

NOS HORS-D'OEUVRES



NUESTROS PRIMEROS PLATOS

01. * Ramequin de crevettes avec tomate fraîche et Feta	9,70€	01. * Camarones Saganaki con tomate fresco y queso feta
02. * Ramequin "Crevettes de l'ivrogne" à la sauce ouzo, avec Parmesan et crème de lait	9,70€	02. * Saganaki "Camarones de Methystaka" con ouzo, parmesano y crema agria
03. Écrevisses panées sauce cocktail	11,50€	03. Cangrejo de río empanizado con salsa cóctel
04. * Calamars frits préparation traditionnelle	8,80€	04. * Calamares fritos con salsa de yogur
05. Anchois épices marinés à l'huile d'olive et à l'ail	6,50€	05. Anchoas marinadas picantes con aceite de oliva y ajo
06. *Moules vapeur au poivre et moutarde	7,90€	06. * Mejillones al vapor con pimienta y mostaza
07. *Poulpe grillé sauce à l'huile de citron	11,50€	07. * Pulpo a la plancha con salsa de aceite de limón
08. Bruschettas au tarama, anchois marinés et zeste de lime	6,70€	08. Bruschettas con taramosalata, adobo de anchoas y ralladura de lima
09. Ramequin avec fromage Kefalograviera de Creté	6,90€	09. Saganaki con kefalograviera de Creta
10. Feta "vêtu" au miel avec sésame	6,20€	10. Feta aderezado con miel y sésamo
11. Halloumi grillé avec pains Pita, à la sauce d'olive	7,50€	11. Halloumi asado con pitoules y salsa de mermelada
12. Poivrons farcis au fromage chaud	6,50€	12. Pimientos rellenos de queso caliente
13. Boulettes de courgettes sauce yaourt	5,90€	13. Albóndigas de calabacín con salsa de yogur
14. Maquereau fumé avec salade de pommes de terre	6,90€	14. Caballa ahumada con ensalada de patatas
15. Haricots aux oignons caramélisés & câpres	6,20€	15. Frijoles con cebolla caramelizada y alcaparras
16. Côtes levées grillées au balsamique et à l'ail	6,90€	16. Costillas a la plancha con balsámico y ajo
17. Pommes de terre sautées fraîches	3,50€	17. Patatas fritas frescas

NOS SALADES



NUESTRAS ENSALADAS

SALADES DE TRADITION

18. Tzatziki
au yaourt, concombre et ail

4,50€

19. Salade d'aubergines aux poivrons &
oignons

4,50€

20. Fromage chaud avec bukovo et feta

4,50€

21. Salade d' aneth

4,50€

22. Assiette à salade

6,00€

ENSALADAS DE LA TRADICIÓN

18. Tzatziki
con yogur, pepino y ajo

19. Ensalada de berenjena de Monte Athos
con pimientos y cebolla

20. Queso caliente con bukovo y feta

21. Ensalada de eneldo

22. Plato de ensalada

NOS SALADES

23. "Katsarolakia" ("Casserolettes") avec
laitue Lollo, salade française, bacon,
manouri grillé & sauce moutarde, miel.

8,90€

24. Salade de Betteraves avec laitue Lollo,
feta râpée, noix, sauce sésame & miel -
balsamique

7,20€

25. Salade de roquette avec copeaux de
Parmesan, tomates séchées au soleil et
balsamique vieilli

7,50€

26. Salade Grecque traditionnelle avec
tomate, concombre, oignon, poivrons, feta
et olives

7,50€

27. Salade César aux crevettes* ou poulet à
la laitue iceberg, parmesan, croûtons

7,90€

28. Salade de lentilles Beluga aux crevettes
bouillies, à la menthe fraîche, tomate et
oignon

6,90€

29. Légumes de saison

5,90€

30. Pain

1,00€

NUESTRAS ENSALADAS

23. Katsarolakia "con lola, ensalada francesa,
tocino, salsa manouri y mostaza a la
parrilla, miel

24. Ensalada de remolacha con lola, queso
feta rallado, nueces, salsa de sésamo y miel
- balsámico

25. Ensalada de Rúcula parmesana con
rúcula, cáscaras de lechuga parmesana,
tomates secados al sol y balsámico añejo

26. Ensalada Horiatiki tradicional con
tomate, pepino, cebolla, pimientos, feta y
aceitunas

27. Ensalada César con camarones * o pollo
con lechuga iceberg, parmesano,
picatostes

28. Ensalada de lentejas beluga con camaronas
hervidas, con menta fresca, tomate y
cebolla

29. Verdes de temporada

30. Pan



NOS VIANDES

31. Variété de viande pour 2 personnes (poulet, kebab, pancetta, saucisse, côtelette de porc, pommes de terre, tarte et sauce moutarde) 23,00€
32. Côte de boeuf avec taboulé 13,50€
33. Côtelette de porc avec taboulé et pomme de terre grillée 9,50€
- 34.* Kebab Philadelphie farci au fromage Philadelphia, tartes, taboulé et pommes de terre grillées 9,70€
35. Brochette de porc ou poulet Avec oignon et poivron, tartes, taboulé et pomme de terre grillée 10,50€
36. Filet de poulet avec taboulé et pomme de terre grillée 9,00€
37. Burger de boeuf avec taboulé et pomme de terre grille 9,50€

NOS SPECIALITES

38. Millefeuille de poulet avec roquette, tomates séchées, parmesan et sauce moutarde 10,50€
39. Agneau Gulbasi en pâte à l'huile aux poivrons et gruyère de Crète 11,50€
40. Burger de boeuf farci avec sauce feta 9,90€
41. Pancetta grillée sauce Jack Daniels caramélisée servie avec frites 9,20€
42. Légumes farcis de grand-mère tomate et poivron farcis avec riz et herbes 6,90€
43. Moussaka aubergine, pomme de terre, boeuf haché et béchamel 8,50€

NUESTRAS CARNE

31. Mixto de carnes para 2 personas (pollo, kebab, panceta, chorizo, chuleta de cerdo, patatas, pastel y salsa de mostaza) 32. Chuleta de ternera con tabulé y patata a la plancha 9,50€
33. Chuleta de cerdo con tabulé y patata a la plancha 9,70€
- 34.* Kebab de Filadelfia relleno de queso Philadelphia, tartas, tabulé y patatas asadas 10,50€
35. Brocheta de cerdo o pollo Con cebolla y pimiento, empanada, tabulé y patata a la plancha 9,00€
36. Lomo de pollo con tabulé y patata a la plancha 9,50€
37. Hamburguesa de ternera con tabulé y patata a la plancha 10,50€

NUESTROS PLATOS ESPECIALES

38. Milhojas de pollo con rúcula, tomates secos, parmesano y salsa de mostaza 11,50€
39. Cordero Gulbasi en pasta de aceite con pimientos y gruyere de Creta 9,90€
40. Hamburguesa de ternera rellena con salsa feta 9,20€
41. Panceta a la parrilla con salsa Jack Daniels caramelizada servida con papas fritas 6,90€
42. Peluche de la abuela tomate relleno y pimiento con arroz y hierbas 8,50€
43. Moussaka - berenjena, patata, carne molida y bechamel



NOS POISSONS

44. Daurade grillée avec des légumes bouillis	13,50€	44. Dorada a la plancha con verduras hervidas
45. Saumon grillé avec mayonnaise épicee et salade de taboulé et pomme de terre grillée	14,50€	45. Salmón a la plancha con mayonesa picante y ensalada tabulé y patata a la plancha
46. Bar grillé avec des légumes bouillis	13,50€	46. Lubina a la plancha con verduras hervidas
47. Sardines grillées avec de l'huile d'oignon et de citron	7,90€	47. Sardina a la plancha con cebolla y aceite de limón
48.* Variété de poissons avec daurade entière, calamars entiers, crevettes*, crabe et pétoncles	45,00€	48.* Variedad de pescado con besugo entero, calamar entero, gambas *, cangrejo y vieiras
49.* Brochette de crevettes grillées avec pain pita, oignons et pommes de terre grillées	13,50€	49.* Brocheta de camarones a la plancha con pan de pita, cebolla y patatas a la plancha
50.* Calamars grillés avec fromage chaud, taboulé et pomme de terre bouillie	11,50€	50.* Calamares a la plancha con queso caliente, tabulé y patata hervida
51.* Cabillaud frit en pâte avec les verts et l'ail	8,50€	51.* Bacalao frito rebozado con verduras y ajo

NOS PÂTES

52. Corfou Crevettes Spaghetti avec moules, spaghetti et sauce tomate	11,50€	52. Espaguetis de camarones de Corfú con mejillones, espaguetis y salsa de tomate
53. Orge fruits de mer	9,70€	53. Cebada de marisco
54. Village spaghetti avec tomates fraîches, poivrons, oignons, câpres, olives et feta râpé	7,50€	54. Espaguetti de pueblo con tomates frescos, pimientos, cebolla, alcaparras, aceitunas y queso feta rallado
55. Bolognaise	7,00€	55. Boloñesa
56. Spaghetti Napolitain avec spaghetti et sauce tomate	6,50€	56. Espaguetti napolitano con salsa de tomate

NUESTRO PESCADO

44. Dorada a la plancha con verduras hervidas
45. Salmón a la plancha con mayonesa picante y ensalada tabulé y patata a la plancha
46. Lubina a la plancha con verduras hervidas
47. Sardina a la plancha con cebolla y aceite de limón
48.* Variedad de pescado con besugo entero, calamar entero, gambas *, cangrejo y vieiras
49.* Brocheta de camarones a la plancha con pan de pita, cebolla y patatas a la plancha
50.* Calamares a la plancha con queso caliente, tabulé y patata hervida
51.* Bacalao frito rebozado con verduras y ajo

NUESTRO ESPAGUETIS

52. Espaguetis de camarones de Corfú con mejillones, espaguetis y salsa de tomate
53. Cebada de marisco
54. Espaguetti de pueblo con tomates frescos, pimientos, cebolla, alcaparras, aceitunas y queso feta rallado
55. Boloñesa
56. Espaguetti napolitano con salsa de tomate

NOS BONBONS

NUESTROS DULCES

57. Soufflé au chocolat avec une crème glacée	6,50€	57. Soufflé de chocolate con helado
58. Milfeig	6,00€	58. Milfeig
59. Tarte aux Fraises	6,00€	59. Tarta de Fresa
60. Tarte Au Citron	6,00€	60. Tarta de limón
61. Assiette de millefeuille sucré, tarte aux fraises, tarte au citron	12,00€	61. Plato de milhojas dulce, tarta de fresa, tarta de limón



BOISSONS

62. Coca Cola 250ml	2,80€
63. Jus d'orange 330ml	2,80€
64. Gazosa 330ml	2,80€
65. Limonade 330ml	2,80€
66. Soda 330ml	2,80€
67. Eau pétillante 330ml	3,00€
68. Eau pétillante 750ml	3,90€
69. Eau 1lt	1,70€

**REFRESCOS**

62. Coca Cola 250ml	63. Zumo de naranja 330ml
64. Gaseosa 330ml	65. Zumo de limón 330ml
66. Soda 330ml	67. Agua carbonatada 330ml
67. Agua carbonatada 750ml	68. Agua carbonatada 750ml
68. Agua 1lt	69. Agua 1lt

BIÈRES

70. Mamos 500ml	3,90€
71. Fischer 500ml	4,20€
72. Heineken 500ml	3,70€
73. Mythos 500ml	3,50€
74. FIX 500ml	3,70€
75. ALFA Weiss 500ml	4,50€
76. Amstel Radler 330ml	3,00€

CERVEZAS

70. Mamos 500ml	71. Fischer 500ml
72. Heineken 500ml	73. Mythos 500ml
74. FIX 500ml	75. ALFA Weiss 500ml
76. Amstel Radler 330ml	77. Amstel en vaso 300ml

+BROUILLO

77. Amstel Verre 300ml	3,20€
78. Amstel Verre 500ml	4,70€

+DRAFT

77. Amstel en vaso 300ml	78. Amstel en vaso 500ml
--------------------------	--------------------------

+ALCOOL GRATUIT

79. Amstel free 330ml	2,90€
-----------------------	-------

+SIN ALCOHOL

79. Amstel free 330ml

**VINS EN VRAC
DE NOTRE CAVE**

80. Rhodite blanche 500ml	4,90€	80. Blanco rodit 500ml
81. Agiorgitiko rouge 500ml	5,20€	81. Agiorgitiko rojo 500ml
82. Agiorgitiko rouge mi-sucré 500ml	5,70€	82. Agiorgitiko rojo semidulce 500ml
83. Agiorgitiko rosé 500ml	4,90€	83. Agiorgitiko rosado 500ml
84. Résine Malamatina 500ml (bouteille)	6,50€	84. Resina Malamatina 500ml (botella)

**EMBOUTEILLÉE
BLANCS**

85. Vivlia Chora Assyrtiko, Sauvignon Blanc	25,00€
86. Malagouzia Lafazanis Malagouzia 100%	17,00€
87. Skouras Akres Roditis Alepou 70% - Moschofilero 30%	16,50€
88. Mavro Provato Sémillion-Sauvignon Blanc	18,50€
89. De notre cave en bouteille Agiorgitiko	11,50€

ROSE

90. Skouras Agiorgitiko 70% - Moschofilero 30%	17,00€
91. De notre cave Agiorgitko en bouteille	12,00€

ROUGE

92. Château Niko Lazaridi	25,00€	92. Castillo Niko Lazaridi
93. Le mouton noir Syrah & Merlot	23,00€	93. La oveja negra Syrah & Merlot
94. De notre cave en bouteille Agiorgitiko	12,00€	94. De nuestra bodega embotellado Agiorgitiko

**VINOS A GRANEL DE
NUESTRA BODEGA**

80. Blanco rodit 500ml	
81. Agiorgitiko rojo 500ml	
82. Agiorgitiko rojo semidulce 500ml	
83. Agiorgitiko rosado 500ml	
84. Resina Malamatina 500ml (botella)	

**EMBOTELLADO
ROPA BLANCA**

85. Vivlia Chora Assyrtiko, Sauvignon Blanc	85. Vivlia Chora Assyrtiko, Sauvignon Blanc
86. Malagouzia Lafazanis Malagouzia 100%	86. Malagouzia Lafazanis Malagouzia 100%
87. Skoures Akres Roditis Alepou 70% - Moschofilero 30%	87. Skoures Akres Roditis Alepou 70% - Moschofilero 30%
88. Mavro Provato Semillion-Sauvignon Blanc	88. Mavro Provato Semillion-Sauvignon Blanc
89. De nuestra bodega embotellado Agiorgitiko	89. De nuestra bodega embotellado Agiorgitiko

ROSADO

90. Skouras Agiorgitiko 70% - Moschofilero 30%	90. Skouras Agiorgitiko 70% - Moschofilero 30%
91. De nuestra bodega Embotellado Agiorgitko	91. De nuestra bodega Embotellado Agiorgitko

ROJO

92. Castillo Niko Lazaridi	92. Castillo Niko Lazaridi
93. La oveja negra Syrah & Merlot	93. La oveja negra Syrah & Merlot
94. De nuestra bodega embotellado Agiorgitiko	94. De nuestra bodega embotellado Agiorgitiko

MOUSSE

95. Moet & Chandon
96. Luc belaire
97. Moscato d'asti 750 ml

BEBIDAS

- 80,00€ 95. Moet & Chandon
80,00€ 96. Luc belaire
18,50€ 97. Moscato d'asti 750 ml

BOISSONS

98. Brandy Metaxa 5*
99. Spirit

DRINKS

- 7,00€ 98. Brandy Metaxa 5*
7,00€ 99. Spirit

OYZO

100. Plomari 200ml
101. Varvagianni blue 200ml
102. Varvagianni green 200ml
103. Gkiocarini 200ml
104. MINI 200ml
- 7,90€ 100. Plomari 200ml
7,90€ 101. Varvagianni blue 200ml
7,90€ 102. Varvagianni green 200ml
7,90€ 103. Gkiocarini 200ml
7,50€ 104. MINI 200ml

OYZO**TSIPOURO**

105. Kalaitzi with or without anise
106. Tsililis 200ml
107. Babajim 200ml
- 8,00€ 105. Kalaitzi with or without anise
8,20€ 106. Tsililis 200ml
7,90€ 107. Babajim 200ml

TSIPOURO

♦ ΤΣΙΠΟΥΡΟ ♦
ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

.. [Πανεπιστήμιο]
ΚΑΛΑΪΤΖΗ
ΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ

MANTIS GREEK SPIRITS COLLECTION



MANTIS GREEK SPIRITS COLLECTION COCKTAILS

Majuni & tonic 8,00€

Kentri & Ginger beer 8,00€

Stichion & Grapefruit Soda 8,00€

CLASSIC COCKTAILS

Ron Cubay Mojito 8,00€

Ron Cubay Daiquiri 8,00€

Classic Spritz 8,00€

Merci pour votre préférence.

Le consommateur n'est pas obligé de payer s'il ne le reçoit pas
document légal (reçu ou facture) 04/2012.

Informations utiles pour le consommateur :

Notre feta est grecque, l'huile que nous utilisons dans nos salades
Elle est extra vierge.

Notre huile d'olive et nos pommes de terre sont frites dans de l'huile de tournesol.

Astérisque (*) : les produits sont surgelés.

Agent de santé Bitros Sozon.

Nos prix incluent la taxe communale de 0,5% et la TVA de 13%
nourriture & 24% sur les boissons - boissons gazeuses.

Producteur pour Tsipouro et ouzo en vrac :

Nomikou El. Ioanna No. Licence : 472812015



Gracias por su preferencia.

El consumidor no está obligado a pagar si no lo recibe
documento legal (recibo o factura) 04/2012.

Información útil para el consumidor:

Nuestro queso feta es griego, el aceite que usamos en nuestras ensaladas.
Ella es virgen extra.

Nuestro aceite de oliva y patatas se fríen en aceite de girasol.

Asterisco (*): los productos están congelados.

Oficial de Salud Bitros Sozon.

Nuestros precios incluyen el impuesto municipal del 0,5% y el IVA del 13%
alimentos y 24% en bebidas - refrescos.

Productor de Tsipouro y ouzo a granel:

Nomikou El. Ioanna No. Licencia: 472812015