

ÖĞLE / AKŞAM / GECE - İ BASKI



full tou meze

3 KATOUNI SOK., LADADIKA,
SELANİK, YUNANİSTAN,
TEL: + 30 2310 524700



MEZE - BAKKAL DÜKKÂNI / FİYAT LİSTESİ / KURULUŞ YILI 2008 - 696. OLİMPİYAT - A' YILI AĞUSTOS SAYISI 2013

MERAKLILARA LEZZET MENÜSÜ



Dükkanın felsefesi

Ladadika bölgesinde ortaya çıkan yeni gerilimler yüzünden yörenin ilk felsefesi kayboldu. Fakat bu değişimle hem Ladadika'yı hem de buradaki karasal ve ada-i Yunanistan'dan erzak - baharat ticaretini yaşayan insanlar barışmadı. Böylece Eski Ladadika'nın mikrografisi olarak nitelendirilebilen bir yer "FOUL TOU MEZE" 'yi yarattılar. Aynı zamanda ürünleriyle sizi vatanımızın en çok sevilen bölgelerine yolculuk ettirir.



Ordövrler

Ntolmadakia (Ev işi yalancı yaprak sarmaları)	5,20€
Kafteri piperia (Acı biber, (2 adet))	1,70€
Florinis (Taze ızgara Florina biberleri, (tatlı kırmızı biberleri))	4,60€
Yemistes florinis (Acılı salatalı taze ızgara Florina biberleri)	4,90€
Tamosalata (Beyaz taramadan yapılmış Tarama Salatası)	4,00€
Skordalia (Tarator)	3,60€
Gagiki (Cacik)	3,90€
Tirokafteri (Acı sivri biberli ve "feta" (medai iftihar beyaz peynirli) salata)	4,30€
Melitzanosalata (Patlıcan salatası)	4,30€
Vizantini (yoğurtlu, cevizli ve yeşil elma dilimli pancar salatası)	5,20€
Trilogia (Üç çeşitli salata, cacik, tirokafteri, Tzatziki, tirokafteri, patlıcan salatası)	5,80€

Salatalar

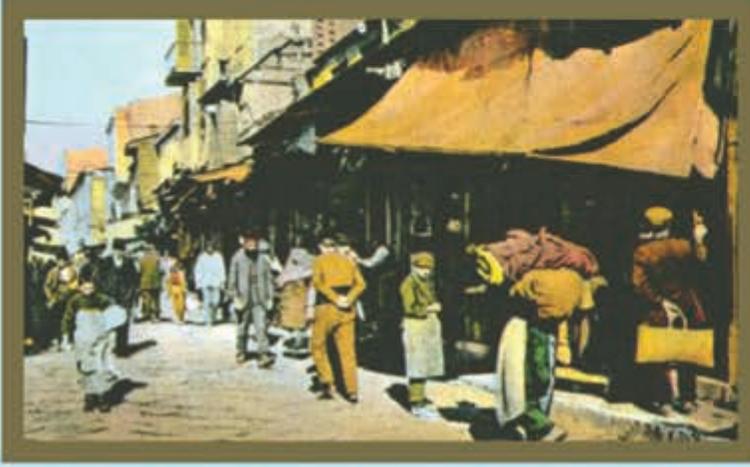
Marulosalata (marul, taze soğan, dereotu ve limon)	4,80€
Pikantiki (lahana, havuç, tatlı kırmızı biberler, kereviz, sirke)	4,60€
Patatosalata (kurutulmuş domates, kuru ve taze soğan, dereotu ve limon)	4,60€
Pantzaria (sarımsaklı haşlanmış pancar)	4,60€
Pikilia vrasta lahanika (brokoli, karnıbahar, havuç, otlar)	7,80€
Vrasta lahanika merida (brokoli veya karnıbahar)	4,80€
Horta epohis (deve otları (vlita), radika veya zohi)	4,60€
Kritamo (domatesli ve zeytinyağlı yenilen yabancı bitki) ..	6,80€
Agurontomata (soğanlı Domates salatalık söğüş)	4,80€
Greek Salad (salatalık, domates, marul, kuru soğan, feta peyniri, zeytin)	7,80€
Mikros Bahtses (Hindistan cevizi, marine edilmiş salatalık mantarı ve beyaz peynir)	7,50€
Dakos (arpa unundan yapılmış kıtır Girit peksimeti, domates, feta peyniri, kapari, zeytin)	7,50€
Spanaki pangaria rokfor (İspanak, pancar ve rokfor peynirli salata)	7,50€
Roka spanaki (Roka, ıspanak ve kurutulmuş domatesli salata)	7,50€
Roka ntomataanthotiro (kuru lorpeynirli ve balzamik sirkeli rokavedomates)	7,50€
Droseri (lolo rosso, mix clan, ıspanak, roka, ceviz, keçi peyniri ve turunçgiller vinegret sosu)	7,80€
O Kipos tis Edem (taze sebzeler, kurutulmuş meyve soslu, susam ve haşhaş tohumu ile kaplanmış peynir topları, kızılçıklı,)	8,60€

Tuza basılmışlar - Tütsülenmişler- Turşular

Gavros xidatos (el işi marine edilmiş hamsi)	4,50€
Sardela marinati (el işi baharatlı sardalya fileto)	4,50€
Lakerda (palamida, (el işi lakerda - palamida, tuzlanmış tuna, bonito balığı)	6,80€
Anchuyes (marine edilmiş ıspanya sardelası)	5,20€
Chirosalata (Small pieces with vinegar and dill) (sirkeli ve dereotulu kuru Uskumru parçaları)	5,00€
Pasturmas thalasis (tuzlu morina)	5,20€
Skoubri kapnisto (tütsülenmiş Uskumru filetosu)	5,80€
Elies (Thassos, kalamon, Chalkidiki, and Crete) (Zeytinçeşidi- Taşoz adası, Halkidiki ve Giritadası'ndan)	3,80€
Tursia (cabbage, eggplant, various) (turşu mix - lahana, patlıcan, çeşitli)	4,00€

ÖĞLE / AKŞAM / GECE - İ BASKI

full tou meze

**Ladadika: Eskiden bugüne kadar tarihi unsurlar.**

Bu resim çekme 1913 yılında ziyafete katıldığınız bu yerden oldu!!!

Selanik'in Yunan Roma-i merkezinin güneybatısında Mahkeme Meydanı'ndan ve Egnatia / Venizelou Caddelerinin kavşağından limana kadar Bizans ve Osmanlı İmparatorluğu sonrası yıllarında pazarlar ve dükkanlarla dolu yeni şehrin hali gelişmiş. 19. yüzyılın sonlarında şehrin avrupalılaşması meydana gelmiş. 1917 yılına kadar burada bölgenin tüm toptan satışı yapılıyordu. Aynı yılın yangınından sonra sadece yağcılar kalmış. Yöre Ladadika adını yağlıları ve diğer ürünleri korudukları zemin katı mağazaları ve depolardan almış. O zamanlardan beri limandan Tsimiski Caddesi'ne uzanır. Bölgenin sokaklarında genelevler vardı. Böylece de "Ladadika'da istediğini satıyorlar" popüler Yunan şarkısı çıktı... 1978 yılındaki depremlerden sonra bölge giderek zayıflamaya başlamış... toptan satış yok oluyor, depolar terk ediliyordu ve bölgenin adı kötüye çıkmış. Bugün (1985 sonra) yörenin tümü restore edildi, gevşeyiş ve lezzet yeri olarak var... sokakları hâlâ zeytinyağ ve sabun kokularını alıyorlar.

Meze

Hem damağı, iştahı "gıdıklar" hem de arkadaşlara ve sohbetle neden olur. Meze geleneğinin kökleri eski sempozyumlardan ve "propomata" ' dan (bugünkü küçük meze tabakları) kaynaklanırken aynı kelimesi lezzet anlamına gelen Fars "maza" sı 'ndan gelir. Meze ayın gibi, bütün Akdeniz ve Balkan ülkelerinde rastlanır. Mezeler ordövrler gibi aynı rolü oynamaz. Ana yemek veya akşam yemeğinden önce değil, ayrı ikram edilir. Meze tat bir oyunudur. Hatta onların servis sırasının önemi var: Tadı daha yumuşak olan tabaklardan başlayarak en baharatlı olanlarına varıyoruz ve daha sakın tatlarla bitiriyoruz. Mezeli bir masadaki tat, renk ve tavır çeşidi büyük olmalı. Bu yüzden cacik, tirokafteri, patlıcan salatası, tarator, tarama salatası vb., zeytin, peynirler - kaşarlar, sebze, börekler, kızartması patates, köfteler, domates köfteleri, mücverler, deniz ürünleri, şarkütleri, bakliyat, tuzlanmış balıklar vb. meze - salata olarak sayılırlar. Genellikle rakı (Yunancası "uzo") veya tsipuroya eşlenen mezelerin şaraba eşlik edenlerden daha sert ve acılı tadı var.

**Bizans Selanik Pancar Salatası**

Malzemeler: 4 adet orta boy pancar, 1 adet ekşi elma, 1 marul, 1 süzme yoğurt (220 gr.), 1 çorba kaşığı sirke. Yapılışı: Pancarları iyice yıkayıp soyarız. Rendeleyip kasıya koyup sirkeyle serptikten sonra bütün gece buzdolapta bırakırız. Ertesi gün tekrar yıkayıp iyice sıkıp önceden rendelediğimiz elma, ince ince doğradığımız marul salatası ve yoğurtla karıştırırız.

Yunan peynirleri**Feta "Arvanitis" ("Arvanitis" medai iftihar**

beyaz peynir çeşidi)	4,50€
Arseniko(Naksos adası'nda yapılmış sarı sert peynir, domates soslu)	5,80€
Metsovone (Meçova bölgesi'nde (Epir'de) yapılmış sert, hafif tuzlu, tütsülenmiş, elma soslu peynir)	5,60€
Batzos (Makedonya'da yapılmış oldukça tuzlu ve kırmızı biber soslu peynir)	5,60€
Graviera(Girit Gravyeri - Kars Gravyerine benzeyen sert peynir, kırmızı biber soslu)	5,60€
Ladotiri(Midilli adası'nda koyun sütünden yapılmış sert peynir, elma soslu)	5,60€
Melihloro (Limni adası'nda koyun sütünden yapılmış peynir,domates soslu)	5,60€
Mastelo (Sakız adası'nda yapılmış yumuşak sarı peynir)	5,60€
Talagani (Mesinya bölgesi'nde 100% koyun sütünden yapılmış beyaz peynir, elma soslu)	5,60€
Haloumi (Kıbrıs'ta yapılmış tuzlu beyaz peynir)	5,60€

Sahanda:

Arseniko, Melihloro, Bacos, Ladotiri

Grilde pişmiş:

Talagani, Mastelo, Halumi

Yunan Peynir Çeşitleri

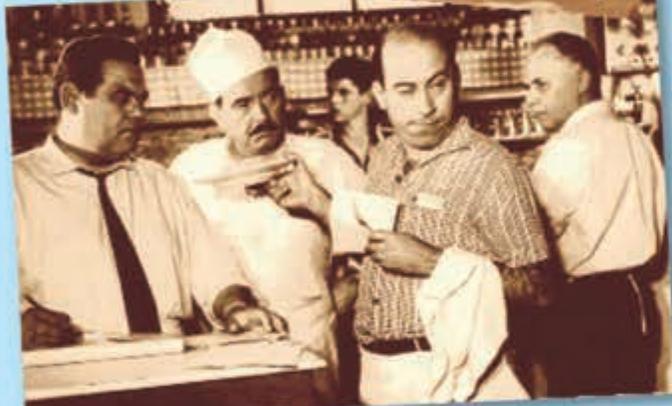
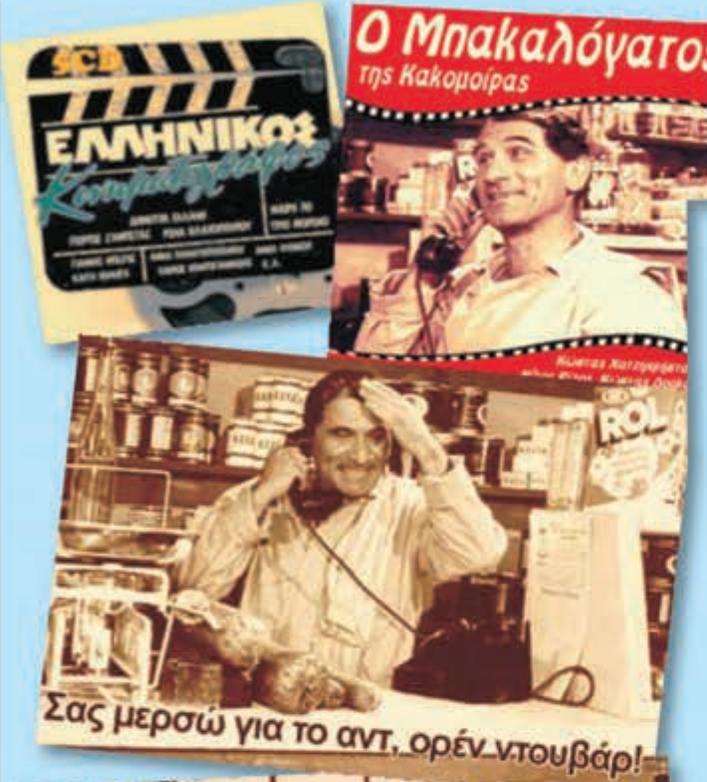
MENŞE ADLARININ KORUNMASI HAKKINDA TÜZÜĞE AİT OLAN YUNAN GELENEKSEL PEYNIRLER Yunanistan'ın hem büyük tarihi hem de yüzyılların derinliklerine kaybolan gelenekselleri var. Bunların bazıları sütte ve onun ürünlerine bağlıdır. Örneğin Eski Yunanlar'a süt kutsal sayılıyordu çünkü tanrıların reisi Zeus Amaltea adlı peynirin sütüyle beslenmiş. Aynı biçimde Yunan mitolojisine göre peynirlik sanatı Olimpos Tanrıları'ndan sıradan insanlara hediye olarak verilmiş. Bugün allelerin çoğu (250.000 fazlası) davar işiyle uğraşır. Hatta süt üretiminin %60'ı davar sütünden gelip peynir üretiminin %85'i bu süitten oluşur. Bugün peynirlerin çoğu başarısız kopya edilir ve bu dünyaca Yunan peynirlerinin üstünlüğünü tasdik eder. Yunanistan geleneksel ürünlerini korumak üzere Gıda Maddeleri Kanunu'nda Feta, Kefalotiri, Kazar, Kefalograviera, Mizitra, Antotiras, Mansuri, Galotiri, Kopanisti, Girit-Naksos-Agrafo Gravyeri, Telemes, Sferia, Bacos, Selanik Viktoriası, Arachova Formaelas, Midilli Ladotirisı, San Mihaili, Meçovane, Ksinomiztra, Limnos Kalatakisi, Dámeke Katikisi, Hanyo Piftogalosı ve Anevato gibi peynirler için kişisel standart ilan etti.

Makarna & Risotto

Garidomakaronada (Domates soslu Karides makarnası),	14,00€
Linguine thalassinon *(beyaz soslu midye, kalamar, karides ve ahtapot)	14,00€
Kritharoto thalassinon *(midye, kalamar, karides ve ahtapot)	14,00€
Risotto thalassinon*(midye, kalamar, karides ve ahtapot)	14,00€
Linguine kotopulo (fesleğen pestolu Tavuklu Linguini) ...	9,50€
Risotto lahanikon (sebze risotto, taze mantarlar, fresh mushrooms, kabak, patlıcan, biberler)	8,50€
Linguine vutiru(Tereyağlı Linguini sade)	6,50€
Spaghetti vutiru(Tereyağlı Spaghetti sade)	6,50€

ÖĞLE / AKŞAM / GECE - İ BASKI

full tou meze



ΤΟ ΠΑΝΟΡΑΜΑ
ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΥ

Sicak ordövrler & mezeler

Fava (güneşte kurutulmuş domates, soğan, kapari ve tatlı kırmızı biberli fava)	5,20€
Gigantes (Fırında deve dişi fasulye)	5,40€
Patatayemisti (Peynirli, yoğurtlu ve beyınlı patates dolması)	5,60€
Furnopatata (Yoğurt soslu ve kırmızı biberli fırında patates)	4,80€
Patatodermata (Girit staka soslu kabuklu patates kızartması (unlu ve yağlı))	5,10€
Patates tiganites me tiri (Taze patates kızartması, kuru lorpey nirlı servis edilir)	4,50€
Patates tiganites (Taze patates kızartması)	4,30€
Manitaria yemista (Fırında peynirli ve kuru domatesli Mantar dolması)	5,90€
Manitaria sharas (mantar)	5,80€
Kolokithoanthi (Peynirli ve otla kızartılmış kabak çiçeği)	6,20€
Kolokithokeftedes (peynirli Mücver)	5,40€
Kolokithaki tiganito (Kabak kızartması, yoğurt soslu servis edilir)	4,90€
Tsieroloukrometes (Kaşar kroketleri, el işi)	5,00€
Tsiroloukoumades (haşhaş tohum ve ballı)	6,00€
Bujurdi (ızgara domatesli ve ıspanaklı)	5,80€
Manuri se filo (Yumuşak beyaz peynirli, bal soslu ve susamlı kare pasta)	5,80€
Melitzana psiti (Ceviz içli ve Feta peynirli ızgara patlıcan)	5,80€
Mastihotos pures melitzanas (Sakız halinde patlıcan püresi)	5,00€
Sogania Mitilinis (kıyım, pirinç ve kuru yemişli soğan dolması) ..	6,50€
Rolakia lazani (ıspanak ve füme beyınlı)	6,70€
Pasturmalı (Füme peynir, yağsız öküz eti vekuru domatesli börekler)	6,50€
Kritsini kotopulo (ekmekli kızarmış tavuk)	6,00€
Kavourmas me horta kai avgo (Trakyalı geleneksel pastırma) ..	6,50€
Pasturmas (havada kurutulmuş pastırma dilimleri)	5,40€
Apaki (güçlü bir tada sahip füme domuz eti dilimleri)	5,60€
Sutzuki (baharatlı sucuk)	6,20€
Omelettes (Omllet çeşitleri – eklenen her ürün 0,50€, pastırma, sucuk, patates kızartması, apaki)	5,60€

Et tabakları

Keftedakia sharas (domuz) (ızgara köfteler, patates kızartması ileservis edilir)	8,20€
Biftekakia mosharisia (sığır köftesi ızgara)	9,20€
Kebab giaurtlu (domuz) (yoğurt soslu kuzu, sığır ve domuz eti kıymalı kebabları, pidelerde servis edilir)	8,80€
Keftedakia me saltsa (domuz) (Domates soslu tavada köfteler) ..	6,80€
Hirina paidakia (domuz) (ızgara domuz pançeta, patates kızartması ile servis edilir)	8,60€
Hirina melomena kopsidia (domuz) (Carab suruplu domuz pançetaları)	8,80€
Hirini tigania lemonati (domuz) (Tavada limonlu ve kekikli domuz et lokmaları)	8,20€
Hirinitigania me manitaria (domuz) (Tavada Mantarlı domuz et lokmaları)	8,50€
Lukaniko horiatiko (domuz) (Geleneksel ızgara sucuk)	7,80€
Lukaniko agrioguruno (domuz) (Pierya Dağın'dan füme yabancı domuz sucuğu)	8,20€
Kotopulo fileto (Izgara tavuk fileto)	8,80€
Indonisiako suvlaki kotopulo (yoğurt soslu Endonezya tavuk şiş kebabı)	9,00€
Tigania kotopulo (Tavada şaraplı, sebze, ballı ve kekikli tavuk lokmaları)	8,50€
Spalobrizola (Izgara dana biftek)	18,60€
Kotsi hirino (domuz eklemi)	9,50€
Yulbasi Smirnis (domuz) (yağlı kâğıtta pişmiş peynirli dana, domuz & koyun küçük parçaları)	9,50€
Hunkar begendi (Domates soslu, dana etli patlıcan püresi) ..	9,50€
Tsubleki (Makedonya'dan fırında pişmiş biberli, patlıcanlı, kabaklı, patatesli ve beyaz peynirli dana et lokmaları)	9,50€
Plateau barbecue for 2 persons (domuz) (Kömürde et çeşitli tabak (iki kişilik)) (köfteler, pançetalar, tavuk filetosu ve geleneksel Yunan sucuk)	18,60€

Deniz ürünleri

Midya ahnista (sarımsaklı, rezeneli ve biberli Midye buğulama) ..	7,60€
Midya saganaki (beyaz peynirli, biberli ve hardallı sahanda midye)	8,20€
Midya tiganita (midye kızartması)	8,30€
Midopilafo (pirinçli, safranlı ve yeşillikli midye)	7,80€
Kalamari tiganito* (Ege denizin'den kızarmış kalamarlar)	8,50€
Kalamari sharas* (Sebzeli kalamar şiş kebabı)	8,50€
Green kalamari* (Ege denizin'den kızarmış kalamarlar)	12,00€
Htapodi sharas* (Ahtapot ızgara, fava püresi ile servis edilir) ..	14,50€
Gavros tiganitos (Kızartılmış Hamsi)	7,60€
Dihtiopsara (Taze Kızartılmış Balık çeşidi)	9,80€
Sardeles sharas (Izgara sardalya fileto)	7,80€
Bakaliaros skordalia* (Taratorlu mezzit balığı)	8,30€
Supies ahnistes (Sübye, mürekkep, rezene ve pırasa ile pişilir) ..	8,50€
Gambari* (Kızarmış küçük Ege karidesi, soslu)	8,50€
Garides* saganaki (beyaz peynirli ve domates soslu Karides sahanda)	13,80€
Garides tiganites* (kızarmış karide)	13,00€
Garides sharas* (Izgarakaride)	13,00€
Psariimeras (Bugünkü taze balık, garsona fiyat sorabilirsiniz)	

ÖĞLE / AKŞAM / GECE - İ BASKI

full tou meze

Şaraplar 750ml

Beyaz

Ktima Alfa (Malagouzia)	22,00€
Moshofilero Boutari (Moshofilero)	17,50€
Floginos (Malagouzia)	19,00€
Samaropetra Kir-Yianni (Sauv. Blanc – Roditis)	22,50€
Pirgos I.K. Lazaridi Julia (Chardonnay)	23,00€
Konstantaras (Sauvignon Blanc)	19,00€
Amethistos K. Lazaridi (Sauv. Blanc – Asirtiko)	23,00€
Aroma Limnou (Moschato Alexandrias)	16,00€
Ktima Gerovasiliou (Asirtiko-Malagouzia)	25,00€
Vivlia Hora Gerovasiliou (Sauv. Blanc-Asirtiko)	26,00€
Glass of Ktima Alfa (Malagouzia) 150ml	5,00€

Rosé

Akakies Kir-Yianni (Xinomavro)	20,00€
Glass of Akakies Kir-Yianni (Xinomavro) 150ml..	,00€

Kırmızı

Ktima Alfa (Syrah)	22,50€
Amethistos K. Lazaridi (Agiorg Cab.Sauv.-Merlot) ..	22,50€
Ktima Kir-Yianni (Xinomavro-Merlot)	22,00€
Agiorgitiko boutari (Agiorgitiko)	18,00€
Ktima Gerovasiliou (Limnio-Merlot-Syrah)	22,00€
Floginos (Syrah)	22,00€
Katogi Averof (Agiorgitiko Cab.Sauv.-Merlot)	18,00€
Glass of Ktima Alfa (Syrah) 150ml	5,00€

Barilden şarap

Limnos white (Moschato Alexandrias) 0,5lt	5,00€
Limnos white (Moschato Alexandrias) 0,25lt	3,00€
Limnos rose (Moschato Alexandrias) 0,5lt	5,00€
Limnos rose (Moschato Alexandrias) 0,25lt	3,00€
Agiorgitiko Nemeas red dry/semi-sweet 0,5lt	5,00€
Agiorgitiko Nemeas red dry/semi-sweet 0,25lt ..	3,00€
Santo (semi sweet from Santorini) 0,5lt	6,00€
Santo (semi sweet from Santorini) 0,25lt	3,20€
Sauvignon Blanc white 0,5lt	6,80€
Sauvignon Blanc white 0,25lt	3,60€
Glass "Sauvignon Blanc white" 150ml	3.20€
Glass of wine 150ml	2.30€

Reçine şarapları

Malamatina	24,80€
Georgiadi	4,80€
Julia Georgiadi (roditis-chardonnay)	5,00€
Vasiliki	5,00€
Kehribari	5,20€

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)

TO KATASTHMA YTIKPOYNTAI NA DIAOTETI
ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΣΗΓΗ ΟΡΘΗ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ,
ΠΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΥΧΙΩΣ ΟΡΟΜΑΖΗΦΙΟΤΕ
ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.

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 GESCHAFT IST VERPFLICHTET IN EINEM
SPEZIELLEN FACH NEB DEM AUSGANG
FORMULARE ZUR VERFUGUNG ZU STELLEN
AUF DENEN JEDLICHE
BESCHWERDEN FESTGEHALTEN WERDEN
KÖNNEN.

CET ETABLISSEMENT DECOMMERCE EST TENU
DE DISPOSER DES FORMULAIRES PLACES
DANS UN PRESENTOIR SE TROUVANT A COTE
DE LA SORTIE AFIN QUE TOUTE RECLAMATION
PUISSE Y ETRE INCRIT.

Valid Daily
Manager: DIMITRIOS TZERMIAS

Çiğ şekilde kullanılan yağ çeşitleri:

Bütün salatalar, tencere yemekleri ve patates kızartmasında Ekstra Natürel Sızma Zeytinyağı, diğer kızartma yemeklerde ayçiçek yağı kullanılır.

Bu Meze - Fiyat menüsü, meze yapan iki mühim kişi Antimo ve Manoli Tzermias'ın isteğinden sonra bizimki 2010 M.S. 697. Olimpiyot B 'yılında Doxias-Thargilion (Mays) aynı süresinde oldu ve Panimos Skikofarion (Haziran) ayında yayımlandı. Telif hakları yaratıcı ve yapımcılarına ait.



Çipuro

Baril

Apostagma diimerou (Velikou , with or without anise) 200ml	6,50€
Tsikudia from Crete 200ml	6,50€
Glass of tsipouro 50ml	3,00€

Şişe 200ml

Dekaraki Moshato without anise	9,00€
Dekaraki Malagouzia without anise	9,00€
Dekaraki Roditis without anise	9,00€
Idoniko with/without anise	9,00€
Temeteron without anise	9,50€
Apostolaki with/without anise	8,50€
Tsilili with/without anise	8,50€
Tirnavou sineterismou with/without anise	8,50€
Gatsiou with/without anise	8,50€
Babajim with/without anise	8,50€
Makedoniko with/without anise	8,50€
Thessaliko with/without anise	8,50€
Eothinon with/without anise	8,50€
Psihis from Chios without anise	8,50€
Arhontiko without anise	8,50€
Agioneri aged without anise	9,50€
Meteoro with/without anise	9,00€
Katsarou with/without anise	9,00€
Zita Ioanninon without anise	9,00€
Kalaintzi with/without anise	9,00€

Ouzo (200 ml)

Plomari	8,50€
Adolo Plomariou	9,50€
Matareli	8,50€
Idoniko	8,50€
Varvagianni Green	8,50€
Varvagianni Blue	8,70€
Varvagianni Red Evzon	9,00€
Arhontiko	8,50€
MeltemiGatsiou	8,00€
Ouzo 12.	8,00€
Pitsiladi	10,00€
Tirnavou Sineterismou	8,00€
Mini	8,00€
Babajim Classic	8,50€
7 Thrakiotiko	8,00€
7 Golden	9,50€
Magia	8,00€
Efzin Thakiotiko	8,00€
5 Serron	8,00€
Apalarina	8,00€
Katsarou	8,50€
Smirnio red	8,00€
Kazanisto stoupaki	8,00€
Glass of ouzo (50ml)	3,00€

Biral

Barilden

Warsteiner 0,3lt	3,40€
Warsteiner 0,4lt	4,20€

Şişe 500ml

Kaiser	4,50€
Mythos	4,00€
Fix	4,00€
Vergina Lager	4,00€
Vergina Weiss	5,00€
Carlsberg	4,00€
Amstel	4,00€
Heineken	4,00€
Nisos	4,60€
Fix free (0,5% alcohol)	4,00€
Warsteiner Fresh (0% alcohol) 330ml	3,60€

Karbonatlı içecekler

Coca-Cola 0,25lt	2,30€
Coca-Cola Zero 0,25lt	2,30€
Coca-Cola Light 0,25lt	2,30€
Fanta orange 0,25lt	2,20€
Fanta Blue (Orange no carbon) 0,25lt	2,20€
Fanta lemon 0,25lt	2,20€
Sprite 0,25lt	2,30€
Souroti 0,25lt	2,20€
Souroti 0,75lt	4,00€
Water1 lt	2,00€
Schweppes Σόδα 0,25lt	2,20€
Avra Carbo 0,75lt	4,00€

Kahveler

Espresso	2,50€
Double Espresso	3,50€
Bread	1,20€
Olive oil 60ml The long life key (Εμμ. Πρωτογεράκη) ..	1,00€