηγαντοί σε μυζηθρόπιτα
με κέτσαπ πελτέ, τζατζίκι μυζήθρας και πατατάκια

❁ ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ❁

ΤΟ ΠΙΛΑΦΙ

Το παραδοσιακό πιλάφι του κρητικού γάμου με ζιγούρι

ΤΟ ΚΑΤΣΙΚΙ

Τσιγαριστό (σφακιανό γιαχνί) με σκιουφιχτά,
γραβιέρα και κρέμα στάκας

Η ΟΡΝΙΘΑ

Με φασκόμηλο, μέλι, λεμόνι
και σύζουμες χυλοπίτες με τριμμένο ξερό ανθότυρο

ΤΟ ΚΟΥΝΕΛΙ

Τηγαντό με σάλτσα σπιθάδο και υφές μελιτζάνας

Ο ΧΟΙΡΟΣ

Μηριζόλα λαιμού πρώτα στη σχάρα, μετά στο τηγάνι σβησμένη
με μαρουβά με λεμονάτες πατατούλες και φασολάκια σχάρας

ΤΟ ΛΑΔΕΡΟ

Συμπεθεριό με όλα τα καλά από το κρητικό μποστάνι

❁ ΤΥΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΤΟΠΟ ❁

Η ΓΡΑΒΙΕΡΑ

12μηνης ωρίμανσης

Ο ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ

Ξηρός με μπούκοβο

Η ΚΡΗΤΙΚΗ ΦΕΤΑ

Με αγουρέλαιο

ΤΟ ΑΝΘΟΓΑΛΟ

Στάκα αμαγείρευτη

☼ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ☼

ΤΑ ΜΥΔΙΑ (ΦΡΕΣΚΑ)

Αχνιστά με καβουρδισμένα αμύγδαλα

ΟΙ ΓΑΡΙΔΕΣ (ΦΡΕΣΚΕΣ)

Στο τηγάνι με στακοβούτυρο, σκορδολέμονο και φρέσκια ρίγανη

ΤΟ ΛΑΥΡΑΚΙ 13,50 (ΦΡΕΣΚΟ)

Φιλέτο με σάλτσα ψαρόσουπας και ταμπουλέ πλιγούρι

ΤΟ ΧΤΑΠΟΔΙ*

Με βλήτα, λευκό ταραμά και λαδολέμονο

❁ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ ❁

Εμφιαλωμένο νερό 1lt
Ανθρακούχο νερό 330ml
Ανθρακούχο νερό 750ml
Γκαζόζα
Λεμονάδα
Πορτοκαλάδα
Μπυράλ
Σόδα
Coca cola / zero
Sprite

❁ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ ❁

Τσικουδιά μεγάλο καραφάκι (200ml)
Τσικουδιά μικρό καραφάκι (100 ml)
Ρετσίνα - Οινοποιείο Πνευματικάκη
Whisky / Vodka / Rum / Gin
Φιάλη ποτού

❁ ΜΠΥΡΕΣ ❁

Άλφα 330 ml
Νύμφη 330 ml
Amstel -Χωρίς αλκοόλ- 330 ml

❁ ΜΠΥΡΕΣ ΚΡΗΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ❁

Λύρα (Καστέλι Κισσάμου)
Ρεθυμνιακή (βιολογική μπύρα)
Λευκά Όρη

❁ ΜΠΥΡΕΣ ΑΠΟ ΒΑΡΕΛΙ ❁

Μάμος (400 ml)



• Αγορανομικός υπεύθυνος: Κώστας Χρυσοχεράκης

- Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θέση στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
 - Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (τιμολόγιο / απόδειξη).
 - Το κατάστημα διαθέτει POS.
 - * Κατεψυγμένα προϊόντα.
-

Τα χάλκινα

www.chalkina.com

f Ta Chalkina

@ ta_chalkina