

The logo features the word "OKUFA" in a bold, stylized, black sans-serif font. The letter "O" is a solid black circle with a white diagonal slash. The letters "K", "U", and "A" have thin vertical lines extending downwards from their stems. Below "OKUFA" is the word "MENU" in a smaller, clean, black sans-serif font.

OKUFA
MENU

BRUNCH

11:00 - 17:00

Μπωλ Γιαούρτι | 8

vegan γκρανόλα, φρέσκα φρούτα εποχής, σπόροι τσίια, σπιτικό φυστικοβούτυρο

[διαθέσιμη επιλογή με vegan γιαούρτι]

Αυγά με βέρντε | 9

τηγανιτά αυγά με σάλτσα βέρντε, καπνιστή πανσέτα, πέστο από φυστίκι Αιγίνης, προζυμένιο ψωμί

Τοστ Μανιταριών | 10

καραμελωμένα κρεμμύδια, πέστο από φυστίκι Αιγίνης, ρόκα

[προσθέστε αυγό+€1]

Σαλάτα Φρίκε Χαλούμι | 12

καπνιστό πράσινο σιτάρι, ντοματίνια, φρέσκα φύλλα βαλεριάνας, μελάσα ροδιού, ψητό χαλούμι, φυστίκι, κάσιους

[προσθέστε αβοκάντο +€1 / VG]

Σαλάτα με Κοτόπουλο & Αβοκάντο | 12

φύλλα μουστάρδας, ραπανάκι τραγανή γλυκοπατάτα

Αυγά Σκραμπλ | 8

σχοινόπρασο, κονφί τοματίνια, προζυμένιο ψωμί

Avocado Τοστ | 8

μπούκοβο, προζυμένιο ψωμί

[προσθέστε αυγό +€1]

Αλμυρό Muffin | 8

αυγό, καπνιστή πανσέτα, ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα Καίσαρα

Frittata με κολοκύθι | 7

πατάτες, τσίπες απο κρεμμύδι, σερβίρεται με σαλάτα

Μπωλ Ρύζι με... | 13

- Ψητό κοτόπουλο

- Γαρίδες

- Μανιτάρια

ρύζι σόγιας, ανάμεικτη σαλάτα, τσίπες γλυκοπατάτας, μαγιονέζα τσιπότλε

[προσθέστε αβοκάντο +€1]

Πίτα Ημέρας | 6

στη βιτρίνα του μπαρ, σερβίρεται με σαλάτα

DESSERTS

Μους Σοκολάτας Valrhona | 8 φράουλες με σουμάκ, σκόνη αμυγδάλου, θαλασσινό αλάτι

Καμένο Βάσκινο Cheesecake | 7 μαρμελάδα από φρούτα του δάσους

DINNER

19:00 - 23:30

Pan Con Tomate | 5

μπρουσκέτα με λάδι σκόρδου

[προσθέστε αντζούγια +€1/διαθέσιμη vegan επιλογή]

Πιπεριές Παδρόν | 6

καπνιστό αλάτι

[VG]

Burrata | 13

ποικιλία από διαφορετικά ντοματίνια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι με καμένο εσαλότι

Λαβράκι Ceviche | 12

leche de tigre, τοιπς γλυκοπατάτας

Gyoza Μανιταριών | 10

μανιταροπιτάκια, ποικιλία μανιταριών σε φύλλο γκιόζα, μαγιονέζα με καβουρδισμένο σουσάμι

Λουκουμάς Μπακαλιάρου | 10

αγιόλι με σαφράν

Σουβλάκι Κοτόπουλο | 8

μαρινάδα με εφτά μπαχαρικά, γιαούρτι με κάρυ

Burger με Κάβουρα | 13

μαγιονέζα chipotle
πίκλα αγγούρι, iceberg

Πράσινη Σαλάτα | 4

Αντζούγια ψημένη στο αλάτι | 6

φουντούκι, σχοινόπρασο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Μούς Ταραμά | 7

λάδι άνηθου, τραγανή λαδόπιτα

Εποχιακά χόρτα | 10

ανάμεικτη εποχιακή σαλάτα, καβουρδισμένο αμύγδαλο, μέντα, φινόκιο, νερό από άνηθ πορτοκαλιάς

Tartare Γαρίδας | 14

κάπαρη, σως Ajo blanco

Κροκέτες με μοσχαρίσια μάγουλα | 10

μαγιονέζα αντζούγιας

Γαρίδες | 11

βούτυρο από nduja, μαγιονέζα chipotle

Σουβλάκι Αρνί | 11

μαρινάδα κύμινο, μαιντανό
πίκλα κρεμμύδι

Πατάτες Bravas | 6

καυτερή σάλτσα ντομάτας, αγιολί

Προζυμένιο Ψωμί | 2.5

μερίδα