

ΣΙΓΗ ΙΧΘΥΟΣ...

- 6,00 Γαριδάκι τηγανιτό (ψαρεύεται δίπλα από την Σύμη)
- 6,00 Γαύρος, Μαρίδα
- 6,00 Σαρδέλα ανοιχτή (σε προτάσεις...)
- 8,50 Κουτσομούρα (μπορτωροδοκόκκινη και τραγανή)
- 7,50 Μπακαλιαράκια για μωρά
- 26,00 Σαργός, Φαγκρί (το κιλό)
- 4,50 Γαύρος μαρινάτος (δικιάς μας παρασκευής)
- 5,00 Τσιροσαλάτα (δικιάς μας παρασκευής)
- 6,50 Καλαμαράκια
- 7,80 Θράψαλο στη σχάρα
- 6,50 Γόνος καλαμαριών
- 7,00 Γαρίδες Οινοθήη (σβησμένες με ούζο και σκόρδο) ή **Σαγανάκι**
- 7,00 Μύδια αχνιστά ή σαγανάκι
- 8,00 Χταπόδι στη σχάρα
- 8,00 Χταπόδι μεθυσμένο (ήπια κρασάκι με ντομάτα κι ελιές)
- 7,50 Μπακαλιάρος σκορδαλιά
- 26,00 Καραβίδες σχάρας (το κιλό)
- 22,00 Γαρίδες No. 0 (το κιλό) τηγανητές ή βραστές
-
-
-

ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΣΑΣ

- 2,00 Νερό εμφιαλωμένο
2,00 Αναψυκτικά
2,50 Αύρα ανθρακούχο - Perrier
3,00 Amstel, Kaiser, Fix, Mythos, Heineken (500 ml)
8,00 Fischer 650 ml
4,00 Paulaner 500 ml

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ 200 ml

- 6,00 Πλωμάρι, Μίνι, 12, Δίμηνο, Τσάνταλη, Απαλαρίνα
7,00 Βαρβαγιάνη, Σμυρνιό, Γιαννάτση, Ματαρέλλη, Σαμαρά
9,50 Πιτσιλαδής, Βαρβαγιάνη Εύζωνας
6,50 Τσίπουρο 200 ml Τσιλιλή, 10ράκι, Αποστολάκη
4,00 Τσίπουρο χύμα (200 ml)
4,00 Ρακόμελο (200 ml)
4,00 Ούζο χύμα (200ml)

ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΤΗΤΗΡΙ

- 4,00 Κρασί βαρελίσιο (λευκό, ροζέ, κόκκινο) 500 ml
4,50 Ημίγλυκο 500 ml

ΕΤΙΚΕΤΕΣ

- 14,00 Μοσχοφύλερο Μπουτάρη λευκό
..... Οινοθήκη Μοσχοφύλερο λευκό, Ροδίτης ροζέ
..... Οινοθήκη κόκκινο
.....
.....

Γυρίστε σελίδα για να σας γλυκάνουμε ->

ΩΡΑ ΝΑ ΜΠΟΥΜΕ ΣΤΟ ΨΗΤΟ

- 7,00 Κεμπάπ με πίτα, πατάτες και τζατζίκι
- 5,00 Λουκάνικο χωριάτικο (το χωριό δεν ξέρουμε!!!)
- 6,50 Μπιφτέκι με φρέσκο μοσχαρίσιο κρέας
- 7,00 Κοτόπουλο στήθος σχάρας με ρύζι και σαλατούλα
- 6,50 Μπριζολάκια χοιρινά
- 7,50 Μπριζολάκια χοιρινά με barbeque sauce
- 11,50 Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος
- 16,00 Μοσχαρίσια σταβλίσια (για δυνατούς παίκτες)
- 16,00 Παϊδάκια κοτόπουλο (το κιλό)
- 26,00 Παϊδάκια αρνίσια γάλακτος (το κιλό)
- 14,50 Mix Grill για 2 άτομα (μπιφτεκάκια, κοτόπουλο, λουκάνικα, πειναστές τηγανιτές πατάτες, πίτα)
- 29,00 Mix Grill για πεινασμένους (μπιφτεκάκια, κεμπάπ, κοτόπουλο παϊδάκια, αρνίσια παϊδάκια, λουκάνικο, πειναστές τηγανιτές πατάτες, πίτα)
-
-

ΓΙΑ PASTA ΜΑΖΙ...

- 8,50 Σπαγγέτι του ψαρά (γαρίδες, μύδια, καλαμαράκια, φρ. ντομάτα)
- 22,00 Γαριδομακαρονάδα για 2 άτομα
- 25,00 Καραβιδομακαρονάδα για 2 άτομα
- 29,00 Αστακομακαρονάδα για 2 άτομα (απίστευτη όρεξη και η τιμή της)
- 7,50 Πουλέ (μακαρόνια με κοτόπουλο, μανιτάρια, πιπεριές, κρ. μαζαριτσής)
- 5,00 Μακαρόνια του Ρουβά (με κρεμμύδι)

ΜΕΖΕΚΛΙΚΙΑ ΚΑΙ ΠΟΛΛΑ ΑΛΛΑ

- 5,50 Πλευρώτους στη σχάρα με βινεγκρέτ βοτάνων (άλλα κόλπα)
- 5,50 Μελιτζανομπουρεκάκια με τυρί
- 5,50 Κολοκυθοκεφτέδες με το γιαουρτάκι στο πλάϊ
- 5,50 Κολοκυθοτυρόπιτα με **χειροποίητο** φύλλο
- 6,00 Αγκιναρόπιτα με **χειροποίητο** φύλλο
- 5,50 Χειροποίητα ντολμαδάκια **γιαλαντζί** με φρέσκο αμπελόφυλλο
- 5,50 Κεφτεδάκια τηγανιτά της κυρά Τούλας
- 5,50 Σπετζοφάι με λουκάνικο χωριάτικο (κανονικό ή Βεζούβιος)
- 6,00 Μπεκρή μεζέ
- 5,00 Τυροπιτάκια με χωριάτικο φύλλο
- 5,00 Φέτα φακελωμένη σε χωριάτικο φύλλο με μέλι
- 4,50 Τυρί σαγανάκι
- 5,00 Χαλούμι ψητό με πάστα ελιάς (και για καλαμαράδες !!!)
- 3,00 **Φρέσκιες** πατάτες τηγανιτές με τη σέσουλα
- 3,50 Πατάτες με σως ΟΙΝΟΘΟΗ ή σως ντομάτας
- 5,50 Διαβολάκια (φιλετάκια κοτόπουλο με μπέικον και σως)
- 5,50 Φλογέρες του βοσκού με χωριάτικο φύλλο, παστοурμά και τυριά
- 5,50 Μανιταροπιτάκια σε χωριάτικο φύλλο με ζαμπόν και τυρί

Με παράδοση 3 γενεών στο καλό ωανητό

ΑΓΑΠΗ ΜΟΥ ΤΑ ΚΑΝΑΜΕ ΣΑΛΑΤΑ

- 6,50 Χωριάτικη η κλασική (και για πρωτευουσιάνους)
- 3,00 Μαρουλοσαλάτα ή λάχανο καρότο
- 4,00 Τρικολόρε (μαρούλι, λάχανο, καρότο, άνιθο, φρ. κρεμμυδάκι)
- 4,50 Χόρτα ή παντζάρια πάντα φρέσκα
- 5,50 Παντζαροσαλάτα με γιαούρτι, καρύδια και μήλο
- 3,50 Πατατοσαλάτα ή ταραμοσαλάτα
- 2,50 Φασόλια μαυρομάτικα
- 6,00 Ρόκα - (παρμεζάνα λιαστή ντομάτα, κρουτόν, μπαλσάμικο)
- 3,00 Τζατζίκι ή Σκορδαλιά
- 4,00 Τυροκαυτερή
- 7,50 Οινοθήη - με λίγο απ' όλα
- 6,00 Θα σας φύγει ο ΝΤΑΚΟΣ με ντομάτα φέτα και ελιές)
- 5,00 Σταμναγκάθι

ΚΑΤΙ ΝΑ ΤΣΙΜΠΗΣΟΥΜΕ

- 2,50 Φέτα (η μόνη δικαιωματικά με ονομασία προέλευσης)
- 4,50 Γραβιέρα (από το χωριό του Θανάση)
- 4,50 Ροκφόρ (Μπλε τυρί)

Το ελαιόλαδο και το κρασί ΟΙΝΟΘΟΗ είναι από την ορεινή Αιγιάλεια του παραγωγού Σπύρου Σπυρόπουλου (δίνουμε και για το σπίτι σας). Τα κουνέλια, τα κοκόρια, τα αυγά, οι κολοκύθες, τα λεμόνια και τα γλυκά κουταλιού είναι από τα Βαλιμίτικα Αιγίου.

Μαγειρευτά και λαχταριστά Παραδοσιακές συνταγές με ονομασία προέλευσης

- 6,00 Φλογέρες Συμιακές (με γαριδάκι & τυρί Φιλαδέλφεια)
- 6,80 Γκιούμπασι στη λαδόκολλα με χοιρινό και μοσχάρι
- 7,50 Κουνέλι Αιγιώτικο λαδορίγανη (να γλύφεις τα δάκτυλά σου)
- 6,00 Γαρδουμπάκι Ρουμελιώτικο. Τι να πούμε γι αυτό; Έχουμε βραβευτεί.
- 8,00 Όταν η Μελιτζάνα τύλιξε το Μοσχαράκι με σάλτσα φρ. ντομάτας &
- 6,50 Ντολμάδες με κιμά τυλιγμένοι σε φρέσκο τρυφερό αμπελόφυλλο
- 5,50 Απάκι Κρητικό
- 5,50 Σύγλινο Μάνης
- 8,50 Γαμοπίλαφο (βερο Κρητικό με στάκα)
- 7,00 Κοτόπουλο στο πήλινο με μανιτάρια, τυριά και κρέμα γάλακτος
- 9,00 Κόκορας Μωραϊτικός αγκαζέ με μακαρόνια ή ρύζι ή πατάτες
- 10,50 Κότσι χοιρινό (λουκουμάκι) με τις πατατούλες του
- 8,50 Μοσχορίσια ουρά λαγωπή (όνειρο)
- 6,00 Πατσάς της κυρά Τούλας

-Συνταγές με πολύ αγάπη από την γιαγιά Τούλα™-