

TAVERN THOMAS 1971

Το Προζυμένιο μας ψωμί αντιπροσωπεύει την αιώνια παράδοση της ζύμωσης αιχμαλωτίζοντας την ουσία των παραδοσιακών μεθόδων. Το ολικής αλέσεως Προζύμι μας προσθέτει μια υγιεινή πινελιά σε αυτήν την παράδοση, αναμειγνύοντας την πλούσια γεύση του σιταριού με τη χωριάτικη γοητεία της τέχνης της ζύμωσης του Προζυμένιο ψωμιού.

Our Sourdough bread embodies centuries of tradition, a testament to the artistry of fermentation capturing the essence of time-honored baking methods. Our Wholemeal Sourdough adds a wholesome touch to this tradition, blending the rich flavor of whole grains with the rustic charm of sourdough craftsmanship.

Προζυμένιο **ψωμί**, πικλες, ελιές, κρέμα γαλένι
Sourdough **bread**, pickles, olives, galeni cheese cream

Κρύα Ορεκτικά | Cold Appetizers

Τζατζίκι

Tzatziki

(Γιαούρτι, αγγούρι, καρότο, σκόρδο, αρωματικό λάδι)
(Yogurt, cucumber, carrot, garlic, herb oil)

Ταραμοσαλάτα

Taramosalata

(Λευκός ταραμάς, ελαιόλαδο, μάραθος)
(Fish roe, oil, fennel)

Τυροκαυτερή

Spicy cheese spread

(Φέτα, γιαούρτι, πιπεριές φλωρίνης, λάδι πάπρικας)
(Feta, yogurt, red peppers, paprika oil)

Τριλογία Αλοιφών

3 types Spread Appetisers

(Τζατζίκι, Ταραμοσαλάτα, Τυροκαυτερή)
(Tzatziki, Taramosalata, spicy cheese spread)

Χταπόδι ξυδάτο

€Octopus chydato

(πιπεριές, φρέσκα μυρωδικά και φρέσκο κρεμμύδι)
(Octopus in vinegar, with peppers, fresh herbs and fresh onion)

Φάβα Φενεού

Split peas puree from Feneos

(Κρεμμύδι τουρσί, καπαρόφυλλα, τομάτα)
(Pickled onion, caper leaves, tomato)

Ντολμαδάκια γιαλαντζί

Dolmadakia

(Κρέμα άνηθου και γαλένι)
(Rice wrapped in vine leaves, dill cream and galeni local cream cheese)

TAVERN THOMAS 1971

Ζεστά Ορεκτικά | *Hot Appetizers*

Κεφτεδάκια Τηγανιτά

Fried Beef Meatballs

(Μοσχαρίσιος Κιμάς, φρέσκα μυρωδικά και σως γιαουρτιού)

(Minced beef, fresh herbs with yogurt sauce)

Τηγανιά Άγριων Μανιταριών

Sauted Wild Mushrooms

(Λευκό κρασί, λεμόνι, μαϊντανό)

(white wine, lemon, parsley)

Τυροπιτάκια σε φύλλο

Cheese pies with fyllo

(Μέλι ανθέων και σουσάμι)

(Flower honey and sesame)

Ρεβυθοκεφτέδες με Ταμπουλέ

Chickpea croquettes with Tabbouleh

(Ρεβύθια, λιαστή ντομάτα, κρεμμύδι, σκόρδο)

(Chickpeas, Chickpea flour, sun-dried tomato, onion, garlic)

Σαγανάκι

Fried cheese

(Λεμόνι, θυμάρι)

(Lemon, thyme)

Φέτα ψητή

Baked Feta

(Ντοματίνια, ρίγανη, πιπεριά κέρατο)

(Cherry tomatoes, oregano, pepper)

Σαλάτες | *Salads*

Σαλάτα Μποστανί εποχής

Bostani salad

(Χόρτα εποχής, μαυρομάτικα φασόλια, σταφίδες, φιστίκια Αιγίνης, ντρέσινγκ μοσχολέμονο)

(Wild greens, black eyed peas, raisins, pistachios, lime dressing)

Χωριάτικη σαλάτα

Greek salad

(ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, φέτα)

(Tomato, cucumber, onion, feta cheese)

Ανάμεικτη πράσινη με ρακόμελο

Green salad with rakomelo

(Καρύδια, αχλάδι, τσαπέλες, ντρέσινγκ ρακόμελο)

(Walnuts, pear, dried figs, rakomelo dressing)

Ντάκος

Ntakos

(Τριμμένη ντομάτα, ξινομυζήθρα, ρίγανη, ελιές)

(Grinded tomato, xinomizithra cheese, oregano, olives)

TAVERN THOMAS 1971

Κυρίως Πιάτα | *Main Dishes*

Μπεκρή Μεζέ | Bekri Meze

(Χοιρινό, σάλτσα ντομάτα, κόκκινο κρασί, μπούκοβο καυτερό)
(Pork, tomato sauce, red wine, hot bukono)

Χοιρινό Κλέφτικο | Pork Kleftiko

(σε λαδόκολλα με πιπεριές ντομάτα, γραβιέρα)
(Wrapped in the oven with tomato, plant pepper, cheese)

Σουτζουκάκια | Soutzoukakia

(σάλτσα ντομάτας με πουρέ πατάτας και ξινόγαλο)
(Beef and pork meatballs, tomato sauce with potato puree and sour cream)

Γίγαντες | Gigantes

(κόκκινη σάλτσα, καρότο, σέλερι, μαϊντανός)
(Baked giant beans, tomato sauce, carrot, celery, parsley)

Μπριάμ | Briam

(Λαχανικά στο φούρνο με κρέμα γαλένι)
(Vegetables in the oven with galeni cheese cream)

Αρνί | Lamb

(στο φούρνο με άγρια χόρτα εποχής)
(in the oven with wild greens)

Μοσχάρι γιουβέτσι | Beef Giouvetsi

(with orzo and tomato sauce)

Πασίτσιο | Pastitsio

(Macaroni, mince meat and béchamel sauce)

Ψητό κοτόπουλο με ριζότο λεμονιού

Grill chicken and risotto with lemon

Επιδόρπια | *Desserts*

Μπακλαβάς με sorbet μανταρίνι
Baklava with tangerine sorbet

Καριόκα με μους σοκολάτα και πορτοκάλι
Carioca with chocolate mousse and orange

Γιαούρτι με γλυκό του κουταλιού
Yoghurt with greek spoon sweet

Παραδοσιακή **Πορτοκαλόπιτα**
Traditional Greek Orange Pie

Καφές | *Coffee*

Espresso/Double

Espresso Macchiato

Cappuccino/Double

Latte Hot/Cold

Americano

Freddo Espresso

Freddo Cappuccino

Greek Coffee/ Double

Αναψυκτικά | *Soft drinks*

Φυσικό μεταλλικό νερό 1lt
Natural mineral water 1lt

Ξινό νερό Φλώρινας
250ml/750ml
Xino nero Florinas (naturally carbonated water)
250ml/750ml

Αναψυκτικά
Soft Drinks

Manager: Παύλος Θωμάς

Παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο για τυχόν αλλεργίες Please inform your waiter for any allergies

Στις τιμές περιλαμβάνεται ΦΠΑ All Taxes included

Απαγορεύεται η χρήση Αλκοόλ κάτω των 18 ετών Serving Alcohol to minors under 18 is prohibited Ο Καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό



Πιάτα Ημέρας | Today's Special

Ψαρόσουπα Κακαβιά- Ψάρι ημέρας με κομματάκια, καρότο, πατάτα, κολοκύθι
Greek **Fisherman's Soup** "Kakavia" – Fish of the day, chopped carrot, potato, zucchini

Κροκέτα φρέσκου ψαριού, με σπιτική μαγιονέζα
Crispy fresh-fish **Croquettes** with homemade mayonnaise

Ψάρι ημέρας φιλέτο με βραστά λαχανικά και λαδολέμονο
Catch of the day (Fish fillet without bones) with boiled vegetables and lemon-olive oil sauce

Παραδοσιακός Ελληνικός **Μουσακάς**
Traditional Greek Moussaka

Καλαμάρι γεμιστό με αρωματικό πλγούρι
Stuffed **squid** with aromatic bulgur and chopped tomato