

Breakfast

Τοστ
με ζαμπόν*, τυρί και ντομάτα
Κλαμπ σάντουιτς
μπόμπα τριπλό ψωμί, με τυρί, ζαμπόν*,
μπέικον, μαρούλι, ντομάτα,
πατάτες τηγανιτές και σως
Κρέπα
με ζαμπόν*, τυρί, ντομάτα και πιπεριά

Pies

Τυρόπιτα Σκοπελίτικη στριφτή
Σπανακόπιτα Σκοπελίτικη στριφτή

Omelettes

Απλή
Ζαμπόν*
με τυρί και ντομάτα
Σπέσιαλ
με ζαμπόν, τυρί, μανιτάρια,
πιπεριά και κρεμμύδι

Ψωμί

Salads

Μαρούλι
με φρέσκο ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι και άνηθο
Λάχανο και καρότο
Χόρτα
άγρια ή σπαρτά ανάλογα με την εποχή
Παντζάρια
με τους βολβούς και τα φύλλα
Χωριάτικη
με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι,
πιπεριά, φέτα, ελαιόλαδο, ελιές και ρίγανη
Πράσινη
με μαρούλι, ρόκα και παρμεζάνα
Μεσογειακή
με σπανάκι, ρόκα, κατσικίσιο τυρί,
λόλες και ραπανάκι
Κηπουρού
με μαρούλι, κόκκινο λάχανο,
ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι και φέτα
Τονοσαλάτα
με τόνο, μαρούλι, κόκκινο λάχανο, λόλες,
ντοματίνια και παρμεζάνα
Εύχαρις
με μαρούλι, κόκκινο λάχανο, ρόκα, ντομάτα,
αγγούρι, λόλες, ραπανάκι, σως και παρμεζάνα

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο

*Χοιρινή ωμοπλάτη

Snacks

Toast
ham*, cheese and tomato
Club sandwich
triple toast bread with cheese, ham*, bacon,
lettuce, tomato,
fried potatoes and sauce
Crepe
with ham*, cheese, tomato and pepper

Pies

Cheese pie Skopelou
Spinach pie Skopelou

Omelettes

Simple
Ham*
with cheese and tomato
Special
with ham*, cheese, mushrooms,
peppers and onions

Bread

Salads

Lettuce
with fresh finely chopped onion and dill
Cabbage and carrots
Green stuffs
wild or cropped greens depending on the season
Fresh beetroots
with bulbs and leaves
Greek Salad
with tomato, cucumber, onion, pepper,
feta cheese, olive oil, olives and oregano
Green salad
with lettuce, rocket and parmesan
Mediterranean salad
with spinach, rocket, goat's milk cheese,
lola Rosso and radish
Gardener salad
with lettuce, red cabbage,
tomato, cucumber, onion and feta cheese
Tuna salad
with tuna, lettuce, red cabbage, lollo rosso,
cherry tomatoes and parmesan
Efharis
with lettuce, red cabbage, rocket, tomato,
cucumber, lollo rosso, radish, parmesan & sauce

In the salads we use olive oil

*Pork shoulder

Τυριά

Φέτα

Π.Ο.Π., το κλασικό αιγοπρόβειο τυρί από την περιοχή των Γρεβενών

Κεφαλογραβιέρα

Π.Ο.Π., ώριμο ημισκληρο τυρί Αμφιλοχίας, ήπια αλατισμένο και απαλά αρωματισμένο

Κατσικίσιο τυρί

Ηπειρώτικο, με ελαφρώς αλμυρή γεύση, που θυμίζει βουτυρόγαλα

Ποικιλία τυριών

περιλαμβάνει φέτα, κεφαλογραβιέρα μετσοβόνη, κατσικίσιο τυρί και κοπανιστή Μυκόνου

Χρυσά Ορεντινά

Πατατοσαλάτα

με ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι, μαϊντανό και ελαιόλαδο

Τζατζίκι

από στραγγιστό γιαούρτι, τριμμένο αγγούρι, σκόρδο και εξαιρετικό ελαιόλαδο

Τυροκαυτερή

μίξη μαλακών τυριών με ελαφριά καυτερή γεύση πιπεριάς

Κοπανιστή Μυκόνου

αλοιφώδες τυρί των Κυκλάδων με ελαφρώς αλμυρή και πικάντικη γεύση

Φάβα

Σαντορίνης, με ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι και εξαιρετικό ελαιόλαδο

Σκορδαλιά

σκόρδο τριμμένο, ζυμωμένο με πατάτα και παρθένο ελαιόλαδο

Ταραμοσαλάτα

από άσπρο ταραμά, ζυμωμένο με πατάτα και ψωμί

Φασολάκια μαυρομάτικα

βραστά με φρέσκο κρεμμυδάκι

Πιπεριές τηγανιτές

σερβιρισμένες με ελαιόλαδο και ξύδι βαλσάμικο

Μελιτζανοσαλάτα

από αποφλοιωμένη ψητή μελιτζάνα, τριμμένο κρεμμύδι, λιωμένο σκόρδο και λαδόξυδο

Ντάκος Κρητικός

κρίθινο παξιμάδι, βουτηγμένο σε μαλακά τυριά, τριμμένη ντομάτα και ελαιόλαδο, αρωματισμένο με μαϊντανό και ρίγανη

Cheeses

Feta cheese

D.O.C., the classic white cheese made from sheep's or goat's milk, from the region of Grevena

Kefalograviera cheese

D.O.C., a semi-hard, ripened cheese, mildly salted and delicately scented from the region of Amfilochia

Goat cheese

a slightly salted cheese from Ipeiros region, reminiscent of buttermilk

Cheese variety

includes feta, kefalograviera metsovone, goat's cheese and Myconian cream cheese

Cold Starters

Potatosalad

salad with potato, finely chopped onion, parsley and olive oil

Tzatziki

a dip of strained yogurt, grated cucumber, melted garlic and oil olive

Tyrokafteri

is a mixing of soft cheeses with slightly spicy pepper flavor

Kopanisti Mykonou

spreadable cheese, made in Cyclades islands, with slightly salted and spicy taste

Fava

Yellow split peas of Santorini with chopped onion and olive oil

Skordalia

a dip made with garlic, mashed potato and olive oil

Taramosalata

fish roe mixed with bread crumbs and mashed potato

Black-eyed beans

boiled, served with fresh chopped onion

Fried peppers

served with olive oil and balsamic vinegar

Eggplant salad

a dip made from peeled roasted eggplant, grated onion, crushed garlic, olive oil and vinegar

Cretan dakos

barley rusks with finely chopped tomato, soft cheeses, olive oil, parsley and oregano

Zestá gheviná

Κολοκυθάκια
τηγανητά
Πατάτες
φρεσκοκαθαρισμένες τηγανητές
Φέτα ψητή
στο αλουμινόχαρτο με ντομάτα και πάπρικα
Σαγανάκι
κεφαλοτύρι Γρεβενών στο τηγάνι
Χαλούμι
παραδοσιακό Κυπριακό τυρί στη σχάρα
Τυροκροκέτες
μίξη από 4 είδη τυριών
Κολοκυθοκεφτέδες
ζυμωμένοι με κατσικίσιο τυρί και άνηθο
Γίγαντες Καστοριάς
στο φούρνο με ντοματούλα και αρωματικά χόρτα
Μανιτάρια
πλευρώτους στη σχάρα
Λαχανικά
ψητά στη σχάρα
Κεφτεδάκια
τηγανητά από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά και μυρωδικά
Φλογέρες
ρολάκια ζύμης γεμιστά με ζαμπόν* και τυρί
Φλογέρες
ρολάκια ζύμης γεμιστά με μελιτζάνα
και φέτα
Λουκάνικο
παραδοσιακό Τρικάλων στη σχάρα
Πιπεριά
γεμιστή με τυριά στη σχάρα
Μελιτζανάτο
ψημένο σε πήλινο με ντομάτα και 3 είδη
τυριών
Τηγανιά χοιρινή
μπριζολάκια χοιρινά στο τηγάνι σβησμένα με λεμόνι
Μπεκρή μεζέ
χοιρινό με ντομάτα και πιπεριά στο φούρνο,
με ελαφρώς πικάντικη γεύση
Τυροπιτάκια σπιτικά
με φέτα και ανθότυρο
Σπιτικοί ντολμάδες
αμπελόφυλλα γεμιστά με ρύζι και κιμά

Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

*Χοιρινή ωμοπλάτη

Hot starters

Zucchini courgettes
fried
Fried Potatoes
freshly cut fried potatoes
Baked feta cheese
in foil with tomato and paprika
Saganaki
fried gruyere-type cheese
Haloumi
a traditional Cypriot cheese on the grill
Cheese croquettes
mix with 4 kinds of cheeses
Courgette balls
kneaded with goat cheese and dill
Giant beans from Kastoria region
baked with tomato and herbs
Mushrooms
grilled pleurotus
Vegetables
grilled
Meatballs
fried from fresh mince meat and herbs
Flogeres
spring rolls stuffed with ham* & cheese
Flogeres
spring rolls stuffed with eggplant
& feta cheese
Grilled sausage
from Trikala region
Grilled peppers
stuffed with different kind of cheeses
Melitzanato
chopped eggplants, mixed with 3 kinds of
cheeses and tomato, baked in a clay pot
Tigania
fried thin pork steak, with lemon sauce
Mpekri meze
small pieces of pork meat, baked with tomato
& peppers, with a slightly spicy taste
Homemade cheese pie bites
stuffed with feta cheese & anothotiro cream cheese
Homemade dolmades
grape vine leaves, stuffed with rice
& minced meat

In the frying we use sunflower oil.

**Pork shoulder*

Κρέατα ογάρας

- Φιλέτο κοτόπουλο**
σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και ρύζι
- Σουβλάκι κοτόπουλο**
σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, ρύζι,
πίτα και τζατζίκι
- Κοτόπουλο ψητό**
με κρέμα γάλακτος και μανιτάρια
- Μπριζόλα χοιρινή**
σερβίρεται με πατάτες τηγανητές και ρύζι
- Μπριζολάκια χοιρινά**
σερβίρονται με πατάτες τηγανητές και ρύζι
- Γύρος χοιρινός****
σερβίρεται με πατάτες τηγανητές,
πίτα και τζατζίκι
- Κεμπάπ**
πολίτικο σερβίρεται με πατάτες τηγανητές,
πίτα και τζατζίκι
- Μπριζόλα μοσχαρίσια**
σερβίρεται με πατάτες τηγανητές και ρύζι
- Ψαρονέφρι φιλέτο χοιρινό**
σερβίρεται με πατάτες τηγανητές και ρύζι
- Μπιφτέκι μοσχαρίσιο**
σερβίρεται με πατάτες τηγανητές και ρύζι
- Μπιφτέκι γεμιστό**
με γραβιέρα, σερβίρεται με πατάτες
τηγανητές και ρύζι
- Σουβλάκι χοιρινό**
σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, ρύζι,
πίτα και τζατζίκι
- Σουβλάκι αρνίσιο**
σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, ρύζι,
πίτα και τζατζίκι
- Παϊδάκια αρνίσια**
(μερίδα)
- Μιξ γκριλ**
περιέχει: ψαρονέφρι, κοτόπουλο φιλέτο,
μπιφτέκι και λουκάνικο χωριάτικο

**** Κατεψυγμένο προϊόν**

Grilled meat

- Chicken fillet**
served with freshly cut fried potatoes and rice
- Chicken souvlaki**
served with freshly cut fried potatoes, rice,
pita bread and tzatziki
- Grilled chicken**
with sour cream and mushrooms
- Pork chop**
served with freshly cut fried potatoes and rice
- Thin pork chops**
served with freshly cut fried potatoes and rice
- Gyros pork****
served with freshly cut fried potatoes,
pita bread and tzatziki
- Kempap**
served with freshly cut fried potatoes,
pita bread and tzatziki
- Veal chop**
served with freshly cut fried potatoes and rice
- Pork tenderloin**
served with freshly cut fried potatoes and rice
- Veal burger**
served with freshly cut fried potatoes and rice
- Burger stuffed**
with gruyere cheese
served with freshly cut fried potatoes and rice
- Pork souvlaki**
served with freshly cut fried potatoes pita
bread and tzatziki
- Lamb souvlaki**
served with freshly cut fried potatoes, pita
bread and tzatziki
- Lamb chops**
(portion)
- Mix grill**
includes: pork tenderloin, chicken fillet,
burger and sausage

**** Frozen**

Ποικιλίες κρεάτων

Ποικιλία κρεάτων μικρή
περιέχει: μπριζολάκια χοιρινά, λουκάνικο χωριάτικο, κεφτεδάκια τηγανητά, φιλέτο κοτόπουλο, τυροκροκέτες, κολοκυθοκεφτέδες, ντομάτα, αγγούρι, τζατζίκι, πατάτες, τουρσί, πιπεριές και ελιές

Ποικιλία κρεάτων μεγάλη
περιέχει: μπριζολάκια χοιρινά, λουκάνικο χωριάτικο, κεφτεδάκια τηγανητά, φιλέτο κοτόπουλο, τυροκροκέτες, κολοκυθοκεφτέδες, ντομάτα, αγγούρι, τζατζίκι, πατάτες, τουρσί, πιπεριές και ελιές

Ποικιλίες θαλασσινών

Ποικιλία θαλασσινών μικρή
περιέχει: χταπόδι** ξιδάτο, καλαμάρι** τηγανητό, γαρίδες** σχάρας, γαύρο, σαρδέλα ψητή, ταραμοσαλάτα και χόρτα εποχής

Ποικιλία θαλασσινών μεγάλη
περιέχει: χταπόδι** ξιδάτο, καλαμάρι** τηγανητό, γαρίδες** σχάρας, γαύρο, σαρδέλα ψητή, ταραμοσαλάτα και χόρτα εποχής

Παραδοσιακά Μαγειρευτά

Μουσακάς
παραδοσιακή συνταγή με πατάτες, μελιτζάνες, κιμά μοσχαρίσιο και κρέμα από σιτάλευρο

Αρνάκι
στη λαδόκολα (κλέφτικο) με πατάτες φούρνου λεμονάτες

Γεμιστά
πιπεριές και ντομάτες γεμιστές με ρύζι, ψημένες στο φούρνο

Φασολάκια φρέσκα
στην εποχή τους

** Κατεψυγμένο προϊόν

Meat Varieties

Meat variety (small plate)
includes: thin pork steaks, grilled sausage, fried meatballs, chicken fillet, cheese croquettes, courgettes croquettes, tomato, cucumber, tzatziki, freshly cut fried potatoes, pickles, peppers and olives

Meat variety (large plate)
includes: thin pork steaks, grilled sausage, fried meatballs, chicken fillet, cheese croquettes, courgettes croquettes, tomato, cucumber, tzatziki, freshly cut fried potatoes, pickles, peppers and olives

Sea food Varieties

Sea food variety (small plate)
includes: octopus** with vinegar, fried squids**, grilled shrimps**, anchovies, grilled sardines, fish roe salad and seasonal green stuffs

Sea food variety (large plate)
includes: octopus** with vinegar, fried squids**, grilled shrimps**, anchovies, grilled sardines, fish roe salad and seasonal green stuffs

Traditional Cooked

Mousakas
a traditional dish made from layers of potatoes, eggplants, minced meat topped with creamy bechamel sauce from wheat flour

Lamb
with potatoes and lemon sauce baked in the oven in a parchment paper

Gemista
peppers and tomatoes stuffed with rice baked in the oven

Green beans
in their season

** Frozen

Θαλασσινά

Γαύρος
μαρινάτος
Γαύρος
τηγανητός
Σαρδέλα
στη σχάρα
Καλαμαράκια**
τηγανητά
Χταπόδι**
ξυδάτο
Χταπόδι**
πλοκάμι σχάρας ή τηγανητό
Γαρίδες**
τηγανητές ή σχάρας.
Σερβίρονται με ψητά λαχανικά.
Γαρίδες**
σαγανάκι στο πήλινο με ντομάτα,
φέτα και πιπεριά
Τσιπούρα
φρέσκια σχάρας, σερβιρισμένη με χόρτα και
λαδολέμονο
Μπακαλιάρος
τηγανητός με σκορδαλιά
Ψάρι ημέρας
ρωτήστε μας

Μακαρονιάδες

Ναπολιτέν
με σάλτσα από ντομάτα και τυρί
Μπολονέζ
με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά και τυρί
Καρμπονάρα
με κρέμα γάλακτος, ζαμπόν*,
μπέικον, μανιτάρια και τυρί
Μαρινάρα
με θαλασσινά και φρέσκια
σάλτσα ντομάτας

*Χοιρινή ωμοπλάτη

**Κατεψυγμένο προϊόν

Sea food

Anchovies
marinated
Anchovies
fried
Sardines
grilled
Squids**
fried
Octopus**
marinated in vinegar
Octopus**
grilled or fried
Shrimps**
grilled or fried.
Served with grilled vegetables.
Shrimps**
saganaki, baked in a clay pot with tomato, feta
cheese and peppers
Sea bream
fresh, grilled and served with green - stuffs
and olive - lemon sauce
Codfish
fried, served with skordalia dip
Fish of the day
ask us for them

Spaghettis

Napoliten
with fresh tomato sauce and cheese
Bolognese
with fresh veal mince meat and cheese
Carbonara
with sour cream, ham*, bacon, mushrooms
and cheese
Marinara
with seafood and fresh
tomato sauce

*Pork shoulder

**Frozen product