

gioma
meze

μ ε ν ο ύ



#foodandwine



Φρέσκο ψωμί / άτομο 1.0

Πιτάκια στην σχάρα
με λαδορίγανη & αλάτι

3.5

μεζέδες



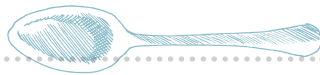
Κροκέτες τυριών με λεμονοθύμαρο και μαρμελάδα ώριμης ντομάτας	VG SF	8
Πατάτες τηγαντές με τη φλούδα τους	V VG GF SF NF DF	4.5
Κοτόπουλο σε σφακιανή πίτα κρέμα γραβιέρας και καραμελωμένα κρεμμύδια	SF	9.5
Παντζάρια ψητά και πίκλα, κρέμα κατσικίσου τυριού και φιστίκια Αιγίνης	VG GF SF	7
Σκιουφικτά με απάκι, στακοβούτυρο και ανθότυρο	NF SF	8
Ριζότο σιταριού με ντομάτα κολοκύθι, αγκινάρα, μελιτζάνα και γιαούρτι μυρωδικών	H VG SF	7
Γιουβέτσι μανιταριών με γαλένι πλευρώτους, σιμέντζι και σιτάκε	VG SF	9.5
Γραβιέρα σαγανάκι σε φύλλο με θυμαρίσιο μέλι και ξηρούς καρπούς	VG SF	8
Ρυζοκροκέτες* με μανιτάρια τρούφα, γραβιέρα και κρέμα καλαμποκιού	VG	9.5
Πιτάκια ρυζιού με γαρίδες, σάλτσα λάιμ με δυόσμο και σουσάμι		8

μαρινάτα



Τόνος καρπάσιο με λευκό ταραμά, πίκλα αγγούρι, ραπανάκια και ντρέσινγκ σόγιας, λεμόνι		12
Σεβίτσε από ψάρι ημέρας σε χυμό λεμόνι με χαλαπένιο, σταμναγκάθι και ελαιόλαδο	GF NF DF	13
Γαύρος μαρινέ με τουρσί μπάμιες και λάδι φρέσκων μυρωδικών	DF NF	8
Τόνος τατάκι με μαυρομάτικα, πουρέ καπνιστής μελιτζάνας, σουσάμι κιμτσι, σταφίδες, μαϊντανό, καπαρόμπλα και ντρέσινγκ σόγιας		15
Μοσχαρίσιο καρπάσιο με καπνιστή μαγιονέζα, νιόκι παρμεζάνας, σιναπόσπορους και μουσταρδόφυλλα		14.5

αλοιφές



Καπνιστός ταραμάς λευκός	H VG	5
Φάβα με κρόκο Κοζάνης και φρέσκο κρεμμυδάκι	H V VG DF SF	5.5
Τζατζίκι	H VG GF NF	5.5
Τυροκαυτερή με μαρμελάδα ψητής πιπεριάς και τσίλι	H VG GF NF	6
Χούμους με κOURKOURMÁ και τηγανιτά ρεβίθια	H VG GF DF	5

H: Υγιεινή επιλογή **V:** Για αυστηρά χορτοφάγους **VG:** Για χορτοφάγους
GF: Χωρίς γλουτένη **SF:** Χωρίς σόγια **DF:** Χωρίς γαλακτοκομικά
NF: Χωρίς ξηρούς καρπούς

σαλάτες

Τσιγαριαστά χόρτα εποχής με ζεστό λαδολέμονο, δίκταμο και γαλομυζήθρα	H VG GF NF SF	6
Κινόα ταμπουλέ, ντοματίνια, ξινόμπλο, μανούρι, αβοκάντο, ταραμά και ελαιόλαδο μυρωδικών	H VG SF	7
Σπανάκι με ραντίτσιο, παστέλι, σταφίδες, μανούρι και αγουρίδα	H V VG GF	8
Χωριάτικη με γαλένι, αγγούρι, ντομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, παξιμάδι, ρίγανη, ελαιόλαδο	VG GF SF	7.5
Μπουράτα με ντοματίνια, φράουλες, κρίθινο παξιμάδι, πάστα ελιάς και πέστο μυρωδικών	H	12.5

Θαλασσινά & ψάρια

Ψαρόσουπα κακαβιά με πατάτα και κρεμμύδι	H NF GF	8
Καλαμαράκια* τηγανιτά με αγιολί πράσινης πιπεριάς	SF	11
Γαρίδες* σχάρας με νιόκι, σαλικόρνια και σάλτσα μπουρδέτο	DF	14.5
Φρέσκα μύδια αχνιστά με κονιάκ, πράσο και κάρυ	GF NF	12
Μπαρμπούνια φιλέτο στο τηγάνι με ντοματίνια, σταφίδες, σάλτσα σαβόρε, δενδρολίβανο	DF	17.5
Λαβράκι φιλέτο με σπανάκι και σάλτσα ψητών λαχανικών	GF NF	14
Ριζότο κακαβιά με φιλέτο από ψάρι ημέρας	H NF SF	16.5
Γαριδομακαρονάδα* με ντομάτα, λουίζα και πέστο βασιλικού	SF	14.5
Καλαμάρι* σχάρας με πουρέ σελινόριζας και αρωματικά χόρτα εποχής	GF NF	14
Χταπόδι* σχάρας με πουρέ από ρεβίθια, ντοματίνια και αγουρίδα	GF NF	14.5
Αστακός σχάρας με λιγκουίνι ή ριζότο (τιμή κιλού) bisque αστακού, ντοματίνια και λάδι άνηθου		80
Ψάρι ημέρας ολόκληρο στη σχάρα (τιμή κιλού) με χόρτα εποχής, οφτή πατάτα και λαδολέμονο		50
Φρέσκο ψάρι ημέρας (τιμή κιλού) μαγειρεμένο σε κρούστα ψωμιού με μυρωδικά, χόρτα εποχής, οφτή πατάτα και λαδολέμονο		70



κρεατικά



Μπούτι κοτόπουλο σχάρας με πατάτες τηγανιτές & ανατολίτικα μπαχαρικά	DF	9
Ραβιόλι* με κόκορα κρασάτο μελιτζάνα και κρέμα γραβιέρας	NF	13.5
Μοσχαρίσιο διάφραγμα με σάλτσα chimichurri και baby πατάτες	GF SF	14.5
Καρέ μαύρου χοίρου με τραγανή κρούστα, πουρέ πατάτας, ριγανάτη μαγιονέζα και σάλτσα μελιού		14
Αρνί* κότσι σιγοψημένο με τσιγαριαστά χόρτα και σάλτσα αυγολέμονο	GF NF SF DF	18.5
Rib eye μόσχου (350gr) με πουρέ γλυκοπατάτας και σάλτσα από μοσχαρίσιο μεδούλι	GF NF SF	32
T-Bone steak κρητικό Black Angus (800gr)	GF SF DF NF	51

ποτά

Κρασί ποτήρι Οινοποιείο Αλεξάκη	3
Κρασί χύμα 0,25L Οινοποιείο Αλεξάκη	4
Κρασί χύμα 0,75L Οινοποιείο Αλεξάκη	8
Ρετσίνα Κεχριμπάρι 0,5L	7.5



Προϊόν απόσταξης μικρών αποσταγματοποιιών (Διήμερων)

100ml Παραγωγός Κουφάκη	3
200ml Παραγωγός Κουφάκη	6
100ml Τσικουδία 35N Κρητικό αποστακτήριο	10

ούζο

Ούζο ποτήρι	3.5
Ούζο Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου, Ματαρέλλη 40% vol	9
Ούζο 35N Κρητικό αποστακτήριο 42% vol	10
Ούζο Special Πλωμαρίου Άδολο, Πιτσιλαδή	12

μπύρες

Φιξ Βαρέλι 0,25L 0,40L	3.5 4.5
Estrella Βαρέλι 0,33L 0,50L	4.5 6
Φιξ, Μύθος, Μάμος, Φιξ Άνευ 0,5L	4.5
Kaiser, Άλφα Weiss	
Kasta immortal IPA	6.0
Μύθος Radler 0,33L	3.5
Estrella Damn Inedit 0,75L	16



αναψυκτικά

Νερό εμφιαλωμένο 1L	1.5
Νερό ανθρακούχο 0,75L	4.5
Διάφορα (coca cola, fanta, soda) 0,25L	3
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι	4

καφέ

Εσπρέσο	2.5
Διπλός Εσπρέσο	3
Καπουτσίνο	3.5
Ελληνικός	2.5
Φραπέ	3

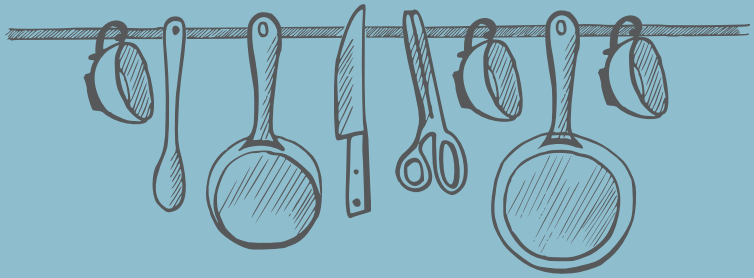


Ρωτήστε μας για την λίστα κρασιών!

Όλα τα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν ίχνη σιταριού, κριθαριού, σίκαλης ή τριτικάλε

Παρακαλούμε να απευθυνθείτε στον προϊστάμενο του εστιατορίου σε περίπτωση που πάσχετε από αλλεργία ή δυσανεξία σε οποιοδήποτε προϊόν ή ουσία ώστε να σας ενημερώσουμε για τα συστατικά που έχουμε χρησιμοποιήσει στα διάφορα εδέσματα ή εναλλακτικά να προετοιμάσουμε κάποιο κατάλληλο για εσάς

H: Υγιεινή επιλογή V: Για αυστηρά χορτοφάγους VG: Για χορτοφάγους
GF: Χωρίς γλουτένη SF: Χωρίς σόγια DF: Χωρίς γαλακτοκομικά
NF: Χωρίς ξηρούς καρπούς



Ο άνθρωπος
δεν θέλει πολλά
για να 'ναι ευτυχισμένος.
Φτάνει να 'χει
δυο - τρεις φίλους
να τον αγαπούνε
πραγματικά,
και χρήματα τόσα
για να μπορεί να τους κερνά.

Νίκος Ξυλούρης

 **gioma_meze**

RATE US:  **tripadvisor**

Για την παρασκευή των φαγητών χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο
· Οι πατάτες είναι φρέσκιες
· Η φέτα και όλα τα τυριά είναι ελληνικής παραγωγής
· Αγορανομικός υπεύθυνος: Κουφάκης Γεώργιος
· Στις αναγραφόμενες τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α. και τα Δημοτικά Τέλη
· Διατίθεται φύλλο παραπόνων • (*) Κατεψυγμένο
· Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο)



gioma
meze