

Αλλεργιογόνα συστατικά | Allergenic foods

Σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλεργίας ενημερώστε τον σερβιτόρο.  
In case of any allergy please inform your waiter



γλουτένη  
gluten



καρκινοειδή  
crustaceans



ψάρια  
fish



μαλάκια  
molluscs



λακτόζη  
lactose



σόγια  
soya



καρποί με κέλυφος  
nuts



αραχίδες  
peanuts



σέλερι  
celery



μουστάρδα  
mustard



αυγό  
egg



θειώδη  
sulfite



λούπινο  
lupins



σουσάμι  
sesame

\* Κατεψυγμένο Προϊόν / \*Frozen Product



Πικάντικο / Spicy



advgraphics



Σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλεργίας ενημερώστε τον σερβιτόρο.  
Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε εξτρα παρθένο ελαιόλαδο, στα τηγανιτά ηλιέλαιο.  
Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.  
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει δελτίο παραπόνων.  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό σημείωμα.  
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΡΕΠΑΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

In case of any allergy please inform your waiter.  
We use extra virgin olive oil in our salads and sunflower oil for frying.  
Our prices are in euros € and include all applicable taxes.  
Complaint forms are available at the entrance door.  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received.  
RESPONSIBLE BY LAW: REPAS IOANNIS

## Σαλάτες



## Salads

<b>Βαλαόμικη</b> Μαρούλι, ρόκα, μανιτάρια, κόκκινο λάχανο, κρουτόν, σουσάμι και μπαλίτσες από λευκό τυρί	8,90	<b>Valsamiki</b> Lettuce, arugula, mushrooms, red cabbage, croutons, sesame and white cheese
<b>Πανδαισία</b> Άισπεργκ, κόκκινο λάχανο, ντοματίνια, κρουτόν, σως μαγιονέζας	8,30	<b>Pandesia</b> Iceberg, cherry tomatoes, red cabbage, croutons and mayonnaise
<b>Σαντορινιά</b> Ρόκα, μαρούλι, ντοματίνια, παρμεζάνα, σταφίδες, καρύδια, γλυκόξινο ντρέσινγκ και ελαιόλαδο	9,20	<b>Santorini</b> Arugula, lettuce, cherry tomatoes, parmesan, raisins, nuts, sweet and sour olive oil dressing
<b>Φινετσάτη</b> Άισπεργκ, μαρούλι, ντομάτα, ραντίτσιο, πιπεριά Φλωρίνης, κρουτόν από χαρούπι, σπόροι κάνναβης, γαλοτύρι και βινεγκρέτ	8,90	<b>Finetsati</b> Iceberg, lettuce, tomatoes, radicchio, red peppers, croutons, cannabi seeds, cream cheese and vinaigrette sauce
<b>Ντάκος</b> Κρητικό παξιμάδι, ντομάτα, ελιές, κάπαρη, κρεμμυδάκι, τριμμένη Κρητική μυζήθρα και ελαιόλαδο	7,60	<b>Dakos</b> with Cretan dry bread, tomato, olives, capers, onion, grated Cretan mizithra cheese and olive oil
<b>Χωριάτικη</b> Ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδι, πιπεριές, φέτα, ελιές Καλαμάτας, κρουτόν, ρίγανη και ελαιόλαδο	8,90	<b>Greek salad</b> Tomato, cucumber, onion, peppers, feta, croutons, Kalamata olives, oregano and olive oil
<b>Παντζάρι</b> Ψητό, σερβιρισμένο με γιαούρτι, καρύδια και φρέσκο δυόσμο	5,90	<b>Baked Beetroot</b> with Greek strained yogurt, nuts and fresh mint
<b>Πολίτικη</b> Σαλάτα με λάχανο, καρότο, σέλινο, μαιντανό και λαδόξυδο	5,90	<b>Politiki salad</b> Cabbage, carrot, celery, parsley, olive oil and vinegar

## Αναψυκτικά



## Soft Drinks

Coca cola	250ml	2,50
Coca cola zero	250ml	2,50
Έψα γκαζόζα / Epsa Sprite	250ml	2,20
Πορτοκαλάδα / Epsa Orange	250ml	2,20
Λεμονάδα / Epsa Lemon	250ml	2,20
Sprite / Sprite	250ml	2,50
Fanta πορτοκαλάδα / Orange	250ml	2,50
Fanta λεμονάδα / Lemon	250ml	2,50
Ροζ σόδα / Pink soda	250ml	2,90
Σουρωτή / Soda	250ml	2,10
Ice tea ροδάκινο / Ice Tea Peach	250ml	3,10
Ice tea λεμόνι / Ice Tea lemon	250ml	3,10
Φυσικός χυμός πορτοκάλι Fresh Orange juice		3,60
Φρέσκια λεμονάδα Homemade lemonade		3,90
Νερό / Water	500ml	0,50
Νερό / Water	1 Lt	2,10
Ανθρακούχο νερό Sparkling Water	1 Lt	3,90
Tonic		2,90

## Μπίρες



## Beers

Alfa βαρέλι / Draft	400ml	3,90
Alfa Weiss	500ml	4,20
Fix	500ml	4,20
Vergina	500ml	3,80
Mamos	500ml	4,20
Fischer	500ml	4,20
Amstel free	500ml	3,60
Amstel	500ml	4,10
Amstel Radler	500ml	3,60
Nymfi	500ml	4,10

## Καφέδες



## Coffees

Espresso	2,20
Cappuccino	3,20
Nescafe	2,70
Ελληνικός καφές / Greek coffee	2,40
Americano	2,80
Freddo espresso	3,00
Freddo cappuccino	3,50
Φραπέ / Frappe	2,50
Τσάι / Tea	2,20

## Ποτά



## Drinks

Aperol Spritz	8,90
Johnnie Walker	6,90
Haig	7,90
Chivas Regal	9,00
Absolut	7,70
Gordon's Gin	6,90
Mastiha	6,90
Metaxa 5*	5,80
Metaxa 7*	7,80



## Ούζο

## Ouzo

Μπαμπατζίμ / Babatzim	200ml	7,50
Ηδωνικό / Idoniko	200ml	7,50
Βαρβαγιάννη / Varvayianni	200ml	8,10
Πλωμάρι / Plomari	200ml	7,20
Βαρβαγιάννη / Varvayianni	700ml	27,90

## Τσίπουρο

## Tsipouro

Χωρίς γλυκάνισο / Without anise

Μπαμπατζίμ / Babatzim	200ml	8,40
Αποστολάκη / Apostolaki	200ml	9,10
Δεκαράκι / Dekaraki	200ml	8,60
Ηδωνικό / Idoniko	200ml	8,60

Με γλυκάνισο / With anise

Αποστολάκη / Apostolaki	200ml	9,10
Μπαμπατζίμ / Babatzim	200ml	8,40
Ηδωνικό / Idoniko	200ml	8,60

## Τσικουδιά

## Tsikoudia

Σαβάζα ρακί / Savaza raki	200ml	7,20
Σαβάζα ρακόμελο / Savaza raki and honey	200ml	7,40

## Μενού για χορτοφάγους

**Κριθαρότο λαχανικών** 7,90  
Με μανιτάρια, κολοκυθάκια,  
μελιτζάνες και πιπεριές

**Μουσακάς λαχανικών** 8,90  
Με μελιτζάνες, πατάτες, μανιτάρια  
και φυτική μπεσαμέλ

**Στιφάδο μανιταριών** 7,90  
Μανιτάρια με κρεμμυδάκια κοκκάρι  
και σάλτσα ντομάτας

## Τυριά Π.Ο.Π.

**Καπνιστό τυρί Μετσόβου** 7,90  
(αγελαδινό τυρί)  
στον φούρνο με ντομάτα  
και καυτερή πιπεριά

**Μελωμένη φέτα** 6,90  
(70%-30% αιγοπρόβειο)  
τυλιγμένη σε φύλλο κρούστας  
με σουσάμι και μέλι

**Φέτα σαγανάκι** 6,50  
(70%-30% αιγοπρόβειο)

**Φέτα ψητή** 6,50  
(70%-30% αιγοπρόβειο)  
με ντομάτα και καυτερή πιπεριά

**Πεκορίνο Αμφιλοχίας** 7,10  
(αιγοπρόβειο)  
τηγανητό με γλυκό καρότο

**Ταλαγάκι** 7,10  
( πρόβειο τυρί)  
μαστικωτό, ψητό,  
με χειροποίητη μαρμελάδα ντομάτας

**Τυροπαλίτσες** 6,70  
με τέσσερα τυριά και μαρμελάδα δαμάσκηνο

**Ποικιλία τυριών** 14,90  
Φέτα, Μετσόβου, Πεκορίνο,  
Ταλαγάκι, Κασέρι

## Vegan menu

**Kritharoto lahanikon**  
Orzo pasta with zucchini, mushrooms,  
eggplant and peppers

**Vegan mousaka**  
With eggplant, mushrooms,  
potatoes and vegan béchamel

**Stifado mushroom**  
Mushrooms cooked with tiny onions  
and tomato sauce

## Cheese P.D.O.

**Smoked Metsovo cheese** 7,90  
(cow cheese)  
Baked yellow cheese with tomato  
and spicy pepper

**Melomeni feta** 6,90  
(70%-30% sheep and goat)  
Feta wrapped in crust sheet  
with sesame seeds and honey

**Feta saganaki** 6,50  
(70%-30% sheep and goat)  
Deep fried feta cheese

**Baked feta** 6,50  
(70%-30% sheep and goat)  
With tomato and spicy pepper

**Pekorino Amfilochia** 7,10  
(sheep and goat)  
Fried with sweet carrot

**Talagani** 7,10  
(sheep cheese)  
Chewy, grilled with handmade tomato jam

**Cheese balls** 6,70  
with four cheeses and plum jam

**Cheese variety** 14,90  
Feta, Metsovo cheese, Pekorino,  
Talagani, yellow cheese

## Κρύα ορεκτικά & Αλίπαστα

 **Χτυπητή**  
με φέτα και καυτερή πιπεριά

4,90

**Τζατζίκι**  
με στραγγιστό γιαούρτι, σκόρδο  
και τριμμένο αγγουράκι

4,90

**Μελιτζανοσαλάτα**  
με σκόρδο, μαϊντανό, στραγγιστό γιαούρτι,  
καρύδια και φρέσκο δυόσμο

4,90

**Φάβα Σαντορίνης**  
με κρεμμυδάκι, κάπαρη, φιλέτο ελιάς  
και ελαιόλαδο

4,90

**Μεσογειακή ποικιλία**  
γαύρος μαρινάτος, λακέρδα, ντολμαδάκια,  
φάβα, τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα,  
ντομάτα, ελιές, κρεμμύδι

13,90

 **Καυτερή πιπεριά**

1,50

**Λακέρδα**

6,90

**Σκουμπρί**  
στην σχάρα με κρεμμύδι και λαδόξυδο

6,90

**Γαύρος μαρινάτος**

5,90

## Ζεστά ορεκτικά

**Μανιτάρια πλευρώτους**  
μαριναρισμένα στην σχάρα

6,90

**Μανιταροτηγανιά**  
διάφορα μανιτάρια με πιπεριές και κρεμμύδι

6,90

## Cold appetizers & Cured fish

**Htypiti** 

Smashed feta with spicy pepper

**Tzatziki**

Strained yogurt, garlic and grated cucumber

**Eggplant salad**

with garlic, fresh parsley, served with  
strained yogurt, nuts and fresh mint

**Fava Santorini**

with onion, capers, olive fillets  
and olive oil

**Mediterranean Variety**

Marinated anchovies, lightly cured bonito,  
dolmadakia, fava beans, tzatziki, eggplant salad,  
tomatoes, olives, onions

**Spicy green pepper** 

**Lightly cured bonito**

**Smoked Mackerel**

Grilled with onion, olive oil and vinegar

**Marinated anchovies**

## Hot Appetizers

**Plevrotus Mushrooms**

Oyster mushrooms grilled and marinated

**Fried mushrooms**

Different mushrooms with peppers and onions

## Κόκκινα κρασιά

**ΚΑΝΕΝΑΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗ / ΚΑΝΕΝΑΣ TSANTALI**

Μαυρούδι, Syrah / Mavroudi, Syrah

750ml 27,90

**ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ / ΓΕΡΟVASSILIOU ESTATE**

Syrah, Merlot, Λημνιό / Syrah, Merlot, Limnio

750ml 35,90

**ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ / BIBLIA CHORA ESTATE**

Cabernet, Sauvignon, Merlot, Αγιωργίτικο / Cabernet, Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko

750ml 35,90

**ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΡΑΓΚΑ / KYR GIANNI PARANGA**

Merlot, Syrah, Ξινόμαυρο / Merlot, Syrah, Xinomavro

750ml 23,90

**ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ / ALPHA ESTATE**

Merlot, Syrah, Ξινόμαυρο / Merlot, Syrah, Xinomavro

750ml 42,90

**ΣΥΜΕΩΝΙΔΗ ΗΛΙΟΣΤΑΛΑΧΤΟΣ / ILIOSTALAHOTOS SYMEONIDI**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

750ml 23,90

**ΚΤΗΜΑ ΔΑΛΑΜΑΡΑΣ ΝΑΟΥΣΑ / ΚΤΙΜΑ DALAMARAS NAOUSA**

Ξινόμαυρο / Xinomavro

750ml 25,90

**Ποτήρι κρασί / Glass of bottled wine**

150ml 5,90

## Ρετσίνες

**ΚΕΧΡΙΜΠΑΡΙ / ΚΕΗRIBARI**

500ml 6,30

**45 ΣΤΡΟΦΕΣ / 45 STROFES**

500ml 5,30

**ΒΑΣΙΛΙΚΗ / VASILIKI**

500ml 5,40

**ΓΕΩΡΓΙΑΔΗ / GEORGIADI**

500ml 5,30

## Κρασί χύμα

**Λευκό ξηρό / White dry**

500ml 5,40

**Κόκκινο ημίγλυκο / Red semisweet**

500ml 5,40

**Κόκκινο ξηρό / Red dry**

500ml 5,40

**Ροζέ ξηρό / Rose dry**

500ml 5,40

**Ροζέ ημίγλυκο / Rose semisweet**

500ml 7,10

**Λευκό ημίγλυκο / White semisweet**

500ml 7,10

## Retsina

## House Wine



## Λευκά κρασιά



## White Wines

<b>ΚΑΝΕΝΑΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗ / ΚΑΝΕΝΑΣ ΤΣΑΝΤΑΛΙ</b> Μοσχάτο, Chardonnay / Muchat, Chardonnay	750ml	24,90
<b>ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ / GEROVASSILIOU ESTATE</b> Μαλαγουζιά, Ασύρτικο / Malagouzia, Assyrtiko	750ml	31,90
<b>ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ / BIBLIA CHORA ESTATE</b> Sauvignon blanc	750ml	31,90
<b>ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ / ALPHA ESTATE</b> Sauvignon blanc	750ml	33,50
<b>ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ / SAMAROPETRA</b> Sauvignon blanc	750ml	23,90
<b>ΣΙΓΑΛΑΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ / SIGALAS SANTORINI</b> Ασύρτικο / Assyrtiko	750ml	41,90
<b>ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΡΑΓΚΑ / KYR GIANNI PARAGKA</b> Μαλαγουζιά, Ροδίτης / Malagouzia, Roditis	750ml	22,90
<b>ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ / GEROVASSILIOU MALAGOUZIA</b> Μαλαγουζιά / Malagouzia	750ml	35,90
<b>Ποτήρι κρασί / Glass of bottled wine</b>	150ml	5,90

## Ροζέ κρασιά



## Rose Wines

<b>ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ ΠΕΠΛΟ / ΚΤΙΜΑ ΣΚΟΥΡΑ ΡΕΠΛΟ</b> Αγιωργίτικο, Syrah, Μαυροφίλερο / Agiorgitiko, Syrah, Mavrofilero	750ml	32,90
<b>ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ ΑΚΑΚΙΕΣ / KYR GIANNI AKAKIES</b> Ξινόμαυρο / Ximomavro	750ml	23,90
<b>Ποτήρι κρασί / Glass of bottled wine</b>	150ml	5,90

## Αφρώδες κρασί



## Sparkling Wine

<b>MOSCHATO D'ASTI</b>	750ml	29,90
<b>Ποτήρι κρασί / Glass of bottled wine</b>	150ml	5,90

### Μελιτζάνα ψητή

με φέτα, σκόρδο, μαϊντανό και πιπεριά Φλωρίνης

5,90

### Baked eggplant

with feta cheese, garlic, parsley and red pepper

### Βοσκόπιτα

Κρητική πίτα με μάραθα, σπανάκι, κρεμμύδι και τριμμένη μυζήθρα

5,90

### Voskopita

Cretan pie with wild fennel, spinach, onion and grated Cretan cheese

### Σφακιανή

Κρητική πίτα με γλυκιά μυζήθρα και μέλι

5,90

### Sfakiani pita

Cretan pie with grated cheese and honey

### Μπουγιουρντί

με ντομάτα, φέτα και ρίγανη

5,50

### Bougiourdi

cooked tomato, feta oregano

### Μπουγιουρντί μελιτζάνας

με μελιτζάνα, ντομάτα, φέτα, ρίγανη

6,50

### Bougiourdi melitzanas

Cooked tomato with eggplant, feta, oregano

### Κολοκυθοκεφτέδες

με κρεμμυδάκι, άνηθο και φέτα

5,90

### Fried zucchini balls

with onion, dill and feta

### Ντολμαδάκια χειροποίητα

Αμπελόφυλλο, ρύζι, κρεμμυδάκι, άνηθο και φέτα

5,90

### Dolmadakia Handmade

Stuffed wine leaves with rice, onion, dill served with yogurt

### Κολοκυθάκια τηγανητά

με τζατζίκι

5,90

### Fried Zucchini

with homemade tzatziki

### Λαχανικά στην σχάρα

κολοκυθάκια, μελιτζάνες, πιπεριές, ντομάτα και κρεμμύδι με γλυκίσινη σως από βαλσάμικο, μέλι και ελαιόλαδο

6,90

### Grilled Vegetables

Zucchini, eggplant, peppers, tomatoes and onions with sweet and sour balsamic sauce

### Πατάτες Ρούγας

τηγανητές με μπέικον και κρεμμύδι

5,50

### Patates Rougas

Fried potatoes with bacon and onion

### Πατάτες Οφτές

στην σχάρα με λαδορίγανη και Κρητική μυζήθρα

5,50

### Patated Oftes

Grilled potatoes with olive oil, Cretan grated cheese, oregano

### Πατάτες τηγανητές

3,90

### Homemade Fried potatoes

### Ψωμί

1,20

### Bread

## Θαλασσινά



## Fish and Seafood

Καλαμαράκια τηγαντά*	9,50	<b>Fried calamari*</b>
<b>Καλαμάρι σαγανάκι*</b> με κόκκινη σάλτσα, ντοματίνια, κρεμμυδάκι και φέτα	9,50	<b>Calamari Saganaki *</b> with mustard, cherry tomatoes, onion and feta
<b>Θράψαλο σχάρας</b> με λαδολέμονο	9,50	<b>Squid Grilled</b> with olive oil and lemon
 <b>Μύδια με κέλυφος</b> αχνιστά με καυτερή πιπεριά, κρεμμυδάκι και μουστάρδα	7,90	<b>Steamed Mussels</b>  with spicy pepper, onion and mustard
<b>Σαρδέλες ψητές</b> με λαδολέμονο και ρίγανη	7,80	<b>Grilled Sardines</b> with lemon, olive oil and oregano
<b>Γαύρος τηγαντός</b>	7,80	<b>Fried anchovies</b>
<b>Τσιπούρα</b> στην σχάρα	15,90	<b>Tsipoura</b> Grilled bream
<b>Λαυράκι</b> στην σχάρα	19,90	<b>Lavraki</b> Grilled seabass
<b>Σολομός</b> στην σχάρα με κινόα και ψητά κολοκυθάκια	15,90	<b>Grilled salmon</b> Served with kinoa and grilled zucchini

1999

“Θα βρεθούμε στη ΡΟΥΓΑ!”  
Ανακωχή για φαγητό·  
απόλαυση ματιών και ουρανίσκου.  
Πίνουμε στη θύμιση της κάθε ρούγας της νιότης μας...  
Μοσχοβολία.

Γεύσεις πλούσιες, μυρουδιές γαργαλιστικές  
ξεπνδούν από τις “μνήμες” δυο ανθρώπων  
που αναβιώνουν την παράδοση  
για να τη δέσουν αρμονικά με το σήμερα

Στο βάθος της στοάς Καρύπη  
η Ελισάβετ και ο Μάρκος  
έχουν στήσει το δικό τους απάνεμο στέκι·  
τη “ΡΟΥΓΑ” των αισθήσεων  
που προκαλεί να τη διαβείτε...





1909

“Θα βρεθούμε στη ρούγα!”  
Τ' απάνεμο στενό των παιδικών μας χρόνων  
απόλαυση της ψυχής.  
Τζαμί, κουτό, τα ξύλινα σπαθιά...  
Μυρίζει μπαρούτι.

1919... '29... '39 ... '49 ... '59 ... '69 ... '79 ... '89



**Χταπόδι σάρας\*** 14,90  
με λαδολέμονο

**Grilled octopus\***  
with lemon and olive oil

**Χταπόδι σιφάδο\*** 15,90  
με κρασάτη σάλτσα και κρεμμυδάκια  
σερβιρισμένο με φάβα

**Octopus Stifado\***  
Cooked with wine sauce, tomatoes  
and onions served with fava

**Κριθαρότο θαλασσινών\*** 11,90  
με μύδια, καλαμάρια, γαρίδες  
και ντοματίνια

**Seafood Orzo Pasta\***  
with mussels, calamari, shrimps  
and cherry tomatoes

**Γαρίδες ψητές** 14,90

**Grilled shrimps**

**Γαρίδες σαγανάκι** 15,90  
με σάλτσα ντομάτας και φέτα

**Shrimps saganaki**  
Cooked with tomato sauce and feta

**Γαριδομακαρονάδα** 15,90  
ζυμαρικά με γαρίδες  
και κόκκινη σάλτσα ντομάτας

**Shrimp linguini pasta**  
with shrimps and tomato sauce

**Λιγκουίνι θαλασσινών\*** 11,90  
ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας, μύδια,  
γαρίδες και καλαμάρια

**Seafood linguini pasta \***  
Pasta with tomato sauce, shrimps,  
mussels and calamari

## Κρεατικά



## Meat dishes

Σουβλάκι χοιρινό	9,80	<b>Pork souvlaki</b>
Πανσέτα	9,70	<b>Pancetta</b> (thick bacon)
Σταβλίσια μπριζόλα χοιρινή 500 gr	13,90	<b>Pork steak</b> 500 gr
Καραμελωμένα πανσετάκια με γλυκοκαυτερή σως ούισκι και μαύρη ζάχαρη	11,50	<b>Caramelized Pancetta</b> with sweet and spicy whiskey sauce
Τηγανιά χοιρινή λεμονάτη	9,90	<b>Fried pork meat</b> with lemon and oregano
 Τηγανάκι της φωτιάς χοιρινή τηγανιά μεμανιτάρια, κρέμα γάλακτος, Μεταξά και μπουκόβο	10,90	<b>Tiganaki Fotias</b>  Fried pork meat with mushrooms, sour cream, Metaxa and spicy pepper
Κουρδιστό γουρουνάκι κομματάκια χοιρινού με καρότα και κρεμμύδι σε λεμονάτη σάλτσα με ρύζι	9,60	<b>Kourdisto gourounaki</b> Pieces of pork with carrots and onions in a lemony sauce with rice
Μοσχαρίσια μπριζόλα σερβίρεται με ρόκα και παρμεζάνα	19,90	<b>Beef steak</b> served with arugula and parmesan
Γιουβετσάκι κοκκινιστό μοσχάρι με κριθαράκι και γραβιέρα στο πλίνιο	9,90	<b>Giouvetsaki</b> Cooked pieces of beef, cheese and orzo pasta in the pot
Παπαρδέλες με κοκκινιστό μοσχάρι	9,90	<b>Papardelle</b> Pasta with beef pieces and tomato sauce
Μελιτζανάτο μοσχάρι με μελιτζάνα, σάλτσα ντομάτας και κυβάρια φέτας	10,90	<b>Melitzanato</b> Cooked beef pieces with eggplant, tomato sauce and feta cubes

Μοσχαρίσια μάγουλα 12,90 **Beef cheeks**  
κρασάτα με πουρέ γλυκοπατάτας  
Cooked in wine and served with pure

Μοσχαράκι σιφάδο 11,90 **Stifado**  
στηθοπλευρά με κρεμμυδάκια  
και δαμάσκηνα  
Beef ribs cooked with tomatoes,  
onions and plums

Σουτζουκάκια 9,80 **Soutzoukakia**  
Traditional Thessaloniki meatballs

Μπιφτεκάκια 9,80 **Keftedakia**  
Traditional Greek meatballs

Μουσακάς στο πλίνιο 8,90 **Mousaka**  
(γίνεται την ώρα της παραγγελίας  
οπότε παρακαλούμε για την υπομονή σας)  
Potatoes, hacked beef meat, eggplant  
and béchamel sauce (done at the time  
of ordering so please be patient)

Γιαουρτού σουτζουκάκια 10,20 **Yogurt soutzoukakia**  
με σάλτσα ντομάτας και σως γιαουρτιού  
με άνηθο και δυόσμο  
Meatballs with tomato sauce  
and yogurt sauce with dill and mint

Σουβλάκι κοτόπουλο 9,90 **Chicken souvlaki**

Κοτόπουλο φιλέτο 9,90 **Chicken breast fillet**

Μελωμένο κοτόπουλο 10,60 **Melomeno**  
με σως από μέλι, μουστάρδα και σουσάμι  
chicken fillet with honey sauce,  
mustard and sesame seeds

Κοτόπουλο στο πλίνιο 10,60 **Pilino chicken**  
με κρέμα γάλακτος, Μεταξά, μανιτάρια  
και κίτρινα τυριά  
Chicken fillet with sour cream, Metaxa cognac,  
mushrooms and yellow cheese

Φωλιά της κότας 10,60 **Folia chicken**  
κομματάκια φιλέτο κοτόπουλο με τυριά,  
κρέμα γάλακτος, μανιτάρια, πιπεριές και πίκλες  
Pieces of chicken fillet with yellow cheese,  
sour cream, peppers, pickles and mushrooms

Αρνίσια παϊδάκια 14,90 **Lamb chops**  
ψητά στην σχάρα  
on the grill

Κλέφτικο 15,90 **Kleftiko**  
αρνίσιο κότσι με πατάτες, καρότο,  
πιπεριά, κρεμμύδι  
και λιωμένο τυρί στον φούρνο  
Slow cooked lamb knuckle with potatoes,  
carrots, peppers, onions  
and melted cheese in the oven