ΣΑΛΑΤΕΣ

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ με iceberg, μαρούλι, ψητό φιλέτο κοτόπουλο, μπέικον, φρέσκα κρουτόν, σκορδόπρασο, παρμεζάνα και dressing καίσαρα. **8.50**

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ με τομάτα, αγγούρι, φέτα, πιπεριές, ελιές καλαμών, κρεμμύδι ξερό, κουλούρι Θεσσαλονίκης, ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. **8.00**

ΡΟΚΑ • ΣΠΑΝΑΚΙ baby με καβουρντισμένα φουντούκια, λευκό σταφύλι, μπαλίτσες απο μανούρι και απολαυστικό dressing από μέλι και μαύρο βαλσάμικο. **8.50**

ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ από διάφορα φρέσκα φυλλώματα baby με καπνιστό φιλέτο από κοτόπουλο , φρέσκα κρουτόν, καλαμπόκι, φλίδες παρμεζάνας και dressing βαλσάμικο. **8.50**

ΚΡΗΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ με κριθινο ντάκο Κρήτης, φέτα, τομάτα, αγγούρι, ελιές, αγγουροκάπαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αρωματικό γιαούρτι και βότανα. **8.50**

ΣΑΛΑΤΑ KINOA με φρέσκο πέστο βασιλικού, πιπεριά φλωρίνης, σπασμένη φέτα, τοματίνια, δυόσμο, μοσχολέμονο, φρέσκο κρεμμυδάκι και ρόκα. **9.50**

ΣΑΛΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ με χταπόδι,* καλαμάρι,* γαρίδες,* φρέσκα φυλλώματα, πιπεριά φλωρίνης, ντοματίνια, ελιές, φέτα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. **9.50**

ΒΑΛΕΡΙΑΝΑ ΣΑΛΑΤΑ με φράουλες, μοτσαρελίνια, τσιπς προσιούτο, ψητά κάσιους με dressing από ξύδι φραμπουάζ σε φυλλό τορτίγιας. **9.50**

SALADS

CAESAR SALAD with iceberg, lettuce, grilled chicken fillet, bacon, fresh croutons, chives, parmesan cheese and Caesar dressing.

TRADITIONAL GREEK SALAD with tomato, cucumber, Greek feta cheese, peppers, kalamon olives, dry onion, bagel of Thessaloniki, oregano and extra virgin olive oil.

ARUGULA • BABY SPINACH SALAD with roasted hazelnuts, white grape, manouri cheese balls and tasty dressing with honey and black balsamic vinegar.

FRESH SALAD / DROSERI from various fresh baby leaves with smoked chicken fillet, fresh croutons, corn, parmesan peels and balsamic vinegar dressing.

CRETAN SALAD with barley Cretan rusk "Dakos", Greek feta cheese, tomato, cucumber, olives, capers, spring onion, extra virgin olive oil, yoghurt and aromatic herbs.

QUINOA SALAD with fresh basil pesto, Florina pepper, smashed Greek feta cheese, cherry tomatoes, spearmint, lime, spring onion and arugula.

SEAFOOD SALAD with octopus*, squid*, shrimps*, fresh leaves, Florina pepper, cherry tomatoes, olives, Greek feta cheese and extra virgin olive oil.

VALERIAN SALAD with strawberries, mini mozzarella, prosciutto chips, baked cashews with raspberry vinegar dressing in tortilla nest.

ΠΕΡΙ ΟΡΕΞΕΩΣ

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ* με αγιολί από καραμελωμένο κρεμμύδι, σκόρδο, ψητή πιπεριά φλωρίνης, ξύσμα λεμόνι και σκορδόπρασο. **7.00**

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΤΥΛΙΧΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ* με καντάϊφι και σάλτσα τομάτας με φέτα. **12.50**

ΚΟΤΟΚΡΙΤΣΙΝΙΑ με σουσάμι και απολαυστική κοκτέιλ σως. **7.00**

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ ψημένα στη σχάρα μαριναρισμένα με ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα. **6.50**

ΧΤΑΠΟΔΙ ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ* με πικάντικο σαλάμι Λευκάδος και ρίγανη. **8.50**

ΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ σερβιρισμένοι με αρωματικό γιαούρτι. **6.00**

ΠΡΑΣΙΝΗ ΦΑΒΑ με κάπαρη και φρέσκο κρεμμυδάκι. **5.00**

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ σερβιρισμένα με χειροποίητο τζατζίκι. **5.50**

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ στη σχάρα με ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα (πολύχρωμες πιπεριές, κολοκυθάκι, μανιτάρι). **5.50**

ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΓΕΜΙΣΤΗ με κοτόπουλο, λαχανικά σωτέ και ντιπάκι γλυκιάς soy sause. **7.00**

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ με μαγειρεμένη καπνιστή πανσέτα, θυμάρι, καραμελωμένο κρεμμύδι και κατσικίσιο τυρί. **7.00**

ΑΡΑΝΤΣΙΝΙ με μοσχάρι, γραβιέρα, φρέσκο θυμάρι και αρωματικά βότανα με ελαφρώς καπνιστή και πικάντικη σάλτσα τομάτας. **8.00**

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙ ΠΡΟΒΕΙΟ με αράβικες πίτες, καπνιστή σάλτσα τομάτας, αρωματικό γιαούρτι, τσιπς από σουτζούκι και κλωστές τσίλι. **7.50**

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΚΑΣΕΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ σερβιρισμένες με ντιπάκι κόκκινης πιπεριάς. **5.50**

ΣΟΥΦΛΕ ΠΑΤΑΤΑΣ με μπέικον, φρέσκο κρεμμυδάκι, θυμάρι, φρέσκα μανιτάρια κρέμα γάλακτος, κίτρινο τυρί και παρμεζάνα. **6.50**

ΚΥΒΟΙ ΤΗΓΑΝΗΤΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ* με λιωμένο cheddar, ψητό μπέικον και φλέικς από τηγανητό κρεμμύδι. **6.50**

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ* **4.00**

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ* με κεφαλοτύρι **4.50**

APPETIZERS

COD CROQUETTES* with aioli from caramelized onion, garlic, roasted Florina pepper, lemon zest and chives.

FRIED WRAPPED SHRIMPS* with kadaifi and red tomato sauce with Greek feta cheese.

CHICKEN STICKS with sesame and tasty cocktail sauce.

OYSTER MUSHROOMS on the grill marinated with extra virgin olive oil and aromatic herbs.

OCTOPUS BOUYIOURDI with spicy salami from Lefkada and oregano.

TOMATO FRITTERS OF SANTORINI served with aromatic yogurt.

GREEN FAVA DIP with caper and spring onion.

FRIED ZUCCHINI served with handmade tzatziki.

GRILLED VEGETABLES on the grill with extra virgin olive oil and aromatic herbs (colorful peppers, zucchini, mushroom).

GRILLED STUFFED TORTILLA with chicken, sautéed vegetables and sweet dip of soy sauce.

STUFFED MUSHROOMS with cooked smoked pork belly, thyme, caramelized onions and goat cheese.

ARANCINI with beef, gruyere, fresh thyme and aromatic herbs with slightly smoked and spicy tomato sauce.

SHEEP MEATBALLS with arabic pies, smoked tomato sauce, aromatic yogurt, soutzouki chips and chili threads.

HOMEMADE CHEESE CROQUETTES served with red pepper dip.

POTATO SOUFFLE with bacon, chives, thyme, fresh mushrooms, sour cream, yellow cheese and parmesan cheese.

FRENCH FRIED CUBED POTATOES* with melted cheddar, roasted bacon and fried onion chips.

FRENCH FRIES*

FRENCH FRIES* with kefalotyri.

ΑΛΙΠΑΣΤΑ

ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΚΟΥΜΠΡΙ ΣΧΑΡΑΣ με ψητό φρέσκο κρεμμυδάκι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. **6.00**

ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΣ με φρεσκοτριμμένο κόκκινο πιπέρι, άνηθο και ελαιόλαδο. **5.00**

ΤΣΙΡΟΣ ΨΗΤΟΣ στη σχάρα με κρεμμυδάκι, μαϊντανό και κάπαρη. **5.50**

ΑΝΤΣΟΥΓΙΕΣ με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ελιές και κάπαρη. **5.50**

ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΣ ΘΑΛΑΣΣΗΣ ελαφρώς καπνισμένος στη σχάρα. **6.50**

SALTED FISH

GRILLED SMOKED MACKEREL with roasted spring onion and extra virgin olive oil.

HANDMADE MARINATED ANCHOVY with freshly ground red pepper, dill and extra virgin olive oil.

TSIROS (SMALL FISH FILLET) grilled with onion, parsley & capers.

SALT-CURED ANCHOVIES with extra virgin olive oil, olives & capers.

SEA PASTRAMI lightly smoked on the grill.

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΨΗΤΟ ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ* με πράσινη φάβα, ρίγανη και ελαιόλαδο. **13.00**

ΜΥΔΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ με κόκκινη ή λευκή σάλτσα μουστάρδας καυτερή πράσινη πιπεριά και φέτα. **7.00**

ΜΥΔΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ με αρωματικό αγιολί. **7.00**

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ με αρωματικά βότανα. **7.50**

ΘΡΑΨΑΛΟ ΤΗΓΑΝΙΤΟ* με αρωματικό αγιολί. **8.50**

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΓΕΜΙΣΤΟ* με χωριάτικη σαλάτα ψημένο στη σχάρα πάνω σε ρόκα με λάδι βασιλικού. **15.00**

ΓΟΝΟΣ ΚΑΛΑΜΑΡΙΟΥ τηγανητός με αρωματικό αγιολί. **8.50**

ΓΑΡΙΔΕΣ* Σχάρας ή Τηγανητές ή Σαγανάκι με κόκκινη σάλτσα **12.50**

ΛΕΥΚΟ ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΓΑΡΙΔΑΣ* με φινόκιο, μοσχολέμονο, αρωματικά βότανα και τραγανή γκρεμολάτα δεντρολίβανο. **14.00**

ΓΑΥΡΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ ή **ΣΑΓΑΝΑΚΙ** **7.50**

ΣΑΡΔΕΛΑ ΣΧΑΡΑΣ ΠΑΝΤΡΕΜΕΝΗ με λευκό ταραμά & κρεμμύδι. **7.50**

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ (συμβουλευτείτε τον σερβιτόρο σας).

SEAFOOD

ROASTED OCTAPUS ON THE GRILL* with green fava, oregano and extra virgin olive oil.

MUSSELS SAGANAKI with red or white mustard sauce, hot green pepper and Greek feta cheese.

FRIED MUSSELS with aromatic aioli.

STEAMED MUSSELS with aromatic herbs.

FRIED SQUID* with aromatic aioli.

SQUID* STUFFED with Greek salad, grill-roasted, on the top of arugula with basil oil.

FRIED BABY SQUID with aromatic aioli.

SHRIMPS* Grilled or Fried or Saganaki with red sause.

SHRIMP* SAGANAKI with fennel, lime, aromatic herbs and crispy rosemary gremolata.

FRIED ANCHOVY or **SAGANAKI**

GRILLED SARDINES married with white tarama and onion.

FISH OF THE DAY (please ask your waiter).

ΤΥΡΙΑ

ΦΕΤΑ Π.Ο.Π. σαγανάκι με σουσάμι και μέλι ανθέων. **5.50**

ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ σαγανάκι ή σχάρας με ελαφρώς πικάντικη μαρμελάδα μήλο-τομάτα. **5.50**

ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΑ ΦΕΤΑ ΤΗΓΑΝΙΤΗ σερβιρισμένη με μαρμελάδα βύσσινο, πιπεριά τσίλι και τριμμένη κουβερτούρα. **5.50**

ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ ΜΕ ΦΕΤΑ, κίτρινο τυρί, τομάτα, καυτερή πράσινη πιπεριά, ρίγανη, θυμάρι και μπούκοβο. **6.00**

ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ με πικάντικη τσάτνεϊ από μάνγκο. **6.00**

ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ σερβιρισμένο με χειροποίητη μαρμελάδα τομάτας. **6.00**

ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΤΥΡΙ λιωμένο στο φούρνο με μαρμελάδα μανταριών και φλέικς από τηγανητό κρεμμύδι. **6.50**

ΜΑΣΤΕΛΟ με φρέσκο πέστο βασιλικού, ημίξηρα κίτρινα τοματίνια και καβουρντισμένο φιλέτο αμύγδαλο. **6.50**

ΖΕΣΤΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ **21.00**

CHEESES

FETA PDO pan - fried (saganaki) with sesame and flower honey.

KEFALOTYRI pan - fried (saganaki) or on the grill with slightly spicy apple - tomato jam.

FRIED GOAT FETA CHEESE served with sour-cherry marmalade, chili pepper and grated couverture chocolate.

BOUYIOURDI WITH FETA CHEESE, yellow cheese, tomato, green chili pepper, oregano, thyme and bukovo.

GRILLED TALAGANI with spicy mango marmalade.

GRILLED HALOUMI served with homemade tomato marmalade.

BAKED SMOKED CHEESE with mushroom jam and fried onion flakes.

MASTELO CHEESE with fresh basil pesto, semi sun-dried yellow cherry tomatoes and roasted almond fillet.

WARM CHEESE PLATTER

ΓΙΑ ΖΕΣΤΑΜΑ

ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ από στραγγιστό αγελαδινό γιαούρτι με αγγουράκι, άνηθο, σκόρδο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. **4.50**

ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ με φέτα, καυτερή πιπεριά και ελαιόλαδο. **4.50**

ΡΩΣΙΚΗ με λαχανικά, ζαμπόν, βραστό αυγό και σκορδόπρασο. **4.50**

ΠΑΠΡΙΚΑ με ψητές κόκκινες πιπεριές και φέτα. **4.50**

ΤΑΡΑΜΑΣ ο λευκός. **4.00**

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ σερβιρισμένη με φέτα, ντοματούλα & παρθένο ελαιόλαδο. **5.50**

ΚΑΥΤΕΡΗ ΠΙΠΕΡΙΑ / τεμάχιο **1.50**

WARMING UP

HOMEMADE TZATZIKI from strained cow yogurt with cucumber, dill, garlic and extra virgin olive oil.

SPICY CHEESE DIP / TIROKAFTERI, with Greek feta cheese, hot pepper and extra virgin olive oil.

RUSSIAN SALAD with vegetables, ham, boiled egg and chives.

PAPRIKA DIP with roasted red peppers and feta.

TARAMAS the white one.

EGGPLANT SALAD served with Greek feta cheese, tomato and extra virgin olive oil.

HOT PEPPER / piece

ΠΑΣΤΑ & ΡΙΖΟΤΟ

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ μαγειρεμένο με πέστο μανιταριών και φρέσκα μανιτάρια, αρωματισμένο με λάδι τρούφας, λευκό κρασί, παρμεζάνα και φρέσκο βούτυρο. **8.00**

ΡΙΖΟΤΟ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ* μαγειρεμένο σε μπισκ γαρίδας, σερβιρισμένο με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ελαιόλαδο. **13.00**

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ* με μαύρο σπαγγέτι από μελάνι σουπιάς και τηγανητή ρόκα αρωματισμένη με ούζο. **16.00**

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, με θυμάρι, μανιτάρια και φλοιδες παρμεζάνας. **8.50**

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΛΟΥΠΙΝΟ με σοταρισμένη καπνιστή πανσέτα αρωματισμένη με λευκό κρασί και κρέμα παρμεζάνας. **8.50**

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* με φρέσκια τομάτα και ούζο. **13.00**

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ και φρέσκο πέστο βασιλικού. **9.50**

ΝΟΥΝΤΑΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ και λαχανικά ζουλιέν, τζίντζερ, σησαμέλαιο και σάλτσα τεριάκι. **9.50**

PASTA & RISOTTO

MUSHROOM RISOTTO cooked with mushroom pesto and fresh mushrooms, flavored with truffle oil, white wine, parmesan cheese and fresh butter.

SEAFOOD RISOTTO* cooked in shrimp bisque, served with freshly-ground pepper and extra virgin olive oil.

SHRIMPS SPAGHETTI* with black cuttlefish ink spaghetti and fried arugula, flavored with ouzo.

ORZO RISOTTO WITH CHICKEN thyme, mushrooms and parmesan peels.

LINGUINE LOUPINO with sauteed smoked pork belly, flavored with white wine and parmesan cream sauce.

ORZO RISOTTO WITH SHRIMPS* fresh tomato and ouzo.

TAGLIATELLE WITH CHICKEN and fresh basil pesto.

NOODLES WITH CHICKEN and vegetables julienne, ginger, sesame oil and teriyaki sauce.

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ με πατάτες τηγανητές, πιτούλες και αγιολί μουστάρδας. **8.50**

ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ ΣΧΑΡΑΣ με χειροποίητη σάλτσα μπάρμπεκιου σερβιρισμένη με γεμιστή πατάτα και αρωματικό γιαούρτι. **8.00**

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ σερβιρισμένο με ψητές πιτούλες, πάπρικα , αγιολί μουστάρδας και τηγανητές πατάτες. **8.00**

ΧΟΙΡΙΝΗ ΤΑΛΙΑΤΑ μαρινορισμένη με βότανα της Μεσογείου, σερβιρισμένη με κύβους πατάτας ποσπαλιομένες με καπνιστή πάπρικα πάνω σε τσαλαχούπι και ντιπάκι από χρυσή BBQ. **9.50**

ΤΗΓΑΝΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ σε σάλτσα μουστάρδας με λευκό κρασί και φρέσκο λεμόνι. **8.00**

ΦΙΛΕΤΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΤΗΘΟΣ ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ σερβιρισμένο με λαχανικά σχάρας και κατίκι Δομοκού. **8.50**

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΤΟΥ ΔΑΜΙΑΝΟΥ σερβιρισμένα με πατάτες baby στο τηγάνι με γιαούρτι μοσχολέμονο, θυμάρι και πικάντικη σάλτσα τομάτας. **8.00**

ΓΥΡΟΤΗΓΑΝΙΑ με χειροποίητο τζατζίκι, ψητές πιτούλες και τηγανητές πατάτες. **8.50**

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ σερβιρισμένα με πατάτες φούρνου, λαδολέμονο και ρίγανη. **13.50**

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ με αρωματικές πατάτες baby, σερβιρισμένη με σάλτσα black and white. **14.00**

BLACK OPEN BURGER από ζουμερό μπιφτέκι επάνω σε μαύρο ψωμάκι σερβιρισμένο με ξερόψημένο μπέικον ,τομάτα, κρεμμύδι, μαρούλι, τυρί cheddar, onion rings, αυγό μάτι, κοκτέιλ σως, κασερόμπαλα και τηγανητές πατάτες. (έξτρα τυρί cheddar +2.00€) **10.00**

ΤΑΛΙΑΤΑ ΜΟΣΧΟΥ σερβιρισμένη με αρωματικές πατάτες baby, σαλάτα ρόκα, λιαστή τομάτα, παρμεζάνα και τσιμπσούρι mayo. **18.00**

T-BONE ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, σερβιρισμένο με πατάτες baby και μανιτάρια αρωματισμένα με πιπεριά Φλωρίνης, μπέικον και θυμάρι. **17.00**

ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΤΑΒΛΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ με πατάτες country, αγιολί μουστάρδας και ψητά λαχανικά. **13.50**

ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ ΛΑΙΜΟΥ με πατάτες φούρνου, φέτα και πάπρικα. **8.50**

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ 800g **18.00**

PREMIUM ΚΡΕΑΤΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
(συμβουλευτείτε τον σερβιτόρο σας).

Ψωμί / **Νερό** κατά άτομο. **1.50**

MAIN COURSES

DELICIOUS BURGER OF THESSALONIKI with french fries, grilled pita bread and mustard aioli sauce. **8.50**

GRILLED PORK BELLY with homemade barbecue sauce, served with stuffed potato and aromatic yogurt. **8.00**

HOMEMADE PORK SKEWER • SOUVLAKI served with grilled pita bread, paprika dip, mustard aioli sauce and french fries. **8.00**

PORK TAGLIATA marinated with Mediterranean herbs, served with potato cubes sprinkled with smoked paprika on tsalafouti, and a dip of golden barbecue sauce. **9.50**

FRIED CHICKEN BITES in mustard sauce with white wine and fresh lemon. **8.00**

CHICKEN BREAST FILLET served with grilled vegetables and Katiki of Domokos. **8.50**

HOMEMADE GRILLED SOUTZOUKAKIA OF DAMIANOS Greek Meatballs, served with pan-roasted baby potatoes with yogurt, lime, thyme and spicy tomato sauce. **8.00**

GYROS with homemade tzatziki, grilled pita bread and french fries. **8.50**

GRILLED LAMB CHOPS served with roasted potatoes, lemon & extra virgin olive oil dressing and oregano. **13.50**

GRILLED BEEF STEAK with aromatic baby potatoes, served with black and white sauce. **14.00**

BLACK OPEN BURGER from juicy burger on a black bun, served with crispy bacon, tomato, lettuce, cheddar cheese, onion rings, fried egg, cocktail sauce, yellow cheese ball and french fries. (extra cheddar cheese +2.00€) **10.00**

BEEF TAGLIATA served with aromatic baby potatoes, rocket salad, sun-dried tomato, parmesan cheese and tsimitsouri mayo. **18.00**

T-BONE BEEF STEAK served with baby potatoes and sauteed mushrooms with Florinis peppers, bacon and thyme. **17.00**

PORK STABLE STEAK with country potatoes, mustard aioli sauce and grilled vegetables. **13.50**

PORK NECK STEAKS with roasted potatoes, Greek feta cheese and paprika. **8.50**

FAMILY STUFFED BURGER PATTY 800g **18.00**

PREMIUM MEAT CUTS
(Please ask your waiter).

Bread / **Water** per person **1.50**