HOTEL GEFYRI- THIMELI MENU 2024-2025

ΟΡΕΚΤΙΚΑ
STARTERS

Σούπα ημέρας

Hot soup
8€

Κεφαλογραβιέρα Κόνιτσας ψητή με τσάτνεϊ πιπεριάς και σταφίδας

Local gruyere cheese with pepper chutney and raisins
8€

Κανταΐφι με μυζήθρα και φέτα, σιρόπι λευκού ξυδιού με κοκκάρια

Greek “Kandaifi” with feta, “myzithra” local cheese and onion bulbs
9€

Μπρουσκέτες με μους μελιτζάνας, καπνιστό χέλι και πέρλες πορτοκάλι

Bruschetta with eggplant mousse, smoked eel end orange pearls
10,5€

Ποικιλία κρασιού

Platter with different kinds of cheese and charcuterie for wine
12€

Ψητές τομάτες με μπουράτα, ρόκα και κουκουνάρι

Roasted tomatoes with burrata cheese, rocket and pine nuts

12€

HOTEL GEFYRI - THIMELI MENU 2024-2025

ΣΑΛΑΤΕΣ
SALADS

Χωριάτικη σαλάτα
τομάτα, αγγούρι, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριές, παξιμάδι, φέτα και ρίγανη

Greek salad
tomatoes, cucumber, olives, feta cheese, rusks, oregano
8,5€

«Χειμωνιάτικη»
πράσινα φύλλα, ρόδι, σύκα, προσούτο, φρέσκο κρεμμυδάκι, ντρέσινγκ βαλσάμικο-ρόδι

“Winter salad”
baby leaves, pomegranate, figs, prosciutto, spring onion, balsamic and pomegranate dressing
11,5€

«Θυμέλη»
πράσινα φύλλα, ψητό αχλάδι, iceberg, μανούρι, καρύδια και πέρλες βαλσάμικο

“Thimeli”
poached pear, green leaves, iceberg lettuce, white local cheese, walnuts and balsamic pearls
11€

«Αώος»
καπνιστή πέστροφα, τρίχρωμη κινόα, φακές, πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι, ντρέσινγκ πορτοκάλι και κράμπλ θυμαριού

“Aoos River Salad”
smoked trout, lentils, quinoa, peppers, fresh onions,orange dressing,thyme
11€

Κοτόπουλο
φιλέτο κοτόπουλο, πράσινα φύλλα, καλαμπόκι, μπέικον, κρουτόν, παρμεζάνα

Chicken Salad
chicken fillet, green salad, corn, bacon, croutons, parmesan
9,5€

HOTEL GEFYRI - THIMELI MENU 2024-2025

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
MAIN COURSES

Πέστροφα σχάρας με λαχανικά σοτέ, πουρέ παντζαριού και σάλτσα λέμονγκρας

Trout on the grill from Voidomatis River, sauteed vegetables, mashed beetroot and lemongrass sauce
12,5€

Μπαμπαλάσκες παραδοσιακές με χειροποίητο πουρέ πατάτας και τσιπς δυόσμου

“Babalaskes” local meatballs with homemade mashed potatoes and crispy mint
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€

Κοτόπουλο ψητό με πικάντικη σάλτσα, κάρυ, ρύζι μπασμάτι, σος γιαούρτι και καβουρδισμένο αμύγδαλο

Roasted chicken served with curry sauce, roasted almonds, yoghurt and rice
11,5€

Ρεβίθια φούρνου με πιπεριές, πορτοκάλι και χωριάτικο λουκάνικο

Chickpeas in the oven with peppers, orange and local sausage
10€

Burger με βουβαλίσιο μπιφτέκι 250γρ σε θρακόψωμο με κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένα κρεμμύδια, iceberg, τομάτα και τηγανητές γλυκοπατάτες

Buffalo burger 250gr, goat cheese, caramelized onions, iceberg lettuce, tomato, and fried sweet potatoes
16€

HOTEL GEFYRI - THIMELI MENU 2024-2025

ΡΙΖΟΤΟ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ
RISOTTO AND PASTA

Ριζότο με άγρια μανιτάρια

Mushroom risotto
12€

Ριζότο με παντζάρι, καδοτύρι και καβουρδισμένο αμύγδαλο

Beetroot risotto, local “kadotiri” melted white cheese and roasted almonds

12€

Παπαρδέλες με χωριάτικο λουκάνικο, λιαστή ντομάτα και σάλτσα τομάτας με τυρί κρέμα

Pappardelle with local sausages, sundried tomatoes and tomato and cream cheese sauce
12€

Λινγκουίνι με καπνιστή πέστροφα, φρέσκο κρεμμυδάκι, φινόκιο και τσίπουρο

Linguini with smoked trout, spring onions, finochio and local “tsipouro”
13€

Πουγκάκια γεμιστά με αχλάδι, γκοργκοντζόλα και φιστίκια Αιγίνης

Pasta stuffed with pear, gorgonzola cheese and peanuts
14€

Λινγκουίνι aglio e olio με σκόρδο και καυτερή πιπεριά

Aglio e Olio fresh linguini with garlic and chili peppers
9€

Λινγκουίνι με γκουαντσιάλε και σάλτσα παρμεζάνας

Linguini with pork guanciale and parmesan sauce

9,5€

*Όλα τα ζυμαρικά είναι φρέσκα/ All pasta are fresh
**Όλα τα ζυμαρικά παρασκευάζονται και με φρέσκο vegan linguini/all pasta can be made with fresh vegan linguini

HOTEL GEFYRI - THIMELI MENU 2024-2025

KID'S MENU

Λινγκουίνι με κιμά

Linguini bolognese
7€

Κοτομπουκιές με τηγανητές πατάτες και μαγιονέζα

Chicken fingers with french fries and mayonnaise
7€

Burger
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο, τσένταρ, iceberg, τομάτα, αγγουρομαγιονέζα, πατάτες τηγανιτές

Cheddar cheese, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise, french fries
7,5€

SNACKS

Club Sandwich
ζαμπόν, τυρί, τομάτα, iceberg

7,5€

Φρουτοσαλάτα
φρούτα εποχής, τραγανές νιφάδες βατόμουρου

Fruit Salad
seasonal fruits, crispy berry flakes
6€

Σπιτικές πίτες της Χρυσούλας
Τυρόπιτα, χορτόπιτα, κασιόπιτα

Local homemade pies
4,5€

HOTEL GEFYRI - THIMELI MENU 2024-2025

ΓΛΥΚΑ
SWEETS

Καρυδόπιτα της Χρυσούλας

Walnut cake homemade special
4€

Πορτοκαλόπιτα

Orange pie
4€

Σούπα σοκολάτας με γλυκό πορτοκάλι και κράμπλ κανέλλας

Chocolate soup with sweet orange and cinnamon crumble
8€

Παραδοσιακά σπιτικά γλυκά του κουταλιού

Traditional homemade sweets
3€

ΒΑΦΛΕΣ
WAFFLES

Φρεσκοψημένη βάφλα με πραλίνα σοκολάτα και μπισκότο

Freshly baked waffle with praline chocolate and cookies
4,5€

Φρεσκοψημένη βάφλα με μπάλα παγωτό και σιρόπι

Freshly baked waffle with ice cream and syrup
6,5€

HOTEL GEFYRI - THIMELI MENU 2024-2025

COFFEE AND MORE

Σπιτική λεμονάδα
Homemade lemonade
4€

Νεσκαφέ, φρέντο, καπουτσίνο, φίλτρου, σοκολάτα
Nescaffe, freddo, cappuccino, frappe, chocolate, filter coffee
3€

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

Φυσικός χυμός πορτοκάλι
Fresh orange juice
4,5€

ΠΟΤΑ
DRINKS

Ποτά απλά
Drinks (whiskey, vodka etc)
6€

Ποτά σπέσιαλ

Special drinks
8€

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

Ούζο | Ouzo
4€

HOTEL GEFYRI - THIMELI MENU 2024-2025

ΜΠΥΡΕΣ
BEER

Άλφα (250ml)/ Alfa Greek beer (250ml)
3,5€

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

Στάλα pale ale 5,6% vol |
Τοπική μπύρα Ιωαννίνων. Γεύση δημητριακών, βερίκοκου και μαγιάς

Stala pale ale 5,6% vol |
Local beer of Ioannina. Flavours of cereals, apricot and yeast
4,5€

Στάλα red ale 5,5% vol
Τοπική μπύρα Ιωαννίνων
Με ελαφριά γεύση καβουρδισμένων δημητριακών, χαμηλά αρώματα λυκίσκου

Stala red ale 5,5% vol
Local beer of Ioannina. With soft flavours of roasted cereals and hops
4,5€

Βάλια Κάλντα

Valia Calda Local beer, lager
4,5€

Μάμος ελληνική μπύρα 500ml

Mamos Greek beer 500ml
4,5€

Fix μπύρα χωρίς αλκοόλ 330ml

Fix beer alcohol-free 330ml
3,5€

HOTEL GEFYRI - THIMELI MENU 2024-2025

WINE LIST

Λευκά | White wine

Αμπελώνες Γκλίναβου (Ντεμπίνα 100%)

Ampelones Glinavou (Debina grapes 100%)
23€

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

Apiros Chora (Debina 65%, Sauvignon Blanc 35%)
24€

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

Efhes Eratines - Ktima Pieria Eratini
(Assyrtiko, Chardonnay, Malagouzia)
28€

Πλάνο Κτήμα Τέχνη Οίνου (Μαλαγουζιά 100%)

Plano dry (Malagouzia 100%)
35€

Λευκό Γράμμα Μπουτάρη (Ασύρτικο,Sauvignon Blanc, Μαλαγουζιά)

Lefko Gramma Boutari (Assyrtiko, Sauvignon Blanc, Malagouzia)
32€

HOTEL GEFYRI - THIMELI MENU 2024-2025

Κόκκινα/ Red wine

Κόκκινο Βελούδο Γκλίναβου

Kokkino Veloudo Glinavou (Agiorgitiko 60%,Vlachiko 40%)
22€

Άπειρος Χώρα (Cabernet 50%, Merlot 50%)
Apiros Chora (Cabernet 50%,Merlot 50%)
23€

Λημνιώνα Κτήμα Θεόπετρα
Limniona Ktima Theopetra 100%
28€

Κτήμα Σκούρα Νεμέα (Αγιωργίτικο 100%)
Ktima Skoura Nemea (Agiorgitiko 100%)
26€

Νάουσα Μπουτάρη (Ξινόμαυρο)
Naousa Boutari (Xinomavro)
29€

Ροζέ / Rosé

Άπειρος Χώρα Γκλίναβου (ξηρό)
Ariros Chora Glinavou (dry)
23€

Κτήμα Αβέρωφ (Ξινόμαυρο)
Ktima Averof (Xinomavro)
25€

Thema - Κτήμα Παυλίδη (ποικιλία Tempranillo)
Thema - Ktima Pavlidi (Tempranillo)
28€
Κλέφτρα Κίσσα Ξηρό (Cabernet Sauvignon, Merlot)
Kleftra Kissa Dry (Cabernet Sauvignon, Merlot)
36€

HOTEL GEFYRI - THIMELI MENU 2024-2025

Ατομικά κρασιά

Wine 187ml/200ml

Ορεινές Διαδρομές ΖΗΝΟΣ κόκκινο ξηρό/187ml

Orines Diadromes red dry local /187ml
4,5€

Ορεινές Διαδρομές ΖΗΝΟΣ λευκό ξηρό/187ml

Orines Diadromes white dry local /187ml
4,5€

Ορεινές Διαδρομές ΖΗΝΟΣ ροζέ ημίξηρο/187ml

Orines Diadromes rose dry local /187ml
4,5€

Ορεινές Διαδρομές ΖΗΝΟΣ κόκκινο ημίγλυκο/187ml

Orines Diadromes red semi-sweet local /187ml
4,5€

Bianconero Tsililis αφρώδες λευκό 200ml

Bianconero Tsililis sparkling white 200ml
6,50€

Bianconero Tsililis αφρώδες ροζέ 200ml

Bianconero Tsililis sparkling rosé 200ml
6,50€

HOTEL GEFYRI - THIMELI MENU 2024-2025

Cocktails

Negroni

Gin, campari, Rosso Vermouth
8€

Old Fashioned

Bourbon, sugar, aromatic bitters, soda
8€

Apple Martini

Vodka, apple sours, lime, sugar
8€

Aperol Spritz
8€