

ТАВЕРНА

ópen

να χεις

Ορεκτικά



Η αρχή είναι το ήμισυ του παντός!
Επιλέξτε ανάμεσα σε δεκάδες ορεκτικά
και θέστε τις σωστές βάσεις για το τραπέζι σας!

	€
Ψωμί (το άτομο)	<u>0.70</u>
Πατάτα φούρνου γεμιστή (με τυριά και μπέικον)	<u>3.80</u>
Μελιτζάνα ψημένη (στη σχάρα με τρυμμένο τυρί)	<u>3.80</u>
Ψητά λαχανικά στη σχάρα με σως βαλσαμικού	<u>6.00</u>
Συνοισαμένια φέτα με μέλι και σως βαλσαμικού	<u>4.00</u>
Κασεροκροκέτες (φτιαγμένες από τα χεράκια μας)	<u>3.80</u>
Τυροκροκέτες	<u>3.80</u>
Καιτερές κασεροκροκέτες (με τοίχι)	<u>3.80</u>
Χειροποίητες Φλογέρες	<u>3.80</u>
(Φύλλο με γέμιση τυριών και αληθαντικών)	
Ποικιλία από κροκέτες	<u>6.00</u>
(όπιες οι κροκετούλες σε ένα πιάτο)	
Μπουγιουρντί	<u>3.80</u>
(Φέτα καυτερή πιπεριά Γκούντα ντοματούλα)	
Φέτα τυρί	<u>3.00</u>
Κεφαλοτύρι σχάρας	<u>3.50</u>
Κεφαλοτύρι σαγανάκι	<u>3.80</u>
Καυτερή πιπεριά	<u>1.30</u>
Πιπεριά Φλωρίνης γεμιστή (με τυρί)	<u>3.80</u>
Πιπεριά Φλωρίνης απλή	<u>3.00</u>
Πατάτες τηγανιτές	<u>3.00</u>
Κολοκυθάκια τηγανιτά (φρεσκοκομμένα)	<u>3.80</u>
Κολοκυθοκεφτέδες (σπιτικά)	<u>3.80</u>
Μανιτάρια πλευρώτους (σχάρας)	<u>4.80</u>
Μανιτάρια ala crème	<u>3.80</u>
Μανιτάρι γεμιστό (με διάφορα τυριά και σως λεμονιού)	<u>3.80</u>
Πιπεριές τηγανιτές με σάλτσα ντομάτας	<u>3.80</u>





Σαλάτες

παθημέρινδ διατήγουμε προσεκτικά, τα πιο φρέσκα οπωροκηπευτικά!
Τα πίνενομε και τα κόβουμε ένα-ένα. Χρηματοποιούμε εξαιρετικό[€]
παρθένο είδαισθαδο! Η σαλάτα μας θέλουμε να θυμίζει αυτή του σπιτουό σας...

Θρεξη να' κεις

(Μαρούλι, οπανάκι τρυφερό, λιαστή ντομάτα,
ψητό μπέικον, οουσάμι, σως μελιού και τριψμένο καρύδι)

600

Tou Chef

(με σαγγουράκι, ντομάτα, κρεμμύδι, καλαμπόκι
dressing, αυγό, ζαμπόν, κασέρι, μαρούλι)

600

Πράσινη (με τόνο & καλαμπόκι)

T., Καλής (κινέζικο πάχανο, μέντιτοι, ντομάτα, οουσάμι
τριψμένο τυράκι, σταφίδες και σως βατοσάμικο)

600

Caesars (μαρούλι, ψημένο κοτοπουλάκι, καλαμπόκι
κρουτόν και σως ceasars)

650

Πανδαισία (μαρούλι, baby ρόκα, σωταρισμένα πλαχανικά
τριψμένο τυράκι, βινεγκρε πορτοκαλιού)

600

Ρώσικη χειροποίητη

Τζατζίκι

300

Χτυππτή

300

Ταραμοσαλάτα

300

Καβουροσαλάτα

350

Μελιτζανοσαλάτα (παραδοσιακή)

300

Χόρτα (αντίδια)

320

Μπρόκολο

320

Κουνουπίδι

350

Παντζαροσαλάτα

380

Ποικιλία από βραστές σαλάτες

600

Σαλάτα χωριάπικη

450

Αγγουροντομάτα

350

Πικάντικη (πολίτικη)

350

Μαρούλι (με φρέσκο κρεμμυδάκι και άνηθο)

350

Καροτοσαλάτα

350

Πιπεροσαλάτα (με ψιλοκομένες πολύχρωμες πιπεριές,
φρ.κρεμμυδάκι και τριψμένο τυράκι)

350

Πολύχρωμη σαλάτα εποχής

500

(πευκό, κόκκινο πάχανο, καρότο, μαρούλι, σως πιεμονιού)

Μαρούλι- Ρόκα (με κρουτόν, παρμεζάνα, μπατοσάμικο)

500

Τηγανητά & Μαγειρευτά



	€
Σνίτσελι χοιρινό	<u>6.00</u>
Σνίτσελι κότα	<u>6.00</u>
Φρέσκια συκωταριά αρνίσια τηγανητή	<u>7.00</u>
Τηγανιά απλή (πλαδολέμονο)	<u>6.50</u>
Τηγανιά πικάντική (με πιπεριά καυτερή ντοματούλια και σόγια σώς)	<u>7.00</u>
Τηγανιά του χασάπη (τηγανιά με κόκκαλο)	<u>7.00</u>
Μπεκρή μεζέ με κοτόπουλο ή χοιρινό (μαγειρευμένο σε κρασί)	<u>7.00</u>
Κοτόπουλο γεμιστό σε πήλινο (συνοδευμένο με κρέμα τυριών και πατατούλες)	<u>7.00</u>
Σουτζουκάνια σμυρναίκα	<u>6.50</u>
Σουτζουκάνια Βολιώτικα (τυλιχτά με μελιτζάνα)	<u>7.00</u>
Sauce Moustárdaς (extra χρέωση)	<u>1.00</u>
A la Crème (extra χρέωση)	<u>1.00</u>
Demi Glace (extra χρέωση)	<u>1.00</u>

*Όλα τα κρέατα συνοδεύονται και με σάλτσες



Θαλλασινά



Ωρα για Ψαράκι! Επιπλέξτε το θαλλασινό της αρεσκείας σας
και συνδυάστε το με ουζάκι, τσίπουρο ή κρασάκι!

	€
Μπακαλιάρος σκορδαλιά	<u>6.00</u>
Χταπόδι* σχάρας με συνοδεία ψητής ντοματούλιας	<u>7.80</u>
Καλαμάρι* τηγανιτό	<u>6.00</u>
Καλαμάρι* σχάρας	<u>7.50</u>
Καλαμάρι γεμιστό με τυράκι και ντοματούλια*	<u>8.50</u>
Γαρίδες* τηγανιτές	<u>8.50</u>
Γαρίδες* σαγανάκι, σχάρας	<u>8.90</u>
Γαριδομακαρονάδα	<u>10.00</u>
Σαρδέλια σχάρας	<u>5.00</u>
Γαύρο τηγανητό	<u>5.00</u>
Κουτσομούρα	<u> </u>
Αθερίνα	<u> </u>

Μεζέδες για ούζο

Ούζο χωρίς μεζέ, γίνεται; Δε γίνεται!

Σκουμπρί καπνιστό σχάρας	<u>4.50</u>
Αντζούγιες	<u>3.50</u>
Τσιροσαλάτα	<u>3.50</u>
Ορντέβρ μεσαίο, για τσιπουράκι	<u>6.00</u>
Ορντέβρ μεγάλο, για τσιπουράκι	<u>10.00</u>



Κρεατικά



Με μεράκι και αγάπη από το κρεωποίειο μας, απευθείας στο τραπέζι σας! Δεκτέσσες τώρα επιλέγουμε τα καλύτερα κρεατικά και τα ψήνουμε σαίε να σας σερβίρουμε όπι πιο εκπεκτό. Επιλέξτε ανάμεσα σε παραδοσιακή μπριζόλη φιλέτα, σπιτικά μπιφτέκια ή σουτζουκάκια! Ήτι και αν επιλέξετε ένα είναι σίγουρο: «Έχετε κάνει την καλύτερη επιλογή!»

	€
Γύρος πολίτικος (χειροποίητος)	<u>6.80</u>
Τηγανάκι (ψαρονέφρι με κρέμα τυριών, σερβίρισμένο με κύβους πατατούλας)	<u>8.90</u>
Ολόφρεσκο Συκώτι μοσχαρίσιο σχάρας (με σωταρισμένα κρεμμύδια και μανιτάρια)	<u>6.50</u>
Παντσέτα χοιρινή	<u>6.00</u>
Μπριζόλα χοιρινή	<u>6.00</u>
Μπριζόλα μοσχαρίσια (σπαλομπριζόλα)	<u>8.00</u>
Φιλέτο κότας (σχάρας)	<u>6.00</u>
Λαζανάκικο χωριάτικο (χειροποίητο από το κρεωποίειο μας)	<u>6.00</u>
Παιδάκια αρνίσια	<u>7.00</u>
Ψαρονέφρι (σχάρας, χοιρινό)	<u>8.00</u>
Σουβλάκι χοιρινό	<u>6.00</u>
Σουβλάκι κότας	<u>6.00</u>
Σουτζουκάκια (σχάρας)	<u>6.00</u>
Σουτζουκάκια γιαουρτιλού (σε πίτα με γιαούρτι και σάλτσα)	<u>6.80</u>
Μπιφτέκι απλό	<u>6.00</u>
Μπιφτέκι γεμιστό (με κίτρινο τυράκι)	<u>6.80</u>
Σις Κεφτέ (σουτζουκάκι τυπιγμένο με μπέικον)	<u>6.80</u>
Σερβιατιά (κυπριακή)	<u>6.80</u>
Φιλέτο μόσχου	<u>12.00</u>

Σούβλες

Κεμπάπ Χοιρινό	6.50
Αρνάκι γάλακτος εποχής (το κιλό)	<u>28.00</u>
Κεμπάπ κοτόπουλο	<u>7.50</u>
Κοκορέτσι του χασάπη	<u>7.00</u>
Παντσέτα σαντορινιά	<u>7.00</u>
Mix Grill σχάρας (κατ' άτομο)	<u>6.00</u>
Ποικιλία σούβλας	<u>7.50</u>
Κοτόπουλο σούβλας (Σουβλιστό κοτόπουλο ολόκληρο ή μισό)	<u>—</u>