

Από την θάλασσα

Καλαμαράκια	7.50
Μύδια σαγανάκι	6.40
Γαρίδες σαγανάκι	9.40
Γαρίδες σκάρας	10.10
Γαριδομακαρονάδα	10.50
Μακαρονάδα του ψαρά	10.40

*ρωτήστε μας για επιπλέον φρέσκα ψάρια

Τα κρεατικά

Κοτόπουλο Φλόγα	9.10
(Με κομματάκια κοτόπουλο, μπέικον, μονιτέρια, λευκό κρασί, κρέμα παρμεζάνας)	
Κοτόπουλο φιλέτο σκάρας	7.10
Κεμπάκια πολιτικά	7.10
(Με γιουρτί και σάλτσα ντομάτας)	
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο σκάρας	7.00
Συκώτι μοσχαρίσιο σκάρας	6.70
Μοσχαρίσια μπριζόλα	11.90
Χοιρινή σπαλομπριζόλα	7.20

*ρωτήστε μας για το πιάτο ημέρας

**ρωτήστε μας για γλυκά ημέρας

Ωρα για διάλειμμα.



Δ.: Επτανήσου 18

Πλ. Αγίου Γεωργίου Κυψέλη

E-mail: tosxolarxio@gmail.com

FB: Το Σχολαρχείο της Κυψέλης

ΩΡΑΡΙΟ: 12:00 - 01:00

μεζεδοπωλείο
το σχολαρχείο
της Κυψέλης

μεζεδοπωλείο
το σχολαρχείο
της Κυψέλης

Ωρα για διάλειμμα.



ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

ΩΡΑΡΙΟ: 12:00 - 01:00



Σαλάτες

Ελληνική (Με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, φέτα και ελαιόλαδο πάνω-σε-κριθαροκούλουρα)	5.20
Ντάκος (Με ντομάτα φιλοκομμένη, φέτα, κάρφη, ελιές και ελαιόλαδο πάνω-σε-κριθαροκούλουρα)	4.70
Το Σχολαρχείο (Πολύχρωμη σαλάτα με παραδοσιακό ανθότυρο από την Ανόρο, καρυδόψιχα, αμυγδαλόψιχα, πορτοκάλι και σως μελιού)	6.50
Σαλάτα όσπρια (Με φασόλια, φακές, μωρομάτικα, ντομάτα, κρεμμύδι, φρέσκα μυρωδικά)	5.10
Κοτοσαλάτα (Με αντίβ, σπανάκι, μαρούλι, ντοματίνια, κρουτόν, αβokάντο, κοτόπουλο, παρμεζάνα και σως)	6.50

Μεζέδες

Μπουρεκάκια Μελιτζάνας (Με μελιτζάνα, μπέικον, γραβιέρα Κρήτης και κρασί)	5.10
Όμελέτα (Με Λουκάνικο, πατάτες, φρέσκα μυρωδικά και τυρί)	4.90
Όμελέτα με παστουρμά (Με παραδοσιακό παστουρμά από την Δράμα, πατάτες, αυγό, φέτα, φρέσκα μυρωδικά)	4.90
Λαχανικά Σχάρας (Λαχανικά με καλούμι και καραμελωμένο βολσάμικο)	5.20
Μελιτζανοσαλάτα	4.10
Φάβα Σαντορίνης (Με φιλοκομμένο κρεμμύδι, κάρφη και ελαιόλαδο)	3.50
Γαύρος μαρινάτος	3.50
Χταπόδι ξιδάτο	8.70
Τζατζίκι	3.80
Μανιτάρια (Με σως ροκφόρ ή σως παρμεζάνα)	5.50
Μανιτάρια πλευρώτους σχάρας (Με βολσάμικο κρέμα)	4.90
Πατάτες τηγανιτές (Κομμένες στο χέρι, αλάτι, ρίγανη)	3.10
Πίτα ημέρας	3.50
Κολοκυθοκεφτέδες (Με σως γιαούρτι)	4.90
Λουκάνικο Χωριάτικο Τρικάλων Σχάρας	5.10
Κεφτεδάκια (Με αύζο, δυόσμο και σως γιαούρτι ή σάλτσα ντομάτας)	5.20

Τυριά

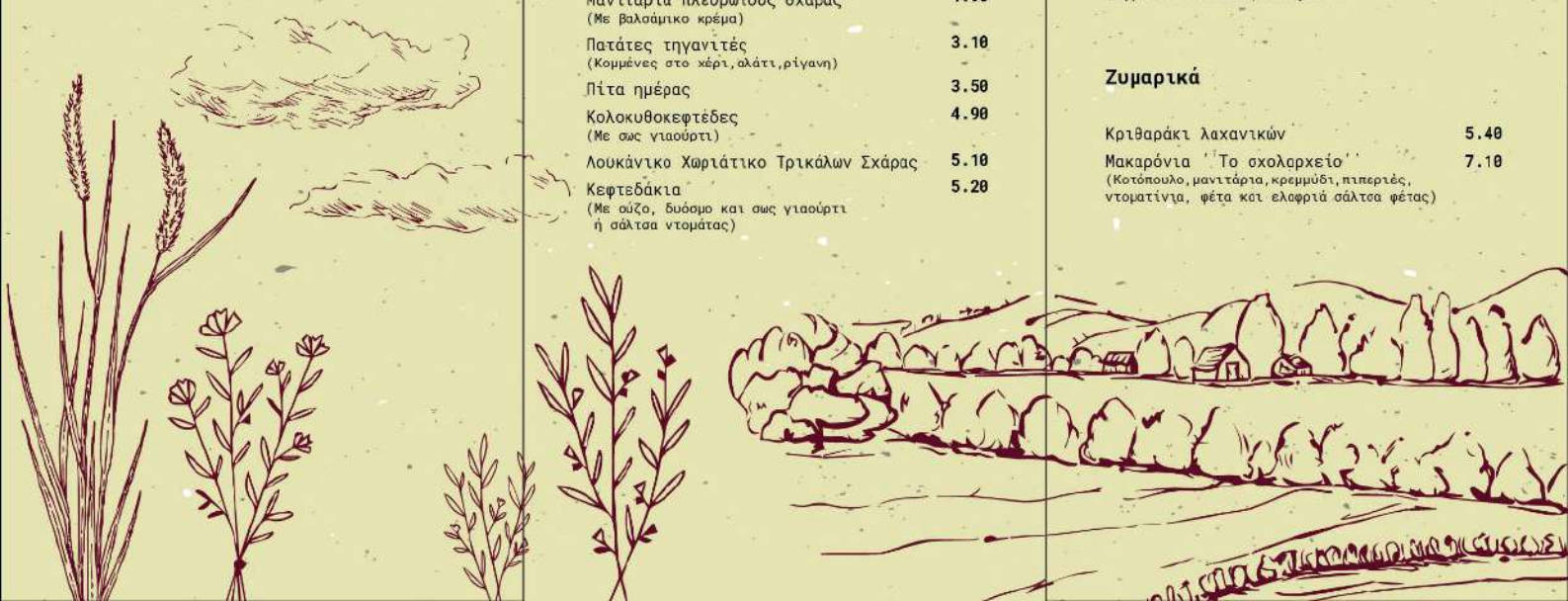
Γραβιέρα Κρήτης (Με κριτοίνια και καρυδόψιχα)	5.10
Φέτα λαδορίγανη	3.10
Φέτα σε φύλλο κρούστας	5.10
Τυροκαυτερή (Μείγμα τυριών με ψημένη ψίχα καυτερής πιπεριάς)	4.50
Φέτα μπουγιούρντι (Με πιπεριές και καυτερή σάλτσα ντομάτας)	4.80
Ταλαγάνι (Με οπιτική μαρμελάδα-μομάτας)	5.90

Τηγανιές

Τηγανιά κοτόπουλο	5.80
Τηγανιά χοιρινή	
Τηγανιά συκώτι μοσχάρισιο	

Ζυμαρικά

Κριθαράκι λαχανικών	5.40
Μακαρόνια 'Το σχολαρχείο' (Κοτόπουλο, μανιτάρια, κρεμμύδι, πιπεριές, ντοματίνια, φέτα και ελαφριά σάλτσα φέτας)	7.10



From the sea

Kalamarakia	7.50
Deep fried mussels on cheese	6.40
Fried shrimp	9.40
Grill shrimps	10.10
Caridomakaronada	10.50
Fisherman's spaghetti	10.40

* ask us for extra fresh fish

The meat

Chicken Flame	9.10
(With chicken pieces, bacon, mushrooms, white wine, parmesan cream)	
Chicken fillet of grill	7.10
Political dice	7.10
(With yoghurt and tomato sauce)	
Beefsteak grilled beef	7.00
Liver grilled liver	6.70
Beef steak	11.90
Pork spatula	7.20

*ask us about our dish of the day
**ask us about our dessert of the day

Times for a break.



A.: Eptanisou 18
St. George's Square, Kipseli
E-mail: tosxolarxio@gmail.com
FB: To Scholarcheio tis Kipselis

WORK HOURS: 12:00 - 01:00

μεζεδοπωλείο
το σχολαρχείο
της Κυψέλης

μεζεδοπωλείο
το σχολαρχείο
της Κυψέλης

Time for a break.



PRICELIST

WORK HOURS: 12:00 - 01:00



Salads

Greek (With tomato, cucumber, pepper, onion, feta cheese, capers, olives, olive oil, oregano)	5.20
Dakos (With chopped tomatoes, slice, capers, olives, and olive oil on barley)	4.70
To Scholarcheio (Multicolored salad with traditional anthotyro from Andros, walnuts, almonds, orange and honey)	6.50
Legume salad (With beans, lentils, blackcurrants, tomatoes, onion, fresh herbs)	5.10
Chicken salad (With andiv, spinach, lettuce, cherry tomatoes, croutons, avocados, chicken, parmesan and sauce)	6.50

Mezedes

Eggplants (With eggplant, bacon, greek cheese and wine)	5.10
Omelette (With sausage, potatoes, fresh herbs and cheese)	4.90
Omelette with pastourma (With traditional pastourmas from Drama, potatoes, egg, feta, fresh herbs)	4.90
Grilled vegetables (Vegetables with haloumi and caramelized balsamic)	5.20
Eggplant Salad	4.10
Santorini Fava (With chopped onion, capers and olive oil)	3.50
Marinated Anchovy	3.50
Octopus in vinegar	8.70
Tzatziki	3.80
Mushrooms (With Roquefort sauce or parmesan cheese sauce)	5.50
Mushrooms of plenty of grill (With balsamic cream)	4.90
Fries (Cut by hand, salt, oregano)	3.10
Pita of the day	3.50
Zucchini balls (With yoghurt)	4.90
Sausage of Trikala Grilled	5.10
Meatballs (With ouzo, mint and yogurt or tomato sauce)	5.20

Cheeses

Graviera of Crete (With ribbons and walnuts)	5.10
Slice of oil	3.10
Slice of crust leaf	5.10
Cheesecake (Mix of cheeses with baked hot peppercorn)	4.50
Fagi bougiourdi (With peppers and hot tomato sauce)	4.80
Talagani (With homemade tomato jam)	5.90

Tigania

Tigania with chicken	5.80
Tigania with pork	
Tigania with beef liver	

Pasta

Vegetable barley	5.40
Pasta to Scholarcheion (Chicken, mushrooms, onion, peppers, tomato, feta cheese and light feta cheese sauce)	7.10

