

ΜΕΖΕΔΟΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΝ

Φούγ του μεζέ

ΜΕ ΟΥΖΟ...ΜΕ ΚΡΑΣΙ...ΜΕ ΜΠΥΡΑ

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΝ / ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗ 2008 - 697η ΟΛΥΜΠΙΑΔΑ - ΕΤΟΣ Α' ΦΥΛΛΟ ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ 2013

ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΝ ΓΕΥΣΕΩΝ ΑΠΕΥΘΥΝΟΜΕΝΟΝ ΕΙΣ ΜΕΡΑΚΛΗΔΕΣ



Φιλοσοφία καταστήματος

Οι νέες τάσεις που εμφανίστηκαν στα Λαδάδικα, οδήγησαν στο να χάσει την αρχική της φιλοσοφία η περιοχή. Άνθρωποι όμως που βίωσαν και τα παλαιά Λαδάδικα με το εμπόριο εδώδιμων και αποικιακών ειδών από την ηπειρωτική και νησιωτική Ελλάδα δεν συμβιβάστηκαν με την αλλαγή αυτή.

Έτσι δημιούργησαν το «ΦΟΥΛ ΤΟΥ ΜΕΖΕ» έναν χώρο που μπορεί να χαρακτηριστεί ως μικρογραφία των παλαιών Λαδάδικων.

Παράλληλα καταφέρνει μέσα από τα προϊόντα του να σας ταξιδέψει σε αγαπημένες περιοχές της πατρίδας μας.



Κρύα Ορεκτικά

Ταραμοσαλάτα από λευκό ταραμά	4,00
Σκορδαλιά	3,40
Φάβα με φρέσκο και γέρικο κρεμμύδι	4,00
Ντολμαδάκια γιαλαντζί σπιτικά	4,80
Πιπεριά καυτερή	1,50
Φρέσκες πιπεριές Φλωρίνης Ψητές	4,30
Φρέσκες πιπεριές Φλωρίνης Ψητές, γεμιστές } με πολίτικη σαλάτα	4,60
Τζατζίκι	3,80
Τυροκαυτερή	4,20
Τριλογία αλοιφών (τζατζίκι, τυροκαυτερή, ταραμοσαλάτα)	5,50
Μελιτζανοσαλάτα	4,00

Σαλάτες

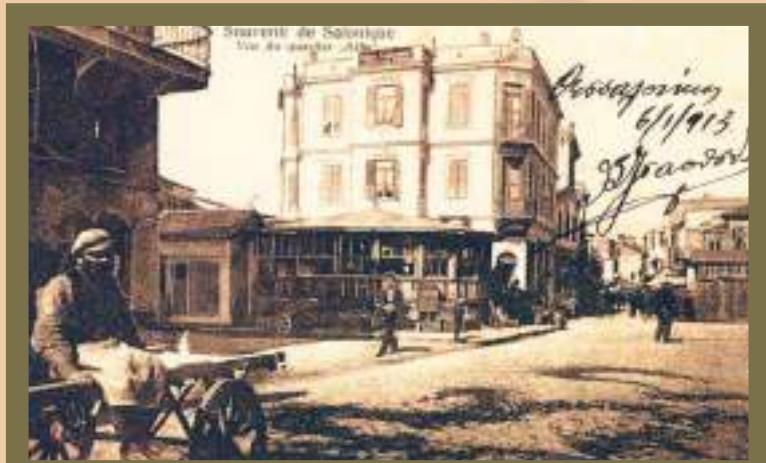
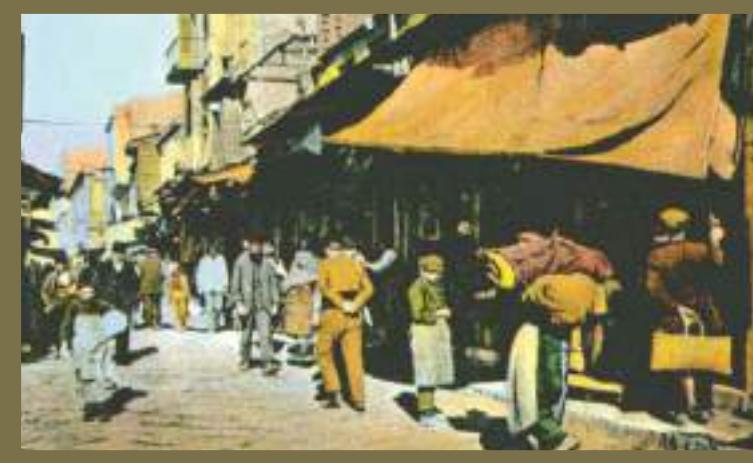
Δροσερή σαλάτα με φρέσκα λαχανικά	7,50
(lolo rosso, μείμα baby λαχανικών, σπανάκι, ρόκα, καρύδι, κατακίσιο τυρί και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών)	
Αγγουροντομάτα	4,50
Μαρουλοσαλάτα με φρέσκο κρεμμύδι, άνιθο και λεμόνι	4,20
Πικάντικη σαλάτα (λάχανο, καρότο, πιπεριά φλωρίνης, σέλινο, ξύδι) ...	4,20
Χωριάτικη σαλάτα (αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, φέτα, ελιές)	6,90
Πατατοσαλάτα ζεστή	
(ντομάτες λιαστές, ξερό κρεμμύδι, φρέσκο κρεμμύδι, άνιθο, ελαιόλαδο, λεμόνι). 4,20	
Παντζάρια βραστά	4,50
Παντζαροσαλάτα Βυζαντινή με γιαούρτι και καρύδι } 4,50	
και δύο φέτες πράσινου μήλου	
Μικρός Μπαχτσές	6,90
πατεμάδι με χαρούπιμαριναρισμένο μανιτάρι, αγγουράκι κολοκύθι και φέτα	
Ντάκος Κρητικός (κριδαροκουλούρα, ντομάτα, φέτα, ελιές)	6,80
Σαλάτα με σπανάκι, παντζάρια και μπλέ τυρί	7,00
Σαλάτα με ρόκα, σπανάκι	6,50
Σαλάτα με βραστά λαχανικά (εποχής).....	7,50
Χόρτα εποχής (βλήτα, ή ραδίκια ή ζωχιές)	4,20
Κρίταμο με ντοματίνια (εποχής).....	6,00
Το δέντρο	8,20
(Σύνθεση φρέσκων λαχανικών με ζεστή σάλτσα απόξηραμένων φρούτων, με νιφάδες από μανούρι και ανθότυρο ξηρό, παναρισμένες σε σουσάμι και σπόρους παπαρούνας, με κράνα, σερβιρισμένα σε τραγανή ανατολίτικη ζύμη)	
Ρόκα, ντομάτα, ανθότυρο ξηρό Κρήτης, βαλσάμικο	6,90

Αλίπαστα - Καπνιστά - Τουρσιά

Γαύρος ξυδάτος (από τα χεράκια μας)	4,20
Σαρδέλα φιλέτο μαρινάτη (από τα χεράκια μας)	4,20
Λακέρδα Πολίτικη (από τα χεράκια μας)	6,50
Αντζούγιες	4,80
Τσιροσαλάτα	4,50
Μπακαλιάρος φιλέτο καπνιστό	5,50
Σκουμπρί φιλέτο καπνιστό	5,20
Ελιές (Θάσου, Καλαμών, Χαλκιδικής, Σαμοθράκης)	3,50
Τουρσιά διάφορα	3,50
Μελιτζανάκι τουρσί γεμιστό με λάχανο	4,60



Φρούριο μεζές



Η φωτογράφιση αυτή έγινε το 1913 από το σημείο αυτό, που εσείς τώρα συμποσιάζεσθε!!!

Λαδάδικα: Ιστορικά στοιχεία από το πάλαι ποτέ μέχρι σήμερα.

Στα νοτιοδυτικά του Ελληνορωμαϊκού κέντρου της Θεσσαλονίκης, από την Πλ. Δικαστηρίων και την διασταύρωση των οδών Εγνατίας και Βενιζέλου, και μέχρι το λιμάνι, αναπτύχθηκε από τα χρόνια της Βυζαντινής και μετά Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, η κεντρική αγορά της νεότερης πόλης με τις αγορές και τα παζάρια. Στα τέλη του 19ου αιώνα επήλθε ο λεγόμενος εξευρωπαϊσμός της πόλης. Μέχρι το 1917 εδώ γινόταν όλο το χονδρεμπόριο της περιοχής. Μετά την πυρκαγιά (του 1917) έμειναν μόνο οι λαλάδες. Πήρε το όνομα Λαδάδικα από τα ισόγεια μαγαζιά και τις αποθήκες όπου φύλαγαν τα λάδια και άλλα προϊόντα. Εκτείνεται από τότε, από το λιμάνι μέχρι και λίγο πάνω από την οδό Τσιμισκή. Στα σοκάκια της περιοχής υπήρχαν οίκοι ανοχής (εξ' ού και το άσμα «στα λαδάδικα πουλάν αυτό που θες...»). Η περιοχή άρχισε να φθήνει μετά τους σεισμούς του 1978... το χονδρεμπόριο έσθινε, οι αποθήκες εγκαταλείπονταν και έγινε κακόφημη. Σήμερα (μετά το 1985) η περιοχή ανακανιστήκε ολόκληρη και λειτουργεί σαν τόπος χαλάρωσης και γεύσεων... ακόμη τα σοκάκια της μυρίζουν τις οσμές του ελαιόλαδου και του σαπουνιού.

Μεζές

Η αιτία ύπαρξής τους είναι να «γαργαλίσουν» τον ουρανίσκο και την όρεξη, αλλά και να δώσουν την αφορμή για παρέα και κουβέντα. Η παράδοση των μεζέδων έχει τις ρίζες της στα αρχαία συμπόσια και τα «προπόματα» ενώ η ίδια ή λέξη προέρχεται από το Περσικό *maza* που σημαίνει γεύση. Ο μεζές είναι σχεδόν ιεροτελεστία και συναντάται σε όλη τη Μεσόγειο και τα Βαλκάνια. Οι μεζέδες δεν παίζουν τον ίδιο ρόλο με τα ορεκτικά, δεν σερβίρονται πριν από το κυρίως γεύμα ή δείπνο, αλλά ξεχωριστά. Ο μεζές είναι ένα γευστικό παιχνίδι. Ακόμα και η σειρά που σερβίρονται έχει σημασία: ξεκινώντας από τα πιο ήπια στη γεύση πιάτα, φτάνουμε στα πιο πικάντικα και ολοκληρώνοντας καταλήγουμε σε πιο ήρεμες γεύσεις. Η ποικιλία γεύσεων χρωμάτων και υφών σε ένα τραπέζι με μεζέδες πρέπει να είναι μεγάλη. Γι' αυτό το λόγο μετράμε ως μεζέδες σαλάτες-ντιπ όπως τζατζίκι, τυροκαυτερή, μελιτζανοσαλάτα, σκορδαλιά, ταραμοσαλάτα κ.α., ελιές, τυριά, λαχανικά, διάφορα πιτάκια, πατάτες τηγανιτές, κεφτεδάκια, ντοματοκεφτέδες, κολοκυθοκεφτέδες, θαλασσινά, αλαντικά, όσπρια, παστά φάρια και πολλά άλλα. Σε γενικές γραμμές, οι μεζέδες που ταιριάζουν με το ούζο ή το τσίπουρο έχουν πιο δυνατή και πικάντικη γεύση απ' αυτούς που συνοδεύουν το κρασί.

Ελληνικά τυριά

Φέτα αρβανίτη	4,20€
Αρσενικό Νάξου συνοδεύεται από μαρμελάδα ντομάτας....	5,20€
Μετσοβίτικο καπνιστό συνοδεύεται από μαρμελάδα παντζάρι.....	5,20€
Μπατζούσμακεδονικός συνοδεύεται από μαρμελάδα πιπεριάς φλωρίνης.....	5,10€
Μπατζός καπνιστός μακεδονικός	5,20€
Γραβιέρα Κρήτης συνοδεύεται από μαρμελάδα παντζάρι....	4,90€
Ανθότυρος Ξηρός Κρήτης.....	4,10€
Λαδοτύρι Μυτιλήνης με κρούστα από φυστίκι Αιγαίνης.....	5,10€
Μελίχλωρο Λήμνου συνοδεύεται από μαρμελάδα ντομάτας....	5,20€
Μαστέλο Χίου	4,80€
Ταλαγάνι Μεσσηνίας συνοδεύεται από μαρμελάδα μήλο ..	4,90€
Χαλούμι Κύπρου.....	5,20€
Φέτα Αρβανίτη με σάλτσα φρούτων	4,80€

ΣΕ ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ:

Αρσενικό Νάξου, Μελίχλωρο Λήμνου,
Μπατζός Μακεδονικός, Λαδοτύρι Μυτιλήνης

ΨΗΤΑ ΣΤΟ ΓΚΡΙΑ:

Ταλαγάνι Μεσσηνίας, Μαστέλο Χίου, Χαλούμι Κύπρου

Είδη Ελληνικών τυριών

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΤΥΡΙΑ ΜΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (Π.Ο.Π.). Η Ελλάδα είναι χώρα με πολύ μεγάλη ιστορία αλλά και παραδόσεις που χάνονται στα βάθη των αιώνων. Μερικές απ' αυτές αναφέρονται στο γάλα και τα προϊόντα του. Για παράδειγμα για τους αρχαίους Έλληνες το γάλα εθεωρείτο ιερή τροφή γιατί στο Δίας, ο αρχηγός των θεών του Ολύμπου, ανατράφηκε με το γάλα της νύμφης Αμάλθειας, ενώ σύμφωνα με την Ελληνική μυθολογία η τέχνη της τυροκομίας δόθηκε δύριο στους κοινούς θυητούς από τους θεούς του Ολύμπου. Σήμερα, περισσότερες από 250.000 οικογένειες ασχολούνται με την αιγαποροβατοριοφία, το αιγαπορόβειο γάλα αντηρούπειτε με το 60% της συνολικής γαλακτοπαραγωγής και το 85% της παραγωγής της σε τυριά προέρχεται από το γάλα αυτό. Το οποίο πολλά τυριά αντυράφονται σήμερα, ανεπιτυχώς, επιβεβαιώνται την υπεροχή των Ελληνικών τυριών στον κόσμο. Η Ελλάδα για να προστατεύσει τα παραδοσιακά της προϊόντα εδημοσίευσε στον Κώδικα Τροφίμων της, απομικές προδιαγραφές, για τυριά, Φέτα, Κεφαλοτύρι, Κασέρι, Κεφαλογραβιέρα, Μυζήδρα, Ανθότυρος, Μανούρι, Γαλοτύρι, Κοπανιστή, Γραβιέρα Κρήτης - Νάξου - αγράφων, Τελεμές, Σφέλα, Μπατζός, Βικτώρια Θεσσαλονίκη, Φορμαέλα Αράχωβας, Λαδοτύρι Μυτιλήνης, Σαν Μιχάλη, Μετσοβόνε, Ξινομυζήθρα Κρήτης, Καλαθάκι Λήμνου, Κατίκι Δομοκού, Πυχτόγαλο Χανιών και Ανεβατό.

Αλλαντικά -Ομελέτες

Παστούρμάς Καραμανλίδικος	4,90
Καβουρμάς Θράκης	5,80
Απάκι Κρήτης	5,20
Σύγκλινο Μάνης	5,20
Σουτζούκι Καραμανλίδικο	5,20
Ομελέτα επιλογής (κάθε έξτρα προϊόν είναι συν 0,50€)	5,60
(Σουτζούκι Καραμανλίδικο, Καβουρμάς Θράκης, Χωριάτικο Λουκάνικο, Παστούρμας Αρμένικος, Πατάτες τηγανιτές)	



ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ ΒΥΖΑΝΤΙΝΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΥΛΙΚΑ: 4 παντζάρια μέτρια, 1 ξινόμηλο, 1 μαρούλι (σγουρή σαλάτα), 1 γιαούρτι στραγγιστό (220γρ.), 1 κουταλιά σύπατα ζύδι. ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Πλένουμε και ξεφλουδίζουμε τα παντζάρια. Τα τρίψουμε στην τρίφτη, τα βάζουμε σε ένα μπολ, τα ραντίζουμε με ξίδι και τα αφήνουμε όλη τη νύχτα στο ψυγείο. Την επομένη τη ξεπλένουμε, τα στύδουμε καλά και τα ανακατεύουμε με το μήλο (που έχουμε τρίψει στην τρίφτη), τη σαλάτα μαρούλι που έχουμε ψιλοκόψει και τέλος το γιαούρτι.



Φρούτα μεζές



Σας μερσώ για το αντ. ορέν ντουβέρι!



Σαν το παλιό καιρό.

ΤΟ ΠΑΝΟΡΑΜΑ
ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΥ

Ζεστά Ορεκτικά & Μεζεδάκια

Ρεβυθάδα	4,80
Γίγαντες Καστοριάς στο φούρνο	4,90
Πατάτα γεμιστή (μπέικον, τυρί γκούντα, μαϊντανό, κρέμα γάλακτος, έδεσμα γιαούρτι, αυγά, ντοματίνι)	5,10
Φουρνοπατάτα με σως γιαούρτιού	4,50
Πατατοδέρματα με στάκα Κρήτης	4,90
Πατάτες τηγανητές φρέσκιες	3,90
Μανιτάρια γεμιστά	5,50
Μανιτάρια πλευρώτους σχάρας	5,40
Τηγανιά φρέσκων μανιταριών	6,50
Μαραθόπιτα*	4,60
Κολοκυθοανθοί τηγανητοί γεμιστοί με τυριά (φέτα τρίμη και φρέσκο ανθότυρο) ..	6,00
Κολοκυθοκεφτέδες	4,80
Τηγανητά κολοκυθάκια	4,60
Τυροκροκέτες	4,80
Μελιτζάνα Ψητή με φέτα και καρυδόψιχα	4,80
Μαστιχωτός πουρές μελιτζάνας	4,80
Σογάνια (κρεμμύδια γεμιστά με κυμά, ρύζι και κουκουνάρι)	4,80
Ρολάκια από φρέσκα λαζάνια με σπανάκι και αλλαντικά	6,00
Μπουγιουρντί με τυριά	5,20
Μπουγιουρντί με τυριά και καβουρμά	5,70
Πιταρούδια με λουκάνικο και σως γιαούρτιού	6,10
Κεφτεδολουκανικάκια τηγανητά με καραμελομένο λάχανο	6,50
Τηγανητά συκωτάκια πουλιών	6,00
Κεφτεδάκια μπουκίτσες τηγανητά	6,00
Κεφτεδάκια με σάλτσα ντομάτας	6,50
Φτερούγες κοτόπουλο στον φούρνο με σουσάμι	5,80
Μανούρι σε φύλλο με σουσάμι και σάλτσα μελιού	5,20
Παστουρμαλί (πιτάκια με παστουρμά, λιαστή ντομάτα και καπνιστό τυρί)	5,40
Ψητά λαχανικά σχάρας με βαλσαμικό ξύδι (μελιτζάνα, κολοκύνθη, ντομάτα, πιπεριές, μανιτάρια, ελαιόλαδο)	4,80
Μελιτζάνες τηγανητές	4,70

Πιάτα με κρεατικά

Κεφτεδάκια σχάρας	7,20
Χοιρινά παϊδάκια σχάρας	7,40
Χοιρινή τηγανιά λεμονάτη	7,20
Χοιρινή τηγανιά με μανιτάρια	7,40
Λουκάνικο χωριάτικο	7,20
Λουκάνικο αγριογούρουνο καπνιστό	7,80
Χοιρινά μελωμένα κοψίδια	7,80
Κοτόπουλο φιλέτο	7,80
Ινδονησιακό κοτόπουλο σουβλάκι με μυρωδικά	7,80
Τηγανιά κοτόπουλο με λαχανικά και θυμάρι	7,50
Κεμπάτ γιαούρτιού (από αρνίσιο, μοσχαρίσιο και χοιρινό κυμά)	7,50
Καπνιστή χοιρινή μπριζόλα	8,40
Γιούλμπασι Σμύρνης (κομματάκια μοσχαρίσιου, χοιρινού & πρόβισου ψημένα στην λαδόκολλα)	8,00
Χουνγκιάρ Μπεγιεντί από την Πόλη (πουρές μελιτζάνας με μοσχαράκι)	8,50
Τσουμπλέκι μακεδονίτικο (μοσχαράκι με τηγανητά λαχανικά, φέτα και πιπεριές Φλωρίνης) ..	8,00
Λιγκουίνι με φιλετάκια κοτόπουλο και πέστο	9,00
Μοσχαρίσια σπαλούμπριζόλα	18,60
Πλατώ κρεατικών στα κάρβουνα με πατατούλες τηγανιτές για 2 άτομα..	18,40
κεφτεδάκια, χοιρινά παϊδάκια, ψαρονέφρι, κοτόπουλο φιλέτο, λουκάνικο χωριάτικο)	

Πιάτα με θαλασσινά

Μύδια αχνιστά (κέλυφος) με σκόρδο και άνιθο	7,20
Μύδια σαγανάκι	7,20
Μυδοπίλαφο	7,00
Καλαμαράκια* Ψητά σε σουβλάκι με λαχανικά	8,00
Καλαμαράκια* τηγανητά Βορείου Αιγαίου	8,50
Θραψαλάκι* τηγανητό	7,00
Γάμπαρη. Γαριδάκι Ελληνικό*, τηγανιτό	8,00
Χταποδάκι* σχάρας	14,50
Γαύρος τηγανητός	7,20
Διγχυόψιφαρα μπερδεμένα τηγανιτά	8,20
Σαρδέλα σχάρας παντρεμένη	7,20
Μπακαλιάρος* σκορδαλιά	7,80
Σουπιές* αχνιστές με μάραθο	7,80
Γαρίδες σαγανάκι*	12,80
Γαριδομακαρονάδα*	13,00
Λιγκουίνι θαλασσινών *	13,00
Κριθαρότο με θαλασσινά *	13,00
Ριζότο με θαλασσινά *	13,00
Ριζότο με σουπιά και μελάνι	10,50
Ριζότο με μύδια σαφράν	10,00
Ψάρι ημέρας (ανά κιλό)	(για την τιμή ενημερωθείτε από τον σερβιτόρο)
Γαρίδες* τηγανητές	12,00
Γαρίδες* σχάρας	12,00



Λίστα εμφιαλωμένων Κρασιών 750ml

Λευκά

Μαλαγουζιά Κτήμα Άλφα (Μαλαγουζιά)	22,00
Μοσχοφίλερο Μπουτάρη (Μοσχοφίλερο)	17,50
Φλόγοινος (Μαλαγουζιά)	19,00
Σαμαρόπετρα Κυρ-Γιάννη (Sauvignon Blanc - Ροδίτης)	22,50
Πύργος Ιουλία Κ. Λαζαρίδη (Chardonnay)	23,00
Κωνσταντάρας (Sauvignon Blanc)	19,00
Αμέθυστος Κ. Λαζαρίδη (Sauvignon Blanc - Ασύρτικο)	23,00
Άρωμα Λήμνου Βιολογικό (Μοσχάτο Αλεξανδρείας)	16,00
Κτήμα Γεροβασιλείου (Ασύρτικο - Μαλαγουζιά)	25,00
Βιβλία Χώρα Γεροβασιλείου Τσαμτσαρλή (Sauv. Blanc - Ασύρτικο)	26,00
Ποτήρι Κτήμα Άλφα (Μαλαγουζιά) 150ml	5,00

Ροζέ

Ζωηφόρος (Syrah)	17,50
Ακακίες Κυρ-Γιάννη (Ξινόμαυρο)	20,00
Ποτήρι Ακακίες Κυρ-Γιάννη (Ξινόμαυρο) 150ml	4,80

Κόκκινα

Κτήμα Άλφα (Syrah)	22,50
Αμέθυστος Κ. Λαζαρίδη (Αγιωργίτικο Cab. Sauv. - Merlot)	25,50
Κτήμα Κυρ-Γιάννη (Ξινόμαυρο - Merlot)	20,00
Αγιωργίτικο Μπουτάρη (Αγιωργίτικο)	15,00
Κτήμα Γεροβασιλείου (Λημνιό - Merlot - Syrah)	27,00
Επιλεγμένος Ραψάνη Τσάνταλη (Ξινόμαυρο - Κρασάτο - Σταυρωτά) ..	30,00
Ποτήρι Κτήμα Άλφα (Syrah) 150ml	5,00

Κρασί από το βαρέλι

Λήμνος (λευκό) Μοσχάτο Αλεξανδρείας 0,5 λ	4,80
Λήμνος (λευκό) Μοσχάτο Αλεξανδρείας 0,25 λιτ.	3,00
Λήμνος (ροζέ) Μοσχάτο Αλεξανδρείας 0,5 λιτ.	4,80
Λήμνος (ροζέ) Μοσχάτο Αλεξανδρείας 0,25 λιτ.	3,00
Αγιωργίτικο Νεμέας (κόκκινο ξηρό / ημιγλυκό) 0,5 λιτ.	4,80
Αγιωργίτικο Νεμέας (κόκκινο ξηρό / ημιγλυκό) 0,25 λιτ.	3,00
Sauvignon Blanc Λευκό 0,5 λιτ.	6,80
Sauvignon Blanc Λευκό 0,25 λιτ.	3,60
Ποτήρι "Sauvignon Blanc Λευκό" (150 ml)	3,40
Ποτήρι κρασί χύμα (150 ml)	2,30

Ρετσίνες

Μαλαματίνα 0,5 λιτ.	4,00
Γεωργιάδη 0,5 λιτ.	3,80
Τυρνάβου 0,5 λιτ.	3,80
Βασιλική 0,5 λιτ.	4,20
Κεχριμπάρι ΚΕΧΡΗ 0,5 λιτ.	5,20

Το δια νόμου τυπικόν της υπόθεσης

Το κατάστημα δεν υπόκειται σε Αγόρονομικό έλεγχο ως προς τα τιμές.

This establishment is not subject to Market control.

Prices include:

Service: 13%

Municipal Tax: 0.5%

V.A.T.: 24% + 13%

During Easter and Christmas holidays there is extra charge of 8%

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

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.

DAS GESCHÄFT IST VERPFLICHTET IN EINEM SPEZIELLEN FACH NEB DEM AUSGANG FORMULAREZUR VERFÜGUNG ZU STELLEN AUF DENEN JEGLICHE BESCHWERDENFESTGEHALTEN WERDEN KÖNNEN.

Iσχύει καθημερινά
Valid Daily
Manager: DIMITRIOS TZERMIAΣ

Yπεύθυνος ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΤΖΕΡΜΙΑΣ

(όπου * = κατεψυγμένα)
όλες οι αλοιφές είναι δια χειρός

Το είδος των ελαίων που χρησιμοποιούνται σε ώμη μορφή είναι:
Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο σε όλες τις σαλάτες, τα μαγειρεμένα φαγητά και τις τηγανητές πατάτες.

Ηλείασι στα υπόλοιπα τηγανήτα.

Το Εδεσματολόγιον-Τιμοκαταλόγον τούτο έγινε κατεπιθυμίαν των δύο, μεγάλων εδεσματοποιών Ανθήμου και Μανώλη Τζερμίας κατά την διάρκειαν του μηνός/Δαισιόυ-Θαργηλιώνος-Μαΐου της 697ης Ολυμπιάδος έτους B ή καθ' ημάς έτους 2010 μ.Χ. με χρήση από την διάρκεια του μηνός Πάνημου-Σκιρφοριώνος-Ιουνίου και μετά. Τα πνευματικά δικαιώματα ανήκουν στον δημιουργό και τους παραγωγούς του.

Τσίπουρα - (με ή χωρίς γλυκάνισο)

Χύμα

Απόσταγμα διημέρου (τσίπουρο χύμα με ή χωρίς) 200 ml	5,80
Τσικουδιά Κρήτης 200 ml	5,80

Εμφιαλωμένα (200ml)

Τσίπουρο Δεκαράκι Μονοποικιλιακό (Μοσχάτο)	7,20
Τσίπουρο Δεκαράκι Μονοποικιλιακό (Μαλαγουζιά)	8,50
Τσίπουρο Δεκαράκι Μονοποικιλιακό (Ροδίτης)	7,20
Ηδωνικό με / χωρίς γλυκάνισο	7,20
Αποστολάκης με / χωρίς γλυκάνισο	7,20
Τσιλιλή με / χωρίς γλυκάνισο	7,20
Τυρνάβου Συνεταιρισμού με / χωρίς γλυκάνισο	7,20
Γάτσιου με / χωρίς γλυκάνισο	7,20
Τσίπουρο 50 Αμυνταίου με / χωρίς γλυκάνισο	7,20
Μπαμπατζιμόπουλου με / χωρίς γλυκάνισο	7,20
Μακεδονικό με / χωρίς	7,20
Θεσσαλικό με/χωρίς γλυκάνισο	7,20
Εωθινόν με / χωρίς γλυκάνισο	7,20
Αγιορείτικο Τσάνταλη	7,20
Θρακιώτικο με / χωρίς γλυκάνισο	7,20
Αρχοντικό χωρίς γλυκάνισο	7,20
Αγιονέρι παλαιωμένο χωρίς	7,50
Μετέωρο με / χωρίς γλυκάνισο	7,50
Κατσάρου συλλεκτικό με / χωρίς γλυκάνισο	7,50
Ζήτα χωρίς γλυκάνισο	7,50
Καλαϊτζή με/χωρίς γλυκάνισο	7,20
Ποτήρι τσίπουρο (50 ml)	2,80

Ούζα (200 ml)

Ούζο Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου	7,00
Ούζο Πλωμαρίου Άδολο	8,00
Ούζο Ματαρέλλη	7,20
Ηδωνικό	6,70
Βαρβαγιάνη πράσινο	7,00
Βαρβαγιάνη μπλέ	7,00
Αρχοντικό	7,00
Μελτέμι	6,50
Ούζο 12	6,50
Πιτσιλαδή	8,50
Τυρνάβου Συνεταιρισμού	6,50
Μίνι	6,70
Τσάνταλη	6,50
Μπαμπατζιμόπουλου classic	7,20
Ούζο 7 Θρακιώτικο	6,50
Μαγεία	6,50
Ευζήν Θρακιώτικο	6,50
Ούζο 5 Σερρών (απόσταγμα 42%)	6,70
Απαλλαρίνα	6,90
Κατσάρου συλλεκτικό	7,50
Συμυντό κόκκινο	7,00
Καζανιστό Στουπάκι	6,80
Ούζο 7 golden	8,20
Βαρβαγιάνη Ευζωνάκι	8,20
Ποτήρι Ούζο (50ml)	2,80

Μπύρες - (χύμα & εμφιαλωμένες)

Βαρέλη

Βαρστάνιερ 0,3 λιτ.	3,40
Βαρστάνιερ 0,4 λιτ.	4,20

Φιάλη

Kaiser 0,5 λιτ.	4,20
Μύθος 0,5 λιτ.	3,80
Fix 0,5 λιτ.	3,60
Βεργίνα Lager 0,5 λιτ.	3,60
Βεργίνα Weiss 0,5 λιτ.	4,20
Carlsberg 0,5 λιτ.	3,60
Asttel 0,5 λιτ.	3,50
Heineken 0,5 λιτ.	3,80
Fix ANEY 0,33 λιτ.	3,80

Αναψυκτικά - Νερά

Coca-Cola 250ml	2,10
Coca-Cola Zero 250ml	2,10
Coca-Cola Light 250ml	2,10
Fanta Πορτοκάλι 250ml	1,90
Fanta χωρίς ανθρακικό 250ml	1,90
Fanta Λεμόνι 250ml	1,90
Sprite 250ml	1,90
Σουρωτή 250ml	1,90
Σουρωτή 750ml	3,80
Νερό εμφιαλωμένο 750ml	1,80

Καφέδες - Επιδόρπια

Εσπρέσο	2,50
Διπλό εσπρέσο	3,50
Παραδοσιακό Γλύκο	3,00
Ψωμί	1,20
Ελαιόλαδο 60ml The long life key (Εμμ. Πρωτογεράκη)	1,00

