

L'ovelha negra



ΚΑΦΕΣ / ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΤΣΑΪ / ΓΛΥΚΟ

ΠΟΤΟ / ΜΠΥΡΑ / ΚΡΑΣΙ

BRUNCH

ΦΑΓΗΤΟ

COCKTAILS

ΚΑΦΕΣ

Ελληνικός μονός / διπλός.....	€ 3,00 / € 3,50
Νες Καφέ / Φραπέ.....	€ 3,00
Καφές Φίλτρου.....	€ 3,00
Espresso μονό / διπλό.....	€ 3,00
Capuccino μονό / διπλό.....	€ 3,50
Freddo Espresso / Capuccino.....	€ 3,00 / € 3,50
DECAFFEINATO.....	+ € 0,50
ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ.....	+ € 0,50

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Red Velvet	€ 4,00
σάλτσα φράουλας, σοκολάτα Καραϊβικής, βανίλια Μαδαγασκάρης, τριμμένο μπισκότο Oreo	
Buenito	€ 4,00
τραγανή γκροφρέτα, σοκολάτα γάλακτος, κρέμα φουντουκιού	
Barbarossa	€ 4,00
μαύρη μεξικάνικη σοκολάτα, bitters από παλαιωμένο ρούμι, μπαχάρια Ασίας	
Snow White	€ 4,00
λευκή σοκολάτα, άρωμα βανίλιας, τριμμένο μπισκότο Oreo	
Snikerato	€ 4,00
σοκολάτα γάλακτος, reanuts βουτηγμένα σε κρέμα καραμέλας	
Mystical White Choc	€ 4,00
goji berry, βανίλια Μαδαγασκάρης, raspberry	
Mystical Dark Choc	€ 4,00
ginger, chili, αμύγδαλο	
Mystical Caramel	€ 4,00
αλμυρή καραμέλα, φυστικοβούτυρο	

ΚΑΦΕΣ / ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΤΣΑΪ / ΓΛΥΚΟ

ΠΟΤΟ / ΜΠΥΡΑ / ΚΡΑΣΙ

BRUNCH

ΦΑΓΗΤΟ

COCKTAILS

ΤΣΑΪ

 ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΓΕΥΣΕΩΝ

Τσάι ζεστό.....	€ 3,50
Τσάι κρύο.....	€ 3,50

ΛΕΜΟΝΑΔΕΣ

Homemade L'Onelha Negra.....	€ 3,00
+ GINGER Η' ΔΥΟΣΜΟ.....	+ € 0,50
Εποχιακές Λεμονάδες.....	€ 3,50
ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ & ΡΟΔΙ / ΦΡΑΟΥΛΑ & ΛΕΜΟΝΙ / ΜΑΝΤΑΡΙΝΑΔΑ / PASSION FRUIT	

ΧΥΜΟΙ & ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Fresh Χυμός Πορτοκάλι.....	€ 3,00
Fresh Χυμός Ανάμεικτα Φρούτα.....	€ 4,00
Natural Smart Fruit Juices.....	€ 3,00
ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ - VEGAN / +POWER / +DETOX / +ALOE	

Ελληνικά Αναψυκτικά.....	€ 3,00
Ξυνό Νερό Φλώρινας.....	€ 3,00
Soft Drinks.....	€ 4,00
Νερό..... 500ml	€ 0,50

ΓΛΥΚΑ & ΠΑΓΩΤΑ

 ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ CAKES, COOKIES, ΓΛΥΚΑ ΗΜΕΡΑΣ & ΓΕΥΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ!

Carrot Cake.....	€ 2,50
Λάβα Σοκολάτας.....	€ 3,00
Μπάλα Παγωτό.....	€ 1,50

WAFFLES

Waffles με Πραλίνα Φουντούκι.....	€ 6,00
+ ΠΡΑΛΙΝΑ BUENO.....	+ € 0,50
+ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ.....	+ € 1,00
+ ΜΠΑΛΑ ΠΑΓΩΤΟ.....	+ € 1,50

ΤΣΑΪ / ΓΛΥΚΟ

ΠΟΤΟ / ΜΠΥΡΑ / ΚΡΑΣΙ

BRUNCH

ΦΑΓΗΤΟ

COCKTAILS

VODKA

Five Lakes € 6,00

Vodka Σιβηρίας, αποσταγμένο με το μοναδικό νερό της λίμνης Taiga.

Crystal Head € 10,00

Premium Vodka από τον Καναδά, με πολλές διακρίσεις. Χρησιμοποιώντας την ποικιλία καλαμποκιού "Peaches and Cream" γίνεται 4πλή απόσταξη και 7 φιλτραρίσματα, εκ των οποίων τα 3 τελευταία μέσω των γνωστών ημιπολύτιμων λίθων Herkimer Diamonds.



GUEST VODKA -- ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ!

TEQUILA

Corralejo Reposado € 7,00

Aged 4 μήνες σε δυο διαφορετικά είδη βαρελιών εξ' αυτών και Γαλλική Δρυ.

Corralejo Blanco € 7,00

100% Blue Agave, εμφιαλώνεται απευθείας από χάλκινους άμβυκες.

Gran Corralejo € 12,00

Premium Tequila με μακρά παλαίωση 2 χρόνων σε δρύινα βαρέλια.

Fortaleza € 12,00

Με 100 χρόνια παράδοση η Tequila Fortaleza θεωρείται η μοναδική αρτεσιανή tequila στον κόσμο και το "Άγιο Δισκοπότηρο της Tequila" από όλους τους experts παγκοσμίως.



GUEST TEQUILA -- ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ!

MEZCAL

Verde Momento € 7,00

Ζυμώνεται με 100% φυσικό τρόπο σε πευκοβελόνες και βράζει σε φωτιά με 3 διαφορετικά είδη ξύλου.

Illegal Junta € 10,00

Ένα πολύπλοκο Mezcal με παρατεταμένη θερμότητα και aftertaste από ευκάλυπτο, πράσινο μήλο, εσπεριδοειδή, κόκκινο chili και ελαφρύ καπνό.



GUEST MEZCAL -- ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ!

ΠΟΤΟ / ΜΠΥΡΑ / ΚΡΑΣΙ

BRUNCH

ΦΑΓΗΤΟ

COCKTAILS

RUM

Rumbullion	€ 8,00
Φτιαγμένο από μείγμα των καλύτερων rums της Καραϊβικής. Βανίλια Μαδαγασκάρης, φλούδες πορτοκαλιού, κανέλλα, γαρύφαλλο και κάρδαμο.	
Chairman's Reserved Spiced	€ 7,00
Χαρακτηριστική ποικιλία στην ιστορία των Spiced Rums, με ντόπια μπαχαρικά και φρούτα.	
Chairman's Forgotten Casks	€ 9,00
Premium Rum από ζυμωμένη μελάσα, παράγωγο παραδοσιακού αποστακτήρα 2 στηλών.	
Admiral Rodney	€ 9,00
Αποσταγμένο 100% σε παραδοσιακό αποστακτήρα συνεχούς απόσταξης 2 στηλών. Παγκοσμίως γνωστό για την ποιότητα και φίνα κλάση του.	
Plantation 3 Stars	€ 7,00
Αρμονικό Rum Blend παλαιωμένων και μη από Trinidad - Jamaica - Barbados.	
Plantation Original Dark	€ 7,00
Συνδυασμός Jamaica Rums με την φινέτσα αποσταγμάτων Trinidad.	
Plantation Pineapple	€ 8,00
Πλούσιο και γευστικά φίνο με καπνιστές νότες, αρώματα από εξωτικά φρούτα, ανανά και φλούδες εσπεριδοειδών.	
Plantation Jamaica	€ 8,00
Με δυναμικό χαρακτήρα θρέμμα της παραδοσιακής μεθόδου απόσταξης σε alembic copper pot still.	
Plantation Panama	€ 8,00
Διπλή παλαίωση με αρώματα βιολέτας και κόκκινα φρούτα.	
Plantation XO	€ 12,00
Ρούμι σταθμός. Μείγμα από Aged Rums παλαιωμένα σε μια σειρά από βαρέλια με διαφορετικά χαρακτηριστικά που χαρίζουν το καθένα βάθος, άρωμα και γεύση πορτοκαλιού.	



GUEST RUM -- ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ!

ΠΟΤΟ / ΜΠΥΡΑ / ΚΡΑΣΙ

BRUNCH

ΦΑΓΗΤΟ

COCKTAILS

WHISKEY

Robert Burns	€ 6,00
Ένα blend διαμάντι με ξηρό χαρακτήρα, ομαλό φινίρισμα, λεπτές νότες καπνού και τύρφης.	
Robert Burns Single Malt	€ 7,00
Single Malt από το νησί του Arran προς τιμήν του μεγάλου Σκοτσέζου ποιητή Robert Burns	
Teeling Small Batch	€ 7,00
Το πιο εμβληματικό Blended Whiskey της Ισλανδίας. Μικρή παρτίδα εμφιάλωσης από διαλεγμένα βαρέλια στα οποία παλαίωσε ρούμι.	
Teeling Single Malt	€ 8,00
Πόσιμο έργο τέχνης με 100% βύνη κριθαριού, που απαρτίζεται από Whiskeys διαφόρων ηλικιών, με αποκορύφωμα το ιδιαίτερο Malt αποσταγμένο το 1991.	
Teeling Single Grain	€ 8,00
Οριμάζει πλήρως σε βαρέλια στα οποία παλαίωσε πλούσιο κόκκινο κρασί στην California.	
Kilchoman	€ 8,00
Single Malt που παλιώνει με ένα πολύπλοκο συνδυασμό από βαρέλια Bourbon.	
Yamazakura	€ 8,00
Φρουτώδες Blend Whiskey από την Ιαπωνία.	
Mars	€ 8,00
Ιαπωνικό Blend Whiskey που προέρχεται από το ελάχιστο γνωστό αποστακτήριο του Shinshu.	
Askaig	€ 9,00
Βραβευμένο Whiskey 2006. Sherry Malt 8 ετών που αναδύει ιώδιο, φύκια, θάλασσα.	



GUEST WHISKEY -- ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ!

ΠΟΤΟ / ΜΠΥΡΑ / ΚΡΑΣΙ

BRUNCH

ΦΑΓΗΤΟ

COCKTAILS

GIN

MG..... € 6,00

Διπλά αποσταγμένο Gln, ξηρό, ουδέτερο, με την ακριβότερη επιλογή καρπών αρκεύθου.

Citadelle Reserve..... € 7,00

Είναι το μοναδικό Gln με 19 βότανα που φτιάχνεται με απευθείας ανάφλεξη του χάλκινου άμπακα.

Citadelle Wild Blossom..... € 8,00

Έγχυση από άνθος κερασιάς με 20 βότανα, που παλαιώνει σε βαρέλια από ξύλο κερασιάς για 6 έως 12 μήνες.

Etsu..... € 9,00

Ιαπωνικό Gln, δίπλα βραβευμένο το 2018 με αίσθηση από γλυκόριζα, Juniper berries και bitters πορτοκαλιού.



GUEST GIN -- ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ!

LIQUER

Southern Comfort..... € 6,00

Drambuie..... € 8,00

Amaretto..... € 6,00

Mastiha..... € 6,00

Frangelico..... € 7,00

VERMOUTH

Martini..... € 6,00

Campari..... € 6,00

Otto's..... € 6,00

Aperol..... € 6,00

ΜΠΥΡΕΣ

Draft Beer Mahou..... 5,5%al / 480ml € 4,00

Draft Beer Mahou..... 5,5%al / 330ml € 3,00

Mahou Extra Lager..... 7,5%al / 330ml € 5,00

Primator Weiss..... 500ml € 4,00

Founders All Day IPA..... 330ml € 4,00

Founders Dirty Bastard..... 8,5%al / 330ml € 5,00



GUEST BEER -- ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ!

ΠΟΤΟ / ΜΠΥΡΑ / ΚΡΑΣΙ

BRUNCH

ΦΑΓΗΤΟ

COCKTAILS

ΟΙΝΟΙ ΛΕΥΚΟΙ

Κτήμα Δασακλή Μάλα Δρυς Ασύρτικο Π.Γ.Ε.Πελοπόννησος € 15,00

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Απαλό κίτρινο χρώμα και χρυσοκίτρινες ανταύγειες με λεπτά αρώματα εσπεριδοειδών και λευκών ανθέων. Συγγενικά αρώματα στόματος, δυνατή γεύση με πλούσιο σώμα και τραγανή οξύτητα.

Κτήμα Αργυρίου Μαλαγουζιά Π.Γ.Ε.Παρνασσός € 20,00

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

Μία υπέροχη Μαλαγουζιά χαρακτηριστική της ποικιλίας. Ένα χρυσοκίτρινο φίνο κρασί με άρωμα εξωτικών φρούτων, ισορροπία, στρογγυλό στόμα και λουλουδάτη επίγευση.

ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ

Κτήμα Δασακλή Μάλα Δρυς Π.Γ.Ε.Πελοπόννησος € 20,00

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ-CABERNET FRANC

Το χρώμα του είναι λαμπερό τριανταφυλλί. Στην πλούσια αρωματική μύτη συναντάμε αρώματα κερασιού, βιολέτας, τριαντάφυλλου και υπαινιγμούς κόκκινης μαρμελάδας φρούτων. Πληθωρικό στόμα με νότες βύσσινου και φράουλας. Υπόγλυκη δροσιστική επίγευση που διαρκεί.

ΟΙΝΟΙ ΕΡΥΘΡΟΙ

Κτήμα Χρυσοχόου Π.Ο.Π.Νάουσα € 24,00

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Ένα ντελικάτο σύνολο από αρώματα αποξηραμένων δαμάσκημων, μαύρης σταφίδας και σπόρων κέρδου. Ένα κρασί με πολυπλοκότητα και βελούδινη υφή.

Κτήμα Δασακλή Μάλα Δρυς Π.Γ.Ε.Πελοπόννησος € 22,00

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ-MERLOT

Χρώμα σκούρο ερυθρό. Σύνθετο bouquet αρωμάτων βανίλιας με βατόμουρο και πλούσια δομή με βελούδινες τανίνες και μακρά επίγευση.

ΠΟΤΗΡΙ / ΚΑΡΑΦΑΚΙ

ΚΡΑΣΙ

500 ML

Κόκκινο Ημίγλυκο € 3,00 / € 6,00

Λευκό Sauvignon € 3,50 / € 6,50

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

250 ML

Ούζο € 3,00 / € 8,00

Ρακί € 3,00 / € 8,00

Mastiha € 3,50 / € 7,00

Limoncello € 4,00 / € 8,00

ΠΟΤΟ / ΜΠΥΡΑ / ΚΡΑΣΙ

BRUNCH

ΦΑΓΗΤΟ

COCKTAILS

ΑΛΜΥΡΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Αυγά Make It Yourself

3 ΑΥΓΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ / SCRAMBLED / ΟΜΕΛΕΤΑ	€ 3,00
+ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ Η ΦΡΑΝΚΦΟΥΡΤΗΣ / BACON / ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ / ΜΟΡΤΑΔΕΛΑ	+ € 1,50
+ ΦΕΤΑ / ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ / GOUDA / ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ	+ € 2,00
+ ΝΤΟΜΑΤΑ / ΜΑΝΙΤΑΡΙ / ΚΡΕΜΜΥΔΙ / ΠΙΠΕΡΙΕΣ	+ € 0,50
+ ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ / ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	+ € 1,50

Καγιανός € 9,00

4 αυγά χτυπητά στο τηγάνι με φρέσκια ντομάτα, φέτα, φρέσκα μυρωδικά και σύγκλινο Μάνης.

Ομελέτα Φούρνου € 5,00

Με σπανάκι και φέτα.

Bruschetta Μάνι-Μάνι € 4,00

ΨΗΤΟ ΖΥΜΩΤΟ ΨΩΜΙ

Ποικιλία μανιταριών saute με άρωμα σκόρδου & μαϊντανού.

Pancakes Αλμυρά € 9,00

Πύργος pancakes με 2 αυγά τηγανητά, ντομάτα, bacon & μαγιονέζα.

Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες.

 **Dirty Waffle L'Ovelha Negra** € 9,00

Waffle με φρέσκες πατάτες τηγανητές, μαγιονέζα, καπνιστή γαλοπούλα, bacon, λουκάνικο Φρανκφούρτης, ντομάτα, ομελέτα και cheese sauce L'Ovelha Negra.

Αλμυρό Croissant € 10,00

Croissant βουτύρου με κιμά L'Ovelha Negra, 2 αυγά τηγανητά, bacon, μαγιονέζα και ντομάτα.

Συνοδεύεται από χειροποίητα chips με λιωμένο cheddar.

 **Πεϊνιρλί L'Ovelha Negra** € 7,00

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΖΥΜΑΡΙ L'OVELHA NEGRA

Με σπιτική sauce μουστάρδας ή BBQ, αυγά και bacon.

Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα baby και ντοματίνια.

 **Τυροπιτάρι L'Ovelha Negra** € 7,00

ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΤΣΟΝΕ ΜΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΖΥΜΑΡΙ L'OVELHA NEGRA

Με gouda, τυρί κρέμα Philadelphia και γαλοπούλα.

Συνοδεύεται από δροσερή σαλάτα με dressing passion fruit.

Baguette 60cm € 10,00

Με ομελέτα, χωριάτικα λουκάνικα, bacon, φρέσκια ντομάτα & λιωμένο cheddar.

Συνοδεύεται από πράσινη σαλάτα baby με dressing passion fruit και βερίκοκο.

BRUNCH

ΦΑΓΗΤΟ

COCKTAILS

Chicken Tortilla € 8,00

Φρέσκια tortilla με κοτόπουλο,μανιτάρια,κρεμμύδι,
πιπεριές Φλωρίνης και κρέμα γάλακτος.
Σερβίρεται με nachos και cheese sauce L' Ovelha Negra.

Chicken Burger € 10,00

Παναρισμένο κοτόπουλο φιλέτο μπούτι με μανιτάρια,bacon,
ντομάτα,μαρούλι και σπιτική sauce μαγιονέζας σε brioche.
Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες.

ΓΛΥΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Classic Pancakes € 6,00

Με πραλίνα φουντουκιού / maple syrup / μέλι / μαρμελάδα.

Happy Pancakes € 7,00

Pancakes με άφθονη πραλίνα,σιρόπι σοκολάτα & καραμέλα,
τριμμένο μπισκότο και happy sprinkles.

Snickers Pancakes € 8,00

Σοκολατένια pancakes με πραλίνα φουντουκιού,peanut butter,
σπιτική butter scotch και τριμμένα φιστίκια.

Blueberry Pancakes € 8,00

Pancakes με μύρτιλλα,sweet cream cheese και σπιτική blueberry sauce.

Pancakes Mille-feuille € 8,00

Pancakes με κρέμα μιλφείγ,σπιτική butter scotch & τραγανό φύλλο σφολιάτας.

Classic Waffles € 6,00

Με πραλίνα φουντουκιού / maple syrup / μέλι / μαρμελάδα.

Sweet Pizza € 8,00

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΓΛΥΚΙΑ PIZZA L' OVELHA NEGRA ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΟ ΖΥΜΑΡΙ

Με πραλίνα φουντουκιού,μπανάνα και μπισκότο.

Αυγόφρετες € 4,50

Από ζυμωτό ψωμί με πραλίνα φουντουκιού / maple syrup / μέλι / μαρμελάδα.

Φρουτοσαλάτα € 6,00

Φρέσκα φρούτα,mousse γιαουρτιού με άρωμα βανίλια και σπιτική granola.

EXTRAS

+ ΠΡΑΛΙΝΑ BUENO + € 0,50

+ ΤΡΙΜΜΕΝΟ OREO + € 0,50

+ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ + € 1,00

+ ΜΠΑΛΑ ΠΑΓΩΤΟ + € 1,50

BRUNCH

ΦΑΓΗΤΟ

COCKTAILS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ποικιλία Αλλαντικών & Τυριών € 10,00

Πιατέλα με μικρές εκπλήξεις γεύσεων για να συνοδεύσουν το ποτό σας.



Τυροκροκέτες L'Ovelha Negra € 6,00

ΟΙ ΤΕΛΕΙΕΣ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ

Με γραβιέρα, gouda, φέτα & σπιτική μαρμελάδα ντομάτας.

Ραβασάκι € 6,00

Φέτα αρωματισμένη με δυόσμο, μέσα σε φάκελο από φύλλο κρούστας.

Συνοδεύεται με γλυκό του κουταλιού σταφύλι.

Χαλούμι € 6,00

Στη σχάρα με πιτάκια L'Ovelha Negra και σπιτική sauce φράουλας.



Πατατοκροκέτες L'Ovelha Negra € 6,50

Χειροποίητες πατατοκροκέτες με prosciutto, parmesan και yogurt sauce με δυόσμο.

Bruschettakia SMALL 7TMX / LARGE 14TMX € 5,00 / € 10,00

Τραγανά μπρουσκετάκια με avocado cream, ντοματίνια, mozzarella και βασιλικό.

Drunk Cartel SMALL 8TMX / LARGE 20TMX € 6,00 / € 15,00

Χειροποίητα tacos με κιμά L'Ovelha Negra και gouda.

Συνοδεύονται με guacamole, pico de galo, sour cream και λιωμένο τυρί cheddar.

Πατάτες Βρανα € 6,00

ΕΛΑΦΡΩΣ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ

Φρέσκες πατάτες τηγανητές με σπιτική sauce aioli, sauce Βρανα και μπέικον.

Πατάτες Τηγανητές € 4,00

Φρέσκες, χειροποίητες με αλάτι και ρίγανη.

ΨΩΜΙ / ΑΤΟΜΟ € 0,50



ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ

ΦΑΓΗΤΟ

COCKTAILS

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ντάκος € 7,00

Κρίθινα παξιμάδια με φρέσκια ντομάτα, φέτα, πιπεριά, ελιές και φρέσκο κρεμμυδάκι.

Αλμυρό Cheese Cake € 6,00

Κρίθινα παξιμάδια Χανίων με φέτα και σπιτική μαρμελάδα ντομάτας.

Citrus Tree € 7,00


Πράσινη σαλάτα baby με σταφίδες, ντοματίνια, κρεμμυδάκι φρέσκο, φιλέτο πορτοκάλι και dressing εσπεριδοειδών.

Nuts & Honey € 8,00

Πράσινη σαλάτα baby με καρύδια, ηλιόσπορους, φιστίκια Αιγίνης, ντοματίνια, καλαμπόκι, μήλο και dressing μουστάρδας με μέλι.

 **Chef Salad L'Ovelha Negra** € 8,00

Πράσινη σαλάτα baby με σπιτική sauce, ντοματίνια, αγγούρι, αυγό, ποικιλία αλλαντικών και ποικιλία τυριών.

 **Ceasar L'Ovelha Negra** € 8,00

Πράσινη σαλάτα baby με σπιτική sauce Ceasar, καλαμπόκι, χειροποίητα croutons, νιφάδες τυριού και παναρισμένο κοτόπουλο στο φούρνο.

PASTA

Σιουφιχτά € 8,00

Παραδοσιακά ζυμαρικά Κρήτης με πλευρώτους, απάκι, κρεμμύδι, φρέσκια πιπεριά Φλωρίνης, κρέμα γάλακτος και τυρί γραβιέρα.

Μεσογειακά Σιουφιχτά € 7,00

Παραδοσιακά ζυμαρικά Κρήτης με πλευρώτους, κρεμμυδάκι, πιπεριά Φλωρίνης, ντομάτα και ελιές.

Risotto € 11,00

Με ντοματίνια, φρέσκο κόλιανδρο και μαριναρισμένο ψαρονέφρι στη σχάρα σβησμένο με liqueur μήλου.

Κριθαρότο € 8,00

Τρικαλινό χειροποίητο κριθαράκι (περιέχει αυγά και γάλα) με μανιτάρια, λαχανικά και τριμμένη φέτα.

Ombelico € 12,00

Tortellini 4 τυριά με μαριναρισμένο χοιρινό φιλέτο, μανιτάρια, φρέσκο κρεμμυδάκι, λιαστή ντομάτα, μπούκοβο, λάδι τρούφας και parmesan flakes.

ΦΑΓΗΤΟ

COCKTAILS

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Desperado € 11,00

2 tortillas γεμιστές με κοτόπουλο σε sauce μουστάρδας,μανιτάρια, κρεμμύδι,πιπεριές Φλωρίνης και gouda.Επικαλύπτονται με λιωμένο cheddar. Σερβίρονται με δροσερή πράσινη σαλάτα και nachos.

Chicken Bacon Philly € 8,00

Μπουκιές κοτόπουλο με μανιτάρια,bacon, σπιτική sauce Philadelphia και τυρί gouda. Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες

The Flinstones € 10,00

5 κοπανάκια κοτόπουλο,ποσαρισμένα σε ζωμό λαχανικών και παναρισμένα με nachos στο τηγάνι. Συνοδεύονται από χειροποίητα chips L'Ovelha Negra και 3 dips: δροσερό dip γιαουρτιού lime-άνηθο + dip μουστάρδας + curry ketchup.

Rustic Chicken € 10,00

500gr φιλέτο μπούτι κοτόπουλο στη σχάρα με σπιτική sauce μουστάρδας. Συνοδεύεται από χειροποίητα chips L'Ovelha Negra και σκορδόψωμο.

Σούβλα Mix € 10,00

Mix κοτόπουλο φιλέτο μπούτι και χοιρινό,μαριναρισμένα με paprika και μουστάρδα,στο grill με πολύχρωμες πιπεριές. Σερβίρεται με χειροποίητα πιτάκια, chips L'Ovelha Negra και απαλή sauce μαγιονέζας με άρωμα σκόρδου.

ΧΟΙΡΙΝΟ

BBQ Grill € 9,00

Χοιρινό λαιμού,κομμένο στο χέρι,μαριναρισμένο με σπιτική BBQ sauce, κλασσικά στο grill με φρέσκες τηγανητές πατάτες.

Farma € 12,00

Τηγανιά χοιρινό λαιμού και χωριάτικα λουκάνικα σε sauce μουστάρδας με μανιτάρια,πιπεριές και κρεμμύδι πάνω σε φρέσκες τηγανητές πατάτες. Γαρνίρεται με φρέσκια ντομάτα και τριμμένο κεφαλοτύρι.



Burger L'Ovelha Negra € 10,00

Χειροποίητο burger 160gr με bacon,cheddar,ντομάτα, μαρούλι,τηγανητό αυγό και σπιτική barbeque sauce. Συνοδεύεται από φρέσκες τηγανητές πατάτες.

Λουκάνικα € 10,00

Ελληνικά λουκάνικα Τσιανάβας στο grill με αρωματικές bruschettas.

All right Jack € 12,00

Χοιρινά πανσετάκια στη σχάρα,συνοδεύονται από φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια και sauce Jack Daniels by L'Ovelha Negra.

ΦΑΓΗΤΟ

COCKTAILS

— TEQUILA
 — VODKA
 — RUM
 — GIN

← ΔΙΑΛΕΞΕ ΒΑΣΗ
 + ΣΥΝΔΙΑΣΕ ΜΕ

Herdwick..... € 7,00
 citrus pureé
 mint leaves
 lime
 angostura bitters

Morada Nova..... € 7,00
 lychee & rose pureé
 almond syrup
 lime
 apple liqueur

Red Maasai..... € 7,00
 passion fruit
 lime
 pomegranate syrup
 apple liqueur
 almond syrup

Kerry Hill..... € 7,00
 pistachios
 lime
 tomato marmalade
 citrus puree
 speculaas

Texel..... € 7,00
 avocado (homemade πουρές)
 pineapple
 cardamom
 yuzu
 lime
 mezcal bitters

Black Belly..... € 7,00
 bergamot syrup
 triple sec
 lime
 absinthe bitters

Exmour Horn..... € 7,00
 lemon curd
 lime
 triple sec
 pineapple
 cardamom
 yuzu



BESTSELLERS

Black Face..... € 8,00 / € 12,00
 aged rum l'ovelha negra
 chairman's rum
 triple sec
 falernum
 passion fruit
 pineapple
 cinnamon
 absinthe
 angostura bitters

White Faced
Woodland..... € 8,00 / € 12,00
 pineapple rum
 giffard caribbean pineapple
 clement
 clement mahina coco
 coco lopez
 pineapple puree
 elemakule tiki bitters
 bittermens orange cream

CLASSIC COCKTAILS ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ

*L'ovelha
negra*

ΤΟ ΛΑΔΙ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΙΝΑΙ ΕΧΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ.

ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑΣ ΝΑ ΕΝΗΜΕΡΩΝΕΤΕ ΤΟ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ
ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ, ΓΙΑ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ
(ΦΠΑ ΚΑΙ ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ).

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΓΙΑΝΝΗΣ ΤΡΟΥΠΗΣ