



A la carte Menu

by Baxevanis

Μενού από το Γιάννη Μπαξεβάνη

Ορεκτικά / Appetizers

€

- **Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή με τραγανό πιτάκι και παστοურμά** 5
Smoked eggplant salad with crispy pie and pasturma
- **Χαλούμι με μαρμελάδα σύκο και δυόσμο** 6
Halloumi with fig jam and mint
- **Καλαμαράκι τηγανητό, μελιτζάνα γλυκόξινη και pesto κρίταμου** 9
Fried squid, sweet and sour aubergine and crispy pesto of crithmum
- **Χταποδάκι σαλάτα με φρέσκα αρωματικά (άνηθο, μαϊντανό, θυμάρι, μαραθόσπορο, ρίγανη) και φάβα** 9
Octopus salad with fresh herbs (dill, parsley, thyme, fennel seeds, oregano) and fava
- **Γαρίδες ψημένες σε βότσαλο με αποξηραμένο κρίταμο, σερβιρισμένες σε χαρουπόψωμο και ταραμά** 12,5
Shrimp cooked in pebbles with dried crithmum, served in carob bread and tarama
- **Σαρδέλα ψητή πάνω σε χαρουπόψωμο, σάλτσα μαύρου ταραμά και βλίτα** 7
Roasted sardines on carob bread, black tarama sauce and vllita
- **Χορτόπιτα ψημένη στα κάρβουνα με χιόνι φέτας.** 5,5
Grilled vegetable pie with feta “snow”.
- **Λουκουμάς φέτας με πικάντικο σορμπέ πιπεριάς Φλωρίνης.** 6,5
“Loukouma” with feta and a spicy Florin pepper sorbet
- **Ρολό κοτόπουλο με μαϊντανό, δυόσμο, πικάντικο γιαούρτι, ντομάτα, κρεμμύδι.** 8
Roast chicken with parsley, mint, spicy yogurt, tomato, onion.
- **Λαδοπαξίμαδο με γαύρο μαρινάτο, ντομάτα, κρεμμύδι και δυόσμο** 5,5
Oil rusk with marinated anchovy, tomato, onion and mint
- **Ρολό Σμύρνης με αρνίσιο κιμά, σταφίδες, κουκουνάρι, γιαούρτι, ντομάτα και ταχίνι** 10
Smyrna roll of minced lamb meat, raisins, pine nuts, yogurt, tomato and tahini
- **Χωριάτικη σαλάτα μέσα σε λαδόψωμο, αφρό φέτας και ρίγανη** 8
Greek salad in breadcrumbs, feta cheese mousse and oregano
- **Σαλάτα γλιστρίδας με γιαούρτι και δυόσμο, ψητό μαριναρισμένο κοτόπουλο με ντομάτα.** 11
Purslane salad with yogurt and mint, roasted marinated chicken with tomato.
- **Σαλάτα με φρέσκια μυζήθρα, κανταΐφι, φράουλες, ρόκα και σορμπέ λαδολέμονο** 10,5
Salad with fresh mizithra, kadaifi, rocket, strawberries and lemon oil sorbet

Κυρίως/ Main Dishes

- **Φίνο γιουβετσάκι θαλασσινών** 18
Fine seafood “yuvetsi”
- **Φρέσκο ψάρι στη σχάρα λαδολέμονο, πουρέ κουνουπίδι και βραστά λαχανικά**
Fresh grilled fish with lemon oil, cauliflower puree and boiled vegetables
- **Ψάρι γεμιστό με αρωματικά χόρτα του Μπαξεβάνη** 19
Fish stuffed with aromatic herbs of Baxevanis
- **Ανάποδο σουβλάκι ,το κρέας τυλίγει την πίτα και τα λαχανικά, πάνω σε τζατζίκι** 18
Inverted skewer, the meat wraps the pie and the vegetables, on a tzatziki sauce
- **Κοτόπουλο στήθος γεμιστό με γλυκά κρεμμυδάκια, καρύδια και σταφίδες, πουρέ σελινόριζας και σάλτσα μανιταριών** 17
Chicken breast stuffed with sweet onions, walnuts and raisins, celery root puree and mushroom sauce
- **Κατσικάκι ψητό με τα αρώματα του καλοκαιριού (λιαστή τομάτα, βασιλικό, ελιά) πάνω σε γαμοπίλαφο λεμονάτο.** 19
Roasted goat with the herbs of summer (sun-dried tomato, basil, olive) on a lemon pilaf.
- **Μοσχάρaki μαγειρεμένο με πορτοκάλι, πουρέ μανιταριών και σάλτσα χαρουπιού.** 19
Beef cooked with orange, mushroom puree and carob sauce

Γλυκά / Desserts

- **Σούπα σοκολάτας σεμιφρέντο σοκολάτα και σορμπέ φράουλα** 9
Chocolate semifreddo soup and strawberry sorbet
- **Παραδοσιακός μπακλαβάς με παγωτό** 7
Traditional baklava with ice cream
- **Ο μπακλαβάς του Μπαξεβάνη με αποξηραμένα φρούτα, τραγανό φύλλο χωρίς σιρόπι και παγωτό βανίλια** 9
Baxevanis baklava with dried fruit, crispy leaf without syrup and vanilla ice cream
- **Τούρτα αμυγδάλου όπως παλιά** 8
Almond cake as in the past

Ο Γιάννης Μπαξεβάνης είναι ένας από τους πρώτους Σεφ που ασχολήθηκαν με την Ελληνική κουζίνα. Δίπλα σε γιαγιάδες στην Κρήτη, μαθαίνει τα μυστικά των άγριων χόρτων και της Κρητικής Διατροφής.

Με πρωτοπόρο τρόπο, τολμά να βγάλει στην επιφάνεια, ξεχασμένα υλικά (αρωματικά βότανα, άγρια χόρτα, χαρούπι) και να τα σερβίρει στα γαστρονομικά τραπέζια.

Έτσι αναγνωρίστηκε η προσφορά του στην Ελληνική γαστρονομία, τόσο στο εσωτερικό, με πλήθος διακρίσεων (δύο φορές Σεφ της Χρονιάς και πολλά βραβεία «Χρυσοί Σκούφοι») όσο και στο εξωτερικό (Αργυρό μετάλλιο της Γαστρονομικής έκθεσης του Στρασβούργου στη Γαλλία). Παρουσιάζει Ελληνική κουζίνα στο Lausanne palace, στο Gstaad palace και στην ξενοδοχειακή σχολή της Λωζάνης.

Giannis Baxevanis is one of the first Chefs to occupy with the Greek cuisine.

Next to grandmothers in Crete, he learns the secrets of the wild grass and the Cretan Diet. In a pioneering way, he dares to appear forgotten materials (such as aromatic herbs, wild herbs, carob) and to serve them at the gastronomic tables.

Thus, his contribution to Greek gastronomy has been recognized, both at home, with several distinctions (twice Chef of the Year and many "Golden Hats" awards) and abroad (Silver medal of the Strasbourg Gastronomic Exhibition in France).

He presents Greek cuisine at Lausanne palace, at Gstaad palace and at Lausanne Hotel school.



Βότανα και χόρτα που θα βρείτε στο μενού μας

Herbs and greens that you will find on our menu

Λύσμος (πλούσιος σε αντιοξειδωτικά, Κάλιο, ασβέστιο, σίδηρο, μαγνήσιο)..... Θα τον βρείτε στο γάρρο μαρινάτο, στο κοτόπουλο ρολό , στη σαλάτα γλιστρίδα

Mint (rich in antioxidants, Potassium, calcium, iron, magnesium)..... You will find it in the marinated anchovies, in the chicken roll, in the purslane salad

Κρίταμος (δυναμώνει το ανοσοποιητικό, πλούσιος σε βιταμίνη C)..... Θα τον βρείτε με το χαλούμι, τη χορτόπιτα, το καλαμαράκι, στη σαλάτα γλιστρίδα

Crithmum (strengthens the immune system, rich in vitamin C)..... You will find it with halloumi, the herb pie, the squid, in the purslane salad

Μάραθος (πλούσιος σε βιταμίνη C, δρα κατά των ελεύθερων ριζών, αντιβακτηριακός, διουρητικός, ανακουφίζει τους στομαχικούς πόνους)..... Θα τον βρείτε στο καλαμαράκι, στο χταπόδι, στις γαρίδες, στα ψάρια

Fennel (Rich in vitamin C, acts against free radicals, antibacterial, diuretic, relieves stomach aches)

..... You will find it in the squid, the octopus, the shrimp, the fish

Ρίγανη (αντισηπτικές, αντιβακτηριακές ιδιότητες, αντιφλεγμονώδης)..... Θα την βρείτε στο καλαμαράκι, στη χωριάτικη, στο χταπόδι, στο ανάποδο σουβλάκι

Oregano (antiseptic, antibacterial properties, anti-inflammatory)..... You will find it in the squid, in the Greek salad, the octopus, in the inverted skewer

Θυμάρι (κατά της υπέρτασης, προστατεύει από τη ρευματοειδή αρθρίτιδα, πλούσιο σε βιταμίνες, B, A, C, και φολικό οξύ, αντιμετωπίζει τη φλεγμονή στον οργανισμό)..... Θα το βρείτε στο καλαμαράκι, στο χταπόδι, στο σουβλάκι

Thyme (against hypertension, protects against rheumatoid arthritis, rich in vitamins, B, A, C, and folic acid, treats inflammation in the body)..... You will find it in the squid, the octopus, in the souvlaki

Χαρούπι (χαρακτηρίζεται ως καρπός φάρμακο, πλούσιο σε βιταμίνες, μέταλλα και ιχνοστοιχεία, πηγή ασβεστίου και πρωτεϊνών, με χαμηλά λιπαρά)..... Θα το βρείτε με τις μελιτζάνες, στις γαρίδες, στις σαρδέλες, στο μοσχάρι αλλά και στη σούπα σοκολάτας

Carob (characterized as a fruit medicine, rich in vitamins, minerals and trace elements, a source of calcium and proteins, low fat)..... You will find it with aubergines, shrimps, sardines, veal and chocolate soup.

Βλίτα (πλούσια σε σίδηρο, βιταμίνη C και A, με ισχυρή αντιοξειδωτική και αντιφλεγμονώδη δράση)

..... Θα τα βρείτε στις σαρδέλες, στα ψάρια

Vlita (rich in iron, vitamin C and A, with strong antioxidant and anti-inflammatory action).....

You will find them in sardines, in fish

Σέσκουλα (αντιοξειδωτικά, πλούσια σε βιταμίνη C και E)..... Θα τα βρείτε στα ψάρια, στη χορτόπιτα

Chards (antioxidants, rich in vitamin C and E)..... You will find them in fish, in vegetables pie

Λουΐζα (βοηθά στο πεπτικό σύστημα, στο μεταβολισμό, στο αδυνάτισμα και αποτοξινώνει)..... Θα την βρείτε στο ψάρι φούρνου, στην πίτα

Verbena (helps the digestive system, metabolism, weight loss and detoxifies)..... You will find it in fish baked in the oven, in the pie

Γλιστρίδα (πλούσια σε βιταμίνη C, A, μαγνήσιο, Κάλιο και Ω3 λιπαρά)..... Θα την βρείτε στο ψάρι φούρνου, στη σαλάτα με τη γλιστρίδα, στο ανάποδο σουβλάκι

Purslane (Rich in vitamin C, A, magnesium, potassium, and omega-3 fatty)..... You will find it in fish baked in the oven, in the salad with the purslane, in the inverted skewer

Ελληνικό γιαούρτι (Το καλύτερο του κόσμου, θεραπευτικό, βοηθά στο πεπτικό σύστημα, στις αρθρώσεις, στην επιδερμίδα και στο νευρικό σύστημα).....Θα το βρείτε στο τζατζίκι, στη σαλάτα γλιστρίδα, στο σουβλάκι, στο ρολό κοτόπουλο και στο ρολό κιμά

Greek yogurt (The best in the world, therapeutic, helps the digestive system, joints, skin and nervous system).....You will find it in tzatziki, purslane salad, souvlaki, chicken roll and minced meat roll

Ελιές (βασικό συστατικό της Μεσογειακής διατροφής με αντιοξειδωτική δράση, προστασία των κυττάρων, πλούσιες σε βιταμίνη E και σίδηρο) Θα τις βρείτε στη χωριάτικη και στο κατσίκι

Olives (key ingredient in the Mediterranean diet with antioxidant activity, cell protection, rich in vitamin E and iron) You will find them in the Greek salad and the goat meat

Λεμόνι (Χαρακτηριστικό της κουζίνας μας, πλούσιο σε αντιοξειδωτικά, βιταμίνη C, B, με αντιβακτηριακές, αντιϊκές και ανοσοποιητικές ιδιότητες)Θα το βρείτε κατά κόρον στις περισσότερες συνταγές

Lemon (A feature of our cuisine, rich in antioxidants, vitamin C, B, with antibacterial, antiviral and immunological properties)..... you will find it in most recipes

Άγρια ρόκα (καθαρίζει το αίμα και βοηθά την πέψη, μειώνει τα επίπεδα ζαχάρου στο αίμα, διουρητικές και τονωτικές ιδιότητες) Θα την βρείτε σε όλες τις σαλάτες

Wild rocket (Purifies the blood and helps digestion, reduces the sugar levels in the blood, diuretic and tonic) You will find it in all salads

Βασιλικός (εξαιρετικό βότανο που βοηθά τη μνήμη, την πέψη και τους πονοκεφάλους)..... Θα τον βρείτε στο γιουβέτσι θαλασσινών, στη σάλτσα ντομάτας, στο κατσικάκι, στις αρωματικές σαλάτες μας

Basil (excellent herb that helps memory, digestion and headaches) You will find it in the seafood youvetsi, in the tomato sauce, in the goat meat, in our aromatic salads

Κανέλα (Το μπαχαρικό που αγαπάει η Ελλάδα, ισορροπεί τα επίπεδα γλυκόζης στο αίμα, ενδυναμώνει το ανοσοποιητικό, αντιφλεγμονώδεις και αντιβακτηριακές ιδιότητες) Θα τη βρείτε στο μαγειρευτό μοσχαράκι και στους μπακλαβάδες

Cinnamon (The spice that Greece loves, balances blood glucose levels, strengthens the immune, anti-inflammatory and antibacterial properties)..... You will find it in the cooked veal and in the baklava

Σκόρδο (αντισηπτική και αντιβιοτική δράση, ρυθμίζει την πίεση του αίματος, είναι τονωτικό, κατά της αρθρίτιδας, καθαρίζει το αίμα)..... Θα το βρείτε στο τζατζίκι και στα μαγειρευτά μας.

Garlic (antiseptic and antibiotic action, regulates blood pressure, tonic, against arthritis, purifies the blood)..... You will find it in tzatziki and in our cooked dishes.

Ταχίνι (Υπερτροφική, μας δίνει σημαντικές βιταμίνες του συμπλέγματος B, και σίδηρο)..... Θα το βρείτε στο ρολό Σμύρνης.

Tahini (Superfood, it gives us important B vitamins, and iron) You will find it in Smyrna roll.

Όλα τα κρέατα είναι νωπά και τα προμηθευόμαστε καθημερινά από τον κρεοπώλη μας.

Το ελαιόλαδο και οι ελιές είναι από το κτήμα μας. /Τα ζυμαρικά μαγειρεύονται τη στιγμή της παραγγελίας.

Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες.

Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται ΦΠΑ και δημοτικός φόρος. / Η επιχείρηση διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών (POS) / Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν λάβει νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ν. Καρατζίος

All meats are fresh and are brought in by our butcher on a daily basis.

The oil and the olives are from our own olive farms. /All pasta is prepared upon ordering.

Shrimps are frozen. VAT and taxes included. / We accept credit cards. / The customer has no obligation to pay if receipt has not been received.