

## SAVORY

**Ψωμί με Προζύμι (Sourdough) 400gr 3€** Προζύμι φυσικής ωρίμανσης, αλεύρι σίτου και dinkel, ψημένο σε μαντεμένα γάστρα **Καρβέλι με Νιώτικο Κεφαλοτύρι και Προζύμι (Sourdough) 400gr 4€** Με προζύμι φυσικής ωρίμανσης, βιολογικό αλεύρι ολικής άλεσης και κεφαλοτύρι Ίου **Καρβέλι με Ελιά & Καρύδι 400gr 3€** Με προζύμι φυσικής ωρίμανσης, αλεύρι σίτου & πολύσπορο, ελιές και καρύδια **Ταραμοσαλάτα 5€** Λευκός Ταραμάς, λάδι μυρωδικών **Romesc Sauce 5€** Πιπεριά Φλωρίνης, καβουρδισμένο αμύγδαλο, ντομάτα San Marzano **Focaccia Πατάτα (Sourdough) 5€** Fermented πατάτα, gorgonzola, δενδρολίβανο **Focaccia N'Duja (Sourdough) 5€** PSL Iberico N'Duja, ντομάτα San Marzano, Μετσοβόνα **Donburi με σουπιά 13€** Ρύζι ατμού με Σουπιά και Σάκε, καραμελωμένα Κρεμμύδια και Αντίδια **Ρεβύθια με σπανάκι και καπνιστή Μελιτζάνα 8€** Ρεβύθια, αχνιστό σπανάκι και μελιτζάνα στον ξυλόφουρνο με thai vinegrette, τσίλι, φρέσκο κρεμμύδι και κόλιανδρο **Μύδια αχνιστά 10€** Μύδια αχνιστά με φρέσκο κρεμμυδάκι, πράσο και σκόρδο. Τελειώνουν με φύλλα δυόσμου και chili. **Salad Bowl με Κινόα, Σελινόριζα και Λωτό 9€** Κινόα, σελινόριζα στον ξυλόφουρνο, φρέσκα μυρωδικά εποχής (μυρώνι, καυκαλήθρα, μαϊντανός), fermented λωτός, στραγγιστό γιαούρτι και λάδι μυρωδικών. Όλα τα χειμωνιάτικα σ' ένα κρύο bowl για να τα συνδυάσετε όπως θέλετε. **Σαλάτα με Αντίδια, Gorgonzola και ψητό Μήλο 7€** Αντίδια ψημένα στον ξυλόφουρνο, σαλάτα από πράσινα πιπεράτα φύλλα, dressing με gorgonzola και ζωμό shitake, καβουρδισμένα καρύδια και αργοψημένα μήλα **Σαλάτα με Soba και Λαχανικά 8€** Soba noodles με vinaigrette αυγού, ταμάρι-σόγια, φασολάκια, αγγούρι και πιπεράτη πράσινη σαλάτα **PSL Kimchi Fried Rice 9€** PSL Kimchi, καβουρδισμένο ρύζι, μυζήθρα Κεφαλονιάς, σουσάμι και μυρωδικά **Ρύζι με Καραμελωμένη Πανσέτα 11€** Ξιδάτο ρύζι ατμού με φρέσκο κρεμμύδι, ginger, μήλο, ταμάρι σόγια και καραμελωμένη πανσέτα με shio koji **Ρύζι με Γαριδάκι Κοιλιάδας 13€** Ρυζοσαλάτα με φρέσκο κρεμμυδάκι, ginger, μήλο και γαριδάκι ανεμόττρας κονφί σε ελαιόλαδο **Καπνιστό Κοτόπουλο και Καβουρδισμένο ρύζι με Kimchi 19€** Μισό καπνιστό κοτόπουλο. Για 2 άτομα (μπουτί, στήθος και φτερούγα) με καβουρδισμένο ρύζι, PSL kimchi, μυρωδικά και σουσάμι **Καυτερές Φτερούγες 7€** Τηγανιτές φτερούγες κοτόπουλου, γλάσο sriracha και μέλι, καβουρδισμένο σουσάμι και μαυροκούκι και φρέσκο κόλιανδρο **Cold Brisket Sando (Sourdough) 12€** Προζυμένιο ψωμί στον ξυλόφουρνο με καπνιστό brisket, PSL Mayo, relish με πίκλα αγγουράκι, κρεμμύδι, whole grain μουστάρδα και σαλάτα **PSL Egg Sando 7€** Προζυμένιο ψωμί στον ξυλόφουρνο, 4 αυγά, PSL Mayo, relish με πίκλα αγγουράκι, κρεμμύδι, whole grain μουστάρδα και σαλάτα **Πατέ από συκωτάκια πουλερικών 7€** Συκωτάκια πουλερικών, φασκόμηλο, θυμάρι, bourbon. Δοκιμάστε το με το προζυμένιο ψωμί μας. **Κεφτεδάκια με Udon 10€** PSL Udon noodles, μοσχάρισα κεφτεδάκια, σάλτσα από ντομάτες San Marzano, μυζήθρα Κεφαλονιάς **Πανσέτα με Gravy και σαλάτα 19€** Σιγοψημένη και τραγανή πανσέτα με φασκόμηλο και σκόρδο (700gr.), gravy και πράσινη σαλάτα **Katsu Curry 12€** PSL Γιαπωνέζικο Curry με κάρτο και πατάτα, παναρισμένη χοιρινή κοτολέτα και ρύζι ατμού

## SWEET

**Lemon tart 15€** Το δικό μας take στην κλασική Lemon Tart. Βάση από μπισκότο βουτύρου και γέμιση κρέμας λεμονιού. Το ιδιαίτερό της; Είναι πολύ ελαφριά, απαλή στην υφή αλλά και ισορροπημένη στη γεύση. Ιδανική για 4 άτομα! **Gateau au chocolat (GF) 19€** Ολόκληρο γλυκό με σοκολάτα VALRHONA, κακάο και tonka **Peanut Caramel Tart 6€** Με καραμέλα butterscotch και σοκολάτα βουτύρου, καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς (φιστίκι Αιγίνης, αμύγδαλο, φουντούκι και καρύδι), ελβετική μαρέγκα και cranberries **Choux au Craquelin (2τμχ) 8€** Σου με επικάλυψη craquelin, κρέμα με PSL πραλίνα και σοκολάτα Valrhona **Whole Burnt Cheesecake (1.000gr.) 25€** Με PSL Lactic cheese (κρεμώδες φρέσκο τυρί από πλήρες αγελαδινό γάλα), vanilla bourbon **Τούμπα Rolls 9€** 3 Cinnamon rolls γεμιστά με marron glace, ψημένα πάνω σε γλάσο από μαρμελάδα κάστανο, βούτυρο και φουντούκια, και τέλος, αναποδογυρισμένα! Τούμπα...

## PSL DIY KIT

Η σειρά των DIY KIT χρειάζεται μαγείρεμα από εσάς. Βρείτε τις οδηγίες στο kit που θα παραλάβετε.

Follow the chef, αξίζει τον κόπο

**Ramen Kit 12€** Χειροποίητα αλκαλικά noodles, ζωμός chintan, tamari tare και αυγό, PSL Iberico smoked bacon, λαχανίδα και σπανάκι **Vegan Ramen Kit 12€** Χ. Χειροποίητα αλκαλικά noodles, ζωμός από φύκι kombu, ταχίνι, PSL chilli oil, σπανάκι και kale, μελιτζάνα, μανιτάρια shitake και enoki. **Pizza Kit: Margherita 7€** Ζυμάρι sourdough, PSL tomato bomb sauce, φρέσκα μοτσαρέλα και βασιλικό **Pizza Kit: Miso & Truffle Oil 9€** Ζυμάρι sourdough, PSL miso master sauce, φρέσκα μοτσαρέλα, μανιτάρια shitake, Νιώτικο κεφαλοτύρι και λάδι λευκής τρούφας. **Taco Kit: Fish (6 + 2) τμχ 13€** Τραχούρι, το γκριζοσάουριδο, που είναι αφρόψαρο. 8 tortíγιες από masa καλαμποκιού, pico de gallo και guacamole **Taco Kit: Braised Beef (6 +2) τμχ 11€** 8 tortíγιες από masa καλαμποκιού, pico de gallo, guacamole και 150gr αργοψημένο μοσχάρισιο rib