



Αδριανού 37Α Μοναστηράκι / 37A, Andrianou str, Monastiraki
Τηλέφωνο κρατήσεων / Reservations: 210 32 12 347
Wifi password: DiaTafta1998
Rate us on Tripadvisor@Dia Tafta

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Χωριάτικη σαλάτα (Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, φέτα π.ο.π. με παξιμαδάκια Κυθήρων & αγνό παρθένο ελαιόλαδο) VEG	
Greek salad (tomatoes, cucumber, green pepper, onion, feta cheese, rusks, olives, olive oil) VEG	6.90€
Σαλάτα Δια Ταύτα (Λόλα, μαρούλι, iceberg, αποξηραμένο σύκο, ταλαγάνι Μεσσηνίας, βινεγκρέτ από θυμαρίσιο μέλι & λευκό ξύδι) VEG	
Dia tafta's salad (lettuce, iceberg, dry figs, talagani cheese, honey & white vinegar dressing) VEG	9.80€
Πράσινη σαλάτα με Ξινομυζήθρα Κρήτης (π.ο.π.) (Μαρούλι, ρόκα, λιαστή ντομάτα, ξινομυζήθρα, κουλούρι του Ψυρρή & βινεγκρέτ) VEG	
Green salad with Cretan cheese (p.d.o.) (lettuce, arugula, sun-dried tomatoes, Cretan soft cheese, Greek croutons and dressing) VEG	9.50€
Σαλάτα κοτόπουλο (Λαχανικά του κήπου, μαρούλι, καρότο, ντοματίνια, κρουτόν & βινεγκρέτ εσπεριδοειδών) Dai fr	
Chicken salad (lettuce, carrot, cherry tomatoes, grilled chicken breast, Greek croutons & citrus dressing) Dai fr	12.00€
Σαλάτα ντοματίνια (με ντοματίνια, ρόκα, κρεμμυδάκι φρέσκο, ψιλοκομμένα φύλλα βασιλικού, κρεμώδης σως γιαουρτιού-φέτας και πετιμέζι)	
Cherry tomatoes salad (cherry tomatoes, basil, yogurt-feta cheese sauce, molasses and olive oil)	8.50€
Ντακάκια (με παξιμάδια λαδιού Κυθήρων & φρεσκοτριμμένη τομάτα, φέτα, ρίγανη, ελιές & αγνό παρθένο ελαιόλαδο) VEG	
Dakakia (rusks, tomatoes, feta cheese, olives & olive oil) VEG	7.20€
Βραστά λαχανικά εποχής VEG Dai fr	
Boiled season greens VEG Dai fr	6.90€

ΜΕΖΕΔΕΣ / APPETIZERS

Τζατζίκι παραδοσιακό με στραγγιστό γιαούρτι VEG	
Tzatziki VEG	4.00€
Τυροκαυτερή με φέτα & ανθότυρο VEG	
Spicy cheese spread	4.80€
Ταραμοσαλάτα αιγαιοπελαγίτικη Dai fr	
Taramosalata (Greek caviar spread) Dai fr	5.50€
Χειροποίητη μελιτζανοσαλάτα αγιορείτικη VEG Dai fr	
Eggplant spread from an Agio Oros recipe VEG Dai fr	5.50€
Τηγανιτά κολοκυθάκια στικς με γιαούρτι δυόσμου VEG	
Fried zucchini sticks VEG	6.00€
Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα & βότανα VEG	
Fried zucchini croquettes VEG	7.00€
Φέτα παναρισμένη σε κρούστα παξιμαδιού Κυθήρων. Σερβίρεται με μέλι & σουσάμι VEG	
Fried feta with honey VEG	7.50€

Μπουγιουρντί πολιτικό με φέτα πιπεριές & μπούκοβο VEG	
Bougourdi (baked feta crumbles with tomatoes, peppers and paprika flakes) VEG	7.20€
Σαγανάκι κεφαλοτύρι κλασσικό VEG	
Saganaki (fried cheese) VEG	6.00€
Ταλαγάνι Μεσσηνίας στη σχάρα VEG	
Talagani cheese from Messinia on the grill VEG	7.50€
Λουκάνικο Καρδίτσας σχάρας	
Grilled sausage	7.00€
Κεφτεδάκια παραδοσιακά με άρωμα ούζου & σάλτσα γιαουρτιού	
Fried meat balls with yogurt dip	8.00€
Χειροποίητη τυρόπιτα Σκοπέλου VEG	
Homemade cheese pie from a Skopelos island recipe VEG	6.80€
Μελιτζάνα φούρνου με φρέσκια ντομάτα & φέτα VEG	
Eggplant in the oven with tomato sauce & feta VEG	8.00€
Μανιτάρια πλευρώτους στη σχάρα VEG Dai fr	
Grilled oyster mushrooms VEG Dai fr	8.00€
Πατάτες τηγανιτές σπιτικές με ρίγανη VEG Dai fr	
Homemade fried potatoes VEG Dai fr	4.00€
Γραβιέρα Αργολίδας VEG	
Graviera cheese from Argolida VEG	6.50€
Φέτα Τραχειάς Αργολίδας VEG	
Feta cheese from Argolida (p.d.o.) VEG	4.00€
Ποικιλία ορεκτικών- ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ (μίνι σουβλάκια κοτόπουλο, χοιρινά μπριζολάκια, πανσέτα, λουκάνικο, κεφτεδάκια, σαγανάκι τυρί, κολοκυθοκεφτέδες, τυροπιτάκια πικάντικα, μελιτζανοπούρεκα, τυροκαυτερή, τραγανή πίτα, ντομάτα, αγγούρι, τουρσί, ελιές)	
Variety of MEAT & APPETIZERS (mini chicken souvlaki, small pork chop, pancetta, sausage, fried meat balls, fried cheese, zucchini croquettes, cheese pies, eggplant pies, cheese spread, pita bread, tomato, cucumber, pickles, olives)	
Μεσαία (2 ατόμων) / Medium platter (2pers)	19.90€
Μεγάλη (3 ατόμων) / Large platter (3pers)	27.00€

ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ΤΟΥ Δια Ταύτα Dia tafta's signature dishes

Γεμιστά (ντομάτα & πιπεριά με ρύζι & μυρωδικά) VEG Dai fr	
Stuffed tomatoes & peppers (with rice & herbs) VEG Dai fr	6.50€
Ντολμάδες του Δια Ταύτα με αμπελόφυλλο	
Dia tafta's dolmades (vine leaves stuffed with minced meat, rice & herbs)	8.90€
Μουσακάς (πατάτες, μελιτζάνα, κιμάς και μπεσαμέλ)	
Moussaka (layers of fried eggplant, potato with minced meat and béchamel sauce, cooked in the oven)	8.90€

Ρωτήστε μας για το πιάτο ημέρας

Please ask us for the dish of the day

ΖΥΜΑΡΙΚΑ (ρωτήστε μας για ζυμαρικά χωρίς γλουτένη)

PASTA (ask us for gluten free pasta)

Λιγκουίνι με σάλτσα φρέσκιας τομάτας & μυρωδικά VEG Dai fr	
Linguini with fresh tomato sauce, basil & garlic VEG Dai fr	7.50€
Λιγκουίνι με κοκκινιστό κιμά ραγού VEG Dai fr	
Linguini with minced meat sauce VEG Dai fr	8.90€
Πέννες με κοτόπουλο,μανιτάρια, ντοματίνια,μαντζουράνα & ελαφριά κρέμα	
Pennes with chicken, mushrooms, cherry tomatoes,marjoram & light cream sauce	9.80€

ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ / ON THE GRILL

Σουβλάκι χοιρινό με θυμάρι & ρίγανη, πιτούλες & συνοδευτικό της επιλογής σας	
Pork souvlaki with pita bread and tzatziki	9.50€
Γύρος χοιρινός παραδοσιακός μερίδα με πιτούλα, τζατζίκι & φρέσκιες πατάτες τηγανιτές	
Gyros traditional pork with pita bread, tzatziki & homemade fries	8.90€
Μπριζολάκια χοιρινά με λάδι, λεμόνι & θυμάρι	
Small pork chops with lemon & thyme	9.50€
Σουβλάκι από μπούτι κοτόπουλο με ριγανίτσα, σερβίρεται με πατάτες & πιτούλες	
Chicken souvlaki (chicken leg fillet) with pita bread & tzatziki	9.50€
Φιλέτο κοτόπουλο με βραστά λαχανικά	
Grilled chicken fillet with boiled vegetables	10.00€
Μπιφτέκι μόσχου ζυμωμένο με φρέσκα αρωματικά βότανα	
Grilled meat balls from Greek beef	9.80€
Παϊδάκια αρνίσια με πιτούλες (κιλό)	
Lamb chops with fries (kilo)	38.00€
Παϊδάκια αρνίσια με πιτούλες (μερίδα)	
Lamb chops with fries (portion)	14.50€
Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος (τ-μπόν) γαρνιρισμένη με βραστά λαχανικά ή σπιτικές πατάτες τηγανιτές	
Veal T-bone steak with homemade fries or boiled veggies	16.00€
Μίξ γκριλ για 2 άτομα (μπιφτέκι, φιλέτο κοτόπουλο, παϊδάκια, μπριζολάκια χοιρινά, πανσέτα, λουκάνικο, φρέσκιες πατάτες τηγανιτές)	
Mixed grill for 2 (meat balls, chicken fillet, lamb chops, small pork chops, pancetta, sausage & fresh fries)	25.00€

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEA FOOD

Γαύρος τηγανιτός στη λαδόκολλα	
Fried gavros (anchovies)	7.80€
Σαρδέλες ψητές με λαδολέμονο ριγανάτο & μαϊντανό	
Sardines on the grill	9.50€
Καλαμάρια* τηγανιτά στη λαδόκολλα	
Fried squid*	9.00€
Χταπόδι* στη σχάρα με μηλόξυδο & θυμάρι	
Grilled octopus*	12.00€
Γαρίδες* τηγανιτές	
Fried shrimps*	15.50€
Σολωμός στη σχάρα με βραστά λαχανικά	
Salmon on the grill	14.00€
Τσιπούρα ιχθυοτροφείου στη σχάρα	
Sea bream on the grill	15.00€
Ποικιλία θαλασσινών (Γαρίδες*, καλαμαράκια*, χταπόδι*, μύδια, γαύρος, ταραμοσαλάτα)	
Sea Food Variety (shrimps*, squid*, octopus*, mussels, anchovies, Greek caviar spread)	29.00€
Ψωμί ή πίτα-ελιές	
Bread or pita bread and olives	1.00€

*κατεψυγμένο / frozen • **VEG:** χορτοφαγικό πιάτο /
vegetarian dishes

• **Dai fr:** πιάτα χωρίς γαλακτοκομικά / dairy free dishes

Παρακαλώ ενημερώστε το σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες /

Please inform your waiter for any allergies

ΓΛΥΚΑ-ΠΑΓΩΤΑ / DESSERTS-ICE CREAM

Μπακλαβας / Baklava	5.50€
Σουφλέ σοκολάτας / Chocolate souffle	5.50€
Λέμον πάι / Lemon pie	5.50€
Γιαούρτι με μέλι / Greek yogurt with honey	4.50€
Παγωτό καϊμάκι με γλυκό βύσσινο & καβουρδισμένα αμύγδαλα	
Kaimaki ice cream with sour cherries & caramelized almonds	5.50€
Παγωτό (2 μπάλες) (σοκολάτα, βανίλια, φράουλα, φυστίκι, καϊμάκι)	
Ice cream (2 scoops) (chocolate, vanilla, strawberry, pistachio, kaimaki)	5.00€
Μίλκ σέϊκ (2 μπάλες) / Milk shake (2 ice cream scoops)	6.00€
Γλυκά κουταλιού (σύκο, βύσσινο, περγαμόντο, κυδώνι, σταφύλι)	
Boiled fruits (fig or sour cherry or bergamot or quince or grape)	3.00€

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΒΛΑΣΕΟΠΟΥΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ

Το κατάστημα υπόκειται στις νόμιμες επιβαρύνσεις: Φ.Π.Α 13%-23%, service 13%, Δημ. φόρος 0.5%

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Οι γαρίδες, το χταπόδι και το καλαμάρια είναι κατεψυγμένα. Η φέτα είναι Ελληνική π.ο.π. Το ροκφόρ είναι μπλε τυρί Δανίας και το ζαμπόν είναι ωμοπλάτη. Στις σαλάτες και τα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο. Το λάδι τηγανίσματος είναι αραβοσιτέλαιο.

The shop is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for setting out of any existed complaint. The feta is Greek p.o.p. The shrimps, the octopus, the squids, the mussels are frozen. The roquefort is Danish blue cheese and the ham is pork shoulder.

Le magasin doit disposer des bulletins imprimés, dans une case speciale a cote de la sortie, pour la formulation de toute plainte. La feta est grecque p.o.p. Les crevettes, la pieuvre, et le calmar sont surgelés. Le "roquefort" est du fromage blue Danois est le jambon est de l'épaule.

Das Lokal ist verpflichtet Formulare in einem gesonderten Fach am Ausgang zur Verfügung zu stellen, um gegebenenfalls Beschwerden anzugeben. Feta ist Griechisches p.o.p. Die Meeresfruchte (gamela, Tintenfisch) sind tiefgefroren. Roquefort ist Danischer Blauschimmelkaese. Der Schinken ist aus Vorderschinken.

Λίστα Κρασιών / Wine List

ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ / SPARKLING WINES

Ποτήρι 150ml / Φιάλη
Glass 150ml / Bottle

Bianconero λευκό ή ροζέ, Τσιλιλής 200ml	
Bianconero white or rose, Tsililis 200ml	6.50€
Ποικιλία/Variety: Μοσχάτο Αμβούργου/Muscat of Hamburg	
Προέλευση/Reg: Θεσσαλία/Thessalia	
Moscato d'Asti "Muray", Beppe Marino 750ml	5.50€ 22.00€
Ποικιλία/Variety: Μοσχάτο/Moscato	
Προέλευση/Reg: Πιεμόντε, Ιταλία/Piemonte, Italy	
Amalia Brut, Τσέλεπος/Tselepos 750ml	30.00€
Ποικιλία/Variety: Μοσχοφίλερο/Moschofilero	
Προέλευση/Reg: Μαντινεία/Mantinia	
Ακακίες Sparkling ροζέ, κυρ Γιάννη 750ml	
Akakies, Kir Yianni rose sparkling (750ml)	26.00€
Ποικιλία/Variety: Εινόμαυρο/Xinomavro	
Προέλευση/Reg: π.ο.π. Αμύνταιο/p.d.o. Amyntaion	

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / WHITE WINES (750ml)

Εκεχειρία, Κτήμα Ολυμπία Γής	
Olympia Gis, Ekechiria	4.00€ 16.00€
Ποικιλία/Variety: Μαλαγουζιά, Ασύρτικο/Malagouzia, Asirtiko	
Προέλευση/Reg: Αρχαία Ολυμπία Ηλείας/Ancient Olympia	
Plano Μαλαγουζιά, Κτήμα Τέχνη Οίνου	6.00€ 25.00€
Plano Malagouzia, Wine Art Estate	
Ποικιλία/Variety: Μαλαγουζιά/Malagouzia	
Προέλευση/Reg: Δράμα/Drama	
Blanc, Κτήμα Παπαργυρίου/Papargyriou	6.00€ 25.00€
Ποικιλία/Variety: Μοσχούδι, Ασύρτικο/Moshoudi, Assirtiko	
Προέλευση/Reg: Κορινθία/Corinth	
Σαντορίνη Ασύρτικο, Santo wines	
Santorini, Santo wines	7.00€ 28.00€
Ποικιλία/Variety: Ασύρτικο/Assirtiko	
Προέλευση/Reg: Π.Ο.Π Σαντορίνη/P.D.O. Santorini	
Σαντορίνη/Santorini, Vassaltis	34.00€
Ποικιλία/Variety: Ασύρτικο/Assirtiko	
Προέλευση/Reg: Π.Ο.Π Σαντορίνη/P.D.O. Santorini	
Δάφνιος, Δουλουφάκης/Dafnios, Douloufakis	17.00€
Ποικιλία/Variety: Βιδιανό/Vidianio	
Προέλευση/Reg: ΠΓΕ Κρήτη/PGI Crete	
Ρεσίνα Κεχριμπάρι/Retsina Kehribari 500ml	9.00€
Ποικιλία/Variety: Ροδίτης - Σαββατιανό/Roditis & Savvatiano	
Προέλευση/Reg: Θεσσαλονίκη/Thessaloniki	
Σαββατιανό, Κτήμα Παπαγιαννάκου	
Savvatiano, Papagiannakos Estate	18.00€
Ποικιλία/Variety: Σαββατιανό/Savvatiano	
Προέλευση/Reg: ΠΓΕ Μαρκόπουλο/Attica	
Μαντινεία, Κτήμα Τσέλεπος	
Mantinia, Tselepos Estate	21.00€
Ποικιλία/Variety: Μοσχοφίλερο/Moschofilero	
Προέλευση/Reg: Π.Ο.Π Μαντινεία/P.D.O. Mantinia	
Sauvignon blanc, Κτήμα Γκιούλη	
Giouli Estate, Sauvignon Blanc	17.00€
Ποικιλία/Variety: Sauvignon blanc	
Προέλευση/Reg: ΠΓΕ Πελοπόννησος /P.G.I. Peloponnese	
Thema λευκός, Κτήμα Παυλίδη	
Thema, Pavlidis Estate	26.00€
Ποικιλία/Variety: Sauvignon Blanc, Ασύρτικο/Assirtiko	
Προέλευση/Reg: Δράμα/Drama	
Chardonnay, Κτήμα Κίκονες/Domaine Kikones	27.00€
Ποικιλία/Variety: Chardonnay	
Προέλευση/Reg: Κομοτηνή/Komotini	

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ/ROSE WINES (750ml)

Άδολη γης, Αντωνόπουλου (Ημί-Ξηρος)	
Adoli Gis, Antonopoulos (Off-dry)	24.00€
Ποικιλία/Variety: Cabernet Sauvignon	
Προέλευση/Reg: ΠΓΕ Αχαΐα/p.g.i. Achaia	
Βυσσινόκηπος, Κτήμα Παλυβού	
Vissinokipos, Palivos Estate	5.50€ 22.00€

Ποικιλία/Variety: Αγιωργήτικο/Agiorgitiko

Προέλευση/Reg: Νεμέα/Nemea

Πεταλούδες, Κτήμα Χαρλαύτη	
Petaloudes, Domaine Harlaftis	22.00€
Ποικιλία/Variety: Shiraz	
Προέλευση/Reg: Νεμέα/Nemea	
Idylle D> Achinos, La tour Melas	27.00€
Ποικιλία/Variety: Grenache, Syrah, Αγιωργήτικο/Agiorgitiko	
Προέλευση/Reg: Φθιώτιδα/Fthiotida	

ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ/RED WINES (750ml)

Νεμέα, Κτήμα Γκόφα	
Nemea, Estate Gofas	4.00€ 18.00€
Ποικιλία/Variety: Αγιωργήτικο/Agiorgitiko	
Προέλευση/Reg: Π.Ο.Π Νεμέα/P.D.O. Nemea	
Portes Merlot, Κτήμα Σκούρα	
Portes Merlot, Domaine Skouras	5.50€ 22.00€
Ποικιλία/Variety: Merlot	
Προέλευση/Reg: ΠΓΕ Πελοπόννησος/P.G.I. Peloponnese	
Παράγκα, Κυρ Γιάννης	
Paraga, Kir Yiannis	5.00€ 19.00€
Ποικιλία/Variety: Merlot, Syrah, Εινόμαυρο/Xinomavro	
Προέλευση/Reg: ΠΓΕ Μακεδονία/P.G.I. Macedonia	
Δίλοφος, Κτήμα Τσέλεπος	
Dilofos, Tselepos Estate	28.00€
Ποικιλία/Variety: Cabernet Sauvignon - Merlot	
Προέλευση/Reg: Αρκαδία/Arcadia	
Νάουσα/Naoussa Markovitis	25.00€
Ποικιλία/Variety: Εινόμαυρο/Xinomavro	
Προέλευση/Reg: Π.Ο.Π. Νάουσα/P.D.O. Naoussa	
Γουμένισσα, Κτήμα Χατζηβαρύτη	
Goumenissa, Chatzivaritis Estate	27.00€
Ποικιλία/Variety: Εινόμαυρο, Νεγκόσκα/Xinomavro, Negoska	
Προέλευση/Reg: Π.Ο.Π Γουμένισσα/P.D.O. Goumenissa	
Syrah, Κτήμα Αβαντίς/Avantis Estate	26.00€
Ποικιλία/Variety: Syrah	
Προέλευση/Reg: ΠΓΕ Εύβοια/P.G.I. Evia	
Κτήμα Γεροβασίλειου ερυθρό	
Red, Gerovassiliou Estate	30.00€
Ποικιλία/Variety: Λημνιό/Limnio - Syrah - Merlot	
Προέλευση/Reg: ΠΓΕ Επανομή/P.G.I. Epanomi	
Syrah, Κτήμα Κίκονες/Domaine Kikones	34.00€
Ποικιλία/Variety: Syrah	
Προέλευση/Reg: Κομοτηνή/Komotini	
Μούχταρο, Κτήμα Μουσών	
Mouchtaro, Domaine Mousses	27.00€
Ποικιλία/Variety: Μούχταρο/Mouchtaro	
Προέλευση/Reg: Θήβα/Thiva	

ΓΛΥΚΑ-ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΚΡΑΣΙΑ (750ml)

SWEET WINES (750ml)

Μαυροδάφνη Πατρών, Αμπελώνες Αντωνόπουλου	
Mavrodafni, Adonopoulos	5.00€ 20.00€
Ποικιλία/Variety: Μαυροδάφνη/Mavrodafni	
Προέλευση/Reg: Π.Ο.Π Μαυροδάφνη Πάτρας/P.D.O. Patras	
SAMOS vin doux	3.00€ 21.00€
Ποικιλία/Variety: Μοσχάτο/Moschato	75ml
Προέλευση/Reg: Σάμος/Samos	
Vinsanto 4 ετών, Αργυρός	
Vinsanto 4 years, Estate Argyros	7.00€ 39.00€
Ποικιλία/Variety: Αηδάνι, Αθήρι, Ασύρτικο	75ml
Aidani, Assyrtiko, Athiri	
Προέλευση/Reg: Π.Ο.Π Σαντορίνη/P.D.O. Santorini	

ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΚΑΡΑΦΑ/HOUSE WINES

Καράφα/Carafe 0.5lt	
(λευκό/white, ροζέ/rose, κόκκινο/red, ημίγλυκος/off-dry)	6.00€
Σανγκρία/Sangria (ποτήρι/glass)	4.00€
Σανγκρία/Sangria (Κανάτα/Carafe 1 lt)	21.00€

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Αλφα Lager ποτήρι (0,25 lt)/(0,40 lt) Alfa Greek Lager beer draft (0,25 lt)/(0,40 lt)	3.00/4.00€
Μάμος Pilsner ποτήρι (0,40 lt) Mamos Greek Pilsner beer draft (0,40 lt)	4.50€
Χάινεκεν / Heineken (0,5 lt)	
Άμστελ / Amstel (0,5 lt)	4.00€
Άμστελ Radler (0,5 lt) 2% αλκοόλ Amstel Radler (0,5 lt) 2% alcohol	4.00€
Φίσερ / Fischer (0,5 lt)	4.20€
Φιξ Lager / Fix lager (0,5 lt)	4.00€
Φιξ Μαύρη / Fix Dark (0.33 lt)	4.00€
Μύθος / Mythos (0,5 lt)	4.00€
Κάιζερ / Kaiser (0,5 lt)	4.20€
Άμστελ Free (0,5 lt) (χωρίς αλκοόλ) Amstel Free (0,5 lt) (non-alcohol)	4.00€
Strongbow Μηλίτης / Strongbow Cider (0.33 lt)	4.00€
Αλφα Weiss / Alfa Weiss (0,5 lt)	4.00€

ΜΠΥΡΕΣ Ελληνικών Μικροζυθοποιών BEER Greek Small Brewers (0.5 lt)

Νήσος Pilsner / Nisos Pilsner	6.50€
Άργος Star Lager / Argos Star Lager	4.50€
Βεργίνα Weiss / Vergina Weiss	4.50€
Noctua Ale	7.50€

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ & ΠΟΤΑ TRADITIONAL DRINKGS & SPIRITS

Ούζο ποτήρι / Glass of Ouzo	3.50€
Τσίπουρο ποτήρι / Glass of Tsipouro	3.50€
Ρακί 100ράκι / Raki (100ml)	4.00€
Ρακόμελο 100ράκι / Rakomelo (100ml)	5.00€
Μαστίχα 100ρακι / Mastiha (100ml)	7.00€
Ούζο Πλωμαρίου ή Μίνι (200ml) Ouzo Plomariou or Mini (200ml)	7.80€
Ούζο Βαρβαγιάννη (200ml) μπλε & πράσινο Ouzo Barbagianni (200ml) blue & green	8.80€
Ούζο Πιτσιλαδής / Ouzo Pitsiladis (200ml)	9.00€
Τσίπουρο Γάτσιου / Tsipouro Gatsios (200ml)	7.80€
Τσίπουρο Αποστολάκη (200ml) Tsipouro Apostolakis (200ml)	8.00€
Τσίπουρο Τσιλιλή / Tsipouro Tsililis (200ml)	8.50€
Τσίπουρο Δεκαράκι / Tsipouro Dekaraki (200ml)	8.00€
Τσίπουρο Μπαμπατζίμ (200ml) Tsipouro Babatzim (200ml)	10.00€
Τσίπουρο 100ράκι Τυρνάβου (100ml) Tsipouro from Tirnavos (100ml)	8.00€
Ποτό απλό / Plain alcoholic drinks	6.50€
Ποτό σπέσιαλ, κοκτέιλς Cocktails, special alcoholic drinks	8.00€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ-ΧΥΜΟΙ REFRESHMENTS-JUICES

Αναψυκτικά (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light, Fanta πορτοκάλι, Fanta λεμόνι, Sprite, Soda Water, Tonic Water)	
Refreshments (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light, Fanta orangeade, Fanta lemonade, Sprite, Soda Water, Tonic Water)	2.80€

Νομάδα αναψυκτικό μελιού / Nomada honey soda	3.50€
Κρύο τσάι (λεμόνι ή ροδάκινο) Ice Tea (lemon or peach)	2.80€
Ανθρακούχο νερό (0,33 lt) Sparkling mineral water (0,33 lt)	2.80€
Ανθρακούχο νερό (1 lt) Sparkling mineral water (1 lt)	5.00€
Εμφιαλωμένο Νερό / Mineral water (1 lt)	2.00€
Αμίτα χυμοί (Πορτοκάλι, λεμόνι, μήλο, μπανάνα, ροδάκινο, ανανάς, βύσσινο, κοκτέιλ φρούτων) Αμίτα juices (Orange, lemon, apple, banana, peach, pineapple, sour cherry, fruit cocktails)	3.00€

ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ / FRESH JUICES

Πορτοκάλι / Orange	4.00€
Λεμόνι ή Μήλο ή Μπανάνα Lemon or Apple or Banana	4.50€
Ανάμεικτος / Fruit Cocktail	5.00€

ΚΑΦΕΔΕΣ-ΡΟΦΗΜΑΤΑ COFFEE-BEVERAGES

Ελληνικός / Greek coffee	2.00€
Ελληνικός διπλός / Double greek coffee	3.00€
Εσπρέσσο / Espresso	2.80€
Εσπρέσσο διπλός / Double Espresso	3.80€
Καπουτσίνο / Cappuccino	3.50€
Διπλός Καπουτσίνο / Double Cappuccino	4.50€
Φραπέ - Νες / Frappe - Nescafe	3.00€
Καφές φίλτρου / Filtered Coffee	3.00€
Φρέντο εσπρέσσο / Freddo espresso	3.80€
Φρέντο καπουτσίνο / Freddo cappuccino	4.00€
Τσάι διάφορες γεύσεις (Απλό, λεμόνι, πράσινο, φρούτα του δάσους, γιασεμί, περγαμόντο, τσάι βουνού, χαμομήλι) Tea (Black, lemon, green, forest fruits, jasmine, pergamonto, mountain tea, chamomile)	2.80€

ΓΛΥΚΑ-ΠΑΓΩΤΑ / DESSERTS-ICE CREAM

Μπακλαβάς / Baklava	5.50€
Σουφλέ σοκολάτας / Chocolate souffle	5.50€
Λέμον πάι / Lemon pie	5.50€
Γιαούρτι με μέλι / Greek yogurt with honey	4.50€
Παγωτό καϊμάκι με γλυκό βύσσινο & καβουρδισμένα αμύγδαλα Kaimaki ice cream with sour cherries & caramelized almonds	5.50€
Παγωτό (2 μπάλες) (σοκολάτα, βανίλια, φράουλα, φυστίκι, καϊμάκι) Ice cream (2 scoops) (chocolate, vanilla, strawberry, pistachio, kaimaki)	5.00€
Μίλκ σέϊκ (2 μπάλες) Milk shake (2 ice cream scoops)	6.00€
Γλυκά κουταλιού (σύκο, βύσσινο, περγαμόντο, κυδώνι, σταφύλι) Boiled fruits (fig or sour cherry or bergamot or quince or grape)	3.00€

ΤΟΣΤ / TOAST

Τοστ τυρί / Toasted cheese sandwich	3.00€
Τόστ ζαμπόν τυρί (χοιρινή ωμοπλάτη) Toasted ham & cheese sandwich (pork shoulder)	3.50€

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΒΛΑΣΟΠΟΥΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ

Αδριανού 37Α Μοναστηράκι / 37A, Andrianou str, Monastiraki
Τηλέφωνο κρατήσεων / Reservations: 210 32 12 347
Wifi password: DiaTafta1998
Rate us on Tripadvisor@Dia Tayta

