

ΛΕΥΚΟ ΚΟΧΥΛΙ

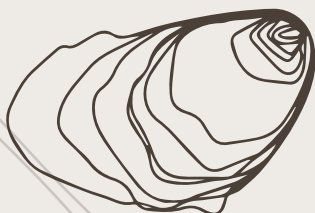
Greek sea food tradition

ΛΕΥΚΟ ΚΟΧΥΛΙ

Λένε ότι η ομορφιά κρύβεται στην απλότητα, το ίδιο πιστεύουμε ότι ισχύει και για τις γεύσεις.

Στο Λευκό Κοχύλι φροντίζουμε να γευτείτε πιάτα που θα σας εκπλήξουν με την απλότητα τους και θα σας ικανοποιήσουν απόλυτα με την νοστιμιά τους.

It is said that beauty is hidden in simplicity and we believe this is also true about taste. At Leuko Kochili you will enjoy dishes that will impress you with their simplicity and at the same time with their great unforgettable taste.



LEUKO KOCHILI

Greek sea food tradition

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Χωριάτικη παραδοσιακή σαλάτα με ντοματίνια, παξιμάδι από χαρούπι, αγγούρι, πράσινες πιπεριές, τυρί φέτα, κρεμμύδι, κρίταμο και ελιές Χαλκιδικής

Greek salad with cherry tomatoes, carob rusk, cucumber, green pepper, feta cheese, onion, samphire and olives from Chalkidiki

12,00€

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

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

Healthy Green salad with boiled shrimp, avocado, cherry tomatoes and Caesar dressing

15,00€

(1, 6, 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 tomato, roasted manouri cheese, nuts, balsamic and honey dressing

13,00€

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

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, 16)

ΣΟΥΠΕΣ SOUPS

**Οι θησαυροί της θάλασσας
Μοναστηριακή σούπα κακαβιά από φρέσκα θαλασσινά και σφουγγάρι κρεμμυδιού**

Treasure of the sea

Monastery kakavia (fish soup) with fresh seafood and onion sponge

15,50€

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

Κοτόσουπα βελουτέ με κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής και τραγανό κρεμμύδι

Chicken velouté soup with free range chicken and crispy onion

14,50€

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

Ω Μ Α R A W B A R

Τόνος* τάρταρ

με лайμ, σόγια, αβοκάντο πουρέ, τρουφόλαδο και χαβιάρι
Yellow fin Tuna*Tartare with lime, soy, avocado puree, truffle oil and caviar
23,00€

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

Καραβίδα μαρινέ

με μοσχολέμονο, μπρίκ σολωμού και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Langoustine with fresh lime, salmon brick, extra virgin olive oil
27,00€

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

Φρέσκα Όστρακα ημέρας (παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο σας)
Fresh oysters and shells of the day (please ask your waiter)

16,00€

(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, extra virgin olive oil
23,00€

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

Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α A P P E T I Z E R S

Μους λευκού ταραμά με ελαιόλαδο και λεμόνι

Homemade Tarama white fish roe mousse with olive oil and lemon
8,00€

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

Παραδοσιακό τζατζίκι / Traditional tzatziki

7,50€

(2, 17)

Ποικιλία ελιάς / Variety of olives

6,00€

(2, 17)

Μελιτζανοσαλάτα Αγιορείτικη με φέτα, ντομάτα, καρύδι και μαιντανό
Agios Oros eggplant salad with feta cheese, tomato, walnuts and parsley

8,00€

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

Χειροποίητη τυροκαυτερή

με καυτερή πιπεριά που ετοιμάζεται μπροστά σας
Handmade Tirokafteri

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

8,00€

(2)

Ποικιλία αλίπαστων με παστουρμά θαλάσσης, γαύρο μαρινέ και τονολακέρδα

Salted fish variety with sea pastourma, marinated anchovy and tuna slices

16,50€

(11, 17)

Τηγανιτά κολοκυθάκια με τζατζίκι / Fried zucchini with tzatziki

9,00€

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

Μπουγιουρντί με φρέσκια ντομάτα, καυτερή πιπεριά και φέτα Ιερισσού

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

3,50€

(17)

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

9,50€

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

Καπνιστό σκουμπρί με ντομάτα και κρεμμύδι

Smoked mackerel with tomatoes and onion

12,00€

(11, 17)

Αχνιστά μύδια Ολυμπιάδος με τοπικό λευκό κρασί και σκόρδο

Steamed mussels from Olympiada with local wine and garlic

12,50€

(12)

**Τηγανητό καλαμάρι* με μοσχολέμονο, μαγιονέζα με πούδρα
αυγοτάραχου**

Fried calamari* with lime, bottarga powder and mayonnaise

21,00€

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

Τηγανιτή γαρίδα* με χειροποίητη μαγιονέζα και лайμ

Fried prawns* with homemade mayonnaise and lime

20,00€

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

Τηγανιά χοιρινή

**από σιγομαγειρεμένη πρεσαριστή πανσέτα και σάλτσα θυμαριού
σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές**

Sauteed 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 από προβατίνα πάνω σε ελληνική πίτα με
φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι και μους γιαουρτιού**

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

16,50€

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

Χταπόδι* ψητό με φάβα και τραγανό κρεμμύδι

Grilled octopus* with fava, and crispy onions

22,50€

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

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ PASTA - RISOTTO

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

19,00€

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

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

25,00€

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

Σπαγγέτι Ναπολιτάνα με φρέσκια ντομάτα, σκόρδο και βασιλικό
Spaghetti alla Napolitana with fresh tomatoes, garlic and basil

14,00€

(1, 2)

Παπαρδέλες Μπολονέζ με μοσχαρίσιο κιμά και νιφάδες παρμεζάνας
Pappardelle Bolognese with minced meat and parmesan flakes

16,00€

(1, 2, 3, 4)

Λιγκουίνι με ποικιλία από φρέσκα θαλασσινά

Linguini with varieties of fresh seafood

27,00€

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

Γαριδομακαρονάδα με φρέσκια σάλτσα ντομάτας και βασιλικό
Shrimp pasta with fresh tomato sauce and basil

29,00€

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

Αστακός με λιγκουίνι και σάλτσα ντομάτας (για 2 άτομα)

Lobster with linguini and fresh tomato sauce (for 2 persons)

120€ το κιλό / per kilo

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

Φρέσκιες παπαρδέλες

με σιγομεγειρεμένο κότσι χοιρινό και άγρια μανιτάρια

Fresh pappardelle pasta with slow cooked pork shank and wild mushrooms

23,00€

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

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

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

21,00€
(10, 11)

Καραβίδες* σχάρας με γαλάκτωμα λεμονιού σερβίρεται με πράσινη σαλάτα (3τμχ)

Grilled langoustine* with lemon emulsion served with green salad (3psc)

27,00€
(10, 11, 12)

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

24,00€
(10, 12)

Rib eye με πατάτα baby, καλαμπόκι ψητό και σαλάτα ρόκα
Rib eye with baby potato, grilled sweet corn and rocket salad

33,00€
(1, 6, 9, 14, 15, 16, 17)

Ταλιάτα Διάφραγμα μοσχάρι με νιόκι και σάλτσα τρούφας
Tagliata Outside skirt steak with gnocchi and truffle sauce

31,00€
(1, 6, 9, 13, 14, 15, 16)

Αρνίσια παιδάκια* με ψητή μελιτζάνα
Lamb chops* with grilled eggplant

32,00€
(2, 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)

Φιλέτο λαβράκι συνοδεύεται με άγρια χόρτα και σάλτσα λεμονιού (2τμχ)
Whole sea bass with wild greens and lemon sauce (2psc)

29,00€
(1, 2, 4, 6, 7, 11, 13, 14, 15, 16)

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

29,00€
(1, 2, 4, 5, 6, 11)

Χοιρινή πανσέτα στην σχάρα σερβίρεται πατάτες τηγανιτές τζατζίκι και πίτα στην σχάρα

Pork belly with French fries, Tzatziki and grilled pitta bread

18,00€
(1, 2, 3, 4, 6, 9, 13, 14, 15, 16, 17)

ΠΙΑΤΕΛΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ SEA FOOD PLATTER

Οι θησαυροί της θάλασσας

πιατέλα με ωμα θαλασσινά: τόνο, γαρίδες βραστές, όστρακα, μύδια, καραβίδα και λευκό ψάρι. Σερβίρεται με σαλάτα, διάφορες σως και πίτα στην σχάρα (για 2 άτομα)

Treasure of the sea

Seafood platter: with tuna, steamed prawns, oysters, mussels, langoustine 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)

Ποικιλία θαλασσινών στην σχάρα:

χταπόδι, γαρίδα και καλαμάρι. Σερβίρεται με ντρέισινγκ λαδολέμονο (για 2 άτομα)

Varieties of Grilled Seafood:

octopus, calamari and shrimps. Served with lemon olive oil dressing (for 2 persons)

50,00€

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

ΨΑΡΙΑ ΒΙΤΡΙΝΑΣ FISH AND SEAFOOD

Φρέσκα ψάρια από την βιτρίνα μας. Οι τιμές διαφοροποιούνται σύμφωνα με τις καθημερινές τιμές της αγοράς.

Περισσότερες λεπτομέρειες για επιπλέον φρέσκα ψάρια ημέρας παρακαλούμε να απευθυνθείτε στον σερβιτόρο σας.

Catch of the day fresh fish and sea food choices available.
The prices per kilo and the variety of fresh fish are according to the daily fishermen's prices.

For more details and recommendations, please ask your waiter.

A' (115€ το κιλό/per kilo)

Συναγρίδα, σφυρίδα, ροφός, φαγκρί, στήρα

Sinagrida (common dentex) white grouper, dusky grouper, sea bream, golden grouper

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 tsipura

Γ' (30€ το κιλό/per kilo)

Σαρδέλα, γάυρος, μαρίδα, αθερίνα

Sardines, anchovies, picarel, sand smelt

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ SIDE DISHES

Βραστά λαχανικά εποχής με ελαιόλαδο και λεμονί
Steamed seasonal vegetables with olive oil and lemon
9,00€

Ψητά λαχανικά εποχής / Grilled seasonal vegetables
9,00€

Ψητό καλαμπόκι με μαγιονέζα / Grilled corn with mayonnaise
7,00€

Τηγανητές πατάτες / Fried potatoes
6,00€

Πατάτες baby / Baby potatoes
6,50€

Γλυκοπατάτες τηγανιτές / Sweet potatoes Fried
7,00€

H O T C O F F E E

Ελληνικός καφές / Greek coffee	3,00€	Διπλός καπουτσίνο / Double cappuccino	6,50€
Διπλός ελληνικός / Double Greek coffee	4,00€	Καφές λάτε / Coffee latte	5,50€
Εσπρέσο / Espresso	4,00€	Νες καφέ / Nescafé	4,50€
Διπλός εσπρέσο / Double espresso	5,00€	Ιρλανδικός καφές / Irish coffee	7,50€
Καπουτσίνο / Cappuccino	5,50€	Σοκολάτα / Chocolate	5,00€
		Τσάι / Tea	4,00€

C O L D C O F F E E

Φρέντο εσπρέσο / Freddo espresso	5,00€
Φρέντο καπουτσίνο / Freddo cappuccino	5,50€
Φραπέ / Frappe	4,50€

S O F T D R I N K S

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Souroti		3,50€
San Pellegrino sparkling water	250 ml	3,50€
	750 ml	6,50€
Zagori water	1 ltr	2,00€
Acqua panna	1 ltr	4,50€

B E E R S

Heineken	330 ml	7,00€
San Miguel	330 ml	7,00€
Νύμφη / Nymfi	330 ml	7,00€
Mythos	330 ml	7,00€
Άλφα βαρέλι / Alfa Draft beer	400 ml	6,00€
Seven Seals Local lager	330 ml	7,00€
Seven Seals DH Pale Ale Local	330 ml	7,00€
Seven Seals Oatmeal Stout (dark)	330 ml	7,00€
Heineken 0%	330 ml	6,00€

A P E R I T I F S / O U Z O

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

A P E R I T I F S / T S I P O U R O

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)

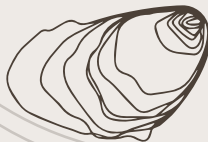
Χρέωση κουβέρ 2,50€ (ψωμί ανά άτομο)
Cover Charge 2,50€ (bread per person)

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

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



ΛΕΥΚΟ ΚΟΧΥΛΙ

Greek sea food tradition



LEUKO KOCHILI

Greek sea food tradition