



ΑΜΑΔΡΥΑΣ



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πιπεριά αλα Αμαδρυάς
(πιπεριά γεμιστή με τυρί καφετή κόκκινη σάλτσα)

Μανιτάρια αλα κρέμ
(μανιτάρια μαγειρεμένα με κρέμα γάλακτος)

Ταραμοσαλάτα

Τυροκαφετή

Μελιτζανοσαλάτα χωριάτικη

Τζατζικι χωριάτικο

Ελιές

Πιπεριές Φλωρίνης

Κασεροκρακέτες

Μελιτζανομπουρεκάκια

Πιπεριές καφερές

Φασόλια γίγαντες

Μπεκρή μεζέ
(κομμάτια χοιρ. Κραστά με αλλοκληρο μανιτάρι)

Πατάτα αλα Αμαδρυάς
(πατάτα ψητή με γέμιση τυρί & αλλαντικά)

Φέτα ψητή Αμαδρυάς
(φέτα ψητή σε πηλino με ντομάτα καφετή & ροζέλα ελιάς)

Μετσόβου σαγανάκι
(τυρί καπνιστό Μετσόβου τηγανιστό με κουρκούτι)

Σουτζουκάκια σμυρνέικα
(παραδοσιακά σουτζουκάκια με κόκκινη σάλτσα)

Κολοκυθάκια τηγανιστά

Πατάτα τηγανιστή
(πατάτα κομμένη ροδέλες τηγανισμένη σε ελαιόλαδο)

Παστουρμάς

Προσούτο (χοιρινό καπνιστό)

Κουβέρ **Με ΡΑΤΣ ΕΛΙΑΣ**

Όλες οι σαλάτες περιέχουν ελαιόλαδο

Τυριά

Φέτα

Κασέρι

Μανούρι

Κεφαλοτύρι

Ροκφόρ

Μετσόβου

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΑΜΑΔΡΥΑΣ
(ΥΨΗΛΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΓΕΜΙΣΤΗ)
ΜΗΛΙΤΖΑΝΟΒΟΥΡΕΚΑΚΙΑ ΑΜΑΔΡΥΑΣ
(ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΦΙΛΑΔΕΛΦΙΑ
Π.Π. ΦΑΒΕΛΛΗΣ)

APPETIZERS

Green pepper ala Amadryas
(stuffed green pepper, white cheese & spicy tomato sauce)

Mushrooms ala crem
(Mushrooms in white cream sauce)

Taramosalata (fish roe paste)

Tirokafteri (spicy white cheese paste)

Melitzanosalata horiatiki (egg - plant salad, country style)

Tzatziki horiatiko (yogurt with garlic and cucumber salad)

Olives

Piperles florinis (salad with red peppers baked in oven)

Kaserokrokates (Fried cheese rolls)

Melitzanobourekakia
(Crispy fried rolls, filled with egg-plant and yellow cheese)

Piperles kaftares (spicy green peppers)

Fasolia gigantes (baked beans)

Bekri meze (pieces of pork with mushrooms cooked in wine)

Patata ala amadryas (baked potato stuffed with cheese and bacon)

Feta ala Amadryas (grilled feta with tomato, olives and spicy sauce)

Metsovo saganaki (smoked metsovo cheese)

Soutzoukakia smyrneika (traditional meat rolls in red sauce)

Kolokythakia tiganita

Patates tiganites (fried sliced potatoes with cheese topping)

Pastourmas (smoked beef)

Prossuto (smoked pork)

Couper

Olive oil is used in all the salads

Cheeses

Feta (Feta cheese)

Kaseri (Greek yellow cheese)

Manouri (Greek white cheese from sheep's milk, semi-salted)

Kefalotyri (Greek hard yellow cheese, salty)

Rokfor (Roquefort)

Metsovo (Smoked yellow cheese)

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΑΜΑΔΡΥΑΣ
CRISPED EGG-PLANT FILLED WITH
CHEESE PAST
ΒΟΥΡΕΚΑΚΙΑ ΑΜΑΔΡΥΑΣ
(CRISPY FRIED ROLLS FILLED
WITH PHILADELPHIA CHEESE AND RED PEPPER)

EURO

4,10

6,00

4,20

4,50

4,50

4,20

3,30

4,60

4,60

1,40

4,10

5,20

4,60

4,60

5,20

5,70

4,10

3,30

5,40

6,20

0,50

3,50

3,50

3,80

3,80

4,60

4,60

5,20

4,50

Αλιπαστα

Λακέρδα

Κολλιός

Τσιροσαλάτα

Αντζούγιες

Σκουμπρί

Περκες
Σαλάτες

Αγγουροντομάτα (αγγούρι ντομάτα κρεμμύδι ελιές και ελαιόλαδο)

Χωριάτικη Αμαδρυάς
(μαρούλι, αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, φέτα τυρί, ελιές πιπεριές, ρίγανη, και ελαιόλαδο)

Πικάντικη (άσπρο λάχανο, καρότο, σέλινο και ελαιόλαδο)

Ρόκα παντρεμένη
(μαρούλι, ρόκα, ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι, καλαμπόκι, παρμεζάνα, βαλσάμικο ξύδι, κρουτόν)

Πανδαισία λαχανικών
(άσπρο λάχανο, κόκκινο λάχανο, μαρούλι, καρότο, μπέικον, μανιτάρι, φασόλι κόκκινο, καλαμπόκι, παρμεζάνα, σως)

Ζαρντινιέρ (πουκίλια από βραστά λαχανικά - χόρτα - μπρόκολα - κουνουπίδι - λαχανίδα)

Μαρούλι

Χόρτα

Μπρόκολα

Κουνουπίδι

Λαχανίδα

Ντομάτα γαρύφαλλο

Αγγούρι ολόκληρο

Ρόκα

Salted Preserves

Lakerda (salted tuna in olive oil)

Kollios (salted mackerel in olive oil and vinegar)

Tsirosalata (cero in vinegar)

Antzougies (Anchovies)

Skoubri (salted mackerel in olive oil)

Salads

Aggourodomata (tomato & cucumber salad with onions, olives and olive oil)

Horlatiki Amadryas
(tomato, cucumber & lettuce salad with onions, feta cheese, peppers, oregano, olives and olive oil)

Pikantiki (white cabbage, carrot, celery & olive oil)

Roka Pantremeni
(lettuce, rocket and tomato salad with fresh onions, corn, parmesan cheese and bread crumbs)

Vegetable pandesia
(white cabbage, red cabbage, lettuce, carrot, beacon and mushrooms)



EURO

5,20

4,60

4,60

4,50

5,70

4,60

4,50

5,70

4,10

6,20

6,20

7,10

4,50

4,10

4,10

4,10

4,10

3,50

2,60

4,50

Κυρίως Πιάτα

Σπεσιαλιτέ

Αρνάκι - Κατσίκι Αμαδρυάς (Ψητό σε παραδοσιακή γάστρα)

† - † *Μερίδα*

Φιλετάκια ζιγγαρα (Μοσχαρίσια φιλετάκια φούρνου με σως μανιτάρια αλά κρεμ)

Αλή πασά (Μοσχάρι κοκκινιστό με μελιτζάνα πατάτα και κασέρι λιαγμένο από πάνω)

Μπριζόλα σουβλας (Λαμές χοιρινός ψητός)

Μπεκρή μεζέ (Κομμάτια χοιρινό παστό με ολόκληρο μανιτάρ)

Σνίτσελ γόψιαν

(Ψηγαντό χοιρινό σνίτσελ παναρισμένο με μπέικον και κασέρι από πάνω)

Σνίτσελ τσιγγάνικο

(Ψηγαντό χοιρινό σνίτσελ παναρισμένο με κόκκινη σάλτσα μανιτάρια πιπεριές και καυτερή)

Σνίτσελ αλά κρέμ

(Ψηγαντό χοιρινό σνίτσελ παναρισμένο με σως μανιτάρια αλά κρεμ)

Κοντοσουβλί (Κομμάτια κρέας χοιρινό στη σουβλά τυλιγμένα με σκέπη)

Γουρουνόπουλο Αμαδρυάς (Ψητό σε παραδοσιακή γάστρα)

† *Μερίδα*

Φιλέτο αλά κρεμ (Μπον φιλέ στη σχάρα με σως μανιτάρια αλά κρεμ)

Φιλέτο Αμαδρυάς (Μπον φιλέ στη σχάρα με κόκκινη σάλτσα μανιτάρια καυτερή)

Κοτόπουλο Αμαδρυάς (Γλυκίστο κοτόπουλο σνίτ με φρέσκα λαχανικά)

ΚΟΤΙΣΙ

ΣΝΙΤΣΕΛ

ΣΧΑΡΑΣ

Μπον φιλέ

Μπριζόλα χοιρινή

Μπριζόλα Μόσχου

Ψαρονέφρι

Μπιφτέκι

Σουτζουκάκια

Παιδάκια αρνίσια

Σουβλάκι χοιρινό

Κοτόπουλο φιλέτο

Μπιφτεκάκια μασσενιέρ (Μπιφτεκάκια με ψητή ντομάτα και λιαγμένο κασέρι)

Κοτόπουλο royal (Μπουτί κοτόπουλο χωρίς κόκαλο και μπέικον κασέρι)

Μιξ γκριλ (Ποικιλία κρεστικών σάφρας)

ΜΙΞ ΨΥΤΕΝ

ΠΑΙΔΑΚΙΑ ΚΙΝΟ

Main Dishes

Specialties

Arni - Katsiki Amadryas

(Lamb or goat, roasted in traditional oven)

Filetakia Zigara

(Veal filets baked with cream and mushroom sauce)

Ali Pasha (Beef in tomato sauce with eggplant and potato topped with yellow cheese)

Brizola Souvias (Roasted pork rag)

Bekri Meze (pieces of pork with mushrooms cooked in wine)

Hoffman Schnitzel

(Pork schnitzel topped with bacon and yellow cheese)

Tsigganiko Schnitzel (Pork schnitzel with spicy red sauce mushrooms and peppers)

Schnitzel ala crem (Pork schnitzel, topped with mushrooms and white cream sauce)

Kontosouvli (Pieces of pork brochette, wrapped in skepi)

Piglet Amadryas (Piglet roasted in traditional oven)

Filet ala creme

(Grilled bon file, with mushrooms and white cream sauce)

Filet Amadryas

(Grilled bon fillet with spicy red sauce and mushrooms)

Chicken Amadryas

(Sweet and sour chicken fillet with saute fresh vegetables)

Grilled

Bon file

Pork steak

Beef steak

Porterhouse steak

Hamburger

Soutzoukakia (Traditional meatbeals)

Lamb chops

Pork kebab

Chicken fillet

Mossenier hamburgers

(meatballs with roasted tomatoes and melted cheese)

Chicken Royal

(Boneless chicken legs with bacon and cheese)

Mixed Grill (an assortment of grilled meats)

ΛΑΜΒ ΓΟΥΡΟΣ ΡΕΕ ΚΙΝΟ

EURO

39,00

13,30

8,30

8,30

7,10

7,10

7,10

7,30

7,30

8,30

32,90

10,30

15,30

15,30

8,20

8,20

6,60

14,00

6,60

8,90

9,50

6,30

8,10

6,30

6,60

6,60

8,30

10,30

21,20

Τα κρέατα που χρησιμοποιούμε είναι φρέσκα και Ελληνικής προέλευσης
All served meats are fresh and of Greek origin

Κρασιά
Λευκά 0,75 L

Αγιορείτικο
Μακεδονικό
Κρητικός
Θεσσαλικός
Μελισάνθη
Κάβα καμπά
Χατζημιχάλη
Λαζαρίδη
Στροφιλιά
Ηδύπνοος
Γεροβασιλείου
Καλιγά
Μοσχοφίλλερο
Χρυσόχοου 0,5 L

ΔΙΤΤΟΣ

Μακεδονικό 0,375 L

Λευκός χύμα 1 L

ΑΜΠΕΛΟΣ - (Πατέρο-Καφφας)

Ροζέ 0,75 L

Αγιορείτικο
Μακεδονικό
Καλιγά
Χατζημιχάλη
Τσάνταλη
Grenache

Κόκκινα 0,75 L

Ηδύπνοος
Ηδύπνοος merlot
Ξινόμαυρο Μπούταρη
Ξινόμαυρο Τσάνταλη
Κατώγι Αβέρωφ
Κάβα Μπούταρη
Νάουσα Μπούταρη
Grand reserve
Καλιγά Ρούμπι
Χατζημιχάλη
Λαζαρίδη
Γεροβασιλείου
Ημίγλυκος Τσάνταλη
Ημίγλυκος Μπούταρη
Ραψάνη
Χρυσόχοου ξηρός
Χρυσόχοου ημίγλυκος
Χύμα ξηρός 1 Lit
Χύμα ημίγλυκος 1 Lit

ΑΜΠΕΛΟΣ (Πατέρο-Καφφας)

Μπύρες 0,5 lit

Amstel
Heineken
Kaizer
Ρετσίνες
Γεωργιάδη
Μπούταρη ΚΕΧΡΙΜΠΑΡΙ
Χύμα 1 lit
Ούζο 0,2 lit
Τσάνταλη
Πλωμαρίου
Τσίπουρο (χύμα)

Wines
White 0.75 L

Agloritiko (from Agio Oros)
Makedoniko (Macedonian)
Kritikos (Cretian)
Thessalikos (Thessalian)
Melisanthi
Cava Camba
Chatzimixali
Lazaridi
Strofilia
Edypnos
Gerovassiliou
Caliga
Moschofillero
Chrysochoou 0.5 L

ΔΙΤΤΟΣ

Makedoniko 0.375 L

White 1 L

Rose 0.75 L

Agloritiko (from Agio Oros)
Makedoniko (Macedonian)
Caliga
Chatzimixali
Tsantali
Grenacht

Reds 0.75 L

Edypnos
Edypnos merlot
Ksinomavro Boutari
Ksinomavro Tsantali
Katogi Averof
Cava Boutari
Naoussa Boutari
Grand reserve
Caliga Rubi
Ghatzimixali
Lazaridi
Gerovassiliou
Semi-dry Tsantali
Semi-dry Boutari
Rapsani
Chrysochoou dry
Chrysochoou semi-dry
Dry 1 Lit
Semi-dry 1 Lit

Beers 0.5 lit

Amstel
Heineken
Kaizer
Wines
Georgiadi
Boutari

Ouzo 0.2 lit

Tsantali
Plomari
Tsipouro

EURO

12,00
14,40
20,10
20,10
20,10
20,60
21,60
17,40
14,90
2,00
8,30
14,90
14,90
19,90
17,90
14,90
19,90
20,10
20,10
21,60
11,70
11,40
13,90
6,20
6,40
9,30
9,30
14,90
3,20
3,20
3,20
3,20
3,20
6,20
4,20
4,10
4,10
5,20

Αναψυκτικά - Χυμοί

Κόκα κόλα

Σπράιτ

Πορτοκαλάδα

Λεμονάδα

~~Φυσικός χυμός~~ ΣΟΔΑ

Εμφιαλωμένο νερό 1lt.

Γλυκά

Ταψιού

Εκμέκ

Χαλβάς

Κυδώνι

Όλα τα γλυκά είναι δικής μας παραγωγής

Παγωτά

Σπέσιαλ Αμαδρυάς

Παρφέ σοκολάτα (δικής μας παραγωγής)

Παρφέ κρέμα (δικής μας παραγωγής)

Ανάμικτο

Μόκκα

Γρανίτα

Τοστ

Κασέρι

Σαλάμι

Ανάμικτο

Φρουτοσαλάτα

Εποχής κατα άτομο

Ροφήματα

Ελληνικός ΜΕ ΑΡΤΥΜΑ

Νες

Φραπέ

Εσπρέσσο

Καπουτσίνο

Σοκολάτα

Σοκολάτα βιεννοιά

Τσάι

Γάλα

Κακάο

Beverages - Juices

Coka - cola

Sprite

Orange soda

Lemon soda

Natural juice

Bottled water 1lt.

Sweets

Baked syrup sweets

Ekmek

Halva

Baked quince

All pastries are baked in our premises

Ice-creams

Amadryas special

Parfait chocolate

Parfait vanilla

Mixed

Mocha

Ice - crushes

Toasts

Kaseri (Greek yellow cheese)

Salami

Mixed

Fruit Salads

Seasonal per person

Drinks

Greek coffee

Nescafe

Frappe

Espresso

Cappuccino

Chocolate

Chocolate venue

Tea

Milk

Cocoa

EURO

1,40

1,40

1,40

1,40

1,30

1,40

3,00

3,00

3,00

3,00

3,00

3,00

5,00

6,00

1,00

4,00

4,00

4,00

3,00

3,00

3,00

3,00

3,00

3,00

2,00

3,00

3,00

3,00

3,00

3,00

4,10

3,00

3,00