



ΛΕΥΚΟ ΚΟΧΥΛΙ

Greek sea food tradition

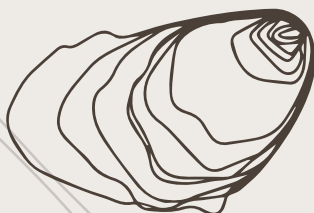
ΛΕΥΚΟ ΚΟΧΥΛΙ

Καλώς ήρθατε στο 'Λευκό Κοχύλι', όπου αγκαλιάζουμε την έννοια ότι η ομορφιά κρύβεται στην απλότητα - τόσο στη γεύση όσο και στην εμπειρία. Εμπνεόμαστε από τις αγαπημένες ελληνικές παραδόσεις και τον πλούτο της γης μας, τιμώντας και υποστηρίζοντας τους τοπικούς παραγωγούς.

Υπό την ηγεσία του Αναστάσιου Παρασκευαΐδη και της αφοσιωμένης μας ομάδας, ετοιμαστείτε να γοητευθείτε από ένα γαστρονομικό ταξίδι που ενώνει την απλότητα με μια εκπληκτική γεύση, υπόσχοντας μια αξέχαστη εμπειρία φαγητού.

Welcome to Leuko Kochili Tavern, where we embrace the notion that beauty lies in simplicity - both in flavour and experience. Drawing inspiration from cherished Greek traditions and the abundance of our land, we proudly honour and support local producers.

Led by Anastasios Paraskevaïdis and our dedicated team, prepare to be enchanted by a culinary journey that marries simplicity with sensational taste, promising an unforgettable dining experience.



LEUKO KOCHILI

Greek sea food tradition

START YOUR LEUKO KOCHILI EXPERIENCE WITH ...

Μους λευκού ταραμά με ελαιόλαδο και λεμόνι
Homemade tarama white fish roe mousse with olive oil and lemon

9,00€

(1, 3, 5, 6, 11, 13, 14, 15, 16)

Παραδοσιακό τζατζίκι/ Traditional tzatziki

7,50€

(2, 17)

Ποικιλία ελιάς/ Variety of olives

6,50€

(17)

Φάβα Σαντορίνης με τραγανό κρεμμύδι

Fava from Santorini with crispy onion

8,00€

(2, 3, 6, 13, 14, 15, 16, 17)

**Χειροποίητη τυροκαυτερή
με καυτερή πιπεριά που ετοιμάζεται μπροστά σας**

Homemade tirokafteri

(spicy cream cheese) with hot pepper prepared in front of you

8,50€

(2, 3, 15, 16, 17)

Σαρμαδάκια με αμπελόφυλλο γιαλαντζί και γιαούρτι μυρωδικών

Sarmadaki with vine leaves with yogurt herb mouse

12,00€

(1, 2, 11, 17)

Ω Μ Α R A W B A R

Τόνος* τάρταρ

με λάιμ, σόγια, πουρέ αβοκάντο, τρουφόλαδο και χαβιάρι

Yellowfin tuna* tartare

with lime, soy, avocado puree, truffle oil and caviar

23,00€

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16)

**Ταρτάρ από μοσχαρίσιο φιλέτο με κάπαρη,
πίκλα αγγουριού και κρόκο αυγού**

Tartare from beef fillet with caper leaves, pickled cucumber and egg yolk

24,00€

(1, 2, 3, 4, 6, 11, 13, 14, 15, 16)

Στρείδια Royal με λεμόνι, πίκλα κρεμμυδιού και Tabasco

Royal Oysters

with fresh lemon, pickled onion and Tabasco

Ανά τεμ. / Per oyster 6,00€

(1, 2, 3, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16)

**Καρπάτσιο λευκού ψαριού
με φρέσκο λεμόνι, ανθό αλατιού, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο**

White fish carpaccio with fresh lemon, fleur de sel and extra virgin olive oil

Small 20,00€ / Large 33,00€

(1, 2, 3, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16)

**Καβουροσαλάτα με φρέσκο χυμό λεμονιού, φρέσκο πιπέρι
και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο**
Crab salad with fresh lemon, fresh pepper and extra virgin olive oil

25,00€
(1, 2, 6, 12, 16)

Σ Ο Υ Π Ε Σ S O U P S

**Οι θησαυροί της θάλασσας
Μοναστηριακή σούπα κακαβιά από φρέσκα θαλασσινά
και οργανικά λαχανικά**

Treasures of the sea
Monastery Kakavia fish soup with fresh seafood and organic vegetables

16,00€
(1, 2, 3, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16)

Βελουτέ σούπα με πράσο και πατάτα
Vichyssoise velouté soup with leek and potatoes

14,00€
(1, 2, 3, 13, 14, 15, 16)

Μ Ε Ζ Ε Δ Ε Σ S T A R T E R S

Τηγανητά κολοκυθάκια με τζατζίκι/ Fried zucchini with tzatziki

8,50€
(1, 2, 5, 6, 13, 14, 15, 16, 17)

**Κρύο Μπουγιουρντί με φρέσκια ντομάτα,
καυτερή πιπεριά και φέτα Ιερισσού**
Cold Bougiourdi with fresh tomato, hot pepper and feta cheese from Ierissos

9,00€
(1, 2)

Καυτερή πιπεριά με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Hot pepper with extra virgin olive oil

4,00€

Τυρί Χαλκιδικής σαγανάκι με μαρμελάδα ντομάτας
Sautéed saganaki cheese from Chalkidiki with tomato marmalade

9,50€
(1, 2, 5, 6, 13, 14, 15, 16, 17)

**Τηγανητό καλαμάρι* με μαγιονέζα μοσχολέμονο
και αυγά χελιδονόψαρου**

Fried calamari* with mayo lime and tobiko

23,00€
(1, 2, 3, 5, 6, 10, 13, 14, 15, 16, 17)

Αχνιστά μύδια Ολυμπιάδος με ψαρόσουπα και φρέσκο μαϊντανό
Steamed mussels from Olympiada with fish soup and fresh parsley

12,00€
(10, 11, 12)

Καλαμάρι* ψητό με λαδολέμονο κάπαρης
Grilled calamari* with lemon olive oil and caper dressing

23,00€
(10, 11)

Γαρίδα σαγανάκι με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και φέτα Ιερισσού
Prawns saganaki with tomato sauce and feta cheese from Ierissos

23,00€

(1, 2, 3, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17)

**Τηγανιά χοιρινή από σιγομαγειρεμένη πρεσαριστή πανσέτα
και σάλτσα θυμαριού σερβίρεται με πατάτες τηγανητές**

Sautéed pork

with slow roasted pork belly and thyme sauce served with French fries

17,00€

(1, 2, 3, 5, 6, 13, 14, 15, 16)

**Χειροποίητοι κεφτέδες πάνω σε ελληνική πίτα
με φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι και μους γιαουρτιού**

Homemade meatballs on a Greek pita with fresh tomatoes,
onions and yogurt mousse

16,50€

(1, 2, 3, 5, 6, 13, 14, 15, 16)

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ **S A L A D S**

**Χωριάτικη παραδοσιακή σαλάτα
με ντομάτα, παξιμάδι, αγγούρι, πράσινες πιπεριές, τυρί φέτα,
κρεμμύδι και ελιές Χαλκιδικής**

Greek salad

with tomatoes, rusk, cucumber, green pepper, feta cheese,
onion and olives from Chalkidiki

13,50€

(1, 2, 5, 6, 13, 14, 15, 16, 17)

Καρπάτσιο πατζαριού με γιαούρτι, σκόρδο και καρύδια
Beetroot carpaccio with yoghurt, garlic and walnuts

9,50€

(1, 2, 5, 6, 13, 14, 15, 16, 17)

**Υγιεινή πράσινη σαλάτα
με γαρίδα ψητή, αβοκάντο, ντοματίνια, παρμεζάνα και ντρέσινγκ Καίσαρα**

Healthy green salad

with grilled shrimps, avocado, cherry tomatoes and Caesar dressing

14,00€

(1, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16)

**Σαλάτα Λευκό Κοχύλι
με ρόκα, μαρούλι, λόλα, ντοματίνια, ψητό μανούρι, ξηρούς καρπούς
και σως από βαλσάμικο και μέλι**

Leuko Kochili salad

with rocket, lettuce, lola, cherry tomatoes, roasted manouri cheese,
nuts, balsamic and honey dressing

13,00€

(1, 2, 3, 5, 6, 13, 14, 15, 16, 17)

Ε Μ Π Ν Ε Υ Σ Μ Ε Ν Α Α Π Ο Τ Ο Α Γ Ι Ο Ο Ρ Ο Σ **INSPIRED BY AGIO OROS**

Μελιτζανοσαλάτα Αγιορείτικη με φέτα, ντομάτα, καρύδι και μαϊντανό
Agio Oros eggplant salad with feta cheese, tomatoes, walnuts and parsley

9,00€

(1, 2, 3, 6, 13, 14, 15, 16, 17)

**Αθωνίτικη σαλάτα με ντοματίνια, κρίταμο
και χειροποίητο τυρί στο τουλπάνι**
Salad from Mount Athos with cherry tomatoes,
samphire and homemade cheese in gauze fabric

14,00€

(1, 2, 3, 5, 6, 13, 14, 15, 16, 17)

**Στον αγιορείτικο ταβά ψάρι ημέρας αχνιστό
με πατάτες και ζωμό κρεμμυδιού**
Fish of the day cooked in traditional Agio Oros pot
with potatoes and onion broth

72,00€ το κιλό / per kilo

(1, 2, 3, 5, 6, 11, 13, 14, 15, 16, 17)

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ PASTA & RISOTTO

Ριζότο γαρίδας με κρόκο Κοζάνης παρμεζάνα και σχοινόπρασο
Shrimp risotto with saffron, parmesan and chives

26,00€

(1, 2, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 15)

Λιγκουίνι με φρέσκια ντομάτα, σκόρδο και βασιλικό
Linguine Napoletana with fresh tomatoes, garlic and basil
(κατ'επιλογή μοτσαρέλα βουβαλίσια / Burrata cheese on request +7,00€)

17,00€

(1, 2)

Παπαρδέλες Μπολονέζ με μοσχαρίσιο κιμά. Σερβίρεται με παρμεζάνα
Pappardelle Bolognese, served with parmesan

17,00€

(1, 2, 3, 6, 9, 14, 15, 16, 17)

Μπουκατίνι με γαρίδες, τσίλι, σκόρδο και μαϊντανό
Bucatini pasta with shrimps with chili, garlic and parsley

26,00 €

(1, 2, 6, 9, 10, 11, 12)

Νιόκι με σάλτσα τρούφας/ Gnocchi with truffle sauce

18,00 €

(1, 2, 3, 6, 9)

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ SIDE DISHES

Βραστά λαχανικά εποχής με ελαιόλαδο και λεμόνι
Steamed seasonal vegetables with olive oil and lemon

12,00€

Ψητά λαχανικά εποχής/ Grilled seasonal vegetables

10,50€

Τηγανητές πατάτες/ Fried potatoes
(κατ'επιλογή παρμεζάνα με τρουφόλαδο / parmesan and truffle on request +2,00€)

7,00€

Πατάτες baby/ Baby potatoes

8,00€

Γλυκοπατάτες τηγανητές/ Fried sweet potatoes

7,00€

ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ MUST TRY

Μπακαλιάρος μαρινέ
με φρέσκο λεμόνι, ανθό αλατιού, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, κάπαρη, τρα-
γανό κουρκούτι με κρεμμύδι, μαγιονέζα με σκόρδο

Marinated fish & onion chips
with fresh lemon, fleur de sel, extra virgin olive oil, capers,
onion tempura and mayo with garlic

18,00€

(1, 2, 3, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16)

Ψαροσαλάτα με φρέσκα θαλασσινά ημέρας. Σερβίρεται πάνω
σε ντάκο με ταραμά

Sea salad with fresh seafood of the day, served on rusk bread and tarama

15,00€

(1, 2, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17)

Χταπόδι* ψητό με υφές φάβας και τραγανό κρεμμύδι
Grilled octopus* with textures of fava and crispy onions

23,50€

(1, 5, 6, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17)

Ριζότο μανιταριών με άγρια μανιτάρια, παρμεζάνα και τρούφα
Mushroom risotto with wild mushrooms, parmesan and truffle

18,50€

(1, 2, 3, 6, 9)

Μουσακάς θαλασσινών/ Seafood moussaka

24,00€

(1, 2, 3, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17)

Γιουβετσάδα με ποικιλία από φρέσκα θαλασσινά
Orzo with assorted fresh seafood

27,50 €

(1, 2, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15)

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

ΑΠΟ ΤΗΝ ΘΑΛΑΣΣΑ / FROM THE SEA

Ψητός σολομός με σπαράγγια και σάλτσα βουτύρου
Grilled salmon with asparagus and butter sauce

24,00€

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16)

Γαρίδες σχάρας με μαγιονέζα αυγοτάραχου και λαδολέμονο
Grilled shrimps with bottarga mayonnaise and lemon olive oil dressing

26,00€

(1, 2, 3, 9, 10, 11, 12)

Φιλέτο λαβράκι συνοδεύεται με άγρια χόρτα,
κολοκυθάκι και σάλτσα λεμονιού

Sea bass fillet with wild greens, zucchini and lemon sauce

28,00€

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 11, 12, 13, 14, 15, 16)

Τόνος σχάρας με ψητά λαχανικά και λαδολέμονο
Grilled tuna with grilled vegetables and lemon olive oil dressing

25,00€

(1, 2, 4, 5, 6, 10, 11, 12)

Μπακαλιάρος ποσέ με βραστά λαχανικά και σάλτσα από χαβιάρι
Poached cod with boiled vegetables and caviar sauce

30,00€

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 12)

ΑΠΟ ΤΗΝ ΓΗ / FROM THE LAND

**Φιλέτο μοσχάρι με πουρέ σελινόριζας, baby καρότα
και σάλτσα μοσχάρισα**

Beef fillet with celery root puree, baby carrots and beef sauce

38,00€

(2, 7, 17)

**Ταλιάτα Διάφραγμα μοσχάρι με ψητά σπαράγγια,
baby πατάτα και σάλτσα μπεαρνέζ**

Tagliata outside skirt steak with grilled asparagus,
baby potatoes and béarnaise sauce

29,00€

(1, 2, 3, 6, 9, 13, 14, 15, 16)

Αρνίσια παϊδάκια με ψητή μελιτζάνα

Lamb chops with grilled eggplant

33,50€

(1, 2, 3, 4, 17)

Μπιφτέκι με μοσχάρισιο κιμά Black Angus και ψητά λαχανικά
Black Angus burger with grilled vegetables

24,50€

(2, 13, 14, 15, 16, 17)

Μπούτι κοτόπουλο με baby πατάτα και μαγιονέζα σαφράν

Chicken legs with baby potatoes and saffron mayonnaise

19,00€

(1, 2, 3, 4, 6, 9, 13, 14, 15, 16, 17)

Το δικό μας χοιρινό σασλίκ με σως γιαουρτιού και ντομάτα ψητή

Our own pork shashlik with yogurt and roasted tomatoes

24,00€

(1, 2, 3, 4, 6, 9, 13, 14, 15, 16, 17)

HAPPINESS IS REAL ... ONLY WHEN IT'S SHARED

Οι θησαυροί της θάλασσας

**πιατέλα με ωμά θαλασσινά: τόνο, όστρακα και λευκό ψάρι. Σερβίρεται με
σαλάτα, διάφορες σως και πίτα στην σχάρα (για 2 άτομα)**

Treasures of the sea seafood platter: with tuna, oysters and white fish.

Served with salad, spreads and grilled pita bread (for 2 persons)

100,00€

(1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)

Fritto misto

Καλαμάρι, γαρίδα, γαύρος

Calamari, shrimps, anchovy

30,00€

(1, 2, 4, 5, 6, 10, 11, 12, 13)

**Ποικιλία θαλασσινών στην σχάρα:
χταπόδι, γαρίδες, μύδια και καλαμάρι.
Σερβίρεται με ντρέσινγκ λαδολέμονο (για 2 άτομα)**
Variety of grilled seafood: octopus, shrimp, mussels and calamari.
Served with lemon olive oil dressing (for 2 persons)

52,00€

(1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12)

**Ποικιλία αλίπαστων
με παστουρμά θαλάσσης, γαύρο μαρινέ και τονολακέρδα**
Salted fish variety
with sea pastourma, marinated anchovy and tuna slices

17,50€

(1, 2, 3, 9, 10, 11, 12, 17)

ΨΑΡΙΑ ΒΙΤΡΙΝΑΣ FISH AND SEAFOOD

Ψάρι της ημέρας: Απολαύστε την επιλογή μας από φρέσκα ψάρια και θαλασσινά. Οι τιμές ανά κιλό και η ποικιλία των ψαριών βασίζονται στις καθημερινές τιμές από τους τοπικούς αλιείς. Για περισσότερες πληροφορίες και προτάσεις, παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο σας.

Catch of the day: Indulge in our selection of freshly caught fish and seafood options. Prices per kilo and fish variety are based on the daily market rates from local fishermen. For more information and recommendations, please ask your waiter.

A' (115€ το κιλό/per kilo)

Συναγρίδα, σφυρίδα, ροφός, φαγκρί, στήρα, γλώσσα
Sinagrida (common dentex), white grouper, dusky grouper,
sea bream, golden grouper, sole

B' (90€ το κιλό/per kilo)

**Λαβράκι, μπαρμπούνη ανεμότρατας, χριστόψαρο, μυλοκόπι,
κουτσομούρα, σκορπίνα, μπακαλιάρος, τσιπούρα**
Sea bass, small red mullet, john dory, shi drum, striped mullet,
scorpion fish, cod, sea bream

Γ' (30€ το κιλό/per kilo)

Σαρδέλα, γαύρος, μαρίδα, αθερίνα
Sardines, anchovies, picarel, sand smelt

(80-100-120-130€ το κιλό/per kilo)

Καλαμάρι, γαρίδα, καραβίδα, αστακός
Calamari, shrimps, langoustine, lobster

HOT COFFEE

Ελληνικός καφές / Greek coffee	3,50€	Καφές λάτε / Coffee latte	6,00€
Διπλός ελληνικός / Double Greek coffee	4,50€	Καφέ φίλτρου / Filter coffee	4,50€
Εσπρέσο / Espresso	4,50€	Νες καφέ / Nescafé	5,00€
Διπλός εσπρέσο / Double espresso	5,50€	Ιρλανδικός καφές / Irish coffee	8,00€
Καπουτσίνο / Cappuccino	6,00€	Σοκολάτα / Chocolate	5,50€
		Τσάι / Tea	4,50€

COLD COFFEE

Φρέντο εσπρέσο / Freddo espresso	5,50€
Φρέντο καπουτσίνο / Freddo cappuccino	6,00€
Φραπέ / Frappe	5,00€
Φραπέ με παγωτό / Frappe with ice cream	7,00€
Σοκολάτα / Chocolate	5,00€

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Tonic, Soda		4,00€
San Pellegrino sparkling water	250 ml	3,50€
	750 ml	6,50€
Zagori water	1 ltr	3,00€
Lurisia	1 ltr	5,00€

BEERS

Mythos	330 ml	7,00€
San Miguel	330 ml	7,00€
Νύμφη / Nymfi	330 ml	7,00€
Heineken	330 ml	7,00€
Άλφα βαρέλι / Alfa Draft beer	400 ml	6,50€
Seven Seals - Lager / Pale ale / Stout	330 ml	7,00€

APERITIFS / OUZOU

Ματαρέλλη / Matarelli	200 ml	12,00€
Μπαρμπαγιάννη / Barbagianni	200 ml	12,00€
Πλωμάρι / Plomari	glass 50 ml	4,00€
	200 ml	12,00€

APERITIFS / TSIPOURO

Ηδωνικό / Idoniko	200 ml	12,00€
Κατσαρού / Katsarou	200 ml	12,00€
Κανένας / Kanenas	200 ml	12,00€
Βορέας (με ή χωρίς γλυκάνισο) / Boreas (with or without anise)	50 ml	4,00€
	200 ml	12,00€

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ ALLERGENS:

1. Γλουτένη / *Gluten*
2. Γάλα / *Milk*
3. Αυγό / *Eggs*
4. Σόγια / *Soya*
5. Σουσάμι / *Sesame*
6. Ξηροί καρποί / *Nuts*
7. Σέλινο / *Celery*
8. Λούπινο / *Lupine*
9. Σινάπι / *Mustard*
10. Μαλάκια / *Molluscs*
11. Ψάρι / *Fish*
12. Οστρακοειδή / *Shellfish*
13. Καλαμπόκι / *Corn*
14. Σιτάρι / *Wheat*
15. Σίκαλη / *Rye*
16. Αραχίδες / *Peanuts*
17. Θειώδεις ενώσεις / *Sulphur compounds*

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)
All taxes are included. Customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice)

Στις παρασκευές μας χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο & τυρί φέτα Π.Ο.Π
We use extra virgin olive oil, for frying we use sunflower oil & feta cheese P.D.O

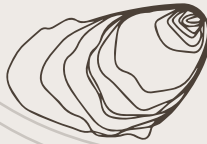
*Προϊόν βαθιάς κατάψυξης

*Deep-frozen product

Χρέωση κουβέρ 3,50€ (ψωμί ανά άτομο)

Cover Charge 3,50€ (bread per person)

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αναστάσιος Κυριακού /
Person responsible for market inspection: Anastasios Kiriakou



ΛΕΥΚΟ ΚΟΧΥΛΙ

Greek sea food tradition



LEUKO KOCHILI

Greek sea food tradition