

MENΟΥ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ/APPETIZERS

Τζατζίκι 4,00

Tzatziki

Μελιτζανοσαλάτα 5,00

Aubergine salad

Φρέσκιες πατάτες τηγανιτές 4,00

Fresh fried potatoes

**Φέτα «fest», παναρισμένη σε σουσάμι και φιστίκι με μέλι και ξύδι
μπαλσάμικο 8,50**

Feta "fest", pan fried feta cheese encrusted in sesame and Aegina's pistachio with honey and balsamic dressing

Ταλαγάνι σχάρας με μαρμελάδα ντομάτας 7,00

Grilled Talagani cheese with tomato jam

Μελιτζάνα "Ιμάμ", κασικίσια κρέμα τυριού και λάδι βασιλικού 9,00

Aubergine "Imam" (tomato-onion-garlic), goat cheese cream and basil oil

Κολοκυθοτυρόπιτα με μυρωδικά 7,00

Zucchini pie with feta cheese and herbs

Παστουρμαδοπιτάκια με κασέρι, σάλτσα ντομάτας και γιαούρτι 8,00

"Pastourmas" pie (cured meat) with kaseri cheese, tomato sauce and yogurt

Φάβα με απάκι και καραμελωμένα κρεμμύδια 9,00

Fava puree with apaki (smoked pork) and caramelized onions

Κεφτεδάκια κλασικά με πατάτες τηγανιτές 8,00

Meatballs with fresh fried potatoes

**Πίτα "Κάππος έτσι", ανοιχτή τραγανή πίτα με κρέμα φέτας, αρωματικό κιμά,
ξερό κρεμμύδι και μαϊντανό 9,00**

"Kapposetsi" open pie, flat bread with aromatic mincemeat, Feta cream, onion and parsley

Ψωμί Μεριδα/Άτομο 1,00

Bread per person

Ελαιόλαδο 50 ml 1,50

Olive oil 50 ml

ΣΑΛΑΤΕΣ/SALADS

**“Κάππος έτσι”με μαρούλι, λάχανο, ξινόμηλο, κάσιους ,μουστάρδα, μέλι και
μηλόξυδο σος 9,00**

"Kapposetsi" with shredded cabbage, lettuce, green apple, cashews and mustard, cider vinegar-honey dressing

Χωριάτικη Ελληνική σαλάτα 7,00

Greek salad

**Πράσινη σαλάτα με φλοιδες γραβιέρας, σκορδάτα κρουτόν ,φιστίκια
Αιγίνης και vinaigrette μπέικον 8,50**

Green salad with graviera flakes, garlic croutons , Aegina's pistachio and bacon vinaigrette

Ντοματίνια ,Γαλένι Κρήτης , παξιμάδι λαδιού , ρόκα και λάδι βασιλικού

Tomato cherry, Galeni cream cheese, rusk, arugula and basil oil 8,50

Βραστή σαλάτα εποχής 7,00

Boiled green vegetables salad

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ/ SEAFOOD

Ταραμοσαλάτα 5,00

Fish roe salad

Γαύρος μαρινάτος , πιπεριά φλωρίνης και μυρωδικά 7,50

Marinated anchovies, red pepper and herbs

Λαβράκι φιλέτο σωτέ με τσιγαριαστά χόρτα εποχής και λαδολέμονο 18,00

Sea bass fillet and greens "tsigariasta" with tomato, garlic and olive oil-lemon dressing

Χταπόδι φούρνου ψημένο σε ελαιόλαδο και μυρωδικά με σκορδαλιά από μαυρομάτικα φασόλια και κρεμμύδι τουρσί 14,00

Octopus confit , garlic sauce with black-eyed beans and pickled onion

***Γαριδομακαρονάδα με μαϊντανό, σκόρδο και σάλτσα ντομάτας 14,00**

Spaghetti with shrimps, parsley, garlic and tomato sauce

***Καλαμάρι τηγανιτό 10,00**

Fried Calamari (squid)

***Καλαμάρι σχάρας με σαλάτα πλιγούρι, ντομάτα, φέτα, κρεμμύδι και μαϊντανό 14,00**

Whole grilled calamari (squid) and bulgur salad with tomato, feta cheese, onion and parsley

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ/MAINCOURSES

Σπαγγέτι με πέστο φιστικιού 10,00

Spaghetti with pistachio pesto

Ριζότο με μανιτάρια και λάδι τρούφας 12,00

Risotto with mushrooms and truffle oil

Κοτόπουλο σνίτσελ με κρέμα γραβιέρας , μπέικον και πατάτες τηγανιτές

Pan fried chicken escallop encrusted in breadcrumbs with graviera cheese cream, bacon and fresh fried potatoes **11,00**

Ελληνικό Burger με μοσχαρίσιο μπιφτέκι , σιρόπι πιπεριάς , ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, αγγουράκι τουρσί και σως φέτας 11,00

Greek beef burger , pepper syrup , tomato, caramelized onions, pickled cucumber and feta cheese sauce

Καραμελωμένα πανσετάκια και σαλάτα coleslaw 9,00

Caramelized pork belly and coleslaw salad

Φιλέτο κοτόπουλο μπούτι με πατάτες τηγανιτές 8,50

Chicken fillet leg with fresh fried potatoes

Χοιρινά μπριζολάκια κόντρα με λαδολέμονο μουστάρδας και πατάτες τηγανιτές **8,00**

Pork sirloin chops with mustard-lemon dressing and fresh fried potatoes

Κεμπάπ γιαουρτλού (κιμά από μοσχάρι, αρνί και χοιρινό) με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας **10,00**

Giaourtlou kebab (minced beef, lamb and pork) with yogurt and fresh tomato sauce

Χοιρίνη σπαλομπριζόλα με πατάτες τηγανιτές

Pork chop with fresh fried potatoes **11,00**

Μοσχαρίσια μπριζολάκια με πουρέ γλυκοπατάτας, μανιτάρτια με σκόρδο, θυμάρι και αρωματικό λάδι με βότανα **13,00**

Beef chops with sweet potato puree ,mushrooms with garlic,thyme and herbs oil

Πικάνια Angus (+/- 380 γρ) και baby τηγανιτές πατάτες **30,00**

Beef Picanha (+/- 380gr) with fried baby potatoes

Rib eye μπριζόλα (+/- 300 γρ) και baby τηγανιτές πατάτες **33,00**

Rib eye steak (+/- 300 gr) and fried baby potatoes

ΓΛΥΚΑ/DESSERTS

Τηγανιτό Σαραγλί με φιστίκι Αιγίνης και παγωτό Φιστίκι **9,00**

Fried "Saragli" with Aegina's Pistachio and pistachio ice cream

Εκμέκ με τσουρέκι, κρέμα βανίλιας αρωματισμένη με tonka ,σαντιγί και αμύγδαλα **8,00**

Ekmek with tsourekli sweet bread , vanilla cream with tonka beans, whipped cream and almonds

Ναμελάκα σοκολάτας γάλακτος, κραμπλ σοκολάτας και σάλτσα με φρούτα του δάσους

Milk chocolate cream, chocolate crumble and fruit of forest sauce **8,50**

Καφέδες / Coffees

Εσπρέσσο / Espresso **3,00**

Ελληνικός / Greekcoffee **2,50**

Τσάι / TeaLipton**2,00**

Εμφιαλωμένα Κρασιά / Bottled Wines

ΛΕΥΚΑ 750 ml - WHITE 750 ml

Chardonnay, Κτήμα Γεροβασιλείου, Π.Γ.Ε, Θεσσαλονίκη 40€

Chardonnay ,Ktima Gerovasilou, Thessaloniki, Chardonnay

Κτήμα Άλφα, Π.Ο.Π Αμύνταιο, Φλώρινα, Μαλαγουζιά 32€

Ktima Alfa, Florina , Malagouzia

Κτήμα Βιβλία Χώρα , ΠΓΕ Παγγαίο Όρος , Καβάλα, Sauvignon Blanc –Ασύρτικο 30€

Ktima Vivlia Chora, Kavala, Sauvignon Blanc- Asirtiko

Symposium , Κτήμα Μπίζιος , ΠΓΕ Πελοπόννησος, Μοσχοφίλερο 22€
Symposium, KtimaBizios, Peloponnisos, Mosxofilero

Kastropolitia, Κτήμα Τσιμπίδη, Π.Γ.Ε Πελοπόννησος, Μονεμβασιά-Ροδίτης 20€

Kastopolitia, Ktima Tsibidi, Peloponnisos, Monemvasia-Roditis

ΕΡΥΘΡΑ 750 ml - RED 750 ml

Κτήμα Βιβλία Χώρα, ΠΓΕ Παγγαίο Όρος, Καβάλα, Cabernet Sauvignon –Merlot 38€

Ktima Vivlia Chora ,Kavala, Cabernet Sauvignon –Merlot

Ξινόμαυρο, Κτήμα Άλφα, Π.Ο.Π Αμύνταιο, Φλώρινα, Ξινόμαυρο 30€

Ktima Alfa, Florina, Xinomavro

Νεμέα, Κτήμα Μπίζιος, Π.Ο.Π Νεμέα, Πελοπόννησος, Αγιωργίτικο,(βιολογ.καλλιέργειας) 25€

Nemea, Ktima Bizios, Peloponnisos, Agiorgitiko (organic farming)

Kastropolitia, Κτήμα Τσιμπίδη, Π.Γ.Ε Πελοπόννησος, Αγιωργίτικο 20€

Kastropolitia, Ktima Tsibidi, Peloponnisos, Agiorgitiko

POZE 750 ml- ROZE 750 ml

Πέπλο, Κτήμα Σκούρας, Π.Γ.Ε Πελοπόννησος, Αγιωργίτικο, Syrah, Μαυροφίλερο 32€

Peplo, Ktima Skouras, Peloponnisos, Agiorgitiko, Syrah, Mavrofilero

Ακακίες, Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Π.Ο.Π Αμύνταιο, Μακεδονία, Ξινόμαυρο 24€

Akakies, Ktima Kyr-Gianni, Macedonia, Xinomavro

Ρουσάλα, Κτήμα Μπίζιος, ΠΓΕ Νεμέα, Πελοπόννησος, Αγιωργίτικο, (βιολογ. καλλιέργειας) 22€

Rousala, Ktima Bizios, Peloponnisos, Agiorgitiko (organic farming)

Αστερόπη, Κτήμα Δέμου, Π.Γ.Ε, Αρκαδία, Μοσχοφίλερο 20€

Asteropi, Ktima Demou, Arkadia, Mosxofilero

Ανοιξιάτικο, Κτήμα Γατσινός, Νεμέα,

Πελεπόννησος, Αγιωργίτικο (Ημίγλυκο κρασί) 22€

Anixiatiko, Ktima Gatsinos, Nemea, Peloponnisos

Agiorgitiko (semi-sweet wine)

ΠΟΤΗΡΙ ΚΡΑΣΙ-GLASS WINE

ΛΕΥΚΟ / WHITE

Kastropolitia, Κτήμα Τσιμπίδη, Π.Γ.Ε Πελοπόννησος, Μονεμβασία-Ροδίτης 4,50€

Kastopolitia, Ktima Tsibidi, Peloponnisos, Monemvasia-Roditis

ΕΡΥΘΡΟ / RED

Kastropolitia, Κτήμα Τσιμπίδη, Π.Γ.Ε Πελοπόννησος, Αγιωργίτικο 4,50€

Kastropolitia, Ktima Tsibidi, Peloponnisos, Agiorgitiko

POZE / ROSE

Αστερόπη, Κτήμα Δέμου , Π.Γ.Ε , Αρκαδία, Μοσχοφίλερο 5,00€

Asteropi, Ktima Demou, Arkadia, Mosxofilero

Ανοιξιάτικο, Κτήμα Γατσινός, Νεμέα, Πελοπόννησος , Αγιωργίτικο (Ημίγλυκο) 5,00€

Anixiatiko, Ktima Gatsinos, Nemea, Peloponnisos, Agiorgitiko (semi-sweet wine)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ –DIGESTIVEΚΡΑΣΙΑ /GRAPPA /ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ (Ποτήρι/ Glass)

Μανιφέστο Grego, Κτήμα Αποστολάκη, Παλαιωμένο Τσίπουρο, Θεσσαλίας 8€

Manifesto Grego, Ktima Apostolaki, Aged grape distillate, Thessalias

Vin Doux, ΕΟΣ Σάμου, Π.Ο.Π Σάμος, Μοσχάτο λευκό (Γλυκόκρασι) 5€

Vin Doux , Samos, Muscat Samos white (sweet wine)

Methexis Απόσταγμα, Κτήμα Λαζαρίδη, Δράμα, Chardonnay 6€

Methexis Distillate, Ktima Lazaridi, Drama, Chardonnay

Κρασί χύμα / House Wine

1/2 lt Λευκό-Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου / 1/2 lt carafe White- Muscat Black Tirnavos
5,00

1/2 lt Ερυθρό-Πορφυρό Τυρνάβου / 1/2 lt carafe Red –Porfiros Tirnavos **5,00**

1/2 lt Ροζέ-Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου / 1/2 lt Rose-Muscat Black Tirnavos **5,00**

1/2 lt Ρετσίνα Κεχριμπάρι-Ροδίτης Αμύνταιο / 1/2 Retsina Kexribari Rodotis, Amidaio
7,00

Αναψυκτικά / Soft Drinks

Νερό 1lt / Mineral Water 1lt **1,20**

Νερό ½ lt / Mineral Water ½ lt **0,50**

Ξυνό Νερό Φλώρινας Φυσικώς Ανθρακούχο 750 ml /Carbonated Natural water 750 ml **4,00**

Coca cola 250ml **2,20**

Coca cola light 250ml **2,20**

Coca cola Zero 250 ml **2,20**

Sprite 250ml **2,20**

Fanta λεμόνι 250 ml/ Fanta lemon 250ml **2,20**

Fanta πορτοκαλάδα 250ml / Fanta orange 250 ml **2,20**

Fantaπορτοκαλάδαχωρίςανθρακικό 250 ml **2,20**

Fanta orangenon carbonated 250ml **2,20**

Σόδα 250 ml / Club soda 250ml **2,20**

Σουρωτή 250 ml / Souroti sparkling water 250ml **2,20**

Μπύρες / Beers 500ml

Fix **3,50**

Alfa **3,50**

Kaizer **4,00**

Mamos **4,00**

Heineken **3,50**

Fischer **4,00**

Amstel **3,50**

Amstel alcohol free **3,50**

Ούζο-Τσίπουρο / Ouzo - Tsipouro

ΟύζοΜίνι 200 ml / Ouzo Mini 200 ml **9,00**

ΟύζοΠλωμάρι 200 ml / Ouzo Plomari 200 ml **9,00**

Ούζο Βαρβαγιάννη 200 ml (πράσινο) /Ouzo Varvagianni 200 ml **9,50**

Ούζο Καζανιστό 200 ml /Ouzo Kazanisto 200 ml **10,00**

Τσίπουρο Μπαμπατζίμ 200 ml /Tsipouro Babatzim 200 ml **10,00**

Τσίπουρο Τσιλιλή 200 ml / TsipouroTsilili 200 ml **9,50**

Τσίπουρο Αποστολάκη 200 ml /TsipouroApostolaki 200 ml **9,50**

Τσίπουρο Ηδωνικό 200 ml /TsipouroIdoniko 200 ml **10,00**

Τσίπουρο Αγιονέρι 200 ml / Tsipouro Agioneri 200 ml **12,00**

Menu

Vegetarian (VE) – Vegan (VG)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ/APPETIZERS

Τζατζίκι 4,00 VE

Tzatziki

Μελιτζανοσαλάτα 5,00 VG

Aubergine salad

Φρέσκιες πατάτες τηγανιτές 4,00 VG

Fresh fried potatoes

**Φέτα «fest», παναρισμένη σε σουσάμι και φιστίκι με μέλι και ξύδι 8,50 VE
μπαλσάμικο**

Feta "fest", pan fried feta cheese encrusted in sesame and Aegina's pistachio with honey and balsamic dressing

Ταλαγάνι σχάρας με μαρμελάδα ντομάτας 7,00 VE

Grilled Talagani cheese with tomato jam

Μελιτζάνα "Ιμάμ", κατσικίσια κρέμα τυριού και λάδι βασιλικού 9,00 VE

Aubergine "Imam" (tomato-onion-garlic sauce), goat cheese cream and basil oil

Κολοκυθόπιτα με μυρωδικά 7,50 VG

Zucchini pie with herbs

Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια 6,00 VG

Fava puree with caramelized onions

Ψωμί Μερίδα/Άτομο 1,00

Bread per person

Ελαιόλαδο 50 ml 1,50

ΣΑΛΑΤΕΣ/SALADS

“Κάππος έτσι” με μαρούλι, λάχανο, ξινόμηλο, κάσιους ,μουστάρδα, σιρόπι αγάυης και μηλόξυδο σος 9,00 VG

"Kapposetsi" with shredded cabbage, lettuce, green apple, cashews and mustard, cider vinegar-agave syrup dressing

Χωριάτικη Ελληνική σαλάτα 1 7,00 VE

Greek salad 1 (feta cheese)

Πράσινη σαλάτα με φλοιίδες γραβιέρας 1, σκορδάτα κρουτόν ,φιστίκια Αιγίνης και vinaigrette με ξύδι μπαλσάμικο και σιρόπι αγάυης 8,50 VE

Green salad with graviera flakes 1, garlic croutons , Aegina's pistachio and vinaigrette sauce with agave syrup

Ντοματίνια ,Γαλένι Κρήτης , παξιμάδι λαδιού , ρόκα και λάδι βασιλικού 8,50

Tomato cherry, Galeni cream cheese, rusk, arugula and basil oil VE

Βραστή σαλάτα εποχής 7,00 VG

Boiled green vegetables salad

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ/MAINCOURSES

Σπαγγέτι με πέστο φιστικιού 10,00 VG

Spaghetti with pistachio pesto

Ριζότο με μανιτάρια ,λάδι τρούφας , βούτυρο καρύδας και vegan “παρμεζάνα” με κάσιους, διατροφική μαγιά και σκόρδο 12,00 VG

Risotto with mushrooms, truffle oil, coconut butter and vegan “parmesan” with cashews, nutritional yeast and garlic

Burger με μπιφτέκι λαχανικών , σιρόπι πιπεριάς , ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, αγγουράκι τουρσί και vegan μαγιονέζα 11,00 VG

Vegetables burger , pepper syrup , tomato, caramelized onions, pickled cucumber and vegan mayo sauce

VE Για γαλακτοωοφάγους-χορτοφάγους(ono-lacto vegetarian): δεν περιέχει κρέας ή ψάρι αλλά πιθανόν να περιέχει αυγά ή γαλακτοκομικά προϊόντα- It does not contain meat or fish but may contain eggs or dairy products

VG Για αυστηρά χορτοφάγους : δεν περιέχει καθόλου ζωικά προϊόντα- It does not contain any animal products

1 Το ζωικής προέλευσης τυρί μπορεί να αντικατασταθεί με vegan λευκό τυρί

The cheese of animal origin can be replaced with vegan white cheese