



stoumeidani.gr • stoumeidani@gmail.com • facebook.com/stoumeidani
+30 210 32 49 073 • Σωκράτους 3, Αθήνα

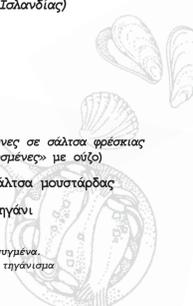
Τα Μεζεκλίκια

- Τηγανιά χοιρινή με μπύρα και θυμάρι
Κεφτεδάκια της γιαγιάς, αυθεντική γέυση με 100% μοσχάρισιο κιμά
Κοτόπουλο τηγανιά (μαγειρεμένη στο τηγάνι με πιπεριά, κρεμμύδι, μουστάρδα και γλυκιά πάπρικα)
Λουκάνικο κεφτέ Δρόμας στη σχάρα
Λουκάνικο γεμιστό με φέτα
Συκατάκι γάλακτος στο τηγάνι με κρεμμυδάκι
Το παραδοσιακό αρμένικο κερμπάπ (με κιμά αρνίσσιου και πρόβειου κρέατος)
Λυγιά μάτια με σουτζούκι και παστουρμά
Τρυφερά μπριζολάκια χοιρινά στη σχάρα
Προβατίνα φιλέτο στη σχάρα



Ψάρια και θαλασσινά

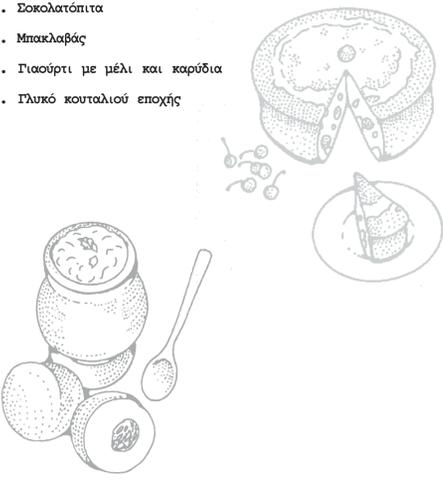
- Μπακαλιάρος με σκορδαλιά (Σολανδία)
Σαρδέλα στη σχάρα
Μαριδάκι στο τηγάνι
Κουτσομούρα στο τηγάνι
Θράψαλο ψητό*
Γαρίδες* σαγανάκι (μαγειρεμένες σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με φέτα μαϊντανό «σβηρημένες» με ούζο)
Πεσκανδρίτσα σαγανάκι σε σάλτσα μουστάρδας
Γαρίδες* στη σχάρα ή στο τηγάνι



* Τα προϊόντα με αστερίσκο είναι κατεψυγμένα.
/ Χρησιμοποιούμε καλαμποκέλαιο για το τηγάνισμα

Τα γλυκά μας

- Εκμέκ κατάφι με παγωτό καϊμάκι
Σοκολατόπιτα
Μπακλαβάς
Γιαούρτι με μέλι και καρύδια
Γλυκό κουταλιού εποχής



Για ουζάκι ή τσιπουρο

- Μύδια καπνιστά
Τσίρος καπνιστός
Γαύρος μαρινάτος
Σκουμπρί καπνιστό



Σαλάτες

- Στου Μειδάνη (μπέμπυ σπανάκι, σαλάτα γαλλική, ρόκα, παρμεζάνα, ντοματίνια, γκράνμπερι, προσούτο, σως ροδιού και παξιμαδάκια λαδίσις Κυθήρων)
Πανδασία (ρόκα, σαλάτα, γαλλική, μπέμπυ σπανάκι, ντοματίνια, ανθότυρο, παξιμαδάκια ολικής αλέσεως Κυθήρων, ρόδι, σως μελιού)
Τσιριγάτικη (παξιμαδάκια λαδίσις Κυθήρων, ντομάτα ψιλοκομμένη, κατίκι Δομοκού, κάπαρη, αρωματική ρίγανη και ελαιόλαδο)
Ψητά λαχανικά με μαστέλο Χίου (μελιτζάνα, κολοκύθι,μανιτάρια πλευράτους, πιπεριά φλωρίνης, ντομάτα και μπαλαμάκο)
Η ελληνική χαριάτικη σαλάτα
Χόρτα εποχής
Πολίτικη

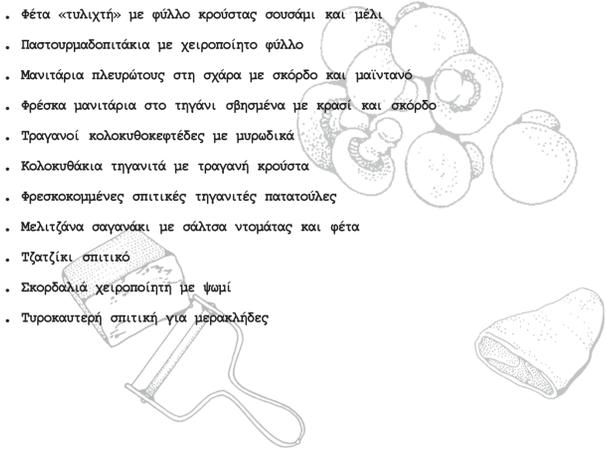


/ Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
/ Ψωμί ζυμωτό ψημένο σε ξυλόφουρνο.

/ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ

Σπιτικά Ορεκτικά

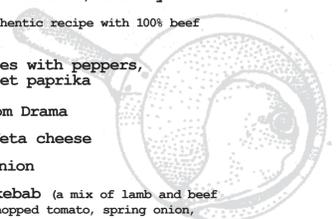
- Μπουγιουρντί: Ο πικάντικος μεζές (φέτα στο φούρνο, με ντομάτα, πράσινη πιπεριά, κίτρινο τυρί και μπουκοβο)
Βελουδινη φάβα με κρεμμύδι, κάπαρη, αρωματική ρίγανη και παρθένο ελαιόλαδο
Τυροπιτάρι (φέτα και άνιθος μέσα σε χειροποίητο φύλλο στο τηγάνι)
φέτα «τυλιχτή» με φύλλο κρούστας σουσάμι και μέλι
Παστουρμαδοπιτάκια με χειροποίητο φύλλο
Μανιτάρια πλευράτους στη σχάρα με σκόρδο και μαϊντανό
φρέσκα μανιτάρια στο τηγάνι σβηρημένα με κρασί και σκόρδο
Τραγανόι κολοκυθοκεφτέδες με μυρωδικά
Κολοκυθάκια τηγανιτά με τραγανή κρούστα
φρεσκοκομμένες σπιτικές τηγανιτές πατατούλες
Μελιτζάνα σαγανάκι με σάλτσα ντομάτας και φέτα
Τζατζίκι σπιτικό
Σκορδαλιά χειροποίητη με ψωμί
Τυροκαυτερή σπιτική για μερακλήδες



stoumeidani.gr • stoumeidani@gmail.com • facebook.com/stoumeidani
+30 210 32 49 073 • 3 Sokratous St., Athens

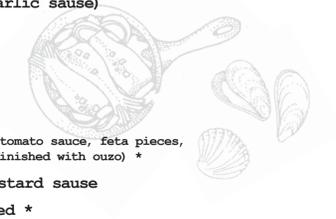
Meze dishes

- Pan-fried pork chunks with beer, and thyme
Granny's meatballs (authentic recipe with 100% beef mince)
Pan-fried chicken pieces with peppers, onion, mustard and sweet paprika
Sausage - meatball from Drama
Sausage stuffed with feta cheese
Pan-fried liver with onion
Traditional Armenian kebab (a mix of lamb and beef mince, served with finely-chopped tomato, spring onion, grilled pita bread and refreshing yoghurt)
Soutzouki sausage with fried eggs and pastourma (cured beef)
Tender pork chops on the grill
Ewe fillet on the grill



Seafood

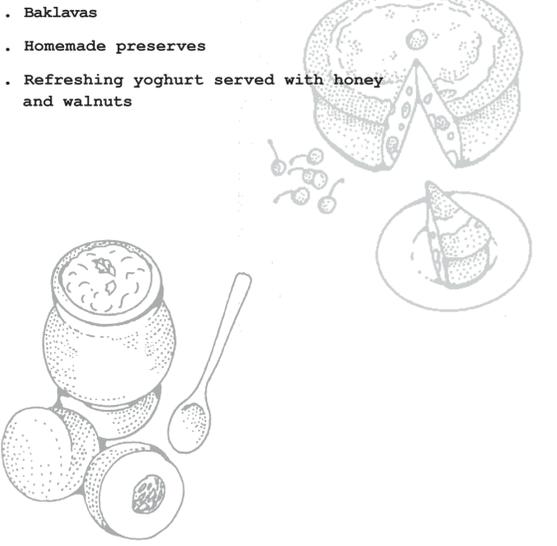
- Fried Codfish with a crispy coating, and Skordalia (thick garlic sause)
Sardines on the grill
Fried picarel
Fried red mullet
Squid, grilled *
Shrimps (baked with fresh tomato sauce, feta pieces, finely chopped parsley and finished with ouzo) *
Monkfish baked with mustard sause
Shrimps grilled or fried *



* The sea-foods used are frozen
/ Corn oil is used for frying

Our deserts

- Kantafifi with kaimaki ice cream
Chocolate pie
Baklavas
Homemade preserves
Refreshing yoghurt served with honey and walnuts



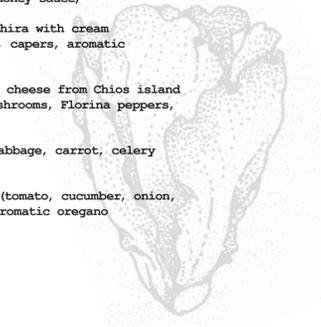
Accompaniments for ouzo and tsipouro

- Smoked mussels
Smoked mackerel
Marinated anchovies



Salads

- "Meidanis Special" (baby spinach leaves, butterhead lettuce,rocket leaves, parmesan, cherry tomatoes, cranberries, prosciutto, pomegranate sauce and olive oil rusks from Kythira)
"Feast" (rocket leaves, butterhead lettuce, baby spinach leaves, cherry tomatoes, cream cheese, whole wheat rusks from Kythira and honey sauce)
"Carigo" (olive oil rusks from Kythira with cream cheese from Domokos, chopped tomato, capers, aromatic oregano and olive oil)
Grilled vegetables with Mastelo cheese from Chios island (aubergine, courgettes, pleurotus mushrooms, Florina peppers, tomato and balsamic vinegar)
Politiki salad (finely chopped cabbage, carrot, celery and garlic dressed with vinegar)
The traditional Greek salad (tomato, cucumber, onion, green pepper, olives, feta cheese, aromatic oregano and olive oil)
Season greens



/ We use extra virgin olive oil in our salads.
/ Rustic bread baked in a wood-fired oven from Vasilika, Euboea

/ LET US KNOW ABOUT ANY ALLERGIES

Homemade starters

- Tangy bouyiourdi (feta baked in the oven with tomato, green peppers, yellow cheese and chilli flakes)
Velvety split-pea with onion, capers, oregano & virgin olive oil
Pan fried Feta cheese wrapped in homemade pastry, with dill leaves
Feta wrapped in phyllo pastry, with sesame seeds and honey
Little pies made with pastourma (cured beef) , with homemade pastry
Grilled pleurotus mushrooms with garlic and parsley
Pan-fried fresh mushrooms, finished with wine and garlic
Crunchy courgette fritters with herbs
Fried courgettes with a crispy coating
Baked aubergine (with tomato sauce and feta cheese)
Fresh-cut, homemade chips
Homemade Skordalia (thick garlic spread)
Homemade Tzatziki
Piquant cheese dip for the avid foodie
Greek dolmas (stuffed vine leaves with rice & herbs)

