

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ντοματοσαλάτα	4,50
<i>Ντομάτα, ντοματίνια, αγγούρι, ξερό και φρέσκο κρεμμύδι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο</i>	
Υπερ...Χωριάτικη	7,80
<i>Ντομάτα, ντοματίνια, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, ξερό κρεμμύδι, φέτα, πράσινη και μαύρη ελιά, πιπεράκι τουρσί, κάπαρη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο</i>	
Σαλάτα ντάκος	7,00
<i>Αλμυρό cheesecake με τριμμένο παξιμάδι χαρουπιού, κρέμα ξινομυζήθρας, ντομάτα, ελιά, κάπαρη και κρέμα μπαλσάμικο</i>	
Coleslaw	6,80
<i>Λάχανο άσπρο και κόκκινο, καρότο, πράσινο μήλο, σταφίδες, καρύδι, mayo sauce</i>	
Του Καίσαρα με μαύρο ρύζι	8,30
<i>Iceberg, μαρούλι, μπέικον, κοτόπουλο, καλαμπόκι, παρμεζάνα, βένερε ρύζι, κρουτόν, Caesar's dressing</i>	
Σαλάτα μεσκλάν	7,80
<i>Μεσκλάν, σύγκλινο Μάνης, μους τυριού, σουσάμι, λιαστές ντομάτες, chips τρoττίγιας και dressing μελιού</i>	
Σπανάκι με Παστράμι	7,80
<i>Σπανάκι, iceberg, κόκκινη λόλλα, καραμελωμένο μανούρι, παστράμι, ρόδι, κουκουνάρι, dressing παρμεζάνα</i>	
Παντζαροσαλάτα	7,50
<i>Σπανάκι baby, ψητό παντζάρι, παξιμάδι χαρουπιού, πορτοκάλι, φέτα, φουντούκι, κρέμα μπαλσάμικο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο</i>	
Βραστά λαχανικά εποχής	8,00
<i>Κολοκύθι, παντζάρι, μπρόκολο, χόρτα, καρότο και dressing λεμονιού</i>	

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τζατζίκι	3,60
<i>Φτιαγμένο με εκλεκτό γνήσιο στραγγιστό γιαούρτι, φρεσκοκομμένο αγγουράκι, σκόρδο, μηλόξιδο, άνηθο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο</i>	
Μελιτζανοσαλάτα Αγιορείτικη	4,00
<i>Καπνιστή μελιτζάνα στον ξυλόφουρνο με πιπεριά Φλωρίνης, τριμμένη φέτα, μηλόξιδο, σκόρδο, μαϊντανό και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο</i>	
Χτυπητή	4,00
<i>Φέτα Μακεδονίας, πιπεριά Φλωρίνης, ελαφρώς καυτερή πιπεριά, γιαούρτι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο</i>	
Ρωσική	3,60
<i>Μαγιονέζα, πατάτα, καρότο, αρακά και αγγουράκι τουρσί</i>	
Πάπρικα	3,60
<i>Πλούσιο πολύ ντομάτας, γλυκιά πάπρικα, τριμμένη φέτα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο</i>	
Πιπεριά καυτερή (τμχ)	1,50
Φέτα ΠΟΠ Αρβανίτη από την Μακεδονία	3,20

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ψητά λαχανικά καρυδάτα	7,00
<i>Μελιτζάνα, κολοκύθι, μανιτάρια πλευρώτους, ντομάτα, λιωμένη μοτσαρέλα, καρύδι και pesto βασιλικού</i>	
Κεφτεδάκια με φέτα και δύοσμο	6,30
<i>Ψημένα ντοματίνια και δροσερή sauce από γιαούρτι</i>	
Παστουρμαδοπιτάκια	5,60
<i>Παραδοσιακός παστουρμάς με καπνιστό κασέρι και λιαστή ντομάτα, τυλιγμένος με φύλλο βυρητού και sauce γιαουρτιού</i>	
Κοτοπιτάκια	5,20
<i>Κοτόπουλο, sauce φιλαδέλφεια-μπέικον και καπνιστή πάπρικα</i>	
Γραβιέρα Σαγανάκι	5,00
<i>Γραβιέρα παναρισμένη σε κρούστα αμυγδαλού, με σουσάμι και μαρμελάδα κυδώνι</i>	
Μπουγιουρντί	5,20
<i>Φέτα Μακεδονίας, ντομάτα, πολύχρωμες πιπεριές, κίτρινα τυριά</i>	
Τυροκροκέτες	4,50
<i>Παναρισμένες με λευκό και μαύρο σουσάμι, sauce γιαουρτιού</i>	
Μαστέλο Χίου	5,80
<i>Παραδοσιακό αρωματικό αγελαδινό τυρί από το χωριό Κάμπος της Χίου, ψημένο στη σάρα</i>	

Πιπεριές Φλωρίνης στον ξυλόφουρνο	5,20
<i>Ανθότυρο, χωριάτικο λουκάνικο ριγανάτο, λαδοκούλουρο, φρέσκο βασιλικό και sauce παρμεζάνας</i>	
Μελιτζανομπουρεκάκια	4,80
<i>Με κιμά μοσχαρίσιο, φέτα και φρέσκα μρωδικά</i>	
Πατάτα φουρνιστή	4,80
<i>Γέμιση τυριών, με σύγκλινο Μάνης και άρωμα τρούφας</i>	
Πατάτες κλασσικές	3,60
<i>Πατάτες τηγανητές με κεφαλοτύρι και φρέσκια ρίγανη</i>	
Πατάτες Chips	4,20
<i>Λεπτοκομμένη τραγανή πατάτα με κρόκο αβγού, κεφαλοτύρι και λάδι τρούφας</i>	

ΤΗΓΑΝΙΕΣ

Χοιρινή τηγανιά με μανιτάρια	7,80
<i>Χοιρινά κομματάκια με φρέσκα μανιτάρια σβησμένα με λευκό κρασί, σάλτσα granj και χυμό από lime</i>	
Χοιρινή τηγανιά με B.B.Q sauce και μαύρη μπύρα	8,00
<i>Χοιρικά κομματάκια σβησμένα με μπύρα και B.B.Q sauce</i>	
Τηγανιά μανιταριών	6,80
<i>Κρέμα μπαλσάμικο, sauce παρμεζάνας και λάδι τρούφας</i>	
Τηγανιά ανάμικτη	7,80
<i>Κομματάκια από χοιρινό, κοτόπουλο και λουκάνικο σβησμένα με λευκό κρασί, λεμόνι και μουστάρδα</i>	
Κοτόπουλο τηγανιά με κρέμα γάλακτος	7,80
<i>Κομματάκια κοτόπουλου σβησμένα με λευκό κρασί, φρέσκα μανιτάρια και κρέμα γάλακτος</i>	
Κοτόπουλο τηγανιά με λαχανικά	7,50
<i>Κομματάκια κοτόπουλου με ντοματίνια, πολύχρωμα λαχανικά με σάλτσα λευκού κρασιού με μέλι</i>	
Κοτόπουλο τηγανιά με κόκκινο κάρυ	7,80
<i>Κομματάκια κοτόπουλου, πολύχρωμες πιπεριές, καρότο, κολοκύθι, μπρόκολο, σουσάμι άσπρο και κρέμα γάλακτος</i>	
Τηγανιά μοσχαρίσιας συκωταριάς	7,80
<i>Μπουκίτσες μοσχαρίσιου συκωτιού με πιπεριά Φλωρίνης, καραμελωμένα κρεμμύδια και φασκόμηλο</i>	
Τηγανητό ρύζι	6,50
<i>Καρότο, κολοκύθι, μανιτάρια, μπρόκολο, sweet soy sauce, πολύχρωμες πιπεριές και αβγό</i>	

ΣΧΑΡΑΣ

Κεφτεδάκια παραδοσιακά 4 τεμ.	6,80
<i>Αφράτος και ζουμερός κιμάς ανάμικτος με πιτούλες, σαλάτα εποχής και κρύα sauce.</i>	
Κεφτεδάκια κοτόπουλου 4 τεμ.	6,80
<i>Αφράτος και ζουμερός κιμάς κοτόπουλου με πιτούλες, σαλάτα εποχής και κρύα sauce</i>	
Σουτζουκάκια	7,20
<i>Αφράτος και ζουμερός κιμάς από μοσχάρι και αρνί με πιτούλες, κρεμμύδι και sauce γιαουρτιού.</i>	
Μπιφτεκάκια μοσχαρίσια 100% 2 τεμ.	8,50
<i>Διπλοαλεσμένος και ζυμωμένος κιμάς με πιτούλες, σαλάτα εποχής και κρύα sauce</i>	
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο γεμιστό 100% 300γρ.	8,80
<i>Διπλοαλεσμένος κιμάς με γέμιση τυριών, σαλάτα εποχής και sauce πάπρικας</i>	
Σουβλάκι χοιρινό 3 τεμ.	7,20
<i>Ζουμερά κομματάκια χοιρινού μαριναρισμένα με πλούσια μρωδικά και πατάτες τηγανητές</i>	
Παντσέτα γλυφιτζούρι 300γρ.	7,20
<i>Με γλάσο καπνιστής πάπρικας και πατάτες τηγανητές</i>	
Χοιρινά μπριζολάκια τσεπάτα	7,80
<i>Χοιρινά μπριζολάκια κόντρα, γεμισμένα με κεφαλο-γραβιέρα και σουτζούκι με πουρέ σελινόριζας</i>	
Μπριζόλα χοιρινή με κόκκαλο	7,50
<i>Συνοδεύεται με πουρέ σελινόριζας</i>	
Κοτόπουλο φιλέτο	8,00
<i>Τρυφερό στήθος κοτόπουλου με πουρέ καρότου</i>	
Φριγαδέλι	8,00
<i>Αρνίσια συκωταριά σε σουβλάκι με πατάτες τηγανητές και sauce γιαουρτιού</i>	

Λουκάνικο το δικό μας	7,00
<i>Με πατάτες τηγανητές και coleslaw</i>	
Μοσχαρίσιο συκώτι γάλακτος	8,50
<i>Με πουρέ καρότο</i>	
Σπαλομπριζόλα μοσχαρίσια χωρίς κόκκαλο	13,50
<i>Συνοδεύεται με ψητά λαχανικά</i>	
Παϊδάκια αρνίσια τιμή/κιλό	32,00
<i>Πατάτες τηγανητές και μουστάρδα χειροποίητη</i>	

ΚΡΕΜΑΣΤΑ

Χοιρινό στη βέργα	8,50
<i>Συνοδεύονται με πατάτες τηγανητές και B.B.Q. sauce</i>	
Κοτόπουλο στη βέργα	8,50
<i>Συνοδεύονται με πατάτες τηγανητές και B.B.Q. sauce</i>	
Ντουέτο χοιρινό & κοτόπουλο στη βέργα	16,00
<i>Συνοδεύονται με πατάτες τηγανητές και B.B.Q. sauce</i>	
Άδανα κεμπάπ στη βέργα	8,00
<i>Συνοδεύονται με πατάτες τηγανητές, sauce γιαουρτιού και σάλτσα ντομάτα</i>	

ΣΟΥΒΛΙΣΤΑ

Μισό Ολόκληρο

Κοντοσούβλι χοιρινό	9,00	17,00
<i>Με πατάτες τηγανητές, λαδόπιτα, κρεμμύδι και τζατζίκι</i>		
Κοντοσούβλι κοτόπουλο	9,00	17,00
<i>Με πατάτες τηγανητές, λαδόπιτα και sauce μουστάρδας</i>		
Κοντοσούβλι αρνί	11,00	22,00
<i>Με πατάτες τηγανητές, λαδόπιτα και sauce γιαουρτιού</i>		

ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ

Χοιρινά παϊδάκια (spare ribs)	12,00
<i>Σε τραγανή κρούστα μπαχαρικών με μαύρη ζάχαρη και B.B.Q. sauce</i>	
Μπριζολοπαντσέτα χοιρινή +/-600γρ.	11,50
<i>Μαριναρισμένη με μουστάρδα και μέλι</i>	

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

Μοσχαράκι κοκκινιστό	8,80
<i>Σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι με φρέσκια ντομάτα, πιπεριές, μανιτάρια και πατάτες</i>	
Χοιρινό κότσι	8,50
<i>Μαγειρεμένο στην γάστρα με λαχανικά και φρέσκα μρωδικά, σερβιρισμένο με πουρέ σελινόριζας</i>	
Αρνίσιο κότσι	8,80
<i>Μαγειρεμένο στην γάστρα, σερβιρισμένο με πουρέ καρότου</i>	

PREMIUM ΚΡΕΑΤΑ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ

Rib eye 300 gr	22,80
<i>Καρδιά μοσχαρίσιας μπριζόλας</i>	
T-Bone steak 400 gr	28,80
<i>Μπριζόλα μοσχαρίσια με το κόντρα φιλέτο και το φιλέτο μαζί</i>	
Picanha 300 gr	19,80
<i>Καπάκι μοσχαρίσιου κιλότου</i>	
Φιλέτο μοσχαρίσιο 300 gr	24,30
Ταλιάτα μοσχαρίσια 300 gr	18,80
Tomahawk 800-1000 gr	34,80
<i>Μπριζόλα μοσχαρίσια</i>	
<i>Τα premium κρέατα σερβίρονται με ψητή πατάτα βουτύρου και ψητά λαχανικά.</i>	

ΨΩΜΙΑ - ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Ψωμί	1,20
Ελαιόλαδο έξτρα παρθένο 60ml	1,00
Πίτες στα κάρβουνα τεμ.	0,60

ΚΡΑΣΙΑ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΑ 750 ml

ΛΕΥΚΑ

Άρωμα Λήμνου BIO Π.Ο.Π. Λήμνος, Μοσχάτο Αλεξάνδρειας	16,50
KONSTANTARA BIO Π.Γ.Ε. Χαλκιδική, Sauvignon Blanc	20,00
KONSTANTARA BIO Π.Γ.Ε. Χαλκιδική, Μαλαγουζιά	20,00
Νασιάκου Π.Ο.Π. Μαντινεία, Μοσχοφίλερο	19,00
Όβηλος Βιβλία Χώρα Π.Γ.Ε. Παγγαίο, Semillon-Ασύρτικο	34,00
Κτήμα Γεροβασιλείου Π.Γ.Ε. Επανωμή, Μαλαγουζιά-Ασύρτικο	24,00
Κτήμα Κ. Λαζαρίδη Château Julia Π.Γ.Ε. Δράμα, Ασύρτικο	23,00

ΡΟΖΕ

Κτήμα Κυρ Γιάννη Ακακίες Π.Ο.Π. Αμύνταιο, Ξινόμαυρο	19,50
Κτήμα Ζαφειράκη BIO Π.Γ.Ε. Τύρναβος, Λημνιώνα	22,00
KONSTANTARA BIO Π.Γ.Ε. Χαλκιδική, Cabernet Sauvignon	20,00

ΕΡΥΘΡΑ

Κτήμα Παπαϊωάννου BIO Π.Ο.Π. Νεμέα, Αγιοργίτικο	19,50
Χατζηβαρύτη Γουμένισσα Π.Ο.Π. Γουμένισσα, Νεγκόσκα-Ξινόμαυρο	26,00
Κτήμα Κυρ Γιάννη Fallen Oak Π.Γ.Ε. Ημαθία, Ξινόμαυρο-Merlot-Syrah	22,00
Κτήμα Αβαντίς Π.Γ.Ε. Εύβοια, Syrah	22,00
Κτήμα Γεροβασιλείου Π.Γ.Ε. Επανωμή, Syrah-Merlot-Λημνιώ	27,00
Κτήμα Κ. Λαζαρίδη Château Julia Π.Γ.Ε. Δράμα, Merlot	28,00
Κτήμα Ζαφειράκη New Age BIO Π.Γ.Ε. Τύρναβος, Λημνιώνα	24,00
Κτήμα Κ. Λαζαρίδη Οινότρια Γη BIO Π.Γ.Ε. Αττική, Cabernet Sauvignon-Αγιοργίτικο	32,00

ΚΡΑΣΙΑ ΧΥΜΑ ΣΕ ΚΑΡΑΦΑ

ΛΕΥΚΑ	150ml	250ml	500ml
Μοσχάτο Λήμνου ξηρό	2,50	3,20	4,80
ΡΟΖΕ	150ml	250ml	500ml
Μοσχάτο Λήμνου ξηρό	2,50	3,20	4,80
ΕΡΥΘΡΑ	150ml	250ml	500ml
Αγιοργίτικο Νεμέας ξηρό	2,50	3,20	4,80
Αγιοργίτικο Νεμέας ημίγλυκο	2,50	3,20	4,80

ΡΕΤΣΙΝΕΣ 500ml

Γεωργιάδη	3,80
Μαλαματίνα	4,00
Βασιλική	4,20
Κεχριμπάρι	5,20

ΚΡΑΣΙΑ MAGNUM 1500 ml

ΛΕΥΚΑ

Κτήμα Γεροβασιλείου 2019 Π.Γ.Ε. Επανωμή, Chardonnay	67,00
Όβηλος Βιβλία Χώρα 2019 Π.Γ.Ε. Παγγαίο, Semillon-Ασύρτικο	75,00

ΕΡΥΘΡΑ

Κτήμα Κυρ Γιάννη Fallen Oak 2017 Π.Γ.Ε. Ημαθία, Ξινόμαυρο-Merlot-Syrah	48,00
Κτήμα Γεροβασιλείου 2014 Π.Γ.Ε. Επανωμή, Syrah-Merlot-Λημνιώ	59,00
Κτήμα Κ. Λαζαρίδη Οινότρια Γη BIO 2017 Π.Γ.Ε. Αττική, Cabernet Sauvignon-Αγιοργίτικο	75,00
Όβηλος Βιβλία Χώρα 2013 Π.Γ.Ε. Παγγαίο, Cabernet Sauvignon	87,00
Κτήμα Κ. Λαζαρίδη Château Julia Merlot 2019 Π.Γ.Ε. Δράμα, Merlot	63,00

ΡΟΖΕ

Κτήμα Γεροβασιλείου ΡΟΖΕ 2020 Π.Γ.Ε. Επανωμή, Ξινόμαυρο	51,00
KONSTANTARA BIO 2020 Π.Γ.Ε. Χαλκιδική, Cabernet Sauvignon	38,00

ΜΠΥΡΕΣ

ΜΠΥΡΑ ΑΠΟ ΒΑΡΕΛΙ	300ml	500ml
Μύθος	2,50	4,00
Kaiser	2,90	4,30
ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΕΣ	500ml	
Μύθος	3,70	
Kaiser	4,00	
FIX HELLAS	3,70	
FIX Dark (330ml)	3,80	
FIX ANEY (Χωρίς αλκοόλ)	3,80	
Carlsberg	4,00	
Βεργίνα	3,80	
Βεργίνα Weiss	4,20	
Craft Pilsner	4,50	

ΟΥΖΑ - ΤΣΙΠΟΥΡΑ

ΧΥΜΑ

Απόσταγμα διημέρου χωρίς γλυκάνισο 200ml	5,80
Απόσταγμα διημέρου με γλυκάνισο 200ml	5,80
Απόσταγμα διημέρου ποτήρι 50ml	2,50

ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΑ 250 ml

ΟΥΖΑ

Αρχοντικό	6,80
Μελτέμι	6,80
Τσάνταλη	6,80
Πλωμάρι	7,00
Βαρβαγιάννη	7,00

ΤΣΙΠΟΥΡΑ

Αποστολάκη με / χωρίς γλυκάνισο	7,50
Τυρνάβου με / χωρίς γλυκάνισο	7,50
Γάτσιου με / χωρίς γλυκάνισο	7,30
Αρχοντικό χωρίς γλυκάνισο	7,30

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Pepsi	1,80
Pepsi Light	1,80
Pepsi Max	1,80
7 UP	1,80
ΗΒΗ πορτοκαλάδα	1,80
ΗΒΗ λεμονάδα	1,80
ΗΒΗ σόδα	1,80
Σουρωτή	2,00
Ζαγόρι εμφιαλωμένο νερό 1L	1,80

ΚΑΦΕΣ

Espresso μονό	2,20
Espresso διπλό	3,00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Αρμενοβίλ



ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΩΝΕΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΠΙΘΥΛΙΑ ΔΕΛΤΙΑ ΕΞ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΣΤΗΝ ΕΣΟΔΟ, ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΔΡΟΧΗ ΟΥΔΕΜΟΤΕ ΔΙΑΜΗΝΥΜΑΤΟΣ. Ο ΚΑΤΑΘΛΗΤΗΣ ΔΕΝ ΘΕΛΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΑΡΗΣΕΙ ΣΗΜ ΔΕΝ ΑΡΕΣΕ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
 CET ETABLISSEMENT DECOMENCE EST TENU DE DISPOSER DES FORMULAIRES PLACES DANS UN PRESENTOIR SE TROUVANT A COTE DE LA SORTIE AFIN QUE TOUTE RECLAMATION PUISSE Y ETRE INCRUTE.
 DAS GESCHAFT EST VERPFLICHTET IN EINEM SPEZIELLEN FACH NEB DEN AUSGANGSFORMULAREN VERBUNDUNG ZU STELLEN AUF DENEN BESONDERE BESCHWERDEBESTEHEN WERDEN KONNEN.
 THE ESTABLISHMENT MUST BE EQUIPPED WITH PRINTED FORMS, PLACED IN SPECIFIED LOCATION NEXT TO THE EXIT, FOR THE REPORTING OF ANY COMPLAINTS WHAT SO EVER.
 CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (PREPARE - INVOICE).
 ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΔΕΝ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ: ΔΩΡΟ ΠΡΟΣΤΙΤΕΥΜΕΝΟ: -8% ΔΩΡΟ ΠΑΣΑΝ: -6%
 ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ: ΠΟΣΟΣΤΑ ΣΕΒΕΡΟΤΟΡΩΝ: 13% ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΚΟΦΟΣ: 0,5% Φ.Π.Α.: 13% & 24%
 ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΠΟΥ ΠΡΟΣΚΟΛΟΔΩΝΤΑΙ ΣΕ ΟΜΗ ΜΟΡΦΗ ΕΙΝΑΙ:
 1. ΣΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΑΚΕΤΑΡΙΑ ΕΞΕΤΡΑ ΠΑΡΕΧΕΤΟ ΕΚΔΟΣΙΜΟ
 2. ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΙΑ ΗΜΕΡΑΔΕΣ.
 ΔΕΙΤΕ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΑΙ ΣΗΜΕΙΩΣΕΤΕ ΤΗΝ ΤΗΝ ΑΝΕΡΓΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΗΝ ΠΟΥ ΕΝΔΕΙΧΕΤΑΙ ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΟΝ ΤΑ ΠΟΤΑ ΜΑΣ. ΓΙΑ ΟΥΔΕΜΟΤΕ ΔΕΚΕΥΟΜΕΝΗ ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΑΣ.
 ΟΔΟΣ: «ΚΑΤΕΡΓΗΝΟ»
 ΤΙΜΕΣ ΔΙΑΜΗΝΥΜΑΤΟΣ
 ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΑΒΑΤΕΡΗ
 ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ 12 - (ΕΒΑΤΕ ΕΡΤ 3) - ΗΕΣΣΑΚΟΠΗ - ΤΗΛ: 2310 860380



SALADS

Domatosalata	4,50
<i>Tomatoes, Cherry tomatoes, cucumbers, fresh and dry onions and extra virgin olive oil.</i>	
Hyper...Horiatiki	7,80
<i>With tomatoes, Cherry tomatoes, green pepper, dry onion, feta cheese, green and black olives, pickled peppers, capers and extra virgin olive oil.</i>	
Cretan salad (Dakos)	7,00
<i>Salted cheesecake with grated carob rusk, xynomyzithra (sour cream cheese), tomato, olives, capers and balsamic cream.</i>	
Coleslaw	6,80
<i>White and red cabbage, carrot, green apple, raisin, walnut, mayo sauce.</i>	
Caesar's salad with black rice	8,30
<i>Iceberg, lettuce, bacon, chicken, corn, parmesan, black "Venere" rice, crouton, Caesar's dressing.</i>	
Mesclun salad	7,80
<i>Mesclun (small young salad greens), Singlino (cured pork meat), sun dried tomatoes, cheese mousse, tortilla chips, sesame and honey dressing.</i>	
Spinach with pastrami	7,80
<i>Spinach, iceberg, Lola Rossa, caramelised manouri cheese, pastrami (air cured beef meat), pomegranate, pine nuts and parmesan dressing.</i>	
Pantzarosalata	7,50
<i>Baby spinach, grilled beetroot, carob rusk, orange, feta cheese, hazelnut, balsamic cream and extra virgin oil.</i>	
Seasonal boiled vegetables	8,00
<i>Zucchini, beetroot, broccoli, wild leafy greens, carrots and olive oil & lemon dressing.</i>	

COLD APPETIZERS

Tzatziki	3,60
<i>Traditional greek spread made from yoghurt, cucumber, garlic, dill and extra virgin olive oil.</i>	
Melitzanosalata	4,00
<i>Spread made with smoked baked eggplant, red peppers, feta cheese, vinegar, garlic, parsley and extra virgin olive oil.</i>	
Htipiti	4,00
<i>Spicy deep made with feta cheese, red pepper, green hot pepper, yoghurt and extra virgin olive oil.</i>	
Russian salad	3,60
<i>Boiled pieces of potatoes, carrots and peas mixed with mayonnaise and extra virgin olive oil.</i>	
Paprika	3,60
<i>Sweet paprika spread made with tomato sauce, feta cheese and extra virgin olive oil.</i>	
Chili pepper (piece)	1,50
Feta cheese	3,20
Three-point sauce	4,80
<i>(tzatziki, htipiti, melitzanosalata)</i>	

HOT APPETIZERS

Roasted vegetables "karidata"	7,00
<i>Roasted eggplant, zucchini, mushrooms, tomato, mozzarella cheese served with walnut and basil pesto.</i>	
Keftedakia with feta and spearmint	6,30
<i>Stuffed Meatballs with feta cheese & spearmint served with baked cherry tomatoes and yoghurt sauce.</i>	
Pastourmadopitakia	5,60
<i>Traditional rolled phyllo pies stuffed with pastourma (air dried cured beef), smoked yellow cheese and dry tomato served with yoghurt sauce.</i>	
Kotopitakia	5,20
<i>Chicken stuffed phyllo pies with Philadelphia sauce, bacon and smoked paprika.</i>	
Cretan Graviera saganaki	5,00
<i>Pan fried Cretan Graviera P.D.O. yellow cheese served with almond, sesame, quince marmalade and yoghurt sauce.</i>	
Bougiourdi	5,20
<i>Feta cheese, Greek yellow cheese, fresh tomato and peppers, baked in the oven</i>	
Cheese croquettes	4,50
<i>Made with smoked cheese and yellow hard cheese served with black sesame and yoghurt sauce.</i>	

Mastelo Chios	5,80
<i>Traditional grilled aromatic cow cheese from the village of Kampos in Chios</i>	
Roasted Peppers in wood oven	5,20
<i>Florina red peppers made with anthotyro white cheese, country sausage, olive oil rusk, fresh basil and parmesan sauce.</i>	
Melitzanobourekakia	4,80
<i>Eggplant croquettes with minced beef, feta cheese and fresh herbs.</i>	
Baked potato	4,80
<i>With yellow cheese and Singlino (cured pork meat), infused with truffle aroma.</i>	
Classic fried potatoes	3,60
<i>Fried potatoes served with kefalotiri cheese and fresh oregano.</i>	
Potato chips	4,20
<i>Thin sliced fried potato chips coated with egg yolk, kefalotyri cheese and truffle oil.</i>	

PAN-FRIED

Pan-fried pork with mushrooms	7,80
<i>Pork pieces and mushrooms sautéed in olive oil and glazed with white wine, gravy sauce and lime juice.</i>	
Pan-fried pork with B.B.Q sauce and black beer	8,00
<i>Pork pieces sautéed in olive oil and glazed with beer and B.B.Q sauce.</i>	
Pan-fried mushrooms	6,80
<i>Made with balsamic cream, parmesan sauce and truffle oil.</i>	
Pan-fried mix	7,80
<i>Made with sautéed pork, chicken and sausage pieces glazed with white wine, lemon and mustard.</i>	
Pan-fried chicken in cream sauce	7,80
<i>Chicken pieces sautéed with fresh mushrooms, white wine and creamy sauce.</i>	
Pan-fried chicken with vegetables	7,50
<i>Chicken pieces made with cherry tomatoes, colourful vegetables sautéed with white wine and honey creamy sauce.</i>	
Pan-fried red curry chicken	7,80
<i>Chicken pieces, peppers, carrots, zucchini, broccoli, white sesame and creamy sauce.</i>	
Pan-fried veal liver	7,80
<i>Veal liver pieces made with peppers, caramelised onions and sage.</i>	
Pan-fried rice	6,50
<i>Made with carrots, zucchini, mushrooms, broccoli, sweet soya sauce, peppers and egg.</i>	

MEAT ON CHARCOAL GRILL

Traditional meatballs (4 pieces)	6,80
<i>Made with mixed minced meat, served with grilled pita bread, green salad and sauce.</i>	
Chicken meatballs (4 pieces)	6,80
<i>Made with chicken minced meat, served with grilled pita bread, green salad and sauce.</i>	
Soutzoukakia "Smyrna" meatballs	7,20
<i>Made with beef and lamb minced meat, served with grilled pita bread, onions and yoghurt sauce.</i>	
Beef burger steak (2 pieces)	8,50
<i>Made from 100% pure beef served with grilled pita bread, green salad and cool sauce.</i>	
Beef burger steak stuffed with cheese 300gr	8,80
<i>Made from 100% pure beef served with grilled pita bread, green salad and paprika sauce.</i>	
Pork souvlaki (3 pieces)	7,20
<i>Served with fried fries.</i>	
Pancetta lollipop	7,20
<i>Smoked paprika glazed pancetta lollipop served with fried fries.</i>	
"Tsepata" pork chop steaks	7,80
<i>Stuffed with graviera cheese & soutzouki, served with celery puree.</i>	
Pork steak bone-in	7,50
<i>Served with celery puree.</i>	
Chicken fillet	8,00
<i>Served with carrot puree.</i>	
Frigadeli	8,00
<i>Lamb liver souvlaki served with fried fries and yoghurt sauce.</i>	

Our homemade country sausage	7,00
<i>Served with fried fries and coleslaw salad.</i>	
Veal liver	8,50
<i>Served with carrot purée.</i>	
Beef rib steak	13,50
<i>Served with roasted vegetables.</i>	
Lamb ribs (price per kilo)	32,00
<i>Served with fried fries and homemade mustard.</i>	

HANGING MEAT SKEWERS

Pork hanging skewer	8,50
<i>Served with fried fries and B.B.Q. sauce.</i>	
Chicken hanging skewer	8,50
<i>Served with fried fries and B.B.Q. sauce.</i>	
Pork and chicken hanging skewer duet	16,00
<i>Served with fried fries and B.B.Q. sauce.</i>	
Adana kebab hanging skewer	8,00
<i>Served with fried fries, tomato & yoghurt sauce.</i>	

LARGE MEAT SKEWERS

	Half	Whole
Pork kontosouvli	9,00	17,00
<i>Served with fried fries, grilled pita bread, onions and tzatziki.</i>		
Chicken kontosouvli	9,00	17,00
<i>Served with fried fries, grilled pita bread and mustard sauce.</i>		
Lamb kontosouvli	11,00	22,00
<i>Served with fried fries, grilled pita bread and yoghurt sauce.</i>		

MEATS IN THE WOOD OVEN

Pork spare ribs	12,00
<i>With crispy spicy crust made with brown sugar and B.B.Q. sauce.</i>	
Brizolopancetta +/-600gr	11,50
<i>Bone-in "tomahawk" pork chop & pancetta marinated with mustard and honey.</i>	

COOKED SPECIALTIES

Cooked beef	8,80
<i>Slow cooked beef, peppers, mushrooms, and potatoes in tomato sauce.</i>	
Pork knuckle	8,50
<i>Slow cooked on clay with vegetables and herbs. Served with celery puree.</i>	
Lamb knuckle	8,80
<i>Served with carrot purée.</i>	

PREMIUM MEATS ON JOSPER GRILL

Rib eye 300gr	22,80
<i>Boneless rib steak with rich beef flavour.</i>	
T-Bone steak 400gr	28,80
<i>Bone-in beef steak with meat from the short loin and the tenderloin.</i>	
Picanha 300gr	19,80
<i>Top sirloin cap of beef.</i>	
Beef Fillet 300gr	24,30
<i>Tenderloin steak.</i>	
Flank steak 300gr	18,80
<i>Lean and boneless steak with intense beef flavour.</i>	
Tomahawk 800-1000gr	34,80
<i>Bone-in thick ribeye beef steak.</i>	
<i>All premium meats are served with butter roasted potatoes & vegetables.</i>	

SIDES

Bread	1,20
Extra virgin oil 60ml	1,00
Grilled pita bread (piece)	0,60

BOTTLED WINE 750 ml

WHITE WINES

Aroma of Limnos BIO Dry white <i>P.D.O. Limnos, Muscat of Alexandria</i>	16,50
KONSTANTARA BIO <i>P.G.I. Halkidiki, Sauvignon Blanc</i>	20,00
KONSTANTARA BIO <i>P.G.I. Halkidiki, Malagouzia</i>	20,00
Nasiakou <i>P.D.O. Mantinea, Moschofilero</i>	19,00
Ovilos Biblia Chora <i>P.G.I. Pangaio, Semillon - Assyrtiko</i>	34,00
Estate Gerovassiliou <i>P.G.I. Epanomi, Malagouzia - Assyrtiko</i>	24,00
Estate C. Lazaridi Château Julia <i>P.G.I. Drama, Assyrtiko</i>	23,00

ROSÉ WINES

Estate Kir - Yianni Akakies <i>P.D.O. Amyntaio, "Xinomavro"</i>	19,50
Estate Zafeiraki BIO <i>P.G.I. Tyrnavos, Limniona</i>	22,00
KONSTANTARA BIO <i>P.G.I. Halkidiki, Malagouzia</i>	20,00

RED WINES

Estate Papaioannou BIO <i>P.D.O. Nemea, Agiorgitiko</i>	19,50
Chatzivariti Goumenissa <i>P.D.O. Goumenissa, Negoska - Xinomavro</i>	26,00
Estate Kir - Yianni Fallen Oak <i>P.G.I. Imathia, Xinomavro - Merlot - Syrah</i>	22,00
Estate Avantis <i>P.G.I. Evoia, Syrah</i>	22,00
Estate Gerovassiliou <i>P.G.I. Epanomi, Syrah - Merlot - Limnio</i>	27,00
Estate C. Lazaridi Château Julia <i>P.G.I. Drama, Merlot</i>	28,00
Estate Zafeiraki New Age BIO <i>P.G.I. Tyrnavos, Limniona</i>	24,00
Estate C. Lazaridi Oenotria Land BIO <i>P.G.I. Drama, Cabernet Sauvignon - Agiorgitiko</i>	32,00

BULK WINES

	150ml	250ml	500ml
WHITE WINES			
Dry Muscat from Lemnos Island	2,50	3,20	4,80
ROSÉ WINES			
Dry Muscat from Lemnos Island	2,50	3,20	4,80
RED WINES			
Dry agiorgitiko red wine from Nemea region	2,50	3,20	4,80
Demi sec agiorgitiko red wine from Nemea region	2,50	3,20	4,80

BOTTLED RETSINA 500ml

Georgiadi	3,80
Malamatina	4,00
Vassiliki	4,20
Kexribari	5,20

MAGNUM WINES 1500ml

WHITE WINES

Estate Gerovassiliou 2019 <i>P.G.I. Epanomi, Chardonnay</i>	67,00
Ovilos Biblia Chora 2019 <i>P.G.I. Pangaio, Semillon - Assyrtiko</i>	75,00

ROSÉ WINES

Estate Gerovassiliou ROSÉ 2020 <i>P.G.I. Epanomi, Xinomavro</i>	51,00
KONSTANTARA BIO 2020 <i>P.G.I. Halkidiki, Cabernet Sauvignon</i>	38,00

RED WINES

Estate Kir - Yianni Fallen Oak 2017 <i>P.G.I. Imathia, Xinomavro - Merlot - Syrah</i>	48,00
Estate Gerovassiliou 2014 <i>P.G.I. Epanomi, Syrah - Merlot - Limnio</i>	59,00
Estate C. Lazaridi <i>Oenotria Land BIO 2017</i> <i>P.G.I. Drama, Cabernet Sauvignon - Agiorgitiko</i>	75,00
Ovilos Biblia Chora 2013 <i>P.G.I. Pangaio, Cabernet Sauvignon</i>	87,00
Estate C. Lazaridi Château Julia 2019 <i>P.G.I. Drama, Merlot</i>	63,00

BEERS

	300ml	500ml
DRAFT BEERS		
Mythos	2,50	4,00
Kaiser	2,90	4,30
BEERS 500ml		500ml
Mythos		3,70
Kaiser		4,00
FIX HELLAS		3,70
FIX Dark (330 ml)		3,80
FIX without alcohol		3,80
Carlsberg		4,00
Vergina		3,80
Vergina Weiss		4,20
Craft Pilsner		4,50

OUZO - TSIPOURO

BULK TSIPOURO

Tsipouro distilled without anise 200ml	5,80
Tsipouro distilled with anise 200ml	5,80
Glass of tsipouro 50ml	2,50

BOTTLED 250 ml

OUZA

Archontico	6,80
Meltemi	6,80
Tsantali	6,80
Plomari	7,00
Varvagianni	7,00

TSIPOURA

Apostolaki with/without anise	7,50
Tyrnavou with/without anise	7,50
Gatsiou with/without anise	7,30
Archontico with/without anise	7,30

REFRESHMENTS

Pepsi	1,80
Peps Light	1,80
Pepsi Max	1,80
7 Up	1,80
IVI Orangeade	1,80
IVI Lemonade	1,80
IVI Soda	1,80
Souroti Mineral Sparkling Water	2,00
Mineral Water Zagori 1L	1,80

COFFEES

Espresso	2,20
Espresso double	3,00

DESSERTS

Armenoville



ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΣΙΚΗ ΘΗΚΗ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ, ΓΙΑ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΑΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΤΗΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΤΟΜΕΙΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
CET ÉTABLISSEMENT DE COMMERCE EST TENU DE DISPOSER DES FORMULAIRES PLACÉS DANS UN PRÉSENTOIR SE TROUVANT À CÔTÉ DE LA SORTIE AFIN QUE TOUTE RÉCLAMATION PUISSE Y ÊTRE INCRIT.
DAS GESCHAFT IST VERPFLICHTET IN EINEM SPEZIELLEN FACH NEB DEM AUSGANG FORMULAREZUR VERFLÜGUNG ZU STELLEN AUF DENEN JEDLICHE BESCHWERDENDENFESTGEHALTEN WERDEN. KÖNNEN.
THE ESTABLISHMENT MUST BE EQUIPPED WITH PRINTED FORMS, PLACE IN SPECIFIED LOCATION NEXT TO THE EXIT, FOR THE REPORTING OF ANY COMPLAINTS WHAT SO EVER.
PRICES NOT INCLUDE: CHRISTMAS SUPPLEMENT: +8%
EASTER SUPPLEMENT: +8%
PRICES INCLUDE: SERVICE: 13%
MUNICIPAL TAX: 0.5% / V.A.T.: 13% & 24%
We use extra virgin olive oil in all of our salads and cooked dishes. We use sunflower oil in our pan-fried dishes. Ask for our allergen menu and check out the food allergens that might be present in our dishes. For any additional information please consult our restaurant manager during your visit.
* = deep frozen
VALID DAILY
MANAGER: TZERMIA EKATERINI
KAYTANTZOLOU 12 - THESSALONIKI
TEL: +30 2310 860 380

