



FOUZÉR

RESTAURANT
MENU



 **Ζεστά Προζυμένα Ψωμάκια σίτου & πολύσπορο** με αρωματική κρέμα ελιάς 1 **2,00**

 **Σκορδοπιτάκια** στη σχάρα με αλάτι & φρεσκοτριμμένη ρίγανη 1 **2,00**

Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

Φρεσκοκομμένες Πατάτες Τηγανητές ✓ **5,00**

με σως Fouzer

Ντολμαδάκια σε Αμπελόφυλλο  **7,00**

με μυρωδικά της ελληνικής γης, φιλοκομμένα ντοματίνια & αρωματικό λαδολέμονο 10

Χειροποίητα Spring Rolls  **7,00**

σε ρυζόφυλλο με sweet-chilly σως & καβουρδισμένο σουσάμι 6, 11

Χωριάτικο Λουκάνικο Καρπενησίου **9,00**

με πράσο & σάλτσα μουστάρδας 1, 7, 10

Σκοπελίτικη Τυρόπιτα* ✓ **9,00**

με μέλι & καβουρδισμένο σουσάμι 1, 3, 7, 11

Μανιτάρια Πλευρώτους  **10,00**

μαριναρισμένα με αρωματικό λαδολέμονο, φρεσκοτριμμένη ρίγανη & κρέμα από παλαιωμένο βαλσάμικο 6

Αλμυρό Cheesecake ✓ **11,00**

σε βάση από παξιμάδι χαρουπιού με κατίκι Δομοκού, φιλοκομμένα λαχανικά, baby ρόκα, κρέμα από παλαιωμένο βαλσάμικο & chutney ντομάτας 1, 7

Bruschetta Σολομού **12,00**

σε προζυμένο πολύσπορο ψωμί με μους αβοκάντο αρωματισμένη με φρέσκα μυρωδικά, ντοματίνια, baby ρόκα & γλυκιά σάλτσα lime 1, 4

Πλατώ Τυριών Αλλαντικών **20,00**

με προσούτο Ευρυτανίας, καπνιστή γαλοπούλα, σαλάμι αέρος Ευρυτανίας, blue cheese, γραβιέρα Νάξου, τυρί Edam, παρμεζάνα, κριτσίνια, αποξηραμένα φρούτα & chutney ντομάτας 1, 7, 8

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

Ελληνική ✓ **11,00**

ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, κατίκι Δομοκού, εκπτυρνωμένες ελιές, παξιμάδι χαρουπιού & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με φρέσκια ρίγανη 1, 7

Burratta ✓ **12,00**

ολόκληρη mozzarella burratta 125gr με ντοματίνια, φύλλα baby ρόκας αρωματισμένα με λάδι πράσινων μυρωδικών & κρέμα από παλαιωμένο βαλσάμικο 7, 10

Κοτόπουλο **12,00**

ανάμεικτη τραγανή σαλάτα με μαρούλι & iceberg, φιλετίνια κοτόπουλο στήθος στη σχάρα, κρουτόν, τριμμένη παρμεζάνα, καλαμπόκι, μπέικον & dressing σχοινόπρασο 1, 7

Fouzer **12,00**

δροσερό μαρούλι με baby φυλλώματα από ρόκα & σπανάκι, προσούτο Ευρυτανίας, ψητό ταλαγάνι, αποξηραμένα cranberries, ηλιόσπορο, καβουρδισμένο σουσάμι & σως από βαλσάμικο, θυμαρίσιο μέλι & μουστάρδα 7, 8, 10, 11

Θαλασσιών **14,00**

ανάμεικτη δροσερή σαλάτα με μαρούλι & baby φυλλώματα από ρόκα & σπανάκι, γαρίδες*, καπνιστό σολομό Νορβηγίας, ντοματίνια, φιλέτο πορτοκαλιού, ραπανάκι, καβουρδισμένο σουσάμι & γλυκιά σάλτσα lime 4

P I N S A

(ζύμη* από μείγμα αλεύρων σόγιας, ρυζιού & σιταριού)

Margarita ✓ **13,00**

με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, mozzarella, λάδι πράσινων μυρωδικών & φρέσκια ρίγανη 1, 6, 7

Mediterranean ✓ **15,00**

με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, mozzarella, φέτα, κρεμμύδι, πιπεριές, ντομάτα & φιλέτο ελιάς 1, 6, 7

Special **15,00**

με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, mozzarella, σαλάμι αέρος Ευρυτανίας, πιπεριές & μανιτάρια 1, 6, 7

Fouzer **17,00**

με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, mozzarella, τριμμένη παρμεζάνα, προσούτο Ευρυτανίας, φρέσκια ρόκα & λάδι τρούφας 1, 6, 7

* από κατεψυγμένα προϊόντα

✓ vegetarian

 vegan

Αλλεργιογόνα: 1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη 2. Οστρακόδερμα 3. Αυγά και προϊόντα τους 4. Ψάρια 5. Φιστίκια 6. Σόγια 7. Γάλα 8. Ξηροί καρποί 9. Σέλινο 10. Μουστάρδα 11. Σουσάμι 12. Διοξειδίο του θείου και θειώδη 13. Λούπινο 14. Μαλάκια

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Φιλέτο Κοτόπουλο Στήθος 13,00

κομμένο ταλιάτα με baby πατάτες αρωματισμένες με δεντρολίβανο & θυμάρι, λαχανικά ατμού & αρωματική σάλτσα μουστάρδας με λεμόνι 7, 10

Μπιφτέκια Μοσχαρίσια Χειροποίητα 14,00

από 100% ελληνικό μοσχαρίσιο κιμά, σε βάση από σκορδοπιτάκια & ψητή ντομάτα 1, 3, 10

Συνοδεύονται από φρέσκες τηγανητές πατάτες & αρωματικό λαδολέμονο.

Burger Fouzer 14,00

ζεστό brioche με 100% μοσχαρίσιο χειροποίητο μπιφτέκι, τηγανητό αυγό, τσένταρ, ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, iceberg, μπέικον & μαγιονέζα 1, 3, 6, 7

Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες.

Μπιφτέκια Vegan (Beyond) 18,00

Σερβίρονται με μους αβοκάντο & baby πατάτες αρωματισμένες με δεντρολίβανο, θυμάρι & αρωματικό λαδολέμονο. 6, 10

Φιλέτο Σολομού 19,00

Σερβίρεται με κρέμα σελινόριζας, λαχανικά ατμού & γλυκιά σάλτσα lime. 4, 7, 10

Tomahawk Steak Χοιρινή (±700gr) 19,00

με flakes καπνιστού αλατιού 10

Συνοδεύεται από φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες.

Picanha Μοσχαρίσια 22,00

Σερβίρεται με baby πατάτες αρωματισμένες με δεντρολίβανο & θυμάρι. 7

T-Bone Steak Μοσχάρι (±600gr) 40,00

με flakes καπνιστού αλατιού

Σερβίρεται με φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΡΙΖΟΤΟ

Ελληνική Μακαρονάδα 13,00

λιγκουίνι σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με κρεμμύδι, πιπεριές, φιλέτο ελιάς, μυρωδικά της ελληνικής γης & τριμμένη φέτα Αγράφων 1, 7

Ριζότο Μανιταριών 14,00

με ποικιλία φρέσκων μανιταριών & μυρωδικών σβησμένων με κρασί, λάδι τρούφας & φύλλα παρμεζάνας 1, 7

Fouzer 14,00

παπαρδέλες με μπουκιές από στήθος κοτόπουλο, φρέσκα μανιτάρια, πιπεριές, μυρωδικά της ελληνικής γης, παρμεζάνα & ελαφριά κρέμα με Amaretto 1, 7

Λιγκουίνι Θαλασσινών 18,00

με γαρίδες*, μύδια* & bisque σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας αρωματισμένη με φρέσκα μυρωδικά της ελληνικής γης & ούζο 1, 4, 7

>extra παρμεζάνα 2.00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Τιραμισού 7,50

με τυρί μασκαρπόνε, αρωματισμένο με amaretto 1, 3, 7, 8

Cheesecake 7,50

με γλυκό τριαντάφυλλο 1, 3, 7, 8

Κορμός Μαύρης Σοκολάτας 8,00

με φυστικοβούτυρο & ταχίни 1, 8

Μηλόπιτα Crumble 8,50

με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης, butter caramel & τριμμένο μπισκότο 1, 3, 7, 8

Σουφλέ Σοκολάτας* 9,00

σερβίρεται με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης & sauce σοκολάτας 1, 3, 7

Μπάλα Παγωτό

Βανίλια Μαδαγασκάρης 3, 7 3.00

Καϊμάκι Πολίτικο 7 3.00

Cream Cookies 7 3.00

Sorbet Φράουλα , Sorbet Mango  3.00

Choco Chips 6, 7 3.50

Parfait Κρέμα 8 3.50

* από κατεψυγμένα προϊόντα

 vegetarian

 vegan

Αλλεργιογόνα: 1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη 2. Οστρακόδερμα 3. Αυγά και προϊόντα τους 4. Ψάρια 5. Φιστίκια 6. Σόγια 7. Γάλα 8. Ξηροί καρποί 9. Σέλινο 10. Μουστάρδα 11. Σουσάμι 12. Διοξείδιο του θείου και θειώδη 13. Λούπινο 14. Μαλάκια

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca Cola regular/zero/light 250ml	3,00
Coca Cola Zero 0% 250ml	3,00
Fanta πορτοκάλι/μπλε/λεμόνι 250ml	3,00
Sprite 250ml	3,00
Schweppes 250ml (pink grapefruit/soda/indian tonic water)	3,00
Ξυνό Νερό Φλώρινας 250ml	3,50
Ξυνό Νερό Φλώρινας 750ml	6,00
Θεόνη Μεταλλικό Νερό 0,5lt	0,50
Θεόνη Μεταλλικό Νερό 1lt	1,00

ΜΠΥΡΕΣ

Ποτήρι		
ΦΙΕ ΕΛΛΑΣ 300ml		4,00
Kaiser 300ml		5,00
Grimbergen Blanche 330ml		6,00
Φιάλη (330ml)		
Kronenbourg 1664 Blanc		4,50
Mythos		4,00
ΝΗΣΟΣ Pilsner		4,00
Carlsberg		4,00
ΝΗΣΟΣ Organic (craft lager, ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ, vegan, ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ)		7,00
Guinness		7,00
ΦΙΕ ANEY (ΜΠΥΡΑ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ)		4,00

ΠΟΤΗΡΙ ΚΡΑΣΙ

Αφρώδες (150ml)

Zardetto Prosecco Brut D.O.C. (Glera) Italy	5,50
Bee Παλυβού (Ημίγλυκο/Ημισαφρώδες - Αγιωργίτικο) ΠΓΕ Νεμέα	6,00
Dolceoro Moscato D'Asti D.O.C.G. (Moscato) Italy	6,00

Λευκό (150ml)

Bostani Άμοινοσ (Ασύρτικο - Sauvignon Blanc) ΠΓΕ Φλώρινα	6,00
--	------

Ερυθρό (150ml)

Bostani Άμοινοσ (Ξινόμαυρο - Merlot) ΠΓΕ Φλώρινα	6,00
--	------

Ροζέ (150ml)

Bostani Άμοινοσ (Ξινόμαυρο - Syrah) ΠΓΕ Φλώρινα	6,00
---	------

Σαγκρία (200ml)

5,00

House Wine (500ml)

Βορινόσ Ζοίνοσ Ζίτσα (λευκό, ροζέ, ερυθρό) ΠΓΕ Ήπειροσ	10,00
--	-------

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Ούζο Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου 50ml	4,00	Τσίπουρο Αποστολάκη 50ml	5,00
Ούζο Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου 200ml	12,00	Τσίπουρο «Ηπειρώτικο» Αβέρωφ 200ml	15,00

ΑΝ ΕΧΕΤΕ ΚΑΠΟΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Η ΔΥΣΑΝΕΣΙΑ, ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ. • ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΤΟ ΣΥΜΒΟΛΟ (*) ΕΙΝΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΤΑΨΥΞΕΩΣ. • ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. • Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ, ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) • ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΛΚΟΟΛ ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΧΩΡΙΣ ΤΗ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΓΟΝΕΑ Ή ΚΗΔΕΜΟΝΑ. • ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΚΑΙ ΣΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ. • Η ΓΡΑΒΙΕΡΑ, Η ΦΕΤΑ, ΤΟ ΚΑΤΙΚΙ ΚΑΙ ΤΟ ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΕΙΝΑΙ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ (Π.Ο.Π.) • ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ. • ΛΟΓΩ ΤΩΝ ΣΥΝΕΧΟΜΕΝΩΝ ΑΝΑΤΙΜΗΣΕΩΝ ΣΕ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΕΙΑ, ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΑΝΑΠΡΟΣΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΕΙΤΕ ΠΡΟΣ ΤΑ ΠΗΛΑΝΘ ΕΙΤΕ ΠΡΟΣ ΤΑ ΚΑΤΩ ΑΝΑ ΠΑΣΑ ΣΤΙΓΜΗ. ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΖΑΦΕΙΡΟΠΟΥΛΟΥ ΔΟΥΚΡΗΤΙΑ

COCKTAILS

Bellini

prosecco brut, peach

9,00

Margarita

Casamigos Blanco tequila, triple sec, lime, salt

10,00

Kir

prosecco brut, crème de cassis

9,00

Mojito

Captain Morgan White rum, lime, mint, brown sugar, soda

10,00

Amaretto Sour

Disaronno Originale, lemon, sugar
-optional: egg white

10,00

Pina Colada

Captain Morgan White rum, coconut, pineapple, lime

10,00

Aperol Spritz

Aperol, prosecco brut, soda

10,00

Pornstar Martini

Smirnoff No21 vodka, passoa, vanilla, passion fruit

10,00

Caipirinha

cachaca, sugar, lime

10,00

Espresso Martini

Ketel One vodka, espresso, Kahlua, vanilla

10,00

Daquiri

Captain Morgan white rum, lime, sugar,
-optional: strawberry

10,00

Negroni

Tanqueray gin, antica formula, Campari, orange bitters

11,00

Dry Martini

Gordon's gin, dry vermouth

10,00

Old Fashioned

Bulleit Bourbon whiskey, sugar, bitters

11,00

Luna Rossa

mastiha, Aperol, caramel, orgeat, lemon, strawberry

10,00

Paloma

Casamigos Blanco tequila, lime, agave, pink grapefruit soda, salt

11,00

Mai Tai

blend of Captain Morgan White & Dark rum, triple sec, sugar, lime, orgeat, orange

10,00

Zombie

blend of Captain Morgan White & Dark rum, Zacapa Solera Gran Reserva rum, lime, Falernum, passoa, cinnamon, grenadine, pineapple, bitters

12,00

MOCKTAILS

Virgin Fruit Punch

8,00

orange, pineapple, sour cherry, lemon, sugar, grenadine, pink grapefruit soda

Virgin Mojito

8,00

mint, lime, brown sugar, soda

Virgin Gin Tonic

9,00

Tanqueray 0.0% alcohol, lime, sugar, tonic water

ΒΟΤΚΑ (60ML)

Ursus Rotter	7,00
Smirnoff North	7,00
Smirnoff No21	8,00
Stolichnaya	8,00
Finlandia	8,00
Ketel One	9,00
Ciroc	11,00
Grey Goose	12,00
Belvedere	12,00

ΤΕΚΙΛΑ (60ML)

El Jimador Blanco	8,00
El Jimador Reposado	8,00
Casamigos Blanco	10,00
Casamigos Reposado	11,00
Don Julio Blanco	13,00
Don Julio Reposado	15,00
Don Julio Anejo	16,00

ΜΕΖΚΑΛ (60ML)

Casamigos	15,00
-----------	-------

ΚΟΝΙΑΚ-ΜΠΡΑΝΤΥ (60ML)

Hennessy V.S.	12,00
Courvoisier V.S.	14,00
Metaxa 5*	7,00
Metaxa 7*	8,00
Metaxa 12*	9,00

ΣΦΗΝΑΚΙ

Σφηνάκι απλό	3,00
Σφηνάκι special	5,00

ΟΥΙΣΚΥ (60ML)**Scotch**

Johnnie Walker Red Label	8,00
Dewar's	8,00
Haig	8,00
Famous Grouse	8,00
Dimple Golden Selection	9,00
Johnnie Walker Black Label	9,00
Johnnie Walker Black Ruby Label	10,00
Cardhu 12	10,00
Glenfiddich 12	11,00
Johnnie Walker Gold Label	12,00
Talisker 10	12,00
Johnnie Walker Green Label	13,00
Oban 14	16,00
Lagavulin 16	20,00

Irish

Jameson	8,00
Tullamore Dew	9,00
Roe & Co	9,00

American - Bourbon

Jack Daniel's	8,00
Bulleit Bourbon	9,00
Woodford Reserve Bourbon	12,00

Japanese

Nikka From The Barrel	17,00
-----------------------	-------

ΡΟΥΜΙ (60ML)

Malibu	8,00
Bacardi Blanca	8,00
Havana Club 3 Anos	8,00
Captain Morgan	8,00
Captain Morgan White	8,00
Sailor Jerry	8,00
Diplomatico Reseva Exclusiva	12,00
Zacapa Solera Gran Reserva	13,00

ΤΖΙΝ (60ML)

Tanqueray 0.0%	8,00
Gordon's	8,00
Bombay Sapphire	8,00
Beefeater	8,00
Bulldog	9,00
Tanqueray	9,00
Tanqueray Ten	10,00
Hendricks	10,00
Monkey 47	17,00

ΛΙΚΕΡ-ΑΠΕΡΙΤΙΦ (60ML)

Bailey's	7,00
Martini Bianco	7,00
Mastiha	7,00
Black Sambuca	8,00
Campari	8,00
Frangelico	8,00
Jagermeister	8,00
Disaronno Originale	8,00
Southern Comfort	8,00
Drambuie	8,00

ΦΙΑΛΗ

Απλή	80,00
Special	100,00



FOUZÉR

RESTAURANT & CAFE

Το Fouzer γεννήθηκε
από την πολυετή εμπειρία μας
στην εστίαση και την επιθυμία
να δημιουργήσουμε έναν χώρο
όπου κάθε επισκέπτης να νιώθει
πραγματικά καλοδεχούμενος.

Έναν χώρο όπου η σύγχρονη ματιά
συναντά την παράδοση,
δημιουργώντας μια ολοκληρωμένη
εμπειρία γεύσης και χαλάρωσης.

Το ότι βρίσκεστε σήμερα κοντά μας
και κρατάτε αυτό το μενού
αποτελεί για εμάς ιδιαίτερη τιμή.

Σας ευχαριστούμε θερμά
για την εμπιστοσύνη και
ευχόμαστε να απολαύσετε
κάθε στιγμή μαζί μας.

Κωνσταντίνος & Λουκρητία



FOUZÉR

RESTAURANT & CAFE

Αμαρυλλίδος 1 , Αγία Παρασκευή , 153 41

 210 600 4900

Wi-Fi: FOUZER
password: FOUZER2020

fouzer.gr
fouzer.restaurant@hotmail.com

  fouzer.restaurant

designed by: varius.gr