

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ...

### **Χωριάτικες πατάτες...**

(καρυκευμένες κυδωνάτες, συνοδεύονται με σως μουστάρδας και μαγιονέζας)

### **Φλογέρες...** (με ζαγορίσιο φύλλο, κασέρι και ζαμπόν)

### **Κολοκυθοκεφτέδες...** (χειροποίητοι, συνοδεύονται με ντιπ τζατζικιού)

### **Τυροκροκέτες...**

### **Πατάτες τηγανιτές...** (φρέσιες, ημέρας από τον τόπο μας..)

### **Μπαστουνάκια...** (κολοκυθάκια τηγανισμένα σε κουρκούτι με τριμμένο κεφαλοτύρι)

### **Σνιτσελάκια...** (παναρισμένες κοτομπουιές, γεμιστές με τυρί και ζαμπόν)

## ΜΕΖΕ...ΔΕΣ...

### **Λουκουμάδες...** (γεμιστοί με φέτα, ανθότυρο, φιλέτο ελιάς και μυρωδικά, πασπαλισμένοι με μέλι και μαύρο σιγάμι)

### **Πατάτες του Λιγούρη...** (πατάτες α λα κρεμ με μανιτάρια, μπέικον, και λιωμένη κεφαλογραβιέρα Δωδώνης)

### **Μελιτζανομπουρεκάκια...** (παναρισμένα ρολάκια μελιτζάνας και μέσα ελληνική φέτα, ανθότυρο και μυρωδικά)

### **Πιπεριές Φλωρίνης...** (στην σχάρα, γεμισμένες με μούς τυριών)

### **‘Κοτολιχουδιές’...** (μπουκίτσες τυλιγμένες με μπέικον σε σώς μουστάρδας)

### **‘Πατατού’...** (πατατούλες με διάφορα λιωμένα τυριά, ψιλοκομμένα αλλαντικά και πάπρικα)

### **Μανιτάρια Πλευρώτους...** (ζουμερά και καλοψημένα στην σχάρα με ρίγανη και λαδολέμονο)

### **Πατάτα ‘Γκαστρομένη’...** (ολόκληρη φουρνιστή πατάτα, γεμιστή με κεφαλοτύρι, κίτρινο τυρί και χωριάτικο λουκάνικο)

### **Μανιτάρι γεμιστό...** (ψητά μανιτάρια champignon, γεμιστά με Philadelphia, γραβιέρα και μπέικον)

### **Φλογέρες ‘Ηπειρώτικες’...** (γεμιστές με καπνιστό τυρί Μετσόβου και χωριάτικο λουκάνικο, σε παναρισμένο φύλλο κρούστας)







## ΤΥΡΟΜΕΖΕΔΕΣ...

**Φέτα...** (από τον τόπο μας, με ελαιόλαδο και ρίγανη )

**Φέτα ψητή...** (στο πήλινο με ντομάτα, πιπεριά, ρίγανη και ελαιόλαδο )

**Σαγανάκι Κεφαλοτύρι**

**Μπουγιουρντί...** (ελαφρώς...πικάντικο στο πήλινο )

**Τυλιχτάρι...** ( φέτα ελληνική τυλιγμένη σε χωριάτικο φύλλο με μέλι και σησάμι )

**Χαλούμι στη σχάρα...** (με πιτάκια και φρέσκια ντομάτα )

**Μετσοβόνε σαγανάκι...** (καπνιστό τυρί με πάπρικα και λεμονάκι )

## ΑΛΟΙΦΕΣ...

**Γαλοτύρι, Τζατζίκι, Τυροκαυτερή, Κοπανιστή...**

## ΣΑΛΑΤΕΣ...

**Χωριάτικη Ελληνική σαλάτα...** (ντομάτα, αγγουράκι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, ρίγανη και παρθένο ελαιόλαδο )

**Ανάμεικτη...** (μαρούλι, λάχανο, καρότο )

**Πολίτικη σαλάτα...** (άσπρο λάχανο, καρότο, κάπαρη, μαϊντανός και ξύδι )

**Κρητικός Ντάκος...** (με φιλοκομμένη ντομάτα και τριμμένη φέτα )

**Μεσογειακή...** (ρόκα, κριθαροκούλουρο, ντομάτα , αγγουράκι, φέτα, κάπαρη, παρθένο ελαιόλαδο και ξύδι βαλσάμικο )

**Ρόκα Παρμεζάνα...** (ντοματίνια, προσούτο, καρύδια, σώς μπαλσάμικου και παρμεζάνα )

**Εξωτική...** ( λάχανο, καρότο, μαρούλι, κρουτόνς, κοτόπουλο, σώς γιαουρτιού )

**Φωλιά...** (μαρούλι, lolo rosso, ραντίτσιο, άσπρο λάχανο, καρότο, κρουτόνς και καλαμπόκι με φλοιίδες κεφαλογραβιέρας Δωδώνης και dressing βαλσάμικου σε φωλιά τορτίγιας )

**‘Χειμωνιάτικη’ ...**( πράσινη σαλάτα, κουκουνάρι, κρουτόνς, στίς κοτόπουλου, μαριναρισμένα σε μεσογειακή σάλτσα με φλοιίδες παρμεζάνας)



## ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ...

**Κοντοσούβλι Κοτόπουλο...** (με φρέσκα ανατολίτικα μπαχαρικά, συνοδεύεται με ελαφριά σώς μουστάρδας και μαγιονέζας, ρύζι και πατάτες τηγανιτές)

**Κοντοσούβλι Χοιρινό...** (συνοδεύεται με barbeque σώς και πατάτες)

**Μπιφτέκι μοσχαρίσιο...** ( με πιτάκια, ψητή ντομάτα και τηγανητές πατάτες)

**Πανσετάκια με κρούστα μουστάρδας...** (με mustard σώς, και τηγ. πατάτες)

**Ψαρονέφρι στην σχάρα...** (με χωριάτικες πατάτες και πολιτική σαλάτα)

**Λουκάνικο γεμιστό με τυρί Μετσοβόνη...** (από τοπικό παραγωγό)

**Πολίτικα σουτζουκάκια στην σχάρα...** (παλιά συνταγή του 'Μπαϊρακτάρη'...)

**Ποικιλία Κρεατικών για 2 άτομα...** (πανσέτα, λουκάνικο, φιλέτο κοτόπουλο και μπιφτέκι, συνοδεύεται με πατάτες και πιτάκια)

**Ποικιλία Κρεατικών για 4 άτομα...** (πανσέτα, λουκάνικο, φιλέτο κοτόπουλο και μπιφτέκι συνοδεύεται με πιτάκια και πατάτες τηγανητές)

**Σούβλα για 2...** (δύο κοντοσούβλια με επιλογή από κοντοσούβλι χοιρινό και κοτόπουλο, με πατάτες τηγανιτές, barbeque σώς και πιτάκια)

## ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΙΑ...

**'Βοσκός'...για 2 άτομα...** (..χοιρινό, κοτόπουλο, λουκάνικο, κυβάρια κεφαλοτύρι και ψημένα πιτάκια, μαζί με φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδια, θυμάρι και δεντρολίβανο)

**'Μερακλής'...** (..πεντανόστιμη τηγανιά κοτόπουλο στη λαδόκολα με φρέσκια ντομάτα, κρεμμυδάκι, ρίγανη και λεμόνι)

**'Παραδοσιακή'...** (..μπουκιές χοιρινού με φρέσκο κρεμμυδάκι, ρίγανη, ελαιόλαδο και λεμονάκι)

**'Ρεμπέτης'...** (..χοιρινή τηγανιά με πολύχρωμες πιπεριές και φέτα, σβησμένη με ντόπιο τσίπουρο)





## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ...

### **Κοτόπουλο με κρέμα Φιλαδέλφεια...**

(..μπουκίτσες κοτόπουλου σε σάλτσα Philadelphia, φρέσκα μανιτάρια, συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες και ρύζι.)

### **Γλυκόξινο Κοτόπουλο...**

(..με πολύχρωμες πιπεριές και ρύζι μπασμάτι..)

### **‘Νοικοκυρά’...**

(..φιλετάκια κοτόπουλου με φρέσκα μανιτάρια και ελαφριά σάλτσα μουστάρδας.)

### **‘Γιαουρτού’...**

(..ζουμερά πολιτικά σουτζουκάκια σε πιτάκια με σώς γιαουρτιού και σάλτσα ντομάτας.)

### **Μελωμένα Χοιρινά Φιλετάκια...**

(..σε ‘sweet and sour’ σάλτσα με μέλι Ανθέων και πολύχρωμες πιπεριές, συνοδεύονται με ρύζι μπασμάτι και πατάτες τηγανιτές.)

### **‘Ριγανάτο’ Κοτόπουλο...**

(..μπουκίτσες κοτόπουλου, με ρίγανη α λα κρεμ και ρύζι μπασμάτι.)

### **‘Στάμνα’...**

(..κοτομπουκιές από στήθος, πατάτες, μανιτάρια, κρέμα, και τυριά στο πήλινο.)

### **Ψητά Λαχανικά στη σχάρα...**

(..ψητά λαχανικά ,γαρνιρισμένα με φρέσκο μαϊντανό, ρίγανη και λαδολέμονο.)

### **Μενταγιόν Χοιρινού σε σάλτσα Παρμεζάνας...**

(..από ψαρονέφρι γαρνιρισμένο με πατάτες και ρύζι μπασμάτι.)

### **Ψαρονέφρι α λα κρεμ...**

(..με μανιτάρια και κρέμα, συνοδεύεται με ρύζι μπασμάτι και πατάτες.)

### **Φιλετάκια ‘Μουσταρδάτα’...**

(..χοιρινά φιλετάκια σε σάλτσα μελιού και μουστάρδας, με φρέσκα μανιτάρια και θυμάρι.)

### **Μπιφτεκάκια με σάλτσα Παρμεζάνας...**

(..συνοδεύονται με ρύζι και πατάτες τηγανιτές.)

### **Ψαρονέφρι γεμιστό...**

(..με γραβιέρα Δωδώνης και μπέικον, σε σάλτσα κρέμα Παρμεζάνας, συνοδεύεται με χωριάτικες πατάτες.)

### **Κότσι Χοιρινό σε σάλτσα Μοσχάτου...**

(..κότσι χοιρινό 600gr, συνοδεύεται με χωριάτικες πατάτες και πολιτική σαλάτα.)



## ΠΟΤΑ...

### **Κρασί χύμα...**

(λευκό ξηρό, κόκκινο ξηρό, κόκκινο ημίγλυκο)

μισό λίτρο...

ένα λίτρο.....

Ποτήρι κρασί εμφιαλωμένο.....

Σανγκριά.....

Moschato ποτήρι.....

Caramello ποτήρι (175ml).....

Τσίπουρο (100ml).....

Ούζο φιάλη(200ml).....

Ρετσίνα (500ml).....

### ΜΠΥΡΕΣ...

Mythos βαρέλι (330ml)

Mythos βαρέλι (500ml)

Mythos (500ml)

Fix Hellas (500ml)

Carlsberg (500ml)

Kaizer (500ml)

Corona

Buckler (no alcohol)

### ΠΟΤΑ...

Απλό

Special

Special malt

Φιάλη απλή

Φιάλη special

Αναψυκτικά

Ανθρακούχο

Χυμοί

Rtd

(Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν

δεν λάβει το αντίστοιχο νόμιμο παραστατικό...)





## ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ...

---

### **ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΚΑΝΑΚΑΡΗ... (Μοσχοφίλερο)**

(Απαλό λεμονοπράσινο χρώμα, φρουτώδης χαρακτήρας, ξηρό με ζωηρή οξύτητα και αρώματα λεμονιού, άγουρου μήλου και αχλαδιού.)

### **ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΖΙΤΣΑ... (Ντεμπίνα, τοπική ποικιλία)**

(Ανοιχτό σταρένιο χρώμα, γεύση απαλή, φρουτώδης με ευχάριστο άρωμα μήλου, κίτρου και αμυγδάλων. Συνοδεύει κρέατα στη σχάρα, τυριά, ελαφρούς μεζέδες και γλυκά.)

### **CARAMELLO ΤΣΑΝΤΑΛΗ... (Πολυποικιλιακός ημίγλυκος)**

(Έντονα αρώματα λουλουδιών και κίτρινων φρούτων με γεύση γλυκόπιση, ισορροπημένη, με απαλή και ευχάριστη επίγευση.)

### **ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΛΑΦΑΖΑΝΗ... (Μαλαγουζιά 100%)**

(Από ημιορεινούς αμπελώνες Κορινθίας. Απαλό κίτρινο χρώμα, πλούσιο άρωμα φρούτων και λουλουδιών με ισορροπημένη γεύση και επίγευση που διαρκεί.)

### **ΑΠΕΙΡΩΣ ΧΩΡΑ ΓΚΛΙΝΑΒΟΥ... (Ντεμπίνα, Sauvignon Blanc)**

(Αρώματα από άνθη εσπεριδοειδών συναντούν το άρωμα μήλου Ντεμπίνας αλλά και εξωτικών φρούτων, αφήνοντας ωραία φρουτώδη επίγευση και μοναδική αίσθηση δροσιάς.)

### **ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΠΑΠΠΑΪΩΑΝΝΟΥ... (Ροδίτης, Sauvignon)**

(Χαρακτηρίζεται από άρωμα εσπεριδοειδών, μαλακό και ευχάριστο συνδυάζεται με λευκά κρέατα και πιάτα με λευκές σάλτσες.)

### **ΜΟΝΟΛΙΘΟΣ ΜΠΑΙΡΑΚΤΑΡΗ... (Μοσχάτο, Chardonnay, Sauvignon Blanc)**

(Αρώματα μήλου, ανανά, αχλαδιού με νότες λουλουδιών, απαλό με τραγανή οξύτητα και υπαινιγμό γλυκύτητας με επιπλέον πλεονέκτημα το μέτριο αλκοόλ του (12,5 %).)

## ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ...

---

### **ΕΡΥΘΡΟ ΔΑΚΡΥ ΚΑΝΑΚΑΡΗ... (Merlot)**

(Βαθύ ρουμπινί χρώμα με φρουτώδη χαρακτήρα, υψηλή ένταση αρωμάτων: κεράσι, βατόμουρο και τριαντάφυλλο. Ξηρό στόμα με μέτριες τανίνες, εναρμονισμένες με την οξύτητά του.)

### **CARAMELLO ΤΣΑΝΤΑΛΗ... (Πολυποικιλιακός ημίγλυκος)**

(Βαθύ κόκκινο χρώμα με βιολετί ανταύγειες. Αρώματα έντονα κόκκινων φρούτων και γλυκόπιση, βελούδινη γεύση, με ευχάριστη επίγευση.)

### **ΑΠΕΙΡΩΣ ΧΩΡΑ ΓΚΛΙΝΑΒΟΥ... (Cabernet Sauvignon, Merlot)**

(Βαθύ ρουμπινί χρώμα, άρωμα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών όπως γλυκίριζα, κανέλλα και βανίλια, ισχυρή ξεχωριστή επίγευση από κεράσι με νύξεις καρύδας, συνοδεύει κόκκινο κρέας αλλά και πουλερικά στην σχάρα ή με σάλτσες.)

### **ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΝΑΟΥΣΑΣ... (Ο.Π.Α.Π. Χινόμαυρο Νάουσας)**

(Βαθυκόκκινο χρώμα, αναδύει αρώματα βατόμουρου και δαμάσκηνο, με νότες βανίλιας και κανέλλας, πλούσια βελούδινη γεύση και επίγνωση μακράς διαρκειάς.)

### **ΚΟΚΚΙΝΟ ΒΕΛΟΥΔΟ ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ (Αγιωργίτικο βλάχικο και μπεκάρι)**

(Χρώμα βαθυκόκκινο, άρωμα από βανίλια, κανέλα και φρούτα του δάσους, γεύση γεμάτη, βελούδινη, διακριτική.)

### **ΔΙΚΤΑΙΟΣ... (Παλαιωμένο Αγιωργίτικο)**

(Δωδεκάμηνης παλαίωσης με αρωματικό μπουκέτο που θυμίζει μαύρο, ώριμο βύσσινο και μπαχαρικά.)

### **ΑΙΝΙΓΜΑ GOLD SYRAH... (Syrah)**

(Ερυθρός ξηρός οίνος από την Οινοποιία Κιντώνη Αχαΐας, με βαθύ κόκκινο χρώμα, μπουκέτο φρούτων και μπαχαρικών στην μύτη και σώμα με μακριά επίγευση. Συνοδεύει ιδανικά κόκκινο κρέας.)