

ΤΟ
ΚΑΦΕΝΕΙΟ
1987

Σαλάτες

	μερίδα / 1/2 μερίδα
Μαρούλι ψιλοκομμένο με μυρωδικά και τσακιστές ελιές	7/4
Καρότο με κόλιανδρο και αμύγδαλο	7/4
Χόρτα εποχής	8
Αχνιστά λαχανικά	7
Χωριάτικη με φέτα Μυτιλήνης	14/7
Πλιγουροσαλάτα	7
Ντάκος χαρουπιού,τριμμένη ντομάτα,χαλομυζήθρα	14
Ντομάτα ροδέλα,φρέσκια ρίγανη, κρίταμος	11

Τυριά

Φέτα Μυτιλήνης	6
Γραβιέρα Πάρου	8
Γραβιέρα Μυτιλήνης	9
Κρασότυρος Πάρου	9

Ορεκτικά

Γιαούρτι, ελαιόλαδο, αμύγδαλο	5
Χτυπητή με πιπεριά Φλωρίνης	9
Γαρίδα γάμπαρι στο ελαιόλαδο	16
Πίτα ημέρας	7
Φάβα παντρεμένη με καπαρόφυλλα	7
Αγγινάρες ψητές με Ελληνική παρμεζάνα	15
Λουκάνικο μοσχαρίσιο Ηλείας	11
Παντζάρια στα κάρβουνα	8
Μανιτάρια σιφάδο	11

Ψωμί

Καρβελάκι Σικάλεως/τιμή κατά άτομο	2
Λαδόπιτα Ρόδου	3,5
Πράσινες ελιές Άμφισσας με ελαιόλαδο και ρίγανη	2,5

Τηγάνι

Πατάτες τηγανιτές ροδέλα	5
Μοσχαρίσια κεφτεδάκια	10
Σνίτσελ χοιρινό	13
Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής πανέ	14
Κολοκυθοκεφτέδες	10
Γραβιέρα Κρήτης σαγανάκι	13

Μαγειρευτά

Κοτόσουπα	8
Σούπα μοσχάρι	16
Μοσχάρι μανέστρα	18
Κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής στο φούρνο με πατάτες	14
Λαχανοντολμάδες	14
Σουτζουκάκια Σμυρνέικα με πατάτες τηγανιτές	14
Νουά γάλακτος, σάλτσα gravy, πατάτα πιρουνάτη	22
Όσπρια φούρνου	7
Λαχανόριζο με κάρυ	9
Γιουβαρλάκια	9
Κόκορας με χωριάτικες χυλοπίτες	17
Αριάκι τσιγαριαστό με Σφακιανό χυλοπιτάκι	18
Μακαρόνια με κιμά	13
Χοιρινό πραβοδέλινο	13
Σουπιές με ψιλικά	19

Ψητά

Συκώτι μοσχαρίσιο	13,5
Κοτόπουλο ελευθερας	13
Μπιφτεκάκια κοτόπουλο	11
Χοιρινή μπριζόλα μαριναρισμένη σε γλυκιά πάπρικα	20
Μπιφτεκάκια μοσχάρι	13
Λαβράκι πετάλι	19
Γαρίδες	18
Σπαλομπριζόλα black angus (+/-500γρ)με καπνιστό βούτυρο	38
Φιλέτο μόσχου με σάλτσα gravy	36

Συνοδευτικά

Ρύζι μπασμάτι με άνηθο	3,5
Πατάτα πιρουνάτη	4
Μαύρο ρύζι	4
Χόρτα εποχής	3,5
Χυλοπιτάκι βουτύρου	4
Πατάτα τηγανητή	3

Γλυκά

Μωσαϊκό	7,5
Γιαούρτι με κυρήθρα μέλι	7
Μπακλαβάς	8,5

Salads

	serving / 1/2 serving
Finely chopped lettuce with fresh herbs and crushed olives	7/4
Carrot salad with coriander and almonds	7/4
Seasonal wild greens	8
Steamed vegetables	7
Greek salad with feta cheese from Lesvos	14/7
Bulgur wheat salad	7
Carob dakos with grated tomato and galomyzithra cheese	14
Sliced tomatoes with fresh oregano and sea fennel	11

Cheese

Feta cheese from Lesvos	6
Graviera cheese from Paros	8
Graviera cheese from Lesvos	9
Wine-Aged cheese from Paros	9

Starters

Greek yogurt with olive oil and almonds	5
Spicy feta dip with florina peppers	9
Wild-caught shrimp in olive oil	16
Pie of the day	7
Fava bean puree with caper leaves	7
Grilled artichokes with greek parmesan-style cheese	15
Beef sausage from ilia	11
Charcoal-grilled beetroots	8
Mushroom stifado	11

Bread

Rye bread loaf / per person	2
Traditional olive oil flatbread from Rhodes	3,5
Green olives from Amfissa with olive oil and oregano	2,5

From the frying pan

Round-cut fried potatoes	5
Beef meatballs	10
Pork schnitzel	13
Breaded free-range chicken	14
Zucchini fritters	10
Fried cretan graviera cheese (saganaki)	13

Caggerole

Chicken soup	8
Beef soup	16
Slow-cooked beef with orzo pasta	18
Oven-roasted free-range chicken with potatoes	14
Stuffed cabbage rolls	14
Smyrna-style meatballs with fried potatoes	14
Milk-fed veal with gravy sauce and rustic mashed potatoes	22
Oven-baked legumes	7
Cabbage and rice with curry	9
Greek meatball soup (youvarlakia)	9
Slow-cooked rooster with traditional greek egg pasta	17
Cretan-style slow-cooked lamb with traditional sfakian pasta	18
Spaghetti with minced beef sauce	13
Pork with leeks and celery	13
Cuttlefish with wild greens and fresh herbs	19

Grilled

Beef liver	13,5
Free-range chicken	13
Chicken patties	11
Pork chop marinated in sweet paprika	20
Beef patties	13
Sea bass fillet ("petali")	19
Prawnss	18
Rib-eye Black Angus (+/-500GR) steak with smoked butter	38
Beef fillet with gravy sauce	36

Sides

Basmati rice with dill	3.5
Fork-mashed potatoes	4
Black rice	4
Seasonal greens	3.5
Buttered hilopites (small pasta)	4
Fried potatoes	3

Deggerts

Chocolate mosaic cake	7,5
Greek yogurt with honeycomb	7
Baklava	8,5

Please inform us of any allergies. In our recipes we use extra virgin olive oil and premium-quality sunflower oil for frying.
The consumer is not obliged to pay if they do not receive the legal receipt (Receipt – Invoice). Prices are in euros and include all legal charges.
Market Supervisor: Thomas Grubac

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες.
Στις συνταγές μας χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και πρώτης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγάνισμα.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (Απόδειξη - Τιμολόγιο)
Οι τιμές είνα σε ευρώ και συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Τόμας Γκρούμπατς