

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ

Παιδάκια Αρνίσια Μερ.	.....
Παιδάκια Αρνίσια Κιλό	.....
Πανσετάκια χοιρινά	.....
Καραμελωμένα	
Σταβλίσια/λαιμού χοιρινή	.....
Ψαρονέφρι Χοιρινό	.....
Με σάλτσα κρασιού	
Μπριζόλα Μοσχαρίσια	.....
T-Bone Μοσχαρίσια	.....
Tomahawk μοσχαρίσια	.....
Μπιφτεκι μοσχαρίσιο	.....
Φιλέτο μοσχαρίσιο	.....
Με σάλτσα κρασιού	
Συκώτι μοσχαρίσιο	.....
Με πάπρικα καραμελωμένα	
κρεμμύδια και φάβα	
Σουβλάκι κοτόπουλο	.....
Γιαούρτι, κάρυ, μέλι,	
μουστάρδα, σουσάμι και πίτα	
Κοτόπουλο σχάρας	.....
Μουστάρδα, μέλι, κάρυ	

\*Τα κρεατικά σερβίρονται με ρύζι ή πατάτες της ή πουρέ και σως της επιλογής σας

## Ντιπάκια σως

Bearnaise	.....
Red wine sauce	.....
Mayo homemade	.....
Mayo kayen	.....
Mayo rouille	.....
Dill Mayo	.....
BBQ	.....
Sweet chilli	.....
Γλυκόξινη	.....

## ΓΛΥΚΑ

Μους Λευκής Σοκολάτας	.....
Λεμονόπιτα	.....
Creme brulee	.....
Παραδοσιακό Γλυκό	.....

## ΜΠΥΡΕΣ

Μύθος βαρέλι 300ml	.....
Μύθος βαρέλι 500ml	.....
Μύθος 500ml	.....
Άλφα 500ml	.....
Μάμος 500ml	.....
Φίξ ανευ 500ml	.....

## MEAT

Lamb chops Portion	.....
Lamb chops Kilo	.....
Pork chops	.....
Caramelized	
Pork shanks/neck Pork	.....
Pork fillet	.....
With wine sauce	
Beef Steak	.....
T-Bone Calf	.....
Tomahawk beef	.....
Beef burger	.....
Beef fillet	.....
With wine sauce	
Beef liver	.....
With paprika caramelized	
onions and fava beans	
Chicken souvlaki	.....
Yoghurt, curry, honey,	
mustard, sesame and pita	
Grilled chicken	.....
Mustard, honey, curry	

\*Meats are served with rice or french fries or puree & sauce of your choice

## Dips in sauce

Béarnaise	.....
Red wine sauce	.....
Homemade mayo	.....
Mayo kayen	.....
Mayo rouille	.....
Dill Mayo	.....
BBQ	.....
Sweet chili	.....
Sweet and sour	.....

## DESSERTS

White chocolate mousse	.....
Lemon Pie	.....
Creme brulee	.....
Traditional Sweet (please ask us)	.....

## BEERS

Mythos Draught 300ml	.....
Mythos Draught 500ml	.....
Mythos 500ml	.....
Alpha 500ml	.....
Mamos 500ml	.....
Fix without 500ml	.....

## ΚΡΑΣΙΑ

Ασκός Σεμέλη καράφα 0,5 λ	.....
Ασκός Σεμέλη καράφα 1 λ	.....
Μπουκάλι 750ml	.....
Λευκό ή Κόκκινο	
Χατζημυγάλη	.....
Κατώγι Αβέρωφ	.....
Μπουτάρη Cuvee Μοσχοφίλερο	.....
Μπουτάρη Μοσχοφίλερο	.....
Γέφυρα	.....
Εννέα Λευκό	.....
Εννέα Ροζέ	.....
Φτέρη Λευκό	.....
Γεφυρα Ροζέ	.....
Νάουσα Κόκκινο	.....
Μπουτάρη Ροζέ Demi sec	.....
Ρετρίνα Κεχριμπάρι	.....

## ΟΥΖΑ (200ml)

Ουζο ποτήρι	.....
Πιτσιλαδή	.....
Σαμαρά μπλέ	.....
Βαρβαγιάννη μπλέ/πράσινο	.....
Λίνου	.....
Πλωμάρι	.....
ΤΣΙΠΟΥΡΟ (200ml)	.....
Ηδωνικό	.....
Αποστολάκη	.....

## ΠΟΤΑ

Ουίσκι Johnnie Walker	.....
Ουίσκι Cutty Sark	.....
Μεταξά 3*	.....
Μεταξά 5*	.....
Bacardi, Vodka, Gin	.....

## WINES

Askos Semeli carafe 0.5 l	.....
Askos Semeli carafe 1 l	.....
Bottle 750ml	.....
White or Red	
Hatzimichalis	.....
Katogi Averof	.....
Butari Cuvee Moschofilero	.....
Butari Moschofilero	.....
Bottle	
Gefira	.....
Ennea White	.....
Ennea Rose	.....
Fteri White	.....
Gefira Rose	.....
Naoussa Red 750ml	.....
Boutari Rose Demi sec	.....
Retsina Kexribari	.....

## ΟΥΖΟ(200ml)

Ouzo glass	.....
Pitsiladi	.....
Samara blue	.....
Varvagianni blue/green	.....
Linus	.....
Plomari	.....
CHIPOURO (200ml)	.....
Hedonico	.....
Apostolakis	.....

## DRINKS

Johnnie Walker	.....
Cutty Sark	.....
Metaxa 3*	.....
Metaxa 5*	.....
Bacardi, Vodka, Gin	.....



Ευχριστούμε για την προτίμησή σας - Thank you for visiting our restaurant

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ηλίας Σαρήπαπας

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις φόρος, σέρβις.

Accountable to the law Chrisanthi Chatzitaki Prices include all legal charges tax service

Όλα τα φαγητά τηγανίζονται σε ηλιέλαιο. - Σε όλες τις σαλάτες χρησιμοποιείται Ελαιόλαδο.

All food is cooked in Sun flower oil. In our

Salads we use Olive oil. Items marked with the sign (\*) are frozen.

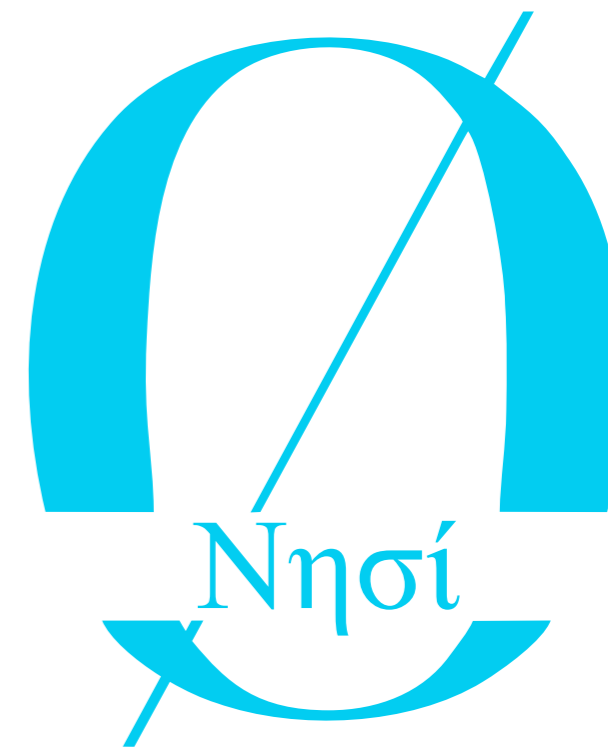
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο

παραστατικό στοιχείο ( απόδειξη - τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received ( receipt - invoice)

Το λάδι και το ξύδι βάση νόμου δίνονται σε εμφιαλωμένα μπουκαλάκια των 150gr. (το μπουκαλάκι)

Olive oil and Vinegar are served in bottled bottles of 150gr. Το κατάστημα διαθέτει κυτίο παραπόνων



RESTAURANT NISI  
EST 2024

ΚΑΦΕΔΕΣ-ΡΟΦΗΜΑΤΑ	COFFEE DRINKS
Ελληνικός	..... Greek Coffee
Ελληνικός Διπλός	..... Greek Coffee Double
Εσπρέσο	..... Espresso
Εσπρέσο Διπλό	..... Espresso Double
Αμερικάνο	..... Americano 
Αμερικάνο Διπλό	..... Americano Double 
Καπουτσίνο	..... Cappuccino 
Καπουτσίνο Διπλό	..... Cappuccino Double 
Φρέντο εσπρέσο	..... Fredo espresso
Φρέντο καπουτσίνο	..... Freddo cappuccino
Καφές φίλτρου	..... Filter coffee
Νες (ζεστό/κρύο)	..... Ness (hot/cold)
Τσάι (ρωτήστε μας)	..... Tea (ask us)
Σοκολάτα (ζεστή/κρύα)	..... Chocolate (hot/cold) 
Φυσικός χυμός Πορτοκάλι	..... Fresh Orange juice
Φυσικός Ανάμεικτος χυμός	..... Fresh Mix juice









Αναψυκτικά	..... Soft drinks
Εμφιαλωμένο νερό 0,5 Λ.	..... Bottled water 0.5 L.
Εμφιαλωμένο νερό 1 Λ.	..... Bottled water 1 L.

ΠΡΩΙΝΑ	BREAKFAST
<b>Πλήρες πρωινό</b> Αυγό, ζαμπόν, λαδοτύρι, γκούντα, βούτυρο, μαρμελάδα, μέλι, φυσικοβούτηρο, κέικ, γάλα, βρώμη, ντομάτα, ελιές, χυμό, καφέ φίλτρου	..... <b>Full breakfast</b>     Egg, ham, cheese, gouda, butter, jam, honey, cake, peanut butter, milk, oats, tomato, olives, juice, filter coffee
<b>Ομελέτα</b> Μπέικον, γραβιέρα Λέσβου,μανιτάρια, κρέμα γάλακτος	..... <b>Omelette</b>   Bacon, graviera of Lesvos, mushrooms, sour cream
<b>Γιαούρτι με μέλι,καρύδια / φρούτα εποχής</b>	..... <b>Yoghurt with honey, nuts / seasonal fruits</b>  
<b>Τόστ ζαμπόν τυρί</b>	..... <b>Ham cheese toast</b>  
<b>Χωριάτικες πίτες (ρωτήστε μας)</b>	..... <b>Greek pies (ask us)</b>  
.....	.....
.....	.....
.....	.....

ΣΑΛΑΤΕΣ	SALADS
<b>Χωριάτικη</b>	..... <b>Greek salad</b> 
<b>Λέσβος</b> Πράσινη ανάμεικτη, λαδοτύρι, αποξηραμένα σύκα, ντοματίνια	..... <b>Lesbos</b>   Mixed greens, olive oil cheese, dried figs, cherry tomatoes
<b>Ρόκα-σπανάκι</b> Παρμεζάνα, λιαστή ντομάτα, κράνμπερι ,κρουτόν	..... <b>Arugula-spinach</b>   Parmesan, sun-dried tomato , cranberry, croutons
<b>Σαντορινιά</b> Ντοματίνια, αγγούρι, μιζήθρα, κάπαρη, φρέσκο κρεμμύδι	..... <b>Santorini</b>  Tomatoes, cucumber, mizithra, capers, spring onion
<b>Νησί</b> Κατσικίσιο τυρί, Λόλα, κρεμμύδι, τουρσί, κουκουνάρι, ελιές, μαρμελάδα	..... <b>Island</b> Goat cheese, Lola, onion,pickle, pine nuts, olives, jam   
.....	.....
.....	.....
.....	.....

ΜΕΖΕΔΕΣ	APPETIZERS
<b>Ελιές</b>	..... <b>Olives</b>
<b>Τζατζίκι</b>	..... <b>Tzatziki</b> 
<b>Μελιτζανοσαλάτα</b>	..... <b>Eggplant salad</b> 
<b>Πατζαροσαλάτα</b>	..... <b>Beetroot salad</b>  
<b>Φάβα</b>	..... <b>Fava</b> 
<b>Πατάτες Τηγ.</b>	..... <b>French fries</b>
<b>Πατάτα πήλινο</b> Μπέικον, λαδοτύρι, κρεμμύδι ,κρέμα γάλακτος	..... <b>Potato in clay pot</b>  Bacon, olive oil cheese onion, milk cream
<b>Λαχανοντολμάδες</b> Με κιμά,ρύζι και σταφίδες	..... <b>Stuffed Cabbage leaves</b> With minced meat, rice and raisins
<b>Γλώσσα Μοσχαρίσια</b> Τηγανιτή με βούτυρο & σβησμένη με κρασι	..... <b>Beef tongue</b>   Fried with butter & quenched in wine
<b>Πίτσα Αλσατίας</b> Creme fraiche ,μοσχοκάρυδο, μπέικον, κρεμμύδι	..... <b>Alsatian pizza</b>  Creme fraiche, nutmeg, bacon, onion
<b>Ονειρολόγιο</b> (λουκάνικο χωριάτικο Λέσβου)	..... <b>Onirologio</b>   (Lesbian village sausage)
Με φέτα, μέλι, μουστάρδα, βαλσάμικο, δενδρολίβανο	..... <b>Fried chicken</b>  Honey, mustard with Rakomelo
<b>Τηγανιά κοτόπουλο</b> Μέλι, μουστάρδα σβησμένο με ρακόμελο	..... <b>Fried pork</b>  Paprika, with wine
<b>Τηγανιά χοιρινή</b> Πάπρικα, σβησμένο με κρασί	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

ΤΥΡΙΑ	CHEESES
<b>Φέτα</b> Ντομάτα,πιπεριά, κρεμμύδι,μπούκοβο	..... <b>Feta</b>  ..... <b>Roasted feta</b> Tomato, pepper, onion, spring onion
<b>Μαστέλο-Χαλούμι</b> Με μαρμελάδα σύκο	..... <b>Mastelo-Haloumi</b>   With fig jam
<b>Λαδοτύρι σχάρας</b>	..... <b>Grilled Oil cheese</b>  
<b>Μανούρι σφολιάτα</b> Με μέλι και σουσάμι	..... <b>Manouri puff pastry</b>   With honey and sesame
<b>Κοπανιστή</b> Φέτα, γιαούρτι, μυρωδικά	..... <b>Kopanisti</b>  Feta cheese, yogurt, herbs
<b>Ποικιλία τυριά</b> ρωτήστε μας	..... <b>Variety of cheeses</b> ask us 
.....	.....
.....	.....

ΚΥΡΙΩΣ	MAIN DISHES
<b>Ζυμαρικά/ριζότο</b>	<b>Pasta/risotto</b>
<b>Ραβιόλι Μπολονέζ</b> Αραμπιάτα	..... <b>Ravioli Bolognese</b> Arabiatta  
<b>Φαγκότι Αχλάδι</b> Κρέμα γάλακτος και πέστο βασιλικού	..... <b>Bassoon Pear</b>  Milk cream and basil pesto
<b>Τορτελίνια Αστακό-κάβουρα</b> Σάλτσα πορτοκάλι	..... <b>Tortellini Lobster-crab</b>   Orange sauce
<b>Ραβιόλι Ρικότα Σπανάκι</b> Λευκό κρασί, βούτυρο, παρμεζάνα, μπούκοβο	..... <b>Raviolli Ricotta Spinach</b>   White wine, butter, parmesan, bukono
<b>Ριζότο μανιτάρια</b> Γκοργκοντζόλα, παρμεζάνα, πορτσίνι, φρέσκο κρεμμύδι	..... <b>Mushroom risotto</b>  Gorgonzola, parmesan, porcini, fresh onion
.....	.....
.....	.....
.....	.....

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	SEAFOOD
<b>Γλώσσα</b> Κάπαρη, μύρτιλο ή αρώνια, βούτυρο	..... <b>Sole fish</b>   Caper, blueberry or aronia, butter
<b>Μύδια σωτέ</b> Φρέσκο κρεμμύδι, μυρωδικά, κρέμα γάλακτος σβησμένα σε κρασί	..... <b>Sautéed Mussels</b>  Fresh onion, herbs, cream of milk in wine
<b>Γαρίδες σαγανάκι</b> Σβησμένες με ούζο	..... <b>Saganaki shrimps</b>  Quenched with ouzo
<b>Θαλασσινά ημέρας</b> ρωτήστε μας	..... <b>Seafood of the day</b> Ask us
.....	.....
.....	.....
.....	.....