

LOUNGE

café | bar | restaurant



Bistrot
«Θυμέλη»



Ορεκτικά

STARTERS

ΠΙΤΑ ΗΜΕΡΑΣ

Με χειροποίητο φύλλο και ντόπια υλικά
(χορτόπιτα, τυρόπιτα, κασιόπιτα)

LOCAL PIE handmade 4,00€

ΠΙΡΟΜΑΔΑ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

Φρυγανισμένο ζυμωτό ψωμί με ντομάτα
ελαιόλαδο ξύδι και ρίγανη

BRUSCHETTA WITH GOAT CHEESE AND PROSCIUTTO

With toasted handmade bread ,olive oil, tomato, vinegar
and oregano 5,00€

ΦΕΤΑ ΜΕΛΙΑΣΤΗ

Σε φύλλο κρούστας με μέλι και σουσάμι

FETA CHEESE FRIED WITH HONEY

Wrapped in rustic leaf served with sesame seeds 5,50€

ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Καπνιστό τυρί Μετσόβου με τσάτνεϊ φρούτων

"METSOVONE" SMOKED LOCAL CHEESE

Served with fruit chutney 5,50€

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ

Με διάφορα λαχανικά πορτσίνι λάδι τρούφας
και τυρί φέτα

STUFFED MUSHROOMS

Served with vegetables, truffle oil and feta cheese 5,00€

ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ

Απο καπνιστές μελιτζάνες και φρέσκα μυρωδικά

LOCAL HANDMADE "MELITZANOSALATA"

with smoked aubergines and fresh herbs 4,50€

ΤΖΑΤΖΙΚΙ

Γιαούρτι σκόρδο ελαιόλαδο

LOCAL "TZATZIKI"

handmade with garlic sauce and olive oil 3,50€

ΜΟΥΣ ΤΑΡΑΜΑ

Απο εκλεκτό λευκό ταραμά και λάδι μανιταριού

LOCAL "TARAMA" 3,50€

Handmade with mushroom oil

Σαλάτες SALADS

ΡΟΔΙ ΣΥΚΟ

Ανάμεικτη σαλάτα με προσούτο κρουτόν, παρμεζάνα και βινεγκρέτ ροδιού

POMEGRANATE FIG

Mixed salad with prosciutto, croutons, parmesan and pomegranate vinaigrette 8,00€

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

Ρόκα, μαρούλι, καπνιστή πανσέτα, κρουτόν και βινεγκρέτ γιαουρτιού

CHICHEN PARMEZAN

With rocket, lettuce, smoked pork chop, croutons, and yoghurt vinaigrette 8,00€

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι φρέσκο, πιπεριές, ελιές και φέτα

GREEK SALAD

Tomatoes, cucumber, onions, peppers, olives and feta cheese 6,50€

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ

Ανάμεικτη σαλάτα με φλέικς αμυγδάλου, σταφίδες, καρύδια κρουτόν, κράμπερυ και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

ORANGE SALAD

Mixed salad with almonds, walnuts, croutons, cranberry and citrus vinaigrette 7,50€

ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

Άγρια χόρτα με βινεγκρέτ λαδολέμονου

BOILED GREEN VEGETABLES

Served with lemon-oil vinaigrette 4,50€

MAIN DISHES

Κυρίως πιάτα

ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ | GRILL

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ (700gr)

Με πράσινη σαλάτα και σάλτσα μπεαρνέζ

BEEF RIB STEAK (700gr)

Served with green salad and bearnese sauce 19,00€

ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ ΧΟΙΡΙΝΟ

Με λαχανικά και τηγαντές πατάτες

BIG PORK SOUVLAKI

served with vegetables and french fries 8,50€

ΧΟΙΡΙΝΗ ΠΑΝΣΕΤΑ

Με πουρέ πατάτας και γλασσαρισμένα ψητά λαχανικά

PORK CHOPS

Served with mashed potatoes and grilled vegetables 9,00€

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ

Ολόφρεσκος κιμάς μοσχαρίσιος και πατάτες τηγαντές

BEEF BURGER

Served with french fries 8,50€

ΨΗΤΗ ΠΕΣΤΡΟΦΑ

Ντόπια πέστροφα ψητή με χόρτα ή σαλάτα πράσινη

FRESH TROUT

Served with boiled vegetables or green salad 8,50€



ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

Με σπανάκι, μανιτάρια και πέστο φουντουκιού

CHICKEN FILLET

Served with spinach, mushrooms and hazel pesto 8,00€

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΤΟΥ ΣΕΦ | CHEF'S CHOICES

ΑΡΝΑΚΙ ΓΑΣΤΡΑΣ

Με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας και μυρωδικά

LAMP COOKED IN THE OVEN

served with mashed smoked aubergine 11,50€



ΚΟΤΣΙ ΧΟΙΡΙΝΟ

Με μπεϊμπυ πατάτες φούρνου με άρωμα θυμαριού

PORK LOCAL "KOTSI"

Cooked in the oven with baby potatoes and thyme 11,00€

ΠΑΣΤΕΣ | PASTA

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΕΣΤΡΟΦΑ

Με αυγοτάραχο και μυρωδικά

LINGUINE WITH SMOKED TROUT

with fish roe and herbs 10,50€

ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

Με λιγκουίνι καπνιστή πανσέτα και σάλτσα παρμεζάνας

CARBONARA

Linguini with smoked pork and parmesan sauce 7,50€

ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Διάφορα λαχανικά, μυρωδικά και παρμεζάνα

SPAGHETTI WITH VEGETABLES

with peppers, mushrooms, etc and parmesan 7,00€



ΡΙΖΟΤΑ | RISOTTO



ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

με βασιλομανιτάρια πόρτο μπελλο λευκά μανιτάρια
και πέστο τρούφας

MUSHROOM RISOTTO

with portobello, white mushrooms and truffles pesto 8,50€

ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ

με σάλτσα παρμεζάνας και προσούτο

PARMESAN RISOTTO

with parmesan sauce and prosciutto 8,50€

Σνακς SNACKS

Τοπικές πίτες (χορτόπιτα, τυρόπιτα, κασιόπιτα, γαλατόπιτα)

Local hand made pie 4,00€

Τόστ ζαμπόν (ή γαλοπούλα) - τυρί | Toast with ham (or turkey) & cheese 2,00€

Φρουτοσαλάτα | Fruit salad 4,50€

Club sandwich 5,50€

Burger με φρέσκο χειροποίητο μοσχαρίσιο μπιφτέκι
καπνιστό μπέικον, μαρούλι, σαλάτα koslow, barbeque sauce,
τυρί τσένταρ, αυγό

Burger with fresh beef meat

Bacon, lettuce, koslow salad, barbeque sauce,
cheddar cheese, egg 8,00€

KIDS MENU

Παιδικό μενού

Σνίτσελ κοτόπουλο με πουρέ πατάτας

Chicken schnitzel with mashed potatoes 5,50€

Μπαμπαλάσκες (τοπική συνταγή για μοσχαρίσια κεφτεδάκια)
με πατάτες τηγανητές

*BABALASKES fried beef meatballs with a traditional
local recipe. Served with French fries 6,00€*

Μακαρόνια με κιμά

Spaghetti with minced meat 5,50€

SWEETS

Γλυκά

Παραδοσιακά σπιτικά γλυκά του κουταλιού

Traditional homemade sweets 2,50€

Καρυδόπιτα της Χρυσούλας homemade special

Walnut cake 3,50€

Παγωτό (3 μπάλες) (γεύσεις βανίλια, σοκολάτα, φράουλα,
μπανάνα, cookies, straciatella)

*Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry, cookies,
straciatella, banana) 4,50€*

Πορτοκαλόπιτα

Orange pie special homemade 3,50€

Σουφλέ σοκολάτας με παρφέ παγωτό

Chocolate soufflé with a scoop of parfait 5,50€

Τα γλυκά συνοδεύονται προαιρετικά με παγωτό με κόστος 1,50€ /μπάλα)
Sweets are optionally served with ice cream which costs 1,50€ / ball

WAFFLES

Βάφλες

Φρεσκοψημένη βάφλα με πραλίνα σοκολάτα και μπισκότο
(εναλλακτικά με πραλίνα ferrero rochet ή kinder bueno)

*Freshly baked waffle with praline chocolate and cookies
(or with ferrero rochet or kinder bueno) 3,50€*

Φρεσκοψημένη βάφλα με μπάλα παγωτό και σιρόπι

Freshly baked waffle with ice cream and syrup 5,00€

Φρεσκοψημένη βάφλα με γλυκό κεράσι ή βύσσινο

Freshly baked waffle with sweet cherry or sour cherry 5,00€

COFFEE

Καφέδες
& αφεψήματα

N! MORE

Σπιτική λεμονάδα *homemade special*

Homemade lemonade 3,00€

Σπιτική βυσσινάδα *homemade special*

Homemade sour cherry juice 3,00€

Εσπρέσσο | Espresso 2,50€

Νες καφέ | Nescafe 3,00€

Φρέντο | Freddo 3,00€

Φραπέ | Frappe 3,00€

Καπουτσίνο | Cappuccino 3,00€

Καφές φίλτρου | Filter Coffee 3,00€

Σοκολάτα | Chocolate 3,00€

Ελληνικός | Greek coffee 2,00€

Χυμοί, αναψυκτικά, κρύο τσάι

Juices, refreshment, ice tea 2,50€

Green cola (ελληνική cola με stevia)

Green cola with stevia 2,50€

Τσάι Βουνού

Mountain hot tea 2,50€

Φυσικός χυμός

Fresh Juice 4,50€

Milkshake 5,00€



ΕΙΣ ΥΓΕΙΑΝ CHEERS

Ποτά απλά

Drinks (whiskey,vodka etc) 5,00€

Ποτά σπέσιαλ

Special drinks 6,00€

Τσίπουρο (καραφάκι)

Tsirouro 4,00€

Ούζο | Ouzo 4,00€

Τσίπουρο παλαιωμένο Γκλίναβος

Aged tsirouro - local special 5,00€

BEERY Μπύρες

Βαρελίσια Μύθος (300ml)

Draft Mythos (greek beer) 300ml 2,50€

Βαρελίσια Μύθος (500ml)

Draft Mythos (greek beer) 500ml 4,50€

Άλφα (250ml) | Alfa Greek beer (250ml) 2,50€

Άλφα (500ml) | Alfa Greek beer (500ml) 3,50€

Στάλα pale ale 5,6% vol | Τοπική μπύρα 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 bearyl blurred. Flavours of cereals, apricot and yeast 3,50€

Στάλα red ale 5,5% vol | Τοπική μπύρα 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 3,50€

Μάμος ελληνική μπύρα 500ml

Mamos greek beer 500ml 3,50€

Fix μπύρα χωρίς αλκοόλ 330ml

Fix beer alcohol free 330ml 2,50€

Λευκό | White wine

- Άπειρος Χώρα 187ml | Apiros Chora 187ml 4,00€
Αμπελώνες Γκλίναβου (Ντεμπίνα 100%)
Ampelones Glinanou (grapes Debina 100%) 16,00€
Άπειρος Χώρα (Ντεμπίνα 65%, Sauvignon Blanc 35%)
Apiros Chora (debina 65%, Sauvignon Blanc 35%) 16,00€
Καστροπολιτεία Μονεμβασίας
Kastropoliteia Monemvasia house wine 14,00€
Ευχές Ερατεινές - Κτήμα Πιερία Ερατεινή
(Ασύρτικο, Chardonnay, Μαλαγουζιά)
Efxes Eratines - Ktima Pieria Eratini
(Asirtiko, Chardonnay, Malagouzia) 22,00€

Κόκκινα | Red wine

- Άπειρος Χώρα 187ml
Apiros Chora 187ml 4,00€
Κόκκινο Βελούδο Γκλίναβου
Kokkino Veloudo Glinanou (Agiorgitiko 60%, Vlachiko 40%) 17,00€
Άπειρος Χώρα (Cabernet 50%, Merlot 50%)
Apiros Chora (Cabernet 50%, Merlot 50%) 17,00€
Καστροπολιτεία Μονεμβασίας
Kastropoliteia Monemvasia red dry house wine 14,00€
Λημνιώνα Κτήμα Θεόπετρα 100%
Limniona Ktima Theopetra 100% 26,00€

Ροζέ | Rose

- Prive Γκλίναβου (Syrah 70%, Cabernet 30%)
Prive Glinanou (syrah 70%, cabernet 30%) 16,00€
Κτήμα Αβέρωφ (ξινόμαυρο)
Ktima Averof (black & sour) 17,00€
Thema - Κτήμα Παυλίδη (ποικιλία Tempranillo)
Thema - Ktima Pavlidi (Tempranillo) 18,00€

- Χύμα κόκκινο | λευκό Ζίτσας (lt)
Local bulk wine from Zitsa red | white (lt) 9,00€

Sparkling

- Bianconero Tsililis λευκό/white 200ml 6,50€
Bianconero Tsililis ροζέ/rose 200ml 6,50€

Κοκτέιλς COCKTAILS

Classic Margarita

White tequila, lemon juice, triple sec 7,00€

Classic Mojito

White rum, fresh lime, sugar, mint, soda 7,00€

Negroni

Gin, campari, Rosso Vermouth 8,00€

Old Fashioned

Bourbon, sugar, aromatic bitters, soda 8,00€

Apple Martini

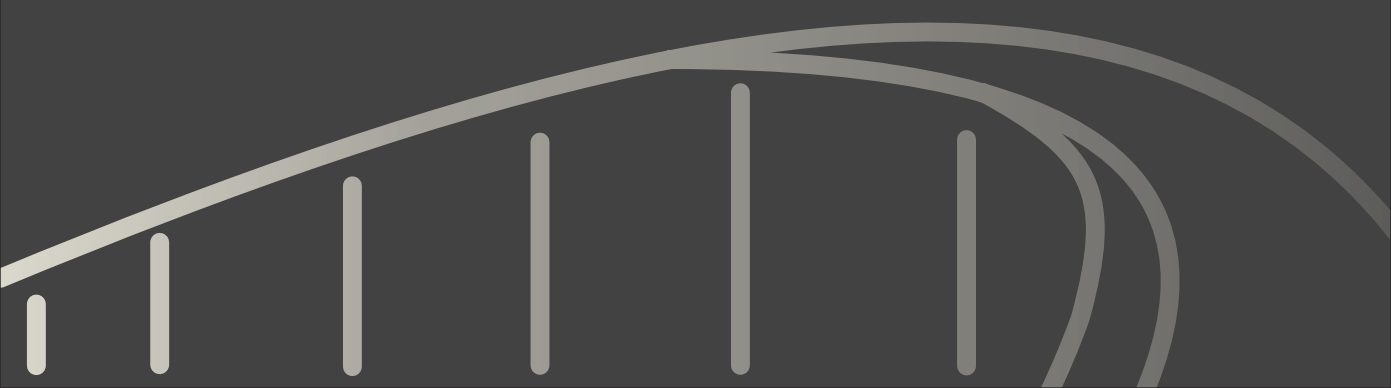
Vodka, apple sours, lime, sugar 7,00€

Amalfi Daquiri

White rum, lemoncello, sugar syrup 8,00€

Margarita Lime

Tequila blanco, cointreau, sugar syrup, fresh lime 7,00€



Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη στην έξοδο
για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Θύμιος Κυρτζόγλου
The restaurant is obliged to have printed forms in a special case in the way out
to formulate any protest. Prices include all legal charges.
Person responsible for market inspection: Thimios Kyrzoglou

«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)»