



όλη η πόλη
στο πιάτο σας!

since
1935



όλη η πόλη στο πιάτο σας!
since 1935

Σαν παραμύθι....

Παλιά Σαλονίκη 80 χρόνια πριν...

Ο Νίκος Κρεωνίδης αρχίζει την ιστορία του στο χώρο της γεύσης από τα θρυλικά «ΒΑΡΕΛΑΚΙΑ» στο λιμάνι της Θεσσαλονίκης.

Λίγα χρόνια αργότερα όμως, η μαγεία της Άνω Πόλης τον κερδίζει οριστικά!

Πελάτες και καλοί του φίλοι, άνθρωποι απλοί, συχνάζουν εκεί για να γευτούν τα πιάτα του, να πιουν κρασί, μα πάνω από όλα να καλαμπουρίσουν! Είναι το μότο της εποχής καλός μεζές και αστείρευτα καλαμπούρια!!!

Ανάμεσά τους, αξιόλογοι μουσικάνθρωποι όπως Τσιτσάνης, Βέμπο, Τσαουσάκης, ηθοποιοί και άνθρωποι του πνεύματος τον τιμούν με την παρουσία τους!

Μα κορυφαία τιμή για εκείνον η περιγραφή και αναφορά του μαγαζιού του από τον Στρατή Τσίρκα στην τριλογία του «Ακυβέρνητες Πολιτείες» (1965).

Στη συνέχεια, τη σκυτάλη παίρνει ο γιος του Γιάννης - είναι το 1972 περίπου - ο οποίος συνεχίζει με το ίδιο μεράκι, μαζί με τη γυναίκα του Ανθή ως δεύτερη γενιά με μία ακόμη πιο επιτυχημένη πορεία.

Σήμερα, στο ίδιο πάντα σημείο, η τρίτη γενιά του ΝΙΚΟΥ ΚΡΕΩΝΙΔΗ, οι εγγονές του Άννα και Ουρανία, συνεχίζουν τη μεγάλη οικογενειακή παράδοση.

Νέες ανανεωμένες και προσεγμένες γεύσεις που αναμειγνύονται αρμονικά με την παράδοση της ελληνικής κουζίνας.

Από το υπέροχο «μπαλκόνι του ΚΡΕΩΝΙΔΗ» η θέα είναι μοναδική. Με ηλιοβασιλέματα ή νυχτερινά φώτα, η Θεσσαλονίκη, ο κόλπος του Θερμαϊκού, ο Λευκός Πύργος, τα κάστρα παίρνουν μια μαγική διάσταση!!!

Το γεύμα ή το δείπνο στο ΜΠΑΛΚΟΝΙ της ιστορικής ταβέρνας του ΚΡΕΩΝΙΔΗ είναι από κάθε άποψη μια ξεχωριστή εμπειρία!!!



Like a fairytale...

The city of Thessaloniki, 80 years ago...

Nickos Kreonidis begins building his career in the field of taste from the legendary «VARELAKIA» (small wine barrels) at the port of Thessaloniki.

A few years later, enchanted by Ano Poli moved uphill to the present spot.

Customers and good friends of his, simple people frequent his tavern to taste his food, drink wine and above all crack jokes. The motto of the era is `enjoy your food and be merry`.

Famous composers, actors and actresses, men of letters honour him and his tavern with their presence. Among them Vassilis Tsitsanis, Markos Vamvakaris, Prodromos Tsaousakis, Sophia Vempe, Melina Merkouri, (George Ioannou) to mention but a few.

One of the most honorary moments of his life is the description of his tavern in Stratis Tsirkas' trilogy «Ungoverned Cities» (Akyvernites Polities).

Around 1972, his son Yiannis Kreonidis together with his wife Anthi take over and continue as a second generation an even more successful career.

Today, in the same place, the third generation, Nikos Kreonidis' granddaughters, Anna and Ourania, follow the great family tradition. New tastes are harmonically combined with the traditional ones of the Greek cuisine.

The view from «Kreonidis Balcony» is unique especially at sunset or at night when the lights of the city are on. The City, The Bay down below, the White Tower, the Castles add a magical dimension to it.

Lunch or dinner at the historical tavern «Kreonidis Balcony» are in every respect an extraordinary experience.

όλη η πόλη στο πιάτο σας!
since 1935

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / COLD APPETIZERS

Τζατζίκι
Traditional Tzatziki
4.00 €

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα
Eggplant salad
4.00 €

Χτυπητή
Spicy cheese salad
4.00 €

Ελιές με ελαιόλαδο και φρέσκια ρίγανη
Olives with fresh oregano
4.00 €

Παραδοσιακός ταραμάς
Traditional fishroe salad
4.00 €

Καυτερή πιπεριά
Spicy fresh pepper
1.50 €

Ορντέβρ ούζου 2 ατόμων
Hors d'oeuvre for 2
13.00 €

Σκουμπρί καπνιστό
Smoked mackerel
4.80 €

Αντζούγιες
Salted anchovies
4.50 €

Λακέρδα
Salted tuna
6.50 €

*Ψωμί/Bread: 0.80 € Λαγάνα/Lagana: 1.20 € (κατ'άτομο/per person)



ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Παραδοσιακά ντολμαδάκια με τζατζίκι και ελαιόλαδο
Traditional homemade stuffed vine leaves with tzatziki and olive oil
4.80 €

Χειροποίητοι κολοκυθοκεφτέδες με μους φέτας...
Homemade zucchini balls with feta cheese mouse...
4.80 €

Μελιτζάνα γεμιστή με φέτα και ντομάτα
Grilled stuffed aubergine with feta and fresh tomato
4.80 €

Πύργος λαχανικών
Grilled vegetables with balsamic cream
9.00 €

Φρέσκα μανιτάρια σχάρας
Fresh grilled mushrooms
5.80 €

Κολοκυθάκια τηγανητά με τζατζίκι
Fried zucchini with tzatziki and olive oil
4.50 €

Χειροποίητες κασεροκροκέτες
Handmade cheese croquettes
4.80 €

Χειροποίητοι χταποδοκεφτέδες
Homemade octopus balls with fresh herbs
9.00 €

Φρέσκες τηγανητές πατάτες
Fresh french fries
3.00 €

όλη η πόλη στο πιάτο σας!
since 1935

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΤΥΡΙΑ / TRADITIONAL CHEESES

Φέτα
Greek feta
3.00 €

Μπουγιουρντί
Bougiourdi (Grilled feta with fresh tomato)
4.80 €

Μπάτζος
Batzos (Traditional fried cheese from West Macedonia (KOZANI))
6.50 €

Ταλαγάνι
Talagani (Greek traditional cheese)
6.50 €

Κεφαλοτύρι - Σκληρό τυρί
Hard yellow cheese
4.80 €

Φέτα με σουσάμι και μέλι
Feta with sesame and honey
4.80 €



ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Χωριάτικη σαλάτα
Greek feta (tomato, cucumber, feta, pepper, olives)
6.50 €

Πράσινη δροσερή σαλάτα (μαρούλι, ρόκα, ντομάτα, παρμεζάνα,
κρουτόν και ρόδι)
Fresh green salad (lettuce, rocket, tomato, croutons and pomegranate)
6.50 €

Η σαλάτα της Ανθής (φρέσκο λάχανο με σως γιαουρτιού, καρύδια και
ξινόμυλο)
Anthi's salad (fresh cabbage with yogurt sause, nuts and green apple)
6.50 €

Χόρτα εποχής
Wild vegetables
4.50 €

Πολίτικη σαλάτα
Cabbage, fresh red pepper from Florina, carrots
4.50 €

Βραστές σαλάτες εποχής
Boiled season salads
4.50 €

Κοτοσαλάτα
Chicken salad
9.50 €

Αγγουροντομάτα
Tomato salad
4.50 €

όλη η πόλη στο πιάτο σας!
since 1935

ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΚΡΕΑΤΩΝ / SPECIALITE MEAT

Κεφτεδάκια σάλας με σως γιαουρτιού, πίτες, ντομάτα και φρέσκιες
τηγανητές πατάτες

Grilled meat balls with yogurt sauce, pitta bread and fresh fried chips
11.00 €

Τρικούβεργο

Grilled soutzoukakia with tortilla, cucumber sauce, fresh fried potatoes
with cheese and cherry tomato

11.00 €

Συκώτι μοσχαρίσιο με άγρια φύλλα ρόκας, κρέμα βαλσάμικου
και φρέσκιες τηγανητές πατάτες

Grilled beef liver, with rocket, balsamic cream and fresh fried potatoes
with cheese

10.00 €

Κοτόπουλο στήθος με σάλτσα μουστάρδας και μυρωδικά

Chicken fillet with mustard sauce and herbs

8.50 €

ΣΟΥΒΛΕΣ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ / HOMEMADE SPIT ROAST

Κοντοσούβλι

Pork meat

8.80 €

Μπριζόλα σούβλας

Pork steak

8.00 €

Κοκορέτσι

Kokoretsi

8.80 €

Κοτόπουλο σούβλας

Chicken

7.00 €

Αρνάκι σούβλας (κιλό) - Παϊδάκια (κιλό)

Baby lamb (kg) - Lamb ribs (kg)

38.00 €



ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΤΗΣ ΩΡΑΣ / GRILLED MEAT

Σουβλάκι
Traditional Souvlaki
7.00 €

Μπιφτέκι
Handmade burger
6.50 €

Παϊδάκια
Lamb ribs
8.50 €

Χοιρινή μπιριζόλα
Pork steak
7.00 €

Μπιριζόλα μοσχαρίσια γάλακτος
Baby veal steak
14.00 €

Φιλέτο κοτόπουλο
Fillet chicken
7.00 €

Σουτζουκάκια
Soutzoukakia
7.50 €

Ψαρονέφρι
Tenderloin (pork fillet)
8.00 €

Παντοέτα
Pork ribs
6.50 €

Χοιρινή τηγανιά
Fried pork meat
7.00 €

όλη η πόλη στο πιάτο σας!
since 1935

ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ / SPECIALITE SEAFOOD

Χταπόδι σαγανάκι με φρέσκες πιπεριές και μυρωδικά
Octopus in sauce with fresh peppers, spices and fresh herbs
11.00 €

Καλαμάρι γεμιστό στα κάρβουνα
Grilled stuffed squid with feta and fresh tomato
10.00 €

Γαύρος αχνιστός με φρέσκα μυρωδικά
Steamed anchovies with fresh spices
7.50 €

Ριζότο θαλασσινών
Risotto with seafood and balsamic cream
8.90 €

Μύδια αχνιστά
Steamed mussels in shells with coloured peppers olive oil and lemon
8.00 €

Ποικιλία θαλασσινών 2 ατόμων
Mixed grilled seafood for 2 persons
18.00 €

ΜΕΓΑΛΑ ΨΑΡΙΑ / FISH

Τσιπούρες ιχθυοτροφείου (κιλό)
Tsipoura (kg)
25.00 €

Α΄ κατηγορία (κιλό)
A' Class (kg)
50.00 €

Β΄ κατηγορία (κιλό)
B' Class (kg)
30.00 €



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ - ΨΑΡΙΑ / SEAFOOD - FRESH FISH

Καλαμάρια τηγανητά (κατ.)
Fried squid
7.00 €

Καλαμάρι στη σχάρα με φύλλα ρόκας και αρωματικό λαδολέμονο
Grilled squid with rocket and aromatic olive oil lemon
9.00 €

Χταπόδι σχάρας με πουρέ φάβας και ξύδι
Grilled octopus with chickpea puree and vinegar aromatic
9.80 €

Φρέσκα μύδια σαγανάκι με φρέσκα μυρωδικά
Fresh mussels in sauce with fresh herbs
8.00 €

Γαρίδες σαγανάκι με φρέσκια ντομάτα και μπαχαρικά
Shrimps with fresh tomato and spices
10.00 €

Γαύρος στο τηγάνι
Fried fresh anchovies in the pan
6.50 €

Σαρδέλα ψητή με αρωματικό λαδολέμονο
Fresh grilled sardins with garlic bread and aromatic olive oil lemon
7.00 €

Μπακαλιάρος σκορδαλιά
Fish n' chips with garlic sauce
8.00 €

Κουτσομούρες
Red mullet
11.00 €

Μυδοπίλαφο
Mussels with rice pilaf
8.90 €

*Ρωτήστε μας για τα ψάρια ημέρας *Make a question about fish of the day

όλη η πόλη στο πιάτο σας!
since 1935

ΠΟΤΑ / DRINKS

PETΣΙΝΕΣ 500ml / RETSINA 500ml

- Μαλαματίνα / Malamatina 3.00 €
- Γεωργιάδη / Georgiadis 3.00 €
- Κεχριμπάρι / Kehribari 4.50 €
- Αμπελίσιους / Ampelicious 4.50 €

ΚΡΑΣΙΑ 500ml / WINE 500ml

- Χύμα κρασί / Local wine karafa 4.00 €
- Αμπελίσιους Λευκό, Κόκκινο, Ροζέ / Ampelicious White, Red, Roze 4.50 €

ΜΠΥΡΕΣ 500ml / BEERS 500ml

- Άμστελ / Amstel 3.00 €
- Χάινκεν / Heineken 3.00 €
- Άλφα / Alfa 3.00 €
- Φίσερ / Fischer 3.50 €
- Άμστελ Ράντλερ / Amstel Radler 3.00 €
- Άμστελ Χωρίς αλκοόλ / Amstel free 3.00 €
- Βεργίνα / Bergina 3.50 €
- Μύθος / Mythos 3.00 €
- Κάιζερ / Kaizer 3.50 €

OYZO 200ml / OYZO 200ml

- Ούζο Οικ. Κατσάρου / Ouzo Katsaros 6.50 €
- Πλωμαρίου / Plomari 6.00 €
- Μίνι / Mini 6.00 €
- Τσάνταλη / Tsantali 6.00 €

ΤΣΙΠΟΥΡΟ 200ml / TSIPOURO 200ml

- Τσίπουρο Τυρνάβου Οικ. Κατσάρου /
Tsipouro Tirnavou Katsaros 6.50 €
- Τσίπουρο Τυρνάβου Οικ. Κατσάρου - με γλυκάνισο /
Tsipouro Tirnavou Katsaros - with aniseed 6.50 €
- Τσίπουρο Μπαμπατζίμ - Ηδονικό / Tsipouro Mrampatzim - Hedonico 6.50 €
- Τσίπουρο Χύμα / Local tsipouro 6.00 €



ΠΟΤΑ / DRINKS

ΚΡΑΣΙΑ ΛΕΥΚΑ / WHITE WINES

Μοσχοφίλερο Μπουτάρη / Moschofilero Boutari	13.80 €
Χατζημικαήλ / Hatzimichalis	19.00 €
Γεροβασιλείου / Gerovasiliou	23.00 €
Αμέθυστος Λαζαρίδης / Lazaridis	23.00 €
Λήμνος / Limnos	14.00 €
Βιβλία Χώρα / Vivlia Hora	24.00 €
Σαμαρόπετρα Κυρ Γιάννη / Samaropetra Yiannis Boutaris	23.00 €
Τέχνη Αλυπίας / Tehni Alipias	23.00 €
Παράγκα Κυρ Γιάννη / Paraga Yiannis Boutaris	21.50 €
Μαλαγουζιά / Malagouzia	26.00 €
Κρητικός Μπουτάρη / Kritikos Boutari	11.00 €

ΚΡΑΣΙΑ ΚΟΚΚΙΝΑ / RED WINES

Βιβλία Χώρα / Vivlia Hora	28.00 €
Κατώγι Αβέρωφ / Katogi Averof	19.00 €
Νάουσσα Μπουτάρη / Naoussa Boutari	13.80 €
Grand Reserve Μπουτάρη / Grand Reserve Boutari	20.00 €
Cabernet Cheignon Μπουτάρη / Cabernet Cheignon Boutari	15.00 €
Κάβα Μπουτάρη / Cava Boutari	15.00 €
Σκούρας Μέγας Οίνος / Skouras	37.00 €
Δύο Ελιές Κυρ Γιάννη / Dyo Elies Yiannis Boutaris	29.00 €
Γιανακοχώρι Κυρ Γιάννη / Gianakohori Yiannis Boutaris	29.00 €
Μελίρυτος Καμπά / Meliritos Cambas	13.00 €

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ / ROSE WINES

Ροζέ Μπουτάρη Demi-Sec / Rose Boutari Demi-Sec	13.80 €
--	---------

όλη η πόλη στο πιάτο σας!
since 1935

ΠΟΤΑ / DRINKS

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 250ml / REFRESHMENTS 250ml

Κόκα Κόλα - Πέπσι Κόλα

Coca Cola - Pepsi Cola

1.70 €

Σπράιτ - Σέβεν απ

Sprite - Seven up

1.70 €

Πορτοκαλάδα - Λεμονάδα

Ivi orange juice - Ivi lemon juice

1.70 €

Σόδα

Soda water

1.70 €

Φυσικός χυμός

Fresh juice

3.50 €

Εμφιαλωμένο νερό 1lt

Bottled water 1lt

1.70 €

ΚΑΦΕΔΕΣ / COFFEES

Ελληνικός

Greek coffee

2.00 €

Φραπέ

Frappe

3.00 €

Τσάι

Tea

2.50 €

Εσπρέσσο

Espresso

2.50 €



ΑΠΕΡΙΤΙΦ / APERITIF

Κονιάκ
Koniak
6.00 €

Βότκα
Votka
6.00 €

Ουίσκυ
Whisky
6.00 €

ΓΛΥΚΑ - ΦΡΟΥΤΑ / DESSERTS - FRUITS

Χιονάτη
Snow white
4.00 €

Γιαούρτι με μέλι
Yogurt with honey
4.00 €

Παγωτό
Ice Cream
4.00 €

Κολοκύθα με γιαούρτι και καρύδια
Pumpkin with yogurt and nuts
4.00 €

Μακεδονικός χαλβάς
Makedonikos halvah
3.00 €

Χαλβάς ταψιού
Homemade halvah
3.00 €

Γκανάζ σοκολάτας
Gânache chocolate
6.00 €



ΚΡΕΩΝΙΔΗΣ
“το Μπαθκόνι”

Αγορανομικοί υπεύθυνοι: Ουρανία Κρεωνίδου, Άννα Κρεωνίδου

ΣΤΙΣ ΑΝΩΤΕΡΩ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ:
ΦΠΑ, δημοτικοί φοροί

PRICES INCLUDE: VAT AND TAXES

Στην παρασκευή των πιάτων χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο
ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα των προϊόντων ηλιέλαιο
Extra virgin olive oil used in the preparation of dishes
and sun flower oil are used for frying

ΒΟΥΤΑΡΙ

