

## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΠΕΪΝΙΡΛΙ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ



Σκέτο	8.2
Με αβγό	9.4
Με ζαμπόν	10.2
Με μπέικον	10.2
Με λουκάνικο	10.2
Με κιμά	10.5
Με σουτζούκι	10.5
Με παστοურμά	11.0
Με δύο υλικά	11.5
Σπέσιαλ	12.0
<i>με ζαμπόν, μπέικον, λουκάνικο, κιμά, αβγό</i>	
Διπλή δόση τυρί	1.0
Μανιτάρια ή πιπεριά ή κρεμμύδι ή φρέσκια ντομάτα	1.0

*Συνδυασμός περισσότερων των δύο υλικών χρεώνεται  
ως σπέσιαλ*

*Όλα μας τα πεινιρλί έχουν βάση από τυρί Διβάνη και  
σερβίρονται με φρέσκο βούτυρο*

*Το σουτζούκι και ο παστοურμάς μας είναι MIPAN*

## ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΙΤΑΛΙΚΟ



Πίτσα μαργαρίτα	9.5
Με ένα υλικό*	10.5
Με δύο υλικά*	11.5
Με τρία υλικά*	12.5
Πίτσα σπέσιαλ	13.5
<i>με ζαμπόν, μπέικον, λουκάνικο, πιπεριά,μανιτάρια, φρέσκια ντομάτα</i>	

*\*επιλογή από: ζαμπόν, μπέικον, λουκάνικο, πιπεριά,μανιτάρια, φρέσκια ντομάτα*  
*Συνδυασμός περισσότερων των τριών υλικών χρεώνεται ως σπέσιαλ*

## ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

Μπριζόλα μοσχαρίσια	12.5
Σουβλάκι μοσχαρίσιο	12.5
Μπριζόλα χοιρινή	10.0
Παϊδάκια αρνίσια <i>μερίδα</i>	12.0
Μπον φιλέ	21.0
Σουβλάκι από φιλέτο	21.0
Μπιφτέκι μόσχου νωπό	10.5
Κοτόπουλο φιλέτο	9.5
Παϊδάκια αρνίσια 1 κιλό <i>ψημένα</i>	37.0

## ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ

2 αβγά	4.2
Κεφαλογραβιέρα	6.3
Λουκάνικο	6.3
Σουτζούκι	6.3
Παστουρμάς	7.5
Με ένα υλικό και αβγό	8.5
Με 2 υλικά	10.5
Σπέσιαλ	11.5
<i>με τυρί, παστοურμά, αβγό</i>	

*Συνδυασμός περισσότερων των δύο υλικών χρεώνεται  
ως σπέσιαλ*

*Όλα τα σαγανάκια παρασκευάζονται με φρέσκο βούτυρο*

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ



Λαγάνα χωριάτικη στον ξυλόφουρνο	1.0
Κολοκυθάκια τηγανητά	4.7
Μελιτζάνες τηγανητές	4.0
Πατάτες τηγανητές	4.0
Πιπεριές τηγανητές	4.0
Πιπεριές Φλωρίνης ψητές σε λαδόξυδο <i>παρασκευής μας</i>	4.5
Τζατζίκι <i>παρασκευής μας</i>	4.0
Φέτα	3.5
Φέτα λαδορίγανη	4.2
Κασέρι	4.0
Κεφαλογραβιέρα	4.0

Τυροκαυτερή	4.3
Μελιτζανοσαλάτα	3.7
Λουκάνικο χωριάτικο στα κάρβουνα	5.0
Παστουρμάς ΜΙΡΑΝ	7.0

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Απλή <i>ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά</i>		4.2
Χωριάτικη <i>ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, φέτα, ελιές, ρίγανη</i>		7.5
Πατατοσαλάτα <i>πατάτα βραστή, κρεμμύδι, μαϊντανός, κάπαρη, ελιές</i>		4.0
Πράσινη ανάμεικτη <i>μαρούλι, κόκκινη λόλα, ρόκα, αγγούρι, ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι, άνιθος, κάπαρη, ελιές</i>	μικρή	5.5
	μεγάλη	8.0
Ντάκος <i>κρίθινο παξιμάδι, ντομάτα, φέτα, κάπαρη, ελιές, λιαστή ντομάτα, ρίγανη</i>		6.0
Πολίτικη <i>λάχανο, καρότο, σέλινο, πιπεριά Φλωρίνης, ελιές, λεμόνι, ξύδι</i>		6.0
Σαλάτα του σεφ <i>μαρούλι, αγγούρι, ντομάτα, πατάτα βραστή, τυρί Διβάνη, ζαμπόν, αυγό, κοκτέιλ σως</i>		7.5
Ρόκα παρμεζάνα <i>ρόκα, κόκκινη λόλα, παρμεζάνα, καρύδια, σως μπαλσάμικο-πετιμέζι</i>		8.5
Λάχανο καρότο		4.0
Μαρούλι <i>μαρούλι, κρεμμυδάκι, άνιθος</i>		4.0
Ραδίκια		4.5
Βλήτα		4.5
Πατζάρια		4.5



## ΜΠΥΡΕΣ

Βεργίνα	500ml	3.2
Μύθος	500ml	3.2
Amstel	500ml	3.2
Έξα premium pilsner	500ml	3.7
Φιξ	500ml	3.7
Φιξ χωρίς αλκοόλ	500ml	3.7
Heineken	500ml	3.7
Kaiser	500ml	3.7
Fischer	500ml	3.4
Amstel	ποτήρι 300ml	3.0
	ποτήρι 500ml	4.0

## ΚΡΑΣΙΑ

Βαρελίσιο λευκό, ροζέ, κόκκινο	500ml	4.0
	1000ml	8.0

### ΛΕΥΚΑ

Αγιωργίτικο	750ml	18.0
Μακεδονικό Τσάνταλη	375ml	6.0
	750ml	12.0
Χατζημιχάλη	375ml	10.0
	750ml	20.0

### ΚΟΚΚΙΝΑ

Κάβα Μπουτάρη	750ml	21.0
Νάουσσα Μπουτάρη	750ml	13.0
Χατζημιχάλη	375ml	13.0
	750ml	25.0
Μαυροδάφνη Πατρών Τσάνταλη	375ml	5.0
	750ml	9.0

## ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ Ή ΧΩΡΙΣ

Ούζο Πλωμάρι	200ml	7.5
Τσίπουρο Τσιλιλή	200ml	7.5



## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΕΨΑ Πορτοκαλάδα	232ml	1.8
ΕΨΑ Λεμονάδα	232ml	1.8
ΕΨΑ Γκαζόζα	232ml	1.8
Coca Cola	250ml	1.8
Coca Cola Zero	250ml	1.8
Σόδα Σάριζα ή Σουρωτή	250ml	1.5
Νερό Ζαγόρι	1.5l	2.5

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Παγωτό μπάλα		2.0
--------------	--	-----

αναγραφόμενες τιμές σε ευρώ €  
πατάτες φρέσκιες  
ζαμπόν πικνικ ωμοπλάτη

Σολωμού 26,14572 – Δροσιά Αττικής

Ωράριο λειτουργίας κουζίνας

Δευτέρα-Πέμπτη: 17.30-00.15

Παρασκευή-Κυριακή και αργίες: 12.00-00.15

Τηλέφωνα κρατήσεων: 2106229003

6932919128

6945541299