

# Σαλάτες

<b>Ζύθος</b>	8,50
<i>Άσπρο και κόκκινο λάχανο ψιλοκομμένο, μπέικον, κουκουνάρι, ξινόμηλο, πατάτα, σάλτσα γιαουρτιού με χορσράντις</i>	
<b>Ντοματίνια-Pesto</b>	7,50
<i>Λόλες, iceberg, ροκα, κίτρινη πιπεριά, φλύδες παρμεζάνας, με ντοματίνια μαριναρισμένα με pesto βασιλικού.</i>	
<b>Ρόκα παρμεζάνα</b>	7,50
<i>Με προσούτο, σπιτικά croutons, ζύδι balsamico.</i>	
<b>Σπανακότα</b>	8,50
<i>Ρόκα, σπανάκι, με κοτόπουλο crispy, καπνιστό τυρί, λιαστή ντομάτα, nachos και sweet chilli.</i>	
<b>Αμβροσία</b>	8,50
<i>Ανάμεικτες σαλάτες σε καλαμποκόκουπα με φιλετάκια κοτόπουλου, κύβους ντομάτας, ζύδι balsamico, παρμεζάνα και house dressing.</i>	
<b>Οργασμός</b>	8,50
<i>Βαλεριάνα, iceberg, λολες με σύκα, σταφίδες, φυστίκια και σως μελιού</i>	
<b>Λαχανικά σχάρας</b>	7,90
<i>Με φλύδες παρμεζάνας και ζύδι balsamico.</i>	
<b>Πατζαροσαλάτα</b>	5,00
<i>Με ξινόμηλο και σχινόπρασο</i>	
<b>Πατατοσαλάτα «Καποδίστριας»</b>	5,00
<i>Με σπιτική μαγιονέζα και αγγουράκι τουρσί.</i>	
<b>Και με μπέικον</b>	5,50
<b>Ψωμάκια ατομικά</b>	1,00

# Αλλαντικά-Τυριά

<b>Τυριά</b>	14,00
<i>γραβιέρα Κρήτης, λαδοτύρι Μυτιλήνης, Καπνιστό Μετσοβου, μπλέ τυρί, κασέρι, emmental, φετα Π.Ο.Π.</i>	
<b>Αλλαντικά</b>	14,00
<i>Γερμανικά αλλαντικά με κόκκινη πιπεριά, σαλάμι αέρος, ζαμπον ωμοπλάτη, speck σερβιρεται με κριτσίνια</i>	
<b>Αλλαντικά - Τυριά</b>	14,00

# Πιάτα για αρχή

<b>Σουφλέ σπανάκι</b> σε πήλινο με τυριά στο φούρνο	6,50
<b>Kaskaval</b> Σαγανάκι με κασέρι και πικάντικη salsa di galo, ελιές, ντομάτα, σπιτικά croutons. Σερβιρισμένο στο τηγανάκι του!	7,00
<b>Κοτόπουλο Saté</b> Φιλέτα κοτόπουλου σε καλαμάκια με skin potatoes και sweet chilli.	8,50
<b>Μανιτάρια γεμιστά</b> Στο φούρνο με τυρί και λαχανικά.	7,50
<b>Τυρολουκουμάδες</b> Χειροποίητοι λουκουμάδες τυριών με κασέρι, έμμενταλ και φέτα (6τεμ)	7,50
<b>Ανοιξιιάτικα ρολά</b> Με γέμιση λαχανικών και sweet chilli	6,00
<b>Onion Rings</b> Ροδέλες κρεμμυδιών πανέ με BBQ	5,50
<b>Πατάτες τηγανιτές</b> Με τυρί ή blue cheese sauce ή BBQ. Με κρέμα γάλακτος, μανιτάρια, bacon.	3,50 4,50 6,00
<b>Δερματο...πατάτες</b> Φρέσκες κυδωνάτες πατάτες με τη φλούδα τους και σάλτσα BBQ (10τεμ)	4,50
<b>Ποικιλία για μπουρίτσα</b> τυριά, κομμάτια leberkase, λουκάνικο Γερμανίας spring rolls & κριτσίνια	10,00
<b>Μύδια ατμού</b> Φρέσκα αχνιστά με κρασί	9,00
<b>Μύδια με μπούκοβο</b> Φρέσκα με μπούκοβο, κρασί και φέτα	10,00

# Σπεσιαλιτέ Μπύρας

<b>Κότσι χοιρινό... το κλασικό</b>	19,90
<b>....καραμελωμένο</b>	21,00
<i>Σιγοψήνεται στο φούρνο με πατάτες baby και χαρμάνι απο μπύρες. Γερμανική εμπειρία (2 ατόμων) με ξυνολάχανο. Jawohl Herr Kommandant.</i>	
<b>Λουκάνικα Γερμανίας</b>	19,50
<i>Εξι διαφορετικά λουκάνικα με πατατοσαλάτα, ξυνολάχανο κρασιού και μουστάρδα.. Ο πόθος του καγκελάριου...</i>	
<b>Σπαθί Ζύθος Φλαμπέ</b>	14,00
<i>Τρία Γερμανικά λουκάνικα καρφωμένα σε σπαθι φλαμπε, με ξυνολάχανο, πατατοσαλάτα και πίκλες ...Φωτιά και λαύρα....</i>	
<b>Η σπάθα του Kaiser</b>	36,00
<i>Τριλογία κρεάτων από μοσχαρίσιο μπούτι , ψαρονέφρι και φιλέτο κοτόπουλο, για 2 άτομα.</i>	
<b>Μπουροποικιλία.... για φαγανούς....</b>	35,00
<i>Τυριά, αλλαντικά, λουκάνικα και ότι έχει όρεξη ο σεφ μας... που είναι και καλλιτέχνης...</i>	
<b>Ρωμαϊκό Όργιο</b>	119,00
<i>Ένα μέτρο ξύλινο πλατώ με κότσι, λουκάνικα, τυριά, αλλαντικά και special σαλάτες. Για παρέα 6 ατόμων και όποιος αντέξει... ....και για όσους δεν χορταίνουν ένα κότσι ακόμη.</i>	
<b>Φοντό τυριών</b>	129,00
<i>Ελβετική εμπειρία από τέσσερα τυριά, Schnap Κερασιού, άσπρο κρασί, σε παραδοσιακό σκεύος, με φρυγανισμένες μπουκιές ψωμιού, Αθήνα - Λωζάνη allez-retour... - για 2 - 4 άτομα</i>	
<b>Raclette cheese</b>	20,00
<i>Δυο κομμάτια βρωμό ... τυρο που ψήνονται και λιώνουν σε ειδικό σκεύος απο την Ελβετία</i>	
<b>Leberkäse</b>	10,00
<i>Γερμανικό αλλαντικό στη σχάρα ξεχωριστής γεύσης με ξυνολάχανο κρασιού και πατατοσαλάτα.. Είναι αλλιώτικο, απλό και καθαρόαιμο.</i>	
<b>Λουκάνικα Γερμανίας μερίδα</b>	6,90
<i>-Καπνιστό &amp; Πικάντικο <b>Debreziner</b> (3 τεμ)</i>	
<i>- Λευκό Μονάχου <b>Schweinbratwurst</b> (2 τεμ)</i>	
<i>- Γερμανικής Φάρμας <b>Bauernbratwurst</b> (2 τεμ)</i>	
<i>- Γεμιστό με τυρί <b>Kaseknacker</b> (2 τεμ)</i>	

# Κρεατικά

## **Συλλογή Κρεάτων**

Χοιρινά μπριζολάκια λαιμού, καπνιστή πανσέτα, κοτόπουλο, κεμπαπ, κορτεζίνα  
- για 2 άτομα 25,00  
και για κάθε επιπλέον άτομο 12,00

## **Schnitzel Hoffman** 15,50

Χοιρινό σνίτσελ σκεπαστό με ντομάτα, bacon, καυαλισμενο τυρι  
και τηγανιτές πατάτες. Α ρε Hoffman τι μας έκανες...

## **Schnitzel Βιέννης** 12,50

Χοιρινό σνίτσελ με ψιλοκομμένη ντομάτα και φρέσκο πουρέ πατάτας.

## **Κορτεζίνα** 8,50

Χοιρινά πλευρά καπνισμένα και πικάντικα μαριναρισμένα  
για πολύ γλείψιμο....

## **Ψαρονέφρι Μετσοβόνη σχάρας** 16,50

Με μανιτάρια πλευρώτους, πολύχρωμες πιπεριές,  
κρεμμύδι και καπνιστό τυρί Μετσοβόνη.

## **Μοσχαρίσια σταβλίσια** 16,90

Σπαλομπριζόλα μόσχου 550 gr με ξυνολάχανο και φρέσκιες τηγανιτές πατάτες ..

## **Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας** 10,90

Με πατάτες τηγανιτές και λαδομουστάρδα  
ή με ψητά λαχανικά .

## **Πικάντικα Μεξικάνικα μπιφτέκια** 10,50

Σε καλαμποκόκουπα ,με κόκκινα φασόλια, καλαμπόκι,  
φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες και sweet chilli. Arriba muchachos

## **Μπιφτέκι σχάρας** 9,50

Από φρεσκοκομμένο μοσχαρίσιο κιμά με φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανιτές,  
nachos και σως γιαουρτιού.

## **Γεμιστό μπιφτέκι** 11,00

Με φέτα, ντομάτα, μπέικον, τηγανιτές πατάτες, γαρνιτούρα σαλατικών.

# ZYTHOS PASTA

Έχουμε τα διαλεγμένα υλικά, την γνώση, την Ιταλική μηχανή και παρασκευάζουμε καθημερινά φρέσκα ζυμαρικά tagliatelle στην κουζίνα μας.

Τα φρέσκα ζυμαρικά περιέχουν αυγά μόνο τον κρόκο τους

<b>Ορφανή</b>	4,50
με κόκκινη σάλτσα απλή αλλά και καυτερή αμα λάχει	
<b>Τσοπάνου</b>	4,90
Μπεεεε με βούτυρο και μυζηθρα μύρισε ο τόπος όλος	
<b>Αγροτική</b>	5,50
Πέννες με λαχανικά, ντοματίνια και λίγη φετούλα μμμ...!!!	
<b>Αλ Πέστο</b>	6,50
Ιταλική και Ελληνική φινετσα με παρμεζάνα και βασιλικό Θεε μου τι εμπνευση είναι αυτή...?!!!	
<b>Karbonara του Αφεντικού</b>	6,90
με κρεμα γάλακτος, μανιτάρια, καπνιστό μπέικον και για το αφεντικό μελάτο κρόκο αυγού	
<b>Ασιανα η εξωτική</b>	7,50
Με φιλετίνια κοτόπουλου, ginger, σογια και μέλι Παρακαλώ να μη μας κλέβετε τη γεύση... Μόνο για ψαγμένους... οι υπόλοιποι βλέπε πιο πάνω	
<b>Θαλασσοταραχή</b>	12,00
Μύδια, γαρίδες, μπασταρδάκια Ευβοϊκού με κόκκινη σάλτσα Τι να λέμε τώρα ένα πιάτο νησιώτικης Ελλάδος. Ζήτω το Αιγαίο Πέλαγος	

# Coffee - Γλυκά

<b>Cheese Cake</b>	5,00
<i>Η αδυναμία μας...</i>	
<b>Σουφλέ σοκολάτας</b>	6,00
<i>Στο φούρνο για 25' και συνοδεύεται με κρέμα γάλακτος.</i>	
<b>Σοκολατόπιτα</b>	6,00
<i>Με παγωτό κρέμα.</i>	
<b>Πανακότα</b>	5,00
<i>Με καραμέλα ή σοκολάτα.</i>	
<b>Φοντύ Σοκολάτας</b>	9,00
<i>Η Ελβετική αμαρτία με φρεσκοψημένα κρουασάν και δροσερά φρούτα ( 2 ατόμων)</i>	
<i>( 4 ατόμων)</i>	19,00
<b>Καρυδοπιτα</b>	4,50
<i>με παγωτο</i>	6,00
<b>Espresso</b>	1,50
<b>Cappuccino</b>	2,00

# Οίνος

## Οινοποιείο Γ. Λαφαζάνη

<i>Αγιωργίτικο</i>	<i>ποτήρι</i>	4,00
<i>Μοσχοφίλερο</i>	<i>ποτήρι</i>	4,00
<i>Cabernet</i>	<i>ποτήρι</i>	4,50
<i>Μοσχάτο Λήμνου</i>	<i>ποτήρι</i>	5,00
<i>Sangria</i>	<i>ποτήρι</i>	4,50

*Ημίγλυκο Λευκό - Κόκκινο* ποτήρι 4,00

# Ποτά & άλλα

<b>ΠΟΤΑ</b>	<i>απλά</i>	6,00
	<i>Special</i>	7,00
<b>ΣΦΗΝΑΚΙΑ</b>	<i>απλά</i>	2,00
	<i>Special</i>	3,00
<b>ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ</b>	250 ml	2,50
<b>GREEN COLA</b>	250 ml	2,50
<i>Λίγες θερμίδες και γλυκαντικό στέβια</i>		
<b>PERRIER</b>	330 ml	4,50
<b>BERGINA</b>	<i>ανθρακούχο νερό</i> 330 ml	3,00
<b>ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ</b>	1 lt	1,50

# Βαρελίσιες

Στο «ΖΥΘΟ», οι βαρελίσιες μύρες σερβίρονται από ψυκτικό θάλαμο, όπως ορίζουν οι Γερμανικές προδιαγραφές. Έτσι η μύρα έχει λιγότερο ανθρακικό, όλο το άρωμά της και πλούσιο αφρό.

<b>η δική μας ΖΥΘΟΣ</b>	0,3 lt	2,50
<i>Ξανθιά lager απο βόνη κριθαριού ελαφριά γεύση ευκολοπιστη και φτιαγμένη ειδικά για τον ΖΥΘΟ 5,0% alc vol</i>	0,5 lt	3,00
<i>Σερβίρεται με διαφορετικό μεζε καθε φορα</i>	1 lt	6,00
	2 lt	11,00
	Μέτρο	17,00
<b>η premium lager WARSTEINER</b>	0,3 lt	3,50
<i>Από το γραφικό χωριό Warstein στη Β. Γερμανία η οικογένεια Cramer φτιάχνει μύρα από το 1837 με νερό από την πηγή Kaiserquelle στην οποία η μύρα οφείλει το χωνευτικό χαρακτήρα της και τη σχετική πικρή γεύση της ... 5 % alc vol</i>	0.5 li	4,50
	1 lt	8,00
	2 lt	16,00
	Μέτρο	22,00
<b>η weisse HACKER PSCHORR</b>	0,3 lt	5,00
<i>Από το Μόναχο, αφιλτραριστη και θολή μια αλανθαστη γεύση φρουτων και κίτρου, παραγεται με τα καλύτερα μόνο συστατικά και εμφιαλώνεται απευθείας απο το κελάρι ζύμωσης. Ζυμώνεται με 2/3 βόνη σίτου και 1/3 βόνη κριθαριού με 5,5% alc vol</i>	0,5 lt	6,00
	1 lt	11,00
	2 lt	21,00
	Μέτρο	30,00
<b>η κόκκινη BEPINA</b>	0,3 lt	4,50
<i>Απο την Κομοτήνη με την εξαιρετικά λεπτή της γεύση συνδυάζει την γλύκα της ήπιας καραμέλας με την πικράδα του καλύτερου λυκίσκου που παραμένει στον ουρανίσκο είναι γλυκόπικρη με γεμάτο σώμα σκούρα μύρα με 4,4 % alc vol</i>	0,5 lt	5,30
	1 lt	10,50
	2 lt	20,00
	Μέτρο	29,90
<b>η σκούρα HB DUNKEL</b>	0,3 lt	4,60
<i>Η καστανοκόκκινη σκούρα μύρα από το Μόναχο με αρώματα βανίλιας και φρούτων, γεμάτο σώμα και ξηρό τελείωμα .... 5,2 % alc vol</i>	0,5 lt	5.80
	1 lt	11,50
	2 lt	22,00
	Μέτρο	31,00
<b>η μοναστηριακή AFFLIGEM</b>	0,3 lt	6,00
<i>Βέλγικη μύρα με την πλούσια ιστορία, την αζεπέραστη, διαχρονική ποιότητα και την ασύλληπτη γεύση. Μια θρυλική μοναστηριακή μύρα που θα συναρπάσει ακόμα και τους πιο απαιτητικούς! Η ειδικά επιλεγμένη μαγιά της, σε συνδυασμό με τη μοναδική διαδικασία ζυθοποίησης «διπλής ζύμωσης», χαρίζουν στην Affligem την ασύγκριτη, δυνατή γεύση και τη «σπιρτάδα» της. 6,8 % alc vol</i>	1 lt	17,00
	2 lt	32,00
	Μέτρο	49,00
<b>η κατάμαυρη GUINNESS</b>	0,25 lt	5,00
<i>Ιρλανδέζικη μύρα Bitter Stout. Η μοναδική αυθεντική μαύρη μύρα που είναι θρεπτική και κάνει καλό στο στομάχι διότι δεν περιέχει ανθρακικό 4% alc vol</i>	0,5 lt	7,00



# Φρουτόμπυρες & αλλες

Μπύρες οι οποίες κατά τη ζύμωσή τους, αρωματίζονται με την προσθήκη ώριμων φρούτων

## **TIMMERMAN'S**

*framboise 4,0% alc vol* 250 ml 6,50

*kriek 4,0% alc vol* 250 ml 6,50

## **FRULI**

*απο το Βέλγιο με γευση φραουλας ,4,1 % alc vol* 330 ml 6,00

## **CLAUSTHALLER LEMON**

*Απο τη Γερμανια χωρις αλκοολ και με λεμονι* 330 ml 5,00

## **AMSTEL RADLER**

*με λεμόνι 2% alc vol* 330 ml 3,50

## **DOUBLE CHOCOLATE**

*Stout μύρα με αρωμα σοκολάτας και κρεμωδη γεύση* 500 ml 8,50

*απο την Μ.Βρετανία με 5,2% alc vol*

**DESPERADOS** 330 ml 6,00

*Με τεκιλα απο τη Γαλλία με 5,2% alc vol*

# ZYTHOS BURGER

Επιχειρούμε με την τεράστια εμπειρία μας στο κρέας να σας σερβίρουμε burger με μπιφτέκι το οποίο παρασκευάζουμε στην κουζίνα μας διαλέγοντας & κόβοντας το κρέας ώστε να σας δώσουμε γεύση ποιότητα και φρεσκάδα. Τα burger σερβίρονται με πατάτες & extra ketchup εκτός από τα κοτόπουλα με φρέσκα λαχανικά

<b>Zyθος beef fillet</b>	6,90
μπιφτέκι από φιλέτο μοσχαρίσιο με διπλό cheddar, καπνιστό bacon, crispy onions, αγγουράκι, iceberg, μουστάρδα και σως Ζύθος	
<b>Cheddar the king</b>	5,50
μπιφτέκι μοσχαρίσιο με διπλό cheddar, ντομάτα, crispy onions, iceberg και σως Ζύθος	
<b>BBQ Texas</b>	5,50
μπιφτέκι μοσχαρίσιο με cheddar, καπνιστό bacon, ντομάτα, iceberg, crispy onion, BBQ και αγγουράκι τουρσί	
<b>Mexican Spicy</b>	5,50
μπιφτέκι μοσχαρίσιο με cheddar, bacon, ντομάτα, crispy onion, hum, iceberg chilli sauce sriracha και αγγουράκι τουρσί	
<b>Wasabi</b>	5,50
ζουμερό μπιφτέκι μοσχαριού με ντομάτα, bacon, crispy onion, ιαπωνικό wasabi sauce Ζυθος	
<b>Cyclops Eye ( 2 persons)</b>	12,00
Τεράστιο μπιφτέκι με bacon, cheddar, crispy onions, αγγουράκι τουρσί, hum, κρεμμυδι και ένα αυγό μάτι πάνω του	
<b>Zyθος chicken spicy</b>	5,50
Crispy φιλέτο κοτόπουλο με ντομάτα, iceberg και sweet chilli sauce και crispy onions	
<b>Chicken fillet</b>	5,50
ζουμερό φιλέτο κοτόπουλο με ντομάτα, iceberg και pecking duck sauce	
<b>Turkey Γαλοπούλας</b>	5,50
ζουμερό μπιφτέκι στηθος γαλοπούλας με ντομάτα, iceberg και sauce spring rolls	
<b>Parmesana beef or chicken</b>	5,50
με ντομάτα, iceberg, καπνιστό bacon, garlic onions, σως Ζύθος και φυλλα παρμεζάνας	
<b>Two in one</b>	5,50
ζουμερό μοσχαρίσιο και χοιρινό μπιφτέκι για τους μπερδεμένους αλλά με άποψη, ντομάτα, cheddar, αγγούρι τουρσί, crispy onion, καπνιστό bacon και σως Ζύθος	