

Πρωινό /σνακ

Γιαούρτι με μέλι και καρύδια — 3.00€

Τηγανόψωμο με κεφαλοτύρι — 3.50€

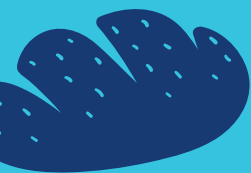
Τηγανόψωμο γεμιστό (φέτα, ελιά, ντομάτα) — 4.00€

Πίτα ημέρας με χειροποίητο φύλλο — 3.50€

Καγιανάς με ντόπια αυγά και φέτα — 7.00€

Ομελέτα (απλή) — 3.00€

Ομελέτα χωριάτικη της γιαγιάς
(πατάτες, φέτα, παστό Μάνης
ή λουκάνικο, αυγά) — 7.00€



Ορεκτικά

Φέτα — 3.50€

Κεφαλογραβιέρα — 4.50€

Τζατζίκι — 3.50€

Τυροκαυτερή — 5.00€

Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή — 4.00€

Φέτα τυλιχτή σε φύλλο κρούστας
με μέλι, σουσάμι και καρύδι — 6.00€

Σαγανάκι ή ταλαγάνι σχάρας — 5.00€

Λουκάνικο σχάρας — 6.00€

Κολοκυθοκεφτέδες
(κολοκύθια και μυρωδικά από τον κήπο μας) — 6.00€

Πατάτες ντόπιες τηγανιτές — 3.50€

Τηγανόψωμο με κεφαλοτύρι — 3.50€

Τηγανόψωμο γεμιστό
(φέτα, ελιά, ντομάτα) — 4.00€

Πίτα ημέρας με χειροποίητο φύλλο — 3.50€

Καγιανάς με ντόπια αυγά και φέτα — 6.00€

Ομελέτα χωριάτικη της γιαγιάς
(πατάτες, φέτα, παστό Μάνης
ή λουκάνικο, αυγά) — 7.00€

Σαλάτες

Πληγουροσαλάτα από τα παλιά – 6.00€

Ντάκος (παξιμάδι, τριμμένη ντομάτα, φέτα, ελιές, ρίγανη, ελαιόλαδο) – 5.00€

Χωριάτικη (ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, φέτα) – 7.00€

Αγγουροντομάτα
(ντομάτα, αγγούρι, ελιές) – 5.00€

Μαρουλοσαλάτα
(μαρούλι, φρέσκο κρεμμυδάκι, αγγούρι) – 5.00€

Κολοκυθοκορφάδες/βλίτα – 5.00€



Μαγειρευτά

(Πιάτα ημέρας - ρωτήστε μας)

Κόκορας κοκκινιστός
με χυλοπίτες μακριές – 9.00€

Αρνάκι στο φούρνο με πατάτες – 9.00€

Κατσικάκι στην κατσαρόλα – 9.00€

Μπουζοπούλα, γουρουνόπουλο με πέτσα κρουστή
(σερβίρεται με πατάτες φούρνου) – 9.00€

Παστίσιο ατομικό στο πήλινο – 8.00€

Της ώρας / Στη σχάρα

Χοιρινή μπριζόλα – 7.50€

Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος – 14.00€

Φιλέτο κοτόπουλο – 8.00€

Μπιφτέκι (ανάμεικτος κιμάς) – 8.50€

Μπιφτέκι γεμιστό (κεφαλοτύρι, φέτα, ντομάτα) – 9.00€

Παϊδάκια αρνίσια – 25.00€/κιλό, 8.00€/μερίδα

Σουβλάκια χοιρινά μερίδα – 6.00€

Ποικιλία κρεάτων – 2 ατόμων
(λαπάκια, μπιφτέκι, φιλέτο κοτόπουλου,
λουκάνικο, πατάτες, πίτες, τζατζίκι) – 13.00€

Ποικιλία κρεάτων – 4 ατόμων
(λαπάκια, μπιφτέκι, φιλέτο κοτόπουλου,
λουκάνικο, πατάτες, πίτες, τζατζίκι) – 26.00€



Γλυκά

Λουκουμάδες με μέλι ή σοκολάτα	3.00€
Παγωτό (σοκολάτα ή βανίλια)	2.00€/μπάλα
Υποβρύχιο (βανίλια, φιστίκι, μαστίχα)	2.50€

Γλυκά ημέρας (Ρωτήστε μας για το γλυκό ημέρας)

Πορτοκαλόπιτα	3.00€
Καρυδόπιτα (με καρύδια Βαμβακούς)	4.00€



Αναψυκτικά

Coca Cola – 1.50€

Coca Cola Zero – 1.50€

Sprite – 1.50€

Λουξ Πορτοκαλάδα – 1.50€

Λουξ Πορτοκαλάδα χωρίς ανθρακικό – 1.50€

Λουξ Λεμονάδα – 1.50€

Λουξ Σόδα – 1.50€

Σουρωτή – 1.50€

Νερό εμφιαλωμένο – 0.50€

Μπίρες (500ml)

Fix – 3.00€

Kaiser – 3.00€

Αλφα – 2.50€

Mamos – 4.00€

Τσίπουρο (50ml / 200ml)

Τσιλιλή 3.00€ / 9.00€

Δεκαράκι 3.00€ / 9.00€

Ηδωνικό 4.00€ / 9.50€

1 Ακόμα 2.50€ / 8.00€

Τσίπουρο των φίλων 2.50€/ποτήρι

Ούζο (50ml / 200ml)

Μίνι 3.00€ / 9.00€

Πλωμάρι 3.00€ / 9.00€

Βαρβαγιάννη 3.50€ / 9.50€

— Φιάλες κρασιών —

Λευκά

Περίβολος Lacovino — 18.00€

ΠΓΕ Λακωνία, Ποικιλία: Φιλέρι

Κτήμα Θεοδωρακάκου (Βιολογικό) — 15.00€

ΠΓΕ Λακωνία, Ποικιλία: Κυδωνίτσα (Βιο)

ΝΑ Τσιμπίδη — 17.00€

ΠΓΕ Λακωνία, Ποικιλία: Μονεμβασιά

Μαντινεία Τσέλεπου — 18.00€

ΠΟΠ Μαντινεία, Ποικιλία: Μοσχοφίλερο

Μαλαγουζιά Γεροβασιλείου — 22.00€

ΠΓΕ Επανομή, Ποικιλία: Μαλαγουζιά

Σαββατιανό Νικολού — 15.00€

ΠΓΕ Αττική, Ποικιλία: Σαββατιανό

Ροζέ

Άπαρτο Lacovino — 19.00€

ΠΓΕ Πελοπόννησος, Ποικιλία: Syrah

Κτήμα Θεοδωρακάκου — 15.00€

ΠΓΕ Λακωνία-ημίξηρο, Ποικιλίες: Αγιωργίτικο, Μαυρούδι

Φιλέρι Τσιμπίδη — 16.00€

ΠΓΕ Λακωνία, Ποικιλία: Φιλέρι

Κτήμα Δρυόπη — 16.00€

ΠΓΕ Πελοπόννησος, Ποικιλία: Αγιωργίτικο

— Φιάλες κρασιών —

Ερυθρά

Τρίστρατο Lacovino — 19.00€

ΠΓΕ Λακωνία, Ποικιλία: Αγιωργίτικο

Κτήμα Θεοδωρακάκου (Βιολογικό) — 16.00€

ΠΓΕ Λακωνία, Ποικιλία: Μαυρούδι (Βιο)

Mura Rossa Τιμπίδη — 20.00€

ΠΓΕ Λακωνία, Ποικιλίες: Λημνιώνα, Αγιωργίτικο

Ξινόμαυρο Vn Κτήμα Άλφα — 22.00€

ΠΟΠ Αμύνταιο, Ποικιλία: Ξινόμαυρο

— Κρασιά Από Ασκό —

500ml / 250ml

Λευκά

Μοσχοφίλερο Μαντινείας 4.00€ / 2.00€

Ροζέ

Merlot – Μοσχάτο Τυρνάβου 4.00€ / 2.00€

Ερυθρά

Αγιωργίτικο Νεμέας — 4.00€ / 2.00€

Όλα τα κρασιά του καταλόγου μας υπόκεινται σε αυστηρό ποιοτικό έλεγχο με τις πιο σύγχρονες και αξιόπιστες μεθόδους αξιολόγησης.

Υπεύθυνος Οινολόγος: Δημητρακάκης Λ. Χρήστος