

Η Cookoovaya υπηρετεί τη σοφή κουζίνα, με την έννοια του σεβασμού στο μαγείρεμα, στα υλικά, στο σερβίρισμα και τη φιλοξενία, βασικά χαρακτηριστικά της ελληνικής φιλοσοφίας του φαγητού. Της οικιακής οικονομίας, της θυμοσοφίας, της γνώσης, της εποχικότητας, να σκαρφιστείς ποιήματα με υλικά του ευλογημένου τόπου μας. Απλά και νόστιμα. Όλα παράγονται εδώ: από τα ψωμιά και τα φαγητά μέχρι τα παγωτά και τα ζυμαρικά. Η τροφή, το φαγητό, ο σπόρος που θα γίνει καρπός, η αναζήτηση του παραγωγού. Του παραγωγού που θα γίνει φίλος.

Η τεχνογνωσία της Cookoovaya φιλοξενεί και ανθρώπους που θέλουν να δώσουν άλλη γεύση στις επαγγελματικές γιορτές, απαραίτητες εκδηλώσεις ή απλώς θέλουν το δικό τους, αποκλειστικό, «πάρτι».

COOKOOVAYA

WISE CUISINE

Ώρες Λειτουργίας:

Καθημερινά, 13:00 έως 24:00

Εταιρικά events:

Επικοινωνήστε μαζί μας στο 6980 396 094 για συγκεκριμένες ημερομηνίες, διαθεσιμότητα, tailor made menu αλλά και για να συζητήσουμε πώς μπορούμε να κάνουμε την εκδήλωσή σας ακόμη πιο ιδιαίτερη.

Τρόποι πληρωμής:

- Μετρητά
- Πιστωτικές και χρεωστικές κάρτες VISA, American Express, Diners & MasterCard
- Επιταγή ημέρας
- Κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό

Η εξόφληση γίνεται αυθημερόν. Για events με πάνω από 30 καλεσμένους, ζητήστε το έντυπό μας με τους Όρους πληρωμής, τις πολιτικές ακύρωσης ή επικοινωνήστε μαζί μας στο 210-7235005.

Για πληρωμή με τραπεζική κατάθεση:

Wise Cuisine & Coffee IKE

Alpha Bank

Λογ.: 194 00 2320 002309

IBAN: GR61 0140 1940 1940 0232 0002 309

SWIFT/BIC: CRBAGRAA

Μενυ 1 €36,00 / άτομο
Άφιξη μέχρι 18:00 και από Δευτέρα έως Πέμπτη
(όλα τα πιάτα σεβίρονται στη μέση)

Ψωμί με βούτυρο Γαϊτανίδη και αυγοτάραχο Τρικαλινού

Πρώτα

- Χωριάτικη σαλάτα με ξυνοτύρι Κρήτης
- Χορτόπιτα με μυρωδικά
- Κεφτεδάκια μαύρου χοίρου, αγελαδινό γιαούρτι, πιπεριές τηγαντές και σάλτσα με ντομάτα

Κυρίως

- Ριζότο με μανιτάρια, φουντούκι και παλαιωμένη παρμεζάνα
- Ανοιχτή πίτα με τρούφα μανιτάρια με κρέμα, βοδινό φιλέτο στη σχάρα και τραγανά κρεμμύδια
- Μουσακάς / Παστίτσιο Cookoonaga

Γλυκό

- Τάρτα αχλάδι με καραμέλα βουτύρου και παγωτό βανίλια

Στην τιμή περιλαμβάνεται 1 ποτήρι κρασί ή μπύρα κατ'άτομο καθώς και εμφιαλωμένο νερό.

Menu 2 €42,00 / άτομο
(όλα τα πιάτα σερβίρονται στη μέση)

Ψωμί με βούτυρο Γαϊτανίδη και αυγοτάραχο Τρικαλινού

Πρώτα

- Σαλάτα με σιγομαγειρεμένο κοτόπουλο φούρνου, αρωματικό ρύζι με σταφίδες και κουκουνάρι και σάλτσα γιαούρτι-τζίντζερ
- Τυρόπιτα με γραβιέρα, φέτα και τυρομαλάκα
- Ανοιχτή πίτα με τρούφα μανιτάρια με κρέμα, βοδινό φιλέτο στη σχάρα και τραγανά κρεμμύδια
- Ταρτάρ από βοδινό φιλέτο με κρέμα από γραβιέρα Κρήτης, coulis ντομάτας και παστό κρόκο αυγού

Κυρίως

- Τραγανή γαρίδα, ριζότο με βασιλικό και κουκουνάρι, ταρτάρ ντομάτας και μους φέτας
- Νιόκι με σπάλα μαύρου χοίρου στον ξυλόφουρνο και γραβιέρα με μαύρη τρούφα
- Κοκκινιστά βοδινά μάγουλα, πουρέ καπνιστής μελιτζάνας και κρέμα από γραβιέρα Κρήτης
- Διάφραγμα με πουρέ από μανιτάρια και άγριο μαύρο ρύζι

Γλυκό

- Μπουγάτσα με τραγανό φύλλο, κρέμα βανίλια και παγωτό κανέλα.

Menu 3 € 52,00 / άτομο
(όλα τα πιάτα σερβίρονται στη μέση)

Ψωμί με βούτυρο Γαϊτανίδα και αυγοτάραχο Τρικαλινού

Πρώτα

- Χωριάτικη σαλάτα με ξινοτύρι Κρήτης
- Ανοιχτή πίτα με τρούφα μανιτάρια με κρέμα, βοδινό φιλέτο στη σχάρα και τραγανά κρεμμύδια
- Σαλάτα με μπέικον μαύρου χοίρου στη σχάρα, εντίβ, μαρούλι, αυγό και dressing με καπνιστό χέλι, μελιτζάνα και παρμεζάνα
- Κεφτεδάκια μαύρου χοίρου, αγελαδινό γιαούρτι, πιπεριές τηγαντές και σάλτσα με ντομάτα

Κυρίως

- Ραβιόλια γεμιστά με στεπική αγελάδα, σάλτσα ντομάτα με καπνιστή μελιτζάνα, μπεσαμέλ και γραβιέρα Κρήτης
- Pepper steak από ελληνικό βοδινό φιλέτο
- Ψάρι ημέρας στη σχάρα με κριθαράκι, μάραθο κι αυγοτάραχο
- Σπανακόριζο με βιολογικό σπανάκι, μάραθο και παλαιωμένη παρμεζάνα

Γλυκό

- Μπουγάτσα με τραγανό φύλλο, κρέμα βανίλια και παγωτό κανέλα.
- Τάρτα αχλάδι με καραμέλα βουτύρου και παγωτό βανίλια

Menu 4 €52,00 / άτομο

Ψωμί με βούτυρο Γαϊτανίδα και αυγοτάραχο Τρικαλινού

Πρώτα (στη μέση)

- Ταρτάρ τόνου με κόλιαντρο, καβουροσαλάτα, αβοκάντοκαι πατατάκια
- Σαλάτα με ψητή γαρίδα γάμπαρη Αμβρακικού, φινόκιο, σπανάκι, πορτοκάλι και σάλτσα αγουρίδας
- Φρέσκο χταπόδι στα κάρβουνα με φάβα Σχοινούσας και γλάσο ξυδιού

Κυρίως (επιλογή)

- Ψάρι ημέρας στη σχάρα με κριθαράκι, μάραθο κι αυγοτάραχο

'Η

- Διάφραγμα με πουρέ από μανιτάρια και άγριο μαύρο ρύζι

'Η

- Σπανακόριζο με βιολογικό σπανάκι, μάραθο και παλαιωμένη παρμεζάνα

Γλυκό (στη μέση)

- Αφράτο ζυμάρι σου με κρέμα μακλέπι-μαστίχα και σάλτσα espresso
- Σοκολατίνα

Menu 5 €58,00 / άτομο

Ψωμί με βούτυρο Γαϊτανίδη και αυγοτάραχο Τρικαλινού

Πρώτα (στη μέση)

- Ταρτάρ από βοδινό φιλέτο με κρέμα από γραβιέρα Κρήτης, coulis ντομάτας και παστό κρόκο αυγού
- Σαλάτα με μπέικον μαύρου χοίρου στη σχάρα, εντίβ, μαρούλι, αυγό και dressing με καπνιστό χέλι, μελιτζάνα και παρμεζάνα

Δεύτερα (στη μέση)

- Κεφτεδάκια μαύρου χοίρου, αγελαδινό γιαούρτι, πιπεριές τηγανητές και σάλτσα με ντομάτα
- Ανοιχτή πίτα με τρούφα μανιτάρια με κρέμα, βοδινό φιλέτο στη σχάρα και τραγανά κρεμμύδια

Κυρίως (επιλογή)

- Διάφραγμα με πουρέ από μανιτάρια και άγριο μαύρο ρύζι

'Η

- Pepper steak από ελληνικό βοδινό φιλέτο

'Η

- Κοκκινιστά βοδινά μάγουλα, πουρέ καπνιστής μελιτζάνας και κρέμα από γραβιέρα Κρήτης

'Η

- Ριζότο με μανιτάρια, φουντούκι και παλαιωμένα παρμεζάνα

Γλυκό (στη μέση)

- Αφράτο ζυμάρι σου με κρέμα μακλέπι-μαστίχα και σάλτσα espresso
- Τάρτα αχλάδι με καραμέλα βουτύρου και παγωτό βανίλια

Menu 6 €62,00 / άτομο

Ψωμί με βούτυρο Γαϊτανίδα και αυγοτάραχο Τρικαλινού

Πρώτα (στη μέση)

- Σαλάτα με ψητή γαρίδα γάμπαρη Αμβρακικού, φινόκιο, σπανάκι, πορτοκάλι και σάλτσα αγουρίδας
- Ταρτάρ τόνου με κόλιαντρο, καβουροσαλάτα, αβοκάντο και πατατάκια
- Μαγιάντικο ταρτάρ, ρύζι μπασμάτι, αβοκάντο και spicy μαγιονέζα

Δεύτερα (στη μέση)

- Φρέσκο χταπόδι στα κάρβουνα με φάβα Σχοινούσας και γλάσο ξυδιού
- Χορτόπιτα με μυρωδικά

Κυρίως (επιλογή)

- Ψάρι ημέρας στη σχάρα με κριθαράκι, μάραθο κι αυγοτάραχο

'Η

- Τραγανή γαρίδα, ριζότο με βασιλικό και κουκουνάρι, ταρτάρ ντομάτας και μους φέτας

'Η

- Κοιλιά τόνου στη σχάρα, πιπεριές Φλωρίνης, μαγιονέζα με μυρωδικά και σως romesco με ξηρούς καρπούς

Γλυκό (στη μέση)

- Τάρτα ακλάδι με καραμέλα βουτύρου και παγωτό βανίλια
- Μπουγάτσα με τραγανό φύλλο, κρέμα βανίλια και παγωτό κανέλα.

Πακέτο ποτού €10,00 / άτομο

Σημειώστε πως αν επιθυμείτε, μπορούμε να σας παρέχουμε πακέτο ποτού, στην τιμή του οποίου περιλαμβάνεται η απεριόριστη κατανάλωση κρασιού (διαθέσιμες για επιλογή οι ποικιλίες House wines Cookoonaga):

- Μαλαγουζιά - Sauvignon blanc
- Ασύρτικο
- Merlot
- Ροζέ-Syrah

ή μπίρας (MAMMOS Lager, Άλφα Weiss), καθώς και αναψυκτικών, καφέ και νερού.