

BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ -SUMMER 2021

ΟΡΕΚΤΙΚΑ STARTERS

Φάβα
με μαρμελάδα κρεμμύδι και κάπαρη
Split peas
with onion jam and capers
5€

Σπανακόπιτα
Χωριάτικο φύλλο,φάρσα σπανάκι,νιφάδες φέτας και λάδι μαιντανού
Traditional "Spanakopita"
Pie with spinach,feta cheese and parsley oil
7€

Μετσοβόνε σαγανάκι
με πιτάκια στη σχάρα και μαρμελάδα τομάτας
"Metsovone"
Smoked local cheese served with tomato jam
6€

Λουκουμαδάκια τυριών
με μαρμελάδα τομάτας και ζελέ ούζο
Greek different kind of cheese mixed and served with ouzo zele and tomato jam
7€

Τζατζίκι
με πιτάκια και πράσινο λάδι
"tzatziki"
Traditional,homemade, served with oil and "pita" bread
4€

Πίτες της Χρυσούλας
Κασιόπιτα,τυρόπιτα,χορτόπιτα
local pie handmade
4€

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 μαρινέ σύκο,ρόδι,αχλάδι και ρακόμελο
Pomegranate fig
Green salad with peak and dressing "rakomelo"
8€

BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ -SUMMER 2021

ΣΑΛΑΤΕΣ/SALADS

φακές σαλάτα με καπνιστή πέστροφα
με βαλσάμικο ξύδι και μαγιονέζα
salad with lentils, smoked trout, balsamic vinegar and mayonnaise
8,5€

Κοτόπουλο
με μαρούλι,iceberg,καλαμπόκι,και σάλτσα “Γεφύρι”
Chicken salad
With lettuce, iceberg, corn and “gefyrí” sauce
8€

Σαλάτα πεπόνι
με ταλαγάνι σχάρας,τσίλι,μέντα και dressing πορτοκάλι
melon salad
With “talagani” cheese on the grill, mint,chilli, and orange dressing
9€

Σαλάτα καρπούζι
με αβοκάντο,κρεμμύδι,μοσχολέμονο,αλάτι και φέτα
Watermelon salad
With avocado,onions,lime,feta cheese
9€

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

Μοσχαρίσια σιτεμένη σπαλομπριζόλα 700gr
με τηγανιτή πατάτα baby
Beef rib steak(700gr)
Served with baby potatoes and bbq/mustard sauce
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 και σάλτσα λεμόνι
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

BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ -SUMMER 2021

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΤΟΥ ΣΕΦ CHEF'S CHOICES

Στήθος κοτόπουλο
με κινόα ταμπουλέ και λαδολέμονο
Chicken cooked with kinoa
With oil and lemon sauce(gluten free)
9€

Μοσχαρίσια μάγουλα
μαγειρευτά με πουρέ πατάτας και γλυκό βύσσινο
Beef
Cooked with mashed potatoes and sour cherry
14€

Αρνάκι με κρέμα πατάτας
Γλυκοπατάτα,γιαούρτι,καπνιστή πάπρικα και άνηθο
Lamb
Cooked with sweet potatoes, yoghurt, smoked paprika and dill
13€

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€

RISOTTO AND PASTA

Ριζότο μανιταριών
με σχοινόπρασο,παρμεζάνα και λάδι τρούφας
Mushroom risotto
With chives,parmesan,and truffle oil
9€

Λιγκουίνι με καπνιστή πέστροφα
με αυγοτάραχο και μυρωδικά
Linguini with smoked trout
With fresh roe and herbs
11€

Ριγκατόνι με σάλτσα τομάτας
Γραβιέρα,βασιλικό και λάδι μαντανού
Rigatoni with tomato sauce, gruyere,bassel and parsley oil
7,5€

Καρμπονάρα
με crispy bacon και παρμεζάνα
Carbonara
with crispy bacon and parmesan
7,5€

BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ -SUMMER 2021

KID'S MENU

Μπαμπαλάσκες
σπιτικά κεφτεδάκια με σάλτσα τομάτας και άχυρο πατάτας
"babalaskes" meatballs with a traditional local recipe, served with french fries
6€

Ριγκατόνι με κιμά
Rigatoni with minced beef meat
6€

Chicken finger με πουρέ πατάτας
μαγιονέζα με sweet chili
6€

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
6€

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

BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ -SUMMER 2021

ΓΛΥΚΑ-SWEETS

Καρυδόπιτα της Χρυσούλας
Walnat 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
6€

Τιραμισού
Tiramisu
5,5€

Παγωτό (3 μπάλες)-βανίλια,σοκολάτα,φράουλα,cookies,stracciatella,μάνγκο
Ice cream (vanilla,chocolate,strawberry,cookies,stracciatella,mango)
4,5€

ΒΑΦΛΕΣ-WAFFLES

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€

Φρεσκοψημένη βάφλα με γλυκό κεράσι ή βύσσινο

Freshly baked waffle with sweet cherry or sour cherry

5€

BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ -SUMMER 2021

COFFEE AND MORE

Σπιτική λεμονάδα homemade special

Homemade lemonade

3,00€

Σπιτική βυσσινάδα homemade special

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

Fresh Juice

4,5€

Milkshake

5€

ΠΟΤΑ,ΜΠΥΡΕΣ - DRINKS,BEERS

Ποτά απλά

Drinks (whiskey,vodka etc)

5€

Ποτά σπέσιαλ

Special drinks

7€

Τσίπουρο (καραφάκι) Tsipouro

4€

Ούζο | Ouzo 4€

BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ -SUMMER 2021

Τσίπουρο παλαιωμένο Γκλίναβος Aged tsipouro local special

5€

Βαρελίσια Μύθος (300ml)

Draft Mythos (greek beer) 300ml

2,5€

Βαρελίσια Μύθος (500ml)

Draft Mythos (greek beer) 500ml

4,5€

Άλφα (250ml) | Alfa Greek beer (250ml)

2,5€

Άλφα (500ml) | Alfa Greek beer (500ml)

3,5€

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

3,5€

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

3,5€

Μάμος ελληνική μύρα 500ml

Mamos greek beer 500ml

3,5€

Fix μύρα χωρίς αλκοόλ 330ml

Fix beer alcohol free 330ml

2,5€

BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ -SUMMER 2021

WINE LIST

Λευκά | White wine

Άπειρος Χώρα 187ml | Apiros Chora 187ml

4€

Αμπελώνες Γκλίναβου (Ντεμπίνα 100%)

Ampelones Glinanou (grapes Debina 100%)

16€

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

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

16€

Καστροπολιτεία Μονεμβασίας/ Kastropoliteia Monemvasia house wine

14€

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

Efhes Eratines - Ktima Pieria Eratini

(Asirtiko, Chardonnay, Malagouzia)

22€

Κόκκινα | Red wine

Άπειρος Χώρα 187ml Apiros Chora 187ml

4€

Κόκκινο Βελούδο Γκλίναβου

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

17€

Άπειρος Χώρα (Cabernet 50%, Merlot 50%)

Apiros Chora (Cabernet 50%, Merlot 50%)

17€

Καστροπολιτεία Μονεμβασίας/Καστροπολιτεία Monemvasia red dry house wine

14€

Λημνιώνα Κτήμα Θεόπετρα Limniona Ktima Theopetra 100%

26€

BISTROT THIMELI MENU ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ -SUMMER 2021

Ροζέ | Rose

Prive Γκλίναβου (Syrah 70%, Cabernet 30%) Prive Glivanou (syrah 70%,cabernet 30%)

16€

Κτήμα Αβέρωφ (ξινόμαυρο)

Ktima Averof (black & sour)

17€

Thema - Κτήμα Παυλίδη (ποικιλία Tempranillo) Thema - Ktima Pavlidi (Tempranillo)

18€

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€

BISTROT THIMELI MENU KAAOKAIPI -SUMMER 2021

Cocktails

Classic Margarita

White tequila, lemon juice, triple sec

8€

Classic Mojito

White rum, fresh lime, sugar, mint, soda

7 €

Negroni

Gin, campari, Rosso Vermouth

8€

Old Fashioned

Bourbon, sugar, aromatic bitters, soda

8€

Apple Martini

Vodka, apple sours, lime, sugar

7€

Amalfi Daquiri

White rum, lemoncello, sugar syrup

8€

Margarita Lime

Tequila blanco, cointreau, sugar syrup, fresh lime

7€