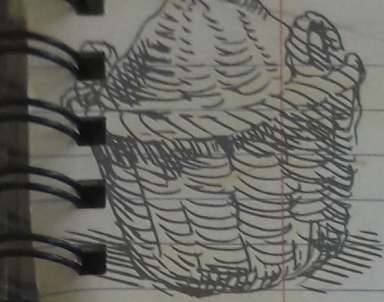


ψωμί κι ελιά

Ταβέρνα, Ουζερί στη Σουρωτή

τετράδιον γευσιγνωσίας



Ελλήνων γεύσεις κι απολαύσεις...

Οι Έλληνες δημιούργησαμε έναν από τους σημαντικότερους πολιτισμούς και μέρος αυτού του πολιτισμού ήταν και είναι η ιδέα του Ευ-ζην. Μέχρι και σήμερα η ευτυχία, η απλότητα και οι καλοί φίλοι που μπορείς να εμπιστευτείς είναι στο επίκεντρο της ζωής.

Η διατροφή και η παραδοσιακή μέθοδος παρασκευής φαγητού στην Ελλάδα δεν έχει αλλάξει, οι αρχικές γεύσεις και τα συστατικά εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται παράλληλα με το βασικό και ζωτικής σημασίας συστατικό όλων, το ελληνικό λάδι, μαζί με το φρέσκο ζεστό ψωμί.

Η Ελληνική κουζίνα, ήταν πάντα μία από τις καλύτερες για υγιεινή διατροφή. Το Ελληνικό τραπέζι στη διάρκεια της ιστορίας και μέχρι σήμερα είναι μια φιλοσοφία, γνωρίζουμε ότι αυτό που κάνει ένα τέλει γεύμα δεν είναι μόνο τα τρόφιμα, αλλά και η καλή παρέα. Μεγάλο μέρος κατά τη διάρκεια του φαγητού είναι η συζήτηση, με τη συντροφιά του κρασιού. Σήμερα το φαγοπότι στην ταβέρνα εξακολουθεί να είναι γνήσια απόλαυση. Απόλαυση με Ψωμί και Ελιά.

Ψωμί κι ελιά

Ταβέρνα, Ουζερί στη Σουρωτή

Κουβέρ-ψωμί

€ 0,80

Για την όρεξη

Μελιτζανοσαλάτα

€ 2,50

Τζατζίκι

€ 2,50

Χτυπητή

€ 2,50

Σκορδαλιά

€ 2,50

Πιπεριές Φλωρίνης

€ 3,00

Φάβα Σαντορίνης με κάπαρη και κρεμμυδάκι

€ 3,00

Αλμυρά για το ουζάκι

Μπακαλιάρος καπνιστός ανατολίτικος

€ 4,50

Γαύρος μαρινάτος

€ 3,00

Σκουμπρί ψητό

€ 4,00

Χέλι καπνιστό

€ 8,00

Ρέγγα ψητή

€ 4,00

Σαλάτας εγκώμιον

Αγγουροντομάτα

€ 2,50

Χωριάτικη

€ 5,00

Πικάντικη

€ 2,50

Φρέσκα λαχανικά

με ρόκα, μαρούλι, κύβους ντομάτας, βαλσάμικο, καρύδι

€ 5,00

Ψωμί και ελιά

€ 7,00

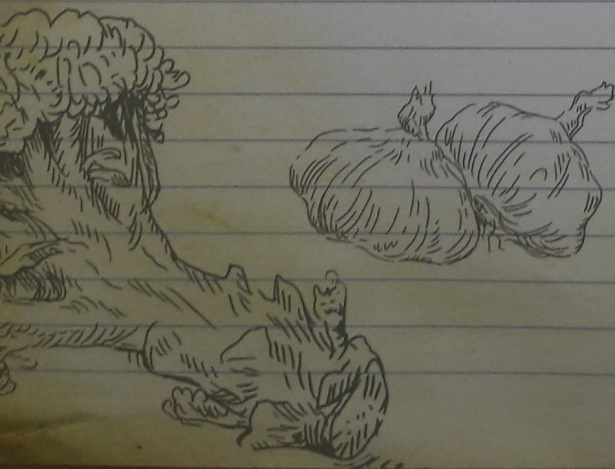
με ρόκα, σπανάκι, φρέσκο μανιτάρι, ντοματίνια,

βινεγκρέτ πορτοκαλιού, παρμεζάνα

Μελομένη

€ 6,50

σαλάτα τρικολόρε, κρίσπι μπέικον, βινεγκρέτ μελιού, παρμεζάνα



Ζεστά κι ορεκτικά

- # Πατάτες τηγανιτές (φρέσκες)
- # Πατατές σπέσιαλ
- # Κολοκυθάκια τηγανιτά
- # Κολοκυθοκεφτέδες
- # Μανιτάρια σχάρας λαδολέμονο
- # Μελιτζάνα ψητή σε φέτες (ντομάτα, φέτα τυρί)
- # Καυτερή πιπεριά
- # Φασόλια φούρνου
- # Μανιτάρια σωτέ με καραμελομένα κρεμμύδια



€ 2,50
€ 3,50
€ 3,50
€ 3,50
€ 4,50
€ 4,50
€ 1,50
€ 3,00
€ 4,00

Περί ορέξεως τυρομεζέδες

- # Φέτα λαδορίγανη
- # Φέτα ψητή
- # Τυροκροκέτες
- # Μπουγιουρντί
- # Κεφαλοτύρι ψητό (ελασσονίτικο)
- # Χαλούμι σχάρας

€ 2,50
€ 3,50
€ 3,50
€ 3,50
€ 3,50
€ 4,00

Καλαμάρια και γαρίδες είναι για τους μερακλήδες

- # Καλαμάρι τηγανιτό (κτψ)
- # Καλαμάρι σχάρας
- # Μπακαλιάρος τηγανιτός (και με σκορδαλιά)
- # Σαρδέλα ψητή
- # Γαύρος τηγανιτός
- # Γαύρος σαγανάκι
- # Γαρίδα ψητή σχάρας
- # Γαρίδα σαγανάκι
- # Χταπόδι σχάρας
- # Μύδι σαγανάκι
- #
- #



€ 6,00
€ 8,50
€ 7,00
€ 7,00
€ 6,00
€ 7,00
€ 12,00
€ 12,00
€ 9,00
€ 6,00
€
€

Τα ψητά στην ώρα τους



# Σταβλίσια χοιρινή	€ 10,00
# Μπριζολάκια αρνίσια	€ 8,00
# Πανσέτα	€ 6,50
# Σουβλάκι χοιρινό	€ 6,50
# Μπριζόλα μοσχαρίσια	€ 10,00
# Μπριζόλα χοιρινή	€ 6,50
# Λουκάνικο χωριάτικο	€ 6,50
# Συκώτι μοσχαρίσιο	€ 6,50
# Μπιφτεκάκια	€ 6,50
# Mix Gill ατομικό	€ 5,00
# Σουτζουκάκια	€ 6,50
# Σνίτσελ χοιρινό	€ 8,00
# Σνίτσελ κοτόπουλο	€ 8,00
# Σνίτσελ κοτόπουλο αλα κρεμ	€ 8,00
# Τηγανιά χοιρινή με ποικιλία πιπεριών	€ 7,00
# Τηγανιά ανάμεικτη (κοτόπουλο, χοιρινό)	€ 7,00
# Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας	€ 7,50
# Κοτόπουλο μπούτι σχάρας	€ 7,00
# Κότσι χοιρινό γάστρας	€ 10,00
# Μοσχαρίσιο φιλέτο	€ 15,00
# Ψαρονέφρι	€ 9,00
# Ψαρονέφρι αλα κρεμ	€ 9,00
# Μπριζολάκια λαιμού	€ 7,00

