

το Ελληνικό

ΟΥΖΟΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟΝ

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΙΟΝ / ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΝ ΕΤΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ 2015 - 698^η ΟΛΥΜΠΙΑΔΑ - ΕΤΟΣ Δ'

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΜΕ ΟΥΖΟ, ΜΕ ΚΡΑΣΙ, ΜΕ ΜΠΥΡΑ

Μεζεδοπωλεία στη Θεσσαλονίκη

Από το Βυζάντιο και συνέχεια στην τουρκοκρατία και μέχρι τα χρόνια μας, στη Θεσσαλονίκη υπήρχαν πάνω από 700 μεζεδοπωλεία. Μέσα σε αυτά μαζεύονταν και περνούσαν τον καιρό τους τρώγοντας πίνοντας συζητώντας μουσικοί, μίμοι τραγουδιστές, γελωτοποιοί, κομψευόμενοι, ποιητές, και άνθρωποι των γραμμάτων. Στα χρόνια που ακολούθησαν, με την εσωτερική μετανάστευση, που οφειλόταν στην εκκένωση ολόκληρων κατοικημένων περιοχών, η Θεσσαλονίκη άλλαξε όψη και έγινε η πόλη με τους ένα εκατομμύριο κατοίκους.



Κρύα ορεκτικά

	€
Τριλογία απο ελιές Καλαμάτας.....	2.80
Τζατζίκι.....	3.90
Κοπανιστή.....	4.70
(αλοιφή με ποικιλία τυριών και φρέσκια καυτερή πιπεριά)	
Λευκός ταραμάς (αλοιφή με λεμόνι και Κρητικό ελαιόλαδο).....	4.70
Μελιτζανοσαλάτα Αγιωρίτικη.....	4.50
(αλοιφή με καπνιστή μελιτζάνα και πιπεριές)	
Ρεγγοσαλάτα (αλοιφή με καπνιστή ρέγγα).....	4.70
Πάπρικα.....	4.50
(πάστα πιπεριάς φλωρίνης με φέτα και Κρητικό ελαιόλαδο)	
Σκορδαλιά με καρύδι.....	3.90
Φάβα Σαντορίνης παντρεμένη.....	6.80
(με καραμελωμένο κρεμμύδι και κάπαρη)	
Πατατοσαλάτα παραδοσιακή.....	5.80
Φακές (με κρεμμύδι, άνηθο, και κόκκινο λάχανο).....	5.20
Φασόλια μαυρομάτικα.....	5.20
(με μαιντανό, άνηθο, κρεμμύδι ξηρό, και πιπέρι)	
Πιπεριές Φλωρίνης στη σχάρα, γεμιστές με πολιτική σαλάτα.....	5.00
Πιπεριές Φλωρίνης στη σχάρα.....	4.80

Σαλάτες

	€
Αγγουροντομάτα.....	6.00
(με κρεμμύδι, ελιές Καλαμάτας, και Κρητικό ελαιόλαδο)	
Χωριάτικη.....	7.00
(με φέτα, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές Καλαμάτας, και Κρητικό ελαιόλαδο)	
Ντάκος Κρητικός.....	7.90
(με φέτα, ντομάτα, ελιές Θάσου, και Κρητικό ελαιόλαδο)	
Ντάκος με μαρινάτα κολοκυθάκια.....	8.50
(με μανιτάρια, φέτα και Κρητικό ελαιόλαδο)	
Πράσινη με απάκι.....	7.50
(με μαρούλι, κόκκινο λάχανο, βερίκοκο, καπνιστό χοιρινό Κρήτης, και σάλτσα μελιού)	
Κήπος του Παππού.....	7.50
(με σχινόπρασο, γλιστρίδα, Κρητικό ανθότυρο ξηρό, και σάλτσα ροδιού)	
Σαλάτα ρόκα, μαρούλι, ντοματίνια, σώς βινεγκρέτ.....	7.00
Πολίτικη σαλάτα.....	6.00
(με λάχανο, καρότο, σέλινο, και κόκκινες πιπεριές)	
Κρίταμο (χορταρικό δαλάσσης) τουρσί με ντοματίνια.....	5.20
Χόρτα εποχής.....	5.20
Βραστά λαχανικά (για 2 άτομα).....	6.00
Σαλάτα Θαλασσινών.....	7.80
(με γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, και χταπόδι)	



το Ελληνικό

ΟΥΖΟΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟΝ



Η Θεσσαλονίκη των γεύσεων!!!

Πόλη κλασική, πόλη Ελληνιστική, πόλη Ρωμαϊκή, πόλη Βυζαντινή, πόλη της Ευρώπης, πόλη στο σταυροδρόμι Ανατολής και Δύσης. Ιδρύθηκε το 316 π.Χ. από τον στρατηγό Κάσσανδρο και πήρε το όνομα της αδελφής του Μ. Αλέξανδρου. Ήταν διοικητικό οικονομικό κέντρο στη Ρωμαϊκή και Βυζαντινή αυτοκρατορία. Είναι γνωστή ως «η πρωτεύουσα των προσφύγων». Πρόκειται για πόλη με έντονη πολυπολιτισμικότητα που αριθμεί σήμερα περίπου 1,200,000 κατοίκους. Έχει γεύσεις από διαφορετικές κουλτούρες που έχουν συναντηθεί στην πόλη αυτή και ζυμωθεί μεταξύ τους, δημιουργώντας μια ποικιλία από φαγητά, μεζέδες και γλυκά. Σε πολύ μεγάλο βαθμό συνετέλεσε σ' αυτό ο Μικρασιατικός Ελληνικός πληθυσμός που μετανάστευσε εδώ από τα παράλια της Μικράς Ασίας, στις αρχές του 20ου αιώνα. Για το λόγο αυτό τα μεζεδοπωλεία, εστιατόρια και ζαχαροπλαστεία της Θεσσαλονίκης είναι ξακουστά.



Μεζέδες

Η αιτία της υπάρξής τους είναι να «γαργαλίσουν» τον ουρανίσκο και την όρεξη, αλλά και να δώσουν την αφορμή για παρέα και κουβέντα. Η παράδοση των μεζέδων έχει τις ρίζες της στα αρχαία συμπόσια και τα «προπόματα» ενώ η ίδια η λέξη προέρχεται από το Περσικό μαζα που σημαίνει γεύση. Ο μεζές είναι σχεδόν ιεροτελεσσία και συναντάται σε όλη την Μεσόγειο και τα Βαλκάνια. Οι μεζέδες δεν παίζουν τον ίδιο ρόλο με τα ορεκτικά, δεν σερβίρονται πριν από το κυρίως γεύμα ή δείπνο, αλλά ξεχωριστά. Ο μεζές είναι ένα γευστικό παιχνίδι. Ακόμα και η σειρά που σερβίρονται έχει σημασία: ξεκινώντας από τα πιο ήπια στη γεύση πιάτα, φτάνουμε στα πιο πικάντικα και ολοκληρώνοντας καταλήγουμε σε πιο ήρεμες γεύσεις. Η ποικιλία γεύσεων, χρωμάτων και υφών σε ένα τραπέζι με μεζέδες πρέπει να είναι μεγάλη. Γι' αυτό το λόγο μετράμε ως μεζέδες σαλάτες -ντιπ όπως τζατζίκι, τυροκαυτερή, μελιτζανοσαλάτα, σκορδαλιά, ταραμοσαλάτα κ.α., ελιές, τυριά, λαχανικά, διάφορα πιτάκια, πατάτες τηγανιτές, κερτεδάκια, ντοματοκεφτέδες, κολοκυθοκεφτέδες, θαλασσινά, αλλαντικά, όσπρια, παστά ψάρια και πολλά άλλα. Σε γενικές γραμμές, οι μεζέδες που ταιριάζουν με το ούζο ή το τσίπουρο έχουν πιο δυνατή και πικάντικη γεύση απ' αυτούς που συνοδεύουν το κρασί.



Ελληνικά τυριά

€

Φέτα Π.Ο.Π. Ηπείρου.....	4.80
Μετσοβίτικο Καπνιστό (αλμυρό καπνιστό τυρί Ηπείρου).....	4.90
Λαδοτύρι Μυτιλήνης.....	4.90
(σκληρό τυρί απο πρόβειο γάλα που ωριμάζει μέσα σε ελαιόλαδο)	
Ταλαγάνι Μεσσηνίας στη σχάρα (απο πρόβειο γάλα).....	4.90
Ελαιοτύρι πιπεράτο Χαλκιδικής με ρίγανη.....	4.90
(ημίσκληρο τυρί απο αγελαδινό γάλα)	
Γραβιέρα Κρήτης (σκληρό τυρί με έντονη αλμυρή γεύση).....	4.90
Μανούρι αέρος Βλάστης (απο κατσικίσιο γάλα).....	4.90
Μελίχλωρο Λήμνου (ημίσκληρο τυρί απο πρόβειο γάλα).....	4.90
Κομός Νάξου (με πιπεράτη γεύση, απο πρόβειο γάλα).....	4.90
Μπάτζος Μακεδονικός.....	4.90
(απο κατσικίσιο γάλα, ελαφρώς πικάντικο και αλμυρό)	

ΣΕ ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ :

Μελίχλωρο Λήμνου, Γραβιέρα Κρήτης, Μπάτζος Μακεδονικός, Λαδοτύρι Μυτιλήνης

ΨΗΤΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ:

Ταλαγάνι Μεσσηνίας, Μανούρι

Αλλαντικά

€

Παστουρμάς Αρμένικος (ωμός, σε λεπτές φέτες).....	5.50
Απάκι Κρήτης.....	5.80
(παστό, καπνιστό χοιρινό κρέας ελαφρώς σωταρισμένο)	
Σύγκλινο Μάνης.....	5.80
(παστό χοιρινό κρέας καπνιστό με φασκομηλιά, ελαφρώς σωταρισμένο)	
Σουτζούκι Καραμανλίδικο.....	5.80
(ξηρό, πικάντικο λουκάνικο με ανατολίτικα μπαχαρικά, ελαφρώς σωταρισμένο)	

Αλίπαστα - Καπνιστά ψάρια

€

Γάβρος ξυδάτος (με Κρητικό ελαιόλαδο).....	4.50
Σαρδέλα φιλέτο μαρινάτη (με Κρητικό ελαιόλαδο).....	4.50
Αντσούγιες Καβάλας (με Κρητικό ελαιόλαδο).....	4.90
Σκουμπρί φιλέτο καπνιστό (με Κρητικό ελαιόλαδο).....	5.50
Τονολακέρδα.....	5.50
(φιλέτο μικρού τόνου μαριναρισμένο, με Κρητικό ελαιόλαδο και λεμόνι)	

το Ελληνικό

ΟΥΖΟΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟΝ

Ζεστά ορεκτικά & Μεζεδάκια

€

Φέτα σε φύλλο κρούστας με μέλι και σουσάμι.....	6.00
Λιγούριος ξηρός σαγανάκι.....	6.00
(ελαφρώς τηγανισμένος, με καραμελωμένα κρεμμυδάκια)	
Παστουρμαλί.....	7.50
(πιτάκι με παστουρμά Αρμένικο, καπνιστό μετσοβίτικο τυρί και λιαστή ντομάτα)	
Κολοκυδοκεφτέδες (με σάλτσα γιαουρτιού).....	6.80
Κολοκυδάκια τηγανητά (με σάλτσα γιαουρτιού).....	5.80
Ρολό μελιτζάνας	8.00
(με σουτζουκάκι πολίτικο, τυρί και ντομάτα)	
Σογάνια (κρεμμύδια γεμιστά με κιμά και κουκουνάρι)....	6.50
Μελιτζάνα ψητή ολόκληρη.....	6.50
(με Κρητικό ελαιόλαδο, ντοματούλα, και φέτα)	
Πατατοδέρματα με στακοβούτυρο.....	4.80
(με Κρητική στάκα, την κρούστα του πρόβειου γάλακτος)	
Μπουγιουρντί στο πηλίνο.....	7.00
(μείγμα Ελληνικών μαλακών τυριών στο φούρνο, με ντομάτες και πιπεριές)	
Φρέσκα λαχανικά στη σχάρα.....	4.80
Τηγανιά Μανιταριών (με βαλσαμικό ξύδι).....	6.50
Φασόλια γίγαντες Πρεσπών.....	6.50
(με σύγκλινο Μάνης / παστό καπνιστό χοιρινό)	
Ρεβυδάδα Βορειοελλαδίτικη.....	5.50
Σκουμπρί φιλέτο καπνιστό στη σχάρα.....	6.50
Λυγοτηγανιά με πράσο και σπανάκι.....	5.90
Λυγοτηγανιά με σουτζούκι (πικάντικο λουκάνικο) και παστουρμά Αρμένικο.....	6.90
Πατάτες φρέσκιες τηγανητές.....	3.00



το Ελληνικό
ΟΥΖΟΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ

Αχαίων 1, Έγκωμη, Λευκωσία, 2413 Κύπρος

Οι τιμές
συμπεριλαμβάνουν
όλους τους
νόμιμους φόρους

Πιάτα με κρεατικά

€

ΣΧΑΡΑΣ

Παντοσετάκια χοιρινά.....	9.50
(με Ελληνική πίτα και πατάτες τηγανητές)	
Κεφτεδάκια σχάρας.....	10.20
(μείγμα απο χοιρινό / μοσχάρι, με πατάτες τηγανητές)	
Χοιρινό σουβλάκι (με τζατζίκι και πατάτες τηγανητές).....	9.50
Κεμπάπ γιαουρτλού.....	10.50
(μείγμα απο χοιρινό / μοσχάρι / αρνί, με πατάτες τηγανητές, σάλτσα γιαουρτιού και πάστα πιπεριάς φλωρίνης)	
Λουκάνικο χωριάτικο με πράσο (με πατάτες τηγανητές).....	8.50
Μελωμένα φιλετάκια χοιρινά (με πατάτες τηγανητές)	10.50
Κοτόπουλο μπουτί σουβλάκι.....	9.80
(με μουσταρδομαγιονέζα και πατάτες τηγανητές)	
Κοτόπουλο φιλέτο (με πατάτες τηγανητές).....	9.20
Χοιρινή μπριζόλα καπνιστή (με πατάτες με στακοβούτυρο).....	12.50
Χοιρινή σπαλομπριζόλα (με πατάτες με στακοβούτυρο).....	12.00
Μοσχαρίσιο συκώτι γάλακτος σχάρας.....	8.00
(με πατάτες τηγανητές)	
Ψαρονέφρι χοιρινό στη σχάρα (με πατάτες με στακοβούτυρο).....	10.50
Αρνίσια Παγιδάκια (με πατάτες τηγανητές).....	12.50
Μοσχαρίσια μπριζόλα σταβλίσια.....	16.00
(400gr, με πατάτες με στακοβούτυρο)	

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

Τηγανιά Αγιωργίτικη.....	8.50
(τριλογία κρεατικών με χοιρινό / κοτόπουλο / λουκάνικο με πράσο)	
Σουτζουκάκια Σμυρνέικα με σάλτσα ντομάτας.....	8.50
Χουγκιάρ πεγερντί.....	9.80
(σιγοψημένο μοσχαράκι με κόκκινο κρασί και μπαχαρικά, με πουρέ μελιτζάνας)	
Γιούλμπασι Σμύρνης.....	9.50
(τριλογία κρεάτων - χοιρινό / μοσχάρι / αρνί - στην λαδόκολλα)	

Πιάτα με θαλασσινά

€

Καλαμαράκια σχάρας.....	9.70
Θραγαλάκι τηγανητό.....	8.50
(είδος μικρού κόκκινου καλαμαριού)	
Μυδοπίλαφο.....	9.50
(με λευκό κρασί και άνηθο)	
Σουπιές αχνιστές.....	8.50
(ψημένες στο μελάνι τους με φρέσκα μυρωδικά)	
Χταπόδι στη σχάρα.....	8.20
Γαριδάκι Αιγαίου τηγανητό.....	8.20
Γάβρος τηγανητός.....	7.50
Σαρδέλα παντρεμένη στη σχάρα.....	8.20
(γεμιστή με πιπεριές)	
Μύδια Σαγανάκι.....	7.80
(με πιπεριές και φέτα)	
Γαρίδες σαγανάκι (με πιπεριές και φέτα).....	13.80
Κριδαρότο με θαλασσινά.....	12.50
Τσιπούρα φιλέτο στη λαδόκολλα.....	12.50
(γεμιστή με σπανάκι και κρεμμύδι)	

Τσίπουρα

€

Κατσάρος χωρίς γλυκάνισο (20cl).....	8.50
Τσίπουρο το Ηδονικό (20cl).....	11.00
Αποστολάκη με γλυκάνισο (20cl).....	7.50
Αποστολάκη χωρίς γλυκάνισο (20cl).....	7.50
Τσιλιλή με γλυκάνισο (20cl).....	8.50
Ποτήρι ρακόμελο.....	4.50
Ποτήρι τσίπουρο Τσιλιλή.....	3.00

Ούζα

€

Τζιβαέρι (20cl).....	9.00
Ούζο Μίνι (20cl).....	8.50
Πλωμάρι (20cl).....	9.00
Πλωμάρι Άδολο (20cl).....	9.50
Βαρβαγιάννη Μπλέ (20cl).....	9.50
Βαρβαγιάννη Πράσινο (20cl).....	9.00
Ποτήρι Ούζο Πλωμάρι.....	3.00

Ζιβανία

€

Λοέλ (20cl).....	8.00
ΚΕΟ Σουλτανίνα (20cl).....	9.50

Μπίρες

€

ΚΕΟ (630ml).....	4.00
CARLSBERG (630ml).....	4.00
ΚΕΟ Light (330ml).....	3.50
Μύθος (330ml).....	3.50
FIX (330ml).....	3.50

Κρασιά χύμα

€

Το Ελληνικό Λευκό Ξηρό	(250ml) 4.50	(500ml) 8.50
Το Ελληνικό Ερυθρό Ξηρό	(250ml) 4.50	(500ml) 8.50

Κρασιά λευκά 75cl

€

Πετρίτης Κυπερούντα.....	16.00
Μοσχοφίλερο Λαντίδη.....	16.00
Νύσσοι Λαντίδη.....	16.00
Σαμαρόπετρα Κυρ Γιάννη.....	19.00
Ενοτρία Λευκό.....	16.50
Κτήμα Αργυρίου Μαλαγουζιά.....	20.00
Το Μαύρο Πρόβατο Λευκό Λαζαρίδη.....	20.00
Μοσχοφίλερο Μπουτάρη.....	21.00
Πέτρινες Πλαγιές.....	23.00
Χρυσοστόμου Μαλαγουζιά.....	26.50
Άσπρος Λαγός Λευκό.....	31.00

Κρασιά κόκκινα 75cl

€

Νάουσα Μπουτάρη.....	16.00
Ενοτρία Ερυθρό.....	16.50
Κάβα Μπουτάρη.....	16.50
Μικρή Κιβωτός Λαντίδη.....	17.00
Παράγκα Κυρ Γιάννη.....	17.00
Παλυβού Αγιωργίτικο.....	22.50
Κτήμα Αργυρίου Merlot.....	22.50
Το Μαύρο Πρόβατο Ερυθρό Λαζαρίδη.....	23.00
Μέθυ Βασιλικό.....	26.50
Κτήμα Χρυσοχόου Ξινόμαυρο.....	27.50
Άσπρος Λαγός Ερυθρό.....	28.50

Κρασιά Ροζέ 75cl

€

Ροζέ Κυπερούντας.....	16.50
Ακακίες Κυρ Γιάννη.....	16.50
Ενοτρία Ροζέ.....	16.50

Ρετσίνα

€

Κουρτάκι (500ml).....	6.00
Μαλαματίνα (500ml).....	5.50

Ουίσκι

€

Johnnie Walker Red Label	(5cl) 4.50	(20cl) 13.50
Famous Grouse	(5cl) 4.50	(20cl) 13.50
J&B	(5cl) 4.50	(20cl) 13.50

Σπέσιαλ Ουίσκι

€

Johnnie Walker Black Label	(5cl) 5.50	(20cl) 20.00
Chivas Regal	(5cl) 6.00	(20cl) 22.00

Λικέρ

€

Κουμανταρία Κυπερούντας (5cl).....	4.00
Μαστίχα Αίσθησης (5cl).....	4.50
Κουμανταρία Άγιος Νικόλαος (5cl).....	3.00
Βινσάντο Σαντορίνης (5cl).....	5.50

Μπράντι

€

Μεταξά VII (5cl).....	5.00
-----------------------	------

Αναψυκτικά

€

Coca Cola (25cl).....	2.50
Coca Cola Light (25cl).....	2.50
Coca Cola Zero (25cl).....	2.50
Sprite (25cl).....	2.50
Sprite Zero (33cl).....	2.50
Fanta (25cl).....	2.50
Σόδα (25cl).....	2.50
Tonic (25cl).....	2.50

Νερά

€

Κύκκος (1 λίτ).....	3.00
Άγιος Νικόλαος (1 λίτ).....	3.00
Αγρός (1 λίτ).....	3.00
Σουρωτή Ανδρακούχο	(25cl) 3.00 (75cl) 3.50

Καφέδες

€

Εσπρέσσο.....	2.00
Εσπρέσσο χωρίς καφεΐνη.....	2.00
Διπλός εσπρέσσο.....	2.80
Νέσκαφε / Φραπέ.....	3.00
Κυπριακός καφές Λαϊκού.....	1.70
Διπλός Κυπριακός καφές Λαϊκού.....	2.80



το Ελληνικό

("To Elliniko" - Ouzomezedopolio)

ΟΥΖΟΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟΝ

MENU / PRICE LIST / FOUNDATION YEAR 2015 - 698th OLYMPIAD - YEAR OF THE OLYMPIC GAMES

BOLD FLAVOURS WITH OUZO, WINE AND BEER



Mezedopolia in Thessaloniki

Dating from Byzantium to the era of the Ottoman empire and up to the present, over 700 'mezedopolia' have emerged in the city of Thessaloniki. Not quite a tavern, nor an ouzeri, the mezedopolia resemble traditional food markets and serve innumerable tapas-style Greek dishes, accompanied by the authentic Greek ouzo or other local spirits like tsipouro. In the past, the mezedopolia attracted musicians, impressionists, singers, jesters, dandies, poets and educated intellectuals, who gathered there to meet and relax, eat and drink, discuss and debate. In the years that followed, the migration of people, which resulted from the evacuation of whole residential neighbourhoods, transformed Thessaloniki into a city with a population of over one million.



Appetizers

€

Trilogy of Kalamata olives.....	2.80
Tzatziki (made with cucumber, yoghurt, garlic and dill).....	3.90
Kopanisti (cheese with a unique peppery flavor).....	4.70
Lefkos taramas (white cod roe mousse with lemon and olive oil).....	4.70
Melitzanosalata Agioritiki (smoked aubergine spread with peppers).....	4.50
Rengosalata (smoked herring spread).....	4.70
Paprika (florine pepper spread with feta).....	4.50
Skordalia (garlic sauce mixed with potato, bread and olive oil).....	3.90
Fava (yellow split-pea purée with caramelised onions).....	6.80
Traditional potato salad (with a light mustard dressing).....	5.80
Fakes (lentils with fresh onion, dill, red cabbage).....	5.20
Fasolia mavromatika (black eyed peas with parsley, dill, dried onion)...	5.20
Roasted Florina red pepper (stuffed with cabbage salad).....	5.00
Roasted Florina red pepper (served with olive oil and vinegar).....	4.80

Salads

€

Angourontomata (tomato and cucumber salad with onions).....	6.00
Hortatiki.....	7.00
(country style salad with tomatoes, cucumbers, peppers, onions, olives and feta cheese)	
Dakos (Cretan salad with barley rusk, tomatoes, feta and olive oil).....	7.90
Dakos with marinated zucchini, mushrooms and grated feta cheese.....	8.50
Green salad with apaki.....	7.50
(lettuce, red cabbage, apricot, honey sauce, apaki smoked pork)	
Grandfather's garden.....	7.50
(chives, purslane, Greek anthotiro cheese, and dry pomegranate sauce)	
Rocket salad (with lettuce, cherry tomato, and vinaigrette).....	7.00
Politiki (cabbage salad with carrot, celery and red peppers).....	6.00
Kritamo (wild organic seaside herb with baby tomatoes).....	5.20
Horta (boiled wild leafy greens served with olive oil).....	5.20
Boiled vegetables for 2 persons.....	6.00
Seafood salad.....	7.80
(with prawns, calamari, mussels, and octopus)	

το Ελληνικό

MIDDAY-AFTERNOON-EVENING-EDITION

ΟΥΖΟΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟΝ



The city of flavours!

Thessaloniki is a historic city that witnessed the Classical, Hellenistic, Roman and Byzantine eras. Today it is a European metropolis at the crossroads of East and West. Established in 316 BC by General Cassander, the city was named after the sister of Alexander the Great. It was an administrative and economic seat of the Roman and Byzantine empires, and is also known as 'the capital of refugees'. With a population of approximately 1,200,000, it is intensely multicultural - not least in the flavours found in its kitchens. A fusion of the diverse culinary cultures that converged on the city created an extraordinary variety of dishes, mezedes and desserts. The wave of Greek immigrants from the shores of Asia Minor to Thessaloniki in the early 20th century made a significant contribution to this diversity. With such a wealth of flavours it is not surprising that Thessaloniki's mezedopolia, restaurants and confectionaries are famous around the world.



Mezedes

Mezedes were created to tickle the palate and whet the appetite, but also to stimulate interesting conversation in a convivial atmosphere. The tradition of eating and serving Mezedes is rooted in the ancient symposia and the sharply seasoned appetizers served during formal dinners, while the word itself is derived from the Persian 'maza', which means 'taste'. A meal of mezedes is quite an experience - almost a ritual - that is widespread throughout the Mediterranean region and the Balkans. Unlike appetizers, mezedes are not served before a main dish, but are a meal in their own right, a puzzle of flavours. Even the order in which the individual dishes are served is not coincidental: First to arrive at your table are the milder bites, followed by the more piquant dishes, and finally the mellow flavours. To thoroughly enjoy mezedes, your table should be covered with an abundance of tastes, colours and textures - which is why we offer an extensive menu that includes salad or dip mezedes, such as tzatziki, tirokafteri (cheese dip), melintzanosalada (aubergine dip), skordalia (garlic dip) and others, as well as olives, cheeses, vegetables, savoury pastries, fried potatoes, meatballs, zucchini balls, seafood, sausages, beans, cured fish and so much more. As a general rule, ouzo or tsipouro are best paired with mezedes that have a fuller taste and spicier flavour, while wine goes well with the milder dishes.



Delicatessen Cheese

€

Feta (the famous Greek cheese with olive oil and oregano).....	4.80
Metsovo (smoky and salty cheese from Epirus region).....	4.90
Ladotyri (traditional cheese, manufactured in Mytilene island).....	4.90
Talagani (100% sheep's milk cheese from Messinia).....	4.90
Eleotyri (semi hard cheese with peppers and oregano).....	4.90
Graviera of Rethymno (hard cheese with a mild taste from Crete)	4.90
Manouri (semi soft white cheese from Vlasti).....	4.90
Melthloro (semi hard, matured cheese from Lemnos island).....	4.90
Komos (semi hard cheese with spicy flavor from Naxos).....	4.90
Batzos.....	4.90
(made from goat's milk, slightly spicy and salty from the region of Macedonia)	

CHEESE SERVED PAN FRIED:

Melthloro, Graviera of Rethymno, Batzos, Ladotyri

CHEESE SERVED GRILLED:

Talagani, Manouri

Delicatessen meats

€

Armenian Pastourma.....	5.50
(Air-dried cured beef with influences from Asia Minor)	
Apaki.....	5.80
(Smoked pork meat from Crete with strong flavor - sautéed)	
Singlino (Cooked dry ham preserved in olive oil - sautéed).....	5.80
Soutzouki (Dry, spicy sausage with strong flavor - sautéed).....	5.80

Salted / Marinated Fish

€

Gavros xidatos (Marinated anchovy).....	4.50
Sardella (Fillet of marinated sardine).....	4.50
Anchovies from Kavala.....	4.90
Smoked mackerel fillet.....	5.50
Tonolakerda (Pickled tuna fillet served with olive oil and lemon)	5.50



το Ελληνικό

ΟΥΖΟΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟΝ

Hot Appetizers & Meze

€

Feta wrapped in phyllo pastry with honey, sesame and pistachios.....	6.00
Pan fried Anthotiro.....	6.00
(hard cheese with salty taste, served with caramelised pearl onions)	
Pastourmali.....	7.50
(pastry filled with Metsovo smoked cheese, sun-dried tomato, and pastourma slices)	
Kolokithokeftedes (fried patties of zucchini and feta cheese).....	6.80
Fried zucchini sticks (with yoghurt sauce).....	5.80
Eggplant rolls stuffed with meatballs, feta cheese, tomato sauce.....	8.00
Sogania (onions stuffed with minced meat, pine nuts and cheese).....	6.50
Baked eggplant (topped with feta, tomato and olive oil).....	6.50
Potato skins topped with 'stakovoutiro' Cretan sheep's milk butter.....	4.80
Cheese bouyourdi.....	7.00
(oven baked variety of Greek cheeses, tomato slices, hot green peppers)	
Grilled vegetables.....	4.80
Fresh mushrooms with cognac and balsamic (pan fried).....	6.50
Gigantes Prespon.....	6.50
(baked giant beans in tomato sauce with singlino ham)	
Revithada (baked chickpeas, a recipe from North Greece).....	5.50
Smoked mackerel fillet, lightly grilled.....	6.50
Scrambled eggs with spinach and leeks.....	5.90
Scrambled eggs with soutzouki sausage and Armenian pastourma.....	6.90
Patates tiganites (hand-cut fresh potatoes fried in olive oil).....	3.00



το Ελληνικό
ΟΥΖΟΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟΝ

Achaion 1, Engomi, Nicosia, 2413 Cyprus

Prices
include
all relevant
charges

Meat dishes

€

GRILLED

Marinated Pancetta (with Greek pita and fries).....	9.50
Grilled meatballs (with fries).....	10.20
Pork souvlaki skewers (with Greek pita and fries).....	9.50
Kebab Yiaourtliou (with fries).....	10.50
(grilled minced meat - pork / beef / lamb - in skewers with mint yoghurt sauce and paprika sauce)	
Cretan village sausage with leeks.....	8.50
(with fries)	
Pork bacon glazed with dark honey sauce.....	10.50
(with fries)	
Chicken souvlaki skewers (with fries).....	9.80
Marinated chicken fillet (with fries).....	9.20
Smoked pork chop.....	12.50
(with potato skins topped with 'stakovoutiro')	
Pork chop.....	12.00
(with potato skins topped with 'stakovoutiro')	
Veal liver grilled (with fries).....	8.00
Marinated pork fillet (with potato skins).....	10.50
Pagidakia (lamb chops with fries).....	12.50
Veal chop (400g).....	16.00
(with potato skins topped with 'stakovoutiro')	

SLOW-COOKED

Tigania Agiorgitiki.....	8.50
(trilogy of meats with pork / chicken / village sausage with leek cooked in a light mustard sauce)	
Meatballs with tomato sauce.....	8.50
Hunkar Begendi.....	9.80
(braised veal with smoked aubergine puree)	
Giulbasi from Smirni.....	9.50
(a mix of pork / beef / lamb cooked in the oven)	

Seafood dishes

€

Grilled calamari skewers.....	9.70
Fried Thrapalo (a kind of red baby calamari).....	8.50
Midopilafo (rice with mussels, white wine, dill).....	9.50
Cuttlefish.....	8.50
(cooked in its ink, steamed with fennel and herbs)	
Grilled octopus.....	8.20
Fried Aegean baby shrimp.....	8.20
Fried Gavros (anchovy fillets).....	7.50
Sardella pantremeni.....	8.20
(grilled fillets of fresh sardines stuffed with peppers)	
Mussels saganaki.....	7.80
(cooked in a creamy pepper and feta sauce)	
Garides saganaki.....	13.80
(king prawns in a creamy tomato and feta sauce)	
Barley risotto with seafood.....	12.50
Baked sea bream.....	12.50
(in parchment paper with spinach and onions)	

Tsipouro

€

Katsaros without anise (20cl).....	8.50
Tsipouro to Idoniko (20cl).....	11.00
Apostolakis with anise (20cl).....	7.50
Apostolakis without anise (20cl).....	7.50
Tsililis with anise (20cl).....	8.50
Glass of rakomelo.....	4.50
Glass of Tsilili tsipouro.....	3.00

Ouzo

€

Tzivaeri (20cl).....	9.00
Ouzo Mini (20cl).....	8.50
Plomari (20cl).....	9.00
Plomari Adolo (20cl).....	9.50
Varvagianni Blue (20cl).....	9.50
Varvagianni Green (20cl).....	9.00
Glass of Plomari Ouzo.....	3.00

Zivania

€

Loel (20cl).....	8.00
KEO Soultanina (20cl).....	9.50

Beers

€

KEO (630ml).....	4.00
CARLSBERG (630ml).....	4.00
KEO Light (330ml).....	3.50
Mythos (330ml).....	3.50
FIX (330ml).....	3.50

House Wines

€

To Elliniko White Dry	(250ml)	4.50	(500ml)	8.50
To Elliniko Red Dry	(250ml)	4.50	(500ml)	8.50

White Wines 75cl

€

Petritis Kyperounda.....	16.00
Moschofilero Lantides.....	16.00
Nyssos Lantides.....	16.00
Samaropetra Kir Yianni.....	19.00
Enotria White.....	16.50
Malagouzia Argyriou.....	20.00
Mavro Provato White Lazarides.....	20.00
Moschofilero Boutari.....	21.00
Petrines Plagies.....	23.00
Chrysostomou Malagouzia.....	26.50
Aspros Lagos White.....	31.00

Red Wines 75cl

€

Naooussa Boutari.....	16.00
Enotria Red.....	16.50
Cava Boutari.....	16.50
Little Ark Lantides.....	17.00
Paranga Kir Yianni.....	17.00
Palivou Agiorgitiko.....	22.50
Merlot Argyriou.....	22.50
Mavro Provato Red Lazarides.....	23.00
Methi Vassilikon.....	26.50
Chrisochouou Xinomavro.....	27.50
Aspros Lagos Red.....	28.50

το Ελληνικό

ΟΥΖΟΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟΝ

Rosé Wines 75cl

€

Kyperounda Rosé.....	16.50
Akakies Kir Yianni.....	16.50
Enotria Rosé.....	16.50

Retsina

€

Kourtaki (500ml).....	6.00
Malamatina (500ml).....	5.50

Whisky

€

Johnnie Walker Red Label	(5cl)	4.50	(20cl)	13.50
Famous Grouse	(5cl)	4.50	(20cl)	13.50
J&B	(5cl)	4.50	(20cl)	13.50

Premium Whisky

€

Johnnie Walker Black Label	(5cl)	5.50	(20cl)	20.00
Chivas Regal	(5cl)	6.00	(20cl)	22.00

Liqueurs

€

Commandaria Kyperounda (5cl).....	4.00
Mastic Liqueur (5cl).....	4.50
Commandaria St. Nicholas (5cl).....	3.00
Vinsanto Santorini (5cl).....	5.50

Brandy

€

Metaxas VII (5cl).....	5.00
------------------------	------

Soft Drinks

€

Coca Cola (25cl).....	2.50
Coca Cola Light (25cl).....	2.50
Coca Cola Zero (25cl).....	2.50
Sprite (25cl).....	2.50
Sprite Zero (33cl).....	2.50
Fanta (25cl).....	2.50
Soda water (25cl).....	2.50
Tonic (25cl).....	2.50

Water

€

Kykkos water (1L).....	3.00
Saint Nicholas water (1L).....	3.00
Agros water (1L).....	3.00
Souroti Sparkling water	(25cl) 3.00 (75cl) 3.50

Coffees

€

Espresso.....	2.00
Espresso decaffeinated.....	2.00
Double espresso.....	2.80
Nescafé Instant Coffee / Frappé.....	3.00
Cyprus coffee.....	1.70
Double Cyprus coffee.....	2.80

