

# Ζεμεδάκια

<b>ΨΩΜΙ/ΑΤΟΜΟ</b>	1,20€		
<b>ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΣ ΘΑΛΑΣΣΗΣ</b>	5,00€		
Παστό ψάρι ημέρας, με μπαχαρικό «παστουρμά» με θαλασσινό χαρακτήρα			
<b>ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΤΑΡΑΜΑΣ</b>	4,00€		
Παραδοσιακή καπνιστή απόλαυση			
<b>ΑΥΓΟ ΠΙΚΛΑ</b>	3,50€		
Εκρηκτική γεύση σε κάθε μπουκιά			
<b>ΛΑΚΕΡΔΑ PREMIUM</b>	5,00€		
Το αριστούργημα του Αιγαίου			
<b>ΣΚΟΥΜΠΡΙ ΜΕ ΚΑΜΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΠΛΑΚΙ</b>	5,00€		
Όξινη νότα στην παράδοση με κρεμμύδι			
<b>ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ</b>	3,50€		
Αρωματισμένος με lime			
<b>ΓΚΑΒΟΨΑΡΑ</b>	3,50€		
Μελιτζάνα τηγανιτή σε άλμη			
<b>ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΜΕ ΤΑΡΑΤΟΡ</b>	5,00€		
Δοκίμασέ το και μετά ρώτησε για το ταρατόρ			
<b>ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΣ ΦΕΤΕΣ</b>	5,00€		
<b>ΠΙΚΛΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙ</b>	4,00€		
Μια έκπληξη στο πιάτο σας			
<b>ΣΑΡΔΕΛΑ ΨΗΤΗ ΓΟΥΝΑ</b>	5,00€		
Με δροσιστική γεύση εποχής Απόλυτη ελληνική γεύση			
<b>ΡΕΒΥΘΑΔΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΡΕΓΓΑ</b>	5,00€		
Σιγομαγειρεμένα Ρεβύθια με αρώματα μεσογείου			
<b>ΓΛΩΣΣΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΨΗΤΗ</b>	5,00€		
Λεπτή και γεμάτη γεύση με καπνιστό λαδολέμονο			
<b>ΓΑΛΟΥΤΥΡΙ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ</b>	5,00€		
Μεζές Ηπείρου. Αλμυρό όσο πρέπει, ζεστό και χορταστικό σηκώνει τσίπουρο χωρίς πολλά λόγια.			
<b>ΚΡΕΜΜΥΔΟΚΕΦΤΕΣ</b>	3,50€		
Τραγανός απ' έξω, ζουμερός μέσα, με μαγιονέζα αντζούγιας και λεμόνι			
<b>ΠΙΚΛΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ</b>	4,00€		
<b>ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ ΒΛΑΧΙΚΟ</b>	5,00€		
Με φέτα, Μπάτζο και κεφαλοτύρι. Πιπεριές Φλωρίνης και ντομάτα.			
<b>ΤΖΑΤΖΙΚΙ</b>	3,50€		
Χειροποίητο και απόλυτα δροσερό			
<b>ΦΡΕΣΚΕΣ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ</b>	4,50€		
Με σάλτσα από σαλάμι Λευκάδος και τριμμένη φέτα.			
<b>ΦΑΒΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ</b>	4,00€		
Με κόκκινο κρεμμύδι, κάπαρη και λάδι μαϊντανού			
<b>ΓΑΥΡΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ</b>	4,00€		
Σφηνάκι λευκού ξυδιού Χειροποίητος με βελούδινη γεύση			
<b>ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ ΚΕΦΑΛΟΝΙΤΙΚΗ</b>	4,00€		
Μερακλής γεννιέσαι κοπανιστη ζητας			
<b>ΠΑΠΡΙΚΑ ΚΑΦΕΝΕΙΟΥ</b>	3,50€		
Μεζές του φτωχού, νοστιμιά βασιλική			
<b>ΦΡΕΣΚΟ ΘΡΑΨΑΛΟ ΤΗΓΑΝΗΤΟ</b>	5,00€		
Με αγιολί λεμόνι			
<b>ΒΟΥΤΥΡΟΨΑΡΟ</b>	5,00€		
Εκλεκτός μερακλίδικος μεζές			
<b>ΜΟΣΧΟΧΤΑΠΟΔΟ ΜΕ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΠΑΡΗ</b>	4,50€		
Δρόμος του αποσταγματος βορείου Αιγαίου Αναμνήσεις Αυγούστου			
<b>ΠΗΧΤΗ ΧΟΙΡΙΝΗ</b>	3,50€		
Νόστιμος ζωμός, δεμένος σωστά, με λεμόνι που τον ξυπνάει. Καθαρή γεύση, χειμωνιάτικος μεζές — πάει καρφί με τσίπουρο.			
<b>ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ</b>	5,00€		
Με παραδοσιακή σκορδαλιά			
<b>ΤΟΥΡΣΙ ΗΜΕΡΑΣ</b>	4,00€		
Ρωτήστε μας			



**ΚΑΒΟΥΡΜΑΣ ΜΕ ΘΡΑΚΙΩΤΙΚΗ  
ΛΑΧΑΝΙΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΛΙΓΚΑΤΟ**

4,50€

Ζεστός και μυρωδάτος,  
δεμένος με άρωμα Σουφλίου

**ΧΟΙΡΙΝΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ  
ΠΡΑΣΣΑΤΟ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ**

5,00€

Γεννήθηκε για να γλιστράει  
στην πάπρικα

**ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ ΣΟΥΤΖΟΥΚΙ**

4,50€

Τυριά που λιώνουν  
σουτζούκι που χορεύει

**ΤΗΓΑΝΙΑ ΧΟΙΡΙΝΗ**

4,50€

Με λεμόνι, ριγανη και πάστα  
κρεμμυδιού

**ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΣΜΥΡΝΕΙΚΑ**

5,00€

Και φταις και δεν φταις Σμυρνιά μου

**ΚΕΜΠΑΠ ΠΡΟΒΕΙΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ  
ΑΪΒΑΡ**

5,00€

Το κεμπάπ και τα μυστικά του

## σαλάτες

**ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙ**

7,00€

Με γαλοτυρι και dressing  
αμυγδαλού.

**ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΚΑΙ  
ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΨΗΤΑ**

6,00€

Με dressing ταχίνι και  
αμύγδαλο

## τυριά του μπακάλη



**ΑΓΚΩΝΑΡΙ ΜΕ ΜΠΟΥΚΟΒΟ**

4,50€

**ΚΩΜΟΣ ΤΥΡΙ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ ΚΑΙ  
ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ 9 ΜΗΝΕΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ**

4,00€

**ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΟΜΗΡΟΥ  
ΤΡΙΟΛΟΓΙΑ ΝΙΩΤΙΚΟ**

5,00€

**ΚΥΑΝΟ ΜΠΛΕ ΤΥΡΙ**

4,00€

**ΚΡΑΣΟΤΥΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΚΡΗΤΗΣ**

4,00€

**ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΜΕ ΘΡΟΥΜΠΙ**

4,50€

**ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΜΑΡΙ**

4,00€

**ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ**

4,50€

**ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΤΟΣΙΤΣΑ**

5,00€

**ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ ΣΠΗΛΙΑΣ**

5,00€

**ΜΕΤΣΟΒΕΛΑ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΤΟΣΙΤΣΑ**

4,50€

**ΜΑΝΟΥΡΑ ΓΥΛΩΜΕΝΗ ΣΙΦΝΟΥ  
ΚΑΛΟΓΗΡΟΥ**

5,00€

**ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΜΕ ΤΕΣΣΕΡΑ  
ΠΙΠΕΡΙΑ**

4,50€

**ΣΚΟΤΥΡΙ ΙΟΥ**

5,00€

**ΑΕΡΟΜΑΝΟΥΡΟ**

4,50€

**ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΜΕ ΑΓΡΙΟ ΣΚΟΡΔΟ**

4,50€