

«Οι ωκεανοί δεν είναι
τα εργόσια,
αλλά οι δρόμοι...»

Thor Heyerdahl
(Σύγχρονος Νορβηγός θαλασσοπόρος
και πειραματικός αρχαιολόγος,
1914-2002)

Κάπως έτσι γεγινάει η
ιστορία μας
500 με 550 χρόνια πριν...

Οι τολμηροί εξερευνητές της εποχής
αναζήτησαν τι υπάρχει πέρα από
τις μεγάλες θάλασσες. Ανακάλυψαν
έναν άγνωστο κανονιόργιο κόσμο...
Διαφορετικό αλλά με κοινές αξίες
όπως, ο πολιτισμός των γεύσεων,
η πιστη, η κακοποίηση και η ελπίδα
για συρρικίωση, απόδοξη και
εμπιστοσύνη.



Η ανακάλυψη νέων δρόμων μέσω των απέραντων οceanών, σε συνδυασμό με τις παραδοσιακές πορείες από ξηράς, αποκάλυψαν τις πραγματικές διαστάσεις του πλανήτη μας. Ένας πραγματικός θρίαμβος του ανθρώπινου πνεύματος. Δυστυχώς όμως η αθονία των φυσικών πόρων του γέους κόσμου, δεν αντιμετωπίστηκε σαν ευλογία... Συχνά πια απλεστία επικράτησε. Οι περισσότεροι αυτόχθονες πολιτισμοί κινδύνεψαν να εκλείψουν...

“Ο αγώνας όμως για επιβίωση, είναι η κινητήρια δύναμη της ζωής. Για να επιβιώσει ένα είδος πρέπει να εξελιχθεί για να μην καθεί”. (Κάρολος Δαρβίνος)

Ετοι λοιπόν από «φυσική επιλογή» δημιουργήθηκε ένας καινούργιος «Μιγαδικός Πολιτισμός», με κυριότερην έκφρασή του την ΜΙΓΑΔΑ ΚΟΥΖΙΝΑ (MIGADA COCINA). Τα χρώματα και αρώματά της, οι γεύσεις που εκφράζουν την δημιουργική σύνθεση των διαφορετικών πολιτισμών, επιστρέφουν στην γηραιά μας ήπειρο αναζητώντας από εμάς εξερεύνηση και αποδοχή. Αυτό λοιπόν είναι το δικό μας ταξίδι γευσιγνωσίας και αναζήτησης της όμορφης Μιγάδας, ακολουθώντας το πμερολόγιο του κυβερνήτη μας στα βήματα των τολμηρών εξερευνητών.

metaxa





Διαδρομή 1^η

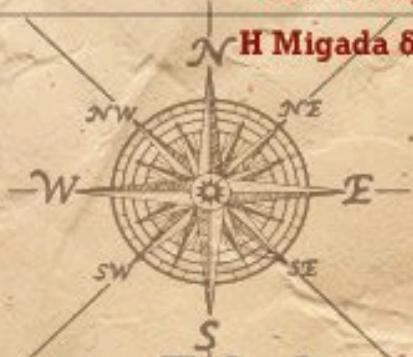
Vasco da Gama,
Marco Polo,
Kublai Khan,
Αλέξανδρος Γ'
ο Μακεδών

Προσγειωποιούμε τον περίπλου της Αφρικής. Αρχικά μέσω Ατλαντικού παραπλέουμε το ακρωτήριο της καλής ελπίδας, φθινούμε στην Γη των Χριστουγέννων και μέσω του Ινδικού Ωκεανού προσεγγύζουμε το λιμάνι του Calicut (Καλκούτα). Συνεχίζουμε μέχρι την θάλασσα των κοραλλιών στην υποια Μολούκες (υποια των μπακαρικών) και την γαλλική Πολυνησία. Στη συνέχεια μέσω της θάλασσας της Κίνας κάνουμε περιήγηση στην νοτιοανατολική Ασία και μα σύντομη στάση στην αυλή του Kublai Khan στην Καθαϊα Χώρα (Κίνα). Η επιστροφή μας θα γίνει ακολουθώντας τον δρόμο των μεταξιού ή από τα μονοπάτια των Αράβων εμπόρων μπακαρικών που βασίστηκαν στα βίρατα του Αλεξανδρού (Μπουκάρα, Σαμαρκάνδη, Τούνα, Παλμύρα, Αντιοχεία, Τύρος και Κωνσταντινούπολη).



Όλα τα Vegetarian πάτα μπορούν να μετατραπούν και σε Vegan.

Η Migada διαθέτει και πίτες gluten free, αρκεί να μας το ζητήσετε.



Σαλάτες



Tabule από την Cordillera των Άνδεων

Σαλάτα με μαϊντανό, δυόσμο, ρεβύθια, ντοματίνια, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι και Κινόα

(Η Κινόα είναι υπεριροφή και καλλιεργήθηκε για πρώτη φορά στις Άνδεις)



Papeete

(Πρωτεύουσα της Γαλλικής Πολυνησίας)

Εξωτικά φρούτα, ανανάς, αβοκάντο, σπανάκι baby, ρόκα, ντοματίνια, πίκλες, φρέσκο κρεμμυδάκι και dressing γιαουρτιού.



7.5

Tandoori Chicken Salad

Κοτόπουλο Tandoori, λόλα πράσινη, λόλα rosso, αγγούρι, ντοματίνια, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, dressing γιαουρτιού, φρέσκος δυόσμος.



Η σαλάτα των κήπων της Βαβυλώνας*

Από την περιοχή της Μεσοποταμίας ανάμεσα στους ποταμούς Τίγρη και Ευφράτη ταξιδεύει για να ικανοποιήσει όλες πειραιώσεις μας.



Λόλα πράσινη, λόλα rosso, άσπρο και κόκκινο λάχανο, σέλερι, καρότο και dressing από χυμό γλυκού ροδιού και ελαιόλαδου.

Περικύνεται με τριμμένα φιστίκια και παρμεζάνα.

*Οι κρεμαστοί κήποι της Βαβυλώνας ήταν ένα από τα εφτά θαύματα του αρχαίου κόσμου

6.5





Σάντες

Η σούπα των Mestizos*

Με γλυκιά κόκκινη κολοκύθα, καρότο, πατάτα, ginger και κρασί sherry

*Mestizos, η ονομασία των μιγάδων στην Ασιατική Αμερική και στις Φιλιππίνες.

5

Tom Kha Gai

(Thai chicken coconut soup)

Με lemon grass, μανιτάρια, φύλλα kaffir, galangal και lime.



7

Ορεκτικά



Yoonaan* Pacora

Ινδικά κεφτεδάκια λαχανικών με τυρί φέτα και chutney με ντομάτα και καραμελωμένο ginger για συμπλήρωμα στην απόλαυση.

*Yoonaan είναι η Ελλάδα στη Hindi, ινδική γλώσσα



5

Samosas Meghalaya*

Τρία ινδικά τρίγωνα και γεμιστά πιτάκια λαχανικών.

Συνοδεύονται με chutney από ντομάτα και καραμελωμένο ginger.

*Κρατίδιο της Ινδίας



4,5 (με κιρά: + 1 ευρώ)

Canoe Falafel



Τρεις αραβικές πίτες σε ακίνα βάρκας γεμιστές με ρεβυθοκεφτέδες, σαλάτα από λόλα, κρεμμύδι, αγγούρι, ντομάτα, σως ταχίνι και μπάμπα-γανούς (αραβική μελιτζανοσαλάτα).

5,5



Κοτόπουλο με soy sauce & ζάχαρη καρύδας

Golden Brown

Σερβίρεται σε ανοικτή πίτα με δροσερή σαλάτα και sauce από γιαούρτι.

6



Μπανού Κουντάϊρ* Χούμους

Μους γλυκοπατάτας με καρότο, κρεμμύδι, σκόρδο και πατάτα.

Συνοδεύεται με αραβικές πιτούλες.

*Δραφες μιγάδες με καταγωγή από την Αφρική.



4



Nile Χούμους

To Χούμους του Νείλου

Μους από αρακά, κρεμμύδι, κόλιανδρο και κιμό lime.

Συνοδεύεται με αραβικές πιτούλες.

4

Púζι basmati

3

Púζι ατμού

3



Nάγκες

**ΝΟΥΓΙΕΣ από Μετάξι
Sichou (Σι Τσόου) NOODLES**

Με λαχανικά (καρότο, κολοκύθι, μανιτάρια, κρεμμύδι, κινέζικο λάχανο, baby corn, πιπεριά και αυγό.)



6

Με λαχανικά και κοτόπουλο ή μοσχάρι (με άρωμα καρύδας)

7/8

Με τρία τυριά (ροκφόρ, γκούντα, έμενταλ), κρέμα, ginger, άνηθο, τριμμένα φιστίκια, και λευκό κρασί.



7



Κίρα Ράτα

Όλα τα πάτα σερβίρονται με γαρνιτούρα της επιλογής σας:



Μια γαρνιτούρα: + 2 ευρώ, δυο διαφορετικές: + 3 ευρώ

Chicken Tandoori – Chikan Tandooree

Ψητό στήθος κοτόπουλο μαριναρισμένο σε γιαούρτι και μυρωδικά Tandoori Masala, με πιπεριές, κρεμμυδάκι, κόκκινα φασόλια και σταρένιες tortillas.

7

Chicken Curry – Chikan Karee

(Σερβίρεται με Ινδικό ρύζι basmati)

με σως Γιαούρτι – dahee

8

με chutney καρύδας – naariyal

9

με chutney mango – aam

9



Malay* Chicken crispy rolls

Γεμιστά με σταφίδες και πέστο δυόσμου με κίτρινο τυρί και χαλούμι. Περιχύνονται με σως εσπεριδοειδών. Σερβίρεται με χούμους από αρακά και πατάτες.

*Malay: Μουσουλμάνοι Κούλπδες Ινδονησιακής καταγωγής.

12



Η Πριγκίπισσα Κοκατσίν (Kököchin*) ΛΑΤΡΕΥΕΙ ΤΟ MANGO ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΑΡΥΔΑ!

Κοτόπουλο με:
σάλτσα mango

8

Κοτόπουλο με:
σως από ινδοκάρυδο

8

{Γαρνίρονται με ρύζι)

*Η πανέμορφη ανιψιά
του Μογγόλου Αυτοκράτορα
Kublai Khan (κατακτή
της Κίνας) και προστατευόμενη
του Marco Polo.

7 Islands Pitta (Chicken)

Γλυκιά ισορροπία από 7 διαφορετικές σως με καταγωγή
από τα νησιά της Νότιας Θάλασσας (Πολυνησία).

Σερβίρεται με σαλάτα, guacamole, sour cream, frijoles refritos και πίκλες.

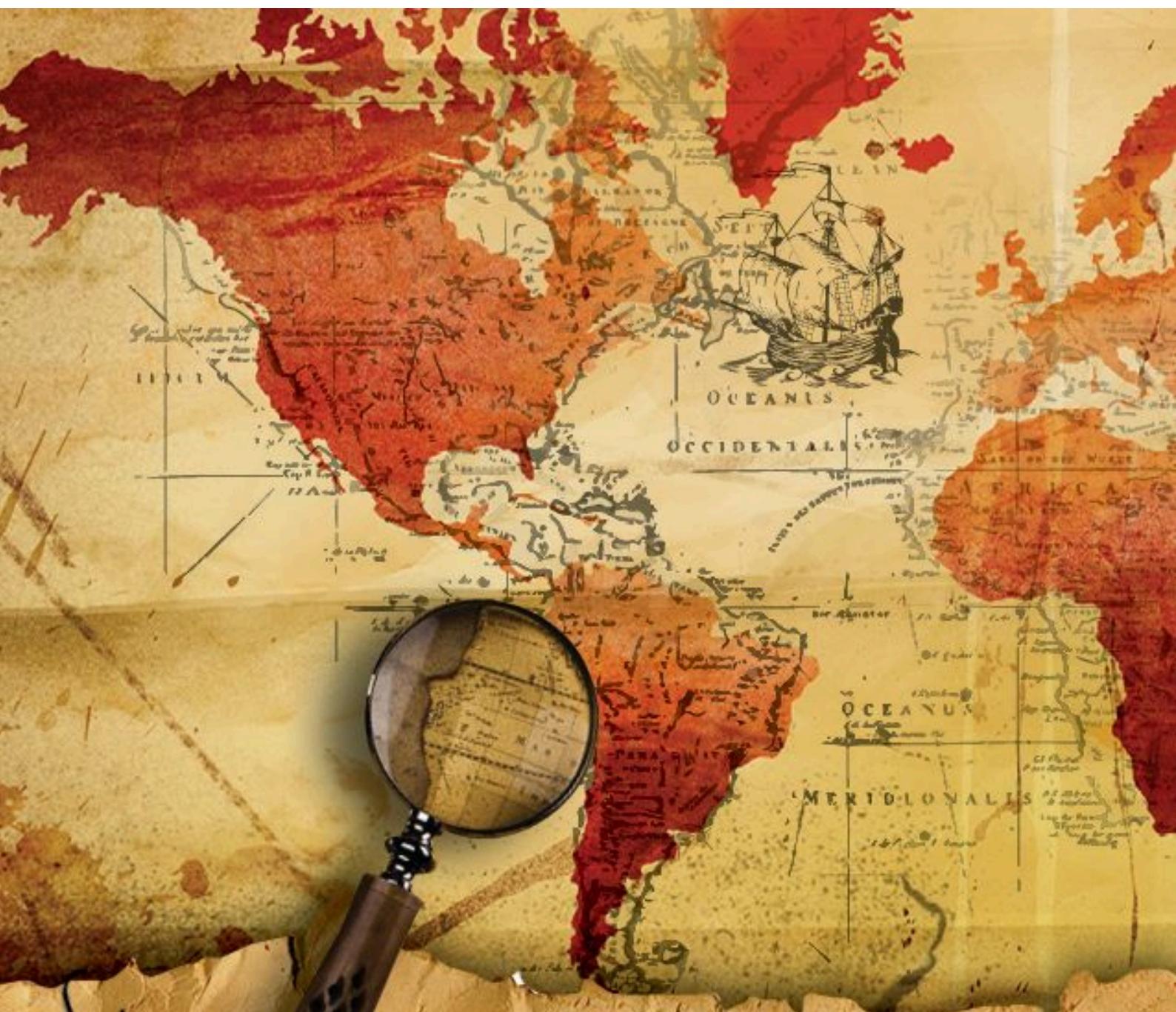
7.5

Hawaiian Teriyaki (Chicken / beef)

Με σουσάμι, φρέσκο κρεμμύδι, sour cream,
λαχανικά tandoori και σταρένιες tortillas.
Η σως παρασκευάζεται με σιρόπι αγαύης
και το κρέας μαρινάρεται σε χυμό ανανά.

8





Διαδρομή 2η

Cristobal Colon
- Κολόμβος.

Fernao de

Magalhaes -
Μαγελάνος.

Juan Sebastian

Elcano,

Robert Fitzroy

Αποπλέουμε δυτικά προς τον Ατλαντικό και προσεγγίζουμε την θάλασσα της Καραϊβικής και τις δυτικές Ινδίες.
Συνεχίζουμε στην Βραζιλία και νοτιότερα στην Αργεντινή.
Επιν γι των Παταγώνων αγαπητούμε το πέρασμα που ενώνει τον Ατλαντικό και τον Ειρηνικό Ωκεανό στη Γη του Πυρός.
Διαπλέουμε λοιπόν το στενό του Μαγγελάνου και στον Ειρηνικό ακολουθούμε πορεία κατά μήκος των δυτικών ακτών της αμερικανικής πλειστου μέχρι το Μεξικό.
Συνεχίζουμε προς τα δυτικά και φτάνουμε στο αρχιπέλαγος Galapagos και στην νήσο Mactan των Φιλιππίνων.





Μια ιδέα του **Νίκου Τσαμπουνάρη**.

Επν ολοποίνη της συμμετείχαν:

Νίκος Αγάθος
Graphic Designer + Comics Artist

Κάρολος Βλαχιώτης
Creative Marketing Manager

Maria Zacharaki
Interior/exterior + Architectural Designer

To Menu επμελήθηκαν:

Άννα Λαγούτη
Md Shamsuddin
Saiful Islam
Sakhawat Hossain

Τα γλυκά επμελήθηκε η **Σοφία Βράγκου**.

Πραξιτέλους 6, Αθήνα, Τ.Κ. 10561, τηλ.: **2103316488**
e-mail: **migada.streetfood@gmail.com**, Website: **www.migada.gr**



@MigadaStreetFood



@MigadaStreetFood



Salátes



El origen del mundo

Η προέλευση του κόσμου

Μια σαλάτα- χρωματική παλέτα που δίνει
τη δική της ενδιαφέρουσα απάντηση
στο θεμελιώδες ερώτημα
για την προέλευση του κόσμου.
(Ακατάλληλη για παιδιά)



152



Κακτοσαλάτα

Γευστικές πίκλες από τρυφερούς βλαστούς
μεξικάνικων κάκτων νοπάλες μαζί με μαρούλι,
ντομάτα, αβοκάντο, κολοκυθάκια και κρεμμύδι

8



Naranjas de la Reina

*Τα πορτοκάλια της Βασίλισσας**

Πράσινη λόλα, λάχανο, ρόκα, σέλερι,
μαύρες σταφίδες, σουσάμι, λιαστές ντομάτες
και dressing από χυμό πορτοκαλιού.



*Η Isabella ήταν Ισπανίδα βασίλισσα
που χρηματοδότησε τον Κολόμβο
και άλλους εξερευνητές.

Επίσης, η Ισπανία,
φημίζεται για τους πορτοκαλεώνες της.

6



Ορεκτικά Κύρα & Ράλα

Όλα τα πάτα σερβίρονται με γαρνιτούρα της επλογής σας:

{ basmati
ρύζι ατμού
μους γλυκοπατάτας
μους από αρακά
yummy potatoes
σαλάτα
nachos

Μια γαρνιτούρα: +2 ευρώ, δυο διαφορετικές: +3 ευρώ



Nachos

4.5



Nachos Mixto especial

Καλαμποκίσιες τραγανές tortillas με cheddar, guacamole, sour cream, μοσχαρίσιο κιμά.

6

El Burrito sonriente

με κοτόπουλο / κιμά από μοσχάρι

Μαλακή σταρένια tortilla με ρύζι, πουρέ από κόκκινα φασόλια,
κίτρινο τυρί και ντομάτα.

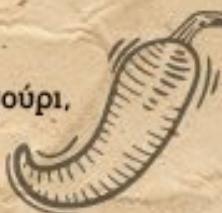
6



Una mulata muy caliente

Burrito Chilli con Carne

"Καυτερή Μιγάδα" με κιμά, crispy corn tortillas, ρύζι, νιομάτα, αγγούρι, κόκκινα φασόλια, καρότο και ranchera sauce, ξαπλωμένη σε πέπλο σταρένιας πίτας.



7

Burrito con papas y picada

Burrito με πατάτες και κιμά

Pitta με κιμά, πατάτες, sour cream, κρεμμύδι, cheddar, νιομάτα και λόλα.

7



Un Burrito que sabe mucho y hable un poco

To Burrito που ξέρει πολλά και μιλάει λίγο

Κιμάς, cheddar sauce, guacamole, μαρούλι, sour cream και τραγανά κομματάκια καλαμποκίσιας τορτίγιας με enchilada sauce.

7



Green Burrito



Με μαρούλι, νιομάτα, guacamole, sour cream, πουρέ από κόκκινα φασόλια, κίτρινο τυρί και ρύζι.

6

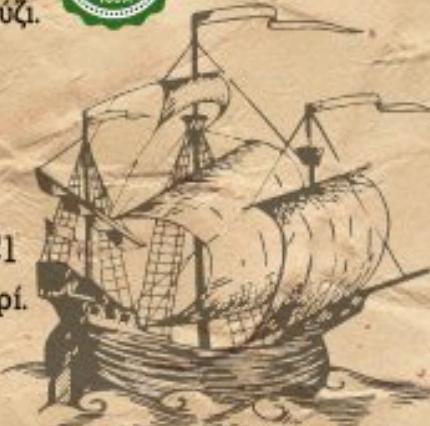


Quesadilla que Viaja

H Quesadilla που ταξιδεύει

Σταρένια tortilla με guacamole και κίτρινο τυρί.

Σερβίρεται με σαλάτα Naranjas de la Reina.



6.5

Quesadilla με κοτόπουλο

Σερβίρεται με σαλάτα Naranjas de la Reina.

7.5



Tacos με κιμά/ κοτόπουλο

Σε ανοικτή pitta με τυρί, enchilada sauce, κρεμμύδι, ντομάτα, λάχανο wonbok, φρέσικο κόλιανδρο, sour cream και παρμεζάνα.

7

Dios Mio Chimichanga

Τραγανή σταρένια tortilla με κοτόπουλο μαριναρισμένο σε tequila και χυμό πορτοκάλι, κίτρινο τυρί, ντομάτα, frijoles purée και sour cream.
Γαρνίρεται με Nachos.

7

ΚΡΕΑΤΙΚΑ από Ιη ση Του Πυρός

Ταλιάτα με sauce από δαμάσκηνα και goji berries (Φλαμπέ)

Λεπτές φέτες από κόντρα μοσχάρι. Γαρνίρεται με πουρέ από αρακά και πατάτες.

12

Φιλέτο Μοσχάρι με sauce από δαμάσκηνα και goji berries (Φλαμπέ)

Γαρνίρεται με πουρέ γλυκοπατάτας και σαλάτα.

18



Jolly Food

Όλα τα πιάτα σερβίρονται με γαρνιτούρα της επιλογής σας:

{ basmati
ρύζι ατμού
μους γλυκοπατάτας
μους από αρακά
yummy potatoes
σαλάτα
nachos }

Μια γαρνιτούρα:
+ 2 ευρώ,
δυο διαφορετικές:
+ 3 ευρώ

Cpt. Fitzroy* and Major Freeman** talk about veggie Chimichanga



Τραγανή σταρένια tortilla λαχανικών στα καλύτερά της.

*Κυβερνήτης του πλοίου με το οποίο ταξίδεψε ο Δαρβίνος στα νησιά Galapagos.

** 22ος Κυβερνήτης - Ανπρασιλέας της Ινδίας.

6



Darwin's Beagle*

Ο σκύλος του Δαρβίνου

Hot dog με άποψη !!!



Με αλλαντικό χαλάλ**, ισπανική ομελέτα, cheddar, αβοκάντο, ντομάτα, μουστάρδα με σιναπόσπορο, καπνιστή barbecue sauce ή chutney με ντομάτα και καραμελωμένο ginger. Σερβίρεται με σαλάτα Naranjas de la Reina.

* Beagle ήταν η ονομασία του πλοίου με το οποίο ταξίδεψε ο Δαρβίνος στα νησιά Γκαλαπάγκος και πήρε το όνομά του από τη γνωστή ράτσα σκύλων.

** Χαλάλ: "Ιερός" τρόπος μετακείρισης του ζώου από τους μουσουλμάνους, με αξιοσημείωτο σεβασμό στη ζωή που κάνεται για να μας θρέψει.

7



Blue Parrots Burger

Χορτοφαγικό burger από καρπούς και λαχανικά που θα ζήλευε και ένας μπλε παπαγάλος* της Μπαϊας.

(*Οι μπλε παπαγάλοι είναι είδος υπό εξαφάνιση, υπάρχουν ακόμα μόνο μερικές δεκάδες σε αιχμαλωσία! Αξίζουν τουλάχιστον την συμπάθεια μας).



6



Burger μερά

Τριόροφη κρεατοφαγική απόλαυση
με ενίσχυση από καραμελωμένα ινδικά κρεμμύδια, guacamole, cheddar και sour cream

7

Pop Burger

Burger από μοσχάρι, με λόλα, κρεμμύδι, πίκλες, φρέσκο κόλιανδρο, cheddar, αυγό μάτι
και σως της επιλογής σας. Γαρνίρεται με πατάτες.



Yummy potatoes like Jack in the box

Οι πατάτες σπράλ που ήρθαν
για να γίνουν μόδα!

4

El Burrito Dorado

Με αραβική πίτα, avocado, cheddar, yummy potatoes
και εντυπωσιακή ομελέτα λαχανικών που λάμπει σαν χρυσός.



5,5

Carmela (Low calories)

Tortilla ολικής άλεσης
με τυρί καμπλών λιπαρών,
κοτόπουλο στήθος,
σαλάτα naranjas de la Reina
και dressing με γεύση καραμέλα πορτοκάλι.
Γαρνίρεται με ρύζι ατμού.





διλκά



Πεταλούδα Μονάρχης*

Vegan τούρτα σοκολάτας με παντεσπάνι και γάλα σόγιας, ganache με κρέμα καρύδας, icing από κακάο και coconut oil, διακοσμημένη με πανέμορφες χρωματιστές πεταλούδες.

*Οι πεταλούδες "Μονάρχης" θεωρούνται ο "βασιλιάς" των πεταλούδων και είναι διάσημες για τα μεταναστευτικά ταξίδια που κάνουν. Είτε ταξίδια τους μπορεί να καλύπτουν αποστάσεις 2.500 μιλίων. Η διάρκεια των ταξιδιών αυτών υπερβαίνει τη κανονική διάρκεια ζωής τους. Τέσσερις γενιές πεταλούδων αλλάζουν κατά τη διάρκεια του αποδημητικού ταξιδιού τους και της επιστροφής στον γενέθλιο τόπο, στο ίδιο πάντα δέντρο που υπάρχουν οι φωλιές των προγόνων τους. Η άφιξη τους στο Μεξικό συμπίπτει με μια γιορτή των Μεξικανών που ονομάζεται "Día de los Muertos" - "Ημέρα των νεκρών". Είτε οι Μεξικάνοι πιστεύουν ότι οι πεταλούδες είναι οι ψυχές των παιδιών και των πολεμιστών, που επιστρέφουν.

4,5

Sonoran Des(s)ert

Ερημός Sonoran

Ευφάνταστος συνδυασμός cupcakes και κάκτων της μεξικάνικης ερήμου σε ένα γλυκό ταξίδι.

3

Ελαφρύ σαν πούπουλο

Κορμός με arabesque διακόσμηση, γεμιστός με κρέμα από γιαούρτι και λεμόνι. Γαρνίρεται με σιρόπι φράουλας.

4

Παγωτό

Εξωπική γεύση έκπληξη.

4,5



αναψυκτικά - ποτά

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca-Cola 250ml	2
Coca-Cola Zero 250ml	2
Coca-Cola, κοι με Στέβια 250ml	2
Coca-Cola Light 250ml	2
Fanta Πορτοκάλι 250ml	2
Fanta Μηλέ 250ml	2
Fanta Λεμόνι 250ml	2
Sprite 250ml	2
Schweppes Soda Water 250ml	2
Schweppes Soda Lemon 250ml	2
Άύρα Φυσικό Μεταλλικό νερό 1lt	2
Ανθρακούχο Νερό 330ml	2

ΜΠΗΡΕΣ

Μπίρα Βαρελίσια	
(Ποτήρι 400ml)	3,5

BIOΣ 5

BIOΣ 5 (4,2%) Lager

Η πρώτη μπίρα στον κόσμο από 5 διφτηριακά, ελληνικά παραγωγής. Περιέχει κριθάρι, σιτάρι, σίκαλη, καλαμπόκι, ρύζι.

Μπίρες Εμφιαλωμένες (Φιάλη 330ml)

Heineken (5%) Lager 3

Premium μπίρα lager με γεμάτη γεύση και διακριτικό άρωμα λυκίσκου και βύνης. Η μοναδικότητά της οφείλεται στη μέθοδο καλλιέργειας μιας ειδικής μαγιάς (A-Yeast) από το 1886 που την κάνει ξεχωριστή σε άρωμα και γεύση.

Sol (4,5%) Exotic Lager 4,5

Με κάρα προσέλευσης το Μεξικό από το 1899, η ελαφριά lager, με τη δροσιστική και ευχάριστη γεύση της, έχει χρυσοφία άρωμα και απλό άρωμα λυκίσκου.

Amstel Free (0,0%)

Alcohol Free 3
Ένας μονοβικός συνδυασμός από φυσικές βύνες κριθαριού και σιταριού. Μια δροσιστική μπίρα, με γεμάτη γεύση, κωρίς αλκοόλ.

Fischer (5%) Pilsener 3

Μπίρα Pilsener από την Αλσατία με χαρακτηριστικά ήπια πικρή γεύση. Αυτό που την κάνει να ξεχωρίζει είναι το ευχάριστο διακριτικό άρωμα φρούτων και λουλουδιών, που μένει ως επίγευση, το οποίο οφείλεται σε μια μονοβική ποικιλία λυκίσκου (Aurora Hops).

Άλφα (5%) Lager 3

Δροσερή, ελαφριά, ξεδιψαστική, πίνεται εύκολα και διαθέτει πλούσιο αφρό. Έχει απαλό άρωμα βύνης και μαγιάς.

Μπίρες Εμφιαλωμένες (Φιάλη 500ml)

Μάρος (5%): 4,50

Υψηλής ποιότητας ζύθος, παράγεται από εκλεκτής ποιότητας πρώτες ύλες, με αναλλοίωτη την αυθεντική γεύση του πρώτου Ελληνικού Ζυθοποιού.

Άλφα Weiss (5%): 4,50

Σταρενία, αφιλτράριστη μπίρα, που καρακτηρίζεται από φρουτώδη γεύση, έντονο αρωματικό χαρακτήρα, κι όροφημένη πικράδα και γεμάτο σώμα.

SANGRIAS & MARGARITAS

Sangria

Ποτήρι 3,5, 0,5 lt 7, 1 lt 11

Margarita Λεμόνι

Ποτήρι 5, 0,5 lt 10, 1lt 18

Margarita MIGADA

με εξωτικά φρούτα

Ποτήρι 5,5 , 0,5 lt 11, 1 lt 20



ΚΡΑΣΙ

ΛΕΥΚΟ

Cape spring (Sauvignon Blanc)

South Africa.

Φιάλη 750 lt 13 , Ποτήρι 4

Άσιος Τσαβολάκην - Οργανικό (Robíne-Chardonnay)

Ποτήρι 3,5 , 0,5 lt 6 , 1 lt 10

ΚΟΚΚΙΝΟ

EI Eperador (Cabernet -

Carmenere) Χιλή

Φιάλη 750 lt 13 , Ποτήρι 4

Άσιος Τσαβολάκην - Οργανικό (Robíne-Chardonnay)

Ποτήρι 3,5 , 0,5 lt 6 , 1 lt 10

Καφές

Espresso: 1,50 (μονός) - 2 (διπλός)

Freddo espresso: 3

Cappuccino: 3

Cappuccino latte: 3

Freddo cappuccino: 3

Freddo cappuccino latte: 3



Τα λαχανικά είναι φρεσκοκομμένα.

Το μοσχάρι, το κοτόπουλο και ο κιμάς είναι από νωπό κρέας. Ο κιμάς παρασκευάζεται από εμάς
Στις σαλάτες και το μαγείρεμα χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο.

Στο τυγάνισμα χρησιμοποιείται πλιέλαιο.

Οι πατάτες είναι φρεσκοκομμένες.

Προϊόντα δύναται να υπερψυχθούν όταν κριθεί απαραίτητο.

Οι πιέσες περιέχουν τις νόμιμες επιβαρύνσεις (Δ. ΦΟΡ: 0,5%, Φ.Π.Α.: 24%)
και μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

τερβά

