

# BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ/ SUMMER 2022

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ STARTERS

Μετσοβόνε  
με τραγανά πιτάκια φούρνου και μαρμελάδα τομάτας

“Metsovone”  
Smoked local cheese served with tomato jam  
7€

Λουκουμαδάκια τυριών  
με μαρμελάδα τομάτας , ζελέ ούζο και αρωματικό λάδι μαιντανού

Greek different kind of cheese  
mixed and served with ouzo zele, tomato jam and parsley oil  
8€

Τζατζίκι  
με ελιές και αρωματικό λάδι μαιντανού

“tzatziki” Traditional, homemade  
served with parsley oil and olives  
4€

Πίτες της Χρυσούλας  
Κασιόπιτα, τυρόπιτα, χορτόπιτα

local pie handmade  
4€

Μελιτζονοσαλάτα σπιτική χειροποίητη  
με λαχανικά και αρωματικό λάδι σκόρδου συνοδευμένο με κριτσίνια

homemade eggplant salad with vegetables and garlic oil  
5€

Πλατό τυριών  
με ντόπια τυριά

Platter with different kind of local cheese  
9€

Πλατό κρεατικών  
Κοτόπουλο, μπιφτέκι, λουκάνικο, πανσετάκια χοιρινά με πιτάκια σχάρας και σως γιαουρτιού

Platter with chicken, burger, sausage, pork chops and yoghurt sauce  
12€

## BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ/ SUMMER 2022

### ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

χωριάτικη σαλάτα  
τομάτα,αγγούρι,ελιές,κρεμμύδι,πιπεριές,κάπαρη,παξιμάδι,φέτα και ρίγανη

Greek salad  
Tomatoes,cucumber,capers,olives,,feta cheese, rusk, oregano  
6,5€

ρόδι σύκο  
Πράσινη σαλάτα με μαριναρισμένο σε κρασί σύκο,ρόδι,αχλάδι και ρακόμελο

Pomegranate fig  
Green salad with pear and dressing local “rakomelo”  
8€

βιολογικές φακές beluga  
με καπνιστή πέστροφα,λαχανικά, βαλσάμικο ξύδι και μαγιονέζα κρεμμύδι

salad with biological beluga lentils  
smoked trout, vegetables,balsamic vinegar and onion mayonnaise  
7,5€

Κοτόπουλο  
με μαρούλι,iceberg,καλαμπόκι,και σάλτσα “Γεφύρι”

Chicken salad  
With lettuce, iceberg, corn and “gefyri” sauce  
8€

Σαλάτα πεπόνι  
με ταλαγάνι σχάρας,τσίλι,μέντα και ξύσμα και χυμό από εσπεριδοειδή

melon salad  
With smoked talagani cheese on the grill, mint,chilli, and fruit dressing  
9€

Σαλάτα καρπούζι  
αρωματισμένη με μοσχολέμονο,αβοκάντο,κρεμμύδι,κολιάνδρο και φέτα

Watermelon salad  
With avocado,onions,lime,feta cheese  
9€

# BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ/ SUMMER 2022

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

Μοσχαρίσια σιτεμένη σπαλομπριζόλα 700gr  
με πατάτες baby  
Beef rib steak(700gr)  
Served with baby potatoes  
19€

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο  
με ολόφρεσκο μοσχαρίσιο κιμά,πουρέ πατάτας και σάλτσα τομάτας

Beef burger  
Served with mashed potatoes and tomato sauce  
8,5€

Πέστροφα Βοιδομάτη στη σχάρα  
με βραστά λαχανικά με σάλτσα λεμόνι και φρέσκο πιπέρι

fresh trout from Voidomatis river  
with boiled vegetables and lemon sauce  
8,5€

Κοντοσούβλι χοιρινό σχάρας  
με πιτάκια,σάλτσα τομάτας,sauce γιαούρτι,φρέσκο κρεμμύδι και τηγανητές πατάτες

Big pork souvlaki  
Served with french fries, yoghurt sauce, tomato sauce, fresh onion  
8,5€

Στήθος κοτόπουλο  
με κινόα ταμπουλέ και λαδολέμονο

Chicken cooked with kinoa  
With oil and lemon sauce(gluten free)  
9€

Κεφτεδάκι μουσακά  
Χειροποίητη μπεσαμελ,άχυρο πατάτα,μετσοβόνη,μαρμελάδα τομάτα

Greek traditional "mousaka"cooked in our way  
With smoked local cheese "metsovone",homemade besamel, tomato jam  
12€

Rib Eye tagliata  
με ψητά λαχανικά  
Rib Eye tagliata served with grilled vegetables  
18€

Spare ribs χοιρινά παϊδάκια  
με sauce black jack bbq,αρωματισμένο ginger,φρέσκο κρεμμύδι και τηγανητές πατάτες

## BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ/ SUMMER 2022

Spare ribs  
with sauce black jack bbq, ginger, fresh onion and french fries  
12€

### **RISOTTO AND PASTA**

Ριζότο κολοκύθας  
Πιμε πουρέ κολοκύθας, αρωματικό λάδι, φουντούκι, φασκόμηλο και μοσχολέμονο

pumpkin risotto  
with mashed pumpkin, oil, lime, hazels  
9€

Λιγκουίνι με καπνιστή πέστροφα  
αρωματισμένο με μοσχολέμονο, φλέικς αυγοτάραχου και φρέσκο πιπέρι

Linguini with smoked trout  
with fresh lime and pepper  
11€

Ριγκατόνι με σάλτσα τομάτας  
γραβιέρα, βασιλικό και λάδι μαιντανού

Rigatoni with tomato sauce  
gruyere, bessel and parsley oil  
7,5€

Καρμπονάρα  
με crispy bacon και παρμεζάνα

Carbonara  
with crispy bacon and parmesan  
7,5€

### **KID'S MENU**

Μπαμπαλάσκες  
σπιτικά κεφτεδάκια με σάλτσα τομάτας και τηγανητές πατάτες

“babalaskes”  
meatballs with a traditional local recipe, served with french fries  
7€

ριγκατόνι με κιμά  
rigatoni with minced beef meat  
7€

Chicken finger  
με πουρέ πατάτας μαγιονέζα με sweet chili  
Chicken finger  
With mashed potatoes, mayonaise and sweet chill  
7€

# BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ/ SUMMER 2022

## SNACKS

American brioche burger  
με φρέσκο χειροποίητο μοσχαρίσιο μπιφτέκι, τσένταρ, τομάτα, iceberg και τηγανητές πατάτες

American brioche burger  
with fresh beef meat, cheddar cheese, tomato, iceberg and french fries  
8€

Club sandwich  
ζαμπόν, τυρί, κοτόπουλο, τομάτα, iceberg και τηγανητές πατάτες  
6,5€

“Τσιμισάνγκας” κοτόπουλο  
με πατάτες τηγανητές και μαγιονέζα sweet chili  
Chicken wrapped in our way  
served with French fries and sweet chili mayonnaise  
7€

Τόστ με τυρί, ζαμπόν ή γαλοπούλα  
Toast with cheese, ham or turkey  
2,5€

Φρουτοσαλάτα  
Fruit salad  
5€

Σπιτικές πίτες της Χρυσούλας  
Τυρόπιτα, χορτόπιτα, κασιόπιτα  
Local homemade pies  
4€

## ΓΛΥΚΑ SWEETS

Καρυδόπιτα της Χρυσούλας

Walnut cake homemade special  
3,5€

Παραδοσιακά σπιτικά γλυκά του κουταλιού

Traditional homemade sweets  
2,5€

Σοκολατένιο καλοκαίρι  
Μους σοκολάτας με φρούτα και παγωτό μάνγκο

“Chocolate summer”  
chocolate mousse with fruits and mango ice cream

## BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ/ SUMMER 2022

6€

### **ΓΛΥΚΑ SWEETS**

Τιραμισού

Tiramisu  
5,5€

Banoffe my way  
Μαρμελάδα γάλακτος,μαριναρισμένη μπανάνα με lime και δυόσμο,crumble σοκολάτας και παγωτό μπανάνα

Banoffe my way  
Chocolate crumble, banana ice cream  
5,5€

Παγωτό(3 μπάλες)  
βανίλια,σοκολάτα,φράουλα,cookies,stracciatella,μάνγκο

Ice cream three flavours  
vanilla,chocolate,strawberry,cookies,stracciatella,mango)  
4,5€

### **ΒΑΦΛΕΣ WAFFLES**

Φρεσκοψημένη βάφλα  
με πραλίνα σοκολάτα και μπισκότο

Freshly baked waffle  
with praline chocolate and cookies  
4€

Φρεσκοψημένη βάφλα με μπάλα παγωτό και σιρόπι

Freshly baked waffle with ice cream and syrup  
5,5€

Φρεσκοψημένη βάφλα με γλυκό κεράσι ή βύσσινο

Freshly baked waffle with sweet cherry or sour cherry  
6€

# BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ/ SUMMER 2022

## COFFEE AND MORE

Σπιτική λεμονάδα

Homemade lemonade  
3,00€

Σπιτική βυσσινάδα

Homemade sour cherry juice  
3,00€

Ελληνικός καφές

greek coffee  
2€

φρέντο,καπουτσίνο,φίλτρου,σοκολάτα

Nescaffe,freddo,cappuccino,frappe,chocolate,filter coffee  
3€

Χυμοί, αναψυκτικά, κρύο τσάι ,green cola με στέβια,τσάι βουνού

Juices, refreshment, ice tea, green cola with stevia,mountain tea  
2,5€

Φυσικός χυμός πορτοκάλι

Fresh orange Juice  
4,5€

Milkshake  
5€

## ΠΟΤΑ DRINKS

Ποτά απλά  
Drinks (whiskey,vodka etc)  
6€

Ποτά σπέσιαλ  
Special drinks  
8€

Τσίπουρο (καραφάκι) Tshipouro  
4€

Ούζο | Ouzo  
4€

Τσίπουρο παλαιωμένο Γκλίναβος  
Aged tshipouro local special

# BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ/ SUMMER 2022

6€

## **ΜΙΤΥΡΕΣ BEERS**

Βαρελίσια Μύθος (300ml)  
Draft Mythos (greek beer) 300ml  
3€

Βαρελίσια Μύθος (500ml)  
Draft Mythos (greek beer) 500ml  
5€

Άλφα (250ml)  
Alfa Greek beer (250ml)  
3€

Άλφα (500ml)  
Alfa Greek beer (500ml)  
4,5€

Στάλα pale ale 5,6% vol |  
Τοπική μύρα Ιωαννίνων  
Με αρώματα δημητριακών και εσπεριδοειδών, υψηλά αρώματα λυκίσκου, πορτοκαλί  
χρώμα, ελαφρώς θολή. Γεύση δημητριακών, βερύκοκου και μαγιάς.

Stala pale ale 5,6% vol |  
Local beer of Ioannina  
With cereal and citrus fruits flavour, intense aroma of hops, orange color and bearly  
blurred. Flavours of cereals, apricot and yeast  
4€

Στάλα red ale 5,5% vol  
Τοπική μύρα Ιωαννίνων  
Με ελαφριά γεύση καβουρδισμένων δημητριακών, χαμηλά αρώματα λυκίσκου,  
κεχριμπαρένιο χρώμα, αρώματα καραμελωμένης βύνης και σταφίδας

Stala red ale 5,5% vol  
Local beer of Ioannina  
With soft flavour of roasted cereals and hops, amber color, flavours of caramelized malt and  
currant  
4€

Βάλια Κάλντα  
Valia Calda  
Local beer , lager  
4,5€

Μάμος ελληνική μύρα 500ml  
Mamos greek beer 500ml  
4,5€

Fix μύρα χωρίς αλκοόλ 330ml

# BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ/ SUMMER 2022

Fix beer alcohol free 330ml

3€

## WINE LIST

### Λευκά | White wine

Άπειρος Χώρα 187ml

Apiros Chora 187ml

4€

Αμπελώνες Γκλίναβου (Ντεμπίνα 100%)

Ampelones Glinanou (grapes Debina 100%) /17€

Άπειρος Χώρα (Ντεμπίνα 65%, Sauvignon Blanc 35%)

Apiros Chora (debina 65%, Sauvignon Blanc 35%)

17€

Ευχές Ερατεινές - Κτήμα Πιερία Ερατεινή (Ασύρτικο, Chardonnay, Μαλαγουζιά)

Efhes Eratines - Ktima Pieria Eratini

(Asirtiko, Chardonnay, Malagouzia)

23€

Λευκό Γράμμα Μπουτάρη(Ασύρτικο,Sauvignon Blanc,Μαλαγουζιά)

Lefko Gramma Boutari (Asirtiko,Sauvignon Blanc,Μαλαγουζια)

26€

### Κόκκινα

### Red wine

Άπειρος Χώρα 187ml

Apiros Chora 187ml

4€

Κόκκινο Βελούδο Γκλίναβου

Kokkino Veloudo Glinanou (Agiorgitiko 60%,Vlachiko 40%)

19€

Άπειρος Χώρα (Cabernet 50%, Merlot 50%)

Apiros Chora (Cabernet 50%,Merlot 50%)

18€

Λημνιώνα Κτήμα Θεόπετρα

Limniona Ktima Theopetra 100%

26€

Νάουσα Μπουτάρη (ξινόμαυρο)

Naousa Boutari (Black & Sour)

26€

### Ροζέ

### Rose

Άπειρος Χώρα Γκλίναβου (ξηρό)

Apiros Chora Glinanou (dry)

18€

Κτήμα Αβέρωφ (ξινόμαυρο)

Ktima Averof (black & sour)

19€

Thema - Κτήμα Παυλίδη (ποικιλία Tempranillo)

# BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ/ SUMMER 2022

Thema - Ktima Pavlidi (Tempranillo)  
22€

Χύμα κόκκινο | λευκό Ζίτσας (lt)  
Local bulk wine from Zitsa red | white (lt)  
9€

## Sparkling

Bianconero Tsililis λευκό/white 200ml  
6,50€

Bianconero Tsililis ροζέ/rose 200ml  
6,50€

## Cocktails

Classic Margarita  
White tequila, lemon juice, triple sec  
8€

Classic Mojito  
White rum, fresh lime, sugar, mint, soda  
8€

Negroni  
Gin, campari, Rosso Vermouth  
8€

Old Fashioned  
Bourbon, sugar, aromatic bitters, soda  
8€

Apple Martini  
Vodka, apple sours, lime, sugar  
8€

Amalfi Daquiri  
White rum, lemoncello, sugar syrup  
9€

Margarita Lime  
Tequila blanco, cointreau, sugar syrup, fresh lime  
8€

Aperol Spritz  
8€