



remvi

CAFE-BAR RESTAURANT

menú especial/ dish of the day

ΜΥΔΟΠΙΛΑΦΟ

9,50

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΓΧΑΡΑΣ

12,50

ΜΟΤΡΜΟΤΡΕΣ

55/kg

ΜΠΑΧΑΛΙΓΑΡΑΚΙΑ

38/kg

ΜΕΛΑΝΟΥΡΙΑ

45/kg

ΦΑΓΕΡΙ

50/kg



καπνιστό/αλίμασσα - smoked /salted fish

Πίστροφο Αλιστράνης/ Trout from Alistrati

καπνιστό σε ξύλο αβλός

7,50

Ξαυροπού/ Mackerel

καπνιστό ψάρι/roasted mackerel

6,00

Γούρος μαρινάτος/ Marinated sprat

αρώματα κήφου και άδω

5,50

Καπνιστό γκομόδι/ Smoked octopus

baby πόδι, κόπωση και ξύλο ντομάτας

αλευρές χειροποίητες/ handmade greek sauces

Λευκές ταραμπές με σχινόπεστο/ White fish roe with chives

4,00

Καπνιστό/ Greek kopanisti

ψέμα καπνισμένη με πιπεριές Φλωρίνης, καυτή και
ελαδιάδα αναμεμιγμένη με πιπεριές φρενός

4,50

Παραδοσιακό τζατζίκι/ Traditional Greek tzatziki

απαράμιτο γούρνο με τριγυρνά ξύλο αγουροπού, θυμάρι
και διαγυρνά άρωμα σιελόρου

4,00

τυριά/ cheese

Φέτα/ Feta cheese

ελαδιάδα, μέλι και Ολέμπου και πανί ελάς

3,50

Ταλαγάνι αβγάς/ Grilled talagani

με αλάτι αναμειγμένη με κρέμα και πορτο

4,00

Γροβίρα Νάξου/ Gruyere from Naxos island

με σιελό και μαλακότερα κρεμμύδια

5,50

Γαλλικό Chèvre αβγάς/ French grilled Chèvre

με μαλακότερα από γούρνο του δόλου και baby πόδι

6,00

Κατσίκια ψέμα σε φύλλο Bgurnoú/ Goat cheese in Beirut crust

με φύλλο ελάς και άσπρη κρεμμύδα

4,50

Μανούρι/ Mancouri cheese

σε τριγυρνά κρεμμύδια αναμειγμένα με βρώμη και θυμάρι μελι

Κατσικοπεστέκι/ Cheeseballs

μαλακό κρέμα τυριά αναμειγμένα σε ψέμα αρωματισμένο

5,50



Ζεστό ορεκτικό/ hot appetizers

Sticks καλαμποκού/ Zucchini sticks

σε κρούστα παρμεζάνας και βρεστούς sauce βούτου

5,00

Μανιτάρια μπουρνούζας/ Mushrooms

μαριναρμένα και ψημένα στη σούδα με θυμάρι

5,50

Φέβα σίτρινη/ Hummus with onion rings

βλαντέ με καπνισμένο κρεμμύδι και πιπερίτζ

5,00

Πατάτα-μανιτάρι/ Potato- mushroom

συνέ με φρέσκο βούτυρο και σούδα

5,50

Πύργος ψητών λαχανικών/ Roasted veggies tower

πατάτα, μολαβόνα, καλαμπόκι, ντομάτα, μανιτάρι, αβγόμαλα

5,00

Φέβα βελούδινη/ Hummus with smoked octopus

με carpaccio καπνιστού γαλαδιού

11,50

Timbale παντζουριού/ Beetroots timbale

with smoked mackerel and walnuts

με συνέ καπνιστό σκουμπρί και καρύδι

7,00

Μολαβόνα καπνιστή/ Smoked eggplant

με ντομάτα, φέτα και πίκλα βρασίλας

6,50

Πατάτες country/ Potatoes country

ηγουρητές με τραπέζινο καλαμπόκι

3,50

Πατάτες φρέσκιες/ Freshly- cut potatoes chips

ηγουρητές κομμένες στο χέρι

3,00

γαρνιτούρες/ sides

Ρύζι basmati/ Basmati rice

3,00

Πουρές πατάτας/ Mashed potatoes

3,00

σάλτσες/ sauces

Sauce 4 τυριών/ 4 cheese sauce

9,50

Sauce μανιταριών a la creme/ Mushroom sauce a la creme

9,50

Sauce κόκκινης πιπεριάς/ Red pepper sauce

9,50

Sauce κόκκινης πιπεριάς/ Paprika sauce

9,50



σαλάτες/ salads

Ελληνική/ Greek

ντομάτα, σπινόρα, κρεμμύδι, φέτα, ελαιό, κίταρι,
πιπερόκα, σουτζ, παξιμάδια χαρουμετά και
μαριναρμένο (δρα φέτα)

6,50

Χόρτα βραστά/ Boiled herbs

4,50

Φρέσκα παντζήρια με φύλλα/ Fresh boiled beetroots

3,50

με γασάρι βυδαίου και πολυκόπρα κρεμμύ

Κρίταρα Αμμουλιανή/ Kritara herbs

4,50

from Ammouliani

με ντομάτα και φέτα

Ποικίλα βραστών σπερχή/ Mixed boiled greens

6,50

μπρόκολο, κουνουπίδι, ζυγιά

Ρόκα- Μαρσάλα/ Roka- Lettuce

5,00

δαφύ φύλλα ρόκας, σγουρή σαλάτα, ντοματίνια, βολιτσέμα,
φελές παρμεζήνας

σαλάτες special/ special salads

Σπανάκι/ Spinach

5,50 8,00

δαφύ φύλλα σπανάκι, κρουνής ολικής άλεσης,
κουκουνιά σουτζ, (δρα παντζήρια),
φέτα πορτοκαλιό και dressing ιεστηροδοιών

Iceberg

5,50 8,00

φρεγανό φύλλα iceberg, radiao, cranberries σε
γλυκό μέλιου, σπαρδες ζανέας, pop berries,
αποξηραμένα αμύγδαλα και κρέμα λευκό βολιτσέμα

Mescalun

5,50 8,00

δαφύ φύλλα με ρόδι, αποξηραμένα αόια, καρυδόμυγα,
πρασόα, βράχια παρμεζήνας και vinaigrette αόικου

Cesar's

7,50 10,00

κουρεπό φύλλα γαλλικής σαλάτας με κρουνής ολικής,
φρέσ φέτα, καρότσουλα, φελές παρμεζήνας και
dressing μουστάρδας- λεμονιού



Θαλασσινά/ seafood

Μύδια σαγιανάκι/ Mussels with lemon- mustard sauce

με λεμόνι, μουστάρδα, πικάνη και όξινα φρούτα

7.50

Άγρια μύδια/ Wild mussels

αγριανά με λεμόνι, σπανάκι, λεμόνι, ελαιόλαδο

9.20

Καλαμαράκια/ Fried calamari*

τηγανιστά με σιγρίνο ελαιόλαδο και sauce tartar

7.50

Χταμπόκι/ Grilled octopus*

αγάρως παρμεζάνα με κρήνη, κρεμμύδι και vinaigrette

Αγινιά (φύλλα)

11.50

Γαρίδες tempura/ Tempura shrimp tails*

με cocktail sauce

19.00

Γαρίδες αγάρως/ Grilled shrimp*

τηγανιστά με σιγρίνο ελαιόλαδο και sauce tartar

24.00

Γαρίδες σαγιανάκι/ Shrimp with tomato/ cheese sauce*

με ροζέ σάλτσα ντομάτας και φέτα

15.00

Γαρίδες αχνιστές/ Steamed shrimp*

Αγινιά με άρωμα σιγρίνου και μαϊντανό

15.00

Γούρπος τηγανητός/ Fried anchovy

6.50

Σπαρδάκι αγάρως/ Grilled sprats

Αγινιά με άρωμα σιγρίνου και μαϊντανό

7.50

ψάρια ημερέας/ fish

Ταρμαρούκι/ Bream

αδυναμολόγητος - 500gr

1kg

40.00

Λαυράκι/ Bass

αδυναμολόγητος - 500 gr

1kg

50.00

Μπακαλιάρος/ Pout

1kg

25.00

Κοκκινολαίμας/ Red mullet

1kg

50.00

Μπαρμπούνια/ Mullet

1kg

25.00

Γάδοςος/ Solea

1kg

25.00

Γαύρος/ Bluefish

1kg

25.00

Ετήσιος/ Goldblotch grouper

1kg

25.00

Σταγυράκι/ Dentex

1kg

25.00

Ποτόγιος/ Grouper

1kg

25.00

Σαργός/ Sheephead

1kg

25.00



κρεατικά/ meats

Κοτόπουλο φιλέτο/ Chicken filet

σπρίτζ με βασιμάι σπυρμαριζαμένο με πομπόσκινο, mandis country
και sauce μουστάρδας-Αγρονόμο

8,20

Κοτόπουλο γεμιστό sous vide/ Stuffed chicken sous vide

φιλέτο με γαρύφαλο και πιπεριά Φλωρίνης σε μους πατάτας και red
pepper sauce

1

Μπιφτέκια κόραç/ Chicken meatballs

σε chips φρέσκιες πατάτας και sweet chili sauce

8,40

Ψευονίεppi tagliata/ Tenderloin tagliata

γροινό-φιλέτο μαριναρσζαμένο με mandis country και κρύμα βαλσαμικό
και barbecue sauce

9,50

Ψευονίεppi sauce 4 τυριών/ Tenderloin with 4 cheese sauce

γροινό-φιλέτο σε μους πατάτας, σάλτσα τυριών και πορτίο Αγρινός

11

Χοιρινό μπριζόλακι σπρίτζ

με mandis country, ροζ βασιμάι και σους μουστάρδας- Αγρονόμο

8,20

Τηγανό ψευονίεppi/ Fried pork and chicken filet with thyme

γροινό και κοτόπουλο φιλέτο με παχύρρευστο πιπεριές σε λάδι λαβήτης

10

Μπιφτέκι special/ Beef cutlet special

με ντομάτα φρεζέ, φέτα γρατίνα, μους μολόβινας και pesto βασιμάι

12,50

Μπιφτέκι classic/ Classic beef cutlet

με ροζ βασιμάι, mandis country και κόρντο sauce

8,50

Μοσχαρίσιο μπριζόλα γόλας/ Tender veal steak

κουρελό μοσχαρίσιο entrecôte με φρεζέ Αγρινός και τραπέζι φέλλα
baby σάλτσας, mandis country και sauce barbecue- βαλσαμικό

15,00

Μοσχαρίσιο φιλέτο/ Veal filet

με φρεζέ Αγρινός και τραπέζι φέλλα baby σάλτσας, mandis country και
sauce barbecue- βαλσαμικό

24,00

πιζέτα/ pasta

Linguini θαλασσινών/ Seafood Linguini

γαρίδα, χρίνα, μύδα, γκοτόδο, linguini ροζ σάλτσα με όστρακο βασιμάι

14,00

Spaghetti γαρίδας/ Shrimp Spaghetti

14,20

Strigolani vendi al pesto

φρέσκα ντομάτα (κουρελό με βασιμάι), ντομάτα cherry, mozzarella

12,00

Ριζότο καπνιστού σολωμού/ Smoked salmon risotto

με αρακάθινα, raggiano parmigiano

18

Ασπαραγοσπαρονέδες/ Linguini with lobster

linguini με ροζ σάλτσα ασπάρω

190kg



οίνοι Αζουκό/ white wines

Βιβλία Χώρα (Παγγαίο Όρος)/ Biblia Chora

Azúpano Sauvignon Blanc

26

Οήλιος Βιβλία Χώρα (Παγγαίο Όρος) / Oñiles white

Semillon- Azúpano

33

Κτήμα Γεροβασίλειου (Επισταμείο)/ Ktima Gerovassiliou

Μαλαγουζή με Azúpano

27

Σαμαρόπετρα κυρ Γιάννη (Νόουας)/ Kir- Gianni Samaropetra

Sauvignon Blanc- Ροδίτης

25

Παράγγα κυρ Γιάννη (Νόουας)/ Paranga

Ροδίτης με Μαλαγουζή

20

Κανίνας/ Kanenas

Μοσχάτο Αιγιανόπουλος και Chardonnay

19

Μυλοπόταμος (Χαλκιδεύς)/ Mylopotamos

Azúpano- Moschato

18

Κτήμα Χατζηγεωργίου (Καβέλα)/ Estate Chatzigeorgiou

Sauvignon Blanc

18

Έκδοσις πρώτη (Αμύνταιο)/ Ekdoxisi Proti

Sauvignon Blanc και Gewürztraminer

15

Τέχνη Αλεμπίος (Δρόμοι)/ Techni Alepias

Sauvignon Blanc- Azúpano

24

Κτήμα Λαΐλου (Νόουας)/ Ktima Lailios

Σαύμαχο

14

Μαγικό Βουνό Ν. Ααζερπίδη (Δρόμοι)/ Magic Mountain

Cabernet Sauvignon- Cabernet Franc

31

Κτήμα Ίνγλα (Σαντορίνη)/ Asyrtiko- Athiri

Azúpano- Athiri

31

Κτήμα Άλφα (Φλώρινα)/ Alpha Estate

Sauvignon Blanc

30

Κτήμα Άλφα (Φλώρινα)/ Alpha Estate

Μαλαγουζή

30

Τέχνη Αλεμπίος (Δρόμοι)/ Techni Alepias

Μαλαγουζή

24

Ιδιαιτή συλλογή Αντωνόπουλου (Αγρία)/ Private collection of Antonopoulos

Chardonnay

31

Κτήμα Κατσάρου (Αόραιο)/ Ktima Katsarou

Chardonnay

33



οίνοι τραυθοί/ red wines

Κανένος Τσάνταλη (Θράκη)/ Kanenas

Syrah-Mavroudi

21

Παράγγα κυρ Γιάννη (Δυτική Μακεδονία)/ Paranga

Merlot- Syrah

22

Κτήμα Βίβλια Χώρα (Παγγαίο Όρος)/ Biblia Chora

Merlot- Cabernet Sauvignon- Αρωμαγίτικο

39

Μαγικό Βουνό Ν. Ααζαρίνης (Δρόμοι)/ Magic Mountain

Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

33

Αρωμα Κτήμα Αόλκιου (Μόουσα)/ Aroma

Ημίσηκος τραυθός οίνος

—

Μελιπόταμος (Χαλκιδική)/ Mylopotamos

Merlot- Moschato Αλεξανδρινός

20

Έκδοσις πρώτη (Αμύνταιο)/ Ekdoxisi Protí

Merlot- Syrah

18

οίνοι ροζ/ rose wines

Κανένος Τσάνταλη (Θράκη)/ Kanenas

Syrah-Mavroudi

17

Τέχνη Αλυσίας (Δρόμοι)/ Techni Alysias

Cabernet Sauvignon- Merlot- Syrah

23

Μελιπόταμος (Χαλκιδική)/ Mylopotamos

Hamburg Muscat

16

Έκδοσις πρώτη (Μακεδονία)/ Ekdoxisi Protí

Ενθύμιον- Syrah

14

Αρωμα Κτήμα Αόλκιου (Μόουσα)/ Aroma

Ημίσηκος ροζ οίνος

14

αφρώδεις οίνοι/ champagne

Moscato d'Asti 750 ml

30,00

Moët champagne 200 ml

25,00

Moët champagne 750 ml

100,00



τσίκουρα/ tsikouro

Μπουμπουζιμ/ BubaJim 200 ml

με κόνι γαρίζης γλυκαντικό

9.00

Μπουμπουζιμ δημότης απόσταξη/ BubaJim (d.d.) 200 ml

με κόνι γαρίζης γλυκαντικό

9.00

Τυρνέβου/ from Tyrnavor 200 ml

με κόνι γαρίζης γλυκαντικό

9.00

Αποστολάκη/ Apostolakis 200 ml

με κόνι γαρίζης γλυκαντικό

9.00

Βιολογικό τσίπουρα/ from organic farming 50 ml

με κόνι γαρίζης γλυκαντικό

3.00

Βιολογικό τσίπουρα/ from organic farming 100 ml

με κόνι γαρίζης γλυκαντικό

5

Βιολογικό τσίπουρα/ from organic farming 200 ml

με κόνι γαρίζης γλυκαντικό

3.50

ούζο/ ouzo

Βαρβαγιάννη Μπλε / Barbayanni Blue

3.50

Βαρβαγιάννη πράσινο / Barbayanni Green

3.50

Μίνι / Mini

3.50

Μαγία / Magia

3.50

Πλωμαρίου / Plomari

3.50

ρετσίνα/ retsina

Βαρελάκι / Varetaki

6

Κεχρίμπι / Kechribari

—

μπύρες/ beers

Fix 500 ml

4.00

Μύθος / Mythos 500 ml

4.00

Kaiser 500 ml

4.50

Weiss 500 ml

5.50

Amstel Free 330 ml

4.50

Radler Μύθος/ Radler Mythos 330 ml

4.50

johnnie's® Beer Lager 330ml
Εύλογη Πράσινη Αποσταγήση & Απλόγδοση



johnnie's® Beer Hellenic Lager 330ml
Εύλογη Πράσινη Αποσταγήση & Απλόγδοση

επιδόρπια/ deserts

Millefeuille

τραγανά φύλλα σφολιάτας με κρέμα patisserie και κρέμα αγριοκέρασου

6.00

Millefeuille au chocolat

τραγανά φύλλα σφολιάτας με sauce σοκολάτας και
σάλτσα λευκής σοκολάτας

6.00

Profiterole

ελαφριά sauce σοκολάτας με φρεσκοψημένα σουδάκια γεμισμένα
με κρέμα patisserie

4.00/6.00

Panacotta

κρέμα λευκής σοκολάτας με σιρόπι φράουλας

4.00

Φρουτοσαλάτα/ Fruit salad

φρέσκα φρούτα εποχής

7.00

Πλατώ τυριών- αλλαντικών/ Cheese- Cold cuts plate

παρμεζάνα, ημίσκληρο τυρί, μπλε τυρί, φιλέτο γαλοπούλας,
σαλάμι μπύρας, προσούτο

7.00

απεριτίφ/ aperitif

Limonchello

3.00

Porto

3.00

Jägermeister

3.00

Μαστίχα Χίου/ Mastiha of Chios island

3.00

αναψυκτικά/ refreshments

S. Pellegrino 750 ml

5.00

Perrier 330 ml

3.50

Βίκος 330ml

3.00

Coca cola

2.50

Seven up

2.50

Πορτοκαλάδα Ήβη/ Ivi carbonated orange juice

2.50

Λεμονάδα Ήβη/ Ivi carbonated lemon juice

2.50

Ζαγόρι νερό/ Zagori still water 1L

1.50

