

Ξενοδοχείο Γεφύρι – Εστιατόριο Θυμέλη
Hotel Gefyri – Thimeli All-day Bar & Restaurant

Μενού | Menu

ΟΡΕΚΤΙΚΑ
STARTERS

Κεφαλογραβιέρα Κόνιτσας ψητή με τσάτνεϊ πιπεριάς και σταφίδες 🍴
Local gruyere cheese with pepper chutney and raisins 🍴
8€

Τζατζίκι με τραγανές τορτίγιες και λάδι μαιντανού 🍴
“Tzatziki” traditional, homemade yoghurt and garlic spread,
served with crispy tortillas and parsley oil 🍴
4,5€

Κανταΐφι με μυζήθρα και φέτα, σιρόπι λευκού ξυδιού με κοκκάρια 🍴
Greek “Kadaifi” with feta, “myzithra” local cheese and onion bulbs 🍴
9€

Μπρουσκέτες με μους μελιτζάνας, παστράμι και πέρλες πορτοκαλιού
Bruschetta with eggplant mousse, “pastrami” smoked beef meat
and orange pearls
8,5€

Μανιτάρια σοτέ με baby σπανάκι και απάκι
Sautéed mushrooms with baby spinach and “apaki” smoked pork meat
9,5€



**ΣΑΛΑΤΕΣ
SALADS**

Χωριάτικη σαλάτα 🍴

τομάτα, αγγούρι, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριές, παξιμάδι, φέτα και ρίγανη
(vegetarian)

Greek salad 🍴

tomato, cucumber, olives, feta cheese, rusks, and oregano
8€

Ανοιξιάτικη 🍴

φράουλες με baby φύλλα, τοματίνια, αγγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, φουντούκια,
παξιμάδι χαρουπιού και ντρέσινγκ φράουλας

Spring salad 🍴

strawberries, mesclun, cherry tomatoes, cucumber, rusks, spring onions,
hazelnuts, and strawberry dressing
9€

Θυμέλη 🍴

αχλάδι ποσέ, μαρούλι iceberg, πράσινα φύλλα, ψητό μανούρι, παστέλι
(vegetarian)

Thimeli 🍴

poached pears, iceberg lettuce, roasted "manouri" white local cheese,
and "pasteli" (local crispy nuts with honey)
11€

Αώος

καπνιστή πέστροφα, τρίχρωμη κινόα, φακές, πιπεριές,
φρέσκο κρεμμυδάκι, και ντρέσινγκ πορτοκαλιού

Aoos River Salad

smoked trout, lentils, quinoa, peppers, spring onions
and orange dressing
9€

Σαλάτα Κοτόπουλο

φιλέτο κοτόπουλου, πράσινα φύλλα, καλαμπόκι, μπέικον, κρουτόν και
παρμεζάνα

Chicken Salad

chicken fillet, green salad, corn, bacon, croutons, and parmesan cheese
9,5€



**ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
MAIN COURSES**

Πέστροφα σχάρας με λαχανικά σοτέ, πουρέ παντζαριού και σάλτσα
λεμονόχορτου
Grilled trout from Voidomatis river, sautéed vegetables, beetroot purée,
and lemongrass sauce
11,5€

Μπαμπαλάσκες παραδοσιακές με χειροποίητο πουρέ πατάτας
και τσιπς δυόσμου
“Babalaskes” local meatballs with homemade mashed potatoes,
and crispy mint chips
9,5€

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο με σάλτσα φέτας, χειροποίητο πουρέ πατάτας
και τηγανητό κρεμμύδι
Beef burger with feta cheese sauce, homemade mashed potatoes,
and fried onions
12,5€

Κοντοσούβλι με σάλτσα ψητού και τηγανητές πατάτες
Big pork souvlaki with french fries
12€

Φιλέτο κοτόπουλο μπούτι με σάλτσα μανιταριών και άγριο ρύζι
Chicken fillet with mushroom sauce and rice
10,5€

Ψαρονέφρι γεμιστό με αποξηραμένα φρούτα, με κους κους
και σάλτσα ρακόμελου
Pork tenderloin stuffed with dried fruits, with couscous
and local “rakomelo” sauce
16€



ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΡΙΖΟΤΟ RISOTTO AND PASTA

Τραχανότο με άγρια μανιτάρια και λάδι τσίλι 🍄
Risotto with mushrooms and chili oil 🍄
12,5€

Ριζότο παντζάρι με κοτόπουλο, καδοτύρι και φιλέτο αμυγδάλου
Beetroot risotto with chicken, sour local white cheese, and almonds fillets
12€

Παπαρδέλες με μοσχαρίσια μάγουλα ραγού
Pappardelle with beef ragu
12€

Φρέσκα λινγκουίνι με καπνιστή πέστροφα, φρέσκο κρεμμυδάκι,
φινόκιο και τσίπουρο
Fresh linguini with smoked trout, spring onions,
finocchio and local "tsipouro"
13€

Πουγκάκια γεμιστά με αχλάδι, γκοργκοντζόλα και φιστίκια Αιγίνης 🍄
Pasta stuffed with pear, gorgonzola cheese and Aegina pistachios 🍄
14€

Φρέσκο λινγκουίνι aglio e olio με σκόρδο και καυτερή πιπεριά 🍂
Aglio e Olio fresh linguini with garlic and chili peppers 🍂
9€



ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ
KID'S MENU

Λινγκουίνι με κιμά
Linguini with minced beef meat
7€

Κοτομπουκιές
με τηγανητές πατάτες και μαγιονέζα
Chicken fingers
with french fries and mayonnaise
7€

Burger
μπιφτέκι μοσχαρίσιο, τσένταρ, iceberg, τομάτα, αγγουρομαγιονέζα
και τηγανητές πατάτες
beef burger with cheddar cheese, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise
and french fries
7,5€



SNACKS

Ποικιλία κρασιού με αλλαντικά και τυριά
Charcuterie and cheese platter for wine

12€

Club sandwich

ζαμπόν, τυρί, τομάτα, iceberg και τηγανητές πατάτες
ham, cheese, tomato, iceberg lettuce, and french fries

7,5€

Τόστ με τυρί, ζαμπόν ή γαλοπούλα

Toast with cheese, ham or turkey

2,5€

Φρουτοσαλάτα

φρούτα εποχής, τραγανές νιφάδες βατόμουρου και γλυκές εκπλήξεις

Fruit salad

seasonal fruit, crispy berry flakes and sweet surprises

8€

Σπιτικές πίτες της Χρυσούλας
(Τυρόπιτα, χορτόπιτα, κασιόπιτα)

Local homemade pies

4,5€



**ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ
DESSERTS**

Καρυδόπιτα της Χρυσούλας
Special homemade walnut cake
4€

Πορτοκαλόπιτα
Orange pie
4€

Σούπα σοκολάτας με γλυκό πορτοκάλι και κράμπλ κανέλλας
Chocolate soup with orange preserve and cinnamon crumble
8€

Παραδοσιακά σπιτικά γλυκά του κουταλιού
Traditional homemade spoonsweets and preserves
3€

**ΒΑΦΛΕΣ
WAFFLES**

Φρεσκοψημένη βάφλα με πραλίνα, σοκολάτα και μπισκότο
Freshly baked waffle with praline, chocolate and cookies
4,5€

Φρεσκοψημένη βάφλα με μπάλα παγωτού και σιρόπι
Freshly baked waffle with ice cream and syrup
6€

Φρεσκοψημένη βάφλα με γλυκό κεράσι ή βύσσινο
Freshly baked waffle with sweet cherry or sour cherry preserve
7,5€

🌿 *Vegetarian*
🌱 *Vegan*

Παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας για τυχόν
διατροφικές αλλεργίες ή δυσανεξίες.



COFFEE & MORE

Σπιτική λεμονάδα
Homemade lemonade
4€

Σπιτική φραουλάδα
Homemade strawberry juice
4€

Εσπρέσο, καπουτσίνο, φρέντο, φίλτρου, σοκολάτα, νεσκαφέ
Nescafé, espresso, cappuccino, freddo espresso, freddo cappuccino,
Nescafé frappé, chocolate, filter coffee
3€

Χυμοί, αναψυκτικά, κρύο τσάι, τσάι του βουνού
Juices, refreshments, iced tea, mountain tea
3€

Φυσικός χυμός πορτοκάλι
Freshly orange juice
4,5€



**ΠΟΤΑ
DRINKS**

Ποτά απλά
Drinks (whiskey, vodka, etc.)
6€

Ποτά σπέσιαλ
Special drinks
8€

Τσίπουρο (καραφάκι 100ml Ζοίνος)
Tsipouro (100ml Zinos local)
5,5€

Ούζο
Ouzo
4€

Τσίπουρο παλαιωμένο Γκλίναβος
Premium aged local tsipouro
8€



**ΜΠΥΡΕΣ
BEER**

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

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

Στάλα pale ale 5,6% vol
Τοπική μύρα Ιωαννίνων
(γεύση δημητριακών, βερίκοκου και μαγιάς)
Stala pale ale 5,6% vol
Local beer of Ioannina
(flavours of cereal, apricot, and yeast)
4,5€

Στάλα red ale 5,5% vol
Τοπική μύρα Ιωαννίνων
(με ελαφριά γεύση καβουρδισμένων δημητριακών, χαμηλά αρώματα λυκίσκου)
Stala red ale 5,5% vol
Local beer of Ioannina
(with a soft flavour of roasted cereal and hop)
4,5€

Βάλια Κάλντα
Valia Calda
Local lager
4,5€

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

Fix μύρα χωρίς αλκοόλ 330ml
Fix alcohol free beer 330ml



WINE LIST

Λευκά | White wine

Απειρος Χώρα 187ml

Apiros Chora 187ml

4,5€

Αμπελώνες Γκλίναβου (Ντεμπίνα 100%)

Glinavou Vineyards (Debina 100%)

21€

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

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

23€

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

Efhes Eratines - Ktima Pieria Eratini (Assyrtiko, Chardonnay, Malagouzia)

28€

Λευκό Γράμμα Μπουτάρη (Ασύρτικο, Sauvignon Blanc, Μαλαγουζιά)

Lefko Gramma Boutari (Assyrtiko, Sauvignon Blanc, Malagouzia)

32€



Κόκκινα | Red wine

Απειρος Χώρα 187ml

Apiros Chora 187ml

4,5€

Κόκκινο Βελούδο Γκλίναβου (Αγιοργίτικο 60%, Βλάχικο 40%)

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

22€

Απειρος Χώρα (Cabernet 50%, Merlot 50%)

Apiros Chora (Cabernet 50%, Merlot 50%)

23€

Λημνιώνα - Κτήμα Θεόπετρα

Limniona - Theopetra Estate

28€

Νάουσα Μπουτάρη (Ξινόμαυρο)

Naousa Boutari (Xinomavro)

29€



Ροζέ | Rosé wine

Απειρος Χώρα Γκλίναβου (ξηρό)
Ariros Chora Glinavou (dry)
19€

Κτήμα Αβέρωφ (Ξινόμαυρο)
Ktima Averof (Xinomavro)
21€

Thema - Κτήμα Παυλίδη (Tempranillo)
Thema - Ktima Pavlidi (Tempranillo)
24€



Αφρώδης | Sparkling wine

Bianconero Tsililis λευκό/white 200ml
6,50€

Bianconero Tsililis ροζέ/rosé 200ml
6,50€

Cocktails

Negroni

Gin, Campari, Rosso Vermouth
8€

Old Fashioned

Bourbon, sugar, aromatic bitters, soda
8€

Apple Martini

Vodka, apple sours, lime, sugar
8€

Amalfi Daiquiri

White rum, limoncello, sugar syrup
9€

Aperol Spritz

8€

