

LOUNGE

CAFE · BAR · RESTAURANT



Bistrot
«Θυμέλη»



CAFE · BAR · RESTAURANT

Κρύα & ζεστά ορεκτικά

COLD N' HOT
STARTERS

ΣΟΥΠΑ από ξινό τραχανά, πέστο μανιταριών και μανιτάρια <i>SOUP local "trahanas", mushroom pesto and mushrooms</i>	6,50€
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΠΙΤΑ ημέρας (κασιόπιτα, τυρόπιτα, χορτόπιτα) <i>LOCAL PIE hand made</i>	4,00€
ΣΟΥΣΑΜΕΝΙΟ τηγανητή φέτα με μαύρο σουσάμι και μέλι <i>FETA cheese wrapped in rustic leaf with honey and black sesame seeds</i>	5,00€
ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ καπνιστό τυρί Μετσόβου, σερβίρεται τηγανητό με μαρμέλαδα εσπεριδοειδών <i>METSOVONE smoked cheese from Metsovo, served fried with jam citrus fruits</i>	5,50€
ΓΡΑΒΙΕΡΑ πανέ με αμύγδαλο και γλυκό κυδώνι <i>GRUYERE with fried almonds and local sweet with quince</i>	5,50€
ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΜΠΟΥΡΕΚΙΑ πολτός πατάτας με φέτα, κασέρι και καπνιστό κεφαλοτύρι, τυλιγμένα σε φύλλο μελιτζάνας <i>AUBERGINES potato slice with feta, kasseri cheese and smoked kefalotyri, wrapped in aubergine sheet</i>	5,50€
ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ κεφτεδάκια από τριμμένο κολοκύθι, φέτα, άνηθο και φρέσκο κρεμμυδάκι συνοδευόμενα από τζατζίκι <i>FRIED ZUCCHINI BALLS with feta cheese, fresh onion accompanied by tzatziki</i>	5,50€
ΧΑΛΟΥΜΙ στη σχάρα με μέλι και σουσάμι σε ψημένη πίτα <i>"HALOUMI" cheese on the grill with honey and sesame</i>	5,50€
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΟΡΤΟΜΠΕΛΟ στη σχάρα με τρυφερή ρόκα και φλέικς γραβιέρας <i>PORTOBELLO MUSHROOMS on the grill with tender rocket and gruyere flakes</i>	6,00€
ΤΖΑΤΖΙΚΙ <i>HOMEMADE TZATZIKI</i>	3,50€

Σαλάτες / SALADS

- ΡΟΚΑ** φύλλα ρόκας με σταφίδες, καρύδια, ντομάτα, λιαστή ντομάτα, τριμμένη φέτα, ελαιόλαδο και βαλσάμικο 8,00€
ROCKET leaves with raisins, walnuts, tomatoes, sun-dried tomatoes, grated feta, olive oil and balsamic
- ΧΡΩΜΑΤΑ ΤΗΣ ΙΡΙΔΑΣ** άσπρο λάχανο, κόκκινο λάχανο, καρότο, μαρούλι, καλαμπόκι, σύκα, ντοματίνια και dressing μουστάρδας 8,00€
SALAD with white cabbage, red cabbage, carrot, lettuce, corn, figs, cherry tomatoes and mustard dressing
- ΣΑΛΑΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ** φύλλα από σπανάκι, φλοιίδες αμυγδάλου, λιαστή ντομάτα, πορτοκάλι και dressing από χυμό του 8,00€
ORANGE SALAD with spinach leaves, almonds, sun-dried tomatoes, orange and juice dressing
- ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ** ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, ρίγανη και ελαιόλαδο 6,50€
GREEK SALAD with tomato, cucumber, onion, olives, feta, oregano and olive oil
- ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΒΡΑΣΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ** χόρτα εποχής, παντζάρια, μπρόκολο, κουνουπίδι, πατάτες, καρότα και κολοκυθάκια 7,50€
SALAD WITH BOILED VEGETABLES greens, beets, broccoli, cauliflower, potatoes, carrots and zucchini
- ΑΓΡΙΑ ΧΟΡΤΑ** με λεμόνι και ελαιόλαδο 7,00€
GREENS with lemon and olive oil
- ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ** φρέσκα παντζάρια με σκόρδο, ελαιόλαδο και βαλσάμικο 6,50€
FRESH BEETS with garlic, olive oil and balsamic

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ 750GR. μαριναρισμένη με φρέσκο θυμάρι, σκόρδο και βαλσάμικο. Συνοδεύεται από πατάτες baby στο φούρνο και βραστά χόρτα.	19,00€
BEEF RIB STEAK 750GR. marinated with fresh thyme, garlic and balsamic sauce. Served with baby potatoes cooked in the oven and boiled vegetables.	
ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΑ με σάλτσα κρασιού και κάστανα στη κατσαρόλα σερβιρισμένο με πατατούλες φούρνου	12,00€
WILD PORK with chestnuts, with wine sauce and chestnuts in the saucepan served with potatoes	
ΛΑΓΟΣ ΣΤΙΦΑΔΟ μαριναρισμένος με κόκκινο κρασί και μπαχαρικά	12,00€
HARE STEFADO marinated with red wine and spices	
ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ στο φούρνο με μέλι, πορτοκάλι και λευκό κρασί σερβιρισμένο με πατατούλες στο φούρνο	11,00€
PORK "KOTSI" in the oven with honey, orange and white wine served with potatoes	
ΠΕΣΤΡΟΦΑ ψητή στα κάρβουνα σβησμένη με βραστά χόρτα και σάλτσα λαδολέμονο	8,50€
GRILLED TROUT cooked with boiled greens and olive oil sauce	
ΑΡΝΑΚΙ ΣΤΗΝ ΓΑΣΤΡΑ με δεντρολίβανο και πετιμέζι. Συνοδεύεται από βελούδινο πουρέ μελιτζάνας.	10,50€
LAMP cooked in the oven with rosemary with velvet mashed aubergine (local recipe)	
ΜΠΑΜΠΑΛΑΣΚΕΣ τηγανητά κεφτεδάκια από μοσχαρίσιο κιμά με παραδοσιακή συνταγή της περιοχής σερβιρισμένα με πατάτες τηγανιτές	7,50€
BABALASKES fried meat beef meat with a traditional recipe of the region served with french fries	
ΤΗΓΑΝΙΑ ΧΟΙΡΙΝΗ με φρέσκα μανιτάρια, αρωματισμένη με πορτοκάλι, σερβίρεται με τηγανητές πατάτες	9,00€
FRIED PORK with fresh mushrooms flavoured with orange and served with french fries	
ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ με πικάντικη, γλυκόξινη σάλτσα από μέλι, sauce σόγιας, τσίλι και φρυγανισμένο σουσάμι. Συνοδεύεται από άγριο ρύζι.	8,50€
CHICKEN BREAST with spicy, sweet and sour honey sauce, soya sauce, chilly and toasted sesame. Served with wild rice.	
ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΑ ΦΙΛΕΤΙΝΙΑ λιαστή ντομάτα και ρίγανη	8,00€
PAPARDELLES with tender pork filets, sun-dried tomato and oregano	
ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ , μανιτάρια και τυρί φιλαδέλφια	7,50€
PENNES WITH CHICKEN , mushrooms and philadelphia cheese	
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΚΙΜΑ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ	7,50€
SPAGHETTI with minced meat and parmezana cheese	
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ (πιπεριές, μελιτζάνα, κολοκυθάκι κλπ.)	7,50€
SPAGHETTI WITH VEGETABLES (peppers, eggplant, zucchini etc.)	
ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΙΡΙΝΟ ή ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	7,00€
PORK or CHICHEN SCHNITZEL	

ΣΝΑΚΣ

ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΙΤΕΣ

(χορτόπιτα, τυρόπιτα, κασιόπιτα, γαλατόπιτα)

LOCAL HANDMADE PIES 4,00€

ΤΟΣΤ ζαμπόν - τυρί

TOAST with ham & cheese 2,00€

ΤΟΣΤ τυρί - ντομάτα

TOAST with cheese & tomato 2,00€

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ

FRUIT SALAD 4,50€

CLUB SANDWICH 5,50€

ΓΛΥΚΑ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ του κουταλιού 2,50€

TRADITIONAL HOMEMADE SWEETS

ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ της Χρυσούλας 3,50€

WALNUT CAKE

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ 3,50€

CHOCOLATE PIE

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ 3,50€

ORANGE PIE

Βάφλες WAFFLES

ΦΡΕΣΚΟΨΗΜΕΝΗ ΒΑΦΛΑ με πραλίνα σοκολάτα και μπισκότο

(εναλλακτικά με πραλίνα ferrero rocher ή kinder bueno)

FRESHLY BAKED WAFFLE with praline chocolate and cookies

(or with ferrero rocher or kinder bueno)

3,50€

COFFEE N' MORE

Καφέδες & αφεψήματα

Σπιτική λεμονάδα / <i>Homemade lemonade</i>	3,00€
Εσπρέσσο / <i>Espresso</i>	2,50€
Νες καφέ / <i>Nescafe</i>	3,00€
Φρέντο / <i>Freddo</i>	3,00€
Φραπέ / <i>Frappé</i>	3,00€
Καπουτσίνο / <i>Cappuccino</i>	3,00€
Καφές φίλτρου / <i>Filter Coffee</i>	3,00€
Σοκολάτα / <i>Chocolate</i>	3,00€
Ελληνικός / <i>Greek coffee</i>	2,00€
Χυμοί, αναψυκτικά, κρύο τσάι / <i>Juices, refreshment, ice tea</i>	2,50€
Green cola (ελληνική cola με stevia) / <i>Green cola with stevia</i>	2,50€
Τσάι Βουνού / <i>Mountain hot tea</i>	2,50€
Φυσικός χυμός / <i>Fresh Juice</i>	4,50€

CHEERS

Εις υγείαν

Ποτά απλά / <i>Drinks (whiskey, vodka etc)</i>	5,00€
Ποτά σπέσιαλ / <i>Special drinks</i>	6,00€
Τσίπουρο (καραφάκι) / <i>Tsirouro</i>	4,00€
Ούζο / <i>Ouzo</i>	4,00€
Τσίπουρο παλαιωμένο Γκλίναβος Aged tsirouro - local special	5,00€

BEER / Μπύρες

Άλφα (500ml)	3,50€
<i>Alfa Greek beer (500ml)</i>	
Στάλα pale ale 5,6% vol Τοπική μπίρα Ιωαννίνων	
Με αρώματα δημητριακών και εσπεριδοειδών, υψηλά αρώματα λυκίσκου, πορτοκαλί χρώμα, ελαφρώς θολή. Γεύση δημητριακών, βερούκοκου και μαγιάς.	3,50€
<i>Stala pale ale 5,6% vol Local beer of Ioannina</i>	
<i>With cereal and citrus fruits flavour, intense aroma of hops, orange color and bearily blurred. Flavours of cereals, apricot and yeast</i>	
Στάλα red ale 5,5% vol Τοπική μπίρα Ιωαννίνων	
Με ελαφριά γεύση καβουρδισμένων δημητριακών, χαμηλά αρώματα λυκίσκου, κεχριμπαρένιο χρώμα, αρώματα καραμελωμένης βύνης και σταφίδας	3,50€
<i>Stala red ale 5,5% vol Local beer of Ioannina</i>	
<i>With soft flavour of roasted cereals and hops, amber color, flavours of caramelized malt and currant</i>	
Μάμος ελληνική μπίρα 500ml	3,50€
<i>Mamos greek beer 500ml</i>	
Fix μπίρα χωρίς αλκοόλ 330ml	2,50€
<i>Fix beer alcohol free 330ml</i>	

Οίνος ευφραίνει
καρδίαν

WINE
LIST

Λευκά | *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 wine*

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€

Αφρώδεις οίνοι | *Sparkling wines*

Bianconero Tsililis λευκό/white 200ml

6,50€

Bianconero Tsililis rozé/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 Kyrtzoglou*

«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)»



T.: 2655 023780 | www.gefyri.gr