

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

COLD APPETIZERS

Τζατζίκι από στραγγιστό γιαούρτι	Tzatziki strained yogurt, garlic & cucumber	3.20
Φάβα με κρεμμύδι	Mashed fava beans with onion	3.60
Τυροκαυτερή Αλκυόνες	Spicy cheese salad Alkiones	4.80
Μελιτζανοσαλάτα Πολίτικη καπνιστή	Eggplant salad smoked	5.80
Παντζάρια με σκόρδο	Beetroots with garlic	3.60
Πατατοσαλάτα με κρεμμύδι, δυόσμο και μαϊντανό	Potato salad with onion, spearmint & parsley	4.20
Τσομπάν πικάντικη φιλοκομμένα: ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, καυτερή πιπεριά και μαϊντανός	Shepherd's spicy chopped: tomato, cucumber, onion, hot pepper & parsley	4.50
Ταμπουλέ πλιγούρι, μαρούλι, ντομάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι και μαϊντανός	Tabule bulgur wheat, lettuce, tomato, fresh onion & parsley	4.50
Πιάζ βραστά φασόλια, ντομάτα, κρεμμύδι, καυτερή πιπεριά, βραστό αυγό, ελιές και ραπανάκι	Piaz boiled white kidney beans, tomato, onion, hot pepper, boiled egg, olives & radish	5.60
Γιαλαντζί ντολμαδάκια Πολίτικα χειροποίητα	Gialantzi stuffed vine leaves with rice handmade	6.00
Λαχανοντολμάδες Πολίτικοι με κουκουνάρια και σταφίδες χειροποίητοι	Stuffed cabbage with rice, pine cone seeds & raisins handmade	6.40
Μελιτζάνα φούρνου με πιπεριές, σάλτσα ντομάτας και τριμμένη φέτα	Cooked eggplant with peppers, tomato sauce & feta cheese	6.40

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

HOT APPETIZERS

Τυροπιτάκια Μουσκαδάκια με φέτα και άνηθο	Cheese pies with feta cheese & dill	6.00
Κιμαδοπιτάκια Αρμενιστή πικάντικα	Armenian meat pies spicy	6.00
Πίτα Καισαρείας με σουτζούκι τυρί και ντομάτα	Caesarian pie with soutzouk beef sausage with garlic, cheese & tomato	8.00
Πίτα Καισαρείας με παστουρμά τυρί και ντομάτα	Caesarian pie with pastourma cured beef, cheese & tomato	8.60
Φέτα μπουγιουρντί πικάντικη στο πήλινο με σάλτσα, πιπέρια και ντομάτα	Feta cheese bougiourdi spicy with tomato sauce, pepper & tomato	6.00
Χαλούμι στα κάρβουνα	Haloumi Cyprus cheese grilled	5.60
Τυρί σαγανάκι	Saganaki cheese fried	5.00
Πιπεριές γεμιστές με φέτα	Stuffed peppers with feta cheese	6.00
Πιπεριές τηγανιτές ή ψητές	Peppers fried or grilled	4.00
Πλευρώτους στα κάρβουνα	Mushrooms grilled	6.00
Πατάτες τηγανιτές φρέσκιες	French fries fresh	3.20
Πιλάφι Πολίτικο	Rice pilaf	3.50

ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

Πολίτικη λάχανο, καρότο, κόκκινη πιπεριά και σέλινο	5.00
Politiki cabbage, carrot, red pepper & celery	
Αγγουροντομάτα κρεμμύδι, πιπεριά και ελιές	4.20
Tomato & cucumber onion, green pepper & olives	
Πράσινη μαρούλι, φρέσκο κρεμμυδάκι και άνηθο	4.20
Green lettuce, fresh onion & dill	
Ανάμεικτη μαρούλι, καρότο, λάχανο, ντομάτα, αγγούρι, ελιές και ραπανάκι	6.00
Mixed lettuce, carrot, cabbage, tomato, cucumber, olives & radish	
Ντάκος με κριθαρένιο παξιμάδι, τριμμένη ντομάτα και φέτα	6.00
Dakos grated tomato & feta cheese over barley rusk	
Χωριάτικη ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές και φέτα	6.00
Greek tomato, cucumber, onion, green pepper, olives & feta cheese	
Ρόκα παρμεζάνα λιαστή ντομάτα, φρέσκια ντομάτα και κρέμα βαλσάμικο	7.00
Parmesan chicory sun dried tomato, fresh tomato & balsamic cream	
Αλκυόνες γαλλική σαλάτα, λάχανο, ρόκα, καρότο, μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, ραπανάκι, λιαστές ντομάτες, πιπεριές τουρσί, παρμεζάνα και κρέμα βαλσάμικο	11.00
Alkiones butterhead lettuce, cabbage, chicory, carrot, lettuce, tomato, cucumber, radish, sun dried tomatoes, pickled peppers, parmesan & balsamic cream	
Χόρτα εποχής βραστά	4.20
Village greens boiled	

ΤΥΡΙΑ

CHEESE

Φέτα λαδορίγανη	Feta with olive oil & oregano	3.80
Κασέρι	Kasseri	5.60
Γραβιέρα	Gruyere	5.60
Ροκφόρ μπλε τυρί	Blue cheese	5.60
Ποικιλία τυριών	Cheese variety	12.00

ΚΡΕΑΤΟΜΕΖΕΔΕΣ

MEAT DELICACIES

Κεφτεδάκια Μιτιτέ με σκόρδο και δυόσμο <i>Meatballs with garlic & spearmint</i>	6.40
Λουκάνικα χωριάτικα στα κάρβουνα <i>Village sausages grilled</i>	6.40
Συκώτι Αρβανίτικο μοσχαρίσιο τηγανιτό <i>Crispy veal liver fried</i>	6.80
Σουτζουκάκια Σμυρναίικα <i>Soutzoukakia meatballs with tomato sauce</i>	7.20
Χοιρινή τηγανιά με κρεμμύδια, πιπεριές, ηλιέλαιο και κρασί <i>Pork bites fried with onions, peppers, sunflower oil & wine</i>	8.00
Κοτοτηγανιά από φιλέτο κοτόπουλου με κρεμμύδια, πιπεριές, ηλιέλαιο και κρασί <i>Chicken fillet bites fried with onions, peppers, sunflower oil & wine</i>	8.00
Σουτζούκι Μπουγιουρντί στο πήλινο με σάλτσα, τυρί, ντομάτα και πιπεριά <i>Soutzouk bougiourdi with tomato sauce, melted cheese, tomato & green pepper</i>	8.00
Παστουρμάς Μπουγιουρντί στο πήλινο με σάλτσα, τυρί, ντομάτα και πιπεριά <i>Pastourma bougiourdi with tomato sauce, melted cheese, tomato & green pepper</i>	8.60
Μπεκρή μεζέ πικάντικο από νωπό χοιρινό στο πήλινο με τυρί <i>Drunkard's delicacy spicy fresh pork cooked with wine, tomato sauce & melted cheese</i>	8.60
Μεθυσμένο κοτόπουλο από φιλέτο κοτόπουλου με κρασί, σάλτσα και φέτα <i>Drunken chicken spicy chicken fillets cooked with wine, tomato sauce & feta cheese</i>	8.60

ΨΑΡΟΜΕΖΕΔΕΣ

FISH DELICACIES

Γαύρος μαρινάτος <i>Anchovy marinated</i>	6.40
Τσιροσαλάτα <i>Tsiros small sun dried mackerel</i>	7.00
Χταπόδι ξιδάτο <i>Octopus in olive oil & vinegar</i>	10.00
Χταπόδι στα κάρβουνα <i>Octopus grilled</i>	12.00

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ

APPETIZERS VARIETY

Ποικιλία ορεκτικών ντολαδάκι γιαλαντζί, λαχανοντολμάς πολιτικός, τυροπιτάκι, κιμαδοπιτάκι, κεφτεδάκι, τυρί σαγανάκι, αγγούρι, ντομάτα, ελιές, ραπανάκι <i>Appetizer variety gialantzi, stuffed cabbage, cheese pie, meat pie, meatball, fried cheese, cucumber, tomato, olives, radish</i>	8.00
---	------

ΤΗΣ ΩΡΑΣ στα κάρβουνα

MEATS *barbecued*

Χοιρινά μπριζολάκια <small>χωρίς κόκαλο</small>	8.50
<i>Pork chops</i> <small>boneless</small>	
Φιλετάκια κοτόπουλου	8.50
<i>Chicken fillets</i>	
Μπιφτέκια <small>από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά</small>	8.50
<i>Beef burgers</i>	
Χοιρινή μπριζόλα	8.50
<i>Pork chop</i>	
Κεμπάπ Πολίτικο	9.00
<i>Kebab</i>	
Γιαουρτλού κεμπάπ	10.40
<i>Yogurtlou kebab</i> <small>with pita bread, tomato sauce & yogurt</small>	
Ψαρονέφρι <small>χοιρινό φιλέτο</small>	11.40
<i>Pork fillet</i> <small>tenderloin</small>	
Μοσχαρίσια μπριζόλα <small>γάλακτος</small>	14.40
<i>Suckling veal steak</i>	
Παιδάκια <small>μερίδα</small>	11.40
<i>Lamb chops</i> <small>portion</small>	
Παιδάκια <small>το κιλό</small>	31.20
<i>Lamb chops</i> <small>per kilo</small>	
Ποικιλία κρεάτων <small>χοιρινά μπριζολάκια, φιλετάκια κοτόπουλου, μπιφτέκια, λουκάνικα, πιλάφι και τηγανιτές πατάτες</small> <i>τιμή κατ' άτομο</i>	8.00
<i>Meat variety</i> <small>pork chops, chicken fillets, beef burgers, village sausages, rice pilaf & French fries</small> <i>price per person</i>	

Ψωμί	<i>Bread</i>	0.80
------	--------------	------

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

DESSERTS

Χαλβάς σιμιγδαλένιος	<i>Halva</i> <small>made from semolina & cinnamon</small>	2.30
Σεκέρ παρέ Πολίτικο	<i>Seker pare</i>	2.80
Μπακλαβάς Πολίτικος	<i>Baklava</i>	3.30
Μωσαϊκό		3.30
<i>Mosaic</i> <small>made with chocolate & biscuits</small>		
Γιαούρτι <small>με μέλι και καρύδια ή με γλυκό του κουταλιού</small>		3.30
<i>Yogurt</i> <small>with honey & walnuts or with jam</small>		
Φρούτα	<i>Fruits</i>	3.80
Ποικιλία γλυκών	<i>Sweet variety</i>	11.70

ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ

DAILY SPECIALS

Μουσακάς	Mousaka	8.00
Παστίτσιο	Pastitsio	8.00
Γεμιστά	Gemista	8.00
Ιμάμ	Imam	8.00
Κεφτεδάκια με σάλτσα	Meatballs with tomato sauce	8.50

ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ

SEAFOOD

Γαύρος τηγανητός <i>Anchovy fried</i>	8.00
Σαρδέλες στα κάρβουνα <i>Sardines grilled</i>	8.00
Μπακαλιάρος φιλέτο με σκορδαλιά <i>Codfish fillet served with garlic dip</i>	10.00
Ξιφίας στα κάρβουνα <i>Swordfish grilled</i>	13.00
Τσιπούρα στα κάρβουνα <i>Sea bream grilled</i>	15.00
Καλαμαράκια τηγανιτά <i>Calamari fried squid</i>	8.00
Καλαμάρια στα κάρβουνα <i>Calamari grilled squid</i>	10.00
Καλαμάρια γεμιστά στα κάρβουνα με τυρί, ντομάτα και πιπεριά <i>Stuffed squid with tomato, cheese & pepper</i>	12.00
Μύδια σαγανάκι με σάλτσα, φέτα και πιπεριές <i>Mussels saganaki fried with peppers, tomato sauce, wine & feta cheese</i>	11.00
Γαρίδες σαγανάκι με σάλτσα, φέτα και πιπεριές <i>Shrimps saganaki fried with peppers, tomato sauce, wine & feta cheese</i>	14.00
Γαριδομακαρονάδα <i>Spaghetti with shrimps</i>	15.00
Γαρίδες Νο1 το κιλό <i>Shrimps No1 per kilo</i>	40.00

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

REFRESHMENTS

Coca cola 250ml	Coca cola 250ml	1.80
Coca cola light 250ml	Coca cola light 250ml	1.80
Coca cola zero 250ml	Coca cola zero 250ml	1.80
Sprite 250ml	Sprite 250ml	1.80
Πορτοκαλάδα Fanta 250ml <i>με ή χωρίς ανθρακικό</i>		1.80
	<i>Orangeade Fanta 250ml with or without gas</i>	
Λεμονίτα Fanta 250ml	Lemonade Fanta 250ml	1.80
Σόδα 250ml	Soda water 250ml	1.80
Tonic 250ml	Tonic water 250ml	1.80
Σουρωτή 250ml	Sparkling water Souroti 250ml	1.80
Perrier 330ml	Perrier 330ml	2.80
Νερό 1lt <i>γυάλινη φιάλη</i>	Mineral water 1lt <i>in glass bottle</i>	1.80

ΜΠΥΡΕΣ

BEERS

Mythos draught Lager 330ml <i>βαρελίσια</i>		2.50
Mythos draught Lager 500ml <i>βαρελίσια</i>		3.50
Fix Hellas Lager 500ml		3.00
Amstel Lager 500ml		3.00
Heineken Lager 500ml		3.20
Kaiser Pilsner 500ml		3.50
Krusovice Cerne Black 330ml <i>μαύρη</i>		4.00
Erdinger Weiss 330ml		4.00
Amstel free 330ml <i>χωρίς αλκοόλ</i>	3.00	

ΟΙΝΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ

TRADITIONAL HOUSE WINES

Λευκός 1lt	White semi dry 1lt	8.80
Ροζέ 1lt	Rose semi dry 1lt	8.80
Ερυθρός 1lt	Red dry 1lt	9.20
Ροζέ ημίγλυκος 1lt	Rose semi sweet 1lt	9.60
Ποτήρι	Glass	2.50

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

SPARKLING WINES

Veuve Devienne 750ml <i>Γαλλίας</i>	<i>French</i>	20.00
Asti Martini 750ml <i>Ιταλίας</i>	<i>Italian</i>	28.00
Πίστας 750ml	<i>for fun</i>	6.00

ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

RED BOTTLED WINES

Αλκυόνες 750ml παραδοσιακός επιτραπέζιος οίνος		12.00
<i>Alkiones 750ml traditional table wine</i>		
Αλκυόνες 375ml παραδοσιακός επιτραπέζιος οίνος		8.00
<i>Alkiones 375ml traditional table wine</i>		
Νηνεμία Τσάνταλη 750ml	Ninemia Tsantali 750ml	20.00
Κατώγι Αβέρωφ 750ml	Katogi Averoff 750ml	28.00
Κτήμα Χατζημιχάλη 750ml	Domain Hatzimichalis 750ml	34.00
Κτήμα Χατζημιχάλη 375ml	Domain Hatzimichalis 375ml	18.00
Chateau Λαζαρίδη 750ml	Chateau Lazaridis 750ml	36.00
Μελωδικός 750ml ημίγλυκος οίνος	Melodikos 750ml semi sweet	24.00
Μαυροδάφνη Πατρών 750ml γλυκός οίνος		24.00
<i>Mavrodaphne of Patras 750ml sweet</i>		

ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

WHITE BOTTLED WINES

Αλκυόνες 750ml παραδοσιακός επιτραπέζιος οίνος		12.00
<i>Alkiones 750ml traditional table wine</i>		
Αλκυόνες 375ml παραδοσιακός επιτραπέζιος οίνος		8.00
<i>Alkiones 375ml traditional table wine</i>		
Μαντινεία Νασιιάκος 750ml	Mantinia Nassiakos 750ml	22.00
Κτήμα Χατζημιχάλη 750ml	Domain Hatzimichalis 750ml	30.00
Κτήμα Χατζημιχάλη 375ml	Domain Hatzimichalis 375ml	16.00
Chateau Λαζαρίδη 750ml	Chateau Lazaridis 750ml	32.00
Μελωδικός 750ml ημίγλυκος οίνος	Melodikos 750ml semi sweet	24.00
Μοσχάτος Λήμνου 750ml γλυκός οίνος		24.00
<i>Moschatos Limnou 750ml sweet</i>		
Ρετσίνα Μαλαματίνα 500ml	Retsina Malamatina 500ml	6.00

ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΣ

ROSE BOTTLED WINES

Αλκυόνες 750ml παραδοσιακός επιτραπέζιος οίνος		12.00
<i>Alkiones 750ml traditional table wine</i>		
Αλκυόνες 375ml παραδοσιακός επιτραπέζιος οίνος		8.00
<i>Alkiones 375ml traditional table wine</i>		
Κτήμα Χατζημιχάλη 750ml	Domain Hatzimichalis 750ml	30.00
Chateau Λαζαρίδη 750ml	Chateau Lazaridis 750ml	32.00

ΟΥΖΟ

ΟΥΖΟ

Μίνι 200ml	Mini 200ml	7.00
Αρβανίτη Πλωμάρι 200ml	Arvaniti Plomari 200ml	7.00
Βαρβαγιάννη πράσινο 200ml	Varvagianni green 200ml	7.50
Βαρβαγιάννη μπλε 200ml	Varvagianni blue 200ml	8.00
Yeni Raki 200ml/700ml	Yeni Raki 200ml/700ml	13.00/38.00

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Χύμα 250ml <i>χωρίς γλυκάνισο</i>	Homemade 250ml <i>without anise</i>	5.00
Ρακόμελο 250ml σπιτικό	Rakomelo 250ml <i>homemade</i>	7.00
Τσιλιλή 200ml <i>με ή χωρίς γλυκάνισο</i>	Tsilili 200ml <i>with or without anise</i>	8.00
Μακεδονικό Τσάνταλη 500ml <i>με γλυκάνισο</i>	Makedoniko Tsantali 500ml <i>with anise</i>	16.00
Αγιορείτικο Τσάνταλη 500ml <i>χωρίς γλυκάνισο</i>	Agioritiko Tsantali 500ml <i>without anise</i>	16.00
Μπαμπατζίμ 700ml <i>χωρίς γλυκάνισο</i>	Babatzim 700ml <i>without anise</i>	23.00

ΚΑΦΕΔΕΣ – ΡΟΦΗΜΑΤΑ

COFFEES – DRINKS

Ελληνικός μονός / διπλός	Greek coffee single / double	2.00/2.80
Espresso μονός / διπλός	Espresso single / double	2.00/2.80
Freddo espresso	Freddo espresso	2.80
Cappuccino	Cappuccino	3.50
Freddo cappuccino	Freddo cappuccino	3.50
Φίλτρου Γαλλικός	Filter coffee	2.50
Nescafé	Nescafé instant coffee	2.80
Frappe	Frappe ice coffee	2.80
Τσάι	Tea	2.50
Σοκολάτα ζεστή ή κρύα	Chocolate hot or cold	3.50

Όλα τα φαγητά είναι παραγωγής μας και παρασκευάζονται με αγνά και διαλεκτά υλικά. Για τις σαλάτες χρησιμοποιούμε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο. Η φέτα μας είναι Ελληνική. Τα κρέατά μας είναι νωπά. Τα θαλασσινά είναι κατεψυγμένα. Στην είσοδο του καταστήματος διατηρείται βιβλίο παραπόνων. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Φ.Π.Α. 13% ή 23% και δημοτικός φόρος 0,5%. Αγορανομικά υπεύθυνος: Ατζέμογλου Γκαρμπέτ

All our food is produced and made with pure top quality ingredients. For our salads we use extra virgin olive oil. Our feta cheese is Greek. Our meat is fresh. The seafood is frozen. At the entrance of our restaurant you will find a complaint book. In our prices we have included VAT tax (13% or 23%) and city taxes 0,5%. Responsible for the market laws: Atzemoglou Garabet