


Οι Αλοιφές στο Τρίκυκλο


Κανονική μερίδα
Μικρή μερίδα

Μελιτζανοσαλάτα με καπνισμένη μελιτζάνα 

4 --

Τυροκαυτερή 

4 --

Τζατζίκι (γιαούρτι, σκόρδο, αγγούρι) 

4 --

Παλέτα των 3ων ↑ γεύσεων

6,5 --

Φάβα με κρεμμύδι, ελαιόλαδο, πάπρικα

5,5 --

Σαλάτες (φρέσκα λαχανικά)

Κουκουβάγια (κριθαροκούλουρο με ντομάτα, φέτα, κάπαρη, ρίγανη, ελαιόλαδο)

6,5 --

Ασκορδουλάκοι (Βολβουδάκια) σε ελαιόλαδο + ξύδι

5,5 --

Χόρτα & παντζάρια βραστά 

6,5 4,5

Φάβα με καπνιστή πέστροφα, κρεμμύδι, ελαιόλαδο, κάπαρη & πάπρικα

7,8 --

Χωριάτικη σαλάτα ντομάτα, αγγούρι, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριά, κάπαρη, φέτα Π.Ο.Π. ελαιόλαδο


7,8 5

Πράσινη σαλάτα (σπανάκι, ρόκα, κρεμμύδι φρέσκο, ντοματίνια, καρύδια, ξίδι βαλσάμικο

6,8 4,5

+ Προσθήκη ξηρό Ανθότυρο Κρήτης

0,7 0,5

Έδεσμα (φύλλα πράσινης σαλάτας, κόκκινη & πράσινη λόλα, baby ρόκα, κομματάκια ξερού σύκου, μαλακό αιγοπρόβειο τυρί, απάκι κοτόπουλο, βινεγκρέτ λεμονιού) 

8 --

Ζυμαρικά

Λιγκουίνι με καπνιστή πέστροφα Καρπενησίου, σε λευκή σάλτσα, σβησμένο με τσίπουρο

9,2

Μεσογειακή Μακαρονάδα. Λιγκουίνι με ντοματίνια, μαύρες ελιές, αιγοπρόβειο φρέσκο τυρί & ρίγανη.

9,2

Καρμπονάρα... αλά Τρίκυκλο με φρέσκαμανιτάρια, κρέμα 3 τυριών, και καπνιστό χοιρινό

9,2

+ Μπολάκι με τριμμένο τυρί

0,6


Από την Θάλασσα και το Ποτάμι

Καπνιστό φιλέτο πέστροφας Καρπενησίου.


6,5

Σκουμπρί καπνιστό περασμένο από την σχάρα

6,5

Ψαράκια φιλέτο μαρινάτα 

5 --

Χταπόδι ξιδάτο με ελιές και κάπαρη (κατεψ) 


9 --

Θράψαλα τηγανητά σε ροδέλες (κατεψ)

8,5 --

Μπακαλιάρος φιλέτο σε κουρκούτι, τηγανητός (κατεψ). Συνοδεία σκορδαλιάς

9 --

Γαρίδες Νο2 (κατεψ) στη σχάρα 6 τμχ 

12 --


Θράψαλο ολόκληρο στη σχάρα (κατεψ) ~550 γραμμ. 

12 --

Μεζέδες του Τρίκυκλου ...Χορτοφαγικά πιάτα

Ντολμαδάκια γιαλαντζί (με αμπελόφυλλο και ρύζι)

5,8 --

Μανιτάρια porto bello, μαριναρισμένα στη σχάρα 


6,5 --

Πατάτες φούρνου κυδωνάτες, ψημένες με την φλούδα & αρωματισμένες

5,5 --

Κολοκυθοκεφτέδες με φρέσκα μυρωδικά (Πράσινο κολοκύθι και κίτρινη κολοκύθα) 5 τμχ
Ντιπ γιαουρτιού + 0,5

5,5 --

Πατάτες τηγανητές φρέσκοιες (με υπομονή) 

3,8 --

...Τυριά από την Ελλάδα


Τυρί σαγανάκι

5 --

Ανθότυρος ξηρός. Κρήτης

5,5 --


Με μέλι + 0,80

Μπουγιουρντί φέτα, ντομάτα πιπεριά, στο φούρνο (καυτερό ή όχι) 

6 --


Φέτα στο τηγάνι με κουρκούτι, μέλι & σουσάμι

6 --




Μαστέλο (Χίος) στη σχάρα + τσάντευ κρεμμυδιού 

6,5 --



..Φούρνου μοναδικές συνταγές

Μελιτζάνα φούσκα με πικάντικη σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, φέτα & κίτρινο τυρί τριμμένο 	6,8	--
Πατάτα γεμιστή με φρέσκα μανιτάρια, καπνιστό χοιρινό & κίτρινο τυρί τριμμένο	6,8	--
Μανιτάρια λαζαρίνες γεμιστά με σάλτσα 3 τυριών & καπνιστό χοιρινό	7	--
Κρεμμύδι γεμιστό με κιμά μοσχαρίσιο, κολοκύθι, μελιτζάνα, γκούντα & σάλτσα μπίρας	7	--

...Αγαπημένα με Κρέας


Σύγκλινο Μάνης , (Χοιρινά κομμάτια καπνιστού κρέατος)	6,5	
Κοτομεζές πικάντικος με πιπεριές κα γλυκοκαυτερή σαλτσούλα	7	4,5
Χοιρινό λουκάνικο καπνιστό στη σχάρα + ντιπ	6	--
Καπνιστά φιλέτα από Χοιρινό λαιμό, περασμένα από τη σχάρα. με σως πορτοκαλιού 	7	--
Μοσχαρίσιο (100 %) λουκάνικο , καπνιστό στη σχάρα + ντιπ	6,5	--
Κεφτεδάκια τηγανητά της μαμάς. Φρέσκος μοσχαρίσιος κιμάς 7 τμχ	7	--
"Γλύκα" , κοκκινιστό μοσχαράκι στην κατσαρόλα 	7,5	4,5
"Ανατολίτικο" : Χοιρινό σε μικρά κομματάκια, μαγειρεμένα με ξερά σύκα, δαμάσκηνα,  12 μπαχαρικά + κρέμα γάλακτος	8,5	5

Κυρίως πιάτα της ώρας .. με κρέας. (Φρέσκα κρέατα)

Μπριζολάκια χοιρινά στη σχάρα, (χωρίς οστό) μαριναρισμένα  + πατάτες ψητές κυδωνάτες Ντιπάκι + 0,5	8,7	5,5
Μπιφτέκια... αλά Τρίκυκλο στη σχάρα, με φρέσκο κιμά μοσχαριού + πατάτες ψητές κυδωνάτες Ντιπάκι + 0,5	9	5,5
Φιλέτο μπούτι κοτόπουλου σχάρας με αιγοπρόβειο μαλακό τυρί & σάλτσα λιαστής ντομάτας + πατάτες τηγ. 	10	
Μουσακάς με μοσχαρίσιο κιμά. Χρόνος προετοιμασίας ~30'. Έτοιμος να μπει στο φούρνο όταν τον παραγγείλετε, για να είναι φρέσκος.	8,7	--

Κρέατα της ...παρέας

Κότσι χοιρινό καραμελωμένο με σάλτσα μπίρας με αργό παρατεταμένο ψήσιμο. 16 €/κilo	
Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, σαλάτα + ντιπάκι Χρόνος προετοιμασίας ~ 40'	
Ποικιλία κρεάτων σχάρας. Φιλετάκια χοιρινά, κοτόπουλο, καπνιστό χοιρινό, λουκάνικο, μπιφτέκι + πατάτες τηγανητές + πιτούλες τραγανές + ντιπάκι 4 / 3 / 2 ατόμων	35 27 19

Συμπληρωματικό μπολάκι με σαλτσάκι: κέτσαπ, μουσταρδόμελο, σως γιαουρτιού, μαγιονέζα	0,5
Ψωμάκι / μερίδα	0,7
Μικρή μερίδα με ελιές 	2,8
Ελαιόλαδο συσκευασμένο φ.100 ml- Έξτρα παρθένο Κορινθίας	1,8
Επιπλέον συνοδευτικό : πατάτες τηγανητές ή φούρνου, ρύζι, ζυμαρικά	1,7



= χωρίς γλουτένη

- Η φέτα είναι Π.Ο.Π.
- Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο
- Το μενού μας, μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες, οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.
- Παρακαλούμε ενημερώστε μας
- Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Κορινθίας / Φρέσκα κρέατα και λαχανικά.

Ενημερωθείτε για τα πιάτα ημέρας