

## Τα κρασιά μας

- Λευκός ξηρός μονοποικιλιακός οίνος Τύρναβου ποικιλίας Ροδίτη  
250ml:3.5€ 500ml:5.5€ 1l:7.5€
- Ροζέ ημίξηρος μονοποικιλιακός οίνος Τύρναβου ποικιλίας Μοσχάτο  
Αμβούργου  
250ml:3.5€ 500ml:5.5€ 1l:7.5€
- Κόκκινος ξηρός μονοποικιλιακός οίνος Τύρναβου ποικιλίας Μοσχάτο  
Αμβούργου  
250ml:3.5€ 500ml:5.5€ 1l:7.5€
- Ημίγλυκος κόκκινος μονοποικιλιακός οίνος Τύρναβου ποικιλίας  
Μοσχάτο Αμβούργου  
250ml:3.5€ 500ml:5.5€ 1l:7.5€
- Ημίγλυκος λευκός μονοποικιλιακός οίνος Τύρναβου ποικιλίας Μοσχάτο  
Αμβούργου  
250ml:3.5€ 500ml:5.5€ 1l:7.5€

\*Τα θαλασσινά μας είναι κατεψυγμένα

\*Τα φαγητά μας είναι μαγειρεμένα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο

\*Στο τηγάνι χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο

# Ούζο

- Σαμαρά μπλε. Ούζο Μυτιλήνης από την περιοχή της Γέρας. Η συνταγή τηρείτε ευλαβικά εδώ κ 5 γενιές φέρνοντας στις μέρες μας την ιδιαίτερη γλυκιά γεύση του ούζου Σαμαρά. Έρχεται κοντά μας στους 40%vol  
200ml:6€
- Πλωμάρι . Ούζο Μυτιλήνης από την περιοχή Πλωμάρι. Το κρυστάλλινο νερό του ποταμού Σεδούντα και ο εξααιρετικής ποιότητας γλυκάνισος από το γειτονικό Λισβόρι είναι τα κύρια συστατικά που αποδίδουν την απαλή γεύση του ούζου πλωμαρίου. Παράγεται στους 40%vol  
200ml:7€
- Πιτσιλαδή . Αυθεντικό ούζο Πλωμαρίου μοναδικής ποιότητας από 100% απόσταγμα. Από το 1957, η ποτοποιία Πιτσιλαδή παράγει μόνο ούζο, με βρασμό σε άμβυκες με την παραδοσιακή μέθοδο καύσης με ξύλα  
200ml:7€
- Χατζόπουλος . Ένα καλοφτιαγμένο ούζο με διπλή απόσταξη, επιλεγμένες ποικιλίες βοτάνων, έντονα αρώματα και ισορροπημένη γεύση.  
200ml:6€

\*Τα θαλασσινά μας είναι κατεψυγμένα

\*Τα φαγητά μας είναι μαγειρεμένα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο

\*Στο τηγάνι χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο

## Τσίπουρο

- Τσίπουρο από Φλιατρά Μεσσηνίας  
100ml:4€      250ml:7.5€
- Συνεταφισμού Τυρνάβου με γλυκάνισο  
50ml:2€
- Αποστολάκη. Τσίπουρο Θεσσαλίας από μοσχάτο σταφύλι από την περιοχή Κρόκιο Μαγνησίας  
50ml 2.5€      100ml 5€

## Ρακή

- Ρακή εξαφειτικής Σητειακής ποικιλίας σταφυλιού από την Ιεράπετρα της Κρήτης. Κύριο χαρακτηριστικό η απαλή γεύση της.  
100ml:3.5€      250ml:7€

\*Τα θαλασσινά μας είναι κατεψυγμένα

\*Τα φαγητά μας είναι μαγειρεμένα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο

\*Στο τηγάνι χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο

# Αλχημείες

- *Ρακόμελο. Μίξη της ρακής με μέλι και μπαχάρια*  
100ml:5€ 250ml:8€
- *Ρακόμελο "δάσος"*  
250ml:8€
- *Ρακόμελο "σταφύλι"*  
250ml:8€
- *Ρακόμελο "φασκόμηλο"*  
250ml:8,5€
- *Οινόμελο. Μίξη λευκού ή κόκκινου κρασιού με μέλι και μπαχάρια*  
100ml:5€ 250ml:8€
- *Οινόμελο "ροδάκινο"*  
250ml:8€
- *Οινόμελο "μανταρίνι"*  
250ml:8€
- *Αχνιστή "Κούπα". Μίξη κόκκινου ημίγλυκου οίνου με μπαχάρια από όλο τον κόσμο. Σερβίρεται ζεστό*  
250ml:7€

*\*Τα θαλασσινά μας είναι κατεψυγμένα*

*\*Τα φαγητά μας είναι μαγειρεμένα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο*

*\*Στο τηγάνι χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο*

## Μπύρες

- Heineken 500ml lagger : 3€
- Βεργίνα 500ml:2,5€
- Φίξ 500ml lagger : 3€
- Kaiser 500ml pils : 3.5€
- Draft Άλφα lagger 250ml:2,5€ 500ml:3.5€

## Αναψυκτικά

- Coca cola 250ml 2€
- Epsa πορτοκαλάδα 250ml 2€
- Epsa σόδα 250ml 2€
- Sprite250ml 2€

\*Τα θαλασσινά μας είναι κατεψυγμένα

\*Τα φαγητά μας είναι μαγειρεμένα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο

\*Στο τηγάνι χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο

## Σαλάτες

- Σαλάτα «κούπα» 5,5€  
(Λαχανικά, κρουτόν, μήλο, σταφίδες, κουκουνάρι και σώς βαλσάμικου )
- Ντάκος 4,5€  
(Κριθαροκουλούρα με ντομάτα, φέτα , κάπαρη, ρίγανη και φρέσκο ελαιόλαδο)
- Χωριάτικη 5€  
(αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, ελιές, πιπεριά, φέτα)

## Πίτες

- Σφακιανή 4,5€
- Παστουρμαδόπιτα 5€
- Μαραθόπιτα 4€
- Πίτα ημέρας

\*Τα θαλασσινά μας είναι κατεψυγμένα

\*Τα φαγητά μας είναι μαγειρεμένα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο

\*Στο τηγάνι χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο

## Ορεκτικά

- Φέτα ψητή πικάντικη 3,5€
- Μανιτάρια 4,5€  
(Φρέσκα μανιτάρια πλευρώτους στην σχάρα με σώς βαλσάμικου)
- Χαλούμι 5,5€  
(Ψητό στην σχάρα με λαχανικά)
- Σαγανάκι 3,5€  
(Σκληρό κίτρινο τυρί)
- Φέτα σαγανάκι 4€  
(Κομμάτι φέτα τυλιγμένο σε φύλλο με μέλι και σουσάμι)
- Πατάτα γεμιστή στο φούρνο 5€  
(με αλλαντικά ή ροκφόρ)
- Φρέσκες τηγανητές πατάτες λεμονάτες 3€
- Φρέσκες τηγανητές πατάτες με τριμμένο τυρί 3,5€
- Φάβα 3€
- Τυροκαυτερή 3€

\*Τα θαλασσινά μας είναι κατεψυγμένα

\*Τα φαγητά μας είναι μαγειρεμένα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο

\*Στο τηγάνι χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο

# Μεζέδες

- Σουτζουκάκια με πατάτες τηγανητές 6€
- Τηγανιά «Κούπα» 6,5€  
(Χοιρινές μπουκιές στο τηγάνι με μπαχαρικά, μυρωδικά, ελιές, φέτα, χρωματιστές πιπεριές, μανιτάρια, σβησμένα με κρασί)
- Λουκάνικο γεμιστό 5,5€
- Κριθαρότο με απάκι και πορτοκάλι 6€
- Κοτόπουλο κοντοσούβλι 8€  
(ψητά λαχανικά, πατάτες ,πίτες και χειροποίητη σώς)
- Κοτόπουλο με κρέμα 6€  
(Φιλετάκια κοτόπουλο με κρέμα γάλακτος, μανιτάρια, χρωματιστές πιπεριές και μυρωδικά)
- Πανσετάκια καπνιστά 6€
- Συκώτι μοσχαρίσιο 5€  
(συκώτι μοσχαρίσιο του γάλακτος στο τηγάνι λεμονάτο)

\*Τα θαλασσινά μας είναι κατεψυγμένα

\*Τα φαγητά μας είναι μαγειρεμένα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο

\*Στο τηγάνι χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο

# Ποικιλίες

- Ποικιλία κρεατικών μικρή 12€  
(Χοφινά μπριζολάκια, κοτόπουλο, μπιφτέκι, λουκάνικο, πανσέτα, ψητά λαχανικά, πίτες, πατάτες, χειροποίητη σώς)
- Ποικιλία κρεατικών μεγάλη 24€  
( Χοφινά μπριζολάκια, κοτόπουλο, μπιφτέκι, λουκάνικο, πανσέτα, ψητά λαχανικά, πίτες, πατάτες, χειροποίητη σώς)

*\*Τα θαλασσινά μας είναι κατεψυγμένα*

*\*Τα φαγητά μας είναι μαγειρεμένα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο*

*\*Στο τηγάνι χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο*

Μαγειρεύουμε με μεράκι και σεβασμό στην παράδοση,  
χρησιμοποιώντας φρέσκα και αγνά υλικά,

\*τα φαγητά μας μαγειρεύονται με αγνό παρθένο ελαιόλαδο.

\*χρησιμοποιούμε φρέσκα λαχανικά.

\*τα κρεατικά μας είναι νωπά

\*τα θαλασσινά μας είναι κατεψυγμένα

\*στο τηγάνι χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο

Αγορανομικοί υπεύθυνοι

Α. Μπίτσης

Π. Πανουσόπουλος

\*Τα θαλασσινά μας είναι κατεψυγμένα

\*Τα φαγητά μας είναι μαγειρεμένα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο

\*Στο τηγάνι χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο