







## ΚΑΛΩΣ ΟΡΙΣΑΤΕ

Το μενού μας είναι ένα ταξίδι στο ERGON Agora και βασίζεται στην αρμονική συνύπαρξη του παντοπωλείου μας με το εστιατόριο. Το κάθε πιάτο στον κατάλογο θα το βρείτε εκεί από όπου προέρχεται το κύριο υλικό του. Το προϊόν αυτό, με σεβασμό και συνεργασία με τους ανθρώπους του παντοπωλείου μας, οι chef μας μετέτρεψαν στα πιάτα που θα απολαύσετε.

Προζυμένιο ψωμί 	2,5€
Ψητές πιτούλες 	2,5€
Ροδίτικη λαδόπιτα 	2,5€
Προζυμένια πίτα στον ξυλόφουρνο 	2,5€

## ΠΕΪΝΙΡΛΙ

ΤΑ ΠΕΪΝΙΡΛΙ ΜΑΣ, ΦΤΙΑΧΝΟΝΤΑΙ ΜΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΖΥΜΑΡΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

Χιουνκιάρ μπεγεντί με μοσχαρίσια μάγουλα, καπνιστή μελιτζάνα και φέτα Μυτιλήνης	13€
Γαρίδες σαγανάκι, τσορίθο, φέτα, πιπεριές και σάλτσα τομάτας	15,5€
Βιτέλο τονάτο με καπνιστό τόνο Αλοννήσου, μοσχαρίσιο μπούτι και τηγανητή κάπαρη	13,5€
Λαχματζούν με μοσχαρίσιο και αρνίσιο κιμά, κασέρι Ξάνθης και κρέμα γιαουρτιού	13€
Βίγκαν λαχματζούν με κιμά Beyond meat, κασέρι και τυρί κρέμα 	15€
Καρμπονάρα με καπνιστό χοιρινό Δράμας τυρί κρέμα, γραβιέρα Νάξου και αυγό	13€
Μανιτάρια Γρεβενών, φυτικό τυρί κρέμα και λάδι τρούφας με ελαιόλαδο 	15€

 *Vegetarian*     *Vegan*

## ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟΣ

Τηγανητές πατάτες φρεσκοκομμένες & διπλό τηγανισμένες 🍷	6€
Προσθέστε: σάλτσα φέτας +2€	
Πατάτα οφθή με καραμανλίδικο παστουρμά, αυγά & κατσικίσιο τυρί	9,5€
Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα, φρέσκα μυρωδικά & τζατζίκι 🍷	9,5€
Φαλάφελ φάβας Σαντορίνης σε σάλτσα ντομάτας με πατάτες & λευκό τυρί 🍷	13€
Μελιτζάνα στον ξυλόφουρνο με ταχίνι & κάσιους 🍷	9,5€

## Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

Λεμονάτο ταμπουλέ με πλιγούρι, βασιλικό, δυόσμο, τομάτα και φέτα Μυτιλήνης 🍷	9,5€
Ρόκα με ψητό φρούτο εποχής, καραμελωμένα αμύγδαλα, σάλτσα σταφίδας και κατσικίσιο τυρί Γρεβενών 🍷	12,5€
Ελληνική σαλάτα με πίτα, τοματίνια, ψητές πιπεριές, αγγούρι, φέτα, κρεμμύδι & αφυδατωμένη ελιά καλαμών 🍷	13,5€
Caesar's με καπνιστό κοτόπουλο, iceberg, κολουόρι Θεσσαλονίκης* και πεκορίνο Μυτιλήνης	13€
Ντάκος από παξιμάδι χαρουπιού, τομάτα, φρέσκια ρίγανη, κατσικίσιο τυρί και κάπαρη 🍷	13€
Σαλάτα με ψητά λαχανικά παντζάρι, καρότο, κουνουπίδι, γλυκοπατάτα με dressing χαρουπιού και μυρωδικά 🍷	12€

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΡΥΖΙ

Μανιταροπίλαφο με άγρια μανιτάρια Γρεβενών, κεφαλοτύρι'ου και λάδι τρούφας 🍷	14,5€
Σπαγγέτι με πέστο φέτας, σπανάκι, τοματίνια και παπαρουνόσπορο 🍷	15€
Χειροποίητο ζυμαρικό γεμιστό με βασιλομανίταρα, ανθότυρο και φρέσκια τρούφα 🍷	23€
Λαζανάκι με πέστο από φιστίκι Αιγίνης και μανιτάρια 🍷	14,5€

## ΑΛΕΙΜΜΑΤΑ

Τυροκαυτερή με φέτα Μυτιλήνης	6,5€
Ρώσικη με πατάτες, καρότο, αγγούρι	5,5€
Πάπρικα με πιπεριές Φλωρίνης, ελαιόλαδο & φέτα Μυτιλήνης	5,5€
Αγιωρίτικη μελιτζανοσαλάτα με πιπεριές Φλωρίνης & σκόρδο	5,5€
Χειροποίητο χούμους από ρεβίθια Λάρισας & σουμάκ	5,5€
Τζατζίκι χειροποίητο με στραγγιστό γιαούρτι	5,5€
Κοπανιστή με ψητές κόκκινες πιπεριές	5,5€
Ταραμοσαλάτα λευκή	5,5€

## ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Ποικιλία Αλλαντικών (150γρ)	14€	Επιλογή από ελιές	5€
Ποικιλία Τυριών (150γρ)	14€	Φέτα Μυτιλήνης	5€

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΖΕΔΕΣ

Γραβιέρα Ιωαννίνων με πάπρικα σε καταΐφι με μέλι και φιστίκια Αιγίνης	11€
Μπουγάτσα παστοურμά με μαρμελάδα τομάτας, γιαούρτι δυόσμο και ρίγανη	11,5€
Μπουγιουρντί στο ξυλόφουρνο με φέτα Μυτιλήνης & Κεφαλοτύρι'ου	10,5€
Σκοπελίτικη τυρόπιτα* με μέλι και θυμάρι	13€
Ντολμαδάκια στη σχάρα με τζατζίκι και λαδολέμονο	9,5€

ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΨΑΡΙ ΑΠΟ ΤΟ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟ ΜΑΣ ΚΑΙ ΝΑ ΣΑΣ ΤΟ ΨΗΣΟΥΜΕ. ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ

## ΜΕΖΕΔΕΣ & ΑΛΙΠΑΣΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

Ταραμοσαλάτα με μελάνι σουπιάς	5,5€	Σαρδέλες καπνιστές	5€
Ταραμοσαλάτα λευκή	5,5€	Γαύρος μαρινάτος	5,5€
Αντζούγιες φιλέτο	7€	Βακαλάος φιλέτο καπνιστό	5€
Ρέγγα καπνιστή	5€	Τσίρος μαρινάτος	6€
Τονολακέρδα	6,5€		

## ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

Ζεστή φάβα Φενεού με καπνιστό σκουμπρί στα κάρβουνα & μυρωδικά	11,5€	Γύρος καπνιστής σαρδέλας σε λαδόπιτα με μελάνι σουπιάς με πικάντικη σάλτσα τομάτας και μυρωδικά	11,5€
Καλαμάρι* τηγανητό σε τραγανή κρούστα και μοσχολέμονο	12,5€	Χταπόδι* με σαλάτα φακές και λάδι λιαστής τομάτας	16€
Γαρίδες σαγανάκι με τομάτα, πιπεριές, φέτα και μπούκοβο	15€	Κριθαράκι θαλασσινών με φρέσκια τομάτα & μυρωδικά	18€
Φιλέτο σολομού στη σχάρα με ψητά λαχανικά	28€	Γαριδομακαρονάδα με φρέσκα ζυμαρικά (για 2 άτομα)	36€

ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟ

## ΨΑΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟ ΕΠΙΛΕΓΕΤΕ ΤΟ ΨΑΡΙ ΣΑΣ & ΤΟΝ ΤΡΟΠΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

	€/kg	ΨΗΤΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	ΑΧΝΙΣΤΟ	ΤΗΓΑΝΗΤΟ
ΤΣΙΠΟΥΡΑ	60€/kg	●	●	
ΛΑΥΡΑΚΙ	60€/kg	●	●	
ΦΑΓΚΡΙ	70€/kg	●	●	
ΓΛΩΣΣΑ	70€/kg	●	●	●
ΓΑΡΙΔΕΣ	85€/kg	●	●	●
ΣΚΟΡΠΙΝΑ	70€/kg	●	●	
ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ	50€/kg	●	●	●
ΣΦΥΡΙΔΑ	75€/kg	●	●	
ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑ	50€/kg		●	
ΚΟΥΤΣΟΜΟΥΡΑ	60€/kg			●
ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ	70€/kg			●
ΣΥΝΑΓΡΙΔΑ	80€/kg	●	●	

# ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟ

## ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ

Πέτουρα Αραβησσού ραγού με μοσχαρίσιο και χοιρινό κρέας σε σάλτσα ντομάτας-φέτας	15,5€
Σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα με τηγανητό τραχανά και κατσικίσιο τυρί	19€
Αρνάκι στον Ξυλόφουρνο με μελιτζάνα, χαρίσα και γιαούρτι Σερρών	20€

## ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Χοιρινά μπριζολάκια μαριναρισμένα σε μουστάρδα & μέλι	12€	Ψιλή πανσέτα στη σαρα σε χειροποίητη πίτα με ντομάτα και τυροκαυτερή	13,5€
Καπνιστή χοιρινή σπαλομπριζόλα με πανσέτα	19,5€		
Σουτζουκάκια με Ρώσικη	12,5€	Αρνίσια παιδάκια (500γρ)	23€
Επιλογή από λουκάνικα με μουστάρδα Θεσ/νίκης	9,5€	Μπιφτέκι μοσχαρίσιο	13€
Κοτόπουλο στήθος με λαδολέμονο	12,5€	Συκώτι μοσχαρίσιο με λαδολέμονο	14€
Μισό καπνιστό κοτόπουλο	22€	Μοσχαρίσιο κοντοσούβλι με τσακιστές πατάτες και sauce από την μαρινάδα του	23€
Χειροποίητος γύρος με κοντοσούβλι κοτόπουλο σε λαδόπιτα με πατάτες & coleslaw με μουστάρδα Θεσ/νίκης	14,5€		

## ΚΟΠΕΣ

	€/Kg		€/Kg
<u>Flank Steak ή bavette</u> URUGUAY, CORNFED Είναι μία ευέλικτη κοπή από το πίσω και άνω μέρος της κοιλιάς χωρίς κόκαλο με ελάχιστο ενδομυϊκό λίπος.	85€/kg	<u>Tenderloin Fillet</u> Το φιλέτο. Είναι μία κοπή από ένα μυ που χρησιμοποιείται ελάχιστα και ίσως το πιο τρυφερό κομμάτι του ζώου με ελάχιστο ενδομυϊκό λίπος.	85€/kg
<u>Picanha</u> URUGUAY, CORNFED Είναι μία τριγωνική κοπή από το οπίσθιο σημείο της ράχης του μοσχαριού χωρίς κόκαλο όπου βρίσκεται το «καπάκι του κιλότου»	85€/kg	<u>Σπαλομπριζόλα Rib Steak bone-in</u> Είναι η κοπή από το 1° έως τον 6° σπόνδυλο του μοσχαριού με το κόκαλο γνωστή και ως σπάλα.	60€/kg
<u>T-bone</u> URUGUAY, CORNFED 800-1100g Είναι η κοπή που συνδυάζει το φιλέτο και το κόντρα φιλέτο τα οποία χωρίζει το κόκαλο σε σχήμα T.	100€/kg	<u>Σπαλομπριζόλα ωρίμανσης (90-120 ημερών)</u> Η σπαλομπριζόλα μας ωριμάζεται από 90 έως 120 ημερες στο θάλαμο ξηρής ωρίμανσης του κρεοπωλείου μας. Η ξηρή ωρίμανση, είναι μια διαδικασία που προσδίδει στο κρέας μοναδικά χαρακτηριστικά υφής, τρυφερότητας και έντασης στη γεύση.	90€/kg
<u>Ribeye</u> URUGUAY, CORNFED Είναι μία κοπή από το 7° έως τον 13° σπόνδυλο του μοσχαριού χωρίς κόκαλο γνωστή και ως κυρίως μπριζόλα με εξαιρετική κατανομή ενδομυϊκού λίπους.	120€/kg		

## SAUCES

Σάλτσα φέτας 🍷	2€
Σάλτσα γραβιέρας 🍷	2€

# ΚΑΒΑ

## ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

### Χύμα

Κτήμα Μανωλεσάκη	ΛΕΥΚΟ ΑΣΥΡΤΙΚΟ	5€	8,5€	15€
Κτήμα Μανωλεσάκη	ΚΟΚΚΙΝΟ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ, MERLOT	5€	8,5€	15€

### Λευκά

ΕΡΓΟΝ & Κτήμα Μανωλεσάκη	ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΑΣΥΡΤΙΚΟ	5,5€	27€
ΕΡΓΟΝ & Κτήμα Χατζηβαρύτη	ΡΟΔΙΤΗΣ, SAUV BLANC, ΑΣΥΡΤΙΚΟ	5,5€	27€
ΕΡΓΟΝ ORIGINALS & Κτήμα Θυμιόπουλου		6€	28€
Orange Wine	ΑΣΥΡΤΙΚΟ, ΡΟΔΙΤΗΣ		
ΕΡΓΟΝ & Κτήμα Μανωλεσάκη	ΛΕΥΚΟΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ	5,5€	26€
ΕΡΓΟΝ & Κτήμα Αρβανιτίδη	CHARDONNAY		28€
ΕΡΓΟΝ & Κτήμα Αρβανιτίδη	ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ		29€

### Ροζέ

ΕΡΓΟΝ & Κτήμα Αρβανιτίδη	ΡΟΖΕ ΑΠΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ	5,5€	27€
ΕΡΓΟΝ & Κτήμα Μανωλεσάκη	ΡΟΖΕ ΗΜΙΕΡΟΣ	5,5€	27€
ΕΡΓΟΝ & Κτήμα Μανωλεσάκη	ΡΟΖΕ CABERNET SAUVIGNON	5,5€	27€

### Κόκκινα

ΕΡΓΟΝ & Κτήμα Χατζηβαρύτη	ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΝΕΓΚΟΣΚΑ, CABERNET	5,5€	27€
ΕΡΓΟΝ & Κτήμα Αρβανιτίδη	ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ	7€	35€
ΕΡΓΟΝ ORIGINALS & Κτήμα Θυμιόπουλου	ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ	7,5€	37€
ΕΡΓΟΝ & Κτήμα Μανωλεσάκη	ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ	5,5€	26€
ΕΡΓΟΝ & Κτήμα Αρβανιτίδη	CABERNET, MERLOT		29€

### Αφρώδη κρασιά

Χατζηγεωργίου	MOSCHATO D'IFESTIA	6,5€	32€
Κτήμα Καρανίκα	SPECIALE CUVÉE	7,5€	37€

Η ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΛΙΣΤΑ ΕΙΝΑΙ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ. ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΔΕΙΤΕ ΤΗΝ ΠΛΗΡΗ ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ ΣΤΗΝ ΚΑΒΑ ΜΑΣ ΜΕ ΤΟ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ.

500ml 1lt

## ΟΥΖΟ

200ml

ΕΡΓΟΝ Θρακιώτικο	2,5€	8€
Απαλαρίνα Χίος		8,5€
Ηδωνικό		8,5€

## ΤΣΙΠΟΥΡΟ

100ml 250ml

Χύμα Κτήμα Ταραλά	2,5€	5€	8,5€
			200ml
ΕΡΓΟΝ	ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ		8,5€
ΕΡΓΟΝ	ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ		8,5€
Μαύρο Ρόδο	ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ		9€
Ηδωνικό	ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ		9€
Κυρ Γιάννη	ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ		9€
Μετέωρο	ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ		9€

## ΜΠΙΡΑ

### Βαρέλι

ΝΥΜΦΗ 250ml/500ml 3,5€/5,5€

ΕΡΓΟΝ Gramms	330ml	4,5€
Άλφα	330ml	4€
Άλφα Weiss	500ml	5€
Μάμος	500ml	5€
Μάμος Αφιλτράριστη	330ml	4,5€
Murphy's	500ml	6,5€
Lagunitas IPA	500ml	6,5€
Heineken 0.0%	330ml	4€

## ΛΙΚΕΡ

Λικέρ Μαστίχας 40% 50ml 6€

## ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

Naked Swim Ανθρακούχο Τσάι	
Τσάι του βουνού & λεμόνι	4,5€
Πράσινο τσάι & κόκκινα φρούτα	4,5€
Μαύρο τσάι & βότανα	4,5€

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Three Cents	200ml	5,5€
Tonic / Pink Grapefruit Soda		
Cherry Soda / Mandarin & Bergamot Soda		
Coca Cola	250ml	3,5€
Regular / Zero / Χωρίς Καφεΐνη		
Sprite	250ml	3,5€
Fanta	250ml	3,5€
Πορτοκαλάδα / Λεμονάδα		
Σόδα / Βυσσινάδα	250ml	3,5€

## SMOOTHIES

Eddy Sugar Free	
Red • μάνγκο, ανανάς, πορτοκάλι	5€
Orange • φράουλα, μαύρα μούρα, μήλο	5€
Green • ακτινίδιο, μπανάνα, λαϊμ	5€

## ΝΕΡΟ

Νερό ΕΡΓΟΝ	1lt	2,5€
Ξινό νερό Φλώρινας	250ml/750ml	3,5€/5€
Ανθρακούχο νερό	1lt	3€
Μαστιχόνερο		4€

## REFRESHMENTS

Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι	5€
Zero Waste Λεμονάδα	5€

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΟΥΖΗΣ / ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΚΑΙ ΚΑΙ ΣΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ.

\* ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ/ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ. ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ. ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΜΑΣ ΜΠΟΡΕΙ (Η ΕΙΝΑΙ ΠΙΘΑΝΟ) ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΑΠΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ ΚΑΘΩΣ Η ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΕ ΚΟΙΝΟ ΧΩΡΟ ΚΑΙ ΔΕΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΕΙ Η ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΟΥΣ.