

RESTAURANT • LAMIA • EST. 2006



Μενού

«Η ζωή μας αξίζει μόνο όταν τη μοιραζόμαστε.»

— ΜΑΝΟΣ ΧΑΤΖΙΔΑΚΙΣ

Μακρυγιάννη 1, 351 00 Λαμία • Τ. 2231 044244 • info@oneiron.gr

Σαλάτες Salads

Για τις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.

Σαλάτα χωριάτικη v **9,20 €**

Με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, τυρί φέτα «Ήπειρος», ρίγανη & παξιμά

Greek salad — With tomato, cucumber, onion, pepper, olives, feta cheese, oregano & rusk

Μακαρονοσαλάτα **8,70 €**

Με φαρφάλες, κρεμμύδι, πιπεριά, ζαμπόν, μπέικον & sauce 1000 νησιά

Pasta salad — Farfalle pasta, onion, pepper, ham, bacon & thousand island sauce

Σαλάτα «Ονειρών» v **8,50 €**

Με πράσινα φρέσκα λαχανικά, κρεμμύδι, ντομάτα, καλαμπόκι, λιαστή ντομάτα & vinaigrette βαλσάμικου

«Oneiron» salad — With fresh green vegetables, lettuce, onion, tomato, corn, sun-dried tomato & balsamic vinaigrette

Σαλάτα Αμβούργου **9,80 €**

Με πράσινα φρέσκα λαχανικά, ψητό χοιρινό φιλέτο, ντοματίνια, κρουτόν, flakes παρμεζάνας & vinaigrette μουστάρδας

Hamburg salad — With fresh green vegetables, grilled pork tenderloin, cherry tomatoes, croutons, parmesan flakes & mustard vinaigrette

Σαλάτα πράσινη με ανθότυρο v **9,50 €**

Με πράσινα φρέσκα λαχανικά, αχλάδι ποσέ, ανθότυρο, καβουρδισμένο φουντούκι & vinaigrette μουστάρδας, μελιού, θυμαριού

Green salad with cream cheese — With fresh green vegetables, poached pear, local cream cheese, roasted hazelnut & mustard, honey and thyme vinaigrette

Σαλάτα πράσινη με ψητό κοτόπουλο **9,80 €**

Με πράσινα φρέσκα λαχανικά, καλαμπόκι, παρμεζάνα & σως μαγιονέζας-γιαουρτιού

Green salad with grilled chicken — With fresh green vegetables, corn, parmesan cheese & mayo-yogurt sauce

Παντζαροσαλάτα v **8,50 €**

Με γιαούρτι, μαγιονέζα, καρύδια & μυρωδικά

Beetroot salad — With yogurt, mayonnaise, walnuts & herbs

Ορεκτικά Appetizers

Για τα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Παξιμάς & κατίκι v **7,50 €**

Με ντοματίνια & ελαιόλαδο βοτάνων

Rusk with katiki cheese — With local cream cheese, cherry tomatoes & herb olive oil

Ταλαγάνι ψητό v **7,00 €**

Με μαρμελάδα ντομάτας

Grilled talagani cheese — With tomato marmalade

Λουκουμάδες τυριών v **7,20 €**

Με μέλι & ξηρούς καρπούς (6 τεμάχια)

Fried cheese honey balls — With honey and nuts (6 pieces)

Σαγανάκι κεφαλοτύρι v **7,00 €**

Σερβίρεται με chutney πράσινου μήλου

Saganaki (fried kefalotyri) — Fried local cheese served with green apple chutney

Τζατζίκι v **5,50 €**

Γιαούρτι & σκόρδο

Tzatziki — Yogurt and garlic spread

Φλογέρες με ζαμπόν & τυρί **6,80 €**

Τραγανό φύλλο με ζαμπόν & τυρί (3 τεμάχια)

Ham & cheese flutes — Fried filo dough filled with ham & cheese (3 pieces)

Ψητά μανιτάρια πλευρώτους v **9,00 €**

Με ελαιόλαδο και βαλσάμικο

Grilled oyster mushrooms — Marinated in balsamic vinegar & olive oil

Κολοκυθοκεφτέδες v **6,80 €**

Με φέτα, δυόσμο & σάλτσα γιαουρτιού (4 τεμάχια)

Zucchini balls — Fried, with feta cheese, spearmint & yogurt sauce (4 pieces)

Βραστά χόρτα v **6,50 €**

Ρωτήστε μας για τα χόρτα της ημέρας

Boiled greens — Ask us for today's greens

Ψωμί ανά άτομο **1,00 €**

Bread per person

Γεύσεις «Ονείρων» *Main*

courses

Συνοδεύονται με πατάτες τηγανητές ή ρύζι ή ψητά λαχανικά ή πατάτα ψητή ή πουρέ πατάτας ή πράσινη σαλάτα με vinaigrette λεμονιού.

Γλυκόξινα φιλετίνια κοτόπουλο 11,80 €

Με σάλτσα από χυμό πορτοκάλι και χυμό ανανά, κάσιους & πολύχρωμες πιπεριές

Sweet & sour chicken fillets — With orange & pineapple juice sauce, cashews & colored peppers

Χοιρινή πανσέτα καραμελωμένη 12,00 €

Με σάλτσα BBQ

Caramelized pork pancetta — With BBQ sauce

Σνίτσελ κοτόπουλο 11,80 €

Παναρισμένο με panko, με σως tartare

Chicken schnitzel — Breaded with panko, served with tartar sauce

Συκώτι μοσχαρίσιο σχάρας 11,50 €

Με σάλτσα φέτα και δενδρολίβανο

Grilled beef liver — With feta cheese & rosemary sauce

Χοιρινά μενταγιόν 12,50 €

Με σάλτσα από γλυκό κόκκινο κρασί και καπνιστό τυρί Βερμίου

Pork medallions — With sweet red wine sauce & smoked cheese from Vermio

Φιλετίνια κοτόπουλο 11,80 €

Με σκόρδο, καπνιστό τυρί, κρέμα γάλακτος & θυμάρι

Sautéed chicken fillets — With garlic, smoked cheese, heavy cream & thyme

Τηγανιά κοτόπουλο **NEW** 12,00 €

Με μουστάρδα και τυρί φέτα «Ήπειρος»

Chicken tigania — Sautéed chicken bites with mustard and feta cheese

Ζυμαρικά & Ριζότο *Pasta &*

Risotto

Για το ριζότο χρησιμοποιούμε ρύζι arborio. Παρμεζάνα τριμμένη επιπλέον: 1,20 €.

Ζυμαρικά *Pasta*

Λιγκουίνι με κοτόπουλο 9,80 €

Με κρέμα γάλακτος, λιαστή ντομάτα & παρμεζάνα

Linguine with chicken — With heavy cream, sun-dried tomatoes & parmesan cheese

Λιγκουίνι με γαρίδες* 13,50 €

Με μυρωδικά & σάλτσα ντομάτας

Linguine with shrimps — With herbs & tomato sauce

Κριθαρότο με κοτόπουλο 12,50 €

Με μπέικον & ντοματίνια (το κριθαράκι είναι παραγωγής «Τσιιάτσος»)

Orzo with chicken — Sautéed chicken bites with bacon & cherry tomatoes

Στριφτάρια με ντομάτα και λουκάνικο χωριάτικο 11,50 €

Με κρεμμύδι, πιπεριά, τυρί φέτα «Ήπειρος» & ρίγανη

Local pasta with tomato & village sausage — With onion, pepper, feta cheese & oregano

Ριζότο *Risotto*

Ριζότο με φιλέτο χοιρινό **NEW** 12,50 €

Με pesto βασιλικού

Risotto with pork tenderloin — With basil pesto

Ριζότο με κοτόπουλο 11,20 €

Με κουρκουμά, κρέμα γάλακτος & παρμεζάνα

Chicken risotto — With turmeric, heavy cream & parmesan cheese

Ριζότομανιταριών 10,50 €

Με παρμεζάνα & λάδι τρούφας

Mushroom risotto — With parmesan cheese & truffle oil

Ριζότο λαχανικών 9,20 €

Κολοκύθι, μελιτζάνα, πιπεριά, μανιτάρια & κρεμμύδι

Vegetable risotto — With zucchini, eggplant, pepper, mushrooms & onion

Σχάρας Grill

Επιλογές σάλτσας: BBQ, κρέμα-λεμόνι-θυμάρι, γλυκόξινη (+3,00 €). Συνοδεύονται με πατάτες τηγανητές ή ρύζι ή ψητά λαχανικά ή πατάτα ψητή ή πουρέ πατάτας ή πράσινη σαλάτα.

Μοσχαρίσιο rib-eye Black Angus (250 gr) 30,00 €

Σερβίρεται με σως tartare

Black Angus rib-eye (250 g) — Served with tartare sauce

Μοσχαρίσια μπριζόλα (700 gr) 32,50 €

Σερβίρεται με σως tartare

Beef steak (700 g) — Served with tartare sauce

Σουβλάκι κοτόπουλο oriental 11,50 €

350 gr στήθος κοτόπουλου

Chicken souvlaki oriental — 350 g chicken breast fillet

Μπιφτέκι 10,00 €

Μοσχάρι 50% – χοιρινό 50%

Grilled burger steak — Beef and pork mixed

Μπιφτέκι γεμιστό με Gouda & μπέικον 11,00 €

Μοσχάρι & χοιρινό

Stuffed burger steak with Gouda & bacon — Beef and pork mixed

Μπιφτέκι γεμιστό με ανθότυρο & λιαστή ντομάτα 11,00 €

Μοσχάρι & χοιρινό

Stuffed burger steak with cream cheese & sun-dried tomato — Beef and pork mixed

Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας 10,50 €

Grilled chicken fillet

Χοιρινή μπριζόλα 12,50 €

Pork steak

Χοιρινό φιλέτο (ψαρονέφρι) 12,00 €

Pork tenderloin

Πανσέτα 10,50 €

Pork pancetta

Μπιφτέκι κοτόπουλο 10,50 €

Με σως γιαουρτιού

Chicken burger steak — With yogurt sauce

Ποικιλίες Platters

Για να μοιραστείτε με την παρέα σας.

Mix grill 2 ατόμων 26,00 € · 4 ατόμων 50,00 €

Πανσέτα, λουκάνικο, μπιφτέκι, κοτόπουλο & συκώτι μοσχαρίσιο

Pork pancetta, sausage, burger steak, chicken & beef liver

Ποικιλία ορεκτικών 2 ατόμων 18,00 € · 4 ατόμων 35,00 €

Appetizer platter

Αναψυκτικά & Μπύρες

Refreshments & Beer

Δροσερές επιλογές για να συνοδεύσουν το φαγητό σας.

Αναψυκτικά Refreshments

Νερό εμφιαλωμένο (1 lt) 2,50 €

Mineral water (1 lt)

Coca-Cola (250 ml) 3,00 €

Coca-Cola light (250 ml) 3,00 €

Coca-Cola zero (250 ml) 3,00 €

Πορτοκαλάδα Fanta (250 ml) 3,00 €

Orangeade Fanta (250 ml)

Λεμονάδα Fanta (250 ml) 3,00 €

Lemonade Fanta (250 ml)

Σόδα Schweppes (250 ml) 3,00 €

Soda water Schweppes (250 ml)

Sprite (250 ml) 3,00 €

Ανθρακούχο νερό (330 ml) 3,00 €

Sparkling water (330 ml)

Schweppes Pink Grapefruit (250 ml) 3,20 €

Μπύρες Beer

Amstel (500 ml) 4,50 €

Kaizer (500 ml) 4,80 €

Fischer (500 ml) 4,80 €

Fischer βαρελίσια (300 ml) 6,00 €

Fischer draught (300 ml)

ΑΛΦΑ (500 ml) 4,50 €

ALFA (500 ml)

ΑΛΦΑ χωρίς αλκοόλ (500 ml) 4,50 €

ALFA alcohol-free (500 ml)

Μάμος (500 ml) 4,50 €

Mamos (500 ml)

Νύμφη (500 ml) 4,50 €

Nymfi (500 ml)

V Vegetarian · NEW Νέο / New · * Κατεψυγμένο / Frozen

Ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες. Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ.

Όλα τα προϊόντα παρασκευάζονται καθημερινά και αποκλειστικά στο κατάστημά μας με αρίστης ποιότητας και φρέσκα υλικά. All our dishes are prepared daily, exclusively in our kitchen, with fresh, top-quality ingredients.

Για τις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο. Για τα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. *We use olive oil for our salads and sunflower oil for the fried items.*

* Κατεψυγμένο προϊόν. * *Frozen item.*

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice).

Αγορανομικός υπεύθυνος: Τσίλιπάνος Φρανκ