

Bohème

scripte



Bohème

tender & serve



Με ιδιαίτερη φροντίδα ο σεφ **Ηλίας Σκουλάς** προτείνει γεύσεις που θα σας ταξιδέψουν στις γειτονιές της Μεσογείου, μέσα από τη δημιουργική του κουζίνα και τα εξαιρετικής ποιοτικής και διατροφικής αξίας προϊόντα που χρησιμοποιεί στις συνταγές του. Καθημερινά διαλέγουμε **βιολογικά** φρέσκα λαχανικά και φρούτα από τα μποστάνια της Κρήτης. Μαγειρεύουμε με **ελαιόλαδο** και ψάχνουμε τις καλύτερες πρώτες ύλες από την Ελλάδα, αποφεύγοντας όσο είναι δυνατόν εισαγόμενα προϊόντα. Στα πιάτα δεν χρησιμοποιούμε κατεψυγμένα και προψημένα υλικά, ενώ δεν υπάρχει φούρνος μικροκυμάτων στην κουζίνα μας.

- VEGETERIAN
- VEGAN
- GLUTEN FREE

## Ορεκτικά & Σαλάτες

<b>Ψωμί χειροποίητο</b> ●	1,20€
Από αλεύρι ολικής άλεσης κρητικής παραγωγής σε πετρόμυλο	
<b>Το Gazpazo του Γκρέκο</b> ●	6,50€
Κρύα σούπα γιαούρτι και αγγούρι, με ψητό σκορδόψωμο	
<b>Η Ντομάτα του Μιτάτου</b> ●	6,50€
Ψητή και γεμισμένη με μπαγιατίκο ψωμί, μυρωδικά και ελαιόλαδο	
<b>Πλιγουροσαλάτα</b> ●	7,50€
Πιπεριές Φλωρίνης, μαϊντανός, ελιές, δυόσμος, ντομάτα, ρόδι	
<b>Ντοματοσαλάτα με βόλους</b> ●●	8,00€
Ντομάτα με φρέσκα μυρωδικά του βουνού με βόλους από φέτα και γιαούρτι	
<b>Πράσινη σαλάτα</b> ●●	8,00€
Μαρούλι, σπανάκι, ραπανάκι, κόκκινο λάχανο, φουρνιστή ντομάτα, γλιστρίδα, λιναρόσπορος, νίπαιgrette από μέλι και βαλσάμικο	
<b>Γκιοζλεμές</b> ●	8,00€
Από την τούρκικη συνοικία των Χανίων, πίτα ανοιγμένη στο χέρι με χορταρικά και φέτα	
<b>Φασολάδα τσι θάλασσας</b> ●	7,50€
Φασολάδα βελουτέ με πικάντικα καπνιστά μύδια	
<b>Γαλέρα στη Μεσόγειο</b> ●	9,00€
Μπακαλιανοπιτάκια της Αραπιάς, σε φύλλο μπακλαβά με σάλτσα γιαουρτιού	
<b>Μελιτζανοσαλάτα με καλαμάρι τας κερμπά</b> ●	11,00€
Παρφέ μελιτζάνας, καλαμαράκι κοκκινιστό σε Μαυροδάφνη	
<b>Το Καπρικό των Χανίων</b>	7,00€
Φίλεμα χανιώτικο από χοιρομέρι ψημένο σε λεμονόφυλλα	
<b>Τζιέρια</b> ●	7,50€
Συκωτάκια πουλιών με αγριοθύμαρο στο τηγάνι	
<b>Κεφτέδες των Σαρακηνών</b> ●	11,00€
Μοσχαρίσιοι κεφτέδες με αυγό και σάλτσα ντομάτας στο φούρνο	

## Χορταστικά

<b>Φακές σαλάτα με Αμανιτές</b> ●●	8,00€
Μανιτάρια στη σχάρα, φρέσκο κρεμμύδι, πιπεριές, μυρωδικά, πετιμέζι	
<b>Χειροποίητες κυλοπίτες</b> ●	9,00€
Με ανθόγαλο και φασκόμηλο	
<b>Η σαρδέλα της γοργόνας</b> ●●	9,00€
Μαριναρισμένες φρέσκιες σαρδέλες σε μινωίτικη μαρινάδα στη σχάρα	
<b>Πατατάκια με κόκκορα παστιτσάδα</b>	13,00€
Σιγομαγειρεμένο κοκκόρι από το Θέρισο ξεψαχνισμένο με τη σάλτσα του πάνω σε τηγανητές πατάτες	
<b>Γιουβέτσι</b>	13,00€
Αρνάκι ψημένο με τις ώρες και ξεψαχνισμένο σε γιουβέτσι με θυμάρι και μέλι	
<b>Μοσχαρίσιο παϊδάκι σαν την καραμέλα</b> ●	15,00€
Στη γάστρα ξεχασμένο στη χόβολη, με τριπλοτηγανισμένες πατάτες ή πράσινη σαλάτα	

## Οι δρόμοι της Κρήτης

### Η κρητική απάντηση στο κίνημα Street Food!

<b>Θέρισο (2 τμχ)</b> ●	9,00€
Tacos με ψητά μανιτάρια, ψητά φρέσκα κρεμμυδάκια, κολοκυθάκια, αβοκάντο, γιαούρτι με κάρρυ, βραστό αυγό	
<b>Φουκάκι (2 τμχ)</b>	10,00€
Καζανιασμένο χοιρινό πάνω σε tacos με κρεμμύδι τουρσί σε Μαρουβά	
<b>Βενιζελικόν (2 τμχ)</b>	12,00€
Tacos με τσιγαριστό και σάλτσα αβοκάντο	

## Στη Φωτιά

<b>Steak Burger (180γρ.)</b>	11,00€
Μπιφτέκι από μπριζόλα μοσχαρίσια στη σχάρα, με τριπλοτηγανισμένες πατάτες ή πράσινη σαλάτα	
<b>Χοιρινή σταβλίσια (800γρ.)</b> ●	17,00€
Μεγάλη χοιρινή μαριναρισμένη σε μήλο, tequila και μουστάρδα Dijon, με τριπλοτηγανισμένες πατάτες ή πράσινη σαλάτα	
<b>Rib Eye Black Angus (300γρ.)</b> ●	28,00€
Μοσχάρι Black Angus Αργεντινής, 180 ημερών φυτικής εκτροφής, με τριπλοτηγανισμένες πατάτες και πράσινη σαλάτα	

## Σερμπέτια της Μποέμισσας

<b>Χαλβαδοσάλεπο</b> ●	6,00€
Σπιτικός χαλβάς, τραγανό μήλο και παγωτό άγριας ορχιδέας	
<b>Μους σοκολάτας Valrhona Caraibe 66%</b> ●	6,50€
Με δενδρολίβανο	