

## Spreads

“Taramosalata” smoked white cod roe spread	5.5€
“Taramosalata” pink cod roe spread	4.5€
Smoked salmon spread with smoked cod roe	5.5€
“Kopanisti” feta cheese spread with grilled red sweet peppers	5€
“Agioritiki” eggplant spread with red peppers and a pinch of garlic	5€
“Rosiki” mayonnaise with vegetables	5.5€
“Tzatziki” housemade	5.5€
“Paprika” pepper spread with feta cheese	5.5€
“Tirokafteri” feta cheese spread with oliveoil and chilli peppers	5.5€

## Delicacies

Sweet and spicy peppers filled with cheese	5.5€	Spicy “lakerda”	8€
Stuffed vineleaves with rice served with tzatziki	6€	Smoked sardines	4€
Anchovies fillet	5€	Smoked herring, “tonolakerda”, and smoked mackerel	5€
Smoked herring	3.5€	Marinated fresh anchovies	3.5€
“Tonolakerda”	5.5€	Smoked cod fillet	4.5€
		Marinated dried mackerel	4.5€

## Starters & Delicacies from the kitchen

French fries freshly cut and double fried	5€	Grilled hard cheese “Scharotiri” in pita with basil pesto and grilled tomatoes	7€
Add feta cheese sauce or “staka” cream	+1€	“Pastourmadopitakia” pastrami pastry puffs with tomato marmalade, spearmint flavored yogurt and oregano	8€
Gruyere from Ioannina with paprika in kataifi pastry with honey and pistachio nuts	8€	Grilled octopus* with lentil salad, peppers from Florina, and olive oil lemon sauce	13€
Cheese puffs with “touloumotiri” from Kozani pepper, tomato marmelade and spearmint flavored yogurt	7€	“Bougiourdi”grilled feta from Mytilene and gruyere from Ios	7€
Zucchini balls with feta cheese, wild herbs and tzatziki	8€	Yellow fava beans from Feneo with capers sauce from Santorini	8€
Smoked mackerel with grilled potatoes tomatoes, fresh herbs and oil and lemon sauce	9€	Fried squid* in a crispy crust and olive oil lemon sauce	9.5€
Hummus with chickpeas from Larisa with crunchy pita bread, oil and lemon sauce and sumak	6.5€	Pastry puffs* with minced meat and feta cheese with mustard from Thessaloniki	8€
“Falafel” with fava beans, hummus, spearmint flavored yoghurt and “tabbouleh” with quinoa	9€	Cheese pie* from Skopelos island with goat cheese, honey and thyme	9.5€
Gyros from smoked sardine in Rhodian ladopitta with tomato, onion and parsley	9.5€	“Peinirli” with gruyere, chicken, egg and fresh truffle	13€
“Tonolakerda”, mackerel, and herring with beans from Prespes and smocked cod roe spread	9€		

## Platters

Selection of olives (Kalamon, black , “throumbes”, green)	5€
Selection of cold cuts (Small)	8€
Selection of cold cuts (Large)	15€
Selection of cheese (Small)	8€
Selection of cheese (Large)	15€
Feta cheese from Mitilini	5€
Sourdough bread & water	2€
Pita bread	2.5€
Extra virgin oliveoil 250ml	3€

## Salads

Dakos with carob rusks, tomato, fresh oregano and goat cheese	9.5€
Greek salad with pita bread, cherry tomatoes, grilled peppers, feta cheese and kalamon olives	11€
Rocket salad with raisins, aronia berries, almond, raspberry sauce and goat cheese	9.5€
Green chicken salad, with koulouri croutons, Florina peppers, olive powder and Thessaloniki mustard	11€
Beetroot salad with olive oil, “katiki” cheese from Domokos, pistachio nuts and garlic flavored olive oil	7.5€
“Tabbouleh” with quinoa, lemon, parsley, fresh mint leaves, tomato and feta cheese	8.5€
Sauted greens with Florina peppers, cherry tomatoes and oil and lemon sauce	7€

## Pasta & Rice

Papardelle with beef and pork ragu, tomato sauce and feta cheese	13€
Feta cheese pesto spaghetti, with cherry tomatoes, fresh basil and poppy seed	11.5€
Orzo pasta with seafood, fresh tomatoes, and herbs	14€
Mushroom pilaf with wild mushrooms from Grevena, kefalotiri gruyere from Ios and truffle oil	12.5€
Tortelloni stuffed with porcini mushrooms, fresh cheese and fresh wild truffle	19€

## Selection from the butcher

Pork chops (boneless)	10.5€	Homemade gyros from pork “kontosouvli” served in pita bread, onions, tomatoes and feta cheese spread with chilli peppers	9.5€
Pork chop with pancetta	15€	Chicken breast served with oil and lemon sauce	10€
Sauted pork, chicken & sausage on flatbread	9€	Chicken drumstick served with oil and lemon sauce	10.5€
“Soutzoukakia” spicy meatballs with house vegetable mayo	9€	Black Angus Burger in brioche with bacon from Drama, cream cheese, caramelised mushrooms and truffle flavoured mayonnaise	15€
Selection of sausages with Thessaloniki mustard	8€		
Beef patty	10€		
Beef liver served with olive oil lemon sauce	10.5€		

Dry aged beef steak (600gr-1000gr) / Piece	40€ Kg	Rotisserie of the day the spit	(ask for price)
Strip loin fillet (300gr-500gr) / Piece	50€ Kg	Premium cuts	
		Visit our butcher	

## Selection from the fish monger

Salmon fillet	17€	Salmon skewer	17€
Sea bass (whole)	16€	Sea bream (whole)	16€
Sea bass (fillet)	17€	Sea bream (fillet)	17€

All of the fish mains are served with sauted greens and olive oil lemon sauce

Ask your waiter for the fish of the day

## Αλείμματα

Ταραμοσαλάτα, λευκή καπνιοτή	5.5€
Ταραμοσαλάτα ροζ	4.5€
Άλειμμα καπνιοτιού σολομού με ταραμά	5.5€
Κοπανιοτή με ψητές κόκκινες πιπεριές	5€
Αγιορίτικη μελιζανοσαλάτα με πιπεριές Φλωρίνης και οκόρδο	5€
Ρώσικη με πατάτες, καρότο, αγγούρι	5.5€
Τζατζίκι χειροποίητο, με σιραγγιστό γιαούρι	5.5€
Πάπρικα με πιπεριές Φλωρίνης, ελαιόλαδο και φέτα Μυτιλήνης	5.5€
Τυροκαυτερή με φέτα Μυτιλήνης	5.5€

## Μεζέδες & αλίπασια από το ψυγείο

Γλυκοκικάντικες πιπεριές γεμιστές με τυρί	5.5€
Χειροποίητα ντολαδάκια με τζατζίκι	6€
Αντζούγιες φιλέτο	5€
Ρέγγα καπνιοτή	3.5€
Τονολακέρδα	5.5€

## Ορεκτικά & μεζέδες από την κουζίνα

Τηγανιές πατάτες	5€
φρεσκοκομμένες & διπλοτηγανισμένες Προσθέσιτε οάλτσα φέτας ή σιάκα	+1€
Γραβιέρα Ιωαννίνων με πάπρικα σε καλαίφι με μέλι και ψουίκια Λιγίνης	8€
Πιτάκια* με τουλούριτζι Κοζάνης	7€
πιπεριές, μαρμελάδα ντομάτας σε γιαούρι δυόσμο	
Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα, φρέσκα μυρωδικά και τζατζίκι	8€
Καπνιστό οκουμπί με πατάτες ψητές	9€
ντοματίνια, φρέσκα μυρωδικά και λαδολέμονο	
Χούμους από Ρεβίθια Λάρισας, φύλλα Περέκ, λαδολέμονο και σουμάκ	6.5€
Φαλάφελ φάβας με χούμους, γιαούρι δυόσμο και τσικουλέ κινόα	9€
Γύρος καπνιστής σαρδέλας σε ροδίτικη λαδόπιτα με ντομάτα, κρεμμύδι και μαϊντανό	9.5€
Τονολακέρδα, οκουμπί και ρέγκα με φασόλια Πρεσπών και καπνιστό ταραμά	9€

## Ποικιλίες

Επιλογή από ελιές (Καλαμών, μαύρες, Θρούμιες)	5€
Ποικιλία Αλλαντικών (Μικρή)	8€
Ποικιλία Αλλαντικών (Μεγάλη)	15€
Ποικιλία Τυριών (Μικρή)	8€
Ποικιλία Τυριών (Μεγάλη)	15€
Φέτα ΠΟΠ Μυτιλήνης	5€
Προζυμένιο ψωμί & νερό	2€
Ψητές πιτούλες	2.5€
Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο 250ml	3€

Λακέρδα πολιτικη	8€
Σαρδέλες καπνιστές	4€
Ρέγγα καπνιοτή, τονολακέρδα και καπνιστό οκουμπί	5€
Γαύρος μαρινάτος	3.5€
Βακαλός φιλέτο καπνιστό	4.5€
Τσίρος μαρινάτος	4.5€

Σχαροτύρι από τα Χανιά σαγανάκι σε πίτα με βασιλικό και ψητές ντομάτες	7€
Παστουρμαδοπιτάκια* με μαρμελάδα ντομάτας, γιαούρι δυόσμο και ρίγανη	8€
Χταπόδι* με σαλάτα φακές, πιπεριές Φλωρίνης και λάδι Λιαστιάς ντομάτας	13€
Μπουγιουρντί με φέτα Μυτιλήνης και Κεφαλοτύρι Του	7€
Φάβα Φενεού με σιταφάδο κάπαρης Σαντορίνης	8€
Καλαμάρι* τηγανιστό σε τραγανή κρούσια και μωσολέμονο	9.5€
Πιτάκια* με κινιά και τυρί φέτα	8€
μουσιάρδα Θεσσαλονίκης και σιάκα Χανίων	
Σκοπελίτικη τυρόπιτα* με μέλι και θυμάρι	9.5€
Πεϊνιρλί με γραβιέρα, κοτόπουλο, αυγό και φρέσκα τρούφα	13€

## Σαλάτες

Νιάκος με παξιμάδι χαρουπιού, ντομάτα, φρέσκια ρίγανη και καποκίσιο τυρί	9.5€
Ελληνική σαλάτα με πίτα, ντοματάκια, ψητές πιπεριές, φέτα και αφυδατωμένη ελιά καλαμών	11€
Ρόκα με σταφίδες, αρόνια, αμύγδαλο, dressing βαιόμυρο και καποκίσιο τυρί	9.5€
Πράσινη σαλάτα με κοτόπουλο, κολοκύρι, πιπεριές Φλωρίνης, αφυδατωμένη ελιά και μουσιάρδα Θεσσαλονίκης	11€
Παντζαροσαλάτα με ελαιόλαδο, κατίκι Λοροκού, ψουίκια Λιγίνης και οκορδόλαδο	7.5€
Λεμονάιο τσικουλέ με κινόα, μαϊντανό, δυόσμο, ντομάτα και φέτα Μυτιλήνης	8.5€
Ζεοιά χόρια εποχής με πιπεριές Φλωρίνης, ντοματίνια και λαδολέμονο	7€

## Ζυμαρικά & Ρύζι

Πέτουρα Αραβισσοού με ραγού από μωσαρίσιο και χοιρινό κρέας σε οάλτσα ντομάτας και φέτα	13€
Σπαγγέτι με πέσιτο φέτας, φρέσκο βασιλικό, ντοματίνια και παπαρουνόσπορο	11.5€
Κριθαράκι με θαλασσινά, φρέσκια ντοματάκια και μυρωδικά	14€
Μανιταροπίλαφο με άγρια μανιτάρια Γρεβενών, κεφαλοτύρι Του και λάδι τρούφας	12.5€
Τοριελόνι γεμιστό με βασιλομανίταρο, ανθότυρο και φρέσκια άγρια τρούφα	19€

## Επιλογή απο το κρεοπωλείο

Χοιρινά μπιριζολάκια (χωρίς κόκαλο)	10.5€	Χειροποίητος γύρος από χοιρινό κοντισοούβλι σε πίτα με πατάτες, κρεμμύδι, ντομάτα και τυροκαυτερή	9.5€
Χοιρινή οπαλομυριζόλα με παντοσία	15€	Κοτόπουλο σιτίθος με λαδολέμονο	10€
Τηγανιά χοιρινή με κοτόπουλο, λουκάνικα και τηγανόψωμο	9€	Κοτόπουλο μπουτί με λαδολέμονο	10.5€
Σουτζουκάκια	9€	Burger Black Angus σε brioche με bacon	15€
Επιλογή από λουκάνικα με μουσιάρδα Θεσσαλονίκης	8€	Αράμας, κρέμα τυριού απο την Εύβοια, μανιτάρια σε πετιμέζι, και μαγιονέζα τρούφας	
Μπιφιέκι μωσαρίσιο	10€		
Συκώτι μωσαρίσιο με λαδολέμονο	10.5€		

Μωσαρίσια οπαλομυριζόλα (600γρ-1000γρ)/Τεμ.	40€/Kg	Κοντισοούβλι ημέρας (Ρωτίσιτε για τιμή)	
Κόνιτρα φιλέτο μωσαρίσιο (300γρ-500γρ)/Τεμ.	50€/Kg	Premium κοπές	
		Επιτοκεφτείτε το κρεοπωλείο μας	

## Επιλογή απο το ιχθυοπωλείο

Σολομός φιλέτο	17€	Γλυκοκαυτερό σουβλάκι σολομού	17€
Λαβράκι ολόκληρο	16€	Τσιπούρα ολόκληρη	16€
Φιλέτο λαβράκι	17€	Φιλέτο τσιπούρα	17€

Όλα τα ψάρια απο το ιχθυοπωλείο σερβίρονται με χόρια εποχής και λαδολέμονο

Επιτοκεφθείτε για τα φρέσκα ψάρια ημέρας το ιχθυοπωλείο μας