

GIOZLEME

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

All ingredients are fresh and cooked with olive oil

EXTRA

Yogurt Sause....	0,30
Egg.....	0,90
Cheese.....	0,30

REFRESHMENTS - DRINKS

SODA DRINKS 330ml.....	1,80
BEER 330ml.....	2,50
WINE 187ml.....	3,90
WATER 500ml.....	0,50

HANDMADE PIES

	PIECE	TRAY 7 PICES
MUSHROOM PIE.....	4,50	32,00
Fresh mushrooms, garlic, red peppers, fresh oregano.		
CHICKEN PIE.....	4,50	32,00
Chicken breast, colored peppers, onions tomato, cheddar.		
BEEF PIE.....	4,50	32,00
Minced beef, onions, tomato, cheddar.		
SPINACH AND CHEESE PIE.....	4,00	25,00
Spinach, scallion, dill, leek, feta.		
GREEN PIE.....	4,00	25,00
Spinach, leek, scallion, chervil, tordylium apulum.		
CHEESE PIE.....	4,00	25,00
Feta, cream cheese, cheddar, eggs, fresh oregano.		
BOUGATSA CREAM.....	4,50	32,00
Semolina cream with Madagascar vanilla.		
TRADITIONAL APPLE PIE.....	4,50	
TAHINI PIE.....	4,50	

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 Cocons, predispose you to a unique tasting experience with memories and flavors from old times.



ΜΙΚΡΑΣΙΑΤΙΚΟΙ ΓΚΙΟΖΛΕΜΕΔΕΣ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ a'la crème.....	6,50
Στήθος κοτόπουλο, φρέσκα μανιτάρια, σκόρδο, κρέμα γάλακτος,	
ΛΑΧΜΑΤΖΟΥΝ Πολίτικο.....	6,50
Κιμάς μοσχαρίσιος, πιπεριές τρίχρωμες, ντομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο, μπαχαρικά, μυρωδικά.	
ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΣ & ΚΑΣΕΡΙ.....	6,20
Κασέρι, παστουρμάς, φρέσκια ντομάτα, φρέσκια σάλτσα ντομάτας.	
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΦΡΕΣΚΑ.....	5,70
Φρέσκα μανιτάρια, κόκκινες πιπεριές, μοτσαρέλα.	
ΤΕΣΣΕΡΑ ΤΥΡΙΑ.....	5,50
Μοτσαρέλα, κασέρι, γκούντα, ένταμ, φρέσκια κόκκινη σάλτσα με βασιλικό.	
ΣΦΑΚΙΑΝΗ ΠΙΤΑ.....	5,70
Φέτα, ανθότυρο, φρέσκος δυόσμος, Σερβίρεται και με μέλι.	
ΣΠΑΝΑΚΙ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ & ΤΥΡΙΑ.....	5,90
Σπανάκι, πράσο, κρεμμυδάκια, καυκαλίθρες, μυρώνια, φέτα, ανθότυρο, ντομάτα.	
ZAMPON - ΤΥΡΙ.....	5,70
Ζαμπόν, μοτσαρέλα, γκούντα, αυγό, ντομάτα.	
ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ.....	6,20
Κιμάς μοσχαρίσιος, μπαχαρικά, μυρωδικά, μοτσαρέλα.	
ΚΡΕΜΑ ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΣ.....	5,50
Κρέμα μπουγάτσας με βανίλια Μαδαγασκάρης.	
ΣΟΚΟΛΑΤΑ.....	5,50
Σοκολάτα.	

Όλα τα υλικά είναι φρέσκα και μαγειρεύονται με έξτρα παρθενο έλαιόλαδο

EXTRA

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - ΠΟΤΑ

Γιαούρτι σως...	0,30
Αυγό	0,90
Τυρί	0,30

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

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΠΙΤΕΣ ΤΑΨΙΟΥ

	ΤΕΜ.	ΤΑΨΙ 7 ΤΕΜ.
ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ.....	4,50	32,00
Φρέσκα μανιτάρια, σκόρδο, κόκκινες πιπεριές Φλωρίνης, φρέσκια ρίγανη, μοτσαρέλα.		
ΚΟΤΟΠΙΤΑ.....	4,50	32,00
Φιλέτο κοτόπουλο, χρωματιστές πιπεριές, κρεμμύδι, ντομάτα, κασέρι.		
ΚΙΜΑΔΟΠΙΤΑ.....	4,50	32,00
Μοσχαρίσιος κιμάς, κρεμμύδι, ντομάτα, μυρωδικά, κασέρι.		
ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ.....	4,00	25,00
Σπανάκι, κρεμμυδάκια, πράσο, άνιθος, φέτα.		
ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ.....	4,00	25,00
Σπανάκι, πράσο, κρεμμυδάκια, μυρώνια, καυκαλίθρες.		
ΤΥΡΟΠΙΤΑ.....	4,00	25,00
Φέτα, ανθότυρο, κασέρι, αυγά, μπαχαρικά.		
ΚΡΕΜΑ ΜΠΟΥΓΑΤΣΑΣ.....	4,50	32,00
Σιμιγδαλένια κρέμα με βανίλια Μαδαγασκάρης.		
ΜΗΛΟΠΙΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ.....	4,50	
ΤΑΧΙΝΟΠΙΤΑ.....	4,50	

Τι είναι Γκιοζλεμε!!

Με καταγωγή από τη Μικρά Ασία, το Γκιοζλεμέ 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 ρήγورا, το νερμίζουν συνήθως με λίγο τυρί και σπανάκι ή σκέτο σπανάκι και στην ακριβή του μορφή με λίγο κιμά και το ψήνουν επάνω στο σάτσι.

Το Γκιοζλεμέ είναι λοιπόν και πάλι το απόλυτο street food της νέας εποχής. Υγιεινό, ελαφρύ, γευστικό και ταυτόχρονα μοντέρνο. Βεβαίως, οι νέες τάσεις έχουν απογειώσει τον Γκιοζλεμέ, που κατά τ'άλλα είναι ένα φτωχικό φαγητό, με γεύσεις και υλικά μοντέρνα αλλά βασικά φρέσκα. Έτσι λοιπόν θα βρείτε Γκιοζλεμέδες με αυγά, με κιμά, με κοτόπουλο, με παστουρμά, με λαχματζούν αλλά και Γκιοζλεμέδες γλυκούς, με ξηρούς καρπούς και μέλι ή ακόμα και πραλίνα με μανιτάρια, 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 μήμες και γεύσεις από τα παλιά. Ο Γκιοζλεμέ 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 ταξίδευσε!
 Μια βόλτα από Μηλιώνη 10 στην Coccona θα σας πείσει!

