



Dine in menu

Σαββατοκύριακο 20 & 21 Ιανουαρίου

Σούπα, Πίτα & Ορεκτικά

ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΣΕΛΕΡΥ & ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ	5,00 €
ΣΟΥΠΑ ΚΑΡΟΤΟ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΤΖΙΝΖΕΡ (Προαιρετικά)	5,00 €
ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΚΟΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΜΑΥΡΟ ΣΟΥΣΑΜΙ (χειροποίητο φύλλο)	4,50 €
ΣΠΙΤΙΚΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ με κρεμμύδι, μαϊντανό και μυρωδικά	5,00 €
ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ ΑΠΟ ΨΩΜΙ. ΜΑΜΟΥΘ στη νοστιμιά.	5,00 €
ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ του ΜΑΜΟΥΘ	4,50 €
ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΕΣ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΚΟΥΜΠΡΙ & ΛΩΡΙΔΕΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΥ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ Με Φιλαδέλφεια, δυόσμο και ξύσμα λεμονιού. Εκπληκτική γεύση.	8,00 €
ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΡΙΓΑΝΗ 6,00 € ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΕΣΤΡΟΦΑ	8,00 €
ΣΚΟΥΜΠΡΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ	6,00 €
“ΣΤΟΥ ΓΙΑΛΟΥ ΤΑ ΒΟΣΣΑΛΑΚΙΑ” ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* ΚΑΙ ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ*	14,00 €
Εξαιρετικό ορεκτικό με γαρίδες, καλαμάρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ούζο, λευκό κρασί & μασκαρπόνε.	
ΧΑΛΟΥΜΙ ΨΗΤΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	5,50 €
ΧΑΛΟΥΜΙ ΨΗΤΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	8,00 €
ΑΠΑΚΙ ΚΡΗΤΗΣ Αλλαντικό με σωτέ καπνιστό χοιρινό σβησμένο με ξύδι και δενδρολίβανο.	6,50 €
ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΚΑΡΑΓΚΟΥΝΙΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ	6,50 €

Σαλάτες

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ, CRANBERRIES & ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟΥΣ ΗΛΙΟΣΠΟΡΟΥΣ	8,00 €
Με χειροποίητο αντιοξειδωτικό dressing από ταχίνι, μέλι και σχοινόπρασο.	
ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ & ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ με φρέσκο κρεμμυδάκι, καρότο, τη δική μας dressing με ξύδι balsamico, μέλι, σουσάμι & Κρητικό ελαιόλαδο.	8,00 €
ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ & ΞΗΡΟ ΣΥΚΟ	8,00 €
με τη δική μας dressing πορτοκαλιού και παρμεζάνα	
ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ Με κοτόπουλο, ανθότυρο, κρουτόν & σπιτική dressing.	8,00 €
ΛΑΧΑΝΟ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΟΤΟ, ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ, ΣΕΛΕΡΙ & ΡΟΔΙ	7,00 €
με dressing από λεμόνι, ginger και Κρητικό ελαιόλαδο.	
ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΑΝΗΘΟ & ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ. Με ελαιόλαδο, ξύδι ή λεμόνι.	7,00 €
ΦΑΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΥΖΙ & ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΙΝΟΑ με ντομάτες, πιπεριές & ανθότυρο.	7,00 €
ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ με ντομάτα, λεμόνι, κρεμμύδι & μαιντανό.	6,50 €
ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ	5,00 €

Χορτοφαγικά

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	7,00 €
Μελωμένες σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και μυρωδικά. Απλά υπέροχες.	
ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ με κρεμμύδι, σκόρδο, αρωματικά και παρμεζάνα	9,00 €
ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ με φινόκιο, πράσο & μυρωδικά. Μαγειρεύεται ala minute όταν το παραγγείλετε.	8,00 €
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΦΑΚΗΣ, ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ & ΚΙΝΟΑ με ρύζι basmati σε soy sauce & dip γιαουρτιού	8,00 €
ΦΑΛΑΦΕΛ ΜΕ ΜΥΡΩΔΙΚΑ στο τηγάνι και ΟΧΙ σε φριτέζα.	7,00 €
Σερβίρονται με ταμπουλέ, γιαούρτι & ψιλοκομμένη πικάντικη ντομάτα με πιπεριές	

Θέτιδος 1 Πλατεία Ελευθερίας Βριλήσσια 2106131180

www.facebook.com/mammoth.slow.food

www.mammoth-slow-food.gr

Το menu αλλάζει καθημερινά



Dine in menu

Σαββατοκύριακο 20 & 21 Ιανουαρίου

Κυρίως πιάτα

ΙΝΔΟΝΗΣΙΑΚΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΡΥΖΙ (NASI GORENG) ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & ΓΑΡΙΔΕΣ	10,00 €
Ελαφριά πικάντικο, περιέχει κόκκινες πιπεριές, αρακά, αυγό & μπαχαρικά. Πολύ νόστιμο!	
ΛΑΥΡΑΚΙ ΦΡΕΣΚΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΛΑΔΙ, ΛΕΜΟΝΙ & ΡΙΓΑΝΗ. Σερβίρεται με λαχανικά εποχής.	15,00 €
ΣΥΚΩΤΙ ΣΩΤΕ ΜΕ ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ & ΧΥΜΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ	13,00 €
Σερβίρεται με ρύζι μπασμάτι , φυσικό πουρέ πατάτας ή πατάτες τηγανητές	
ΧΟΙΡΙΝΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ. Σε σάλτσα λευκού κρασιού με δενδρολίβανο	12,00 €
Σερβίρονται με φυσικό πουρέ πατάτας η άγριο ρύζι.	
ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ σε σάλτσα ντομάτας με μυρωδικά	14,00 €
Σερβίρεται με ρύζι μπασμάτι , φυσικό πουρέ πατάτας, μακαρόνια ή πατάτες τηγανητές.	
ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ “ΜΑΜΟΥΘ” (μοσχαρίσιος κιμάς)	11,00 €
Σερβίρονται ρύζι μπασμάτι , πατάτες τηγανητές ή φυσικό πουρέ πατάτας.	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	9,50 €
Με σάλτσα σόγιας και λευκό κρασί . Σερβίρεται με ρύζι μπασμάτι ή φυσικό πουρέ πατάτας .	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΕ ΤΗΝ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΓΕΥΣΗ ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΔΑΣ ΤΟΥ ΜΑΜΟΥΘ	9,50 €
Σερβίρεται ρύζι μπασμάτι , φυσικό πουρέ πατάτας ή πατάτες τηγανητές.	
ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ με ρύζι μπασμάτι , φυσικό πουρέ πατάτας ή πατάτες τηγανητές.	9,50 €

Ζυμαρικά

LINGUINI ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΛΕΥΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ με μανιτάρια, κρεμμύδι & πιπεριές	14,00 €
LINGUINI ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ με λευκό κρασί & μυρωδικά	14,00 €
ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΑΠΑΚΙ ΚΡΗΤΗΣ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΚΑΤΙΚΙ	10,00 €
Με λευκό κρασί, πλούσια γεύση, αρωματικές και νόστιμες.	
ΠΑΣΤΙΣΤΙΟ με σπιτική μπεσαμέλ	8,50 €
SPAGHETTI ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ & ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ	8,50 €

Σε ψωμάκι του Burger με χειροποίητες τηγανητές πατάτες

SLOW COOKED PULLED PORK. Σιγοψημένο χοιρινό γάστρας με τσίλι, bbq sauce & coleslaw	9,00 €
SLOW COOKED PULLED BEEF. Σιγοψημένο μοσχαράκι γάστρας με καυτερή καπνιστή πιπεριά chipotle, bbq sauce & coleslaw	10,00 €
Τα κρέατα σιγοψήνονται στις γάστρες για 10 ώρες μέχρι να “λειώνουν” σε ίνες με το πιρούνι.	

Επιδόρπιο

ΚΡΕΜΈ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ με κάρδαμο και cornfi πιπεριάς σε τριμμένο μπισκότο μοσχολέμονου	5,50 €
ΣΠΙΤΙΚΟ CHEESECAKE ΜΕ ΤΟΝ ΔΙΚΟ ΜΑΣ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΠΟΥΡΕ ΚΥΔΩΝΙ & ΝΙΦΑΔΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	5,50 €
ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΪΜΑΚΙ ΜΕ ΝΙΦΑΔΕΣ ΚΑΙ ΣΙΡΟΠΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	5,00 €

Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες και τα μαγειρευτά είναι έξτρα παρθένο.
Στα τηγανητά πιάτα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. *Προϊόν βαθιάς κατάψυξης.

Θέτιδος 1 Πλατεία Ελευθερίας Βριλήσσια 2106131180

www.facebook.com/mammoth.slow.food

www.mammoth-slow-food.gr

Το menu αλλάζει καθημερινά