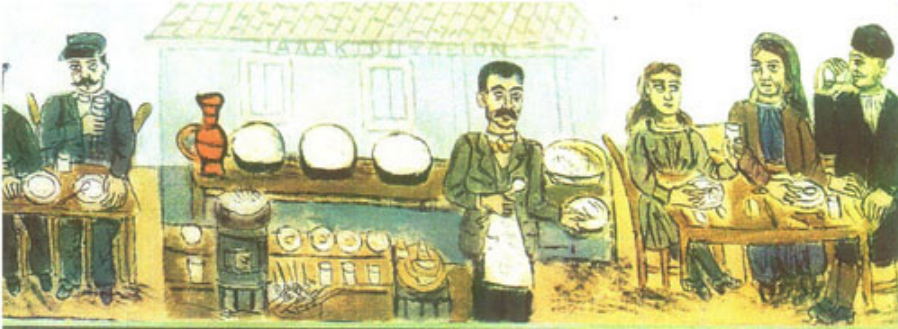


ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ



ΟΥΖΕΡΙ ΤΟ ΓΕΝΤΙ





ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ

Σπέσιαλ Γεντί (μοσχαρακι με μελιτζάνα και τυρι φέτα και ντομάτα στο πλινο)	7,5
Κότσι χοιρινό, μαριναρισμένο με μπύρα και ψημένο στο φούρνο	6,8
Τρυφερό αρνάκι τσιγαριστό με τα μυρωδικά του	-
Σπετσοφάι (λουκάνικο χωριάτικο με έγχρωμες πιπεριές και τυρι γκούντα)	6,5
Βουβάλι Κερκίνης κοκκινιστό με ρύζι πιλάφι	9,9
Σταμνάτο αγριογούρουνο Ολύμπου με φρούτα του δάσους	13,5
Κόκκορα κρασάτο με χυλοπίτες	-
Μυδοπίλαφο της Κατερίνας	6,5
Γαρίδες Θερμαϊκού στο κοχύλι αλα Γκρεκ	-
Σουπιές κρασάτες με κρεμμύδια ή σπανάκι	7,5

ΠΑΙΔΙΚΟ ΠΙΑΤΟ

Κεφτεδάκια της γιαγιάς με πατάτες τηγανητές	5,3
Κοτόπουλο σνίτσελ με πατάτες τηγανητές ή ρύζι	5,3
Μπικρέκι σχάρας με πατάτες τηγανητές ή ρύζι	5,3

ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΤΟΥ ΦΟΙΤΗΤΗ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΤΡΑΤΕΥΜΕΝΟΥ

MENΟΥ No. 1	10	MENΟΥ No. 2	10
Επιλογή από αλοική (σαλάτα)		Κολοκυθάκια τηγανητά με σκορδαλιά	
Σουτζουκάκια στην σχάρα ή Κοτόπουλο		Τηγανιτό γαύρο ή σαρδέλα ψητή	
Σαλάτα εποχής		Σαλάτα εποχής	
¼ του λίτρου κρασί		¼ του λίτρου κρασί	
1 αναψυκτικό		1 αναψυκτικό	
Ψωμί		Ψωμί	

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Αλιβιέ ρώσικη σαλάτα της Ρήμας <i>με λαχανικά και σπιτική μαγιονέζα</i>	3,8
Γλώσσα μόσχου βραστή με λαδοθήμονο	7,8
Ελιές μαύρες Καθαμών <i>ή Κρότης κορωνέικες</i>	2,5
Ελιές πράσινες Χαλκιδικής	2,5
Καυτερή έως Φθιογερή...	1
Κρητικός ντάκος <i>με φέτα, ντομάτα, κάρφη, κρεμμύδι, ρίγανη, ελαιόλαδο</i>	3,5
Λάχανο τουροί σπιτικό <i>ή μελιτζανάκι τουροί ή πικλες</i>	2
Μελιτζάνα ψητή <i>με ελαιόλαδο, σκόρδο, μαιντανό και λεμόνι</i>	2,5
Πατατοσαλάτα <i>με κρεμμύδι και μαιντανό</i>	2,5
Σκορδαλιές του μπάμπια-Γιάννη	2,5
Ταραμοσαλάτα	3,3
Τζατζίκι παραδοσιακό <i>με σκόρδο και άνηθο</i>	3,3
Τονοσαλάτα <i>με μαρούλι, τόνο, κρεμμύδι, λεμόνι και σπιτική μαγιονέζα</i>	4,5
Φάβα Σαντορίνης <i>με κρεμμυδάκι και κάρφη</i>	3,5
Φρέσκιες πιπεριές Φθωρίνης	2,5
Χτυπητή τυροσαλάτα <i>με καυτερή πιπεριά</i>	3,3
Ποικιλία κρύων ορεκτικών (8 είδη κατ' άτομο)	6,5



ΛΙΠΑΣΤΑ

Αντσούγιες Β/Α Αιγαίου πελάγους	3,5
Γαύρος μαρινάτος αλά "Γεντί"	3,5
Λακέρδα γλυκιά ποητική	6,8
Σκουμπρί καπνιστό στη σχάρα	4,8
Σολωμός καπνιστός	-
Τσιροσαλάτα σε λαδόξιδο	4,8
Χέφι καπνιστό <i>με κρεμμύδι και κάρφη</i>	8

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Αμπελοντοημάδες χειροποίητοι (νιστίσιμοι)	4,4
Κοθοκυθάρια τηγανιτά με ακορδαλιά ή ψητά λαχανικά	2,5
Κοθοκυθοανθοί γεμιστοί με ανθότυρο (φρέσκοι και κατ.)	5
Κροκέτες ή μπιφτέκι λαχανικών για οικολόγους (κατ.)	3,5
Λαχανοντοημάδες με σπιτική φροντίδα της κυρα-Σοφίας	5,5
Μανιταροκεφτέδες	4
Μελιτζανοκροκέτες	4
Μπουγιουρντί στο σαγανάκι (...όχι της εφορείας)	4,4
Παστουρμά-μπουρέκ για μυρωδάτους (φάρσα τυριών και λιαστή ντομάτα)	4,5
Πατάτα γεμιστή με τυρί, ζαμπόν και μπέικον	4
Πατατοκροκέτες (κατ.)	-
Πιπεροκροκέτες για φηγοερούς εραστές (κατ.)	4
Πιπεριά γεμιστή "Γεντί" με ζαμπόν και τυρί γκούντα	-
Πιπεριά φλωρίνης φρέσκια γεμιστή με τυροκαυτερή	4,4
Τυρομπουκιές με τέσσερα τυριά	4
Φασόλια φούρνου Πρεσπών	4,5
Φρέσκα μανιτάρια με τυριά γκραντινέ	4
Ποικιλία ζεστών ορεκτικών (με 6 είδη κατ'άτομο)	6,5

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Ατζέμ πιλάφ ασπρόμαυρο ή με σικωτάκια πουλιών	-
Πατάτες τηγανιτές Άνω Βροντούς	2
Πατάτες φούρνου λαδερές, ημεμονάτες	2,7
Πατάτες ψητές στο φούρνο με σως γιαουρτιού	3
Φρέσκα μανιτάρια αλά κρεμ	5,4
Φρέσκα μανιτάρια πηευρώτους στη σάρα	3,5



ΦΡΕΣΚΑ ΜΙΚΡΑ ΎΑΡΙΑ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Αθερίνα ψιλή στο τηγάνι	5,5
Γαλιέος φιλέτο με σκορδαλιά <i>(φρέσκος και κατ.)</i>	7,8
Γάμπαρη τηγανιτή ή βραστή	-
Γαύρος τηγανιτός ή αχνιστός	4,5
Καθαμάρι γεμιστό <i>(κατ.)</i>	8
Καθαμάρι τηγανιτό ή ψητό <i>(κατ.)</i>	6,8
Μαριδάκι ψιλό	4,8
Μπακαλιάρος με σκορδαλιά <i>(κατ.)</i>	6,8
Μύδια σαγανάκι ή αχνιστά	6
Μύδια τηγανιτά με κourκούτι	7
Ουρίτσες σαγανάκι	12
Σαρδέλλα αρραβωνιασμένη στη σχάρα	5,5
Σκουμπριά ή κοιλιοί στη σχάρα	5,5
Χταποδάκι στη σχάρα <i>(κατ.)</i>	7,5



ΦΡΕΣΚΑ ΜΕΓΑΛΑ ΎΑΡΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

(ΤΗΣ ΩΡΑΣ ΜΕ ΤΟ ΚΙΛΟ)

Αστακομακαρονάδα σπέσιαλ <i>(ζωντανός αστακός κατόπιν παραγγελίας)</i>	50
Γαρίδες - Καραβίδες <i>(φρέσκες και κατ.)</i>	40
Γλώσσες - Μπακαλιάροι για "μωρά"	30
Κουτσομούρες τηγανιτές	30
Λαυράκια-γοφάρια πελαγίσια	30
Λιθρίνια του βυθού και Φαγκριά της Ξέρας	35
Μαγιάτικο ή Ξιφίας φέτα	44
Μπαρμπούνια της πέτρας	40
Όστρακα (κυδώνια-γυαλιτσρές-στρείδια)	35
Σαρκοί-μουρμούρες	44
Συναγρίδα βασιήισσα	50
Τσιπούρες αθιανάρες	44
Φρέσκο καθαμάρι στη σχάρα ή στο τηγάνι	38

Σημείωση: Βέλητε να εντυπωσιάσετε τους καλεσμένους σας. Παραγγείλτε σε μας το ψάδι της αρεσκείας σας από πριν να σας το φτιάξουμε ψαρόσουπα ή στη σχάρα



ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Απάκι από τον Ψηλορείτη τσι Κρήτης	8
Κεφτεδάκια της Μάρθας	6
Κοκορέτσι	-
Κοτόπουλο αλα-κρέμ με φρέσκα μανιτάρια και κρέμα γάλακτος	7,5
Κοτόπουλο φιλέτο οριεντάλη (προαιρετικά με κάρυ)	5,8
Κοψίδια χοιρινά τηγανιτά, ριγανάτα	5,5
Λουκάνικο Καισαρίας πικάντικο	6,8
Λουκάνικο χωριάτικο	5,3
Μοσχαρίσια γάλακτος 200γρ. περίπου	10,5
Μπιφτέκι γεμιστό με τυρί γκούντα 250γρ. περίπου	7,5
Παιδάκια αρνίσια	26
Παντσέτα χοιρινή	5,3
Σις κεμπάπ πικάντικο από κιμά μόσχαου και αρνιού	-
Σνίτσεη αλά κρεμ	7,5
Σνίτσεη κοτόπουλο ή χοιρινό	6,8
Σουβηλάκια χοιρινά με πίτα 2τεμ. 250γρ. περίπου	5
Σουτζουκάκι του μαστορα 4τεμ. 200γρ. περίπου	5,5
Φιλέτο μόσχαου αλά κρεμ με φρέσκα μανιτάρια (φρέσκο και κατ.)	-
Ψαρονέφρι αλά κρεμ (φρέσκο και κατ.)	10
Ψαρονέφρι γεμιστό με τυρί (φρέσκο και κατ.)	9





ΣΑΛΑΤΕΣ ΤΟΥ ΜΠΑΧΤΣΕ

Αγγουροντομάτα	3
Κοκκινογούλια	3
Λαχανίδα	2,5
Μπρόκολο ή κουνουπίδι	3
Ποητική (λάχανο, καρότο, σέλινο, πιπεριές πράσινες και κόκκινες, ελαιόλαδο, ξίδι)	3
Ραπανάκια για την όρεξη	2
Ρόκα "7" (ρόκα, μαρούλι, ριζαστή ντομάτα, φλωρίνης, ραπανάκια, παρμεζάνα, παξιμάδια Κρήτης, ελιές πράσινες, ελαιόλαδο και ξίδι μπαλσάμικο)	6,8
Ρόκα ή γήιστριδά	3
Σαλάτα σπέσιαλ οικολογική του "ΓΕΝΤΙ" <i>περιέχει όλες τις νωπές και βραστές εποχές</i>	-
Σγουρή	2,8
Χόρτα του βουνού (ζαζαά, ραδίκια ή βηήτα)	3,5
Χωριάτικη (αγγούρι, ντομάτα, φέτα τυρί, μαρούλι, κρεμμύδι, φλωρίνης, ελιές, ραπανάκια, ελαιόλαδο και ρίγανη)	6,5
.....
.....

Οι σαλάτες όλες είναι δικής μας παραγωγής και για την παρασκευή τους χρησιμοποιούμε φρέσκα λαχανικά και παρθένο ελαιόλαδο.

Όλα τα τηγαντά τηγανίζονται με ηλιέλαιο.

όπου (κατ.)= Κατεψυγμένο

ΤΥΡΙΑ ΤΗΣ ΣΤΑΝΗΣ

Καπνιστό Μετσόβου στη σάρα	4,5
Κατίκι Δομοκού	-
Κεφαλογραβιέρα Κρήτης	4
Κεφαλοτύρι σαγανάκι	3,5
Μελίχλωρο Λήμνου ψητό	4,5
Μανούρι Λάρισας	3,8
Μπάτσος Ημαθίας σαγανάκι ή σάρας	3,8
Φέτα του Μήτρου με λαδορίγανη	2,5
Φέτα ψητή με καυτερή και ντομάτα	3
Χαλούμι Κύπρου στη σάρα	4,3
Πηλατώ τυριών (100γρ. τουλάχιστον κατ'άτομο)	5,5

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Αραπίνα (μπισκότο-σοκοή.-σαντιγί)	2,5
Γιαούρτι με μέλι ή με φρούτα και καρύδια	3
Κρέμα καραμελέ	2
Κυδώνι ψητό με σαντιγύ	2
Παγωτό (2 μπάρες)	3
Πανακόττα με σιρόπι σοκολάτας	2
Σιροπιαστά <i>τουλουμπάκια, κουρκουμπίνα κλπ</i>	2
Φρούτα για 2 άτομα	3
Χαϊβάς σιμιγδαλένιος του μπάρμπα-Γιάννη	2
Χαϊβάς του μπακάλη	2



Ψωμί
Λαγόνα