

το Ελληνικό

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΙΟΝ / ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΝ



ΜΕΖΕΔΕΣ

Η αιτία της ύπαρξης τους είναι να “γαργαλίζουν” τον ουρανίσκο και την όρεξη, αλλά και να δώσουν την αφορμή για παρέα και κουβέντα. Η παράδοση των μεζεδών έχει τις ρίζες της στα αρχαία συμπόσια και τα “προπόματα” ενώ η ίδια η λέξη προέρχεται από το Περσικό maza που σημαίνει γεύση. Ο μεζές είναι σχεδόν ιεροτελεστία και συναντάται σε όλη την Μεσόγειο και τα Βαλκάνια. Οι μεζέδες δεν παίζουν τον ίδιο ρόλο με τα ορεκτικά, δεν σερβίρονται πριν από το κυρίως γεύμα ή δείπνο, αλλά ξεχωριστά. Οι μεζέδες είναι ένα γευστικό παιχνίδι. Ακόμα και η σειρά που σερβίρονται έχει σημασία, ξεκινώντας από τα πιο ήπια στη γεύση πιάτα, φτάνουμε στα πιο πικάντικα και ολοκληρώνοντας καταλήγουμε σε πιο ήρεμες γεύσεις. Η ποικιλία γεύσεων, χρωμάτων και υφών σε ένα τραπέζι με μεζέδες πρέπει να είναι μεγάλη.



toellinikocy.com ~ 7777 8300

Όλες οι πληροφορίες για τις αλλεργιογόνες ουσίες είναι διαθέσιμες. Παρακαλώ συμβουλευτείτε το προσωπικό.

το Ελληνικό

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΙΟΝ / ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΝ

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΜΕ ΟΥΖΟ, ΜΕ ΚΡΑΣΙ, ΜΕ ΜΠΥΡΑ



Μεζεδοπωλεία στη Θεσσαλονίκη

Από το Βυζάντιο και συνέχεια στην τουρκοκρατία και μέχρι τα χρόνια μας, στη Θεσσαλονίκη υπήρχαν πάνω από 700 μεζεδοπωλεία. Μέσα από αυτά μαζεύονταν και περνούσαν τον καιρό τους τρώγοντας, πίνοντας, συζητώντας μουσικοί, μίμοι, τραγουδιστές, γελωτοποιοί, κομψευόμενοι, ποιητές και άνθρωποι των γραμμάτων. Στα χρόνια που ακολούθησαν, με την εσωτερική μετανάστευση, που οφείλονταν στην εκκένωση ολόκληρων κατοικημένων περιοχών, η Θεσσαλονίκη άλλαξε όψη και έγινε η πόλη με τους ένα εκατομμύριο κατοίκους.



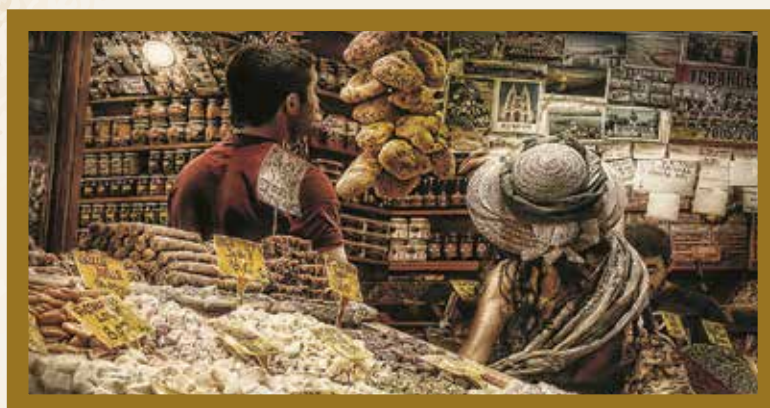
ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΓΙΑΛΑΝΤΖΙ (6 τεμάχια) με ρύζι, κρεμμύδι, άνηθο και μέντα	7.30
ΛΕΥΚΟΣ ΤΑΡΑΜΑΣ αλοιφή με λεμόνι και Κρητικό ελαιόλαδο	6.50
ΤΖΑΤΖΙΚΙ αλοιφή με γιαούρτι, αγγούρι, άνηθο και σκόρδο	5.50
ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ αλοιφή με ποικιλία τυριών και φρέσκια καυτερή πιπεριά	6.50
ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ αλοιφή με καπνιστή μελιτζάνα και πιπεριές	6.30
ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΑΛΟΙΦΩΝ Τζατζίκι / Τυροκαυτερή / Μελιτζανοσαλάτα	9.30
ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΠΑΝΤΡΕΜΕΝΗ με καραμελωμένο κρεμμύδι και κάπαρη	9.00
ΓΑΒΡΟΣ ΞΥΔΑΤΟΣ με Κρητικό ελαιόλαδο	7.30
ΤΑΧΙΝΙ με σκόρδο και λεμόνι	4.50
ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ με κρεμμυδάκι φρέσκο, άνηθο, μαγιονέζα και κάπαρη	9.50
ΦΕΤΑ Π.Ο.Π. ΗΠΕΙΡΟΥ	5.80

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΝΤΑΚΟΣ ΚΡΗΤΙΚΟΣ με φέτα, ντομάτα, ελιές θάσου και Κρητικό ελαιόλαδο	11.50
ΑΓΓΟΥΡΟΝΤΟΜΑΤΑ με κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές Καλαμάτας και Κρητικό ελαιόλαδο	9.80
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ με φέτα, μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές Καλαμάτας και Κρητικό ελαιόλαδο	11.00
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΟΚΑ με παστά φρούτα, φουντούκι, τηγανητό χαλλούμι και σάλτσα λεμονιού με ρόδι	12.50
ΚΗΠΟΣ ΤΟΥ ΠΑΠΠΟΥ με ρόκα, σπανάκι, λιαστή ντομάτα, τυρί, και σάλτσα ροδιού	11.50

το Ελληνικό



ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΜΕΖΕΔΑΚΙΑ

ΧΑΛΛΟΥΜΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ με μαρμελάδα	9.50
ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΛΙ πιτάκι με παστουρμά Αρμένικο, καπνιστό μετσοβίτικο τυρί και λιαστή ντομάτα	9.80
ΣΚΟΥΜΠΡΙ ΦΙΛΕΤΟ καπνιστό στη σχάρα με Κρητικό ελαιόλαδο	10.30
ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ (6 τεμάχια) με σάλτσα γιαουρτιού	9.50
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΨΗΤΗ με Κρητικό ελαιόλαδο, ντομάτα και φέτα	9.00
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ στη Σχάρα	9.30
ΤΥΡΟΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ (4 τεμάχια) με μέλι και σουσάμι	8.80
ΦΕΤΑ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ με μέλι και φιστίκι Αιγίνης	9.00
ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ με φέτα, τυριά, ντομάτα και καυτερή πιπεριά	9.50
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ	9.00
ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	5.50
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ τηγανητό σκληρό τυρί με έντονη αλμυρή γεύση	9.30
ΤΗΓΑΝΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ με σως μoustάρδας	9.50
ΦΑΣΟΛΙΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΑ με σέλινο και καρότο	8.80
ΑΥΓΟΤΗΓΑΝΙΑ με πράσο και σπανάχι	9.00



ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΚΡΕΑΤΙΚΑ

ΚΕΜΠΑΜΠ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ μείγμα από χοιρινό / μοσχάρι / αρνί, σάλτσα γιαουρτιού, πάστα ντομάτας και πατάτες τηγανητές	15.50
ΚΟΤΟΠΟΥΛΑΚΙ ΜΕ ΤΟ ΔΕΡΜΑ ΤΟΥ με Ελληνική πίτα και πατάτες τηγανητές	14.50
ΚΟΤΣΙ ΧΟΙΡΙΝΟ σε σάλτσα κόκκινου κρασιού και λαχανικών	17.50
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ με τυρί, καραμελωμένο κρεμμύδι, πατάτες τηγανητές και σάλτσα ντομάτας	15.50
ΓΥΡΟΣ ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ με γλυκοπατάτα, ντομάτα, κρεμμύδι, τυροκαυτερή, τζατζίκι και μoustάρδα	14.00
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΒΟΔΙΝΑ ΜΑΓΟΥΛΑ με φέτα και σάλτσα ντομάτας	17.80

ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

ΒΟΔΙΝΟ ΣΥΚΩΤΙ	11.50
ΣΙΕΦΤΑΛΙΕΣ (4 τεμάχια)	9.80
ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ	9.80
ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΠΕΙΚΟΝ ΚΡΑΣΑΤΟ	12.50
ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ 500 γρ. με Ελληνική πίτα και πατάτες τηγανητές	15.50
ΒΟΔΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ με Ελληνική πίτα και πατάτες τηγανητές	17.50
ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ με Ελληνική πίτα και πατάτες τηγανητές	13.50
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ ΣΟΥΒΛΑΚΙ με Ελληνική πίτα και πατάτες τηγανητές	14.50
ΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ με σως μελιού και πατάτες τηγανητές	15.30
ΠΑΝΣΕΤΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ με σάλτσα φέτας και ρετσίνας, Ελληνική πίτα και πατάτες τηγανητές	13.00

ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ με πλιγουροσαλάτα	17.50
ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ με πατάτες τηγανητές	14.50
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ με φάβα Σαντορίνης και πλιγουροσαλάτα	17.00
ΓΑΡΙΔΑΚΙ ΑΙΓΑΙΟΥ ΤΗΓΑΝΗΤΟ	12.00
ΓΑΒΡΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ	12.00
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ με σάλτσα ντομάτας, πιπεριές και φέτα	17.00
ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗ ΛΑΔΟΚΟΛΛΑ γεμιστή με σπανάχι και πατάτες βραστές	16.80
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ με χταπόδι, καλαμάρι, γαρίδες και μύδια	17.00
ΞΙΦΙΑΣ ΣΟΥΒΛΑΚΙ με λαχανικά σχάρας	17.50

το Ελληνικό

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Tsipouro to Idoniko (20cl)	14.00
Tsipouro to Idoniko with anise (20cl)	14.00
Apostolakis with anise (20cl)	13.50
Apostolakis without anise (20cl)	13.50
Tsilili without anise (20cl)	14.00
Tsipouro Zinos (20cl)	14.00
Agioneri Aged (20cl)	14.00

OOUZO

Ouzo Giannatsis 40 (20cl)	14.00
Ouzo Giannatsis 42 (20cl)	14.00
Ouzo Giannatsis 45 (20cl)	14.50
Plomari (20cl)	12.50
Plomari Adolo (20cl)	13.00
Varvagianni Blue (20cl)	13.50
Varvagianni Green (20cl)	13.00

ZIVANIA

Loel (20cl)	12.00
-------------	-------

BEERS

KEO (330ml)	4.00
CARLSBERG (330ml)	4.00
CARLSBERG non alcoholic (330ml)	4.00
FIX (330ml)	5.00
ALFA(330 ml)	5.00
MAMOS (500 ml)	6.50

WINE IN CARAFE

To Elliniko White Dry (250ml)	6.00
To Elliniko White Dry (500ml)	11.00
To Elliniko Red Dry (250ml)	6.50
To Elliniko Red Dry (500ml)	12.00

RETSINA

Kechrimpari (500ml)	15.00
Malamatina (500ml)	12.50

SPIRITS

Johnnie Walker Black Label (5cl)	8.00
Chivas Regal 12 Y (5cl)	8.00
Glenmorangie 12 Y (5cl)	10.00
Mastic Liqueur (5cl)	5.00
Metaxa 7* Brandy (5cl)	7.00

SOFT DRINKS

Soft drinks	3.00
-------------	------

WHITE WINES 75cl

Vlassides Winery, Sauvignon Blanc	32.00
Kyperounta Winery, Petritis, Xynisteri	25.00
Kyperounta Winery, Alimos, Chardonnay	32.00
Aes Ambelis, Morokanella	30.00
Kir Yianni, Samaropetra, Sauvignon Blanc	30.00
Tselepos, Mantinia Moschofilero	28.00
Kir Yianni, Paranga, Roditis/Malagouzia	27.00
Nico Lazarides, The Black Sheep, Sauvignon Blanc/Semillion	28.00
Douloufakis, Aspros Lagos, Vidiano	46.00
Ktima Gerovasiliou, Malagouzia	38.00
Alpha Estate, Sauvignon Blanc	40.00
Gavalas Winery, Santorini, Assyrtiko	52.00
Ktima Tselepos, Melissopetra, Gewurztraminer	40.00
Wine Art Estate, Techni Alipias, Sauvignon Blanc/Assyrtiko	35.00

RED WINES 75cl

Vlassides Winery, Shiraz	34.00
Kyperounta Winery, Psila Klimata, Cabernet Sauvignon	32.00
Kyperounta Winery, Epos, Syrah/Cabernet Sauvignon	42.00
Nico Lazarides, The Black Sheep, Merlot/Syrah	29.00
Kir Yianni, Paranga, Merlot/Syrah/Xinomavro	27.00
Douloufakis, Aspros Lagos, Cabernet Sauvignon	45.00
Alpha Estate, SMX, Syrah/Merlot/Xinomavro	58.00
Alpha Estate, Axia, Xinomavro/Syrah	32.00
Ktima Gerovasiliou, Merlot/Syrah/Limnio	37.00
Wine Art Estate, Techni Alipias, Cabernet Sauvignon/Agiorgitiko	38.00

ROSE WINES 75cl

Nico Lazarides, The Black Sheep, Xinomavro/Syrah	30.00
Kir Yianni, Akakies, Xinomavro	27.00
La Tour Melas, Idylle d'Achinos, Syrah/Grenache/Agiorgitiko	39.00
Bava, Malvasia, Sparkling Rosé	35.00

WATER

Still Water (1L)	3.50
Sparkling Water (25cl)	3.50
Sparkling Water (75cl)	5.00

COFFEE

Espresso	2.50
Double espresso	3.00
Cyprus coffee	2.00
Double Cyprus coffee	2.50

