



menu





Όλα άρχισαν γύρω στις αρχές του '60. Ένα νεαρό ζευγάρι, ο Χρήστος και η Έλλη έρχονται στην νεοσύστατη τότε γειτονιά και σε ένα υπόγειο με δρύινα βαρέλια ρετσίνας προσφέρουν κάθε βράδυ ψητά στα κάρβουνα για τους γείτονες και φίλους. Με το μεράκι και την ανοιχτή καρδιά των ιδιοκτητών, το φιλόξενο στέκι της κυρά Έλλης άρχισε να γίνεται γνωστό πέρα από τα όρια της Αγίας Παρασκευής. Η πελατεία ερχόταν από τις τέσσερις γωνιές της Αθήνας κι από το κοινοβούλιο μέχρι το θέατρο.

Τα χρόνια πέρασαν κι εμείς, δεύτερη και τρίτη γενιά εστιατόρων, ξαναπιάνουμε το νήμα της οικογενειακής επιχειρήσης, για να αναβιώσουμε τα διδάγματα των παπούδων μας στη σύγχρονη πραγματικότητα.

Με αρχή τον σεβασμό στον πελάτη, παρουσιάζουμε γνήσιο ελληνικό, φρέσκο και γευστικό φαγητό με βάση την οικογενειακή παράδοση, προσαρμοσμένο στις σύγχρονες διατροφικές αντιλήψεις, σ' ένα ευχάριστο περιβάλλον που προσφέρει δροσιά το καλοκαίρι και θαλπωρή το χειμώνα.


Σε ένα εστιατόριο που μεγάλωσε μέσα και μαζί με την Αγία Παρασκευή, σε ένα φιλόξενο χώρο με ιστορία κι αναμνήσεις, που χαράζει νέα δυναμική πορεία για το μέλλον.

καλή όρεξη

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΜΑΣ FROM OUR GARDEN DE NOTRE JARDIN

- ◆◆◆◆ **ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ** λάχανο και καρότο  € 4.50
MIXED SALAD cabbage and carrot
SALADE MIXTE DE choux et carotte
- ◆◆◆◆ **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ** με εκλεκτά κηπευτικά, φέτα, παρθένο ελαιόλαδο και ηφαιστειακή ρίγανη Μεθάνων  € 7.00
GREEK SALAD of selected prime vegetables, feta, virgin olive oil and oregano grown on Methana's volcano
SALADE GRÉCQUE légumes frais, feta et huile d'olive extra vierge
- ◆◆◆◆ **ΚΥΡΑ ΕΛΛΗ** σαλάτα με πανδαισία λαχανικών, ρόκα, ντοματίνια, πέρλες από κατσικίσιο τυρί, μπρεζάολα με σάλτσα από λευκό μπαλσάμικο και σινάπι € 8.20
KYRA ELLI an assortment of rocket, cherry tomatoes, goat cheese, bresaola with white balsamic vinegar and mustard sauce
KYRA ELLI notre spécialité maison avec de la roquette, tomates cerises, fromage de chèvre, bresaola avec une sauce vinaigrette de moutarde
- ◆◆◆◆ **ΚΑΙΣΑΡΑ** μαρούλι, φιλέτο κοτόπουλο ψητό, κρουτόν και σάλτσα καίσαρα με αντζούγιες και παρμεζάνα € 8.00
CEASAR SALAD lettuce, chicken filet, crouton and ceasar dressing, anchovies and parmesan
SALADE CÉSAR laitue, filet de poulet, crouton avec sauce César, anchois et du parmesan

Όλα τα μυρωδικά είναι από τον κήπο μας.
All our herbs are sourced from our garden.
Toutes nos herbes proviennent de notre jardin.

 vegetarian




ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ

SELECTION OF ENTREES

SELECTION D' ENTREES

- ◆◆◆◆ **ΑΡΤΟΣ** € 1.50
BREAD home baked | *PAIN* préparé par nos soins
- ◆◆◆◆ **ΦΕΤΑ** € 3.50
FETA cheese | *FETA* fromage 
- ◆◆◆◆ **ΤΖΑΤΖΙΚΙ** | *TZATZIKI* | *TZATZIKI*  € 4.00
- ◆◆◆◆ **ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΕΠΤΑΝΗΣΙΑΚΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ**  € 4.50
SMOKED EGGPLANT SALAD FROM THE IONIAN ISLANDS
CAVIAR D'AUBERGINES DES ÎLES IONIENNES
- ◆◆◆◆ **ΤΥΡΟΚΑΠΝΙΣΤΗ** με καυτερή πιπεριά  € 4.80
SPICY AND SMOKED CHEESE DIP
DIP de fromage épicé
- ◆◆◆◆ **ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΧΟΜΟΥΣ** με ταχίни Λιβανου, κουκουνάρι και τραγανά πιτάκια  € 4.80
AUTHENTIC HOMOUS with Lebanese tahini, pine nuts and crispy pitta
HOMMOUS préparé à l'authentique
- ◆◆◆◆ **ΦΑΒΑ** με καραμελωμένα κρεμμύδια, κάπαρη  € 5.50
και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
FAVA BEANS with caramelized onions, capers and extra virgin oil
HARICOTS aux oignons caramélisés, câpres et huile d'olive
- ◆◆◆◆ **WRAP ΨΗΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ** με πίτα και σάλτσα ταρατόρ  € 6.00
(ταχίни, σκόρδο, λεμόνι)
VEGGIE WRAP in pita bread and tarator (sesame oil, garlic and lemon) sauce
WRAP VEGETARIEN avec du pain pita et sauce tahini
- ◆◆◆◆ **ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ**
SOUP OF THE DAY
SOUPE DU JOUR

 vegetarian



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΖΕΣΤΩΝ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ

HOT ENTREES

ENTREES CHAUDES

- ◆◆◆◆ **ΦΡΕΣΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ** με την φλούδα, **V** € 4.00
σπιτικά χοντροκομμένες και αρωματισμένες με μπαχαρικά
FRESH FRIED POTATOES with its peel and thick-sliced and spice
POMMES DE TERRE frites avec leur peau
- ◆◆◆◆ **ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΕΚΛΕΚΤΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ** με μικρή σαλάτα € 5.90
SELECTED ASSORTMENT OF GRILLED SAUSAGES with salad
ASSORTIMENT DE SAUCISSES grillées avec salade
- ◆◆◆◆ **SAMBOUSIK** κιμαδοπιτάκι με κουκουνάρι σε σπιτικό φύλλο € 6.00
SAMBOUSIK half-moon shaped meat pies with pine nuts
SAMBOUSIK chaussons farcis de viande et des pignons
- ◆◆◆◆ **ΠΙΤΤΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΣ** € 6.00
ELLI' S PIES | **TARTE DU JOUR**
- ◆◆◆◆ **ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑΣ** με σουτζούκι πικάντικο € 6.00
FRIED GRUYERE with spicy sausage
GRUYERE FRIT avec saucisse épicée
- ◆◆◆◆ **ΙΜΑΜ ΑΛΛΙΩΣ** με μυρωδάτο δυόσμο και ρεβύθια **V** € 6.00
IMAM eggplants dish with mint and chickpeas
IMAM plat d'aubergines avec pois chiche et menthe
- ◆◆◆◆ **ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ** με τσάντνει σύκου από το Μαρκόπουλο **V** € 7.20
αρωματικά βότανα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
GRILLED TALAGANI CHEESE with fig chutney, herbs and freshly ground pepper
FROMAGE TALAGANI grillé avec du chutney de figue

V vegetarian



ΖΥΜΑΡΙΚΑ *PASTA* | *PÂTES*

- ◆◆◆◆ **ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ AL PESTO** V € 7.00
LINGUINE AL PESTO | *LINGUINE AL PESTO*
- ◆◆◆◆ **ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΠΟΛΩΝΕΖ** € 7.50
LINGUINE BOLOGNESE | *LINGUINE BOLOGNESE*
- ◆◆◆◆ **ΡΙΖΟΤΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ** V € 7.50
RISOTTO with vegetables
RISOTTO aux légumes
- ◆◆◆◆ **ΣΚΙΟΥΦΙΚΗΤΟ ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ** € 11.50
και λάδι μαύρης τρούφας
SCIOUFIKHTO WITH FOREST MUSHROOMS and black truffle oil
SCIOUFIKHTO aux champignons de forêt et huile de truffe noire
- ◆◆◆◆ **ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ** € 15.50
RISOTTO and with shrimps
RISOTTO aux crevettes

V vegetarian



ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ΤΟΥ CHEF THE CHEF PROPOSES SUGGESTIONS DU CHEF

- ◆◆◆◆ **ΚΟΚΟΡΑΚΙ** μεθυσμένο με κρασί Βισάντο Σαντορίνης με χυλοπίτες και τριμμένη γραβιέρα
YOUNG ROOSTER cooked in Santorini wine with pasta and gruyere cheese
COQ AU VIN avec pâtes et fromage gruyère € 11.00
- ◆◆◆◆ **ΑΡΝΑΚΙ ΦΟΥΡΝΙΣΤΟ** με φρέσκα μυρωδικά συνοδεία πουρέ πατάτας
OVEN COOKED LAMB with fresh herbs and potato purée
AGNEAU AU FOUR avec des herbes et la purée de pommes de terre €12.00
- ◆◆◆◆ **ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΙΤ** με σάλτσα ποικιλίας μανιταριών και λάδι μαύρης τρούφας σιγομαγειρεμένο σε σταθερή θερμοκρασία 18 ώρες
PORK SOUS VIDE with mushroom sauce and black truffle oil, slow cooked for 18 hours
PORC avec sauce de champignons et huile de truffes noires, cuit sous vide pour 18 heures € 13.00
- ◆◆◆◆ **ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ SAUTE** σερβιρισμένο με τις συνοδείες του
SEA BASS FILET grilled served with its own garniture
FILET DE BAR grillé servi avec sa garniture €14.00
- ◆◆◆◆ **ΚΟΤΣΙ ΧΟΙΡΙΝΟ** με τραγανή κρούστα αργοψημένο με μέλι και μυρωδικά (550γρ ανά μερίδα περίπου)
PORK JOINT with crispy crust, slow-cooked with honey and herbs
JARRET DE PORC croustillant, cuisiné lentement avec du miel et des herbes €14.50
- ◆◆◆◆ **ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ** με μπουκέτο μυρωδικών και συνοδεία λαχανικών
GRILLED SHRIMPS with bouquet garni and accompaniments
CREVETTES GRILLEES avec garniture et accompagnements €16.00
- ◆◆◆◆ **ΟΣΟΜΠΟΥΚΟ** σιγομαγειρεμένο σε γάστρα με λαχανικά και Σέλερυ και συνοδεία από πατάτες τηγανητές
OSSO BUCO slowly cooked with vegetables and celery accompanied by mashed or freshly fried potatoes
OSSO BUCO cuit avec des légumes et céleri accompagnée de la purée ou patates frites €16.00
- ◆◆◆◆ **ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ**
DISH OF THE DAY
PLAT DU JOUR



ΑΠΟ ΤΟ ΓΚΡΙΑ FROM THE GRILL DU GRILL

- ◆◆◆◆ **ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** με πράσο και πορτοκάλι και συνοδεία από πατάτες τηγανιτές ή πουρέ με λάδι βασιλικού
CHICKEN BURGER with leeks and oranges served with fried or mashed potatoes
BURGER POULET avec poireau et orange servi avec des patates frites ou purée €9.00
- ◆◆◆◆ **ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** με πατάτες τηγανητές και φρέσκα λαχανικά
CHICKEN FILET with fried potatoes and fresh vegetables
FILET DE POULET avec des patates frites et légumes frais € 9.00
- ◆◆◆◆ **ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ** με πατάτες τηγανητές ή λαχανικά σχάρας
BARBEQUED MINCED BEEF STEAK with fried potatoes or grilled vegetables
BŒUF STEAK HACHE avec des patates frites ou légumes grillés € 9.00
- ◆◆◆◆ **ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ** με πατάτες τηγανητές
PORK STEAK with fried potatoes
STEAK DE PORC avec des patates frites € 9.00
- ◆◆◆◆ **ΠΟΛΙΤΙΚΑ ΚΕΜΠΑΠΑΚΙΑ** με πιταρούδια, σάλτσα γιαουρτιού και πατατούλες τηγανητές
KEBAB with fried pita, yoghurt sauce and fried potatoes
KEBAB avec pita grillé, patates frites et sauce yaourt € 9.50
- ◆◆◆◆ **ΝΤΟΥΕΤΤΟ ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ** από χοιρινό και στήθος κοτόπουλου μαριναρισμένα με βότανα και μυρωδικά με φρεσκοτηγανισμένες πατάτες
SKEWER DUET of pork and chicken breast marinated with herbs and spices and accompanied by freshly fried potatoes
DUO BROCHETTE de porc et poulet marinés aux herbes et épices accompagné de patates frites €12.00
- ◆◆◆◆ **ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΤΑΒΛΙΣΙΑ** σπιτικά καπνισμένη με καραμελωμένη σάλτσα και τις συνοδείες της
PORK STAVLISSIA STEAK home smoked with caramel sauce and its accompaniments
STEAK DE PORC "STAVLISSIA" fumé avec sauce caramel et accompagnements €15.50
- ◆◆◆◆ **T-BONE** γάλακτος με ψητά λαχανικά, πατάτες τηγανητές και σάλτσα μπεαρνέζ
T-BONE STEAK with grilled vegetables, fried potatoes and sauce béarnaise
T-BONE STEAK grillé servi avec des légumes grillées, patates frites et sauce béarnaise €24.00



ΜΟΣΧΟΒΟΛΙΣΤΑ ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ
FRAGRANT HOME MADE SWEETS
DESSERTS FAIT MAISON

- ◆◆◆◆ **CREME BRULEE** € 6.00
CREME BRULEE
CREME BRULEE
- ◆◆◆◆ **MOUSSE CHOCOLAT** € 6.00
CHOCOLATE MOUSSE
MOUSSE CHOCOLAT
- ◆◆◆◆ **ΤΑΡΤΑ ΜΗΛΟΥ** € 6.00
σε βουτυράτο μπισκότο, κρέμα βανίλιας και μαρμελάδα φρούτων
APPLE PIE
on shortbread biscuit, vanilla cream and fruit jam
TARTE DE POMMES
sur pâte sablée avec de la crème et confiture de fruit
- ◆◆◆◆ **ΠΑΒΛΟΒΑ (για 2 άτομα)** € 8.00
μαρέγκα, σαντιγί με κόκκινα φρούτα ή ακτινίδια / ανανά
PAVLOVA (for two)
on shortbread biscuit, vanilla cream and fruit jam
PAVLOVA (pour deux)
meringue, crème Chantilly couronnée des fruits rouges ou kiwi / ananas

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.
Please inform our staff about any allergies or intolerance you may have.
Veuillez informer notre personnel de toute allergie ou intolérance que vous pourriez avoir.



ΠΟΤΑ DRINKS BOISSONS

◆◆◆◆	ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ WHITE WINE VIN BLANC	
	ΟΡΕΙΝΟΣ ΗΛΙΟΣ ΛΕΥΚΟΣ	€16.00
	ΣΙΓΑΛΑΣ Ασύρτικο	€35.00
	ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ Μαλαγουζιά	€24.00
	ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΞ Chardonnay	€35.00
	ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΙ ROSE ROSE	
	ΟΡΕΙΝΟΣ ΗΛΙΟΣ Αγιοργίτικο	€16.00
	ΠΑΥΛΙΔΗ ΘΕΜΑ	€27.00
	ΛΑΖΑΡΙΔΗ ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ	€28.00
	ΜΟΣΧΑΤΟ ΡΟΣΣΑ ΖΕΛΛΙΝΑ	€32.00
	ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ RED ROUGE	
	ΟΡΕΙΝΟΣ ΗΛΙΟΣ Αγιοργίτικο-Syrah	€16.00
	ΣΕΜΕΛΗ ΝΕΜΕΑ RESERVE	€21.00
	ΓΛΥΚΕΙΣ ΟΙΝΟΙ SWEET WINE VIN DOUX	
	ΜΟΣΧΑΤΟ ΛΗΜΝΟΥ ΤΣΑΝΤΑΛΗ 0,5l	€17.00
	Το ποτήρι, glass, verre	€ 3.00
	ΚΡΑΣΙ ΧΥΜΑ HOUSE WINE VIN CARAFE 0,5kg	
	ΕΡΥΘΡΟΙ RED ROUGE	
	ΝΑΣΙΑΚΟΣ Αγιοργίτικο	€ 5.50
	ΖΑΦΕΡΑΚΗΣ	€ 3.80
	ΡΟΖΕ ROSE ROSE	
	ΖΙΤΣΑ ΡΟΖΕ	€ 5.50
	ΛΕΥΚΟΙ WHITE WINE VIN BLANC	
	ΝΑΣΙΑΚΟΣ Μοσχοφίλερο	€ 5.50
	ΖΑΦΕΡΑΚΗΣ	€ 3.80
◆◆◆◆	ΟΥΖΟ 200ml OUZO 200ml OUZO 200ml	
	ΜΙΝΙ	€ 7.50
	ΠΛΩΜΑΡΙ	€ 8.00
	ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΣΙΝΟ	€ 8.00
	ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΜΠΛΕ	€ 9.00
◆◆◆◆	ΤΣΙΠΟΥΡΟ 200ml TSIPOURO 200ml TSIPOURO 200ml	
	ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ	€ 9.00
	ΗΔΩΝΙΚΟ	€ 9.00
	ΔΕΚΑΡΑΚΙ	€ 9.00
	ΟΥΖΟ - ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΠΙΟΤΗΡΙ	€ 3.00
	<i>Ouzo - Tsipouro per glass / Ouzo - Tsipouro au verre</i>	



◆◆◆◆ ΜΠΥΡΕΣ ΠΟΤΗΡΙ | *BEER BY THE GLASS* | *BIÈRE AU VERRE*

FIX	0.5l	€ 4.50
	0.3l	€ 3.30
KAISER	0.5l	€ 5.30
	0.3l	€ 3.50

ΜΠΥΡΕΣ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΕΣ | *BEER BY THE BOTTLE* | *BIÈRE EN BOUTEILLE*

ΑΛΦΑ	€ 3.20
ΑΛΦΑ WEISSE	€ 3.70
ΜΥΘΟΣ	€ 3.20
CARLSBERG	€ 3.40
CORONA	€ 3.80
FIX ANEY (alcohol free – sans alcool)	€ 3.20
HEINEKEN	€ 4.00
FIX DARK	€ 4.00
ΒΕΡΓΙΝΑ	€ 3.20

◆◆◆◆ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΗΡΙ | *ALCOHOLIC DRINKS* | *BOISSONS ALCOOLISEES*

FAMOUS GROUSE	€ 5.00
STOLICHNAYA	€ 5.00
FINLANDIA	€ 5.00
BEEFEATER	€ 5.00
ABSOLUT VODKA	€ 5.00
METAXA 5*	€ 5.00
METAXA 7*	€ 6.00
JOHNNIE BLACK	€ 7.00
ABERLOUR	€ 7.00

◆◆◆◆ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ | *SOFT DRINKS* | *RAFRAICHISSEMENTS*

SCHWEPPE SODA	€ 1.50
SCHWEPPE TONIC	€ 1.75
COCA COLA – CLASSIC, LIGHT, ZERO	€ 2.10
SPRITE	€ 2.10
FANTA – FANTA ΜΠΛΕ	€ 2.10
ΣΟΥΡΩΤΗ	€ 2.20

◆◆◆◆ ΝΕΡΟ ΖΑΓΟΡΙ € 1.50
WATER | *EAU*

