

TAKE AWAY MENU

Ψωμί και 2 ειδών ντιπ

Bread and 2 kinds of dips

1.60€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

- **Ψητά μανιτάρια πλευρώτους**, σερβίρονται με νιφάδες παρμεζάνας, φρέσκα βότανα, βαλσάμικο ξύδι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Grilled oyster mushrooms served with parmesan flakes, fresh herbs, balsamic vinegar and extra virgin olive oil **8.00€**
- «**Αχλάδια**» ελληνικών παραδοσιακών τυριών με ελληνικές χειροποίητες μαρμελάδες
"Pears" of Greek traditional cheeses with Greek handmade jam **8.00€**
- **Παραδοσιακοί κολοκυθοκεφτέδες**, σερβίρονται με σάλτσα γιαουρτιού και φρέσκο δυόσμο
Traditional Greek zucchini "kefte" served with yoghurt mint sauce **7.00€**
- **Carpaccio μοσχαριού** από φιλέτο, με ρόκα, σέλερι, μανιτάρια, παρμεζάνα, χυμό λεμονιού και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Beef Carpaccio served with arugula leaves, mushrooms, celery, parmesan, fresh lemon juice and extra virgin olive oil **8.00€**
- **Μοσχαρίσια κεφτεδάκια**, γεμιστά με τυρί μοτσαρέλα, σερβιρισμένα με σως, βασιλικού και φουρνιστή ντομάτα σε τραγανό ψωμί
Beef meatballs, stuffed with mozzarella cheese, served with basil sauce, and tomatoes confit on crispy bread **8.00€**

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

- **Ελληνική**, φρέσκιες ντομάτες, πράσινες πιπεριές, βαρελίσια φέτα Τριπόλεως, φρέσκια ρίγανη, κάπαρη, κρεμμύδια και ελιές Καλαμών
Greek, fresh tomatoes, green peppers, feta cheese, fresh oregano, capers, onions, pickles and Kalamata olives **7.50€**
- **Καπρικόρνο**, με τρυφερό μαρούλι, και πιπεράτη ρόκα σερβιρισμένα με φύλλα παλαιωμένης παρμεζάνας και βινεγκρέτ βαλσάμικου.
Capricorno, tender lettuce, and arugula leaves served with aged parmesan flakes and balsamic vinaigrette **7.50€**
- **Σαλάτα ροδιού** με φύλλα ανάμεικτης σαλάτας, τυρί γκοργκονζόλα, παστέλι, και φιλέτα αχλαδιού
Pomegranate, mix green salad, gorgonzola cheese, pear filets and Pasteli (honey & sesame croquant) **8.50€**
- «**Oroscopo**», με μαρούλι, ρόκα, παρμεζάνα, κοτόπουλο στο γκριλ και σως μουστάρδας
"Oroscopo" with lettuce, arugula leaves, parmesan cheese, frilled chicken and mustard sauce. **8.50€**



Σελίδα
Page
1/4



PIZOTO RISOTTO

- Ριζότο με μανιτάρια, λευκό κρασί, φρέσκο θυμάρι και παρμεζάνα **9.80€**
Mushroom Risotto with white wine, fresh thyme and parmesan cheese
- “Κριθαρότο” με γαρίδες, καλαμαράκια, φρέσκια ντομάτα, μαραθόριζα & ούζο **12.80€**
“Kritharoto” with seafood: Orzo pasta cooked as risotto with shrimps, squid, fresh tomatoes, fennel and ouzo

ΖΥΜΑΡΙΚΑ PASTA

- Σπαγγέτι Πουτανέσκα, με σάλτσα από ώριμες ντομάτες, κρεμμύδι, σκόρδο, λευκό κρασί, ελιά, κάπαρη, βασιλικό, ρίγανη και μαϊντανό **8.00€**
Spaghetti alla Poutaneska, with ripe tomato sauce, onion, garlic, white wine, olive, capers, and herbs
- Σπαγγέτι Πέστο, βασιλικός, κουκουνάρι, παρμεζάνα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο **8.00€**
Spaghetti al Pesto, with basil, pine nuts, parmesan and extra virgin olive oil.
- Σπαγγέτι Καρμπονάρα, καπνιστό μπέικον με άπαχη κρέμα γάλακτος, αβγό & παρμεζάνα **8.00€**
Spaghetti ala Carbonara, with smoked bacon with light egg cream & aged parmesan cheese
- *Φρέσκα ζυμαρικά Ταλιατέλες, με σοταρισμένα μανιτάρια, φιλέτα πιπεριάς και τραγανό μπέικον **9.50€**
Fresh Tagliatelle pasta with sautéed mushrooms, roasted pepper fillets and crispy bacon
- *Φρέσκα «κόκκινα» ζυμαρικά Ραβιόλι με γέμιση θαλασσινών, γαρίδας και καπνιστού σολομού σερβιρισμένα με σως σαμπάνιας **10.50€**
Fresh “Red” Ravioli pasta stuffed with seafood, shrimp and smoked salmon served with champagne sauce
- *Φρέσκα ζυμαρικά Ραβιόλι γεμιστά με βασιλομανίταρα (πορτσίνι) και τρούφα **10.50€**
Fresh Ravioli pasta stuffed with porcini mushrooms and truffles
- *Φρέσκα ζυμαρικά Παπαρδέλες, με μίνι κεφτεδάκια και δυόσμο, φρέσκια ντομάτα και παρμεζάνα **9.50€**
Fresh Papardelle pasta, with mini meatballs fresh mint, tomato and parmesan cheese

*Τα φρέσκα ζυμαρικά μας παρασκευάζονται καθημερινά στο εστιατόριο μας με τα πιο φρέσκα τοπικά υλικά, με πολύ αγάπη και σεβασμό στην παράδοση.



* Our handmade pasta is prepared daily in our restaurant with the freshest local ingredients, with a lot of love and respect to tradition



Κριθαρότο θαλασσινών
Seafood Orzo Pasta



Φρέσκα Κόκκινα Ραβιόλι
Fresh Red Ravioli

TAKE AWAY MENU

ΨΑΡΙ FISH

- **Φρέσκο Λαβράκι στο γκριλ, με λαχανικά στον ατμό.** 14.50€
Greek fresh Sea Bass grilled, served with steamed vegetables.
- **Φιλέτο Σολομού, με λαχανικά ατμού, σαλάτα φινόκιο πράσινο μήλο και σάλτσα πορτοκαλιού** 14.50€
Salmon fillet, with steamed vegetables, fennel and green apple salad with orange sauce

ΚΡΕΑΣ MEAT

- **Σουβλάκι από μπουτάκι κοτόπουλου, με απωανατολικά μπαχαρικά και αρωματικό κους κους** 11.00€
Skewer with chicken thigh filets, oriental spices and aromatic cous cous
- **Τρυφερό Φιλέτο Κοτόπουλο, με σάλτσα γλυκιάς κόκκινης πιπεριάς και σαμπάνιας** 11.00€
αρωματισμένο με τζίντζερ
Tender Chicken fillet, with sweet red pepper and champagne sauce, aromatized with ginger
- **Γουρουνόπουλο ψητό, με τυρί ταλαγάνι, πουρέ κουνουπιδιού, λαχανικά και σάλτσα μουστάρδας** 11.00€
Roasted suckling pig, with talagani cheese, cauliflower puree and mustard sauce
- **Σνίτσελ χοιρινού, με τραγανή κρούστα παρμεζάνας, σερβιρισμένο με πιλάφι και λαχανικά** 11.00€
Pork Schnitzel, breaded in a parmesan crust, served with rice pilaf and steamed vegetables
- **Μοσχαρίσιο συκώτι στο γκριλ, σε μια ελαφριά σάλτσα από άγρια βότανα.** 11.00€
Beef liver grilled, with a light sauce of wild herbs.
- **Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος στο γκριλ, σερβιρισμένο με πιλάφι & λαχανικά** 12.50€
Grilled Veal steak, served with pilaf & vegetables
- **Μπιφτέκι χωριάτικο στο γκριλ, η 30 χρόνων σπιτική συνταγή μας αρωματισμένη με ρίγανη & μαριναρισμένες ντομάτες** 11.00€
Beef country burger, our famous 30 years old house recipe, topped with fresh marinated tomatoes, mountain oregano and extra virgin olive oil
- **Ταλιάτα μοσχαριού στο γκριλ, με τραγανές πατάτες, λαχανάκια Βρυξελών, σάλτσα βοτάνων** 12.50€
Beef Tagliata with potatoes, Brussels sprouts, and herb sauce



Σελίδα
Page
3/4



PIZZA PIZZA

- **Margherita**, με μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια & φύλλα βασιλικού **9.00€**
Margherita, mozzarella, tomato sauce and basil
- **Greca**, με σάλτσα ντομάτας φέτα, κρεμμύδια,μανιτάρια, πιπεριές και φιλέτα ελιάς **10.50€**
Greca, tomato sauce, mozzarella, feta cheese, onions, mushroom, pepper & olives
- **San Marco**, με μοτσαρέλα, κρέμα τρούφας, ρόκα & παρμεζάνα **10.50€**
San Marco, mozzarella, truffle cream, rocket & parmesan flakes
- **Πεπερόνε**, με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, πεπερόνε & σαλάμι **9.50€**
Peperone, mozzarela, peperone & salami
- **Μόντε**, με μανιτάρια porcini, μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, μπέικον, παρμεζάνα & ρόκα **10.50€**
Monde, mozzarela, porcini mushrooms, bacon, rocket & parmesan flakes
- **Oroscopo**, με ζαμπόν, μπέικον, μανιτάρια, ελιές, μοτσαρέλα & πιπεριά **10.50€**
Oroscopo, mozzarella, ham, bacon, mushroom, pepper & olives
- **Προσούτο**, με μοτσαρέλα, προσούτο Πάρμας, ρόκα & καραμελωμένο βαλσάμικο **12.50€**
Prosciutto, mozzarella, prosciutto di Parma & rocket



Σελίδα
Page
4/4



Ωράριο Καταστήματος & Παραγγελιών: Καθημερινά 13:00 - 23:00

Working hours: Daily 13:00 - 23:00

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Αγορανομικός υπεύθυνος: Δημήτρης Δημόπουλος.

Στις τιμές περιλαμβάνεται 13% ΦΠΑ στα τρόφιμα και τα αναψυκτικά, 24% ΦΠΑ στα αλκοολούχα ποτά και 0,5% Δημοτικός φόρος.

«Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)»

t



The store is obliged to have printed forms, in a special case next to the exit for setting out of any existed complaint. Your host is: Dimitris Dimopoulos.

All prices include 13% VAT in food and beverages, 24% VAT in alcohol drinks and 0.5% city tax.

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