

ΚΑΘΕ ΩΡΑ, ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ, ΟΛΗ ΜΕΡΑ... ΣΥΝΑΝΤΗΘΕΙΤΕ !



Palmie *bistro*

# ALL DAY (&Night) MENU



Breakfast

08:00 - 10:00



Γρήγορο  
ξύπνημα

10:00



Ραντεβού  
για καφέ

12:00



Λαχταριστές  
γεύσεις

15:00



Shacks  
και άλλα

18:00



Απογευματινό  
cocktail

21:00



Ποτό & Φαγητό  
με την παρέα

22:00 +

ΟΛΕΣ ΟΙ ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΩΝ Palmie bistro **ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΚΑΙ ΣΕ ΠΑΚΕΤΟ**. ΑΝΑΖΗΤΗΣΤΕ ΤΟΝ ΚΑΤΑΛΟΓΟ ΤΟΥ ΠΑΚΕΤΟΥ.

ALL PALMIE BISTRO DISHES **CAN BE ORDERED FOR TAKE AWAY**. LOOK FOR THE TAKE AWAY MENU.

# ΣΑΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΕΙ ΝΑ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΟ ΔΙΚΟ ΣΑΣ



Palmie *bistro*



ΓΙΑ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΑ:

**www.palmiebistro.gr**  
**info@palmiebistro.gr**

& ΣΤΑ ΤΗΛΕΦΩΝΑ:

**210 7210953, 210 7212512**

Δεχόμαστε με ευχαρίστηση τυχόν σχόλια και προτάσεις σας, στο κουτί παραπόνων που υπάρχει στο κατάστημά μας ή στο τηλέφωνο 210 7210953 ή μέσω ταχυδρομείου στη διεύθυνση Ιοφώντος 31, 116 34 Αθήνα ή στο fax 210 7215056 ή στο info@palmiebistro.gr. Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

**Αγορανομικός υπεύθυνος:**.....

Οι τιμές του παρόντος τιμοκαταλόγου είναι προτεινόμενες και μπορεί να διαφοροποιούνται από κατάστημα σε κατάστημα.

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ, ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ, ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ, ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ Ή ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ.

We gladly accept any comments or suggestions you may have Please, place them in the complaint box or call 210 7210953 or mail to 31 Iofontos str., 116 34 Athens or fax them to 210 7215056 or e-mail them to info@palmiebistro.gr. Prices include all taxes.

**Responsible for the market policy:**.....

Prices are suggested and may vary between different stores.

THE STORE IS OBLIGED TO PROVIDE PRINTED SHEETS AT A SPECIAL PLACE BY THE EXIT, FOR THE EXPRESSION OF ANY COMPLAINT WHATSOEVER, REGARDING THE MARKET POLICY, THE HYGIENE DEPARTMENT OR THE FISCAL DEPARTMENT.

LE MAGASIN EST OBLIGE DE DISPOSER DES FICHES IMPRIMEES, DANS UN GUICHET SPECIAL PAR LA SORTIE, POUR L'EXPRESSION DE TOUTE PROTESTATION CONCERNANT DES SUJETS DE LA POLICE DES MARCHES, DES SERVICES SANITAIRES OU FISCALES.

DAS GESCHAFT IST VERPFLICHTET, GEDRUCKTE FORMULARE ZUR VORLAGE JEDWEDER BEANSTANDUNG IN MARKETPOLIZEILICHER, HYGIENISCHER ODER STEURRECHTLICHER HINSICHT IN EINEM DAFUR VORGEGEHENEN KASTEN IM BEREICH DES AUSGANGES ZU VERFUGUNG ZU STELLEN.

**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)



# ΠΡΟΤΑΣΗ ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΟΥ

Η Διαιτολόγος – Διατροφολόγος κα. **Αναστασία Δουλγέρη**, προτείνει πιάτα πλούσια σε θρεπτικά συστατικά και ισορροπημένα σε θερμίδες!



## Μιμόζα

Οι φυτικές ίνες των φρέσκων λαχανικών και η πρωτεΐνη υψηλής βιολογικής αξίας του κοτόπουλου συνδυάζονται άψογα σε αυτή τη σαλάτα για να σας προσφέρουν απόλαυση, πληρότητα και λίγες θερμίδες!

## Βικτώρια

Η αγαπημένη των διαιτολόγων! Συνδυέψτε το κυρίως πιάτο σας με μια πανδαισία λαχανικών που εκτός από βιταμίνες, μέταλλα και ιχνοστοιχεία προσφέρουν το αίσθημα του κορεσμού. Κατάλληλη για χορτοφάγους ή για όσους νηστεύουν.

## Κρητική

Η μεσόγειος στο πιάτο σας! Βιταμίνες του συμπλέγματος Β, ασβέστιο και αντιοξειδωτικά κυριαρχούν σε αυτό το πιάτο. Μπορεί να αποτελέσει και κυρίως πιάτο για όσους κάνουν δίαιτα καθώς συνδυάζει αρμονικά πρωτεΐνη, υδατάνθρακες και λίπος.

## Κλαμπ του Σεφ

Επιτέλους ένα κλαμπ χωρίς τον πειρασμό της τηγανητής πατάτας! Αντίθετα μπορείτε παράλληλα με το αγαπημένο σας σάντουιτς να απολάυσετε μια πλούσια σαλάτα φρεσκοκομμένων λαχανικών.

## Φιλετάκια κοτόπουλου σχάρας

Το κοτόπουλο είναι πάντα μια καλή ιδέα για όσους προσέχετε την διατροφή σας! Λίγες θερμίδες και πλούσια γεύση από μια υπέροχη μαρινάδα. Bonus γεύσης και υγείας η σαλάτα που τα συνοδεύει!

## Μπιφτέκι σχάρας με σαλάτα

100% μοσχαρίσιος κιμάς εξασφαλίζει 100% απόλαυση και 100% πρωτεΐνη υψηλής βιολογικής αξίας. Κατάλληλο για όσους κάνετε προπόνηση ή έχετε πρόβλημα στην απορρόφηση του σιδήρου. Μια έξτρα δόση λεμονιού σε συνδυασμό με τα λαχανικά που συνοδεύουν τα μπιφτέκια θα απογειώσει τα αποθέματα σας σε ενέργεια και σίδηρο!

## Smoothies palmie

Αν η πλούσια φρουτοσαλάτα μας από φρέσκα φρούτα εποχής δεν είναι το δυνατό σας σημείο, δοκιμάστε smoothies palmie από μπανάνα ή φράουλα! Ένας γλυκός τρόπος να καταναλώσετε φρούτα και να αποφύγετε τις πολλές θερμίδες των γλυκών.

## Και μην ξεχνάτε!

Το φαγητό είναι μια απόλαυση που ξεκινάει από το μάτι, φτάνει στην μύτη και καταλήγει στον ουρανίσκο! Ό,τι και να επιλέξετε στο τέλος αυτό που μετράει είναι η απόλαυση και η παρέα!

## Enjoy!

*Αναστασία Δουλγέρη  
Κλινική Διαιτολόγος-Διατροφολόγος  
Msc Διατροφής Αθλητών  
adoulgeri@gmail.com*

**Παρακαλούμε ενημερώστε** το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν **αλλεργίες ή δυσανεξίες** που μπορεί να έχετε.

Το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.

**Please inform** the store staff for any **allergies or intolerances** you may have.

The dishes in our menu may (or might) contain traces of allergenic substances that can cause you allergy or intolerance.

**ΚΟΥΠΑ PALMIE BISTRO**  
PALMIE BISTRO CUP

**ΣΕΤ ΜΕ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΚΟΥΠΕΣ PALMIE BISTRO**  
COLLECTION OF FOUR PALMIE BISTRO CUPS

**ΨΩΜΙ**  
BREAD

**ΠΙΤΑ ΕΝΑ ΜΙΚΡΟ ΤΕΜΑΧΙΟ**  
SMALL PITA BREAD PER PIECE



# ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS



## ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ

Φρέσκια πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, τριμμένο καρότο, αρωματικά κρουτόν με σκόρδο, μαϊντανό και ντρέσινγκ Μεσογειακό (από παρθένο ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα).

## MEDITERRANEAN

Green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, crouton with the aroma of garlic, parsley and Mediterranean dressing (from virgin olive oil and aromatic herbs).



## ΠΡΙΝΣ

Φρέσκια πράσινη σαλάτα, iceberg με τραγανό ψημένο μπέικον, ψίχα από καρύδια, τριμμένο τυρί, αρωματικά κρουτόν με σκόρδο και ντρέσινγκ Πρινς.

## PRINCE

Green salad, iceberg, crispy bacon, walnuts, grated cheese, croutons with the aroma of garlic and Prince dressing.

**ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ ΚΑΛΑ**  
για να αναδειχτούν τα αρώματα!



## ΛΑΒΟΛΙΝΑ

Δροσερή πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, κρουτόν, φρεσκοτηγανισμένη φέτα τυρί τυλιγμένη σε χωριάτικο φύλλο με σουσάμι, ντρέσινγκ από παλαιωμένο ξύδι μπαλσάμικο με παρθένο ελαιόλαδο και μέλι.

## LAVOLINA

Fresh green salad, iceberg, radicchio, croutons, fresh fried feta cheese wrapped in traditional fyllo with sesame, dressing made from balsamic vinegar, virgin olive oil and honey.



## ΣΑΛΑΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Μία χορταστική σαλάτα από πέννες με κοτόπουλο, τυρί τριμμένο, ντρέσινγκ έδεσμα, σαλάτα με iceberg, ντομάτα, αγγούρι, καρότο και καλαμπόκι.

**ΧΩΡΙΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**

## SALAD MADE OF PASTA

A rich salad made of penne with chicken, grated cheese, dressing edesma, iceberg salad, tomato cucumber, carrot and corn.

**WITHOUT CHICKEN**



\* Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο. Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι ΠΟΠ ελληνική. Το τριμμένο τυρί είναι σκληρό τυρί Alpiand Αυστρίας. Το μπουρεκάκι, το κοτόπουλο και το χοιρινό παραμένουν κατεψυγμένα σε βαθιά κατάψυξη με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα τους και τη γεύση τους.



### ΣΑΛΑΤΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

Φρέσκια πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο με καρύδια, τριμμένο τυρί, προσούτο και ντρέσινγκ από παρθένο ελαιόλαδο, μέλι και παλαιωμένο ξύδι μπαλσάμικο. Μία δροσερή, καλοκαιρινή πρόταση με το αγαπημένο αλλαντικό της Μεσογείου στο επίκεντρο των γεύσεων!

### PROSCIUTTO SALAD

Fresh green salad, iceberg, radicchio with walnuts, grated cheese, prosciutto and dressing made from balsamic vinegar, virgin olive oil and honey. A cool summer plate, with Mediterranean's favorite cold cut in the heart of its tastes!!!



### ΜΙΜΟΖΑ

Φρέσκια πράσινη σαλάτα, iceberg, τριμμένο καρότο, ντομάτα με ψημένα μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλου, πορτοκάλι και ντρέσινγκ από παρθένο ελαιόλαδο, μέλι και παλαιωμένο ξύδι μπαλσάμικο.

### MIMOSA

Green salad, iceberg, grated carrot, tomato, served with grilled marinated small chicken fillets orange and dressing made from virgin olive oil honey and balsamic vinegar.



### ΣΙΖΑΠΣ

Φρέσκια πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο με σωταρισμένο μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου κομμένο ζουλιέν, ντοματίνια, αρωματικά κρουτόν με σκόρδο, ντρέσινγκ Σίζαρς και μαϊντανό.

### CAESAR'S

Green salad, iceberg, radicchio served with sautéed marinated chicken fillet pieces, small tomatoes, croutons with the aroma of garlic, Caesar's dressing and parsley.



### ΒΙΚΤΩΡΙΑ

Φρέσκια πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, τριμμένο καρότο, ροδέλες μαύρης ελιάς, καλαμπόκι, μαύρο σπράμι, ντομάτα, αγγούρι, αρωματικά κρουτόν με σκόρδο και ντρέσινγκ από παλαιωμένο ξύδι μπαλσάμικο με παρθένο ελαιόλαδο και μέλι. Σερβίρεται με ζεστές μικρές πίτες.

### VICTORIA

Green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, olives, corn, black sesame, tomato, cucumber, croutons with the aroma of garlic and dressing made from balsamic vinegar, virgin olive oil and honey. Served with small warm pita bread.



### ΑΛΕΞΙΑ

Φρέσκια πράσινη σαλάτα, iceberg με σωταρισμένο μαριναρισμένο χοιρινό κόντρα φιλέτο κομμένο ζουλιέν, ψητή κόκκινη πιπεριά, καλαμπόκι, τριμμένο τυρί, μαύρο σπράμι. Μαριναρισμένα με ντρέσινγκ από παλαιωμένο ξύδι μπαλσάμικο, παρθένο ελαιόλαδο και μέλι.

### ALEXIA

Green salad, iceberg, marinated pork contre-fillet pieces, grilled red pepper, corn, grated cheese, black sesame. With dressing made from balsamic vinegar, virgin olive oil and honey.



### ΚΡΗΤΙΚΗ

Τραγανό κρητικό παξιμάδι με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ψιλοκομμένη ντομάτα, τυρί φέτα, ροδέλες μαύρης ελιάς, ρίγανη και φρεσκοκομμένος μαϊντανός. Η αυθεντική μεσογειακή απόλαυση...

### CRETAN SALAD

Cretan dacos with extra virgin olive oil, tomato, feta cheese, olives, oregano and parsley. An authentic Mediterranean taste...

# ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ & ΤΟΡΤΙΓΙΑ SANDWICHES & TORTILLAS



## ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Φρυγανισμένο ψωμί του τoστ σικάλεως με πάστα μαύρης ελιάς, καλαμπόκι, ντομάτα, ψητή κόκκινη πιπεριά Φλωρίνης, σαλάτα iceberg, αγγούρι και ροδέλες ελιάς.

## VEGGIE SANDWICH

Toasted brown bread filled with mashed olives, corn, tomato, grilled red pepper, iceberg salad, cucumber and olives.



## ΚΛΑΜΠ ΤΟΥ ΣΕΦ

Φρυγανισμένο ψωμί του τoστ σικάλεως, με καπνιστή γαλοπούλα, τυρί ένταμ, ντομάτα, σαλάτα iceberg και ντρέσινγκ Palmie (από μαγιονέζα).

Σερβίρεται με τραγανή πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, ντοματίνι και Μεσογειακό ντρέσινγκ (από παρθένο ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα).

## CHEF'S CLUB

Club sandwich with toasted brown bread, smoked turkey, edam cheese, tomato, iceberg salad and Palmie dressing (made of mayonnaise). Served with crispy green salad, iceberg, radicchio, small tomato and Mediterranean dressing (from virgin olive oil and aromatic herbs).



## PALMIE

Μπαγκέτα λευκή ή σικάλεως με καπνιστή γαλοπούλα, σκληρό τυρί, ντομάτα, σαλάτα iceberg και ντρέσινγκ Πρινς. Γαρνίρεται με τσιπς σε γεύση μπάρμπεκιου.

## PALMIE

White or brown baguette, smoked turkey, hard cheese, tomato, iceberg salad and Prince dressing. Served with barbeque potato chips.

*Χωρίς πατατάκια*

*Without potato chips*



## ΣΙΖΑΡΣ ΚΛΑΜΠ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

Φρυγανισμένο ψωμί του τoστ σικάλεως με μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλου ψημένα στη σχάρα, μπέικον, τυρί ένταμ, ντομάτα, σαλάτα iceberg και ντρέσινγκ Σίζαρς.

## CAESAR'S CHICKEN CLUB

Toasted brown bread filled with grilled marinated chicken fillets, bacon, edam cheese, tomato, iceberg salad and Caesar's dressing.



## ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Φρυγανισμένο ψωμί του τoστ με καπνιστή γαλοπούλα τυρί ένταμ, τραγανό ψημένο μπέικον, ντομάτα, σαλάτα iceberg και ντρέσινγκ Palmie (από μαγιονέζα). Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και κέτσαπ.

## CLUB SANDWICH

Smoked turkey, edam cheese, bacon, tomato, iceberg salad and dressing Palmie (made of mayonnaise) served in toasted bread. Served with french fries and ketchup.



## ΠΡΕΣΤΙΖ

Δύο τεμάχια λευκό τσιαπατίνι με φιλέτο κοτόπουλου πανέ, τυρί ένταμ, σαλάτα iceberg και ντρέσινγκ Τόρι-Τόρι (από μαγιονέζα και απαλά μπαχαρικά). Συνοδεύονται από τηγανητές πατάτες και ντρέσινγκ Τόρι-Τόρι.

## PRESTIGE

Two pieces of white ciabattini bread with schnitzel chicken, edam cheese, iceberg salad and Tori - Tori dressing (made of mayonnaise and soft herbs). Served with french fries and Tori - Tori dressing.

\* Το τριμμένο τυρί είναι σκληρό τυρί Alpiand Αυστρίας. Το κοτόπουλο, οι πατάτες, τα τσιαπατίνι, οι φόρμες του τoστ, οι μπαγκέτες παραμένουν κατεψυγμένα σε βαθιά κατάψυξη με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα τους και τη γεύση τους. Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φοινικέλαιο.

## ΤΟΣΤ

με καπνιστή γαλοπούλα και τυρί ένταμ.

## TOAST

Toasted bread with smoked turkey and edam cheese.

*με πατατάκια  
with potato chips*



## ΜΕΓΑΛΟ PRIME

Δύο τεμάχια λευκό τσιαπατίνι με τραγανό ψημένο μπέικον, τυρί ένταμ, σαλάτα iceberg, ντομάτα και ντρέσινγκ Αμαρίλλο (από μουστάρδα). Συνοδεύονται με τηγανητές πατάτες και κέτσαπ.

## LARGE PRIME

Two pieces of white ciabattini bread, crispy bacon, edam cheese, iceberg salad, tomato and Amarillo dressing (made from mustard). Served with french fries and ketchup.

## PRIME

Με ένα τεμάχιο λευκό τσιαπατίνι.

## PRIME

With one piece of white ciabattini.

## MINI PRIME

Με ένα τεμάχιο λευκό τσιαπατίνι και χωρίς τηγανητές πατάτες και κέτσαπ.

## MINI PRIME

With one piece of white ciabattini and without french fries and ketchup.



## ΜΕΓΑΛΟ ΛΟΡΕΝΤΖΟ

Δύο τεμάχια τσιαπατίνι σικάλεως με καπνιστή γαλοπούλα, τυρί ένταμ, σαλάτα iceberg, ντομάτα και ντρέσινγκ Αμαρίλλο (από μουστάρδα). Συνοδεύονται με τηγανητές πατάτες και κέτσαπ.

## LARGE LORENZO

Two pieces of brown ciabattini bread, smoked turkey, edam cheese, iceberg salad, tomato and Amarillo dressing (made from mustard). Served with french fries and ketchup.

## ΛΟΡΕΝΤΖΟ

Με ένα τεμάχιο τσιαπατίνι σικάλεως.

## LORENZO

With one piece of brown ciabattini.

## MINI ΛΟΡΕΝΤΖΟ

Με ένα τεμάχιο τσιαπατίνι σικάλεως και χωρίς τηγανητές πατάτες και κέτσαπ.

## MINI LORENZO

With one piece of brown ciabattini and without french fries and ketchup.



**ΠΑΝΤΑ ΦΡΕΣΚΟ**  
**-ΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΑ**

# ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ SANDWICHES ΤΟΡΤΙΓΙΑ TORTILLAS ΚΡΕΠΕΣ CREPES



## ΦΑΛΑΦΕΛ

Ζουμερή τортίγια γεμισμένη με τραγανό ρεβυθοκεφτέ, ντρέσινγκ έδεσμα, τυρί ένταμ, αγγούρι και ντομάτα.

## FALAFEL

Juicy tortilla wrapped with crispy chickpea kefte, dressing edesma, edam cheese, cucumber and tomato.

**1 TEMAXIO | 1 PIECE**



## ΜΠΕΛΙΖ

Τортίγια τυλιγμένη ρολό με γέμιση από καπνιστή γαλοπούλα, τυρί ένταμ, τραγανή πράσινη σαλάτα, iceberg και ραντίτσιο.

## BELIZE

Tortilla wrapped with smoked turkey, edam cheese, green salad, iceberg and radicchio.

**ΜΙΚΡΗ ΜΕΡΙΔΑ** (2 τεμάχια)  
**SMALL PORTION** (2 pieces)



## ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΠΡΟΣΟΥΤΟ (ΜΕΓΑΛΗ ΜΕΡΙΔΑ)

Δύο τεμάχια τσιαπατίνι λευκό ή σικάλεως με προσούτο, τυρί παμίγκο, σαλάτα iceberg, ντομάτα και ντρέσινγκ Αμαρίλλο (από μουστάρδα). Συνοδεύονται με τηγανητές πατάτες.

## PROSCIUTTO SANDWICH (LARGE PORTION)

Two pieces of white or brown ciabattini bread with prosciutto, parmigiano cheese, iceberg salad, tomato and Amarillo dressing (made from mustard). Served with fried potatoes.

**ΜΙΚΡΗ ΜΕΡΙΔΑ** (Με ένα τσιαπατίνι)  
**SMALL PORTION** (With one ciabattini bread)



## ΚΡΕΠΕΣ ΤΗΣ ΕΛΕΝΗΣ

Κρέπες τυλιγμένες ρολό με τυρί ένταμ και γαλοπούλα. Γκρατινάρονται με κρέμα γάλακτος και τυρί τριμμένο. Όταν η αυθεντική γαλλική συνταγή συναντάει την εκλεκτή ποιότητα των ελληνικών προϊόντων.

## ELENI'S CREPES

Crepes rolled with edam cheese and turkey. Gratinated with sour cream and grated cheese. When the authentic French recipe meets Greek products' finest quality.



## ΛΟΣ ΑΜΙΓΚΟΣ

Τортίγια τυλιγμένη ρολό με γέμιση από μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλου ψημένα στη σχάρα, τυρί ένταμ και ντρέσινγκ Σίζαρς. Σερβίρεται με τραγανή πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, ντοματίνι, μαιντανό και Μεσογειακό ντρέσινγκ (από παρθένο ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα).

## LOS AMIGOS

Tortilla wrapped with marinated small grilled chicken fillets, edam cheese and Caesar's dressing. Served with green salad, iceberg, radicchio, small tomato, arslay and dressing Mediterranean (from olive oil and aromatic herbs).

\* Τα μπιφτέκια στο Συμπόσιο και στο Palmie grill, τα μπιφτέκια γαλοπούλας, τα μπιφτέκια κοτόπουλου, τα φιλετάκια κοτόπουλου, οι τηγανητές πατάτες, τα φύλλα κρέπας, οι ρεβυθοκεφτέδες και τα πανέ κρεμμύδια παραμένουν κατεψυγμένα σε βαθιά κατάψυξη με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα τους και τη γεύση τους. Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φοινικέλαιο. Οι πατάτες ροδέλες και τα πανέ κρεμμύδια είναι προτηγανισμένα.





## ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΠΟΥΡΕ

Μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλου. Σερβίρονται με πουρέ πατάτας δικής μας συνταγής.

## GRILLED SMALL CHICKEN FILLETS WITH MASHED POTATOES

Marinated small chicken fillets served with our own recipe of mashed potatoes.



## ΣΥΜΠΟΣΙΟ

Συνδυασμός από φιλετάκια κοτόπουλου, ελληνικό μπιφτέκι (από μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά με παρθένο ελαιόλαδο), κεφτέσι κοτόπουλου, χοιρινό κεφτέσι και ντομάτα ψημένα στη σχάρα. Σερβίρονται με φρεσκοψημένες πίτες, πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, πατάτες κομμένες σε ροδέλες και μεσογειακό ντρέσινγκ.

## SYMPOSIOS

A combination of small marinated chicken fillets, small Greek burger (mixture of pork and beef minced meat with virgin olive oil), chicken köfteci, pork köfteci and tomato grilled. Served with small pita bread, green salad, iceberg, radicchio, rounded fried potatoes and Mediterranean dressing.



## PALMIE GRILL

Απολαυστική ποικιλία από μπιφτέκι, μπιφτέκι κοτόπουλου, λουκάνικα Palmie, μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλου, χοιρινό κεφτέσι και κεφτέσι κοτόπουλου. Συνοδεύεται με ζεστές πίτες, τηγανητές πατάτες κομμένες σε ροδέλες, τηγανητά κρεμμύδια, ψητή ντομάτα, λεμόνι και ντρέσινγκ έδεσμα. Ιδανικό για μπίρα!

## PALMIE GRILL

Mixed grill with burger, chicken burger, Palmie sausages, marinated small chicken fillets, pork köfteci and chicken köfteci. Served with warm pita bread, rounded fried potatoes, onion rings, grilled tomato, lemon and edesma dressing. Great for beer drinking!

# ΕΛΑΦΡΙΑ LIGHT

## ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΣΧΑΡΑΣ

Σερβίρονται με πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, τριμμένο καρότο, ντοματίνι και ντρέσινγκ Μεσογειακό (από παρθένο ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα).

## GRILLED TURKEY BURGERS

Served with green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, small tomato and Mediterranean dressing (made from virgin olive oil and aromatic herbs).

## ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΣΧΑΡΑΣ

Σερβίρονται με πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, τριμμένο καρότο, ντοματίνι, λεμόνι και ντρέσινγκ Μεσογειακό (από παρθένο ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα).

## GRILLED CHICKEN BURGERS

Served with green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, small tomato, lemon and Mediterranean dressing (made from virgin olive oil and aromatic herbs).

## ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ

Μπιφτέκια σχάρας από 100% μοσχαρίσιο κιμά. Σερβίρονται με πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, τριμμένο καρότο, ντοματίνι και ντρέσινγκ Μεσογειακό (από παρθένο ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα).

## GRILLED BURGERS WITH SALAD

Home made burgers from 100% beef minced meat served with green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, small tomato and Mediterranean dressing (made from virgin olive oil and aromatic herbs).



## ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΣΧΑΡΑΣ

Μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλου. Σερβίρονται με πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, τριμμένο καρότο, ντοματίνι, λεμόνι και ντρέσινγκ Μεσογειακό (από παρθένο ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα).

## GRILLED CHICKEN SMALL FILLETS

Marinated small chicken fillets served with green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, small tomato, lemon and Mediterranean dressing (made from virgin olive oil and aromatic herbs).

# ΤΗΣ ΠΑΡΕΑΣ SHARE WITH YOUR FRIENDS



## ΜΠΟΥΡΕΚΑΚΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ & ΜΕΛΙ

Φρεσκοτηγανισμένη φέτα τυρί τυλιγμένη σε χωριάτικο φύλλο με σουσάμι. Γαρνίρεται με μέλι.

## FETA CHEESE & HONEY PASTRIES

Fresh fried feta cheese wrapped in traditional fyllo with sesame. Garnished with honey.



## ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΤΡΙΦΤΑΡΙΑ

Στριφτάρια με παραδοσιακό φύλλο και γέμιση από τυρί φέτα και μυζήθρα. Σερβίρεται με ντρέσινγκ έδεσμα.

## GREEK MINI CHEESE PIE

Cheese pie wrapped in traditional fyllo and filled with feta cheese and mizithra. Served with edesma dressing.



ΠΑΝΤΑ  
ΦΡΕΣΚΟ  
ΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΑ



## ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΜΥΚΟΝΟΥ

Δύο καπνιστά λουκάνικα σχάρας με ντρέσινγκ Αμαρίλλο (από μουστάρδα). Σερβίρονται με πατάτες κομμένες σε ροδέλες.

## ΜΥΚΟΝΟΣ SAUSAGES

Two grilled smoked sausages with Amarillo dressing (made from mustard). Served with rounded fried potatoes.



## MONZA

Πίτα από καλαμπόκι με λιωμένο τυρί μοτσαρέλα, μπέικον, ντοματίνια και ρίγανη. Απολαυστική γεύση από την Ιταλία!

## MONZA

A warm corn pita bread with melted mozzarella cheese, bacon, small tomatoes and oregano. Delightful Italian taste!

## ΠΙΤΑ ΜΕ ΝΤΙΠ

Τρία μικρά τεμάχια με ντιπ μεσογειακό ντρέσινγκ ή ντρέσινγκ έδεσμα.

## SMALL PITA BREAD WITH DIP

Three pieces with dip of mediterranean or edesma dressing.

## ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

Αποκλειστική συνταγή των Palmie bistro.

## MASHED POTATOES

A delicious recipe found only in Palmie bistro.

## ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

Σερβίρονται με τριμμένο τυρί.

## FRENCH FRIES

Served with grated cheese.

## ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΠΑΝΕ

Παναρισμένες τραγανές ροδέλες από κρεμμύδια. Συνοδεύονται με ντρέσινγκ έδεσμα.

## ONION RINGS

Served with edesma dressing.

\* Το τριμμένο τυρί είναι σκληρό τυρί Alpland Αυστρίας. Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φοινικέλαιο. Τα κρεμμύδια πανέ και οι πατάτες ροδέλες είναι προτηγανισμένα. Ο πουρές πατάτας, οι τηγανητές πατάτες, τα κρεμμύδια πανέ, οι κεφτέδες λαχανικών, τα χοιρινά κεφτεδάκια, τα στικ κοτόπουλου, τα ελληνικά στριφτάρια, η πίτα και το πανέ κοτόπουλο παραμένουν κατεψυγμένα σε βαθιά κατάψυξη με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα τους και τη γεύση τους.



## ΜΥ ΜΕΖΕ

*Η πρότασή μας για να συνοδέψετε τη μπύρα ή το ποτό σας:*

Κεφτέδες λαχανικών, κεφτεδάκια της μαμάς, πανέ κοτόπουλο, τηγανητές πατάτες κομμένες σε ροδέλες, πανέ κρεμμύδια και ντρέσινγκ Αμαρίλλο (από μουστάρδα). Συνοδεύονται με πράσινη σαλάτα, iceberg, ντοματίνια, αγγούρι και μαϊντανό.

*Our proposition to eat with your beer or your drink:*

Vegetable balls, mamas meatballs, schnitzel chicken, rounded potatoes, onion rings and Amarillo dressing (made from mustard). Served with green salad, iceberg, small tomatoes, cucumber and parsley.



## ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΤΗΣ ΜΑΜΑΣ

Σπιτική συνταγή για τηγανητά κεφτεδάκια από χοιρινό κιμά και παρθένο ελαιόλαδο. Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες, πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, ντοματίνια, αγγούρι, μαϊντανό και ντρέσινγκ Αμαρίλλο (από μουστάρδα).

## MAMA'S MEATBALLS

Home made recipe for fried meatballs from pork minced meat and virgin olive oil. Served with french fries, green salad, iceberg, radicchio, small tomatoes, cucumber, parsley and Amarillo dressing (made from mustard)

**ΜΙΚΡΗ ΜΕΡΙΔΑ**  
**SMALL PORTION**



## ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Η δική μας συνταγή. Σερβίρονται με πράσινη σαλάτα iceberg, ραντίτσιο, τριμμένο καρότο, ντοματίνια και ντρέσινγκ έδεσμα.

## VEGETABLE BALLS

Our own recipe. Served with green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, small tomatoes and edesma dressing.



## ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΟΥ ΣΕΦ

Πατάτες κομμένες σε ροδέλες γκρατινισμένες με βελούδινη κρέμα γάλακτος, πάπρικα και τριμμένο τυρί. Γαρνίρονται με ντοματίνια και μαϊντανό.

## CHEF'S POTATOES

Rounded potatoes gratinated with fresh cream, paprika and grated cheese. Garnished with small tomatoes and parsley.



## ΣΤΙΚ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

Παναρισμένο κοτόπουλο με σησάμι κομμένο ζουλιέν. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και ντρέσινγκ μπιστρό.

## CHICKEN STICKS

Fried schnitzel chicken pieces with sesame. Served with french fries and bistro dressing.



## ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (ΜΙΚΡΗ ΜΕΡΙΔΑ)

Κεφτέδες λαχανικών σε σουβλάκι. Γαρνίρονται με τομάτα και ντρέσινγκ έδεσμα.

## VEGETABLE BALLS (SMALL PORTION)

Vegetable balls in a stick. Garnished with tomato and edesma dressing.

\* The hard cheese is Austrian Alpliland. Palm-oil (100% vegetable) is used for frying. The rounded potatoes and the onion rings are pre-fried. The mashed potatoes, the fries, the onion rings, the vegetable balls, the pork meatballs, the chicken sticks, the mini Greek cheese pies, the pita bread and schnitzel chicken stay frozen with the IQF method, until the moment they are going to be used in order to keep their freshness and taste unaltered.

# ΖΥΜΑΡΙΚΑ PASTA



## ΑΛ ΦΟΝΖΟ

Σπαγγέτι αλ ντέντε σωταρισμένα με μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου κομμένο ζουλιέν και σάλτσα Αλ Φόνζο από τυριά, μπέικον,μανιτάρια, κρέμα γάλακτος και βασιλικό. Γαρνίρονται με ντοματίνι και μαϊντανό.

## AL FONZO

Spaghetti al dente sautéed with marinated chicken fillet pieces and Al Fonzo sauce made from cheese variety, bacon, mushrooms, fresh cream and basil. Garnished with small tomato and parsley.



## ΜΠΟΛΟΝΕΖ

Σπαγγέτι αλ ντέντε με σάλτσα από κιμά και απαλά μπαχαρικά. Γαρνίρονται με τριμμένο τυρί. Κλασσική συνταγή, αγαπημένη γεύση. . .

## BOLOGNAISE

Spaghetti al dente sautéed with minced meat and soft herbs. Garnished with grated cheese. A classic beloved taste. . .

## ΝΑΠΟΛΙΤΕΝ

Σπαγγέτι αλ ντέντε με πλούσια σάλτσα ντομάτας, βασιλικό και τριμμένο τυρί. Κλασσική συνταγή, σπιτική γεύση. . .

## NAROLITEN

Spaghetti al dente tossed in a delicious tomato sauce, basil and grated cheese. Known recipe with homey feeling. . .



## ΦΛΩΡΕΝΤΙΝ

Σπαγγέτι ή λιγκουίνι αλ ντέντε σωταρισμένα με σάλτσα από σπανάκι, κρέμα γάλακτος, κρέμα τυριών, ντομάτα και κόλιανδρο. Γαρνίρονται με τριμμένο τυρί, ντοματίνι και μαϊντανό. Μια πρόταση που θα λατρεύσει ο ουρανίσκος σας. . .

## FLOREDINE

Spaghetti or linguine al dente sautéed with sauce of spinach, fresh cream, cheese cream, tomato and colliandro. They are garnished with grated cheese, small tomato and parsley. A proposition that you will love. . .



## ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Λιγκουίνι αλ ντέντε σωταρισμένα με λιαστή ντομάτα και κρέμα γάλακτος.

## SANTORINI

Linguine al dente sautéed with sun-dried tomato and fresh cream.



## ΡΥΖΟΝΑΤΟ ΜΙΛΑΝΕΖ

Με σάλτσα Αλ Φόνζο από τυριά, μπέικον,μανιτάρια, κρέμα γάλακτος και βασιλικό. Γαρνίρεται με ντοματίνι.

## RISSONATO MILANNAISE

Sautéed with Al Fonzo sauce made from cheese variety, bacon, mushrooms, fresh cream and basil. Garnished with small tomato.

\* Το κοτόπουλο, ο κιμάς και οι σάλτσες που χρησιμοποιούνται στα ζυμαρικά Φλωρεντίν, Αλ Φόνζο, ρυζονάτο Μιλανέζ, Σαντορίνη, Τζιόρτζιο, Μπολονέζ, Καρμπονάρα και Ναπολιτέν παραμένουν κατεψυγμένα σε βαθιά κατάψυξη με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα τους και τη γεύση τους. Στο σπαγγέτι Μπολονέζ χρησιμοποιείται μίγμα από μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά. Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φοινικέλαιο. Το τριμμένο τυρί είναι σκληρό τυρί Alpliland Αυστρίας.



### ΠΕΝΝΕΣ Ή ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

Πέννες ή λιγκουίνι σωταρισμένα με σάλτσα από καπνιστό μπέικον, μανιτάρια και κρέμα γάλακτος. Μια γεύση που έχετε αγαπήσει!

### PENNE OR LINGUINE CARBONARA

Penne or linguine sautéed with sauce made from smoked bacon, mushrooms and fresh cream. A taste that you have loved!



### ΤΖΙΟΡΤΖΙΟ

Πέννες σωταρισμένες με ψιλοκομμένο μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου λιαστή ντομάτα και κρέμα γάλακτος.

### GIORGIO

Penne sautéed with marinated chicken fillet pieces, sun-dried tomato and fresh cream.



### ΠΕΝΝΕΣ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ

Πέννες σωταρισμένες με ψιλοκομμένο μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου, φρέσκα μανιτάρια, τυρί φέτα Π.Ο.Π και σάλτσα ντομάτας.

### WHOLEGRAIN PENNE

Penne sautéed with marinated chicken fillet pieces, fresh mushrooms, feta cheese and tomato sauce.

# ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ LIFESTYLE BURGERS



## ΛΟΥΙΖΙΑΝΑ ΜΠΕΡΓΚΚΕΡ

Δύο ζουμερά μπιφτέκια από κοτόπουλο με τραγανό μπέικον, τυρί ένταμ, ντομάτα, ντρέσινγκ Palmie (από μαγιονέζα) και σαλάτα iceberg.

Σερβίρονται πάνω σε ζεστές πίτες.

Γαρνίρονται με τηγανητές πατάτες κομμένες σε ροδέλες, ντρέσινγκ έδεσμα και μαϊντανό.

## LOUISIANA BURGER

Two juicy chicken burgers, crispy bacon, edam cheese, tomato, dressing Palmie (made from mayonnaise) and iceberg salad served on warm pita bread.

Garnished with rounded fried potatoes, edesma dressing and parsley.



## ΒΙΡΤΖΙΝΙΑ ΜΠΕΡΓΚΚΕΡ

Σπιτική συνταγή με δύο ζουμερά μπιφτέκια από 100% μοσχάρισιο κιμά, λιωμένο τυρί και κρεμμύδια λιωνέζ (ψημένα με μπαλσάμικο).

Σερβίρονται πάνω σε ζεστές πίτες.

Γαρνίρονται με τηγανητές πατάτες, ντομάτα, μαϊντανό και ντρέσινγκ Τόρι-Τόρι (από μαγιονέζα και απαλά μπαχαρικά).

## VIRGINIA BURGER

Home made recipe for two juicy burgers made from 100% beef minced with melted cheese and lionnaisse onions (cooked with dressing balsamic).

Served on small pita bread. Garnished with french fries, tomato, parsley and Tori-Tori dressing (made from mayonnaise and soft herbs).



## ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΓΚΟΛΝΤΕΝ

Δύο ζουμερά μπιφτέκια σχάρας από 100% μοσχάρισιο κιμά με σάλτσα Αλ Φόνζο από τυριά, μπέικον, μανιτάρια, κρέμα γάλακτος και βασιλικό. Γαρνίρονται με τηγανητές πατάτες κομμένες σε ροδέλες, πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, τριμμένο καρότο, ντοματίνια και αγγούρι.

## GOLDEN BURGERS

Two juicy burgers made from 100% beef minced meat with Al Fonzo sauce made from cheese variety, bacon, mushrooms, fresh cream and basil. Served with rounded fried potatoes, green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, small tomatoes and cucumber.



## ΒΙΣΤΡΟ ΜΠΕΡΓΚΚΕΡ

Ένα ζουμερό μπιφτέκι από 100% μοσχάρισιο κιμά σεβρισιμένο πάνω σε ζεστό ψωμί με λιωμένο τυρί ένταμ, σαλάτα iceberg, ντομάτα, κρεμμύδι και σάλτσα Αμαρίλλο (από μουστάρδα).

## BISTRO BURGER

A juicy 100% beef burger served on hot bread roll with melted edam cheese, iceberg salad, tomato, onion and Amarillo dressing (made of mustard).

**με πατάτες | with potatoes**



## ΚΕΦΙ ΜΠΕΡΓΚΚΕΡ

Ένα ζουμερό μπιφτέκι γαλοπούλας με παραδοσιακή συνταγή, ντρέσινγκ Σίζαρς, πράσινη σαλάτα, iceberg και ντομάτα, μέσα σε φρυγανισμένο ψωμί με νιφάδες. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές.

## KEFI BURGER

A juicy turkey burger made with traditional recipe, Caesar's dressing, green salad, iceberg and tomato in hot bread roll with flakes. Served with french fries.



## ΚΟΥΙΚΚΙΕ ΜΠΕΡΓΚΚΕΡ

Ένα ζουμερό μπιφτέκι από κοτόπουλο σεβρισιμένο πάνω σε ζεστό ψωμί με λιωμένο τυρί ένταμ, κρεμμύδια λιωνέζ (ψημένα με μπαλσάμικο), σαλάτα iceberg, ντομάτα και σάλτσα Τόρι-Τόρι (από μαγιονέζα και απαλά μπαχαρικά).

## QUICKIE BURGER

A juicy chicken burger served on hot bread roll with melted edam cheese, lionnaisse onions (cooked with dressing balsamico), iceberg salad, tomato and Tori-Tori dressing (made of mayonnaise and soft herbs).

**με πατάτες | with potatoes**

\* Για τα μπιφτέκια στο Χιούστονς Μίνι Μπέργκερ χρησιμοποιείται μίγμα από χοιρινό και μοσχάρισιο κιμά. Όλα τα μπιφτέκια, τα φιλετάκια κοτόπουλου, η σάλτσα Αλ Φόνζο και Ντιζόν, τα κρεμμύδια λιωνέζ, οι πατάτες το κοτόπουλο πανέ και τα πανέ κρεμμύδια παραμένουν κατεψυγμένα σε βαθιά κατάψυξη με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα τους και τη γεύση τους. Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φοινικέλαιο. Οι πατάτες ροδέλες και τα πανέ κρεμμύδια είναι προτηγανισμένα.



### ΧΙΟΥΣΤΟΝΣ ΜΙΝΙ ΜΠΕΡΓΚΕΡ

Σπιτική συνταγή με δυο burgers, λιωμένο τυρί cheddar, πράσινη σαλάτα, iceberg, ντρέσινγκ Σίζαρς μέσα σε ψωμάκια μπριός. Γαρνίρεται με τηγανιτές πατάτες.

### HOUSTON'S MINI BURGERS

Homemade recipe with two burgers, melted cheddar cheese, green salad, iceberg, Caesar's dressing in brioche bread. Garnished with french fries.



### ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ

Σπιτική συνταγή για δύο ζουμερά μπιφτέκια από 100% μοσχαρίσιο κιμά που γαρνίρονται με τηγανητές πατάτες, τραγανά κρεμμύδια πανέ και κέτσαπ.

### GRILLED BURGERS

Home made recipe for two juicy burgers from 100% of beef minced meat served with french fries, onion rings and ketchup.

*Σας τα προτείνουμε και με γαρνιτούρα πουρέ πατάτας.*

*We also propose it with mashed potatoes.*



### NEW YORK ΜΠΕΡΓΚΕΡ

Μεγάλο ζουμερό μπέργκερ από 100% μοσχαρίσιο κιμά ψημένο στην σχάρα σεβριρισμένο πάνω σε ψωμί μπριός με λιωμένο τυρί τσένταρ και μοτσαρέλα, κρεμμύδια λιονέζ, σαλάτα iceberg, ντομάτα και σάλτσα bbq. Σεβρίρεται με πατάτες τηγανητές.

### NEW YORK BURGER

Large juicy 100% grilled beef burger served on a hot brioche bread with melted cheddar and mozzarella cheese, lionnais onions (cooked with dressing balsamic), iceberg salad, tomato and bbq Sauce. Served with fried potatoes.



### Μ'ΑΡΕΣΕΙ

Μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλου ψημένα στη σχάρα. Σεβρίρονται πάνω σε ζεστό ψωμί με τυρί ένταμ, ντομάτα, σαλάτα iceberg και ντρέσινγκ Τόρι-Τόρι (από μαγιονέζα και απαλά μπαχαρικά).

### Μ'ARESEI

Marinated grilled chicken fillets on hot bread roll with edam cheese, tomato, iceberg salad and Tori-Tori dressing (made from mayonnaise and soft herbs).

*με πατάτες | with potatoes*



### ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΒΙΕΝΟΥΖ

Παναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου σεβριρισμένο πάνω σε ζεστό ψωμί με τυρί τσένταρ, κρεμμύδια πανέ, ντομάτα, σαλάτα iceberg και ντρέσινγκ Σίζαρς. Σεβρίρεται με πατάτες τηγανητές.

### VIENNOISE BURGER

Schnitzel chicken served on hot bread roll with cheddar cheese, onion rings, tomato, iceberg salad and Caesar's dressing. Served with fried potatoes.



### WESTERN ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ

Χορταστικό μπιφτέκι από 100% μοσχαρίσιο κιμά σεβριρισμένο πάνω σε ζεστό ψωμί με ψημένο μπέικον, σαλάτα iceberg, ντομάτα, τυρί και ντρέσινγκ έδεσμα. Γαρνίρεται με τηγανητές πατάτες, πανέ κρεμμύδια και κέτσαπ.

### WESTERN HAMBURGER

Large 100% beef burger served on hot bread roll with bacon, iceberg salad, tomato, cheese and edesma dressing. Garnished with french fries, onion rings & ketchup.

\* In the Houstons' mini burgers is made from a mixture of pork and beef. The burgers, the chicken fillets, the Al Fonzo and Dijon sauce, the onions Lyonnais, the fries, Schnitzel chicken & the onion rings stay frozen with the IQF method, until the moment they are going to be used in order to keep their freshness and taste unaltered. Palm-oil (100% vegetable) is used for frying. The rounded potatoes and the onion rings are pre-fried.

# ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ GREEK STYLE BURGERS



## ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΦΕΤΑ

Δύο ζουμερά μπιφτέκια σάκας ζυμωμένα με τυρί φέτα Π.Ο.Π., μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά τα οποία γαρνίρονται με τηγανητές πατάτες και ντομάτα.

## GRILLED BURGERS WITH FETA CHEESE

Two juicy grilled burgers made of feta cheese, beef and pork minced meat garnished with fried potatoes and tomato.



## ΚΕΦΤΕΣΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Κεφτέσι κοτόπουλου σερβίρεται πάνω σε ζεστή κυπριακή πίτα με έδεσμα, ντομάτα, πάπρικα και μαϊντανό. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες κομμένες σε ροδέλες. Συνταγή κατευθείαν από την Ανατολή, υψηλής γευστικής αξίας.

## CHICKEN KÖFTECI

Chicken köfteci on warm Cypriot pita with dressing, tomato, paprika and parsley. Served with rounded fried potatoes. Recipe straight from the East, with high value taste.



## ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ

Τρία ζουμερά μπιφτέκια που έχουν παρασκευαστεί από χοιρινό και μοσχαρίσιο κιμά με παρθένο ελαιόλαδο, πάνω σε ζεστές πίτες με σαλάτα από ντομάτα, αγγούρι, ξερό κρεμμύδι, ροδέλες ελιάς και τυρί φέτα. Γαρνίρονται με τηγανητές πατάτες και ντρέσινγκ έδεσμα.

## GREEK SMALL BURGERS

Three juicy small burgers made from a mixture of pork and beef minced meat with virgin olive oil on warm pita bread with salad made from tomato, cucumber, onions, olives and feta cheese. Garnished with french fries and edesma dressing.



## ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΑΝΑΤΟΛΗΣ

Τρία ζουμερά μπιφτέκια που έχουν παρασκευαστεί από χοιρινό και μοσχαρίσιο κιμά με παρθένο ελαιόλαδο πάνω σε ξεροψημένες πίτες με κρεμμύδια, έδεσμα, μαϊντανό και σάλτσα ντομάτας. Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες κομμένες σε ροδέλες.

## ORIENTAL BURGERS

Three juicy burgers made from a mixture of pork and beef minced meat with virgin olive oil on warm pita bread with onions, edesma, parsley and tomato sauce. Served with rounded fried potatoes.

\* Για τα ελληνικά μπιφτεκάκια και τα μπιφτέκια Ανατολής χρησιμοποιείται μίγμα από χοιρινό και μοσχαρίσιο κιμά. Τα μπιφτέκια, το χοιρινό κεφτέσι, το κοτόπουλο κεφτέσι, η σάλτσα Ναπολιτέν, οι πατάτες και τα πανέ κρεμμύδια παραμένουν κατεψυγμένα σε βαθιά κατάψυξη με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα τους και τη γεύση τους. Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φοινικέλαιο. Οι πατάτες ροδέλες και τα πανέ κρεμμύδια είναι προτηγανισμένα. Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι Π.Ο.Π. ελληνική.





### ΦΕΤΑ ΜΠΕΡΓΚΕΡ

Ζουμερό μπιφτέκι σχάρας ζυμωμένο με τυρί φέτα Π.Ο.Π., μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά το οποίο σερβίρεται πάνω σε ζεστό ψωμί, με πάστα ελιάς, τυρί φέτα Π.Ο.Π. και ντομάτα. Γαρνίρεται με τηγανητές πατάτες.

### FETA BURGER

One juicy grilled burger made of feta cheese, beef and pork minced meat served on hot bread, with olive pate, feta cheese and tomato. Garnished with fried potatoes.



### ΠΟΛΙΤΙΚΟ

Δυο πικάντικα χοιρινά κεφτέσι τυλιγμένα σε φρεσκοψημένες πίτες με έδεσμα, ψιλοκομμένη ντομάτα, κρεμμύδι, πάπρικα και μαϊντανό. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές.

### ΠΟΛΙΤΙΚΟ

Pita bread wrapped with two spicy pork köfteci, edesma, chopped tomato, onion, paprika and parsley. Served with french fries.



### ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΕΦΤΕΣΙ

Κεφτέσι κοτόπουλου σερβίρεται μέσα σε ζεστή κυπριακή πίτα με έδεσμα, τυρί φέτα, ντομάτα, αγγούρι, ροδέλα ελιάς και ρίγανη. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες.

### GREEK KÖFTECI

Chicken köfteci served in warm Cypriot pita with dressing, feta cheese, tomato, cucumber, olives and oregano. Served with fried potatoes.



### ΚΕΦΤΕΣΙ PALMIE

Τρία πικάντικα χοιρινά κεφτέσι πάνω σε ζεστή πίτα. Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες κομμένες σε ροδέλες, ντομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανό και ντρέινγκ έδεσμα.

### KÖFTECI PALMIE

Three spicy pork köfteci on warm pita bread. Served with rounded fried potatoes, tomato, onion, parsley and edesma dressing.

\* The minced meat used in the Greek and Oriental burgers are made from a mixture of pork and beef. The burgers, the pork köfteci, the chicken köfteci, the Napoliten sauce, the fries and the onion rings stay frozen with the IQF method, until the moment they are going to be used in order to keep their freshness and taste unaltered. Palm-oil (100% vegetable) is used for frying. The rounded potatoes and the onion rings are pre-fried. The feta cheese has Greek origin.

# ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ SPECIALITIES



## ΗΠΕΙΡΟΣ

Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο κομμένο ζουλιέν το οποίο σερβίρεται με τη δική μας ελληνική σάλτσα Ήπειρος με μικρές χυλοπίτες, τριμμένο τυρί και ντοματίνι. Το μεγαλείο της ηπειρώτικης παράδοσης συναντά τη λαχταριστή μαγειρική μας μανιέρα σε μία συνταγή που θα αποκτήσει φανατικούς... θαυμαστές.

## EPIROS

Marinated chicken fillet pieces served with our Greek Epiros sauce, garnished with Greek small pasta called "Hilopites", grated cheese and small tomato. The greatness of Epirotiki tradition meets our delicious ways of cooking, in a recipe which will surely have a large number of ... admirers.



## ΠΙΤΑ ΠΡΙΒΕ

Σωταρισμένο χοιρινό κόντρα φιλέτο κομμένο ζουλιέν με φρέσκια ντομάτα. Είναι σβησμένο με λευκό κρασί και κρεμμύδια λιωνέζ (ψημένα με μπαλσάμικο). Σερβίρεται μέσα σε δύο φρεσκοψημένες πίτες με λιωμένο τυρί, τηγανητές πατάτες και ντρέσινγκ έδεσμα.

## PITA PRIVE

Pita bread filled with melted cheese and pork pieces sautéed with fresh tomato, white wine and onions lionaise (cooked with dressing balsamic). Served with french fries and edesma dressing.



## ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ PALMIE

Δύο τεμάχια από σουβλάκι κοτόπουλου με πιπεριές πολύχρωμες, λαρδί και λιωμένο τυρί πάνω σε ζεστή tortίγια ή πίτα. Γαρνίρεται με ντοματίνι, μπαλσάμικο ξύδι πέστο, λεμόνι και μαϊντανό ψιλοκομμένο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές.

## CHICKEN SOUVLAKI PALMIE

Two pieces of chicken souvlaki with multi colored peppers, lard and melted cheese on top of warm tortilla or pita bread. Garnished with small tomato, pesto balsamic vinegar, lemon and cut parsley. Served with fried potatoes.

**ΜΙΚΡΗ ΜΕΡΙΔΑ** (1 ΤΕΜΑΧΙΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ)  
**SMALL PORTION** (1 PIECE OF CHICKEN SOUVLAKI)

## ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΛΑΣΣΙΚΟ

Δύο τεμάχια από σουβλάκι κοτόπουλου με πιπεριές πολύχρωμες, λαρδί και λιωμένο τυρί. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές.

## CHICKEN SOUVLAKI CLASSIC

Two pieces of chicken souvlaki with multi colored peppers, lard and melted cheese. It is served with fried potatoes.

**ΜΙΚΡΗ ΜΕΡΙΔΑ** (1 ΚΟΜΜΑΤΙ)  
**SMALL PORTION** (1 PIECE)

\* Το κοτόπουλο, το κοτόπουλο ζουλιέν, το κοτόπουλο σνίτσελ, το χοιρινό ζουλιέν, το σουβλάκι κοτόπουλου, η σάλτσα Ντιζόν και οι σάλτσες που χρησιμοποιούνται στο Ρομανώφ και στο Ήπειρος, τα κρεμμύδια λιωνέζ, ο πουρές πατάτας και οι πατάτες τηγανητές παραμένουν κατεψυγμένα σε βαθιά κατάψυξη με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα τους και τη γεύση τους. Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φοινικέλαιο.



### NTIZON

Μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλου σχάρας με σάλτσα Ντιζόν (από μουστάρδα). Σερβίρονται με πουρέ πατάτας, ντοματίνι και τριμμένο καρότο.

### DIJON

Marinated grilled small chicken fillets served with Dijon sauce (made of mustard). They are served with mashed potatoes, small tomato and grated carrot.



### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΙΣΤΡΟ

Σωταρισμένο μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου κομμένο ζουλιέν. Σερβίρεται πάνω σε ζεστές πίτες με πράσινη σαλάτα iceberg, dressing bistro, τριμμένο καρότο και τηγανητές πατάτες.

### BISTRO CHICKEN

Sautéed marinated chicken fillet pieces. Served on warm pita bread and iceberg salad with dressing bistro, grated carrot and french fries.



### BIENOYAZ

Κοτόπουλο σνίτσελ. Δύο τεμάχια φιλετάκια κοτόπουλου πανέ. Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες, πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, ντοματίνι, αγγούρι, μαιντανό και ντρέσινγκ Αμαρίλλο (από μουστάρδα).

### VIENNOISE

Schnitzel chicken. Two pieces of fried chicken fillets. Served with french fries, green salad, iceberg, radicchio, small tomato, cucumber, parsley and Amarillo dressing (made from mustard).

**ΜΕΓΑΛΗ ΜΕΡΙΔΑ** (3 ΤΕΜΑΧΙΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΠΑΝΕ)  
**LARGE PORTION** (3 PIECES OF FRIED CHICKEN FILLETS)



### ΡΟΜΑΝΩΦ

Μαριναρισμένο χοιρινό κόντρα φιλέτο κομμένο ζουλιέν σωταρισμένο με μανιτάρια και κρέμα γάλακτος. Μια πικάντικη γεύση τονισμένη με γουόστερ σως. Σερβίρεται με άσπρο ρύζι.

### ROMANOFF

Marinated pork contre-fillet pieces sautéed with mushrooms and fresh cream. A spicy taste coming from the worcestershire sauce. Served with white rice.

\* The chicken, the chicken pieces, the schnitzel chicken, the chicken souvlaki the pork pieces, Dijon sauce and the sauces used in Romanof and Epiros, the onions Lyonnais, the mashed potatoes and the fried potatoes stay frozen with the IQF method, until the moment they are going to be used in order to keep their freshness and taste unaltered. Palm-oil (100% vegetable) is used for frying.



# KIDS' MENU

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

### Μπολοναίζ

(Σπαγγέτι αλ ντέντε με σάλτσα από κιμά και απαλά μπαχαρικά. Γαρνίρονται με τριμμένο τυρί.)

Bolognese

(Spaghetti al dente sauteed with minced meat and soft herbs. Garnished with grated cheese.)

### Πέννες καρμπονάρα

(Πέννες σωταρισμένες με σάλτσα από καπνιστό μπέικον,μανιτάρια και κρέμα γάλακτος.)

Penne Carbonara

(Penne sauteed with sauce made from smoked bacon, mushrooms and fresh cream.)

### Ναπολιτέν

(Σπαγγέτι αλ ντέντε με πλούσια σάλτσα ντομάτας, βασιλικό και τριμμένο τυρί.)

Napoliten

(Spaghetti al dente tossed in a delicious tomato sauce, basil and grated cheese.)

### Κεφτεδάκια της μαμάς μικρή μερίδα

(Σπιτική συνταγή για τηγανιτά κεφτεδάκια από χοιρινό κιμά και παρθένο ελαιόλαδο. Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες.)

Mama's Meatballs

(Homemade recipe for fried meatballs from pork minced meat and virgin olive oil. Served with french fries.)

### Στικς κοτόπουλου

(Παναρισμένο κοτόπουλο με σπασίμι κομμένο ζουλιέν.

Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και ντρέσινγκ μπιστρό.)

Chicken Sticks

(Fried schnitzel chicken pieces with sesame.

Served with french fries and bistro dressing.)

### Χιούστονς μίνι μπέργκερ

(Σπιτική συνταγή με δυο burgers, λιωμένο τυρί cheddar, πράσινη σαλάτα, iceberg, ντρέσινγκ Σίζαρς μέσα σε ψωμάκια μπριός. Γαρνίρεται με τηγανητές πατάτες.)

Houston's mini Burgers

(Homemade recipe with two burgers, melted cheddar cheese, green salad, iceberg, Caesar's dressing in brioche bread. Garnished with french fries.)

### Κλαμπ σάντουιτς

Club Sandwich

### Σνίτσελ κοτόπουλου με πατάτες τηγανητές

(Δύο κομμάτια σνίτσελ κοτόπουλο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές και κέτσαπ.)

Schnitzel chicken with French fries

(Two pieces of schnitzel chicken. Served with French fries and ketchup.)

### Μπιφτέκι μοσχαρίσιο σχάρας με πατάτες τηγανητές ...

(Ένα μπιφτέκι μοσχαρίσιο σχάρας. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές και κέτσαπ.)

Grilled beef burger with french fries

(One grilled beef burger. Served with French fries and ketchup.)

## Τοστ

(με καπνιστή γαλοπούλα και τυρί ένταμ.)

Toast

(Toasted bread with smoked turkey and edam cheese.)

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

### Μόνζα

(Πίτα από καλαμπόκι με λιωμένο τυρί μοτσαρέλα, μπέικον, ντοματίνια και ρίγανη.)

Monza

(A warm corn pita bread with melted mozzarella cheese, bacon, small tomatoes and oregano.)

### Πατάτες με κέτσαπ

French Fries with ketchup

### Κρεμμύδια πανέ

(Παναρισμένες τραγανές ροδέλες από κρεμμύδια. Συνοδεύονται με ντρέσινγκ έδεσμα.)

Onion rings

(Served with edesma dressing.)

## ΧΥΜΟΙ / JUICES

### Fanta χωρίς ανθρακικό

πορτοκάλι, μπανάνα, βύσσινο, ανανάς, ροδάκινο, ανάμεικτος

orange, banana, sour cherry, pineapple, peach, mixed

Milkshake

## ΓΛΥΚΑ / SWEETS

### 1 μπάλα παγωτό με σιρόπι

(φράουλα, σοκολάτα, καραμέλα, βύσσινο)

1 scoop of ice cream with syrup

(strawberry, chocolate, caramel, sour cherry)

### 1 κομμάτι κέικ σοκολάτας

(όπου διατίθεται)

1 piece of chocolate cake

(wherever is available)

**IDEAS  
FOR COFFEE  
DRINKS & DESSERTS**

# ΡΟΦΗΜΑΤΑ COFFEE



## BLACK OUT

Σοκολάτα ζεστή ή κρύα με παγωτό cream & cookies σιρόπι βανίλιας, σαντιγί και τρούφα σοκολάτας. Εμφάνιση και γεύση σ' έναν τέλειο συνδυασμό... Είναι must!

Hot or cold chocolate with cream & cookies ice-cream, vanilla syrup, whipped cream and chocolate truffle. It's a must!



## ΚΡΥΟ ΡΟΦΗΜΑ CHOCO SHOCK

Απολαυστικό ρόφημα με Palmieccino, νες καφέ, πραλίνα φουντουκιού, φρέσκο γάλα, καραμέλα βουτύρου και Cookies Παπαδοπούλου. Γαρνίρεται με σαντιγί. Καφές συνδυάζεται περίφημα με το ελληνικό μπισκότο Παπαδοπούλου, μένα γαργαλιστικό αποτέλεσμα που θα γίνει ανάρπαστο από τους «γλυκατζήδες» και όχι μόνο.

## CHOCO SHOCK ICE DRINK

Irresistible drink made of Palmieccino, instant coffee, chocolate, fresh milk, butter caramel syrup and Cookies Papadopoulou. Garnished with whipped cream. Coffee wonderfully combined with our favorite Papadopoulou greek biscuit, in a ticklish drink which will be extremely popular among "Choco Lovers" and not only!



## CAPRICCIOSO

Καφέ εσπρέσσο και κρύα σοκολάτα χτυπημένα με παγωτό cream & cookies. Γαρνίρεται με αφρόγαλα, σιρόπι καραμέλας και νιφάδες σοκολάτας.

Espresso and cold chocolate blended with cream & cookies ice-cream. Garnished with foam milk, caramel syrup and chocolate flakes.



## CHOCO@FRAPPE

Chocola@dino και Palmieccino χτυπημένα στο μπλέντερ. Γαρνίρονται με σαντιγί και τριμμένο μπισκότο. Απαιχτος συνδυασμός!!!

Chocola@dino blended with Palmieccino. Garnished with whipped cream and biscuit pieces. Strong combination!!!



## PALMIE FRAPPE

Palmieccino σε ντελικίατη δόση. Γαρνίρεται με τριμμένο μπισκότο.

Palmieccino in a smaller quantity. Garnished with biscuit pieces.



## OLE@OLE

Palmieccino βανίλιας χωρίς καφεΐνη γαρνίρεται με τριμμένο μπισκότο και σιρόπι φράουλας.

Vanilla palmieccino decaffeinated garnished with biscuit pieces and strawberry syrup.



## PALMIE CREAM FREDDO

Η δικιά μας πρόταση για το καπουτσίνο φρέντο.

Our proposition for Cappuccino freddo.

# BEVERAGES



## CHOCO LATTE

Ζεστό ρόφημα από chocol@dino, palmieccino ντεκαφεϊνέ (με γεύση από μόκα και κακάο) και φρέσκο γάλα. Γαρνίρεται με τρούφα σοκολάτας. Ιδανικό για θετική ενέργεια και διάθεση.

Hot drink made from chocol@dino, decaffeinated palmieccino (with flavor of mocha and cocoa) and fresh milk. Garnished with chocolate truffle. Ideal for positive energy and mood.

*Μεγάλη κούπα*  
*Large cup*



## DOLCINO

Ζεστό ρόφημα από palmieccino βανίλιας, palmieccino ντεκαφεϊνέ (με γεύση από μόκα και κακάο) και φρέσκο γάλα. Γαρνίρεται με τριμμένο μπισκότο. Ένας γλυκός συνδυασμός που σε ταξιδεύει. . .

Hot drink made from vanilla palmieccino, decaffeinated palmieccino (with flavor of mocha and cocoa) and fresh milk. Garnished with biscuit pieces. A sweet combination that takes you away

*Μεγάλη κούπα*  
*Large cup*



## LATTISSIMO

Το απόλυτο ζεστό ρόφημα βανίλιας με φρέσκο γάλα. Γαρνίρεται με τριμμένο μπισκότο.

The ultimate hot vanilla drink with fresh milk. It is garnished with biscuit pieces.

*Μεγάλη κούπα*  
*Large cup*



## CHOCO CAPPUCINO

Chocol@dino ρόφημα με αφρόγαλα, σιρόπι σοκολάτας και νιφάδες σοκολάτας.

Hot chocol@dino with foam milk, chocolate syrup and chocolate flakes.

## PALMIECCINO

Η δική μας πρόταση!

Our proposition!

## SMOOTHIES PALMIE

Smoothies με γεύσεις φρούτων από μπανάνα ή φράουλα.

Smoothies made from the fruit flavors of banana or strawberry.



## ΛΕΜΟΝΑΔΑ ΣΠΙΤΙΚΗ

Περιέχει γκρέιπφρουτ.

## HOME MADE LEMONADE

It contains grapefruit.

**ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ  
GREEK COFFEE**

**ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΣΕ ΚΟΥΠΑ  
DOUBLE GREEK COFFEE**

**ΕΣΠΡΕΣΟ\*  
ESPRESSO**

**ΕΣΠΡΕΣΟ ΔΙΠΛΟΣ\*  
DOUBLE ESPRESSO**

**ΕΣΠΡΕΣΟ ΦΡΕΝΤΟ\*  
ESPRESSO FREDDO**

**ΕΣΠΡΕΣΟ ΜΑΚΙΑΤΟ\*  
Espresso με αφρόγαλα.  
ESPRESSO MACCHIATO  
Espresso with foamed milk.**

**ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ\*  
CAPPUCCINO**

**ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΔΙΠΛΟ\*  
DOUBLE CAPPUCCINO**

**ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΦΡΕΝΤΟ\*  
CAPPUCCINO FREDDO**

**ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΛΑΤΕ\*  
Μια μεγάλη κούπα με γάλα και τον αγαπημένο σας καφέ εσπρέσο.  
CAPPUCCINO LATTE  
A big cup of milk with your favorite coffee espresso.**

**ΝΕΣ ΚΑΦΕ\*  
INSTANT COFFEE**

**ΦΡΑΠΕ\*  
FRAPPE**

**ΦΡΑΠΕ BAILEYS\*  
FRAPPE WITH BAILEYS**

**ΦΡΑΠΕ ΠΑΓΩΤΟ\*  
FRAPPE WITH ICE-CREAM**

**ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ DOUWE EGBERTS  
FILTER COFFEE DOUWE EGBERTS**

**ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ  
FILTER COFFEE WITH DIFFERENT SYRUPS**

**FRENCH** Παγωμένος Γαλλικός καφές  
**FRENCH** Iced French coffee

**FRENCH** Παγωμένος Γαλλικός καφές με αφρόγαλα  
**FRENCH** Iced French coffee with foamed milk

**ΦΡΕΝΤΟΤΣΙΝΟ\*\*  
FREDDOCCINO**

**ΦΡΕΝΤΟΤΣΙΝΟ ΜΕ ΓΕΥΣΕΙΣ\*\*  
FREDDOCCINO WITH DIFFERENT SYRUPS**

**ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΡΟΦΗΜΑ  
HOT CHOCOLATE**

**ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΒΙΕΝΝΟΥΑ  
HOT CHOCOLATE VIENNOIS**(whipped cream on top)

**ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΡΟΦΗΜΑ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ  
HOT CHOCOLATE WITH DIFFERENT SYRUPS**

**ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΡΥΑ  
ICE CHOCOLATE**

**ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΡΥΑ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ  
ICE CHOCOLATE WITH DIFFERENT SYRUPS**

**ΓΑΛΑ (ΖΕΣΤΟ Ή ΚΡΥΟ)  
MILK (HOT OR COLD)**

**PALMIESHAKES**

Με παγωτό επιλογής σας: σοκολάτα, βανίλια, καϊμάκι, καραμέλα, cream & cookies, φράουλα ή φυστίκι, καφέ ή στρατσιάτελα, γαρνιρισμένο με σαντιγί και σκόνη κακάο.

**PALMIESHAKES**

With ice-cream of your taste: Chocolate, vanilla, kaimaki, caramel, cream & cookies, strawberry, pistachio, coffee or stracciatela, garnished with whipped cream and cocoa.

**ΤΣΑΙ ΜΕ ΓΑΛΑ Ή ΛΕΜΟΝΙ  
TEA WITH MILK OR LEMON**

**ΤΣΑΙ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ  
TEA WITH DIFFERENT TASTES**

**ΤΣΑΙ ΠΑΓΩΜΕΝΟ**

(με γεύσεις ροδάκινο ή λεμόνι, 330ml)

**ICE TEA**

(with peach or lemon taste, 330ml)

**ΤΣΑΙ ΚΡΥΟ ΑΡΙΖΟΝΑ (473ml) ΣΕ ΓΕΥΣΕΙΣ:**

Πράσινο τσάι με μέλι και τζίνσενγκ - Αντιοξειδωτικό

Diet πράσινο τσάι με τζίνσενγκ

Πράσινο τσάι με ρόδι - Αντιοξειδωτικό

Μαύρο τσάι με λεμόνι

**ARIZONA ICE TEA (473ml) IN TASTES:**

Green tea with Honey and Ginseng - Antioxidant

Diet Green tea with Ginseng

Pomegranate Green tea - Antioxidant

Black tea with lemon

**FUZE TEA**



\* σερβίρονται και με ντεκαφεϊνέ καφέ served also with decaffeinated coffee

\*\* όπου διατίθεται wherever is available



# ΓΛΥΚΑ DESSERTS



## ΚΕΙΚ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Η νέα μας πρόταση! All time classic επιδόρπιο, ταιριάζει με όλες τις γεύσεις και ολοκληρώνει με τον πιο απολαυστικό τρόπο κάθε γεύμα!

## CHOCOLATE SYRUP CAKE

Our new suggestion!! All time classic dessert, suitable for every taste and able to complete every meal in the most enjoyable way!

*Και με παγωτό  
And with ice-cream*



## ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ

Η κλασική παραδοσιακή συνταγή! Το αγαπημένο επιδόρπιο των Ελλήνων δεν χρειάζεται συστάσεις!

## WALNUT PIE

The traditional Greek recipe! Greeks' favourite dessert needs no introduction!

*Και με παγωτό  
And with ice-cream*



## ΜΗΛΟΠΙΤΑ ΖΕΣΤΗ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

## HOT APPLE PIE WITH ICE CREAM

*χωρίς παγωτό | without ice cream*

ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ | CONTAINS NUTS.



## ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ

με λιωμένη ζεστή σοκολάτα, άχνη ζάχαρη και καρύδια. Είναι το κάτι άλλο!!!

## HOT CHOCOLATE PIE

with hot melted chocolate, sugar powder and walnut. It is something different!!!

*ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΚΑΙ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ!  
SERVED ALSO WITH ICE CREAM!*



## ΜΙΛΦΕΙΓ ΚΡΕΜΑΣ ΡΑΛΜΙΕ

Πλούσια γαλλική κρέμα μιλφείγ με σπασμένα φύλλα σφολιάτας, σαντιγί και ζάχαρη άχνη.

## PALMIE CREME MILLEFEUILLE

Rich French millefeuille crème with crushed pastry fyllos, whipped cream and sugar powder.

\* Τα γλυκά μας (εκτός από το my yo, true yo, μιλφείγ κρέμας και τη φρουτοσαλάτα) και τα φύλλα κρέπας είναι προϊόντα βαθιάς κατάψυξης με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα και τη γεύση τους. Η σαντιγί που χρησιμοποιούμε είναι φυτική.

\* All our sweets (except my yo, true yo, cream millefeuille and the fruit salad) and the fyllo crepes are deep frozen products with the IQF method, until the moment they are going to be used in order to keep their freshness and taste unaltered. The whipped cream we use is a vegetable cream.

# ΓΛΥΚΑ DESSERTS



## ΜΩΣΑΪΚΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Το αγαπημένο γλυκό όλων των μικρών και... μεγάλων παιδιών! Μεγάλη μερίδα (3 κομμάτια)

## CHOCOLATE MOSAIC

The favorite dessert not only for the kids... but for adults too! Large portion (3 pieces)

**Μικρή μερίδα** (2 κομμάτια)  
**Small portion** (2 pieces)



2 τεμάχια | 2 pieces

## ΠΑΓΩΤΟ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Παγωτό στρατοισατέλα ανάμεσα σε απολαυστικά μπισκότα cookies με κομμάτια σοκολάτας, γαρνιρισμένα με σιρόπι καραμέλας βουτύρου. Μπορείτε να διαλέξετε οποιαδήποτε γεύση παγωτού επιθυμείτε.

## ICE-CREAM SANDWICH

Cookies with chocolate pieces filled with stracciatella ice-cream. Garnished with butter caramel syrup. You may choose from any ice-cream taste you desire.

1 τεμάχιο | 1 piece



## ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Ελληνικό παραδοσιακό γλυκό σερβιρισμένο σε φωλιά φύλλου. Συνοδεύεται με σαντιγί. Ο πιο πρωτότυπος τρόπος σερβιρίσματος για ένα από τα πιο αγαπημένα επιδόρπια των Ελλήνων.

## CHOCOLATE WALNUT PIE

Greek traditional sweet served in a fyllo pastry. Garnished with whipped cream. The most unique way to serve one of the favorite desserts of the Greeks.



## ΚΡΕΠΑ MONTE CHRISTO

Κρέπα με γέμιση πραλίνα φουντουκιού και bisco@dino. Γαρνίρεται με σιρόπι σοκολάτας, φυστίκι κροκάν καραμελιζέ, στικς σοκολάτας μαρμπέ και νιφάδες σοκολάτας. Σερβίρεται με σαντιγί.

## CREPE MONTE CHRISTO

Crepe filled with chocolate and bisco@dino. Garnished with chocolate syrup, caramelized pistachios, chocolate sticks and chocolate flakes. Served with whipped cream.

## ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ

Φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής, σαντιγί και σιρόπι φράουλας.

## FRUIT SALAD

Season fruits, whipped cream and strawberry syrup.

## ΖΕΣΤΟ ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

με παγωτό βανίλια, σιρόπι σοκολάτα και άχνη ζάχαρη. Μια υπέροχη γλυκιά απόλαυση...

## HOT CHOCOLATE CAKE

with vanilla ice-cream, chocolate syrup and sugar powder. A superb sweet delight...

## ΚΟΜΜΑΤΙ ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

## ONE PIECE OF CHOCOLATE CAKE



## TRUE YO

Δροσερό έδεσμα με φρέσκα φρούτα εποχής, σιρόπι καραμέλας βουτύρου, τριμμένο μπισκότο και μέλι.

## TRUE YO

Refreshing dessert with fresh season fruits butter caramel syrup, biscuit pieces and honey.

## MY YO

Δροσερό έδεσμα με βύσσινο γλυκό του κουταλιού.

## MY YO

Refreshing dessert served with morello cherries.



## ΚΡΕΠΑ ΜΠΑΝΑΝΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

Κρέπα με γέμιση από μπανάνα, σοκολάτα και νιφάδες σοκολάτας. Γαρνίρεται με σιρόπι καραμέλας βουτύρου και μπανάνας, φυστίκι κροκάν καραμελιζέ και σαντιγί. Συνοδεύεται με μια μπάλα παγωτό.

## BANANA CREPE

Crepes filled with banana, chocolate and chocolate flakes. Garnished with butter caramel and banana syrup, caramelized pistachios and whipped cream. Served with one scoop of ice cream

*χωρίς παγωτό | without ice cream*



## ΚΡΕΠΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ

Απολαυστική κρέπα σοκολάτας με μπισκότα Γεμιστά Παπαδοπούλου με γεύση σοκολάτα. Συνοδεύεται με σαντιγί.

## CHOCOLATE CREPE WITH PAPADOPOULOS SANDWICH BISCUITS WITH CHOCOLATE FLAVOURED CREAM

Chocolate crepe with Papadopoulos Sandwich biscuits with chocolate flavoured cream. Garnished with whipped cream.



## ΚΡΕΠΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

με παγωτό βανίλια και σαντιγί.

## CREPE WITH CHOCOLATE

with vanilla ice-cream and whipped cream.

# XYMOI JUICES ΚΟΚΤΕΙΛ COCKTAILS ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ SOFTDRINKS



**Coca Cola** (250ml)



**Coca Cola Zero** (250ml)



**Coca Cola Light** (250ml)



**Coca Cola Stevia** (250ml)



**Fanta Lemon** (250ml)



**Fanta Orange** (250ml)



**Fanta Orange Blue** (250ml)



**Sprite** (250ml)



**Schweppes Soda** (250ml)



**Schweppes Tonic** (250ml)



**Amita Motion** (250ml)



**ΔΙΑΦΟΡΟΙ XYMOI Amita** (250ml)

**VARIOUS JUICES Amita** (250ml)



**AYPA**

**Φυσικό Μεταλλικό Νερό Μεγάλο** (1lt)

**AVRA**

**Table Water** (1lt)



**AYPA**

**Φυσικό Μεταλλικό Νερό Μικρό** (500ml)

**AVRA**

**Table Water** (500ml)

**ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ** (330ml)

**SPARKLING WATER** (330ml)

**ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ PERRIER** (330ml)

**PERRIER SPARKLING WATER** (330ml)

**ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ**

**FRESH ORANGE JUICE**

**ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΙΚΤΟΣ**

**FRESH MIXED JUICE**

**CAIPIRINHA** (220ml)

Fresh lime, cachaca, season fruit.

**CAIPIROSCA** (220ml)

Fresh lime, vodka, season fruit.

**CAIPIRISSIMA** (220ml)

Fresh lime, rum, season fruit.

**MARGARITA** (150ml)

Tequila, triple sec, lemon juice.

**MAI TAI** (220ml)

Rum, dark rum, triple sec, pineapple juice.

**SEX ON THE BEACH** (350ml)

Vodka, peach, cranberry,  
pineapple juice, blackberry liqueur.

**COSMOPOLITAN** (150ml)

Vodka citron, triple sec, lime juice, cranberry juice.

**MOJITO** (240ml)

Rum, fresh lime, soda, mint.

**GALAXY** (220ml)

Vodka, Sabuka, Grand marnier and fresh lime.

**DAQUIRI** (150ml)

Havana rum, fresh lime.

**DAQUIRI FROZEN** (220ml)

Rum, fresh lime, season fruit.

**LONG ISLAND  
ICED TEA** (240ml)

Rum, vodka, gin, triple sec,  
fresh lemon juice, coca cola.

**LONG BEACH TEA** (240ml)

Rum, vodka, gin, triple sec,  
fresh lemon juice, cranberry.

**ΚΟΚΤΕΙΛ ΔΙΑΦΟΡΑ  
COCKTAILS**

# ΚΡΑΣΙΑ WINE SELECTION

## ΛΕΥΚΟ Ή ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ (170ml)

### GLASS OF WHITE OR RED WINE (170ml)

Λευκό Ξηρό Μοσχάτο Τυρνάβου, κόκκινο Ξηρό Syrah-Merlot από την ορεινή περιοχή του Ολύμπου, του Τιταρησίου. Συνδυάστε το με το αγαπημένο σας πιάτο!

## ΛΕΥΚΟ Ή ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΚΑΡΑΦΑΚΙ (500ml)

### CARAFE OF WHITE OR RED WINE (500ml)

Λευκό Ξηρό Μοσχάτο Τυρνάβου, κόκκινο Ξηρό Syrah-Merlot από την ορεινή περιοχή του Ολύμπου, του Τιταρησίου. Συνδυάστε το με το αγαπημένο σας πιάτο!

## ΣΑΝΓΚΡΙΑ ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ (170ml)

### GLASS OF SANGRIA (170ml)

## ΑΦΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ BIANCONERO ΤΣΙΛΙΛΗ

Αφρώδης Οίνος Λευκός (200ml)

Αφρώδης Οίνος Ροζέ (200ml)

### BIANCONERO TSILILI SPARKLING WINES

White Sparkling Wine (200ml)

Pink Sparkling Wine (200ml)



### ΛΕΥΚΟΣ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ (187ml)

Επιτραπέζιος Λευκός Οίνος

Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ

Ποικιλία:

Chardonnay, Sauvignon Blanc

Περιοχή:

Στράντζα Νάουσας

Αλκοολικός βαθμός:

11,5% vol

Συνδυάζει έντονο άρωμα με ήπια αρμονική γεύση.



### ΕΡΥΘΡΟΣ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ (187ml)

Επιτραπέζιος Ερυθρός Οίνος

Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ

Ποικιλία:

Ξινόμαυρο, Merlot

Περιοχή:

Στράντζα Νάουσας

Αλκοολικός βαθμός:

11,5% vol

Βαθύ κόκκινο χρώμα, απαλό άρωμα και ήπια γεύση.



### ΚΑΡΑΦΑΚΙ ΛΕΥΚΟ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ (500ml)

Επιτραπέζιος Λευκός Οίνος

Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ

Ποικιλία:

100% Ροδίτης

Περιοχή:

Στράντζα Νάουσας

Αλκοολικός βαθμός:

11,8 - 12,3% vol

Απαλό άρωμα και ήπια γεύση. Σερβίρεται στους 8 - 10° C



### ΚΑΡΑΦΑΚΙ ΕΡΥΘΡΟ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ (500ml)

Επιτραπέζιος Ερυθρός Ξηρός Οίνος

Παραγωγός:

ΚΤΗΜΑ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ

Ποικιλία:

Ξινόμαυρο και Cabernet Sauvignon

Αλκοολικός βαθμός:

12,0 - 12,5% vol

Ρουμπινί χρώμα, αρώματα βατόμουρου και ευχάριστη απαλή γεύση. Σερβίρεται στους 14 - 16° C



### ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ (750ml)

ANEMOS Λευκός

Τοπικός Κορινθιακός Λευκός Ξηρός Οίνος

Ποικιλία:

Ροδίτης, Μοσχοφίλερο

Περιοχή:

Αρχαία Νεμέα

Αλκοολικός βαθμός:

13%

Φρουτώδες κρασί με αρώματα φρέσκων φρούτων μήλου, μπανάνας, αχλαδιού, ανανά συνδυάζονται με αρώματα από άνθη λεμονιάς και πέταλα τριανταφυλλιάς. Ευχάριστο και ισορροπημένο στόμα με εμφανή την παρουσία μιας ευχάριστης οξύτητας. Δροσερή και φρουτώδης επίγευση.



### ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ (750ml)

ANEMOS Ερυθρός

Τοπικός Πελοποννησιακός Ερυθρός Ξηρός Οίνος

Ποικιλία:

Αγιοργίτικο

Περιοχή:

Αρχαία Νεμέα

Αλκοολικός βαθμός:

13%

Κόκκινο με βυσσινί ιώδεις αποχρώσεις. Πλούσιο φρουτώδες άρωμα κόκκινων φρούτων όπως φραγκοστάφυλο, κεράσι, βύσσινο φράουλα. Γεύση γεμάτη με μακρά επίγευση και φρουτώδες άρωμα στο στόμα.



\* Το χύμα λευκό και κόκκινο κρασί είναι ελληνικής προέλευσης. Η σανγκριά είναι ισπανικής προέλευσης.

\* The origin of the white wine and the red wine is Greek. The origin of the sangria is Spanish.

# ΠΟΤΑ & ΜΠΙΡΕΣ DRINKS & BEERS

**ΤΣΙΠΟΥΡΟ Τσιλιλή**  
**TSIROURO Tsilili**

**ΟΥΖΟ**  
**Ένωσης Ποτοποιών Οινοποιών Μυτιλήνης**  
**ΟΥΖΟ**  
**Mytilene Refinery Union**

**MARTINI ΔΙΑΦΟΡΑ**  
**MARTINI**

**ΚΑΜΠΑΡΙ**  
**CAMPARI**

**ΒΟΤΚΑ**  
**VODKA**

**ΤΖΙΝ**  
**GIN**

**ΡΟΥΜΙ**  
**RUM**

**ΟΥΙΣΚΥ**  
**WHISKEY**

**ΟΥΙΣΚΥ ΣΠΕΣΙΑΛ**  
**WHISKEY SPECIAL**

**ΚΟΝΙΑΚ ΓΑΛΛΙΚΟ**  
**COGNAC**

**ΜΕΤΑΞΑ 3\***  
**ΜΕΤΑΧΑ 3\***

**ΜΕΤΑΞΑ 5\***  
**ΜΕΤΑΧΑ 5\***

**ΛΙΚΕΡ ΔΙΑΦΟΡΑ**  
**LIQUER**

**SMIRNOFF ICE (275ml)**

**GORDON'S SPACE (275ml)**

**REDBULL (250ml)\***

**MONSTER\***

**APEROL**

\* όπου διατίθεται. | wherever is available.

Η ποσότητα των σερβιριζόμενων αλκοολούχων ποτών είναι 50ml.  
The alcoholic drinks served have 50ml volume.



**HEINEKEN ΦΙΑΛΗ (330ml)**  
**HEINEKEN BEER BOTTLE (330ml)**

Είναι η μπίρα με την πιο διεθνή παρουσία, καθώς διατίθεται σε περισσότερες από 200 χώρες στον κόσμο. Έχει γεμάτη γεύση και διακριτικό άρωμα λυκίσκου και βύνης. ΑΛΚΟΟΛ / ALCOHOL 5%



**ΑΜΣΤΕΛ ΦΙΑΛΗ (330ml)**  
**AMSTEL BEER BOTTLE (330ml)**

Πρώτη σε κατανάλωση μπίρα στην Ελλάδα με 30 και πλέον χρόνια ποιοτικής παρουσίας. Έχει γεμάτη γεύση και άρωμα λυκίσκου και μαγιάς. ΑΛΚΟΟΛ / ALCOHOL 5%



**ΑΛΦΑ RETRO (330ml)**

Ξανθιά Lager. Δροσερή, ελαφριά, ξεδιψαστική, πίνεται εύκολα και διαθέτει πλούσιο αφρό. Έχει απαλό άρωμα βύνης και μαγιάς. ΑΛΚΟΟΛ / ALCOHOL 5%



**ΑΛΦΑ WEISS (500ml)**

Σταρένια αφιπνιστική μπίρα, που χαρακτηρίζεται από φρουτώδη γεύση, έντονο αρωματικό χαρακτήρα, ισορροπημένη πικράδα και γεμάτο σώμα. ΑΛΚΟΟΛ / ALCOHOL 5%



**ΜΑΜΟΣ (330ml)**

Υψηλής ποιότητας ζύθος που παράγεται στην Πάτρα με συνταγή από τον πρώτο Έλληνα ζυθοποιό. Μια ελληνική μπίρα με μεστή γεύση και ιδιαίτερο άρωμα που της χαρίζουν οι 3 ποικιλίες λυκίσκου. ΑΛΚΟΟΛ/ALCOHOL 5%



**AMSTEL PILS (500ml)**

Η Amstel Premium Pilsener είναι μία μοναδική μπίρα, φτιαγμένη με τον ίδιο αυθεντικό τρόπο, που πρωτοφτιάχτηκε το 1870 από τους αρχιζυθοποιούς της Amstel. Έχει βαθύ χρυσαφένιο χρώμα, γεμάτη και πλούσια γεύση, με χαρακτηριστική γεύση λυκίσκου και αφρό πλούσιο και φινετσάτο. ΑΛΚΟΟΛ / ALCOHOL 5%



**AMSTEL RADLER LEMON (330 ml)**

Η μπίρα Amstel σε συνδυασμό με τον φυσικό χυμό λεμονιού δημιουργεί μια διαφορετική διάσταση γεύσης που είναι διπλά δροισιστική και διπλά απολαυστική! Πίνεται παγωμένη! ΑΛΚΟΟΛ / ALCOHOL 2%



**SOL (330ml)**

Ξανθιά Lager. Με χώρα προέλευσης το Μεξικό, η ελαφριά lager με την δροισιστική και ευχάριστη γεύση της, που συνδυάζεται ιδανικά με λεμόνι, έχει χρυσαφί χρώμα και απαλό άρωμα λυκίσκου. Χρονολογείται από το 1899, ενώ εξάγεται σε περισσότερες από 50 χώρες παγκοσμίως. ΑΛΚΟΟΛ / ALCOHOL 4,5%



**MCFARLAND ΦΙΑΛΗ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ (330ml)**

**MCFARLAND BEER BOTTLE (330ml)**

Κόκκινη μπίρα από την Ιρλανδία που ανήκει στην κατηγορία Red Ale και έχει πλούσιο άρωμα φρούτων, πυκνό αφρό και γλυκόπικρη επίγευση. ΑΛΚΟΟΛ / ALCOHOL 5,6%

**ZERO  
zone**

**ΜΠΙΡΕΣ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ | ALCOHOL FREE BEERS**



**HEINEKEN 0.0 (330ml)**

Μία ξεχωριστή, ισορροπημένη μπίρα χωρίς αλκοόλ, με αναζωογονητικές φρουτώδεις νότες και απαλό σώμα βύνης. Ζυθοποιείται όπως ακριβώς η αυθεντική Heineken, με 100% βύνη και τη μοναδική μαγιά A-Yeast, για μια υπέροχη γεύση, που προσφέρει μία αληθινή εμπειρία Heineken οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας. ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ / ALCOHOL FREE

**ΜΗΛΙΤΕΣ | CIDER**



**STRONGBOW GOLD APPLE (330ml)**

Αλκοολούχο ποτό με ανθρακικό, που παράγεται από ζύμωση χυμού μήλων. Έχει γλυκιά, δροισιστική και ισορροπημένη γεύση μήλου. Για μεγαλύτερη απόλαυση σερβίρεται με πάγο. ΑΛΚΟΟΛ/ ALCOHOL 4,5%



**STRONGBOW RED BERRIES (330ml)**

Αλκοολούχο ποτό με ανθρακικό, που παράγεται από ζύμωση χυμού μήλων. Έχει γλυκιά, δροισιστική και ισορροπημένη γεύση Red Berries. Για μεγαλύτερη απόλαυση σερβίρεται με πάγο. ΑΛΚΟΟΛ / ALCOHOL 4,5%



**HEINEKEN ΠΟΤΗΡΙ ΜΕΓΑΛΟ (500ml)**

DRAUGHT BEER HEINEKEN

**LARGE GLASS (500ml)**

**HEINEKEN ΠΟΤΗΡΙ ΜΙΚΡΟ (300ml)**

DRAUGHT BEER HEINEKEN

**SMALL GLASS (300ml)**

# Οι χώροι μας διατίθενται για ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ εκδηλώσεις

Για πληροφορίες επικοινωνήστε με τον υπεύθυνο του καταστήματος που επιθυμείτε.



**ΚΑΘΕ ΩΡΑ, ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ, ΟΛΗ ΜΕΡΑ... ΣΥΝΑΝΤΗΘΕΙΤΕ !**



**Palmie** *bistro*

**KEEP CALM**

**&**

**GET TO KNOW OUR VALUES:**


**BEST SERVICE IN TOWN!**


**FUN PLACE TO BE**


**RESPECT**


**SATISFACTION**



 [www.palmiebistro.gr](http://www.palmiebistro.gr)

 [www.facebook.com / palmiebistofans](https://www.facebook.com/palmiebistofans)

 [@palmiebistro](https://www.instagram.com/palmiebistro)

 [www.twitter.com / palmiebistro](https://www.twitter.com/palmiebistro)