





## 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.

## ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟΣ

Προζυμένιο ψωμί 	2€
Ψητές πιτούλες 	2,5€
Ροδίτικη λαδόπιτα 	2,5€
Προζυμένα 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	14,5€
Βιτέλο τονάτο με καπνιστό τόνο Αλοννήσου, μοσχαρίσιο μπούτι και τηγανητή κάρφη	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*

# ΜΑΝΑΒΙΚΟ

Τηγανητές πατάτες φρεσκοκομμένες & διπλό τηγανισμένες 🍷	5€
Προσθέστε: σάλτσα φέτας +2€ ή στάκα +2€	
Πατάτα οφτή με καραμανλίδικο παστοურμά, αυγά & κατσικίσιο τυρί	8,5€
Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα, φρέσκα μυρωδικά & τζατζίκι 🍷	9,5€
Φαλάφελ φάβας Σαντορίνης σε σάλτσα ντομάτας με πατάτες & λευκό τυρί 🍷	12€
Μελιτζάνα στον ξυλόφουρνο με ταχίνι & κάσιους 🍷	9€

## ΣΑΛΑΤΕΣ

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€
Ελληνική σαλάτα με πίτα, τοματίνια, ψητές πιπεριές, αγγούρι, φέτα, κρεμμύδι & αφυδατωμένη ελιά καλαμών 🍷	12,5€
Caesar's με καπνιστό κοτόπουλο, iceberg, κουλούρι Θεσσαλονίκης* και πεκορίνο Μυτιλήνης 🍷	12,5€
Ντάκος από παξιμάδι χαρουπιού, τομάτα, φρέσκια ρίγανη, κατσικίσιο τυρί και κάπαρη 🍷	11€
Σαλάτα με ψητά λαχανικά παντζάρι, καρότο, κουνουπίδι, γλυκοπατάτα με dressing χαρουπιού και μυρωδικά 🍷	10,5€

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΡΥΖΙ

Μανιταροπίλαφο με άγρια μανιτάρια Γρεβενών, κεφαλοτύρι* και λάδι τρούφας 🍷	14€
Σπαγγέτι με πέστο φέτας, σπανάκι, τοματίνια και παπαρουνόσπορο 🍷	13,5€
Χειροποίητο ζυμαρικό γεμιστό με βασιλομανίταρα, ανθότυρο και φρέσκια τρούφα 🍷	21€
Λαζανάκι με πέστο από φιστίκι Αιγίνης και μανιτάρια 🍷	14€

## ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟ

### ΑΛΕΙΜΜΑΤΑ

Τυροκαυτερή με φέτα Μυτιλήνης 🍴	5,5€
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 (200γρ)	16€	Επιλογή από ελιές 🍴	5€
Ποικιλία Τυριών (200γρ) 🍴	16€	Φέτα Μυτιλήνης 🍴	5€

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΖΕΔΕΣ

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

# ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟ

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 μελάني σουπιάς	5,5€	Σαρδέλες καπνιστές	5€
Ταραμοσαλάτα λευκή	5,5€	Γαύρος μαρινάτος	5€
Αντζούγιες φιλέτο	5€	Βακαλάος φιλέτο καπνιστό	5€
Ρέγγα καπνιστή	5€	Τσίρος μαρινάτος	5€
Τονολακέρδα	5,5€		

## ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

Ζεστή φάβα Φενεού με καπνιστό σκουμπρί στα κάρβουνα & μυρωδικά	11,5€	Γύρος καπνιστής σαρδέλας σε λαδόπιτα με μελάني σουπιάς με πικάντικη σάλτσα τομάτας και μυρωδικά	11€
Καλαμάρι* τηγανητό σε τραγανή κρούστα και μοσχολέμονο	12€	Χταπόδι* με σαλάτα φακές και λάδι λιαστής τομάτας	15€
Γαρίδες σαγανάκι με τομάτα, πιπεριές, φέτα και μπουκοβο	14,5€	Κριθαραί θηλασσιών με φρέσκια τομάτα & μυρωδικά	17€
Φιλέτο σολομού στη σχάρα με ψητά λαχανικά	26€	Γαριδομακαρονάδα με φρέσκα ζυμαρικά (για 2 άτομα)	33€

## 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	14,5€
Σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα με τηγανητό τραχανά και κατσίκισιο τυρί	18€
Αρνάκι στον Ξυλόφουρνο με μελιτζάνα, χαρίσα και γιαούρτι Σερρών	19,5€

## ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Χοιρινά μπριζολάκια μαριναρισμένα σε μουστάρδα & μέλι	11€	Ψιλή πανσέτα στη σχαρα σε χειροποίητη πίτα με ντομάτα και τυροκαυτερή	13€
Καπνιστή χοιρινή σπαλομπριζόλα με πανσέτα	19,5€	Αρνίσια παιδάκια (500γρ)	20,5€
Σουτζουκάκια με Ρώσικη	11€	Μπιφτέκι μοσχαρίσιο	12,5€
Επιλογή από λουκάνικα με μουστάρδα Θεσ/νίκης	9,5€	Συκώτι μοσχαρίσιο με λαδολέμονο	14€
Κοτόπουλο στήθος με λαδολέμονο	12€	Μοσχαρίσιο κοντοσούβλι με τσακιστές πατάτες και sauce από την μαρινάδα του	22€
Μισό καπνιστό κοτόπουλο	20€		
Χειροποίητος γύρος με κοντοσούβλι κοτόπουλο σε λαδόπιτα με πατάτες & coleslaw με μουστάρδα Θεσ/νίκης	13,5€		

## ΚΟΠΕΣ

	€/Kg		€/Kg
<u>Flank Steak ή bavette</u> USA, 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> USA, 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> USA, 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> USA, 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€

# KABA

## ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

Χύμα			
Λευκό Ασύρτικο / Κτήμα Μανωλεσάκη	5€	8.5€	15€
Κόκκινο Αγιωργίτικο + Merlot / Κτήμα Μανωλεσάκη	5€	8.5€	15€

0.5lt 1lt

## ΟΥΖΟ

ΕΡΓΟΝ Θρακιώτικο	2€	8€
Στουπάκης "Καζανιστό" Χίου		9€
Μπαμπατζίμ		8.5€

0.2lt

### Λευκά 0.75lt

Μαλαγουζιά + Ασύρτικο • ΕΡΓΟΝ - Κτήμα Μανωλεσάκη	5.5€	25€
Ροδίτης + Sauv Blanc + Ασύρτικο • ΕΡΓΟΝ - Χατζηβαρύτη	5.5€	25€
Μαλαγουζιά • ΕΡΓΟΝ - Κτήμα Αρβανιτιδών		29€
Λευκός Ημίγλυκος • ΕΡΓΟΝ - Κτήμα Μανωλεσάκη	5€	23€
Chardonnay • ΕΡΓΟΝ - Κτήμα Αρβανιτιδών		28€
Sauv Blanc + Chardonnay + Ασύρτικο • ΕΡΓΟΝ - Μανωλεσάκη		31€



## ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Χύμα κτήμα Ταραλά	2€	4€	7€
ΕΡΓΟΝ Θρακιώτικο 0.2lt			8.5€
Μπαμπατζίμ 0.2lt			9.5€

0.1lt 0.25lt

### Ροζέ 0.75lt

Ροζέ από Ξινόμαυρο • ΕΡΓΟΝ - Κτήμα Αρβανιτιδών	5.5€	26€
Ροζέ ημίξηρος • ΕΡΓΟΝ - Κτήμα Μανωλεσάκη	5.5€	25€
Ροζέ Cabernet Sauvignon • ΕΡΓΟΝ - Κτήμα Μανωλεσάκη	5.5€	26€

## ΜΠΙΡΑ

Ποτήρι ΝΥΜΦΗ 0.25/0.5lt	3.5€/5.5€
ΕΡΓΟΝ Gramms	4.5€
Φιάλη ΑΛΦΑ 0.33lt	4€
ΑΛΦΑ Weiss 0.5lt	5€
Φρέσκια μπίρα Χίου 0.33lt	6.5€
Μάμος 0.5lt	5€
Heineken 0.0% 0.33lt	4€
Αφιλτράριστη ΜΑΜΟΣ 0.33lt	4.5€

### Κόκκινα 0.75lt

Cabernet+ Merlot • ΕΡΓΟΝ - Κτήμα Αρβανιτιδών		29€
Ερυθρός Ημίγλυκος • ΕΡΓΟΝ - Μανωλεσάκης	5€	23€
Cabernet+ Merlot + Syrah + Αγιωργίτικο • ΕΡΓΟΝ - Μανωλεσάκης		32€
Ξινόμαυρο • ΕΡΓΟΝ - Κτήμα Αρβανιτιδών	7€	32€
Ξινόμαυρο + Cabernet Sauvignon • ΕΡΓΟΝ - Κτήμα Χατζηβαρύτη		32€
Μοσχόμαυρο + Λημιό • ΕΡΓΟΝ - Μανωλεσάκης		25€
Ξινόμαυρο + Νεγκόσκα + Cabernet • ΕΡΓΟΝ - Κτήμα Χατζηβαρύτη	5.5€	25€

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

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Νερό ΕΡΓΟΝ 0.75lt/1lt	1€/2.5€
Aqua Carpatica 1lt	3€
Ξινό νερό Φλώρινας 0.75lt	3.8€
Ανθρακούχο νερό 1lt	3€
ΕΨΑ 0.25lt	3€
Σόδα	
Γκαζόζα	
Λεμονάδα	
Πορτοκαλάδα	
Βουσινάδα	
3 Cents	3.5€
Premium Τζιτζυμπύρα	
Tonic	
Γκρέιπφρουτ	
Lemon Tonic	
Mediterranean Tonic	
Coca Cola 0.25lt	3€
Coca Cola Zero 0.25lt	3€

## ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ & ΜΑΣΤΙΧΑ

Φρεσκοστυμμένη Λεμονάδα	5€
Φρεσκοστυμμένη Λεμονάδα με Ιβίσκο	5€
Μαστιχόνερο	4€
Liquer Μαστίχας ποτήρι 0.035lt	4€
Liquer Μαστίχας 0.2lt	9€

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

\* 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.