

ÖĞLE / AKŞAM / GECE - İ BASKI

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



full tou meze

MEZE - BAKKAL DÜKKANI / FİYAT LİSTESİ / KURULUŞ YILI 2008 - 696. OLİMPİYAT - A' YILI AGUSTOS 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 vatanınızın en çok sevilen bölgelerine yolculuk ettirir.



Ordövrler

Ntolmadakia(Ev işi yalancı yaprak sarmaları)	5,40€
Kafteri piperia(Acı biber , (2 adet))	1,80€
Florinis(Taze izgara Florina biberleri, (tatlı kırmızı biberler))	4,80€
Yemistes florinis(Acılı salatalı taze izgara Florina biberleri)	5,20€
Taramosalata(Beyaz taramadan yapılmış Tarama Salatası)	4,00€
Skordalia(Tarator)	3,80€
Gagiki(Cacık)	4,10€
Tirokafteri (Aci sıvri biberli ve "feta"(medai iftihari beyaz peynirli) salata)	4,50€
Melitzanosalata(Patlıcan salatası)	4,50€
Vizantini (yoğurtlu, cevizli ve yeşil elma dilimli pancar salatası)	5,50€
Trilogia(Uç çeşitli salata, cacık, tirokafteri, Tzatziki , tirokafteri , patlıcan salatası)	6,00€

Salatalar

Marulosalata(marul, taze soğan, dereotu ve limon)	4,80€
Pikantiki(lahana, havuç, tatlı kırmızı biberler, kereviz, sirke)	4,80€
Patatosalata (kurutulmuş domates, kuru ve taze soğan, dereotu ve limon)	4,80€
Pantzaria (sarımsaklı haşlanmış pancar)	4,80€
Pikilia vrasta lahanika (brokoli, karnıbahar, havuç, otlar)	8,10€
Vrasta lahanika merida (brokoli veya karnıbahar)	5,20€
Horta epohis(deve otları (vlita), radika veya zohi)	5,00€
Kritamo (domatesli ve zeytinyağlı yenilen yabani bitki) ..	6,90€
Aguronтомата(soğanlı Domates salatalık söğüş)	5,00€
Greek Salad (salatalık, domates, marul, kuru soğan, feta peyniri, zeytin)	8,30€
Mikros Bahtses (Hindistan cevizi, marine edilmiş salatalık mantarı ve beyaz peynir)	8,00€
Dakos (arpa unundan yapılmış kıtır Girit peksimet, domates, feta peyniri, kapari, zeytin)	8,00€
Spanaki pangaria rokfor(Ispanak, pancar ve rokfor peynirli salata)	7,80€
Roka spanaki (Roka, ispanak ve kurutulmuş domatesli salata)	7,80€
Roka ntomataanthotiro (kuru lorpeynirlivebalzamik sirkeli rokavedomates)	8,00€
Droseri (lolo rosso, mix clan, ispanak, roka, ceviz, keçi peyniri ve turunciller vinegret sosu)	8,20€
O Kipos tis Edem (taze sebzeler, kurutulmuş meyve soslu, susam ve haşhaş tohumu ile kaplanmış peynir topları, kızılıçıklı,)	8,90€

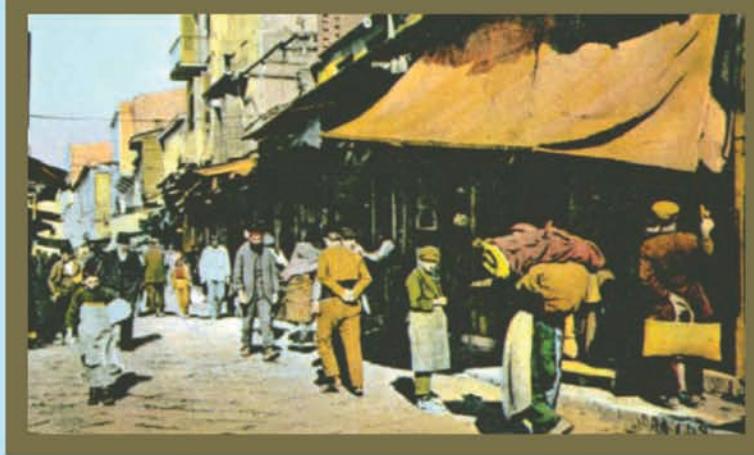
Tuza basılmışlar - Tütsülenmişler- Turşular

Gavros xidatos(el işi marine edilmiş hamsi)	4,60€
Sardela marinatı(el işibaharlı sardalya fileto)	4,60€
Lakerda (palamida, (el işilakerda – palamida, tuzlanmış tuna, bonito balığı)	6,80€
Anchuyes(marine edilmiş İspanya sardelası)	5,20€
Chrirosalata(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)	6,10€
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



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

Ladadika: Eskiden bugüne kadar tarihi unsurlar.

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

Meze

Hem damağı, iştahı "gidiklar" hem de arkadaşlara ve sohbete neden olur. Meze geleneğinin kökleri eski sempozyumlardan ve "propomata" dan (bugünkü küçük meze tabakları) kaynaklanırken aynı kelimesi lezzet anlamına gelen Fars "maza" si 'ndan gelir. Meze ayın gibi, bütün Akdeniz ve Balkan ülkelere 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: Tadi daha yumuşak olan tabaklardan başlayarak en baharatlı olanlarına varıyoruz ve daha sakin tatlarla bitiriyoruz. Mezeli bir masadaki tat, renk ve tavır çeşidi büyük olmalı. Bu yüzden cacık, tirokafteri, patlıcan salatası, tarator, tarama salatası vb., zeytin, peynirler - kaşarlar, sebze, börekler, kızartması patates, köfteler, domates köfteleri, mürverler, deniz ürünleri, şarkütleri, bakliyat, tuzlanmış balıklar vb. meze - salata olarak sayılır. 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 pıncar, 1 adet ekşi elma, 1 marul, 1 süzme yoğurt (220 gr.), 1 çorba kaşığı sirke. Yapılışı: Pancarları iyice yıkayıp soyarız. Rendeleyip kaselye koyup sirkeyle serpitken sonra bütün gece buz dolapta bırakırız. Ertesi gün tekrar yıkayıp iyice sıkıp önceden rendelediğimiz elma, ince doğradığımız marul salatası ve yoğurtla karıştırırız.

Yunan peynirleri

Feta "Arvanitis" ("Arvanitis" medai iftiharı

beyaz peynir çeşidi)	4,60€
Arseniko(Naksos adası'nda yapılmış sarı sert peynir, domates soslu)	5,90€
Metsovone (Meçova bölgesi'nde (Epir'de) yapılmış sert, hafif tuzlu, tütsülenmiş, elma soslu peynir)	5,90€
Batzos (Makedonya'da yapılmış oldukça tuzlu ve kırmızı biber soslu peynir)	5,60€
Graviera(Girit Gravyeri - Kars Gravyerine benzeyen sert peynir, kırmızı biber soslu)	5,90€
Ladotiri(Midilli adası'nda koyun sütünden yapılmış sert peynir, elma soslu)	5,90€
Melihloro (Limni adası'nda koyun sütünden yapılmış peynir,domates soslu)	5,90€
Mastelo (Sakız adası'nda yapılmış yumuşak sarı peynir)	5,60€	
Talagani (Mesinya bölgesi'nde 100% koyun sütünden yapılmış beyaz peynir, elma soslu)	5,90€
Haloumi (Kıbrıs'ta yapılmış tuzlu beyaz peynir)	5,60€

Sahanda:

Arseniko, Melihloro, Bacos, Ladotiri

Grilde pişmiş:

Talagani, Mastelo, Halumi

Yunan Peynir Çeşitleri**MENŞE ADALARININ KORUNMASI HAKKINDA TÜZÜĞE AİT OLAN YUNAN GELENEKSEL PEYNİRLER**

Yunanistan'ın hem büyük tarihi hem de yüzüllerin derinliklerine kayboldan gelenekselleri var. Bunların bazıları süt ve onun ürünlerine bağlıdır. Örneği Eski Yunanlar'a süt kutsal sayılırdı çünkü tanrıların reisi Zeus Amfitia adlı perinin sırtıyla beslenmiş. Aynı biçimde Yunan mitolojisine göre peynircilik sanatı Olimpos Tanrıları'ndan sıradan insanlara hediye olarak verilmiştir. Bugün ailelerin çögü (250.000 fazlası) davar işiyle uğraşır. Hatta süt üretiminin %60'i davar sırtından gelip peynir üretiminin %85'i bu sırtten olusur. Bugün peynirlerin çögü başarısız kopuya edilir ve bu dünyaca Yunan peynirlerinin üstünüğünü tasdik eder. Yunanistan geleneksel ürünlerini korumak üzere Gida Maddeleri Kanunu'nda Feta, Kefalotiri, Kasar, Kefalograviera, Mizithra, Antotros, Manuri, Galotiri, Kapanisti, Girit-Naksos-Agrafo Gravyeri, Telermes, Sfela, Bacos, Selanik Viktoriasi, Arahoova Formalessi, Midilli Ladotiri, San Mihali, Meçovone, Ksinomizitira, Limnos Kalatakisi, Dömeke Katikisi, Hanya Phtogalosu ve Anevato gibi peynirler için kişisel standart ilan etti.

Makarna & Risotto

Garidomakaronada (Domates soslu Karides makarnası,) 14,40€

Linguine thalassinton *(beyaz soslu midye, kalmalar, karides ve ahtapot) 14,40€

Kritharoto thalassinton *(midye, kalmalar, karides ve ahtapot) 14,40€

Risotto thalassinton*(midye, kalmalar, karides ve ahtapot) 14,40€

Linguine kotopulo (fesleğen pestolu Tavuklu Linguini) ... 9,80€

Risotto lahanikon (sebzeli risotto, taze mantarlar, fresh mushrooms, kabak, patlıcan, biberler) 9,00€

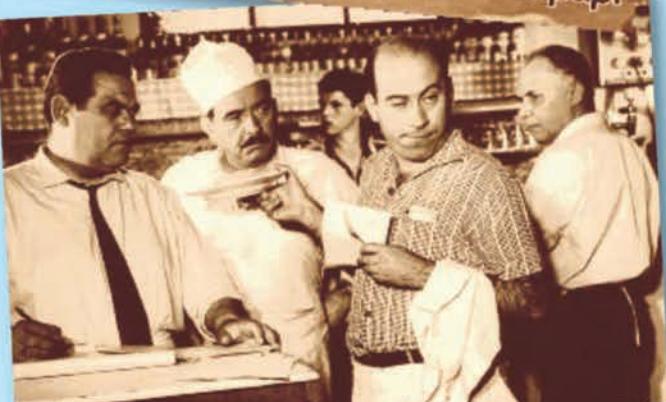
Linguine vutiru(Tereyağılı Linguini sade) 6,70€

Spaghetti vutiru(Tereyağılı Spaghetti sade) 6,70€



ÖĞLE / AKŞAM / GECE - İ BASKI

full tou meze



ΤΟ ΠΑΝΟΡΑΜΑ
ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΥ
ΘΡΩΠΗ ΣΙΩΗ

Sicak ordövrler & mezeler

Fava (güneşte kurutulmuş domates, soğan, kapari ve tatlı kırmızı biberli fava)	5,40€
Gigantes (Fırında deve dişi fasulye)	5,70€
Patatatayemişti (Peynirli, yoğurtlu ve beykinkel patates dolması)	5,80€
Furnopatata (Yoğurt soslu ve kırmızı biberli fırında patates)	5,10€
Patatoderma (Girit staka soslu kabuklu patates kızartması (unlu ve yağlı))	5,40€
Patates tiganites me tiri (Taze patates kızartması, kuru lorpey nılı servis edilir)	4,80€
Patates tiganites (Taze patates kızartması)	4,50€
Manitaria yemista (Fırında peynirli ve kuru domatesli Mantar dolması)	6,10€
Manitaria sharas (mantar)	6,00€
Kolokithoanthi (Peynirle ve otla kızartılmış kabak çiçeği)	6,50€
Kolokithokeftedes (peynirli Mıcvver)	5,70€
Kolokithaki tiganito (Kabak kızartması, yoğurt soslu servis edilir) ..	5,10€
Kaserokroketes (Kaşar kroketleri, el işi)	5,30€
Tirolokoumades (haşhaş tohum ve ballı)	6,40€
Bujurdi (ızgara domatesli ve İspanaklı)	5,90€
Manuri se filo (Yumuşak beyaz peynirli, bal soslu ve susamlı kare pasta)	6,00€
Melitzana psiti (Ceviz içli ve Feta peynirli ızgara patlıcan)	6,00€
Mastihotos pures melitzanas (Sakız halinde patlıcan püresi) ...	5,30€
Sogania Mitilinis (kıyma, pirinç ve kuru yemişli soğan dolması) ..	6,70€
Rolaia lazani (İspanak ve füme beykinkel)	7,00€
Pasturmali (Füme peynir, yağısız öküz eti vekuru domatesli börekler)	6,80€
Kritsini kotopulo (ekmekli kızarmış tavuk)	6,40€
Kavourmas me horta kai avgó (Trakyalı geleneksel pastırma) ..	6,60€
Pasturmas (havada kurutulmuş pastırma dilimleri)	5,40€
Apaki (güçlü bir tada sahip füme domuz eti dilimleri)	5,60€
Sutzuki (baharatlı sucuk)	6,20€
Omelettes (Omlet çeşitleri – eklenen her ürün pastırma, sucuk, patates kızartması, apaki)	5,80€

Et tabakları

Keftedakia sharas (domuz) (ızgara köfteler, patates kızartması ileservis edilir)	8,80€
Biftekakia mosharisia (sığır köftesi ızgara)	9,50€
Kebab giaurtlu (domuz) (yoğurt soslu kuzu, sığır ve domuz eti kıymalı kebabları, pidelerde servis edilir)	9,20€
Keftedakia me saltsa (domuz) (Domates soslu tavada köfteler) ..	7,20€
Hirina paidakia(domuz) (ızgara domuz pançeta, patates kızartması ile servis edilir)	9,00€
Hirina melomena kopsidia (domuz) (Carab suruplu domuz pançetaları)	9,00€
Hirini tigania lemonati (domuz) (Tavada limonlu ve kekikli domuz et lokmaları)	8,40€
Hirinitigania me manitaria (domuz) (Tavada Mantarlı domuz et lokmaları)	8,80€
Lukaniko horiatiko (domuz) (Geleneksel ızgara sucuk)	8,00€
Lukaniko agrioguruno (domuz) (Pierya Dağın'dan füme yabani domuz sucuğu)	8,50€
Kotopulo fileto (ızgara tavuk fileto)	9,00€
Indonesiako suvlaki kotopulo (yoğurt soslu Endonezya tavuk şiş kebabı)	9,50€
Tigania kotopulo (Tavada şaraplı, sebzeli, ballı ve kekikli tavuk lokmaları)	8,80€
Spalobrizola (Izgara dana biftek)	18,60€
Kotsi hirino (domuz eklemi)	9,80€
Yulbasi Smirnis (domuz) (yağlı kâğıtta pişmiş peynirli dana, domuz & koyun küçük parçaları)	9,80€
Hunkar begendi (Domates soslu, dana etli patlıcan püresi) ...	9,80€
Tstableki (Makedonya'dan fırında pişmiş biberli, patlıcanlı, patatesli ve beyaz peynirli dana et lokmaları)	9,80€
Plateau barbecue for 2 persons (domuz) (Kömürde et çeşitli tabak (iki kişilik)) (köfteler, pançetalar, tavuk filetosu ve geleneksel Yunan sucuk)	19,00€

Deniz ürünleri

Midya ahnista (sarımsaklı, rezeneli ve biberli Midye bugulama)	7,80€
Midya saganaki (beyaz peynirli, biberli ve hardallı sahanda midye)	8,20€
Midopilafo (pirinçli, safranlı ve yeşillikli midye)	8,00€
Kalamari tiganito* (Ege denizinden Kızarmış kalamalar)	8,80€
Kalamari sharas* (Sebzeli kalamar şiş kebabı)	8,80€
Greek kalamari * (Ege denizinden Kızarmış kalamalar)	12,00€
Htapodi sharas* (Ahtapot ızgara, fava püresi ile servis edilir) ..	14,50€
Gavros tiganitos (Kızartılmış Hamsi)	7,80€
Dihtiopsara (Taze Kızartılmış Balık çeşidi)	9,80€
Sardeles sharas (Izgara sardalya fileto)	8,00€
Bakaliaros skordalia* (Taratorlu mezgit balığı)	8,50€
Supies ahnistes (Sübye, mürekkep, rezene ve pırasa ile pişirilir)	8,50€
Gambari* (Kızarmış küçük Ege karidesi, soslu)	8,50€
Garides* saganaki (beyaz peynirli ve domates soslu Karides sahanda)	14,00€
Garides tiganites* (kızarmışkaride)	13,40€
Garides sharas* (Izgarakaride)	13,40€

