

MINOR ASIA GIOZLEME **PIECE**

CHICKEN a'la creme	6,50	
<i>Chicken breast, fresh mushrooms, garlic, sour cream.</i>		
LAHMAJOUN (Spicy)	6,50	
<i>Minced beef, three colored peppers, tomato, onions, garlic, spices, aromatics.</i>		
CURED BEEF (PASTOURMAS)	6,20	
<i>Cheddar, cured beef, fresh tomato, fresh tomato sauce.</i>		
FRESH MUSHROOMS	5,70	(V)
<i>Fresh mushrooms, red peppers, mozzarella.</i>		
MARGARITA	5,50	
<i>Mozzarella, cheddar, gouda, edam, fresh red sauce with basil.</i>		
CRETAN PIE	5,70	
<i>Greek feta, cream cheese, fresh peppermint. Also served with honey.</i>		
SPINACH WITH AROMATIC HERBS & CHEESE	5,90	(V)
<i>Spinach leek, scallion, chervil, tordylium apulum, greek feta, cream cheese, fresh tomato.</i>		
HAM & CHEESE	5,90	
<i>Ham, mozzarella, gouda, egg, fresh tomato.</i>		
MINCED BEEF	6,20	
<i>Minced beef, spices, aromatics, mozzarella.</i>		
BOUGATSA CREAM	5,50	
<i>Cream with Madagascar vanilla.</i>		
CHOCOLATE	5,50	
<i>Chocolate.</i>		
BUENO	5,50	

HANDMADE PIES **PIECE** **TRAY**

MUSHROOM PIE	4,50	32,00	
<i>Fresh mushrooms, garlic, red peppers, fresh oregano.</i>			
CHICKEN PIE	4,50	32,00	
<i>Chicken breast, colored peppers, onions, tomato, cheddar.</i>			
BEEF PIE	4,50	32,00	
<i>Minced beef, onions, tomato, cheddar.</i>			
SPINACH AND CHEESE PIE	4,00	25,00	
<i>Spinach, scallion, dill, leek, greek feta.</i>			
(V)	GREEN PIE	4,00	25,00
<i>Spinach, leek, scallion, chervil, tordylium apulum.</i>			
CHEESE PIE	4,00	25,00	
<i>Greek feta, cream cheese, cheddar, eggs, fresh oregano.</i>			
BOUGATSA CREAM	4,50	32,00	
<i>Semolina cream with Madagascar vanilla.</i>			

**PLACE YOUR ORDER FOR A
WHOLE PIE TRAY!**

ASK US ABOUT THE PIES OF THE DAY!

EXTRA	REFRESHMENTS & DRINKS
YOGURT SAUCE ...0,50	SODA DRINKS 330ml1,80
TOMATO SAUCE ...0,50	BEER 330ml2,50
EGG0,90	WINE 187ml3,90
CHEESE0,50	WATER 500ml0,50

ALL INGREDIENTS ARE FRESH AND COOKED WITH OLIVE OIL.

What is a Giozleme?

Giozleme being from Minor Asia is made with a very thin dough that is cooked on a curved metal with fire coming below, the so-called "Satsi". The dough is opened fast with a rod and it's usually filled with little cheese and spinach or plain spinach.

The exact form of Giozleme is filled with minced beef and is cooked on the satsi.

Giozleme is the ultimate street food of the new era. Healthy, light, tasteful and yet modern. Although the new trends have taken off the Giozleme with modern flavors and materials but basically fresh. So you will find Giozleme with eggs, meat, chicken, pastrami, lahmacun but also sweet Giozleme with nuts and honey or even chocolate with banana and grated pumpkin.

The image of the spotless tiles, the stainless steel satsi and fresh vegetables ready for use, under the watchful eye of the supreme Cocona, predispose you to a unique tasting experience with memories and flavors from old times.



ΜΙΚΡΑΣΙΑΤΙΚΟΙ ΓΚΙΟΖΛΕΜΕΔΕΣ

	ΤΜΧ.
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ a'la creme.....	6,50
<i>Στήθος κοτόπουλο, φρέσκα μανιτάρια, σκόρδο, κρέμα γάλακτος.</i>	
ΛΑΧΜΑΤΖΟΥΝ Πολίτικο.....	6,50
<i>Κιμάς μοσχαρίσιος, πιπεριές τριχρωμες, ντομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο, μπαχαρικά, μυρωδικά.</i>	
ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΣ & ΚΑΣΕΡΙ.....	6,20
<i>Κασέρι, παστοურμάς, φρέσκια ντομάτα, φρέσκια σάλτσα ντομάτας.</i>	
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΦΡΕΣΚΑ.....	5,70
<i>Φρέσκα μανιτάρια, κόκκινες πιπεριές, μοτσαρέλα.</i>	
ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ.....	5,50
<i>Μοτσαρέλα, κασέρι, γκούντα, ένταμ, φρέσκια κόκκινη σάλτσα με βασιλικό.</i>	
ΣΦΑΚΙΑΝΗ ΠΙΤΑ.....	5,70
<i>Φέτα, ανθότυρο, δυόσμος. Σερβίρεται και με μέλι.</i>	
ΣΠΑΝΑΚΙ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ & ΤΥΡΙΑ.....	5,90
<i>Σπανάκι, πράσο, κρεμμυδάκια, κευκαλήθρες, μυρώνια, φέτα ανθότυρο, ντομάτα.</i>	
ΖΑΜΠΟΝ & ΤΥΡΙ.....	5,90
<i>Ζαμπόν, γκούντα, μοτσαρέλα, αυγό, ντομάτα.</i>	
ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ.....	6,20
<i>Κιμάς μοσχαρίσιος, μπαχαρικά, μυρωδικά, μοτσαρέλα.</i>	
ΚΡΕΜΑ ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΣ.....	5,50
<i>Κρέμα μπουγάτσας με βανίλια Μαδαγασκάρης.</i>	
ΣΟΚΟΛΑΤΑ.....	5,50
<i>Σοκολάτα.</i>	
ΜΠΟΥΕΝΟ.....	5,50

ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΙΤΑ ΗΜΕΡΑΣ!

ΕΠΙΠΛΕΟΝ

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΩΣ.....	0,50
ΝΤΟΜΑΤΑ ΣΩΣ.....	0,50
ΑΥΓΟ.....	0,90
ΤΥΡΙ.....	0,50

ΑΝΑΨΙΚΤΙΚΑ-ΠΟΤΑ

ΑΝΑΨΙΚΤΙΚΑ 330ml.....	1,80
ΜΠΥΡΕΣ 330ml.....	2,50
ΚΡΑΣΙ 187ml.....	3,90
ΝΕΡΟ 500ml.....	0,50

ΟΛΑ ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΕΙΝΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ ΕΣΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΠΙΤΕΣ ΤΑΨΙΟΥ

	ΤΜΧ.	ΤΑΨΙ
ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ.....	4,50	32,00
<i>Φρέσκα μανιτάρια, σκόρδο, κόκκινες πιπεριές φλωρίνης, ρίγανη, μοτσαρέλα.</i>		
ΚΟΤΟΠΙΤΑ.....	4,50	32,00
<i>Φιλέτο κοτόπουλο, χρωματιστές πιπεριές, κρεμμύδι, ντομάτα, μοτσαρέλα.</i>		
ΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑ.....	4,50	32,00
<i>Μοσχαρίσιος κιμάς, κρεμμύδι, ντομάτα, μυρωδικά, κασέρι.</i>		
ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ.....	4,00	25,00
<i>Σπανάκι, κρεμμυδάκια, πράσο, άνθος, φέτα.</i>		
ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ.....	4,00	25,00
<i>Σπανάκι, πράσο, κρεμμυδάκι, μυρώνια, κευκαλήθρες.</i>		
ΤΥΡΟΠΙΤΑ.....	4,00	25,00
<i>Φέτα, ανθότυρο, κασέρι, αυγά, μπαχαρικά.</i>		
ΚΡΕΜΑ ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΣ.....	4,50	32,00
<i>Σιμιγδαλένια κρέμα με βανίλια Μαδαγασκάρης.</i>		

ΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ ΣΟΥ ΓΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΤΑΨΙ ΠΙΤΑ!

Τι είναι Γκιοζλεμ!?

Με καταγωγή από τη Μικρά Ασία, το Γκιοζλεμ παρασκευάζεται με ένα πολύ λεπτό ζυμάρι, που το ψήνουν επάνω σε ένα καμπυλωτό στρογγυλό μέταλλο με φωτιά από κάτω, το λεγόμενο σάτσι. Το ανοίγουν με την βέργα στα γρήγορα, το γεμίζουν συνήθως με λίγο τυρί και σπανάκι ή σκέτο σπανάκι και στην ακριβή του μορφή με λίγο κιμά και το ψήνουν επάνω στο σάτσι.

Το Γκιοζλεμ είναι λοιπόν και πάλι το απόλυτο street food της νέας εποχής. Υγιεινό, ελαφρύ, γευστικό και ταυτόχρονα μοντέρνο. Εξάλλα, οι νέες τάσεις έχουν απογειώσει τον Γκιοζλεμ, που κατά τ'ύλλα είναι ένα φτωχικό φαγητό, με γεύσεις και υλικά μοντέρνα αλλά βασικά φρέσκα. Έτσι λοιπόν θα βρείτε Γκιοζλεμδες με αυγά, με κιμά, με κοτόπουλο, με παστοურμά, με λαχματζούν αλλά και Γκιοζλεμδες γλυκούς, με ξηρούς καρπούς και μέλι ή ακόμα και πραλίνα με μπανίνα, αλλά και με τριμμένη κολοκύθα.

Η εικόνα με τα άσπρα πεντακάθαρα πλακάκια, τα ανοξείδωτα σάτσι και τα φρέσκα λαχανικά έτοιμα προς χρήση, κάτω από το άγρυπνο βλέμμα της υπέρτατης "Coccona" σε προδιαθέτουν για μία μοναδική γευστική εμπειρία με μήνες και γεύσεις από τα παλιά. Ο Γκιοζλεμ στα καλύτερά του στην "Coccona".

Και ναι, κλείνετε τα μάτια, δαγκώνετε την πρώτη μπουκιά και...

Ωωωω το θάυμα! Η "Coccona" σε πήρε στην αγκαλιά της και σε ταξιδεύει!

Μια βόλτα από Μηλιώνη 10 στην Coccona θα σας πείσει!

