


Ορεκτικά / Appetizers

Τζατζίκι /
Tzatziki – 5€

Τυροκαυτερή /
Local spicy feta cheese spread – 5,5€

Πατάτες τηγανητές /
French fries – 4€

Φέτα /
Feta cheese – 3,5€



Κατσικίσια γραβιέρα «Parnon Poèma» 4μηνης ωρίμασης,
με μπούκοβο ή μαύρο πιπέρι /
Graviera cheese made by 100% goat milk 4 months ripening,
with red pepper flakes or black pepper – 6€


Κατσικίσια γραβιέρα με μπούκοβο σε
χωριάτικο φύλλο με μαρμελάδα περγαμόντο /
Graviera cheese with red pepper flakes in crust,
topped with bergamot marmalade – 8€

Χειροποίητα λαλάγγια γεμιστά με ξινομυζήθρα,
μέλι και μαυροσούσαμο /
Handmade lalagia (Greek fried dough strips) staffed
with xynomyzithra cheese, honey and
black sesame seeds – 7,5€

Λουκάνικο χωριάτικο με πατάτες τηγανητές /
Local grilled sausage served with French fries – 7,5€

Τρίγωνα σπανακοτυροπιτάκια /
Homemade pies filled with greens,
herbs and feta cheese – 7€

Ρωτήστε μας για την πίτα ημέρας /
Please, ask for the pie of the day



Σαλάτες / Salads

Σαλάτα μαρούλι με φρέσκο κρεμμυδάκι /
Lettuce salad with fresh green onions – 6,5€

Σαλάτα λάχανο-καρότο με κρουτόν σκόρδου /
Cabbage and carrot salad with garlic spiced croutons – 6,5€

Πατζαροσαλάτα με γιαούρτι
σε βάση από ρόκα και χαρουποπαξίμαδα /
Beetroot salad with yogurt,
arugula and bread rusk made by carob flour – 7,5€

Πράσινη σαλάτα με βινεγκρέτ εσπεριδοειδή,
καβουρδισμένα φουντούκια και ψητό μανούρι /
Mixed greens salad with citrus flavored vinaigrette sauce,
roasted hazelnuts and grilled manouri cheese – 9,5€

Σαλάτα με μαυρομάτικα φασόλια, ρόκα,
baby σπανάκι, καπνιστή πέστροφα και σως ρεμουλάντε /
Salad with black-eyed peas, arugula,
baby spinach, smoked trout and remoulade sauce – 11,5€



Κυρίως πιάτα / Main dishes

Μπιφτέκια με πατάτες τηγανητές /
Grilled beef burger served with French fries – 10€

Χοιρινή σταβλίσια με πατάτες τηγανητές /
Stable pork steak served with French fries – 12€

Κοτόπουλο φιλέτο στη σχάρα με πατάτες τηγανητές /
Roasted chicken fillet served with French fries – 8,5€

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα με πατάτες τηγανητές /
Beef prime rib served with French fries – 13€

Σουβλάκια κεμπάπ μερίδα σε βάσεις
από πίτα, ντομάτα, τζατζίκι και πατάτες τηγανητές /
“Kebab” on pita bread, served with
tomato, tzatziki sauce and French fries – 9€

Χοιρινά πανσετάκια με κυδωνάτες πατάτες τηγανητές
και σως μουστάρδας /
Pancetta served with fried potatoes and mustard sauce – 7,5€

Αρνίσια παιδάκια με πατάτες τηγανητές /
Goat ribs served with French fries – 13€

Κριθαρότο με γλυκοκοκοκύθα, τζίντζερ,
καυκαλήθρες και καπνιστό τυρί /
Orzo with pumpkin, ginger, greens and smoked cheese – 8€

Παπαρδέλες με βασιλομανίταρα και
ποικιλία αποξηραμένων μανιταριών σε κονιάκ /
Pappardelle with porcini and other dried mushrooms – 10€

Φασολάδα /
“Fasolada” traditional beans soup – 6,5€

Ρωτήστε μια για τα πιάτα ημέρας /
Please, ask us for the dishes of the day

Γλυκά / Sweets

Καρυδόπιτα /
Walnut cake – 4,5€

Μπακλαβάς /
Baklava – 4,5€

Γιαούρτι με γλυκό του κουταλιού /
Yogurt topped with spoon sweet – 3,5€

Ρωτήστε μια για το γλυκό ημέρας /
Please, ask us for the sweet of the day

Στις σαλάτες χρησιμοποιείται ελαιόλαδο, ενώ στο τηγάνισμα ηλιέλαιο.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Σταύρος Γεωργαντάς
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Olive oil is used in salads and sunflower oil for frying.

Manager & person in charge in case of market inspection:

Stavros Georgantas

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)



