

Edipsos Restaurant

Menu

By **Giannis Baxevanis**

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS/ ЗАКУСКИ

- **Ψαρόσουπα κακαβιά φτιαγμένη με θαλασσινό νερό και ελαφριά σκορδαλιά** 9,5
Kakavia fish soup made with sea water and light garlic
Рыбный суп Уха из морской воды с лёгким чесночным соус
- **Φρέσκο καλαμαράκι ντόπιο, σχάρας με λαδολέμονο και μελάни σουπιάς** 14
Fresh grilled squid with lemon oil sauce and cuttlefish ink
Местные кальмары на гриле с соусом из оливкового масла и лимона и чернилами каракатицы
- **Χταποδάκι σχάρας με πράσινη βινεγκρέτ, αρωματικούς σπόρους και πικάντικη φάβα** 10
Grilled octopus with green vinaigrette, aromatic seeds and spicy fava beans
Осьминог на гриле с зеленым винегретом, ароматными семенами и острой фавой
- **Σαρδελίτσα φούρνου ταμπουλέ παντζάρι** 7
Sardine baked in the oven and beetroot tabbouleh
Табуле из свеклы и сардины в духовке
- **Γαύρος τηγανιτός πάνω σε ψιλοκομμένη χωριάτικη σαλάτα** 6,5
Fried anchovies on a chopped Greek salad
Жареные анчоусы на рубленном греческом салате
- **Μπακαλιαροκεφτέδες πάνω σε αρωματικά χόρτα και ελαφριά σκορδαλιά** 7,5
Codfish meatballs on aromatic herbs and light garlic sauce
Тефтели из трески на ароматной зелени и легкий чесночный соус

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS/ САЛАТЫ

- **Πράσινη σαλάτα με γαρίδες σχάρας** 13

- Green salad with grilled shrimps
Зеленый салат с креветками на гриле
- **Σαλάτα ψητών λαχανικών με βινεγκρέτ πετιμέζι και χόρτα** 7
Grilled vegetables salad with molasses vinaigrette and greens
Салат из овощей на гриле с винегретом петимези и зеленью
 - **Σαλάτα οσπρίων και δημητριακών υψηλής πρωτεϊνικής αξίας με γλιστρίδα και σάλτσα γιαουρτιού** 9
High protein salad of legumes and cereals with purslane and yogurt sauce
Салат из бобовых и зерновых с высоким содержанием белка с портулакой и йогуртовым соусом
 - **Σαλάτα ψητών και ωμών μανιταριών** 9
Grilled and raw mushrooms salad
Салат из сырых и запечённых грибов
 - **Χωριάτικη σαλάτα** 7
Greek salad
Греческий салат

ΚΥΡΙΩΣ/MAIN COURSE/ ГЛАВНОЕ БЛЮДО

- **Ψάρια φρέσκα με το κιλό (ρωτήστε μας για τη σημερινή ψαριά)**
Fresh fish (per kilo) (please ask for our daily fish)
Свежая рыба (за килограмм) (запросите нашу ежедневную рыбу)
- **Μουσακάς με αρνίσιο κιμά και μανιτάρια** 15
Moussaka with minced lamb meat and mushrooms
Мусака с фаршем из баранины и грибами
- **Κοτόπουλο σχάρας μαριναρισμένο με τομάτα , ψητή πατάτα και σαλάτα σπανάκι** 14
Grilled chicken marinated in tomato sauce, baked potato and spinach salad
Курица на гриле, маринованная с помидорами, запеченным картофелем и салатом из шпината
- **Χοιρινή μπριζόλα λαιμού με δροσερή σάλτσα αμυγδάλου, ψητή ντομάτα, ελιά, άρωμα λεμόνι και βασιλικό** 15
Pork neck steak with cool almond sauce, roasted tomato, olive, lemon aroma and basil
Стейк из свиной шеи с прохладным миндальным соусом, печёными помидорами, оливки, аромат лимона и базилика
- **Κεφτεδάκια αρνίσια με τρεις σάλτσες (πιπεριάς, μελιτζάνας, γιαουρτιού) , τσιπς πατάτας και χαρουπόπιτες** 12
Lamb meatballs in three sauces (pepper's eggplant's, yogurt's), potato chips and carob pies
Бараньи котлеты с тремя соусами, (перец, баклажан, йогурт)картофельные чипсы и рожковые лавашι
- **Μακαρόνια με φρέσκια τομάτα και βασιλικό** 9
Spaghetti with fresh tomato and basil

- Σπαγγετι со свежими помидорами и базиликом

• **Μακαρόνια ολικής με λαχανικά, ελιά, βασιλικό, άρωμα λεμόνι και κρέμα καπνιστού τυριού** 14

Whole grain spaghetti with vegetables, olive, basil, lemon aroma and smoked cheese cream

Σπαγγετι из непросеянной муки с овощами, оливками, базиликом, ароматом лимона и кремом из копченого сыра
- **Μακαρόνια με θαλασσινά και φρέσκια τομάτα** 17

Seafood spaghetti and fresh tomato

Σπαγγετι с морепродуктами и свежими помидорами
- **Πιάτο ημέρας**

Dish of the day

Блюдо для

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS/ ДЕСЕРТЫ

- **Ο μπακλαβάς του Μπαξεβάνη με αποξηραμένα φρούτα, τραγανό φύλλο χωρίς σιρόπι και παγωτό βανίλια** 9

Baxevanis baklava with dried fruit, crispy pastry sheet without syrup and vanilla ice cream

Пахлава от шефа Баксеванис с сухофруктами, хрустящим листом теста без сиропа и ванильным мороженым
- **Τούρτα αμυγδάλου όπως παλιά** 8

Almond cake

Миндальный пирог по старому греческому рецепту
- **Σπιτικοί λουκουμάδες με μέλι & καρύδια ή σιρόπι σοκολάτας** 6

Homemade donuts with honey & nuts or chocolate syrup

Домашние пончики с медом и орехами или шоколадным сиропом
- **Γιαούρτι πρόβειο με την τσίπα του , μέλι και καρύδια** 7

Sheep yogurt with its dollor, honey and nuts


Овечий йогурт с корочкой, медом и орехами
- **Παγωτό γιαούρτι με φρουτοσαλάτα και παξιμάδι με μέλι** 8


Yogurt ice cream with fruit salad and rusk with honey


Йогуртовое мороженое с фруктовым салатом и сухарики с медом
- **Πορτοκαλόπιτα με παγωτό καϊμάκι και σάλτσα από κόκκινα φρούτα** 8

Orange pie with ice cream and red fruit sauce

Апельсиновый пирог с мороженым каймаки и соусом из красных фруктов
- **Χειροποίητα ελληνικά παγωτι (Ρωτήστε μας για τις γεύσεις)**

2 μπάλες  6

Handmade Greek  (Ask us our flavors) 2 balls

Греческое мороже  (Ask us our flavors) 2 шарика

μαουτι (σπιросите нас о наших вкусах) 2 шарика
- **Φρέσκα φρούτα εποχής** 5,5

Fresh fruit of season

Свежие сезонные фрукты



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.

Яннис Баксеванис - один из первых поваров, которые занялись греческой кухней.

Рядом с бабушками на Крите он узнает секреты дикой травы и критской диеты. Новаторским способом он осмеливается создавать забытые материалы (такие как ароматические травы, дикие травы, рожковое дерево) и подавать их на гастрономические столы.

Таким образом, его вклад в греческую гастрономию был отмечен как дома, несколькими наградами (дважды шеф-повар года и множество наград «Золотые шляпы»), так и за рубежом (Серебряная медаль Страсбургской гастрономической выставки во Франции).

Он представляет греческую кухню во дворце Лозанны, дворце Гштаад и школе отеля Lausanne.