

ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΤΥΡΙΑ | STARTERS & CHEESE

Τυρί φέτα ΠΟΠ / Feta Cheese PDO	€ 3,60
Κεφαλοτύρι σαγανάκι / Fried Kefalotyri	
Pan-fried kefalotyri cheese. Τραγανό κεφαλοτύρι στο τηγάνι.	€ 4,90
Μπουγιουρντί / Bougiourdi	
Φέτα ψητή με ντομάτα και πιπεριά. Baked feta with tomato and chili pepper.	€ 5,60
Τυρί φέτα σε φύλλο κρούστα / Feta in Phyllo Pastry	
Feta wrapped in crispy phyllo pastry. Φέτα τυλιγμένη σε τραγανό φύλλο.	€ 5,90
Καυτερή πιπεριά / Hot Chili Pepper	
Πικάντικη πράσινη πιπεριά. Spicy green chili pepper.	€ 1,80
Πατάτες τηγανητές / French Fries	
Freshly cut fried potatoes. Φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανιτές.	€ 3,50
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΑΛΙΟΦΕΣ TRADITIONAL DIPS	
Τζατζίκι χειροποίητο / Homemade Tzatziki	
Yogurt dip with cucumber and garlic. Γιαούρτι με αγγούρι και σκόρδο.	€ 4,20
Χτυπητή χειροποίητη / Spicy Feta Dip	
Κρέμα φέτας με πιπεριά. Whipped feta with chili pepper.	€ 4,90
Μελιτζανοσαλάτα χειροποίητη / Eggplant Spread	
Ψητή μελιτζάνα με ελαιόλαδο. Roasted eggplant spread with olive oil.	€ 4,90

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Σαλάτα Ρεβυθίων (VG) / Chickpea & Herb Salad (VG)	
Δροσερή και θρεπτική σαλάτα με ρεβύθια και πλιγούρι με φρέσκα μυρωδικά και άρωμα λάιμ. A light and nourishing salad featuring tender chickpeas, bulgur, fresh herbs and a smooth lime dressing.	€ 5,50

Σαλάτα Χωριάτικη (V) / Greek Village Salad (V)	
Κλασική ελληνική έμπνευση με φρέσκα λαχανικά, φέτα και τραγανό παξιμάδι χαρουπιού, με άρωμα θυμαριού και κρέμα βαλσάμικου. A Greek classic with ripe vegetables, feta cheese and crunchy carob rusks, finished with aromatic thyme and balsamic glaze.	€ 6,60

Σαλάτα με Πέστο & Ντοματίνια (V)	
Pesto, Cherry Tomato & Mozzarella Salad (V)	
Αρωματικό φρέσκο πέστο βασιλικού συνδυάζεται με ζουμερά ντοματίνια, μοτσαρέλα πέρλες και τραγανό παξιμάδι χαρουπιού. Fresh basil pesto tossed with juicy cherry tomatoes, mozzarella pearls and finely crushed carob rusks for added texture.	€ 6,80

Σαλάτα Μεσκλάν (VG, GF) / Salad Mesclun (VG, GF)	
Ανάμεικτα φυλλώδη λαχανικά, παντζάρι, πράσινο μήλο, καραμελωμένα καρύδια, ρόδι, σε βινεγκρέτ πράσινου μήλου. Mixed leaf vegetables, caramelized walnuts, pomegranate in a green apple vinaigrette	€ 7,80

Σαλάτα Ταμπουλέ (V) / Salad Tabbuleh (V)	
Δροσερή σαλάτα με πλιγούρι, αγγούρι, ντομάτα, τυρί φέτα, φρέσκο κρεμμυδάκι, μαϊντανό, δυόσμο, με ελαιόλαδο, Ξύσμα από λάιμ και βαλσάμικο. A light salad with bulgur, cucumber, tomato, feta cheese, fresh onion, parsley with oil, lime and balsamic vinegar.	€ 5,50

Πατατοσαλάτα (VG, GF) / Mediterranean Potato Salad (VG, GF)	
Χορταστική σαλάτα με πατάτα, ξηρό και φρέσκο κρεμμυδάκι, κόκκινη πιπεριά, φρέσκο μαϊντανό, άνηθο δεμένη με ελαιόλαδο και λεμόνι. A comforting potato salad with onion and fresh onion, red pepper, fresh parsley and anise, lightly dressed with olive oil and lemon.	€ 5,50

Σαλάτα Φακές (VG) / Lentil Salad (VG)	
Δροσερή και θρεπτική σαλάτα με φακές, πλιγούρι, κινόα, σέλερι, κourkouma, φρέσκο κρεμμυδάκι, μαϊντανό με ελαιόλαδο και λεμόνι. A light and nourishing salad featuring tender lentils, bulgur, quinoa, turmeric, spring onions, parsley with oil and lemon.	€ 6,50

Τονοσαλάτα / Tuna Salad	
Χορταστική σαλάτα με τόνο, πατάτες baby, ντοματίνια, φρέσκο κρεμμυδάκι,σέλινο με πλούσια σας γιαουρτιού. A hearty salad with tuna, baby potatoes, cherry tomatoes, spring, celery in a rich yogurt sauce.	€ 9,70

Πράσινη Σαλάτα (V, GF) / Green Leaf Salad (V, GF)	
Φρέσκα πράσινα φύλλα από baby ρόκα και σπανάκι με ψητό μανιτάρι και ντοματίνια, με βαλσάμικο, μέλι και σουσάμι. A vibrant mix of fresh green leaves with grilled mushrooms and cherry tomatoes, dressed in a honey balsamic vinaigrette with sesame.	€ 6,80

ΣΟΥΠΕΣ | SOUPS

Χορτόσουπα / Vegetable Soup	
Ελαφριά σούπα με φρέσκα εποχιακά λαχανικά. Light soup with fresh seasonal vegetables.	€ 5,50
Κρεατόσουπα / Beef Soup	
Παραδοσιακή σούπα με μοσχάρι και λαχανικά. Traditional beef soup with vegetables.	€ 9,20
Κοτόσουπα / Chicken Soup	
Σπιτική κοτόσουπα με ζωμό και λαχανικά. Homemade chicken soup with broth and vegetables.	€ 6,80
Φασολάδα / Greek Bean Soup	
Κλασική ελληνική φασολάδα με σάλτσα ντομάτας. Classic Greek bean soup with tomato sauce.	€ 5,50

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ & ΛΑΔΕΡΑ | VEGETARIAN

Γεμιστά / Stuffed Vegetables	
Ντομάτες και πιπεριές γεμιστές με ρύζι και μυρωδικά. Tomatoes and peppers stuffed with rice and herbs.	€ 6,40
Αρακάς* / Green Peas* Stew	
Αρακάς μαγειρεμένος με καρότα και πατάτες. Green peas cooked with carrots and potatoes.	€ 5,20
Φασολάκια* / Green Beans* Stew	
Φασολάκια* κοκκινιστά. Green beans* in tomato sauce.	€ 5,50
Γίγαντες / Baked Giant Beans	
Γίγαντες φούρνου με σέλερι σε σάλτσα ντομάτας. Oven-baked giant beans with celery in tomato sauce.	€ 6,50
Μπριάμ με φέτα / Briam with feta cheese	
Ψητά λαχανικά φούρνου με ελαιόλαδο. Oven-roasted mixed vegetables with olive oil.	€ 7,50
Σπανακόρυζο / Spinach Rice	
Ρύζι μαγειρεμένο με φρέσκο σπανάκι. Rice cooked with fresh spinach.	€ 5,50
Ψητά λαχανικά φούρνου με ελαιόλαδο	
Οven-roasted mixed vegetables with olive oil.	€ 6,20

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | SIDE DISHES

Πατάτες φούρνου / Oven-Baked Potatoes	
Πατάτες φούρνου με μυρωδικά. Oven-baked potatoes with herbs.	€ 4,20
Ρύζι / Rice	
Απλό λευκό ρύζι. Plain white rice.	€ 4,20

ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA

Μακαρόνια με κιμά (λιγκουίνι) / Linguine Bolognese	
Λιγκουίνι με σάλτσα κιμά μοσχάρισο. Linguine pasta with rich beef Bolognese sauce.	€ 7,80
Μακαρόνια ναπολιτέν (λιγκουίνι) / Linguine Napoli	
Λιγκουίνι με φρέσκια σάλτσα ντομάτας. Linguine with fresh tomato sauce.	€ 5,50
Μακαρόνια με κοτόπουλο / Linguine with Chicken	
Λιγκουίνι με φιλέτο κοτόπουλου, πολύχρωμες πιπεριές και ελαφριά σάλτσα κρασιού και μουστάρδας. Linguine with chicken fillet, mixed peppers, onion and a light wine-mustard sauce.	€ 9,00
Πάστα Μπιάνγκα / Pasta Bianca	
Λιγκουίνι με λευκή σάλτσα, μανιτάρια και καπνιστό μπέικον. Linguine with creamy white sauce, mushrooms and smoked bacon.	€ 7,80

Φαρφάλες με καπνιστό σολομό* Farfalle with Smoked Salmon*	
Φαρφάλες σε λευκή σάλτσα, με καπνιστό σολομό* και αρωματικό άνηθο. Farfalle pasta with creamy white sauce, smoked salmon* and fresh dill.	€ 8,70

Ριζότο Μανιταριών / Mushroom Risotto	
Ποικιλία Μανιταριών, λάδι τρούφας και παρμεζάνα. Assorted mushrooms, truffle oil and parmesan.	€ 12,50

Κριθαρότο Λαχανικών / Vegetable Orzo Risotto	
Κολοκυθάκι, πράσινη-κόκκινη πιπεριά και μελιτζάνα σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας με τριμμένο καρότο και παρμεζάνα. Zucchini, green and red pepper and eggplant in a fresh tomato sauce with grated carrot and Parmesan cheese	€ 12,50

Λιγκουίνι με Γαρίδες* / Linguini with Shrimps*	
Γαρίδες* σαυταρισμένες με λάδι και σκόρδο, σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας Shimps* sauteed with oil and garlic in red tomato sauce	€15,00

ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ FISH & SEAFOOD	
Τσιπούρα ~500γρ / Grilled Sea Bream (~500g)	€ 13,00
Φρέσκια τσιπούρα ψημένη στη σχάρα. Fresh sea bream grilled to perfection.	

Σολομός φιλέτο κρούστα στον φούρνο με μυρωδικά, με πουρέ πατάτας / Crispy Oven-Baked Salmon Fillet	
Φιλέτο σολομού με μυρωδικά, σερβιρισμένο με πουρέ πατάτας. Crispy oven-baked salmon fillet with herbs, served with mashed potatoes.	€ 17,00

Λαυράκι φιλέτο φρικασέ / Sea Bass Fillet Fricassee	
Φιλέτο λαυρακιού με χόρτα και αυγολέμονο. Sea bass fillet cooked with greens in egg-lemon sauce.	€ 17,00

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ / COOKED DISHES

Μοσχάρι γιουβέτσι / Beef Giouvetsi	
Μοσχάρι σιγομαγειρεμένο με κριθαράκι. Slow-cooked beef with orzo pasta.	€ 9,20

Μοσχάρι με μελιτζάνες / Beef with Eggplants	
Μοσχάρι μαγειρεμένο σε κόκκινη σάλτσα με μελιτζάνες. Beef cooked in tomato sauce with eggplants.	€ 9,20

Μουσακάς / Moussaka	
Κλασικός ελληνικός μουσακάς με μετσεμέλ. Classic Greek moussaka with béchamel sauce.	€ 7,90

Παστίτσιο / Pastitsio	
Ζυμαρικά με κιμά και κρέμα μπεσαμέλ. Greek baked pasta with minced meat and béchamel.	€ 7,40

Κεφτεδάκια τηγανητά - με κόκκινη σάλτσα / Fried Meatballs in Tomato Sauce	
Σπιτικά κεφτεδάκια τηγανητά και με πλούσια σάλτσα ντομάτας. Homemade meatballs in rich tomato sauce.	€ 7,40

Χοιρινό με πράσο / Pork with Leeks	
Χοιρινό μαγειρεμένο με πράσο και ελαιόλαδο. Pork cooked with leeks and olive oil.	€ 8,20

Χοιρινό με λάχανο σε κόκκινη σάλτσα Pork with Cabbage in Tomato Sauce	
Παραδοσιακό πιάτο με χοιρινό και λάχανο. Traditional pork dish with cabbage in tomato sauce.	€8,20

Χοιρινό με τραχανά / Pork with Trahana	
Χοιρινό σιγομαγειρεμένο, σερβιρισμένο με παραδοσιακό τραχανά. Slow-cooked pork served with traditional trahana.	€ 8,20

ΚΡΕΑΤΙΚΑ / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ | MEAT DISHES / CHICKEN

Κοτόπουλο μπουτί λεμονάτο / Chicken thigh with lemon sauce	
Κοτόπουλο μπουτί λεμονάτο με πατάτες φούρνου και θυμάρι. Chicken thigh cooked in lemon sauce with oven-baked potatoes and thyme.	€ 7,00

Κοτόπουλο μπουτί γιουβέτσι / Chicken thigh Giouvetsi	
Κοτόπουλο μπουτί με κριθαράκι σε σάλτσα ντομάτας. Chicken thigh baked with orzo pasta in tomato sauce.	€ 7,00

Κοτόπουλο τηγανιά / Chicken Sauté	
Κοτόπουλο σοτέ με τριχρώμες πιπεριές, κρεμμύδι, μουστάρδα και κρασί. Chicken sautéed with mixed peppers, onion, mustard and white wine.	€ 8,60

Φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα-Επιλογή από στήθος ή μπουτί φιλέτο / Grilled Chicken Fillet – Choice of chicken breast fillet or thigh fillet	
Ζουμερό φιλέτο κοτόπουλου ψημένο στη σχάρα. Juicy grilled chicken breast fillet or thigh fillet.	€ 9,20

Σνίτσελ κοτόπουλο ή Χοιρινό / Chicken or Pork Schnitzel	
Τραγανό πανέ φιλέτο από κοτόπουλο ή χοιρινό. Crispy breaded chicken or pork schnitzel.	€ 8,50

Σνίτσελ κοτόπουλο Αλά κρεμ ή Σνίτσελ Χοιρινό Αλά Κρεμ / Chicken Schnitzel or Pork Schnitzel ala creme	
	€ 9,80

Μπιφτέκι χειροποίητο / Homemade Beef Burger	
Χειροποίητο μπιφτέκι με παραδοσιακή συνταγή 100% μοσχάρι Homemade beef patty prepared with a traditional recipe 100% beef	€ 8,80

Μπιφτέκι χειροποίητο Γεμιστό με τυρί 100% μοσχάρι/ Homemade Beef Burger stuffed with cheese 100% beef	
	€ 10,00

Σουτζουκάκια παραδοσιακά / Traditional Soutzoukakia	
Πικάντικα σουτζουκάκια (70% Μοσχάρι – 30% Χοιρινό). Traditional Greek spiced meatballs (70% Beef – 30% Pork).	€ 8,20

Χοιρινή μπριζόλα από σπάλα / Pork Shoulder Steak	
Χοιρινή σταλομπριζόλα ψημένη στη σχάρα. Grilled pork shoulder steak.	€ 8,50

Χοιρινή πανσέτα / Grilled Pork Belly	
Τραγανή πανσέτα στη σχάρα. Grilled crispy pork belly.	€ 8,50

Μοσχарίσια μπριζόλα από σπάλα / Beef Shoulder Steak	
Ζουμερή σταλομπριζόλα μοσχारीού juicy beef shoulder steak.	€ 15,50

Χοιρινή τηγανιά / Pork sautéed	
Χοιρινό σοτέ με τριχρώμες πιπεριές, κρεμμύδι και κρασί. Pork sautéed with mixed peppers, onion, mustard and white wine.	€ 8,50

Κοτόπουλο σουβλάκι/ Grilled chicken souvlaki	
Χειροποίητο κοτόπουλο σουβλάκι. Handmade grilled chicken souvlaki.	€ 8,50

Χοιρινό σουβλάκι/ Grilled pork souvlaki	
Χειροποίητο χοιρινό σουβλάκι. Handmade grilled pork souvlaki.	€ 8,50

^Αρνίσια Παϊδάκια/ ^Grilled lamb Ribs	
Ζουμερά αρνίσια παϊδάκια στη σχάρα. Grilled juicy lamb ribs.	€ 14,90

Σταβλίσια χοιρινή μπριζόλα/ Pork stable steak	
Ζουμερή χοιρινή σταβλίσια μπριζόλα. Grilled juicy pork stable steak.	€ 14,50

ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

Προφιτερόλ / Profiterole	
Αφράτα γεμιστά σου (choux) με πλούσια σάλτσα σοκολάτας. Choux pastry filled with cream and topped with rich chocolate sauce.	€ 4,50

Τζήσκαεκ / Cheesecake	
Κλασικό βελούδινο τζήσκαεκ με τραγανή βάση μπισκότου και απολαυστική σάλτσα φρούτων Classic creamy cheesecake with a crunchy bisquit base, topped with a delicious fruit sauce	€ 3,50

Πορτοκαλόπιτα / Orange pie	
Αυθεντική χειροποίητη, ζουμερή και σιροπιαστή πορτοκαλόπιτα με φύλλα κρούστας Traditional handmade Greek syrup soaked orange pie made with phyllo pastry	€ 3,50

ΚΑΦΕΔΕΣ & ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ	
COFFEE & HOT DRINKS	
Ελληνικός καφές / Greek coffee	€ 2,00
Εσπρέσο / Espresso	€ 2,50
Τσάι / Tea	€ 2,00

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΝΕΡΑ	
SOFT DRINKS & WATER	
Coca-Cola 330ml / Coca-Cola Zero 330ml	€ 2,40
Fanta Πορτοκάλι 330ml / Fanta Orange	€ 2,40
Schweppes Σόδα / Schweppes soda water 330ml	€ 2,40
Fanta Λεμόνι / Fanta Lemon 330ml	€ 2,40
Sprite 330ml	€ 2,40
Σουρωτή Ανθρακούχο Νερό / Souroti soda water 250ml	€ 2,40
Φυσικός χυμός πορτοκάλι / Fresh orange juice	€ 2,30
Αύρα φυσικό μεταλλικό νερό / Avra natural mineral water 500ml	€ 1,00
Αύρα φυσικό μεταλλικό νερό / Avra natural mineral water 1lt	€ 1,60
Ξυνό νερό Φλώρινας / Xino Nero Florinas	
Mineral Water 250ml/750ml / 1000ml	€ 2,50 /€ 3,50 /€ 4,0

ΜΠΥΡΕΣ ΒΑΡΕΛΙΟΥ DRAFT BEERS	
ΠΑλφα βαρελίσια / Alfa draft 250ml	€ 3,00
ΠΑλφα βαρελίσια / Alfa draft 400ml	€ 4,50

ΜΠΥΡΕΣ ΦΙΑΛΗΣ BOTTLED BEERS	
Kaiser φιάλη / bottle 500ml	€ 5,00
Μάμος φιάλη / Mamos bottle 500ml	€ 4,50
ΠΑλφα Free φιάλη / Alfa Free (non-alcoholic) 500ml	€ 4,50
Νύμφη φιάλη / Nymfi bottle 500ml	€ 4,50
Heineken φιάλη / bottle 500ml	€ 5,00
ΠΑλφα φιάλη / Alfa bottle 500ml	€ 4,50
Amstel Radler φιάλη / bottle 500ml	€ 4,50
Amstel φιάλη / bottle 500ml	€ 4,50

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ ALCOHOLIC BEVERAGES	
	€ 7,00

ΚΡΑΣΙΑ WINES	
ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ WHITE WINES	
Κτήμα Άκρες Σκούρας, Μοσχοφίλερο, Ροδίτης Πελοπόννησος 750ml	
Ktima Akres Skouras, Moschofilero, Roditis, Peloponnisos 750ml	€ 18,00
Οινοποιείο Μοσχόπολης, Αίονα, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ξινόμαυρο, Θεσσαλονίκη 750ml	
Moschoropolis Winery, Aiora, Assyrtiko, Malagousia, Xinomavro, Thessaloniki	€ 24,00
Κτήμα Ζαφειράκη, Μαλαγουζιά, Τύρναβος 750ml	
Ktima Zafeiraki, Malagousia, Tyrnavos 750ml	€ 26,00

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ ROSÉ WINES	
Κτήμα Άκρες Σκούρας, Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος 750ml	
Ktima Akres Skouras, Agiorgitiko, Moschofilero, Peloponnisos 750ml	€ 18,00
Κτήμα Κυρ Γιάννη Ακακίες, Ξινόμαυρο 750ml / Ktima Kir Gianni Akakies, Xinomavro 750ml	€ 19,00
Κτήμα Μανωλεσάκη Αναστασία, Μοσχόμαυρο 750ml / Ktima Manolesaki Anastasia, Moschomavro 750ml	€ 20,00

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ RED WINES	
Οινοποιείο Μοσχόπολης, Αίονα, Syrah, Μαυροτράγανο, Ξινόμαυρο Θεσσαλονίκη 750ml / Moschoropolis Winery, Aiora, Syrah, Mavrotragano, Xinomavro Thessaloniki 750ml	€ 32,00

ΚΡΑΣΙΑ ΑΣΚΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ WINES BULK TYRNAVOU WINES	
Λευκό κρασί / White wine (ασκός/ bulk Ποτήρι / glass / 500ml / 1lt)	
Ροζέ ημίξερο κρασί / Semi dry rose wine (ασκός/ bulk Ποτήρι/glass / 500ml / 1lt)	
Ερυθρό ημίγλυκο κρασί / Semi-sweet red wine (ασκός/ bulk Ποτήρι/glass / 500ml / 1lt)	
Ερυθρό ξηρό κρασί / Dry red wine (ασκός/ bulk Ποτήρι/glass / 500ml / 1lt)	
Ποτήρι / glass € 2,5 500ml € 5,00 /1000ml € 10,00	

ΡΕΤΣΙΝΑ – ΟΥΖΟ – ΤΣΙΠΟΥΡΟ GREEK SPIRITS	
Τσίπουρο Hdoniko with/without anise 200ml / 50ml	
Τσίπουρο Ηδωνικό με/χωρίς γλυκάνισο 200ml / 50ml	€ 9,00 / € 3,00
Τσίπουρο Αποστολάκι με/χωρίς γλυκάνισο 200ml/50ml	
Tsipouro Apostolaki with/without anise 200ml / 50ml	€ 11,00 / € 3,00
Ούζο Μυτιλήνης Σαμαρά Κόκκινο 200ml/50ml	
Quzo Mitilinis Samara Red 200ml/50ml	€ 7,00 / € 3,00
Ρετσίνα Μαλαματίνα / Retsina Malamatina 500ml	€ 4,80

V = Vegetarian VG = Vegan GF = Gluten Free
*Κατεψυγμένα / Frozen #Σε όλα τα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε ξήτρα παρθένο ελαιόλαδο.

#Εφόσον υπάρχει αλλεργία σε κάποιο υλικό / προϊόν να ενημερώσετε τα σερβιτόρα. Αναγραφή αλλεργιογόνων στον κατάλογο.

* Όλα τα μαγειρευτά φαγητά είναι προ μαγειρεμένα, καθημερινά, φρέσκα.

Αντιγιγινών 4, 54 630 Θεσσαλονίκη, T: 2310 525 501, 2310 554 265, office@tsifitsisabaras.gr

^ Ενημερωθείτε από το προσωπικό εάν υπάρχει επάρκεια φρέσκου προϊόν ή είναι κατεψυγμένο

^ Contact the serve personnel for the availability of fresh products

FOOD INGREDIENTS CAUSING ALLERGIES IN VULNERABLE GROUPS CONSUMER

Listed below are the ingredients that may cause allergies or food intolerances. If you have an allergy or food intolerance problem please tell the waiter when ordering.

Products with wheat gluten contained in:
pasta, burgers, breaded chicken, kaserokroketes, fried eggplant and zucchini, fried fish and shellfish, bread/ cakes, alcoholic spirits.

Eggs and products based on eggs are in: kaserokroketes, burgers, mayonnaise, yogurt sauce, dishes with lemon sauce, salad.

Milk and products based on milk (lactose) contained in: tzatziki, spicy cheese dip, cheese, bougiourdi, kaserokroketes, melitzanompourekakia, burgers, mussels sachanaki, yogurt sauce, , farfalle with salmon
Fish and shellfish
Celery is contained in politiki salad, salads
Soybeans and products based on soy Mustard and products based on mustard contained in: mustard, mustard sauce, breaded chicken, salads, yogurt sauce
Sesame seeds contained in: bread, Ravidouchou salad, seafood salad,
Nuts (almonds, walnuts, macadamia nuts, pistachios) contained in: salads, salmon with herb crust, sweets. Sulphites contained in: vinegar, wine, retsina, dishes prepared with vinegar or wine. Groundnuts (peanuts) and products based on peanuts.
Crustaceans and products based on crustaceans .
Lupine and products based on lupine

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ ΣΕ ΕΥΠΑΘΕΙΣ ΟΜΑΔΕΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ

Σε περίπτωση που αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα αλλεργίας ή τροφικής δυσανεξίας παρακαλείσθε να ενημερώσετε το σερβιτόρο κατά την παραγγελία.
Προϊόντα με γλουτένη σίτου περιέχονται σε:
Ζυμαρικά, μπιφτέκι, κοτόπουλο πανέ, τηγανητές μελιτζάνες και κολοκυθάκια, τηγανητά ψάρια και μαλάκια, ψωμί/πίτες, αλκοολούχα αποστάγματα

Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά (λακτόζη) περιέχονται σε:
τζατζίκι, μελιτζανομπουρεκάκια, μπιφτέκι, **σως γιαουρτιού, φαρφάλε με σολωμο.**

Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (λακτόζη) περιέχονται σε:
τζατζίκι, τυροκαυτερή, τυριά, μπουγιουρντί, μελιτζανομπουρεκάκια, μπιφτέκι, **σως γιαουρτιού, φαρφάλε με σολωμο.**

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED. (RECEIPT-INVOICE)

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

The shop is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for customers to point out any existing complaint.

Le magazine doit disposer des bulletins imprimés, dansune case speciale 'a cote de la sortie, pour la formulation de touteplainte.

Das Lokalistverpflichtet, Formulare in einemgesonderten Fach am Ausgang zur Verfuegungzustellen, um gegebenenfalls Beschwerdenanzugeben.

Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Θεσσαλονίκης,
Β. Ηρακλείου 12
54625 Θεσσαλονίκη

Thessaloniki V. Irakliou 12
12 V. Irakliou 54625 Salonique

Prices Legally Include:
VAT DRINKS: 24%
VAT WATER 13%
VAT FOOD: 13%
VAT NON ALCOHOLIC BEVERAGES: 24%
Restaurant Manager in charge: Gofas P.
Slice Bread: €0,70 per person
Olive Oil is used in salads.
Soybean Oil is used in fried dishes.

Η ΤΣΙΦΤΙΣΑ ΤΗΣ ΜΠΑΡΑΣ



ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΜΑΣ | OUR MENU