



APERITIVO BITES

+ BEER PAIRING



Handmade rolls with filo, sun-dried tomato, spicy feta, basil and tomato chutney

Χειροποίητα ρολάκια με φύλλο χωριάτικο λιαστή ντομάτα, πικάντικη φέτα, φρέσκος βασιλικός και chutney ντομάτας

Ikarotissa Lager 400ml

Fresh, aromatic lager with a light body & hints of white meats

Φρέσκια, αρωματική lager με ελαφρύ σώμα & νότες λευκών κρεάτων

VEGAN
OPTION

VG

7

PAIRING 5

Handmade greens pie with arbaroriza molasses

Χειροποίητη χορτόπιτα με πετιμέζι αρμπαρόριζας

Pikri I.P.A. 400ml

Two-hop IPA with fruity aroma & bitter finish

Φρουτώδες άρωμα από δύο λυκίσκους & πικρή επίγευση

VEGAN

5

PAIRING 5

Crispy potato terrine with cured

“Mani., pork and “Skyros., graviera

Τραγανή Τερίνα πατάτας με παστό Μάνης και γραβιέρα Σκύρου

Pikri “Απαγορευμένη., IPA 330ml

Dry-hopped with grapefruit & tangerine aromas

Dry hopping με αρώματα grapefruit & μανταρινιού

6

PAIRING 6

“Dakos., with carob rusks bites, feta mousse, marinated tomato and “Kalamata., olive crumble

Ντάκος με χαρουπένια παξιμαδάκια, mousse φέτας, μαριναρισμένη ντομάτα και crumble ελιάς Καλαμών

Katsika Pilsner 330ml

Lightly bitter, fruity pilsner with floral notes

Ελαφρώς πικρή, φρουτώδης pilsner με αρώματα λουλουδιών

VEGAN
OPTION

VG

6

PAIRING 6

Beetroot salad, goat cheese, pomegranate and caramelized walnuts

Σαλάτα με πολύχρωμα παντζάρια, κατσικίσιο τυρί, ρόδι και καραμελωμένα καρύδια

Katsika Biere de Garde 330ml

Traditional French beer with spicy & sweet notes

Γαλλικού τύπου μπύρα με νότες μπαχαρικών & γλυκύτητας

VEGAN
OPTION

VG

9

PAIRING 6.5

Bruschettas with veal, rocket, Cretan graviera and mandarin-honey dressing **13**

Μπρουσκετάκια με μοσχαράκι γάλακτος, ρόκα, γραβιέρα Κρήτης και dressing μανταρινιού-μέλι

Ikariotissa Honey Red Ale 330ml

PAIRING **6**

Deep red with sweet honey & fruity notes

Βαθύ κόκκινο χρώμα με γλυκές νότες μελιού & φρούτων

Lamb marinated in IPA beer with lemon, oregano and thyme **16**

Αρνάκι μαριναρισμένο σε IPA με μπαχαράτα κρεμμύδια, λεμόνι, ρίγανη και θυμάρι

Pikri I.P.A. 400ml

PAIRING **5**

Full-flavored IPA with a bitter finish & fruity notes

Γεμάτη γεύση, πικρή επίγευση & αρώματα φρούτων

“Kefte,, sausages from Drama with onion marmalade **8**

Λουκάνικα κεφτέ Δράμας με μαρμελάδα κρεμμυδιού

Katsika Biere de Garde 330ml

PAIRING **6.5**

Rich flavor with spices & sweetness

Πλούσια, αρωματική & ελαφρώς γλυκιά

Grilled slowcooked pancetta, dressing with tomato, cucumber and herbs **12**

Αργοψημένη πανσέτα στη σχάρα, δροσερό dressing με ντομάτα αγγούρι και μυρωδικά

Ikariotissa Honey Red Ale 330ml

PAIRING **6**

Deep red with sweet honey & fruity notes

Βαθύ κόκκινο χρώμα με γλυκές νότες μελιού & φρούτων

Fried shrimps in angel hairs and sweet chili sauce from Florina **15**

Γαρίδες τηγανιτές σε κανταΐφι σάλτσα με πιπερόμελο Φλώρινας

Ikariotissa Lager 400ml

PAIRING **5**

Refreshing lager perfect for seafood

Φρέσκια lager που ταιριάζει ιδανικά με θαλασσινά

**Pincho with marinated sardine
and green pickled olives** **7**

Pincho με μαριναρισμένη σαρδέλα
και πράσινες ελιές τουρσί

Ikariotissa Ale Unfiltered 330ml

PAIRING **5**

Cloudy ale with fruity aromas & light acidity

Αρώματα φρούτων & ελαφριά οξύτητα

**Cheese & charcuterie platter (from small producers)
with fig chutney, rusks & handmade crackers** **17**

Πλατώ τυριών & αλλαντικών (μικρών παραγωγών)
με chutney σύκου, παξιμάδια & χειροποίητα crackers

Katsika Biere de Garde 330ml

PAIRING **5**

Traditional French beer with spicy & sweet notes

Γαλλικού τύπου μπύρα με νότες μπαχαρικών & γλυκύτητας

Sharing (for 2) **24**

Handmade cheese rolls with filo / sausages/ lamb in
skewer / fried angel hair shrimps / sardine pincho /
variety of olives / mini rusks

Ποικιλία (για 2 άτομα)

Τηγανιτά ρολλάκια τυριού / λουκάνικο δράμας /
αρνάκι σε ξυλάκι / γαρίδα κανταΐφι / pincho με σαρδέλα /
ελιές και παξιμαδάκια

MINI SWEET TARTS **5.5**

Apple tart

Apricot tart

Choco-raspberries tart

Traditional orange pie

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι ορισμένα από τα προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών. Αν έχετε κάποια διατροφική αλλεργία, δυσανεξία ή προτίμηση, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας, το οποίο θα χαρεί να σας εξυπηρετήσει.

Τιμές σε € συμπεριλαμβανομένων όλων των νομίμων επιβαρύνσεων.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλότυπων αποδείξεων θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο).

Η επιχείρηση εκδίδει δελτία παραγγελίας από Ε.Α.Φ.Δ.Σ.Σ. με σήμανση όπως ορίζεται από τις διατάξεις του Κ.Φ.Α.Σ. και υποχρεωτικά ακολουθεί η έκδοση απόδειξης λιανικής πώλησης ή τιμολογίου, όταν ο καταναλωτής ζητήσει λογαριασμό.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:
ΙΩΑΝΝΗΣ ΑΔΑΜΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ



Please note that some of these products may contain allergens or traces thereof. If you have any food allergies, intolerances, or dietary preferences, please inform our staff, who will be more than happy to accommodate your needs.

Prices in € all legal taxes inclusive.

This establishment is obliged by Greek law to issue legalization checks.

The guest is not obligated to pay if the notice of payment, has not been received (receipt - invoice).

The company issues the mandatory order ticket, according to the law and then issues the notice of payment (receipt - invoice), upon customer's request.

Questionnaires are available for any complaints you would like to place.

MARKET INSPECTION REPRESENTATIVE:
YANNIS ADAMANTOPOULOS



DEEP FROZEN PRODUCT
ΠΡΟΪΟΝ ΒΑΘΙΑΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ



VEGAN



ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ
VEGETARIAN