



CATALOGUE



Εν Θεσσαλονίκη...

Κτίριο Ισμαήλ Πασά Χαν

Κουβαλά την ιστορία μας από το 1924, όντας επίκεντρο της ζωής της πόλης μας, από τότε μέχρι και σήμερα.

Ταβάνια ψηλά που έφτιαχναν άνθρωποι με ορίζοντες.

Το πάτωμα, πλακάκι πλακάκι φτιαγμένο αριστοτεχνικά, το διατηρούμε όπως τότε.

Με υπόγεια, κελάρια και μυστικά περάσματα.

Με την κρυφή στοά στο δεύτερο υπόγειο που οδηγεί στον Άγιο Μηνά, και ελάχιστοι γνωρίζουν.

Στο ίδιο σημείο, ένα πηγάδι, το οποίο έφερνε το νερό του από τα βάθη της γης και το προσέφερε για τις ανάγκες του πρώτου εργοστασίου υαλουργίας της οικογένειας Μπενρουμπή...

Εδώ και δεκάδες χρόνια, σφύζει αδιάπτωτα η ζωή γύρω από το μοναδικό αυτό κτίριο και έτσι συνεχίζει ως τις ημέρες μας.

Ο Νικηφόρος Χούμνος, βυζαντινός αξιωματούχος έλεγε:

«Κανείς άνθρωπος δεν θα μείνει χωρίς πατρίδα, όσο θα υπάρχει η Θεσσαλονίκη.»

Εδώ λοιπόν, στο Μπακάλ, στον νέο πεζόδρομο μπορείτε να νιώσετε τον σφυγμό της πόλης, με την ίδια ζωντάνια που τον απολαμβάνουν οι κάτοικοι και οι επισκέπτες της Θεσσαλονίκης εδώ κι εκατοντάδες χρόνια.

Μαζί σας από το 2013, το εστιατόριό μας, γνωστό στον κόσμο της πόλης ως το μεγαλύτερο και το πιο κεντρικό εστιατόριο της αλυσίδας 'Ελιά Λεμόνι' μετονομάστηκε πλέον σε 'Μπακάλ' και με πιο πλήρες και ποιοτικό μενού, σας περιμένει να μπειτε κι εσείς στον μαγικό κόσμο της φρεσκάδας και της νοστιμιάς της ελληνικής κουζίνας.

Καθώς ορίσαστε, στο Μπακάλ...!



Καθημερινά γήνουμε για εσάς, φρέσκο χειροποίητο γωμί
Every day we bake for you fresh handmade bread

Καλαδάκι άρτου ~ Bread basket
€ 1,00

Πίτα ~ Pita bread
€ 1,00

έξτρα γωμάκι | extra bread

Πίτα ~ Pita bread
€ 0,50

Παράδα ~ Paratha bread
€ 0,70

Λαγανάκι ~ Small Lagana (flatbread)
€ 0,50

There is not a thing that is more positive than bread.

- Fyodor Dostoevsky



σαλάτες | salads

Αγγουροντομάτα ~ Tomato & cucumber salad

€ 4,00

Κρητική Κουκουβάγια ~ Cretan Owl

Κρίθινος Κρητικός ντάκος, τριμμένη ντομάτα,
εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ξηρός Κρητικός ανθότυρος, ρίγανη ξερή

Cretan barley rusk (dakos), grated tomato, extra virgin olive oil,
Cretan anthotiros cheese, oregano

€ 4,20

Νανά ~ Nana

Iceberg, μαρούλι lolo rosso, φρέσκα μανιτάρια, φιλέτα πορτοκαλιού και κόκκινου
γκρέιπφρουτ, λιαστά cranberry, dressing λεμονιού με μέλι και μουστάρδα

Iceberg, lolo rosso lettuce, fresh mushrooms, orange and grapefruit ,
sun dried cranberry and lemon, honey and mustard dressing

€ 5,30

Ρόκα 'n Rolla ~ Roka 'n Rolla

Σγουρή σαλάτα, άγρια ρόκα, ντοματίνια cherry, σκληρό τυρί,
dressing βαλσάμικου με μέλι, φέτες καπνιστού μοσχαριού, κρέμα βαλσάμικου

Wild rocket, cherry tomatoes, hard cheese, honey balsamic,
smoked beef, balsamic cream

€ 5,30

Ποικιλία βραστών λαχανικών (Μόνο τον χειμώνα)

Variety of boiled seasonal vegetables (available during Winter)

€ 4,90

Βαλεριάνα ~ Valerian

Φρέσκα φύλλα βαλεριάνας, ψημένο ροδάκινο, τηγανιτή φέτα, dressing ροδιού

Fresh valerian leaves, baked peach, fried feta cheese, pomegranate dressing

€ 6,30

σαλάτες | *salads*

Μαρούλα ~ Maroula

Iceberg, ντοματίνια cherry, ψητό μπέικον, σκληρό τυρί, κοτόπουλο πανέ, τραγανά κρουτόν, dressing λεμονιού με μέλι και μουστάρδα

Iceberg, cherry tomatoes, bacon, hard cheese, chicken pané, crouton and mustard, honey and lemon sauce

€ 5,50

Ηλιοστάλαχτη ~ Piostalachti

Σγουρή σαλάτα, φρέσκαμανιτάρια, φέτα τριμμένη, κοτόπουλο πανέ, φρέσκο αγγουράκι, dressing βαλσάμικο με μέλι, αυγά ελευθέρας βοσκής, κόκκινη πιπεριά

Lettuce, mushrooms, feta cheese, chicken pané, cucumber, honey balsamic dressing, free range eggs, red bell pepper

€ 5,50

Σαλάτα του Καίσαρα ~ Ceasar's Salad

Φρέσκα φύλλα γαλλικής, σγουρής και romaine σαλάτας, dressing Καίσαρα, κοτόπουλο πανέ, ψητό μπέικον, τραγανά κρουτόν, παρμεζάνα

French lettuce and romaine leafs, with chicken, smoked bacon, flakes of Italian parmesan cheese, Caesar's dressing and fried bread crouton

€ 5,50

Χωριάτικη Μεσογειακή ~ Greek Salad

Φρέσκιες ντομάτες, ντοματίνια cherry, φρέσκο αγγουράκι, φρέσκο και ξερό κρεμμυδάκι, ψητά λαχανικά, αγιορείτικο ψητό ψωμί, φέτα, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ελιές Χαλκιδικής, λευκό βαλσάμικο, χειροποίητο πέστο βασιλικού

Fresh tomatoes, cherry tomatoes, fresh cucumber, green and fresh onions, grilled vegetables, Mount Athos grilled bread, feta cheese, extra virgin olive oil, Chalkidiki olives, basil pesto

€ 5,90

Πολίτικη (Μόνο τον χειμώνα)

Politiki / Cabbage salad (available during Winter)

€ 4,00

αλοιφές | spreads

Τζατζίκι ~ Tzatziki

Γιαούρτι σακούλας, αγγουράκι φρέσκο, άνηθος,
εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ξύδι, σκόρδο Βύσσας Έβρου

Greek yogurt, fresh cucumber, fresh dill, extra virgin olive oil, vinegar, garlic

€ 2,70

Πάπρικα ~ Paprika

Άλειμμα από ψητές κόκκινες πιπεριές Φλωρίνης, μαζί με τυρί φέτα,
ελαιόλαδο και καπνιστή ξερή πάπρικα

Spread of grilled red bell peppers, with feta cheese cream, olive oil
and dry smoked paprika

€ 2,70

Χτυπητή

Chtipiti (spicy cheese spread)

Αγελαδινό τυρί, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, καυτερή πράσινη πιπεριά

Cow's white cheese, extra virgin olive oil, spicy green pepper

€ 2,90

Φάβα Φενέου

Fava from Feneos with kritamos

Φάβα Φενέου, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκο και ξερό κρεμμύδι, κρίταμο τουρσί

Fava beans from Feneos, extra virgin olive oil, dry and green onion, kritamos leaves

€ 2,90

Ρώσικη ~ Rosiki (Olivier salad)

Εξαιρετικής ποιότητας μαγιονέζα με ολόκληρα αυγά, μαυροφάσουλα,
ελληνικό ζαμπόν Δράμας και φρεσκοβρασμένες πατάτες... ..Απλά μοναδική!

Excellent quality mayonnaise with whole eggs, black-eyed peas,
Greek ham from Drama region and freshly boiled potatoes... ..Just delicious!

€ 3,80

Αγιορείτικη παραδοσιακή μελιτζανοσαλάτα

Traditional Athonian eggplant salad

Καπνισμένη μελιτζάνα στην σχάρα, πιπεριές φλωρίνης, σκορδάκι, φρέσκα μυρωδικά
και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Smoked eggplant on the grill, red bell peppers, garlic, fresh herbs, extra virgin olive oil

€ 2,90

τυριά | cheese dishes

Φέτα λαδορίγανη με ελιές καλαμών και κρίταμο *Feta chesse with Kalamata olives and kritamo*

Ελληνική φέτα βουτυράτη, από την Ελασσόνα Θεσσαλίας σερβιρισμένη με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Μεσσηνίας και ξερή ρίγανη Ολύμπου
Greek feta cheese from Elassona with extra virgin olive oil and dried oregano

€ 2,70

Κασεροκροκέτες ~ Cheeseballs

Gouda, Edam, σκληρό τυρί, αυγά, αλεύρι, μυρωδικά
Gouda cheese, Edam cheese, hard yellow cheeses, eggs, herbs, spices, flour

€ 3,60

Φέτα πανέ ~ Crusted Feta cheese

Τηγανιτή φέτα, παναρισμένη με σουσάμι και μέλι - Fried crusted Feta cheese with sesame and honey

€ 3,70

Χαλούμι πανέ στη σχάρα ~ Haloumi cheese on the grill

Χαλούμι παναρισμένο, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, κρέμα βαλσάμικου
Cypriot cheese called "haloumi" on the grill with balsamin cream

€ 3,90

Ρολλάκια μελιτζάνας ~ Eggplant/Aubergine rolls

Ψητές φέτες μελιτζάνας, μους φέτας, μαρμελάδα ντομάτας, πέστο μαϊντανού, καβουρντισμένο φουντούκι
Eggplant rolls, filled with feta mousse cream, tomato marmalade, parsley pesto, grilled hazelnuts

€ 4,50

Παραδοσιακό μπουγιουνρτί Θεσσαλονίκης στον πετρόφουρνο *Bougiourdi in the stone oven (Traditional Thessaloniki appetizer)*

Gouda, φέτα, ντομάτα, καυτερή πιπεριά, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ρίγανη
Melted yellow cheese, feta cheese, tomato, with hot green pepper, extra virgin olive oil, oregano

€ 4,50

Καπνιστό τυρί Μετσόβου στο μαντέμι ~ Grilled Talagani cheese

Καπνιστό τυρί παναρισμένο με φιλέ αμυγδάλου, ψημένο με φρέσκο ελαιόλαδο
Smoked cheese from Metsovo crusted with almond fillet, grilled in fresh olive oil

€ 4,50

Ταλαγάνι σχάρας ~ Grilled Talagani cheese

Ταλαγάνι, πίτα, ντομάτα confi, πέστο μαϊντανού, καβουρδισμένο φουντούκι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Talagani cheese, pita bread, tomato confit, parsley pesto, roasted hazelnuts, extra virgin olive oil

€ 5,90

πατάτες | potatoes

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες ~ Fresh French fries

€ 2,80

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες με κεφαλοτύρι

Fresh French fries with hard cheese

€ 3,30

Πατάτες τρούφα ~ Truffle potatoes

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες, αφυδατωμένα μανιτάρια porcini, λάδι τρούφας και πούδρα παρμεζάνας

Fresh cut French fries with porcini mushrooms, truffle oil and parmezan powder

€ 3,50

Πατάτες παρμεζάνα ~ Parmesan Fries

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες, πιπεριές chilli, φρέσκο θυμάρι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, σκόρδο Βύσσας Έβρου, πούδρα παρμεζάνας

Fresh fried potatoes with chilli, thyme garlic and parmesan powder

€ 3,90



Πατάτες στον πετρόφουρνο ~ Potatoes from the stone oven

Φρέσκια πατάτα, κρέμα γάλακτος, φρέσκα μανιτάρια, μπέικον, σκληρό τυρί

Fresh potatoes with cream, fresh mushrooms, bacon and yellow cheese

€ 4,30

Πατάτες crumble ~ Potato crumble

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες, crumble (θρύμματα) από λουκάνικο

Καραμανλίδικο, φέτα, ξερό θρούμπι, σκορδόλαδο

Fresh fried potatoes with crumble of Karamanlidiko sausage, feta cheese, thyme and garlic oil

€ 4,90

Πατάτες crumble με τηγανιτά αυγά μάτια ελευθέρως βοσκής

Potato crumble with free range eggs

€ 5,50

Μαστιχωτή πατάτα ~ Cheesy cream potato

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες, κρέμα γάλακτος, μοτσαρέλα, σάλτσα ψητού

Fresh fried potatoes, mozzarella, gravy and fresh cream.

€ 6,30

ορεκτικά χωρίς κρέας | meatless starters

Τριλογία από μανιτάρια στη σχάρα Trilogy of grilled mushrooms

Μανιτάρια πλευρώτους, μανιτάρια πόρτο μπέλο, μανιτάρια champignon,
εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκο θυμάρι, σκόρδο

Pleurotus, Portobello and Champignon mushrooms with garlic, thyme
and extra virgin olive oil

€ 5,80

Επτά τα μανιτάρια στο μαντέμι ~ Seven mushrooms in the pan

Ποικιλία επτά μανιταριών, σάλτσα κόκκινου κρασιού, πετιμέζι σύκου
Variety of seven mushrooms in red wine sauce and sweet fig sauce.

€ 6,80

Σουβλάκι του μπαχτσέ ~ Vegetable souvlaki

Πράσινη πιπεριά, κόκκινη πιπεριά, κολοκύθι, μανιτάρια champignon,
κρεμμύδι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Green bell peppers, red bell peppers, zucchini, champignon mushrooms,
onion, extra virgin olive oil

€ 4,50

Καπνιστό σκουμπρί, ριγανάτο ~ Smoked Mackerel

Καπνιστό σκουμπρί, σκορδομαϊντανός, φρέσκα κρεμμυδάκια και φάβα Φενεού
Smoked mackerel fillet, fava spread, garlic with parsley, fresh onion

€ 4,90

Καυτερή πιπεριά ~ Extra spicy pepper

Πράσινη καυτερή πιπεριά, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Extra spicy green pepper, extra virgin olive oil

€ 1,50

Κολοκυδοκεφτέδες στο τηγάνι ~ Fried zucchini balls

Φρεσκοτριμμένο κολοκύθι, φέτα, φρέσκα μυρωδικά

Freshly grated zucchini, feta cheese, fresh herbs and spices

€4,30

• Σερβίζονται με τσαλαβούτι γιαουρτιού • Served with yogurt dip •

ορεκτικά με κρέας | starters with meat

Φρέσκοι κεφτέδες στο τηγάνι
Fresh meatballs in the frying pan
€ 4,90

Κεμπαπάκια Φλώρινας ~ Florina's small kebabs
Κεμπαπάκια αρωματισμένα με σουμάκ. Μια συνταγή από το Πισοδέρι Φλώρινας.
Sumac scented spicy grilled meat balls. An authentic recipe from Florina region.
€ 4,90
• Σερβίζονται με πικάντικο μπούκοβο και ξερό κρεμμύδι •

Φρέσκο χωριάτικο λουκάνικο
Fresh country sausage on the grill
€ 4,50

Λουκάνικο Τζουμαγιάς στη σχάρα
Tzoumagias sausage on the grill
Φρέσκο λουκάνικο Ηράκλειας Σερρών (Τζουμαγιάς)
Fresh Tzoumagias sausage from Serres
€ 5,80

Φρέσκο Καραμανλίδικο λουκάνικο
Fresh Karamanlidiko sausage
€ 4,80

Φρέσκα Καραμανλίδικα λουκάνικα
με αυγά ελευθέρας βοσκής στον πετρόφουρνο
Fresh Karamanlidiko sausages
with ree range eggs in the stone oven
€ 4,90

ορεκτικά με κρέας | starters with meat

Αρμένικο μπουρέκι στον πετρόφουρνο

Armenian bourek in the stone oven

Χειροποίητη ζύμη αργής ωρίμανσης, παστοურμάς, γαΐς τυρί, gouda, γιαούρτι σακούλας, σάλτσα ντομάτας

Hand made aged dough, pastourma, gais cheese, gouda cheese, Greek yogurt, tomato sauce

€ 4,60

Κεσαντίγιας BBQ από τον πετρόφουρνο

BBQ Quesadilla from the stone oven

2 φύλλα tortίγια και ανάμεσα τους καπνιστο χοιρίνο, πιπεριές, καραμελωνένο κρεμμύδι, σάλτσα bbq και τυριά που λιώνουν

Two tortillas filled with smoked pork, red bell peppers, caramelized onions, bbq sauce, melted cheese

€ 4,90

Μανιτάρια Portobello γεμιστά στον πετρόφουρνο

Portobello mushrooms in the stone oven

Μανιτάρια Portobello, κρέμα τυριού, μοτσαρέλα, μπέικον, κρέμα βαλσάμικου

Portobello mushrooms, stuffed with cheese cream, mozzarella, bacon and balsamic cream

€ 6,80

Τηγανιά χοιρινή, λεμονοριγανάτη

Stir fried pork with lemon and oregano

€ 5,30

Κοτοτηγανιά με λευκό κρασί και λεμόνι

Stir fried chicken with white wine and lemon

€ 5,50

Μπουκιές κοτόπουλο με κρέμα γάλακτος, φέτα και θυμάρι

Chicken tenders with cream, feta cheese and thyme

€ 6,30

Ζυμωτά από τον πετρόφουρνο *dough creations from the stone oven*

Της Μαργαρίτας ~ Margerita

Φρέσκια μοτσαρέλα, ντοματίνια και πέστο βασιλικού
Fresh Mozzarella, cherry tomatoes and basil pesto

€ 4,90

Ζυμωτό μεμανιτάρια του δάσους *Baked kneaded dough with forest mushrooms*

Φρέσκια μοτσαρέλα, ποικιλία οχτώ μανιταριών, λευκή σάλτσα,
πεκορίνο Αμφιλοχίας με τρούφα

Fresh mozzarella with eight (8) different mushrooms, white sauce
and Pecorino cheese with truffle

€ 5,90

Ζυμωτό της Πάρμας *Baked kneaded dough Parmanian style*

Φρέσκια μοτσαρέλα, φύλλα ρόκας, προσούτο Πάρμας, ιταλική παρμεζάνα
Fresh mozzarella, rocket salad, Prosciutto di Parma, parmesan cheese

€ 5,50

ριζότο | risotto

Ριζότο μανιταριών ~ Risotto with mushrooms

Ρύζι Καρολίνα, βούτυρο, παρμεζάνα, διάφορα μανιτάρια δάσους
Carolina rice, butter, parmesan cheese, mushrooms mix

€ 7,90

Ριζότο με κοτόπουλο ~ Risotto with chicken

Ρύζι Καρολίνα, βούτυρο, παρμεζάνα, κρέμα τυριού, κοτόπουλο
Carolina rice, butter, parmesan cheese, cream cheese, cooked chicken

€ 7,90

Ψαρικά | pasta

Μπολονέζ classic ~ Classic Bolognese

Μοσχαρίσιος κιμάς, σπαγγέτι, σάλτσα ντομάτας
Ground beef meat, spaghetti, tomato sauce

€ 4,90

• Παιδική μερίδα ~ Children's portion € 3,70 •

Καρμπονάρα ~ Classic Carbonara

Σπαγγέτι, καπνιστά χοιρινά μάγουλα, σκόρδο, ξηρό κρεμμύδι,
κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα, κρόκος αυγού
Spaghetti, smoked pork, garlic, dry onion, cream, parmesan cheese, egg

€ 6,50



Σπαγγέτι Aglio e Olio ~ Spaghetti Aglio e Olio

Σπαγγέτι, σκόρδο, peperoncino, τρίμμα φέτας,
εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
Spaghetti, garlic, peperoncino, crumbled feta cheese,
extra virgin olive oil

€ 7,50

Ταλιατέλες Alfredo ~ Tagliatelle Alfredo

Κρέμα γάλακτος, κοτόπουλο, σκόρδο, μαϊντανός, παρμεζάνα
With chicken, cream, garlic, parsley and parmesan

€ 7,50

τα κρέατα μας | meat main courses

Φρέσκα σουτζουκάκια σχάρας Soutzoukakia on the grill

€ 4,90

• Σερβίρονται με πικάντικο μπουύκοβο και ξερό κρεμμύδι •

Γιαουρτλού ~ Giaourtlou

Παραδοσιακή συνταγή με σουτζουκάκια, ψημένη πίτα,
σάλτσα ντομάτας και γιαούρτι, πέστο μαϊντανού

Traditional recipe with soutzoukakia, pita bread,
yogurt and tomato sauce, pesto parsley

€ 6,50

Χειροποίητο μπιφτέκι σχάρας 300 γρ, από 100% μοσχαρίσιο κιμά Black Angus Homemade beef burger from 100% Angus beef meat

€ 6,90

• Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες • Served with fresh French fries •

Συκώτι μόσχου ~ Liver grilled

Με σκορδομαϊντανό και λάδι καπνιστής πάπρικας

With parsley-garlic and smoked paprika oil

€ 5,50

τα κρέατα μας | meat main courses

Φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα
Grilled chicken fillet
€ 5,50

Φιλέτο κοτόπουλο α λα κρεμ
Chicken fillet a la crème
€ 6,00

Σνίτσελ κοτόπουλο
Chicken schnitzel
€ 6,00

Σνίτσελ κοτόπουλο α λα κρεμ
Chicken schnitzel a la crème
€ 6,50

Παϊδάκια από καπνιστό κοτόπουλο
Smoked chicken chops

Καπνιστό κοτόπουλο ελληνικής εκτροφής, με παραδοσιακό κάπνισμα σε πριονίδι οξιάς
Succulent smoked local chicken, traditionally smoked on beech sawdust
€ 7,50

• Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες • *Served with fresh-cut fried potatoes* •

τα κρέατα μας | meat main courses

Χοιρινά παϊδάκια μαριναρισμένα με μέλι και θυμάρι
Spare ribs marinated with honey and thyme

€ 7,30

- Σερβίρεται με φρέσκιες πατάτες, καυτερή μουστάρδα και δροσερή σως μαϊντανού •
- Served with fresh-cut fried potatoes, dijon mustard and fresh parsley sauce •

Τραγανή μαριναρισμένη πανσέτα ~ Crispy Pancetta confit

Καραμελωμένη πανσέτα στη σχάρα, με μαρινάδα μπαχαρικών

Caramelized grilled Pancetta, marinated with fresh herbs and spices

€ 6,50

Χοιρινή μπριζόλα Σταβλίσια ~ Village cut Pork steak

€ 7,50

Χοιρινό γαρονέφρι στη σχάρα ~ Pork fillet on the grill

€ 8,50

Ηπειρώτικα κοντοσούβδια | Epirus large skewers

Κοντοσούβλι από μοσχαράκι γάλακτος ~ Large veal skewer

€ 8,90

Κοντοσούβλι χοιρινό ~ Large pork marinated skewer

€ 5,90

Κοντοσούβλι κοτόπουλο ~ Large chicken marinated skewer

€ 5,90

τα κρέατα μας | meat main courses

Χοιρινό μπριζολάκι σωτέ με σάλτσα κόκκινου κρασιού
Pork steak sauteed with red wine sauce
€ 5,90

Κοτόπουλο κάρυ ~ Chicken with curry
Φιλέτο κοτόπουλο, σάλτσα κάρυ αρωματισμένη με φρούτα
Chicken fillet with fruit scented curry sauce
€ 6,90

• Σερβίρεται με ρύζι Μπασμάτι • Served with Basmati rice •

Γλυκόξινο ψαρονέφρι και φρέσκα λαχανικά
Sweet and sour pork fillet and fresh vegetables
Χοιρινό ψαρονέφρι με γλυκόξινη σάλτσα ροδιού
Pork fillet with sweet 'n sour pomegranate sauce
€ 8,60

• Σερβίρεται με ρύζι Μπασμάτι • Served with Basmati rice •

Sirloin / Κόντρα Φιλέτο ~ 280 gr.
€ 12,90

Μοσχαρίσια μπριζόλα με κόκκαλο ~ Beef Steak ~ 550 gr.
€ 17,90

T-Bone ~ 450 gr.
€ 18,90

Porter House ~ 800 gr.
(για δύο άτομα • for two persons)
€ 27,90



γλυκιά | desserts

Σοκολατένιος Κορμός Chocolate and biscuit mosaic

€ 1,90

Τσιζκέικ Cheesecake

Σερβιρισμένο με γλυκό βύσσινο
Served with sour cherry spoon desert

€ 1,90

Προφιτερόλ Profiteroles

€ 1,90

Σοκολατένιο Ζυμωτό Chocolate Zimoto

Ζεστό σοκολατένιο πείνιρλί γεμιστό με μπανάνα
Baked pie stuffed with chocolate praline and banana

€ 2,90

Αρμενοβίλ Armenovil

Ένα παγωμένο γλύκισμα Γαλλικής έμπνευσης, όπου εδραιώθηκε στην πόλη μας
από τους Έλληνες της Σμύρνης, το 1922 ...!

Armenovil is a frozen desert, inspired by the French patisserie,
brought to us, by the Greeks of Smyrna in 1922....!

€ 3,90

• Τα επιδόρπια: Σουφλέ σοκολάτας, σοκολατένιο ζυμωτό και μιλφείιγ,
θέλουν χρόνο προετοιμασίας και προτείνεται να δίνονται παραγγελία εξ αρχής •

• *Deserts: Chocolate Soufflés, Chocolate Zimoto and Millfeuille are prepared à la carte for you.
Please order them, with your main course.* •



στην υγείά σας!

CHEERS!

ΚΡΑΣΙΑ ΧΥΜΑ | DRAFT WINES 750ml

Λευκό ~ White Dry

€ 5,30

Κόκκινο Ξηρό ~ Red Dry

€ 5,70

Κόκκινο Ημίγλυκο ~ Red Semi-Sweet

€ 5,90

Ροζέ Ημίγλυκο ~ Rose Semi-Sweet

€ 6,50

Ρετσίνα ~ Retsina

€ 5,30

- Ζητήστε από το Service την πλήρη γκάμα των κρασιών μας •
- *Please ask your waiter for our extended wines list* •

ΧΥΜΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ | DRAFT SPIRITS 200ml

Τσίπουρο Τυρνάβου με γλυκάνισο
Tsipouro with Anise from Tyrnavos

€ 5,30

Τσίπουρο Τυρνάβου χωρίς γλυκάνισο
Tsipouro without Anise from Tyrnavos

€ 5,50

Ρακί ~ Tsikoudia from Crete

€ 5,90

- Ζητήστε από το Service την πλήρη γκάμα από τα Ελληνικά αποστάγματα μας •
- *Please ask your waiter for our extended spirits list* •

ΜΠΥΡΕΣ ΠΟΤΗΡΙ | DRAFT BEERS 300ml

ΜΑΜΟΣ ~ MAMOS

€ 2,20

Amstel Pilsner

€ 2,50

ΜΠΥΡΕΣ ΦΙΑΛΗ | BOTTLED BEERS

Amstel 500ml
€ 3,00

Amstel Pils 500ml
€ 3,40

Heineken 500ml
€ 3,75

Άλφα - Alpha Weiss
€ 3,50

Άλφα - Alpha 500ml
€ 2,80

MAMΟΣ ~ MAMOS 500ml
€ 3,50

- Ζητήστε από το Service την πλήρη γκάμα από τις Ελληνικές μπύρες μας •
- *Please ask your waiter for the extended list with Greek beers.* •

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ | REFRESHMENTS 250ml

Coca Cola
€ 1,50

Schweppes
Σόδα ~ Soda water
€ 1,50

Coca Cola Light
€ 1,50

Schweppes
Τόνικ ~ Tonic water
€ 1,50

Coca Cola Zero
€ 1,50

Σουρωτή ~ Souroti
Sparkling Water
€ 1,70

Fanta
Πορτοκαλάδα ~ Orange
€ 1,50

Fanta
Λεμονάδα ~ Lemon
€ 1,50

Sprite
€ 1,50

ΝΕΡΟ | WATER

ΑΥΡΑ Φυσικό Μεταλλικό Νερό
AVRA Natural Mineral Water
500ml
€ 0,50

ΑΥΡΑ Φυσικό Μεταλλικό Νερό
AVRA Natural Mineral Water
1000ml
€ 1,30

cocktails & spirits

Pre Meal

1.Dry Martini (Gin)

Gin, Dry Vermouth,
Optional Angostura Better

2.Bloody Mary (Vodka)

Vodka, Tomato Juice, Lemon Juice,
Worcestershire Sauce, Celery Salt,
Tabasco, Pepper

3.Aperol Spitz (Aperol)

Aperol, Prosecco, Soda

After Meal

1.Negroni

Campari, Gin, Sweet Vermouth

2.Rumtini (Rum)

White Rum, Gold Spiced Rum,
Dry Vermouth

3.Grapefruit Rosemary (Vodka)

Vodka, St.Germain or Elder Flower
Liquor, Grapefruit Juice, Vanilla Syrup

Απλά ποτά

Classic Drinks € 7,00

Σπέσιαλ

Special Drinks € 9,00

Cocktails € 8,00

Λικέρ

Liquer € 7,00

Απεριτίφ

Aperitivo € 7,00

Μπακάς
MEATING POINT

by Elias Lemoni

Αλλεργιογόνα

Προκειμένου να διασφαλίσουμε την ουσιαστική ενημέρωση των Πελατών μας έχουμε δημιουργήσει πίνακες με τα προϊόντα που περιέχουν αλλεργιογόνα.

Σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία τα συστατικά που δύναται να προκαλέσουν αλλεργίες είναι τα ακόλουθα:

- 01. ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΓΛΟΥΤΕΝΗ**
(δηλαδή σιτάρι, κριθάρι, βρώμη, σίκαλη κλπ)
και προϊόντα που έχουν ως βάση αυτά το δημητριακά
- 02. ΚΑΡΚΙΝΟΕΙΔΗ** (δηλαδή οστρακοειδή πχ γαρίδες κλπ).
- 03. ΑΥΓΑ** και προϊόντα με βάση το αυγό.
- 04. ΨΑΡΙΑ** και προϊόντα με βάση τα ψάρια.
- 05. ΑΡΑΧΙΔΕΣ** (δηλαδή αράπικα φιστίκια)
και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
- 06. ΣΟΓΙΑ** και προϊόντα με βάση την σόγια.
- 07. ΓΑΛΑ** και προϊόντα γάλακτος
(συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης).
- 08. ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ** (δηλαδή ξηροί καρποί όπως αμύγδαλα,
καρύδια, φουντούκια, φιστίκια, κλπ και προϊόντα τους).
- 09. ΣΕΛΙΝΟ** και προϊόντα προερχόμενα από σέλινο.
- 10. ΣΙΝΑΠΙ** προϊόντα προερχόμενα από αυτό, πχ μουστάρδα.
- 11. ΣΠΟΡΟΙ ΣΟΥΣΑΜΙΟΥ** και προϊόντα προερχόμενα από σησάμι.
- 12. ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ & ΘΕΙΩΔΕΙΣ ΕΝΩΣΕΙΣ**
(συντηρητικό που περιέχουν κάποια τρόφιμα, όπως πχ το κρασί).
- 13. ΛΟΥΠΙΝΟ** (φυτό σαν όσπριο) και προϊόντα του.
- 14. ΜΑΛΑΚΙΑ** (δηλαδή χταπόδι, καλαμάρι κλπ) και προϊόντα τους.