



Σαλάτες

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΑΝΤΣΕΤΑ	10,5
λευκό-μωβ λάχανο, κουκουνάρι, σταφίδα, ρόδι, πολύχρωμες πιπεριές, φιλέτο πορτοκαλιού	
ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΑΡΧΟΝΤΑ	11
μαρούλι, ρόκα, ραντίσιο, φιστίκι αιγίνης, πατζάρι, φακές beluga, ξινόμπλο, ραπανάκι, ψητή φορμαέλα και dressing από καρουπόμελο	
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ	9,5
τοματίνια με τραγανό παξιμάδι καρουπιού, κρίταμο, βιολογικό ελαιόλαδο βοιωτίας, ανθό αλατιού, αρακωβίτικο οψιμοτύρι	
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ	9
τομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, φρέσκια ρίγανη και φέτα παρνασσού	
ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	6

ΣΟΥΠΕΣ



ΤΡΑΧΑΝΑΣ 7,5€
ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ 8,5€

Ορεκτικά

Χωριάτικο αρακωβίτικο Λουκάνικο με καπνιστή πατατοσαλάτα	8,5
Κεφτεδάκια	8,5
Φορμαέλα αραχώβης	3,2
Αυγά μάτια με κιμά κοκκινιστό και τσιπς από πατάτα	9,5
Πατάτες τηγανιτές με φρέσκια ρίγανη και χοντρό αλάτι	4,5
Στριφτή τυρόπιτα με θυμαρίσιο μέλι και καβουρδισμένο σουσάμι	7,5
Στριφτή κρεατόπιτα με αρνί και πλιγούρι	9
Τυροκαυτερή με πιτάκια καλαμποκιού	6
Τζατζίκι	4,5
Οψιμοτύρι	5
Μελιτζάνα με κούμους και καπνιστή σάλτσα τομάτας	7,5

Της ώρας

Χοιρινή μπριζόλα tomahawk 700gr	16
Μοσχαρίσια μπριζόλα tomahawk 800 gr	29
Ταλιάτα μοσχαρίσια με πάστα τρούφας	23
Κοτόπουλο ταντούρι	13,5
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο	11
Παϊδάκι αρνίσιο μεριδα	14
Παϊδάκι αρνίσιο κιλό	36
Παϊδάκι κοτόπουλο κιλό	19



ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

Μοσχαρίσια μάγουλα με τραχανότο	14,5
Κόκορας κρασάτος με κυλοπίτες	12,5
Παπαρδέλες με μανιτάρια porcini	13,5
Λαιμός χοιρινός μαγειρεμένος με πράσο, λευκό κρασί και πουρέ σελινόρζας	14
Μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος σιγομαγειρεμένος για 12 ώρες στην θράκα με γλάσο από πετιμέζι και πολέντα	16,5

Κρασί χύμα

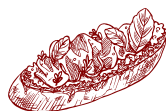
Λευκό, ροζέ και κόκκινο 1/2kg.	5
-------------------------------------	---

Μπύρες

Άλφα 330ml.	2,5
Mythos 330ml.	2,5
Fix 330ml.	2,5

Αναψυκτικά

Coca Cola, πορτοκαλάδα, sprite Λεμονίτα 330ml	2
Νερό εμφιαλωμένο 1l	2,5



ΨΩΜΙ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟΒΟΥΤΥΡΟ 1€ ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ



Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτριος Γ. Κοτρολός

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ





MENU



Salads

GREEK CABBAGE SALAD-POLITIKI	10,5
white and red cabbage, pine nuts, carrots, colorful peppers, pomegranate, smoked pork	
FRESH GREEN SALAD	11
wild rocket leaves, beetroot, pear slices, belunga lentils, pistachio, grilled formaela cheece and harouphoney dressing	
GREEK SALAD	9
tomato, cucumber, pepper, olives, capers, onion, Parnassos feta and extra virgin olive oil	
DAKOS WITH CHERRY TOMATOES	9,5
marinated cherry tomatoes with locust cracker nut, kritamo, olives, salt flower, local salty creamcheese, onion and extra virgin olive oil	
WILD LOCAL BOILED GREENS	6



SOUP OF THE DAY
TRACHANAS SOUP 7,5€

Starters

Local Grilled Cheece (formaela).....	3.2
Tzatziki	4.5
Local Salty Cream Cheese	5
Spicy Cream Cheese with Pita bread	6
Fresh French Fries with Oregano	4,5
Eggplants with humus and fresh tomato.....	6
Beef Meat Balls with Yogurt sauce and French Fries.....	8.5
Cal Sausage with Boiled Potato Salad	8.7
Eggs, fresh tomatoes, beef meat and potato chips	9.5
Local homemade Cheese Pie with local Honey	7.5
Homemade Meat Pie with hulled grains and parmesan cheese.....	9

Main Courses

Veal cheeks with frumenty(cracked wheat)	14.5
Veal talliata with truffle paste	21
Slow cooked beef ribs with molasses glaze and polenta	16.5
Coq Au Vin With traditional pasta Hylopita	12
Papardelle (local pasta) with porcini mushrooms	13
Pork neck cooked with leek served with celery root purees	14
Pork Steak Tomahawk (700-800 gr)	14
Local Beef Tomahawk (800-900 gr)	27
Chicken Tandoori	13.5
(Chicken fillet marinated with yogurt and herbs)	
Coq Au Vin With traditional pasta Hylopita	12
Lamb Chops	14
A Kilo of Lamb Chops	34
Chicken Chops (per Kilo)	19

Wine

White, rose and red 1/2kg	5
---------------------------------	---

Beers

Alfa 330ml.	2,5
Mythos 330ml.	2,5
Fix 330ml.	2,5

Soft Drinks

Coca Cola, orange soda, sprite, lemon soda 330ml	2
Mineral water 1l	2,5



BREAD WITH GARLIC BUTTER 1€ PER PERSON



Market manager: Dimitris Kotrolos

THE PRICES INCLUDE ALL LEGAL CHARGES

