



Menu

Μεσημε

Mediterranean cuisine
Lunch & dinner



Ορεκτικά

ΜΠΛΕ
Mediterranean cuisine
Lunch & dinner

Φέτα ψητή με σουσάμι , μαρμελάδα από πιπεριά Φλωρίνης	€ 5.50
Μανιτάρια σκορδάτα , με χαλούμι , ντοματίνια , φρέσκο θυμάρι & βαλσάμικο	€ 5.50
Καλιτσούνια χορτάρια Χανιώτικα	€ 5.50
Λαχανοντολμάδες της μαμάς Ευτυχίας	€ 6.50
Σουτζουκάκια Σμυρνείικα της μαμάς Ευτυχίας	€ 6.50
Γραβιέρα βιολογική Κρήτης με ντακάκια	€ 6.50
Φρέσκες τηγανιτές πατάτες	€ 3.50
Τζατζίκι	€ 4.00
Φάβα βιολογική Σαντορίνης	€ 6.50
Μοσχαρίσιο Capraccio με φρέσκο κρεμμύδι , κάπαρι , παρμεζάνα & βαλσάμικο	€ 9.50
Λουκάνικα Χανίων	€ 6.50
Γαρίδες σαγανάκι με ντομάτα & φέτα	€ 9.50
Χταπόδι σάρας με λαδόξιδο	€ 9.50
Καλαμάρι τηγανιτό	€ 9.50
Μπακαλιάρος τηγανιτός	€ 8.50
Σκορδαλιά της μαμάς Ευτυχίας	€ 6.50
Μύδια αχνιστά με άρωμα σκόρδου , μυρωδικά & ούζο	€ 9.00
Γαρίδες σάρας 300 γρ. με σάλτσα σαγανάκι φέτα & ψητό ψωμί με ρίγανι	€ 17.50
Ψωμί ατομικό / κριτσίνια / παξιμάδι	€ 1.00



Σαλάτες

μπλε
Mediterranean cuisine
Lunch & dinner

Χειμωνιάτικη

με ρόκα , σπανάκι , ρόδι , ντοματίνια & γραβιέρα

€ 8.50

Κρητική

με μυζήθρα , αβοκάντο, παξιμάδι , πατάτες baby & ελιές

€ 7.50

Πράσινη

με ρόκα , χαλούμι , παστέλι , ντοματίνια & βαλσάμικο

€ 7.50

Ανάμεικτη

με ψητό κοτόπουλο . γραβιέρα , κρουτών , ντοματίνια & σάλτσα γιαουρτιού

€ 7.50

Χωριάτικη

με ντομάτα , αγγούρι , κρεμμύδι , φέτα & ελιές

€ 6.50

Κρητικά ντακάκια

Μυζήθρα , ντομάτα , ρίγανη

€ 5.50



Ζυμαρικά

ΜΠΛΕ
Mediterranean cuisine
Lunch & dinner

Λιγκουίτι
με σολομό

€ 11,50

Γαριδομακαρονάδα
με φρέσκια ντομάτα, γαρίδες & βασιλικό

€ 12,50

Κριθαρότο
με γαρίδες, φρέσκια ντομάτα & φέτα

€ 12,50

Κριθαρότο
με γαρίδες, μύδια & σαφράν

€ 14,50

Ριζότο
με μανιτάρια Δάσους & λάδι τρούφας

€ 11,50

Ριζότο
με γαρίδες & σαφράν

€ 13,50

Χυλοπίτες Χανίων
με κόκορα κρασάτο, συνταγή της μαμάς Ευτυχίας

€ 12,50



Κρέατα

μπλε
Mediterranean cuisine
Lunch & dinner

Μπιφτέκι γεμιστό

με φέτα ντομάτα , τηγανίτες πατάτες , ρίγανι & λαδολέμονο

€ 8.50

Κοτόπουλο στήθος στη σχάρα

με ψητά λαχανικά

€ 9.50

Ψαρονέφρι

με σάλτσα φέτας , θυμάρι & τηγανιτές πατάτες

€ 9.50

Χοιρινή μπιριζόλα

με πατατούλες κρέμας & λαδολέμονο πικάντικο

€ 11.50

Χοιρινό σνίτσελ

με κρέμα μανιταριών & φρέσκες τηγανιτές πατάτες

€ 12.50

Μοσχαρίσια μπιριζόλα γάλακτος +/- 400 γρ.

με ρόκα , γραβιέρα , ντοματίνια & βαλσάμικο

€ 15.50



Black angus cuts

ΜΠΙΛΕ
Mediterranean cuisine
Lunch & dinner

Rib-eye black angus +/- 350 gr
με τηγανιτές πατάτες & ψητά λαχανικά

€ 27.50

Βουνό - θάλασσα Rib-eye black angus +/- 350 γρ.
με γαρίδες τηγανιτές 5 τεμάχια ,πατάτες τηγανιτές & ψητά λαχανικά

€ 32.50

T- bone black angus +/- 500 γρ.
με πατάτες τηγανιτές κ ψητά λαχανικά

€ 39.00

Φιλέτο του χασάπη black angus (skirt- entraña) +/- 350 γρ.
με πατάτες τηγανιτές & ψητά λαχανικά

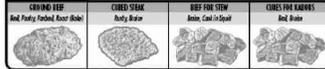
€ 26.50

ANGUS BEEF CHART

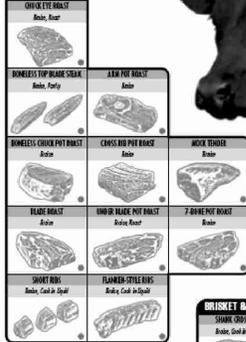
● Steaks and roasts suitable for broiling, panbroiling and roasting
Also represents the most desirable cuts and accounts for about 90% of the retail value of a carcass

■ Thrifty cuts requiring longer cooking methods

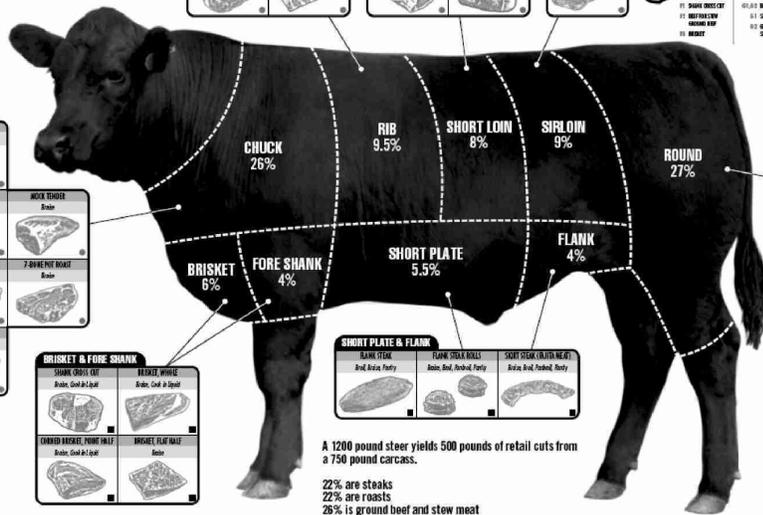
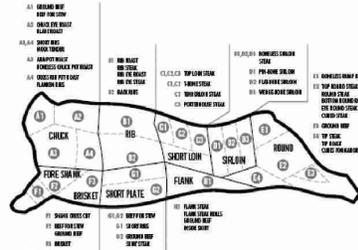
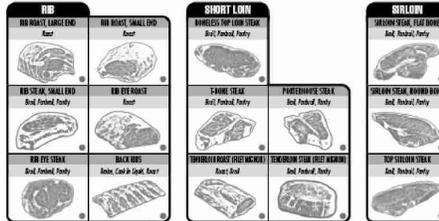
OTHER CUTS



CHUCK

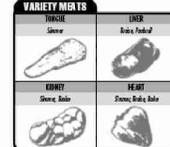
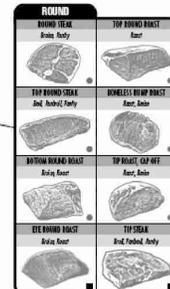


American Angus Association
201 Fendrick Ave., St. Joseph, MO 64508
816-383-5800 • www.angus.org



A 1200 pound steer yields 500 pounds of retail cuts from a 750 pound carcass.

22% are steaks
22% are roasts
26% is ground beef and stew meat
30% is made-up of fat, bone & shrinkage



Thank
You

μυτζίε
Mediterranean cuisine
Lunch & dinner

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν τους νόμιμους φόρους
Αγορανομικός υπεύθυνος: Νίκος Ηλιάκης

Prices include all taxes and duties
Manager: Nikos Iliakis

Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο)
The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)