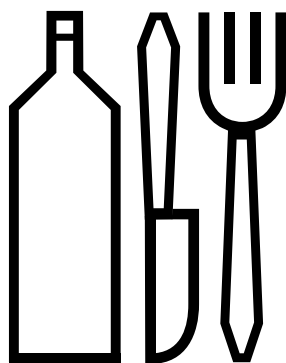


OLD SCHOOL



THE FOOD
PROJECT → MENU

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Φάβα με καβουρδισμένα κουκουνάρια και παντζάρι μαγειρεμένο με κρασί vinsanto 5.50€

Fava beans salad with roasted pine cones and beetroot cooked with vinsanto wine

Τζατζίκι με εκχύλισμα σαφράν και φρεσκοψημένα πικάντικα τσιπς tortillas 5.50€

Tzatziki with saffron extract and freshly grilled spicy tortilla chips

Ψητό χαλούμι σχάρας με τηγανητό αμπελόφυλλο και τομάτα δυόσμου 6.50€

Grilled Haloumi cheese with fried grape vine leaf, spearmint and tomato

Αλμυρά τρουφάκια τυριών με δαμάσκηνα σε κρούστα από καβουρδισμένα φιστίκια Αιγίνης και αμύγδαλα 6.00€

Salty cheese truffles with plums in a crust of roasted Aegina's island pistachios and almonds

Κατσικίσιο τυρί τυλιγμένο με «ακροκόλιον», ποσαρισμένα αχλάδια σε τσάι ιβίσκου και καραμελωμένα καρύδια 8.00€

Goat cheese wrapped in "acrokolion" (traditional Greek prosciutto), poached pears in hibiscus tea and caramelized walnuts

Μους τόνου 7.50€

Tuna mousse

Μιλφέιγ γαρίδας με κρέμα πράσου 9.00€

Mille-feuille of shrimps with leek cream

Πλατώ ελληνικών τυριών και αλλαντικών για 2 άτομα 17.00€

Plateau (variety) of Greek cheeses and cold cuts for 2 persons

Ψωμί / Bread 1.50€

Σκορδόψωμο / Garlic bread 3.00€

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Χωριάτικη σαλάτα με πλιγούρι και φρέσκο κόλιανδρο 6.50€

Greek salad with groats and fresh coriander

Κινόα με φρέσκα ψιλοκομμένα λαχανικά, αρωματικά βότανα, καπνιστό σολομό και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών 8.50€

Quinoa with freshly cut veggies, aromatic herbs, smoked salmon and citrus fruit vinaigrette

Ανάμικτη σαλάτα με ψητό φιλέτο κοτόπουλο, πορτοκάλι, κράνμπερις, ρόδι και βινεγκρέτ σόγιας 8.00€

Mixed salad with grilled chicken fillet, orange, cranberries, pomegranate and soy vinaigrette

Ρόκα & σπανάκι με καβουρδισμένα κουκουνάρια, καραμελωμένα καρύδια, ψητό ταλαγάνι, «τσαπέλες» (αποξηραμένα σύκα) και βινεγκρέτ λευκής μουστάρδας 7.50€

Arugula & spinach with roasted pine cones, caramelized walnuts, grilled Talagani cheese, "tsapeles" (dried figs) and white mustard vinaigrette

Πατατοσαλάτα με ψητές πιπεριές, ελιές και λιαστές τομάτες με βινεγκρέτ μοσχολέμονο 6.00€

Potato salad with grilled peppers, olives and sun-dried tomatoes, with lime vinaigrette

ΠΑΣΤΑ-ΡΙΖΟΤΟ / PASTA-RISOTTO

Πέννες με σπανάκι, μπρόκολο, κρέμα από κάσιους και χυμό μοσχολέμονου Penne with spinach, broccoli, cashews & lime cream	8.00€
Κλασική καρμπονάρα Classic Carbonara	10.00€
Λιγκουίνι με πέστο μαϊντανού και μοτσαρέλα Linguine with parsley pesto and mozzarella	8.00€
Λιγκουίνι με φρέσκα μύδια σε πικάντικη σάλτσα τομάτας, με κάρδαμο και τσίλι πιπεριά Linguine with fresh mussels in spicy tomato sauce with cardamom and chili pepper	8.00€
Πέννες με φρέσκο σολομό και κρέμα φινόκιο Penne with fresh salmon and fennel cream	12.00€
Ριζότο με άγριαμανιτάρια και κουρκουμά Risotto with wild mushrooms and turmeric	8.00€
Ριζότο παντζάρι με μαστέλο σχάρας και φυστίκια Αιγίνης Risotto with beetroots, Greek Mastelo cheese and Aegina's island pistachio	8.00€
Ριζότο με μετσοβόνη, σκαμόρτσα και παρμεζάνα Risotto with Greek Metsovone cheese, scamorza and parmesan	8.50€
Τραχανότο με φιλέτο κοτόπουλο, μανιτάρια και εστραγκόν Trahanotto (Greek pasta) with chicken fillet, mushrooms and tarragon	9.50€
Κριθαρότο με μύδια*, γαρίδες* και κρόκο Κοζάνης Kritharotto (Greek orzo pasta) with mussels, shrimps and Kozani's saffron	12.00€

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEAFOOD

* Χταπόδι σχάρας σερβιρισμένο με οσπριοσαλάτα και κρέμα φάβας Grilled octopus served with beans salad and fava beans cream	18.00€
* Καλαμάρι σχάρας σερβιρισμένο με σωτέ χόρτα και λαδολέμονο Grilled calamari served with sautéed greens, olive oil & lemon	14.00€
Φρέσκος σολομός σχάρας μαριναρισμένος σε παντζάρι, σερβιρισμένος με σπαράγγια και μπισκ αστακού Fresh grilled salmon marinated in beetroots served with asparagus and lobster bisque	18.00€
* Γαρίδες σχάρας σε πικάντικη σάλτσα καρύδας και παπαρδέλες λαχανικών Grilled shrimps in spicy coconut sauce with vegetable pappardelle pasta	19.50€
Φιλέτο λαυράκι σε λευκή σάλτσα βουτύρου, σερβιρισμένο με χόρτα ατμού και πράσινο θαλασσινό αλάτι Sea bass fillet in white butter sauce served with steamed greens and green sea salt	18.00€

* Κατεψυγμένο
Frozen

OLD
SCHOOL

THE FOOD
PROJECT

ΚΡΕΑΤΙΚΑ / MEAT

**Φιλέτο μόσχου «Café de Paris»
σερβιρισμένο με ανάμικτο πουρέ λαχανικών** 24.00€
Beef fillet "Café de Paris" served with mixed veggie puree

**Ψαρονέφρι σωτέ με σάλτσα Μετσόβου,
λιαστή τομάτα και αγριόρυζο** 16.00€
Pork fillet sautéed with Metsovo's sauce,
sun-dried tomato and wild rice

**Φιλέτο κοτόπουλο σωτέ με γλυκόξινη σάλτσα,
πολύχρωμες πιπεριές και κρεμμύδι,
σερβιρισμένο με ρύζι μπασμάτι** 14.00€
Chicken fillet sautéed with sweet & sour sauce,
colorful peppers and onion, served with basmati rice

**Σουβλάκι αρνί μαριναρισμένο σε κόλιανδρο
και ζουμί λεμονιού, πάνω σε ψητές τομάτες,
με φρεσκοψημένα πιτάκια, κάπαρη και ελιές
και baby πατάτες** 14.00€
Lamb skewer (souvlaki) marinated with coriander
and lemon juice, over grilled tomatoes, grilled pita bread,
capers and olives and baby potatoes

**Σουβλάκι χοιρινό σε κρούστα βοτάνων,
φρεσκοψημένα πιτάκια, κρέμα μαύρου σκόρδου
και baby πατάτες** 11.00€
Pork skewer (souvlaki) in herb's crust,
grilled pita bread, black garlic sauce and baby potatoes

**Σουβλάκι κοτόπουλο μαριναρισμένο σε πορτοκάλι,
σερβιρισμένο με πουρέ μελιτζάνας φρεσκοψημένα πιτάκια
και μαρμελάδα τομάτας και baby πατάτες** 11.00€
Chicken skewer (souvlaki) marinated with orange
served with eggplant puree, grilled pita bread,
tomato marmalade and baby potatoes

ΣΝΑΚ ΜΕΝΟΥ / SNACK MENU

Μπρουσκετάκια / Bruschettas

1. Με καραμελωμένα κρεμμύδια και ψητά τοματίνια 5.00€
1. With caramelized onions and grilled cherry tomatoes

2. Με αβοκάντο, μπέικον και ρόκα 6.00€
2. With avocado, bacon, arugula

3. Με κατίκι Δομοκού, λιαστές τομάτες και φρέσκια ρίγανη 5.50€
3. With Katiki cheese, sun-dried tomatoes and fresh oregano

4. Ανάμικτα (ποικιλία) 5.50€
4. Mixed (variety)

Πίτσα ατομική με μοτσαρέλα, «ακροκόλιον» και ρόκα 9.50€
Pizza individual with mozzarella,
"acrokolion" cheese and arugula

Πίτσα Μαργαρίτα 8.00€
Pizza Margherita

**Μίνι Μπέργκερς με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά,
μαρμελάδα τομάτας, καπνιστό τυρί και μπέικον** 10.00€
Mini Burgers with fresh beef minced meat,
tomato marmalade, smoked cheese and bacon

ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

Τάρτα μοσχολέμονο με κόκκινα φρούτα και δυόσμο
Lime tart with red fruits and spearmint 5.00€

Μασκαρπόνε με φράουλες, αρωματισμένες με αμαρέτο,
πάνω σε βάση παραδοσιακής δίπλας
Mascarpone with strawberries, scented with amaretto,
over traditional Greek phyllo dough "dipla" 6.00€

Σουφλέ σοκολάτας με σάλτσα εσπρέσο
Chocolate souffle with espresso sauce 6.00€

Κρέμα Καταλάνα με τραγανή καραμέλα
Crema Catalana with crispy caramel 5.00€

OLD
SCHOOL

THE FOOD
PROJECT

ΚΑΦΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ / COFFEE & BEVERAGES

ΚΑΦΕΔΕΣ / COFFEE

Εσπρέσο – Espresso 2.50€
Διπλός εσπρέσο – Double espresso 3.20€
Εσπρέσο Κορρέτο – Espresso Coretto 3.20€
Εσπρέσο Μακιάτο – Espresso Macchiato 2.70€
Εσπρέσο Αμερικάνο – Espresso Americano 3.00€
Καπουτσίνο – Cappuccino 3.70€
Διπλός Καπουτσίνο – Double Cappuccino 4.50€
Καπουτσίνο Λάτε – Cappuccino Latte 4.50€
Φρέντο Εσπρέσο – Freddo Espresso 3.70€
Φρέντο Καπουτσίνο – Freddo Cappuccino 4.00€
Φρέντο Καπουτσίνο Λάτε – Freddo Cappuccino Latte 4.00€
Ελληνικός – Greek Coffee 2.50€
Ελληνικός Διπλός – Greek Coffee Double 3.00€
Φραπέ – Frappe 3.70€
Φίλτρου – Filter 3.70€

ΡΟΦΗΜΑΤΑ / BEVERAGES

Σοκολάτα (ζεστή ή κρύα) – Chocolate (hot or cold) 4.50€
Λευκή Σοκολάτα – White Chocolate 4.50€

ΧΥΜΟΙ / JUICES

Φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκάλι
Fresh squeezed orange juice 4.00€

ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ

Fresh mixed juices 5.00€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

Αναψυκτικά – Refreshments 3.00€

ΝΕΡΟ / WATER

Μεταλλικό Νερό 1lt. / Mineral water 1lt. 3.00€
Ανθρακούχο νερό 250ml. / Sparkling water 250ml. 2.50€
Ανθρακούχο νερό 1lt. / Sparkling water 1lt. 5.00€

ΤΣΑΙ / TEA

Πράσινο – Green	3.00€
Μαύρο – Black	3.00€
Περγαμόντο – Earl Grey	3.00€

Λευκός Άγγελος (κανέλα, πορτοκάλι, αμύγδαλο, λεμονόχορτο, τριαντάφυλλο) White Angel (cinnamon, orange, almond, lemongrass, rose)	4.00€
---	-------

Μικρός Πρίγκηπας (μήλο, σταφύλι, φράουλα, ιβίσκος, χαμομήλι, τριαντάφυλλο) Little Prince (apple, grapes, strawberry, hibiscus, chamomile, rose)	4.00€
--	-------

Γιασεμί (πράσινο τσάι) Jasmin (green tea)	4.00€
--	-------

Πράσινο Τσάι – Μαστίχα (με αιθέρια έλαια μαστίχας) Green Tea – Mastic (with natural essential oil mastics)	4.00€
---	-------

Θεϊκό Θαύμα (κόκκινο τσάι, χωρίς καφεΐνη, κανέλα, αμύγδαλο, πορτοκάλι, μήλο, ιβίσκος, τριαντάφυλλο) Divine Miracle (red tea, decaffeinated, cinnamon, almonds, orange, apple, hibiscus, rose)	4.00€
--	-------

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Beers Draught Μύθος – Mythos 500ml lager 5% alc Greece	5.00€
---	-------

Μύθος – Mythos 250ml lager 5% alc Greece	4.00€
---	-------

Carlsberg 500ml pilsner 5% alc Denmark	5.50€
---	-------

Carlsberg 300ml pilsner 5% alc Denmark	4.50€
---	-------

* Κάθε μήνα σας προτείνουμε και μία διαφορετική μπύρα από Ελληνικές παραδοσιακές ζυθοποιίες. Every month we also recommend a different beer from Greek traditional breweries.

OLD
SCHOOL

THE FOOD
PROJECT

ΣΠΕΣΙΑΛ ΠΟΤΑ / PREMIUM & SPECIAL SPIRITS

Gin

Gordon's	6.50€
Bombay	6.50€
Beefeater	6.50€
Tanqueray	6.50€
Hendrick's	10.00€
Bulldog	7.50€
Tanqueray 10	10.00€
Roku (japanese)	10.00€

Rum

Pampero Blanco	6.50€
Pampero Anejo	6.50€
Havana 7	8.00€
Kraken	8.50€
Sailor Jerry	8.00€
Diplomatico Reserva	9.00€
Ron Zacapa 23 years old	14.00€
Bacardi 8 years old	10.00€

Tequila

Jose Cuervo Blanco	6.50€
Jose Cuervo reposado	6.50€
Don Julio Blanco	9.00€
Don Julio reposado	13.00€
Patron Silver	12.00€

Vodka

Absolut	6.50€
Smirnoff	6.50€
Stolichnaya	6.50€
Zubrowka Biala	6.50€
Belvedere	11.00€
Grey Goose	11.00€
Ciroc	12.00€
Crystal Head	15.00€
Zubrowka Bison Grass	8.50€

ΣΠΕΣΙΑΛ ΠΟΤΑ / PREMIUM & SPECIAL SPIRITS

Scotch Whisky

Johnnie Walker Red	6.50€
Haig	6.50€

American Whisky

Bourbon – Rye – Tennessee

Jim Bream	8.50€
Jack Daniels	8.50€
Bullet	9.00€
Bullet Rye	9.50€
Woodford Reserve	9.50€

Malt Premium

Johnnie Walker Black Label	8.50€
Chivas 12 years old	9.00€
Cardhu 12 years old	9.00€
Oban 14 years old	12.00€
Talisker 10 years old	10.00€
Lagavulin 16 years old	15.00€

Vermouth, Bitter Vermouth, Aperitif

Campari	6.50€
Aperol	6.50€
Martini Rosso	6.50€
Martini Blanco	6.50€
Martini Dry	6.50€
Fernet - Branca	6.50€

Irish – Canadian Whisky

Jameson	6.50€
Tullamore	9.00€
Bushmills	6.50€

Greek Spirits

Rakomelo	5.00€
Kanela	5.00€
Diktamo	5.00€
Mastiha	5.00€
Agioneri (Aged) Tsipouro	5.00€
Ouzo	4.00€
Dark Cave (Aged) Tsipouro	9.00€

ΣΠΕΣΙΑΛ ΠΟΤΑ / PREMIUM & SPECIAL SPIRITS

Cognac

Courvoisier vsop	12.00€
Hennessy	11.00€

Porto

Fonseca	6.50€
---------	-------

Liqueurs

Amareto	6.50€
Bailey's	6.50€
Drambuie	6.50€
Kahlua	6.50€
Tia Maria	6.50€
Frangelico	6.50€
Jagermeister	6.50€
Malibu	6.50€
Sambuca (Ramazzotti) White	6.50€
Sambuca (Ramazzotti) Black	6.50€
Southern Comfort	6.50€

Brandy

Metaxa 5	6.00€
Metaxa 7	7.00€
Metaxa 12	10.00€

Grappas

Julia (yellow)	6.50€
----------------	-------

OLD
SCHOOL

THE FOOD
PROJECT

* Κατεψυγμένο
Frozen

Για τις παρασκευές μας χρησιμοποιούμε ελληνικό εξαιρετικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
Τα τηγανητά τηγανίζονται σε ηλιέλαιο. Η φέτα είναι π.ο.π.

*Χταπόδι, καλαμάρι, γαρίδα και μύδια είναι κατεψυγμένα εκτός αν σας ενημερώσει
ο σερβιτόρος για τη διαθεσιμότητα φρέσκων.

Νομικές επιβαρύνσεις: Φ.Π.Α. 24%, Δημοτικός φόρος 2% Service 13%
Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση, δίπλα στην έξοδο,
για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει αν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο
(απόδειξη ή τιμολόγιο).

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ευάγγελος Φάλιας

For our dishes we use greek extra virgin olive oil.

We fry in sunflower oil. Our feta cheese is d.o.c.

Our octopus, calamari, shrimp and mussels are frozen, unless you are informed by the waiter that fresh
stocks are available.

Prices are inclusive of all legal charges: VAT 24% and 2% Municipal Tax, Service 13%

The establishment is obliged to have printed forms in a special case by the exit for the formulation of any
protest.

The consumer is not obliged to pay, if he has not received the legal receipt/invoice.

Responsible for regulatory compliance: Vangelis Falias

OLD SCHOOL

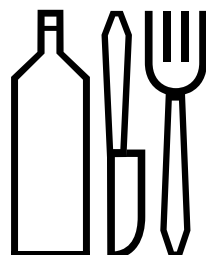
THE FOOD PROJECT

Bar — Restaurant

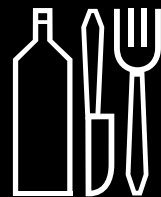
19 — 21 Makrigianni Str. , Acropolis
Athens, 11742, Greece

Tel.: 21 092 24 070

Facebook: @OldSchoolCocktailBarGroup



OLD SCHOOL



THE FOOD PROJECT

WINE



MENU

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΜΦΙΑΛΩΣΕΙΣ / SPECIAL BOTTLES

Καραμήτρος “Le petit Cirque” 187ml White Still / Chardonnay / Assyrtiko <i>Karditsa</i>	6.50€
Καραμήτρος “Le petit Cirque” 187ml Rose Still / Black Messenikola / Demi sec <i>Karditsa</i>	6.50€
Καραμήτρος “Le petit Cirque” 187ml Red still / Black Messenikola / Syrah <i>Karditsa</i>	6.50€
Cair Sparkling White Brut 200ml Athiri / Methode Traditionnelle <i>Rhodes</i>	17.00€
Τσιλιής “Bianco Nero” 200ml Sparkling White / Sauvignon Blanc / Chardonnay / Assyrtiko / Demi-sec <i>Thessaly</i>	8.00€
Τσιλιής “Bianco Nero” 200ml Sparkling Rose / Syrah / Merlot / Demi sec <i>Thessaly</i>	8.00€
Γκλίναβος “Paliokalias” 500ml Debina / Vlahiko / Demi- Sparkling Orange Wine <i>Epirus</i>	19.00€

ΠΕΤΣΙΝΑ/RETSINA – TRADITIONAL GREEK WINE

Κεχρής “kechribari ” 500ml Roditis	6.50€
Μυλωνάς “Retsina” 750ml Savatiano	20.00€
Κεχρής “Αφρός” Ροδίτης 750ml Roditis / Petillant Naturel / Naturally Semi-Sparkling Retsina	25.00€

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ / SPARKLING GREEK WINES

Καρανίκα Brut Cuvee Speciale NV Xinomavro / Methode Traditionnelle <i>Amyndeon</i>	44.00€
Δουλουφάκης “Sparkling Wine Brut” Vidiano / Methode Traditionnelle <i>Crete</i>	49.00€
Τσέλεπος “Amalia Rose” NV Agiorgitiko / Methode Traditionnelle <i>Peloponnese</i>	35.00€
Κυρ Γιάννη “Akakies” Rose NV Xinomavro / Methode of Cuve Close <i>PDO Amyndeon</i>	36.00€
Χατζηγεωργίου “Moscato d’ Ifestia” Muscat of Alexandria / Methode of Cuve Close <i>Limnos</i>	34.00€
Λυραράκης “Zazazu” Vilana / Vidiano / Muscat Blanc <i>Crete</i>	25.00€

ΓΗΓΕΝΗΣ / INDIGENOUS WHITE VARIETIES

Μάρκου Βαρέλι Savatiano fermented in barrels <i>Attica</i>	32.00€
Μπουτάρης “Οροπέδιο” Moschofilero / <i>PDO Mantinea</i>	25.00€
Τσέλεπος “Μαντινεία” PDO Moschofilero <i>PDO Mantinea</i>	25.00€
Κτήμα Γεροβασιλείου Malagouzia <i>Thessaloniki</i>	32.00€
Α. Φράγκου “Νέηλυσ” Malagouzia <i>Attica</i>	28.00€
Νερατζή “Polis” Malagouzia / Assyrtiko / Asproudes <i>Serres</i>	33.00€
Τετράμυθος Roditis BIO <i>PDO Patra, Peloponnese</i>	26.00€
Λαονίνο “Φιλοσοφία” 750ml <i>Monemvasia / Kidonitsa, Peloponnese</i>	47.00€
Κτήμα Θεόπετρα Βαρέλι BIO Malagouzia / Assyrtiko <i>Thessaly</i>	28.00€
Κτήμα Μίγα “Blanc de Noir” Muscat d’ Hamburg <i>Thessaly</i>	24.00€
Αντωνόπουλου “Αμυγδαλιές” White Muscat / <i>Peloponnese</i>	26.00€

ΓΗΓΕΝΗΣ / INDIGENOUS WHITE VARIETIES

Γκλίναβος “Primus-Zitsa” Debina <i>PDO Zitsa</i>	29.00€
Gentilini “Robola” Robola <i>PDO Cephalonia</i>	39.00€
Μερκούρη “Καλλιστώ” Assyrtiko / Robola <i>Peloponnese</i>	28.00€
Tsantalis “Klima Klima” Assyrtiko Organic <i>Chalkidiki</i>	32.00€
Δουλουφάκης “Ασύρτικο” Assyrtiko <i>Crete</i>	29.00€
Καραμολέγκος “Nykteri” Assyrtiko / Athiri / Aedani 16 months ferment in barrels <i>PDO Santorini</i>	65.00€
Κτήμα Αργυρού Assyrtiko / 20% fermented in barrels for 6 months <i>PDO Santorini</i>	56.00€
Δουλουφάκης “Dafnios” Vidiano <i>Crete</i>	23.00€
Αλεξάκης “Mare di Candia” Vilana / Vidiano / Athiri / Assyrtiko <i>PDO Crete</i>	35.00€
Στραταριδάκη Muscat Spinas <i>Crete</i>	27.00€

INTERNATIONAL WHITE VARIETIES GROWTHS IN GREEK SOILS

Κτήμα Αρβανιτίδη 42.00€
Chardonnay / 2-3 months stay with the lees
Thessaloniki

Rira “Concerto” 35.00€
Chardonnay / 6 months ferment in barrels
Peloponnese

Κτήμα Αποστολάκη “Tauro” 23.00€
Malagouzia / Assyrtiko / Sauvignon Blanc
Thessaly

Κτήμα Άλφα 42.00€
Sauvignon Blanc / 2 months stay with the lees
Amydeon

Ευάμπελος Γη 27.00€
Sauvignon Blanc
Domokos

Μερκούρης “Coma Berenices” 35.00€
Viognier / 3 months ferment in barrels
Peloponnese

ANAMEIΞΕΙΣ / BLENDS

N. Lazaridis “Cavaliere” 39.00€
Sauvignon Blanc / Ugni Blanc / Assyrtiko
Drama

Vourvoukelis “Lagara” 39.00€
Sauvignon Blanc / Assyrtiko / 3 months ferment in barrels
Thrace

Wine Art Estate “Τέχνη Αλυπίας” 29.00€
Sauvignon Blanc / Assyrtiko
Drama

ANAMEIΞΕΙΣ / BLENDS

Αρβανιτίδης “Σορόκος” 24.00€
Malagouzia / Chardonnay
Thessaloniki

Oenogenesis “Thyrsus” 32.00€
Malagouzia / Viognier
Drama

POZE / ROSE WINES

Τρουπής “Tomi” 29.00€
Moschofilero
Peloponnese

Παρπαρούσης “Petite Fleur” 29.00€
Siderites
Peloponnese

C. Lazaridis “Rose” 36.00€
Merlot
Drama

Κυρ Γιάννη “L' Esprit du Lac” 36.00€
Xinomavro
PDO Amydeon

Κτήμα Αποστολάκη Rose 25.00€
Garnacha Tinta / Xinomavro
Thessaly

Κτήμα Θεόπετρα 26.00€
Limniona / Syrah
Thessaly

Tselepos “Driopi Rose” 26.00€
Agiorgitiko
Peloponnese

GREEK INDIGENOUS RED VARIETIES

Τσέλεπος “Dryopi” Agiorgitiko / 8 months ferment in barrels <i>PDO Nemea</i>	28.00€
Παπαϊωάννου “Old Vines” Agiorgitiko / 12 months ferment in barrels <i>PDO Nemea</i>	39.00€
Boutaris “Grand Reserve” Xinomavro / 24 months ferment in barrels <i>PDO Naoussa</i>	38.00€
Φουντής “Naoussaia” Xinomavro / ferment in barrels <i>PDO Naoussa</i>	32.00€
Tsantalis “Ραψάνη Επιλεγμένος” Xinomavro / Stavroto / Krassato <i>12 months ferment in barrels</i>	42.00€
Χατζηβαρύτης “Γουμένισσα” Xinomavro/Negoska / 12 months ferment in barrels <i>PDO Goumenissa</i>	39.00€
Κτήμα Ζαφειράκη Limniona / 12 months ferment in barrels <i>Thessaly</i>	49.00€
Κτήμα Θεόπετρα Ερυθρό Limniona / 12 months ferment in barrels <i>Meteora</i>	38.00€
Γκλίναβος “Βλάχικο” 750ml Vlahiko / Bekiari / 24 months ferment in barrels <i>Epirus</i>	45.00€

GREEK INDIGENOUS RED VARIETIES

Γεροβασιλείου “Avaton” 750ml Limnio / Mavrotragano / Mavroudi / 18 months ferment in barrels <i>Thessaloniki</i>	58.00€
Σιγάλας “Mm” 750ml Mavrotragano / Mandelaria / 12 months in barrels <i>Santorini</i>	32.00€
Δουλουφάκη “Dafnios” 750ml Liatiko <i>Crete</i>	26.00€
INTERNATIONAL RED VARIETIES GROWTHS IN GREEK SOILS & BLENDS	
Κτήμα Καριπίδη Syrah <i>Thessaly</i>	32.00€
Kidonis “Cava” Syrah / 24 months ferment in barrels <i>Peloponnese</i>	52.00€
C. Lazaridis “Chateau Julia” Merlot <i>Drama</i>	37.00€
Τετράμυθος Winery Cabernet Sauvignon <i>Peloponnese</i>	44.00€
RIRA “Solist” Pinot Noir <i>Peloponnese</i>	59.00€
Κτήμα Αρβαντίδη Cabernet Sauvignon / Merlot / 12 months fermented in barrels <i>Thessaloniki</i>	48.00€

INTERNATIONAL RED VARIETIES GROWTHS IN GREEK SOILS & BLENDS

Oenogenesis “Φεγγίτες” Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc <i>Drama</i>	38.00€
Ιδαία Γη “Ocean” Mandilaria / Syrah <i>Crete</i>	42.00€
Chateau Porto Carras Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Merlot / Limnio <i>PDO Melitona, Chalkidiki</i>	39.00€
Καραμήτρος “Μεσσηνικόλα” Black Messenikola / Syrah / Carignan <i>PDO Messenikola</i>	39.00€
Βιβλία Χώρα “Πλαγίως” Merlot / Agiorgitiko <i>Kavala</i>	49.00€
Βουρβουκέλης “Αβδηρος” Limnio / Syrah / Pamidi / 12 months ferment barrels <i>Thrace</i>	40.00€
Κτήμα Άλφα Red Syrah / Merlot / Xinomavro / 13 months ferment in barrels <i>Amyndeon</i>	59.00€
Gentilini “Notes Red” Syrah / Agiorgitiko / Mavrodaphne <i>Cephalonia</i>	42.00€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ / DESSERT WINES

EOS “Nectar” White Muscat <i>PDO Samos, 500ml</i>	8.00€ (glass) / 37.00€ (bottle)
Χατζηγεωργίου “Hephaestus Knowledge” Muscat of Alexandria <i>PDO Limnos, 500ml</i>	8.00€ (glass) / 36.00€ (bottle)
Santo Wines “Vinsanto” Assyrtiko / Aedani / 3 years ferment in barrels <i>PDO Santorini, 500ml</i>	14€ (glass) / 57.00€ (bottle)
Σπηλιόπουλος “NYX” Mavrodaphne / Black Corinthian Racine <i>PDO Patra 750ml</i>	7.00€ (glass) / 72.00€ (bottle)

OLD
SCHOOL
THE FOOD
PROJECT

Νομικές επιβαρύνσεις: Φ.Π.Α. 24%, Δημοτικός φόρος 2%, Service 13%
Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση, δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει αν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ευάγγελος Φάλιας

Prices are inclusive of all legal charges: VAT 24% and 2% Municipal Tax, Service 13%
All prices are in euro.
The establishment is obliged to have printed forms in a special case by the exit for the formulation of any protest.

The consumer is not obliged to pay, if he has not received the legal receipt/invoice.

Responsible for regulatory compliance: Vangelis Falias

OLD SCHOOL

THE FOOD PROJECT

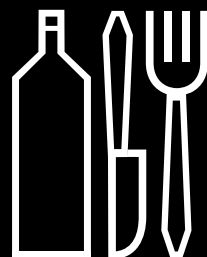
Bar — Restaurant

19 — 21 Makrigianni Str. , Acropolis

Athens, 11742, Greece

Tel.: 21 092 24 070

Facebook: @OldSchoolCocktailBarGroup



OLD SCHOOL



THE FOOD PROJECT



COCKTAILS
MENU

KOKTEIA / COCKTAILS

Κοκτέιλ βασισμένα σε παραδοσιακά Ελληνικά ποτά

Cocktails based in Greek traditional spirits

Mister Geppeto

Campari, Aperol, Soda, Grapefruit **9.00€**

Old Village

Tsipouro, Lime, Sugar Syrup, Creole Bitter, Lemon **9.50€**

Chios Island

Mastiha, Suze Liqueur, Lime, Moscato, Rosemary, Lemon **9.00€**

Memories

Tsipouro, Pink Grapefruit, Lime Juice, Sugar Syrup, Cranberry Juice, Grapefruit **9.00€**

Dark River

Tsipouro, Tentura, Lime Juice, Sugar Syrup, Mint, Lime **10.00€**

Balothies

Tsipouro, Strawberry, Red Wine, Lime Juice, Cinnamon Syrup, Mint, Strawberry **10.00€**

Mediterranean

Tsipouro, Mastiha, Thyme Liqueur, Lime Juice, Sugar Syrup **10.00€**

The Dreamer

Mastiha, White Wine, Basil, Tomato, Lime Juice, Sugar Syrup **9.00€**

Beautiful Tangles

Limoncello, Tentura, Aperol, Soda, Orange **9.50€**

Old Times

Gin, Mastiha, Sugar Syrup, Lime Juice, Lemon, Mint, Angostura Bitter **9.00€**

Limoncello Spritz

Limoncello, Sparkling Wine, Lemon, Tonic, Red Pepper **8.00€**

KOKTEIA / COCKTAILS

Κλασσικά Κοκτέιλ

Classic Cocktails

Negroni

Gin, Campari, Sweet Vermouth Blend **9.00€**

White Negroni

Gin Blend, Suze, Lillet Blanc **8.50€**

Old Fashioned

Bourbon Whiskey, Sugar Syrup, Angostura Bitter **8.50€**

Boulevardier

Bourbon Whiskey, Campari, Sweet Vermouth Blend **9.00€**

Manhattan

Rye Whiskey, Sweet Vermouth Blend, Angostura Bitters **9.00€**

El Presidente

Rum, Orange Liqueur, Lillet Blanc, Pomengrate Syrup **9.00€**

Daiquiri

Rum, Lime, Sugar Syrup **8.00€**

Paloma

Tequila Blend, Lime, Pink Grapefruit Soda **8.50€**

French 76

Gin, Lime, Syrup (hibiscus), Thyme Liqueur, Sparkling Wine **8.50€**

Bramble

Gin, Lime, Sugar, Crème de Mure **8.50€**

Porn Star

Vodka Vanilla, Lime, Passion, Vanilla Syrup **9.00€**

Espresso Martini

Vodka Vanilla, Espresso Shot, Coffee Liqueur, Sugar Syrup, Chocolate Bitters **7.00€**

KOKTEIA / COCKTAILS

Κλασσικά Κοκτέιλ

Classic Cocktails

Aviation (Number 19–21)

Vodka, Maraschino Liqueur, Crème Violette, Heering, Lemon **8.50€**

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda **5.00€**

Hugo

St. Germain Liqueur, Prosecco, Soda **7.50€**

Zombie (Old School)

Blend Rum, Lime, Ginger Syrup, Spicy Syrup, Pineapples Puree, Mango Puree, Angostura Bitters **10.00€**

Margarita

Tequila Blend, Lime, Orange Liqueur, Sugar Syrup, Strawberry, Mango, Passion **8.50€**

Crazy Margarita

Tequilla Blend, Agave Nectar, Lime, Chilly Syrup, Ginger Syrup **8.50€**

Hemmingway Daiquiri

Rum, Lime, Pink Grapefruit, Maraschino Liqueur, Sugar Syrup **8.50€**

Mojito

Rum, Lime, Sugar Syrup, Spearmint, Soda Water **8.00€**

Mai Tai

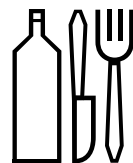
Rum Blend, Lime, Orange Liqueur, Orgeat Syrup, Sugar Syrup, Angostura Bitters **9.00€**

Νομικές επιβαρύνσεις: Φ.Π.Α. 24%, Δημοτικός φόρος 2%, Service 13%. Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση, δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει να πληρώσει αν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). Αγορανομικός υπεύθυνος: Ευάγγελος Φάλιας

Prices are inclusive of all legal charges: VAT 24% and 2% Municipal Tax, Service 13%. All prices are in euro. The establishment is obliged to have printed forms in a special case by the exit for the formulation of any protest. The consumer is not obliged to pay, if he has not received the legal receipt/invoice. Responsible for regulatory compliance: Vangelis Falias

OLD SCHOOL → BREAKFAST



ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ / GREEK BREAKFAST

- Χωριάτικη σαλάτα 8.50€
 - Στραπατσάδα με απάκι
 - Ρυζόγαλο με σοκολάτα
 - Greek Salad
 - Strapatsada (tomato scrambled eggs) with apaki
 - Rice pudding with chocolate
-

ΥΓΙΕΙΝΟ ΠΡΩΙΝΟ / HEALTHY BREAKFAST

- Πράσινη σαλάτα με τοματίνια 9.00€
 - Ομελέτα από ασπράδια αυγού, βρώμη και ξηρούς καρπούς
 - Άπαχο γιαούρτι με μέλι
 - Φρούτα εποχής
 - Green salad with cherry tomatoes
 - Omelette with egg whites, oatmeal and dry nuts
 - Nonfat yogurt with honey
 - Seasonal fruits
-

Pancakes με ανθότυρο και μέλι 7.00€
Pancakes with anthotyro (ricotta cheese) and honey

Pancakes με σοκολάτα / Pancakes with chocolate 6.00€

Croque Monsieur 5.00€

Croque Madame 6.00€

Ομελέτα απλή / Simple omelette 5.00€

Ομελέτα με λαχανικά / Omelette with vegetables 6.00€

Αυγά με μπέικον / Eggs and bacon 6.00€

Αυγά Benedict / Eggs Benedict 6.00€

Αυγά scrambled / Scrambled eggs 5.00€

Χειροποίητη πίτα ημέρας / Handmade pie of the day 4.00€

Ψωμί, βούτυρο και μέλι ή μαρμελάδα / 2.50€
Bread, butter and honey or marmalade

ΚΑΦΕΔΕΣ / COFFEE

Εσπρέσο - Espresso	2.50€
Διπλός εσπρέσο	3.20€
Double espresso	
Εσπρέσο Κορρέτο	3.20€
Espresso Coretto	
Εσπρέσο Μακιάτο	2.70€
Espresso Macchiato	
Εσπρέσο Αμερικάνο	3.00€
Espresso Americano	
Καπουτσίνο - Cappuccino	3.70€
Διπλός Καπουτσίνο	4.50€
Double Cappuccino	
Καπουτσίνο Λάτε	4.50€
Cappuccino Latte	
Φρέντο Εσπρέσο	3.70€
Freddo Espresso	
Φρέντο Καπουτσίνο	4.00€
Freddo Cappuccino	
Φρέντο Καπουτσίνο Λάτε	4.00€
Freddo Cappuccino Latte	
Ελληνικός - Greek Coffee	2.50€
Ελληνικός Διπλός	3.00€
Greek Coffee Double	
Φραπέ - Frappe	3.70€
Φίλτρου - Filter	3.70€

ΧΥΜΟΙ / JUICES

Φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκάλι	
Fresh squeezed orange juice	4.00€
Φρέσκος χυμός ανάμεικτος	5.00€
Fresh mixed juices	

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

Αναψυκτικά - Refreshments	3.00€
----------------------------------	--------------

ΡΟΦΗΜΑΤΑ / BEVERAGES

Σοκολάτα (ζεστή ή κρύα)	4.50€
Chocolate (hot or cold)	
Λευκή Σοκολάτα	4.50€
White Chocolate	

ΝΕΡΟ / WATER

Μεταλλικό Νερό 1lt. /	3.00€
Mineral water 1lt.	
Ανθρακούχο νερό 250ml.	2.50€
Sparkling water 250ml.	
Ανθρακούχο νερό 1lt.	5.00€
Sparkling water 1lt.	

ΤΣΑΙ / TEA

Πράσινο - Green	3.00€
Μαύρο - Black	3.00€
Περγαμόντο - Earl Grey	3.00€

Λευκός Άγγελος	4.00€
(κανέλα, πορτοκάλι, αμύγδαλο, λεμονόχορτο, τριαντάφυλλο)	
White Angel (cinnamon, orange, almond, lemongrass, rose)	

Μικρός Πρίγκηπας	4.00€
(μήλο, σταφύλι, φράουλα, ιβίσκος, χαμομήλι, τριαντάφυλλο)	
Little Prince (apple, grapes, strawberry, hibiscus, chamomile, rose)	

Γιασεμί (πράσινο τσάι)	4.00€
Jasmin (green tea)	

Πράσινο Τσάι - Μαστίχα	4.00€
(με αιθέρια έλαια μαστίχας)	
Green Tea - Mastic (with natural essential oil mastics)	

Θεϊκό Θαύμα	4.00€
(κόκκινο τσάι, χωρίς καφεΐνη, κανέλα, αμύγδαλο, πορτοκάλι, μήλο, ιβίσκος, τριαντάφυλλο)	
Divine Miracle (red tea, decaffeinated, cinnamon, almonds, orange, apple, hibiscus, rose)	