

# Εδώ κάνεις... το κομμάτι σου!

<p><b>Σαρδέλα</b> σχάρας <b>1€</b> το κομμάτι</p>	<p><b>Σαρδέλα</b> τρελή σουρμενίνα <b>1,5€</b> το κομμάτι</p>	<p><b>*Γαρίδα</b> σχάρας <b>2€</b> το κομμάτι</p>	<p><b>*Μπακαλιάρος</b> σκορδαλιά <b>2,5€</b> το κομμάτι</p>	<p><b>Γαύρος</b> φιλεταρισμένος <b>3,5€</b> 10 κομμάτια</p>	<p><b>Σαρδέλα</b> τηγάνι <b>3,5€</b> 10 κομμάτια</p>	<p><b>Θραψαλάκι</b> τηγάνι <b>4€</b> 10 κομμάτια</p>	<p><b>Γάμπαρη</b> τηγάνι <b>4€</b> 10 κομμάτια</p>
---	---	---	---	---	--	--	--

## Σαλάτες

- Ντομάτα γαρύφαλλο 1,50
- Αγγουροντομάτα 2,50
- Χόρτα 2,50
- Παντζάρι 2,50
- Πικάντικη εποχής 2,50
- Πένες με λαχανικά 3,50
- Πένες με τόνο ή κοτόπουλο 5,00
- Κρίταμο φρέσκο, τα χόρτα της θάλασσας 4,90
- Χόρτα τσιρ τσιριστά 5,50
- Ποικιλία βραστών εποχής 5,50
- Χωριάτικη σαλάτα 5,50
- Ντάκος Κρητικός 5,90
- Γιαουρτωμένη με δυόσμο αγγούρο, ντομάτα, dressing γιαουρτιού με δυόσμο και μπρουσκέτες ψωμιού 6,50
- Μεσογειακή δροσιά 6,50  
ψητά λαχανικά στη σχάρα με πέστο βασιλικού, κρίταμο, κριθαροκούλουρο και τριμμένη φέτα
- Καραμελωμένη 7,50  
πράσινη σαλάτα με σκλάβαν με αποξηραμένα σύκα, φιλέτα πορτοκαλιού, σχαροτύρι Βερμίου, καραμελωμένα φυστίκια, cranberries, sticks παστελιού και dressing εσπεριδοειδών με ταχίνι

## Αλοιφές

- Τζατζίκι 2,50
- Λευκός ταραμάς 3,50
- Ρεγγοσαλάτα 3,50
- Τυροκαυτερή φτιάχνεται μπροστά σας 4,00

## Μεζεδάκια

- Ceviche γαρίδας - τσιπούρας 1,00
- Καυτερή πιπεριά 1τμχ. 1,00
- Ελιές Καλαμών 1,50
- Λάχανο τουρσί 1,50
- Φλωρίνης πιπεριά 1 τμχ. 1,50
- Πατατοσαλάτα 2,50
- Μαυρομάτικα φασόλια 2,50
- Ταμπουλέ 2,50
- Φασόλια φούρνου 2,50
- Ντολμαδάκια γιαλαντζί 3τμχ. 2,50
- Σαρδέλα μαρι...νάτη 3τμχ. 2,50
- Γαύρος ξυδάτος 3τμχ. 2,50
- Παστουρμάς θαλάσσης 1τμχ. 2,50
- Σκουμπρί καπνιστό 4,50
- Παστουρμανλί άοσμο 3,00
- Πατάτα τηγανιτή 3,20
- Κολοκυθάκια με τζατζίκι 3,50
- Πατατοδέματα - Country με cheddar σως ή στακοβούτυρο 4,50
- Μανιτάρια σχάρας 4,50
- Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια 4,50
- Μπουγιουρντί τυριών 4,50
- Καβουρμάς μοσχαρίσιος 4,50
- Μπουγιουρντί με καβουρμά 5,90
- Ομελέτα με καβουρμά 5,50
- Ομελέτα με λαχανικά 4,50
- Φωτογράφος... είναι για selfie με καβουρμά μοσχαρίσιο, χόρτα τσιρ, αυγό 6,50

## Φαρικά

- Σούπα του ψαρά 4,50
- Μυδοπιλάφο 4,50
- Μύδια αχιστά 5,50
- Γαύρος φιλεταρισμένος με ξύδι & δεντρολίβανο 6,50
- Θραψαλάκι τσιρ 3 Αστέρων Michelin 7,50
- \*Χταποδάκι σχάρας 9,90
- \*Θράψαλο σχάρας 9,90
- Τσιπούρα σχάρας 9,90

Οι μερίδες μας είναι 280-300 γραμμάρια.  
Όπου \* υπερψηγμένο προϊόν.

## Ελληνικά Τυριά

- Φέτα λαδορίγανη 2,90
- Κεφαλοτύρι σαγανάκι 3,50
- Λαδοτύρι σαγανάκι 4,00
- Σχαροτύρι Βερμίου Μπέλας έξτρα chutney πιπεριάς 1,00 4,00
- Φέτα κουκουλωμένη μέλι και σουσάμι 4,50

# Τσίρ... Τσίρ...

## Κρεατικά

- |                                   |      |       |
|-----------------------------------|------|-------|
| 1. Κεφτεδάκια σχάρας              | 1,70 | 6,50  |
| 2. Μπριζολάκια λαϊμού χοιρινά     | 3,50 | 7,00  |
| 3. Μελωμένα μπριζολάκια           | 3,80 | 7,50  |
| 4. Λουκάνικο με γραβιέρα Γρεβενών | 3,50 | 7,00  |
| 5. Κοτόπουλο σουβλάκι μπούτι      | 2,50 | 7,50  |
| 6. Κοτοπουλάκι στο τηγάνι         |      | 7,00  |
| 7. Κεφτεδάκια με ούζο τηγανιτά    |      | 7,50  |
| 8. Χοιρινή τηγανιά                |      | 7,00  |
| 9. Ντονέρ μοσχαρίσιο              |      | 7,90  |
| 10. Μοσχαρίσια μπριζόλα 400γρ.    |      | 9,90  |
| 11. Πορκέτα με δεντρολίβανο       |      | 8,00  |
| 12. Πορκέτα 500γρ. <b>νέο</b>     |      | 13,50 |

Τα κρέατά μας είναι ελληνικά - 300γρ.

## Ζυμαρικά - Pasta

- Agljo olio με σκόρδο και ελαιόλαδο 3,90
- Ναπολιτέν σάλτσα ντομάτας & παρμεζάνα 3,90
- Μπολονέζ με κιμά 4,50
- Του Βουνού με μοσχαρίσιο καβουρμά, πέστο βασιλικού, σάλτσα ντομάτας, σουσάμι, παρμεζάνα 9,90
- Του Ψαρά με γαρίδα, μύδια, γάμπαρη 9,90
- Γαριδομακαρονάδα 3 τμχ. 9,90

Ψωμί κατ' άτομο 1,00

<b>Ούζα</b>	200ml	
1. Κατσάρου 100% Απόσταξη (Τυρνάβου)	7,50	
2. Βαρβαγιάννη (Λέσβου)	7,00	
3. Πλωμάρι (Λέσβου)	7,00	
4. Ούζο 7	7,00	
5. Γιαννάτση (Λέσβου)	8,00	

<b>Τσίπουρα Εμφιαλωμένα</b>	Ποτήρι 50ml	200ml
1. Κατσάρου (Μονοποικιλικακό Τυρνάβου)	7,50	
2. Μάνγκους (Δράμας)	7,00	
3. Αποστολάκη (Θεσσαλίας)	7,00	
4. Μπαμπατζίμ (Αγχιάλου)	7,50	
5. Ηδωνικό (Δράμας)	7,50	
6. Δεκαράκι (Μονοποικιλικακό Μοσχάτου)	7,00	
7. Παλαιωμένη Μάνγκους	2,50	10,00
8. Παλαιωμένη Κατσάρου	5,00	20,00

<b>Αποστάγματα Μικρού Αποσταγματοποιού</b>	Ποτήρι 50ml	100ml	200ml
1. Αριδαίας	1,50	2,50	5,00
2. Ρακόμελο		3,50	6,50
3. Ρακί Ηρακλείου	1,50	2,50	5,00
4. Ηδύποτα	2,00	3,50	7,00

Μασίχα - Λιμοντσέλο - Πεπόνι - Καφές

<b>Ζύθοι Ελληνικοί</b>	330ml	500ml
1. Pils Hellas	3,00	
2. Βεργίνα	3,00	
3. Βεργίνα Weiss	3,50	
4. Εζα Lager	3,50	
5. Εζα Pils	3,50	
6. Εζα Free Alcohol	3,50	
7. Crafr Dry Pale	4,00	

<b>Κρασιά Χύμα</b>	Ποτήρι 50ml	250ml	500ml
1. Λευκό ξηρό	1,70	2,50	5,00
2. Ερυθρό ξηρό	1,70	2,50	5,00
3. Ερυθρό ημίγλυκο	1,70	2,50	5,00
4. Ροζέ	1,90	2,80	5,50
5. Ρετσίνα	1,50	2,50	5,00

<b>Ρετσίνα Εμφιαλωμένη</b>	500ml
1. Βασιλική	4,50
2. Χρυσή Γεωργιάδη	4,50
3. Κεχριμπάρι	4,80

<b>Αναψυκτικά - Καφέδες</b>	330ml
1. Νερό Αύρα 1lt	1,00
2. Coca Cola	1,70
3. Coca Cola Light	1,70
4. Coca Cola Zero	1,70
5. Έψα	1,70
6. Χυμός - Κρύο τσάι	1,90
7. Ελληνικός	2,00
8. Ελληνικός διπλός	2,50

<b>Οινοπνευματώδη</b>	Σφηνάκι 30ml	Ποτήρι 75ml	Φιάλη 700ml
1. Απλό	1,50	5,50	55,00
2. Σπέσιαλ	2,00	6,50	65,00
3. Metaxa 3A	1,50	5,50	55,00
4. Metaxa 5A	2,00	6,50	65,00
5. Belvedere	3,00	8,00	80,00

<b>Κρασιά Εμφιαλωμένα</b>	750ml
<b>Λευκά</b>	
1. Ο Κακός Λύκος Αμάσσι	14,00
2. Ο Κακός Λύκος Chardonnay	15,00
3. Βίβλια Χώρα Ασύρτικο - Sauvignon Blanc	20,00
4. Άνεμος Παλύβου Μοσχοφίλερο - Ροδίτης	19,00
5. Γεροβασιλείου Μαλαγουζιά - Ασύρτικο	19,00
6. Κτήμα Άλφα Sauvignon Blanc	24,00
7. Κωνσταντάρα bio Sauvignon Blanc	20,00

<b>Ερυθρά</b>	
1. Υπομονή Ερυθρός Syrah - Merlot	16,00
2. Βίβλια Χώρα Merlot - Cabernet Sauvignon	23,00
3. Γεροβασιλείου Λημιό - Syrah - Merlot	22,00
4. Κτήμα Άλφα Syrah - Merlot - Ξινόμαυρο	28,00
5. Κωνσταντάρα bio Merlot - Cabernet Sauvignon	24,00

<b>Ροζέ</b>	
1. Μούσα Syrah - Merlot	16,00
2. Domaine Costa Lazaridi Merlot	21,00

<b>Σαμπάνια</b>	60,00
Moët Chandon	



Όλα ξεκίνησαν ένα μεσημεράκι του καλοκαιριού, πριν πολλά χρόνια όταν η μάνα μας τηγάνιζε φρέσκα ψαράκια στο τηγάνι. Ο ήχος από το καυτό λάδι τσιρτσίριζε στα αυτιά μας. Η ανάμνηση αυτή έγινε νοσταλγία και η νοσταλγία πραγματικότητα, Παραμονή Χριστουγέννων του 2015.

Σας ευχαριστούμε που βοηθήσατε να κάνουμε το όνειρό μας πραγματικότητα.

Ιωσήφ - Θάνος - Τζούλια



write for us