



Palmie *bistro*

κάθε ώρα, κάθε μέρα, όλη μέρα... συναντηθείτε!



08:00 - 10:00



Γρήγορο ξύπνημα

10:00



Ραντεβού για καφέ

12:00



Λαχταριστές γεύσεις

15:00



Snacks και άλλα

18:00



Απογευματινό cocktail

21:00



Ποτό & Φαγητό με την παρέα

22:00 +

ΣΑΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΕΙ ΝΑ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΟ ΟΙΚΟ ΣΑΣ PALMIE BISTRO

:

ΓΙΑ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΑ:

www.palmiebistro.gr

info@palmiebistro.gr

ΚΑΙ ΣΤΑ ΤΗΛΕΦΩΝΑ:

210 7210953, 210 7212512

Δεχόμαστε με ευχαρίστηση τυχόν σχόλια και προτάσεις σας, στο κουτί παραπόνων που υπάρχει στο κατάστημά μας ή στο τηλέφωνο 210 7210953 ή μέσω ταχυδρομείου στη διεύθυνση Ιοφώντος 31, 116 34 Αθήνα ή στο fax 210 7215056 ή στο info@palmiebistro.gr. Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Αγορανομικός υπεύθυνος:.....

Οι τιμές του παρόντος τιμοκαταλόγου είναι προτεινόμενες και μπορεί να διαφοροποιούνται από κατάστημα σε κατάστημα.

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ, ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ, ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ, ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ Ή ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΟΥ ΠΕΡΙΧΟΜΕΝΟΥ.

We gladly accept any comments or suggestions you may have Please, place them in the complaint box or call 210 7210953 or mail to 31 Iofontos str., 116 34 Athens or fax them to 210 7215056 or e-mail them to info@palmiebistro.gr. Prices include all taxes.

Responsible for the market policy:.....

Prices are suggested and may vary between different stores.

THE STORE IS OBLIGED TO PROVIDE PRINTED SHEETS AT A SPECIAL PLACE BY THE EXIT, FOR THE EXPRESSION OF ANY COMPLAINT WHATSOEVER, REGARDING THE MARKET POLICY, THE HYGIENE DEPARTMENT OR THE FISCAL DEPARTMENT.

LE MAGASIN EST OBLIGE DE DISPOSER DES FICHES IMPRIMEES, DANS UN GUICHET SPECIAL PAR LA SORTIE, POUR L'EXPRESSION DE TOUTE PROTESTATION CONCERNANT DES SUJETS DE LA POLICE DES MARCHES, DES SERVICES SANITAIRES OU FISCALES.

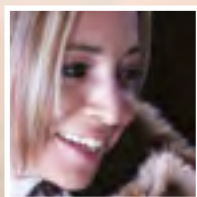
DAS GESCHAFT IST VERPFLICHTET, GEDRUCKTE FORMULARE ZUR VORLAGE JEDWEDER BEANSTANDUNG IN MARKETPOLIZEILICHER, HYGIENISCHER ODER STEURRECHTLICHER HINSICHT IN EINEM DAFUR VORGESEHENEN KASTEN IM BEREICH DES AUSGANGES ZU VERFUGUNG ZU STELLEN.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY
IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

ΟΛΕΣ ΟΙ ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΩΝ Palmie bistro **ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΚΑΙ ΣΕ ΠΑΚΕΤΟ**. ΑΝΑΖΗΤΗΣΤΕ ΤΟΝ ΚΑΤΑΛΟΓΟ ΤΟΥ ΠΑΚΕΤΟΥ.

ALL PALMIE BISTRO DISHES **CAN BE ORDERED FOR TAKE AWAY**. LOOK FOR THE TAKE AWAY MENU.



ΠΡΟΤΑΣΗ ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΟΥ

Η Διαιτολόγος - Διατροφολόγος κ. Αναστασία Δουλγέρη, προτείνει πιάτα πλούσια σε θρεπτικά συστατικά και ισορροπημένα σε θερμίδες!

Μιμόζα

Οι φυτικές ίνες των φρέσκων λαχανικών και η πρωτεΐνη υψηλής βιολογικής αξίας του κοτόπουλου συνδυάζονται άψογα σε αυτή τη σαλάτα για να σας προσφέρουν απόλαυση, πληρότητα και λίγες θερμίδες!

Βικτώρια

Η αγαπημένη των διαιτολόγων! Συνοδέψτε το κυρίως πιάτο σας με μια πανδαισία λαχανικών που εκτός από βιταμίνες, μέταλλα και ιχνοστοιχεία προσφέρουν το αίσθημα του κορεσμού. Κατάλληλη για χορτοφάγους ή για όσους νηστεύουν.

Κρητική

Η μεσόγειος στο πιάτο σας! Βιταμίνες του συμπλέγματος Β, ασβέστιο και αντιοξειδωτικά κυριαρχούν σε αυτό το πιάτο. Μπορεί να αποτελέσει και κυρίως πιάτο για όσους κάνουν δίαιτα καθώς συνδυάζει αρμονικά πρωτεΐνη, υδατάνθρακες και λίπος.

Κλαμπ του Σεφ

Επιτέλους ένα κλαμπ χωρίς τον πειρασμό της τηγανητής πατάτας! Αντίθετα μπορείτε παράλληλα με το αγαπημένο σας σάντουιτς να απολάυσετε μια πλούσια σαλάτα φρεσκοκομμένων λαχανικών.

Φιλετάκια κοτόπουλου σχάρας

Το κοτόπουλο είναι πάντα μια καλή ιδέα για όσους προσέχετε την διατροφή σας! Λίγες θερμίδες και πλούσια γεύση από μια υπέροχη μαρινάδα. Bonus γεύσης και υγείας η σαλάτα που τα συνοδεύει!

Μπιφτέκι σχάρας με σαλάτα

100% μοσχαρίσιος κρέας εξασφαλίζει 100% απόλαυση και 100% πρωτεΐνη υψηλής βιολογικής αξίας. Κατάλληλο για όσους κάνουν προπόνηση ή έχετε πρόβλημα στην απορρόφηση του σιδήρου. Μια έξτρα δόση λεμονιού σε συνδυασμό με τα λαχανικά που συνοδεύουν τα μπιφτέκια θα απογειώσει τα αποθέματα σας σε ενέργεια και σίδηρο!

Smoothies palmie

Αν η πλούσια φρουτοσαλάτα μας από φρέσκα φρούτα εποχής δεν είναι το δυνατό σας σημείο, δοκιμάστε smoothies palmie από μπανάνα ή φράουλα! Ένας γλυκός τρόπος να καταναλώσετε φρούτα και να αποφύγετε τις πολλές θερμίδες των γλυκών.

Και μην ξεχνάτε!

Το φαγητό είναι μια απόλαυση που ξεκινάει από το μάτι, φτάνει στην μύτη και καταλήγει στον ουρανίσκο! Ό,τι και να επιλέξετε στο τέλος αυτό που μετράει είναι η απόλαυση και η παρέα!

Enjoy!

Αναστασία Δουλγέρη
Κλινική Διαιτολόγος-Διατροφολόγος
Msc Διατροφής Αθλητών
adoulgeri@gmail.com

Παρακαλούμε ενημερώστε

το προσωπικό της επεξεργασίας για τυχόν **αλλεργίες ή δυσανεξίες** που μπορεί να έχετε. Το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.

Please inform the store staff for any **allergies or intolerances** you may have. The dishes in our menu may (or might) contain traces of allergenic substances that can cause you allergy or intolerance.



ΚΟΥΠΑ PALMIE BISTRO
PALMIE BISTRO CUP

ΣΕΤ ΜΕ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΚΟΥΠΕΣ PALMIE BISTRO
COLLECTION OF FOUR PALMIE BISTRO CUPS

ΨΩΜΙ
BREAD

ΠΙΤΑ ΕΝΑ ΜΙΚΡΟ ΤΕΜΑΧΙΟ
SMALL PITA BREAD PER PIECE

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS



ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ

Φρέσκια πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, τριμμένο καρότο, αρωματικά κρουτόν με σκόρδο, μαϊντανό και ντρέσινγκ Μεσογειακό (από παρθένο ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα).

MEDITERRANEAN

Green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, croutons with the aroma of garlic, parsley and Mediterranean dressing (from virgin olive oil and aromatic herbs).



ΛΑΒΟΛΙΝΑ

Δροσερή πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, κρουτόν, φρεσκοτηγανισμένη φέτα τυρί τυλιγμένη σε χωριάτικο φύλλο με σουσάμι, ντρέσινγκ από παλαιωμένο ξύδι μπαλσάμικο με παρθένο ελαιόλαδο και μέλι.

LAVOLINA

Fresh green salad, iceberg, radicchio, croutons, fresh fried feta cheese wrapped in traditional fyllo with sesame, dressing made from balsamic vinegar, virgin olive oil and honey.



ΠΡΙΝΣ

Φρέσκια πράσινη σαλάτα, iceberg με τραγανό ψημένο μπέικον, ψίχα από καρύδια, τριμμένο τυρί, αρωματικά κρουτόν με σκόρδο και ντρέσινγκ Πρινς.

PRINCE

Green salad, iceberg, crispy bacon, walnuts, grated cheese, croutons with the aroma of garlic and Prince dressing.



ΣΑΛΑΤΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

Φρέσκια πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο με καρύδια, τριμμένο τυρί, προσούτο και ντρέσινγκ από παρθένο ελαιόλαδο, μέλι και παλαιωμένο ξύδι μπαλσάμικο. Μία δροσερή, καλοκαιρινή πρόταση με το αγαπημένο αλλαντικό της Μεσογείου στο επίκεντρο των γεύσεων!

PROSCIUTTO SALAD

Fresh green salad, iceberg, radicchio with walnuts, grated cheese, prosciutto and dressing made from balsamic vinegar, virgin olive oil and honey. A cool summer plate, with Mediterranean's favorite cold cut in the heart of its tastes!!!

* Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο. Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι ΠΟΠ ελληνική. Το τριμμένο τυρί είναι σκληρό τυρί Alpriland Αυστρίας. Το μπουρεκάκι, το κοτόπουλο και το χοιρινό παραμένουν κατεψυγμένα σε βαθιά κατάψυξη με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα τους και τη γεύση τους.



ΣΙΖΑΡΣ
Φρέσκια πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο με σωταρισμένο μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου κομμένο ζουλιέν, ντοματίνια, αρωματικά κρουτόν με σκόρδο, ντρέσινγκ Σίζαρς και μαϊντανό.

CAESAR'S
Green salad, iceberg, radicchio served with sautéed marinated chicken fillet pieces, small tomatoes, croutons with the aroma of garlic, Caesar's dressing and parsley.



ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ ΚΑΛΑ
για να αναδειχτούν τα αρώματα!



MIMOZA
Φρέσκια πράσινη σαλάτα, iceberg, τριμμένο καρότο, ντομάτα με ψημένα μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλου, πορτοκάλι και ντρέσινγκ από παρθένο ελαιόλαδο, μέλι και παλαιωμένο ξύδι μπαλσάμικο.

MIMOSA
Green salad, iceberg, grated carrot, tomato, served with grilled marinated small chicken fillets, orange and dressing made from virgin olive oil, honey and balsamic vinegar.



ΒΙΚΤΩΡΙΑ
Φρέσκια πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, τριμμένο καρότο, ροδέλες μαύρης ελιάς, καλαμπόκι, μαύρο σισάμι, ντομάτα, αγγούρι, αρωματικά κρουτόν με σκόρδο και ντρέσινγκ από παλαιωμένο ξύδι μπαλσάμικο με παρθένο ελαιόλαδο και μέλι. Σερβίρεται με ζεστές μικρές πίτες.

VICTORIA
Green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, olives, corn, black sesame, tomato, cucumber, croutons with the aroma of garlic and dressing made from balsamic vinegar, virgin olive oil and honey.
Served with small warm pita bread.



ΑΛΕΞΙΑ
Φρέσκια πράσινη σαλάτα, iceberg με σωταρισμένο μαριναρισμένο χοιρινό κόντρα φιλέτο κομμένο ζουλιέν, ψητή κόκκινη πιπεριά, καλαμπόκι, τριμμένο τυρί, μαύρο σισάμι. Μαριναρισμένα με ντρέσινγκ από παλαιωμένο ξύδι μπαλσάμικο, παρθένο ελαιόλαδο και μέλι.

ALEXIA
Green salad, iceberg, marinated pork contre-fillet pieces, grilled red pepper, corn, grated cheese, black sesame. With dressing made from balsamic vinegar, virgin olive oil and honey.



ΚΡΗΤΙΚΗ
Τραγανό κρητικό παξιμάδι με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ψιλοκομμένη ντομάτα, τυρί φέτα, ροδέλες μαύρης ελιάς, ρίγανη και φρεσκοκομμένος μαϊντανός.
Η αυθεντική μεσογειακή απόλαυση...

CRETAN SALAD
Cretan dacos with extra virgin olive oil, tomato, feta cheese, olives, oregano and parsley.
An authentic Mediterranean taste...

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ • ΤΟΡΤΙΓΙΑ SANDWICHES • TORTILLAS



ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Φρυγανισμένο ψωμί του τοστ σικάλεως με πάστα μαύρης ελιάς, καλαμπόκι, ντομάτα, ψητή κόκκινη πιπεριά Φλωρίνης, σαλάτα iceberg, αγγούρι και ροδέλες ελιάς.

VEGGIE SANDWICH

Toasted brown bread filled with mashed olives, corn, tomato, grilled red pepper, iceberg salad, cucumber and olives.



ΚΛΑΜΠ ΤΟΥ ΣΕΦ

Φρυγανισμένο ψωμί του τοστ σικάλεως, με καπνιστή γαλοπούλα, τυρί ένταμ, ντομάτα, σαλάτα iceberg και ντρέσινγκ Palmie (από μαγιονέζα). Σερβίρεται με τραγανή πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, ντοματίνι και Μεσογειακό ντρέσινγκ (από παρθένο ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα).

CHEF'S CLUB

Club sandwich with toasted brown bread, smoked turkey, edam cheese, tomato, iceberg salad and Palmie dressing (made of mayonnaise). Served with crispy green salad, iceberg, radicchio, small tomato and Mediterranean dressing (from virgin olive oil and aromatic herbs).



ΣΙΖΑΡΣ ΚΛΑΜΠ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

Φρυγανισμένο ψωμί του τοστ σικάλεως με μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλου ψημένα στη σχάρα, μπέικον, τυρί ένταμ, ντομάτα, σαλάτα iceberg και ντρέσινγκ Σίζαρς.

CAESAR'S CHICKEN CLUB

Toasted brown bread filled with grilled marinated chicken fillets, bacon, edam cheese, tomato, iceberg salad and Caesar's dressing.

ΜμμΜμμΜμμ...
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ !!!



ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Φρυγανισμένο ψωμί του τοστ με καπνιστή γαλοπούλα, τυρί ένταμ, τραγανό ψημένο μπέικον, ντομάτα, σαλάτα iceberg και ντρέσινγκ Palmie (από μαγιονέζα). Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και κέτσαπ.

CLUB SANDWICH

Smoked turkey, edam cheese, bacon, tomato, iceberg salad and dressing Palmie (made of mayonnaise) served in toasted bread. Served with french fries and ketchup.

* Το τριμμένο τυρί είναι σκληρό τυρί Alpidand Αυστρίας. Το κοτόπουλο, οι πατάτες, τα τσιαπατίνι, οι φόρμες του τοστ, οι μπαγκέτες παραμένουν κατεψυγμένα σε βαθιά κατάψυξη με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα τους και τη γεύση τους. Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φοινικέλαιο.



ΜΕΓΑΛΟ ΛΟΡΕΝΤΖΟ

Δύο τεμάχια τσιαπατίνι σικάλεως με καπνιστή γαλοπούλα, τυρί ένταμ, σαλάτα iceberg, ντομάτα και ντρέσινγκ Αμαρίλλο (από μουστάρδα). Συνοδεύονται με τηγανητές πατάτες και κέτσαπ.

LARGE LORENZO

Two pieces of brown ciabattini bread, smoked turkey, edam cheese, iceberg salad, tomato and Amarillo dressing (made from mustard). Served with french fries and ketchup.



ΜΕΓΑΛΟ PRIME

Δύο τεμάχια λευκό τσιαπατίνι με τραγανό ψημένο μπέικον, τυρί ένταμ, σαλάτα iceberg, ντομάτα και ντρέσινγκ Αμαρίλλο (από μουστάρδα). Συνοδεύονται με τηγανητές πατάτες και κέτσαπ.

LARGE PRIME

Two pieces of white ciabattini bread, crispy bacon, edam cheese, iceberg salad, tomato and Amarillo dressing (made from mustard). Served with french fries and ketchup.

PRIME

Με ένα τεμάχιο τσιαπατίνι σικάλεως.

PRIME

With one piece of brown ciabattini.

MINI PRIME

Με ένα τεμάχιο τσιαπατίνι σικάλεως και χωρίς τηγανητές πατάτες και κέτσαπ.

MINI PRIME

With one piece of brown ciabattini and without french fries and ketchup.

ΛΟΡΕΝΤΖΟ

Με ένα τεμάχιο τσιαπατίνι σικάλεως.

LORENZO

With one piece of brown ciabattini.

MINI ΛΟΡΕΝΤΖΟ

Με ένα τεμάχιο τσιαπατίνι σικάλεως και χωρίς τηγανητές πατάτες και κέτσαπ.

MINI LORENZO

With one piece of brown ciabattini and without french fries and ketchup.



PALMIE

Μπαγκέτα λευκή ή σικάλεως με καπνιστή γαλοπούλα, σκληρό τυρί, ντομάτα, σαλάτα iceberg και ντρέσινγκ Πρινς. Γαρνίρεται με τσιπς σε γέυση μπάρμπεκιου.

PALMIE

White or brown baguette, smoked turkey, hard cheese, tomato, iceberg salad and Prince dressing. Served with barbeque potato chips.

Χωρίς πατατάκια | Without potato chips



ΠΡΕΣΤΙΖ

Δύο τεμάχια λευκό τσιαπατίνι με φιλέτο κοτόπουλου πανέ, τυρί ένταμ, σαλάτα iceberg και ντρέσινγκ Τόρι-Τόρι (από μαγιονέζα και απαλά μπαχαρικά). Συνοδεύονται από τηγανητές πατάτες και ντρέσινγκ Τόρι-Τόρι.

PRESTIGE

Two pieces of white ciabattini bread with schnitzel chicken, edam cheese, iceberg salad and Tori - Tori dressing (made of mayonnaise and soft herbs). Served with french fries and Tori - Tori dressing.

ΤΟΣΤ

με καπνιστή γαλοπούλα και τυρί ένταμ.

TOAST

Toasted bread with smoked turkey and edam cheese.

με πατατάκια
with potato chips


ΠΑΝΤΑ
ΦΡΕΣΚΟ-ΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΑ



ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ • ΤΟΡΤΙΓΙΑ SANDWICHES • TORTILLAS



ΜΠΕΛΙΖ

Τορτίγια τυλιγμένη ρολό με γέμιση από καπνιστή γαλοπούλα, τυρί ένταμ, τραγανή πράσινη σαλάτα, iceberg και ραντίτσιο.

BELIZE

Tortilla wrapped with smoked turkey, edam cheese, green salad, iceberg and radicchio.

ΜΙΚΡΗ ΜΕΡΙΔΑ (2 τεμάχια)
SMALL PORTION (2 pieces)



ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΠΡΟΣΟΥΤΟ (ΜΕΓΑΛΗ ΜΕΡΙΔΑ)

Δύο τεμάχια τσιπατινί λευκό ή σικάλεως με προσούτο, τυρί παμίγκο, σαλάτα iceberg, ντομάτα και ντρέσινγκ Αμαρίλλο (από μουστάρδα). Σουνοδεύονται με τηγανητές πατάτες.

PROSCIUTTO SANDWICH (LARGE PORTION)

Two pieces of white or brown ciabattini bread with prosciutto, pamigo cheese, iceberg salad, tomato and Amarillo dressing (made from mustard). Served with fried potatoes.

ΜΙΚΡΗ ΜΕΡΙΔΑ (Με ένα τσιπατινί)
SMALL PORTION (With one ciabattini bread)



**ΠΑΝΤΑ
ΦΡΕΣΚΟ-ΨΗΜΕΝΑ**



ΛΟΣ ΑΜΙΓΚΟΣ

Τορτίγια τυλιγμένη ρολό με γέμιση από μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλου ψημένα στη σχάρα, τυρί ένταμ και ντρέσινγκ Σίζαρς. Σερβίρεται με τραγανή πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, ντοματίνι, μαϊντανό και Μεσογειακό ντρέσινγκ (από παρθένο ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα).

LOS AMIGOS

Tortilla wrapped with marinated small grilled chicken fillets, edam cheese and Caesar's dressing. Served with green salad, iceberg, radicchio, small tomato, parsley and dressing Mediterranean (from olive oil and aromatic herbs).

* Τα μπιφτέκια στο Συμπόσιο και στο Palmie grill, τα μπιφτέκια γαλοπούλας, τα μπιφτέκια κοτόπουλου, το χοιρινό κεφτέσι, το κεφτέσι κοτόπουλου, τα φιλετάκια κοτόπουλου, το φιλέτο πόδι, οι τηγανητές πατάτες και τα πανέ κρεμμύδια παραμένουν κατεψυγμένα σε βαθιά κατάψυξη με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα τους και τη γεύση τους. Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φοινικέλαιο. Οι πατάτες ροδέλες και τα πανέ κρεμμύδια είναι προηγουμένως.



ΦΙΕΣΤΑ ΠΟΛΟ

Μαριναρισμένο φιλέτο πόδι κοτόπουλου ψημένο στη σχάρα. Σερβίρεται με ζεστά πιτάκια, πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, ντοματίνι και ντρέσινγκ μεσογειακό (από παρθένο ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα).

FIESTA POLO

Marinated chicken fillet leg grilled. Served with warm small pita bread, green salad, iceberg radicchio, small tomato and Mediterranean dressing (made from virgin olive oil and aromatic herbs).



ΣΥΜΠΟΣΙΟ

Συνδυασμός από φιλετάκια κοτόπουλου, ελληνικό μπιφτέκι (από μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά με παρθένο ελαιόλαδο), κεφτέσι κοτόπουλου, χοιρινό κεφτέσι και ντομάτα ψημένα στη σχάρα. Σερβίρονται με φρεσκοψημένες πίτες, πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, πατάτες κομμένες σε ροδέλες και μεσογειακό ντρέσινγκ.

SYMPOSIOS

A combination of small marinated chicken fillets, small Greek burger (mixture of pork and beef minced meat with virgin olive oil), chicken köfteci, pork köfteci and tomato grilled. Served with small pita bread, green salad, iceberg, radicchio, rounded fried potatoes and Mediterranean dressing.



PALMIE GRILL

Απολαυστική ποικιλία από μπιφτέκι, μπιφτέκι κοτόπουλου, λουκάνικα Palmie, μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλου, χοιρινό κεφτέσι και κεφτέσι κοτόπουλου. Συνοδεύεται με ζεστές πίτες, τηγανητές πατάτες κομμένες σε ροδέλες, τηγανητά κρεμμύδια, ψητή ντομάτα, λεμόνι και ντρέσινγκ έδεσμα. Ιδανικό για μπύρα!

PALMIE GRILL

Mixed grill with burger, chicken burger, Palmie sausages, marinated small chicken fillets, pork köfteci and chicken köfteci. Served with warm pita bread, rounded fried potatoes, onion rings, grilled tomato, lemon and edesma dressing. Great for beer drinking!

ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΠΟΥΡΕ

Μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλου. Σερβίρονται με πουρέ πατάτας δικής μας συνταγής.

GRILLED SMALL CHICKEN FILLETS WITH MASHED POTATOES

Marinated small chicken fillets served with our own recipe of mashed potatoes.



ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΣΧΑΡΑΣ

Μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλου. Σερβίρονται με πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, τριμμένο καρότο, ντοματίνι, λεμόνι και ντρέσινγκ Μεσογειακό (από παρθένο ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα).

GRILLED CHICKEN SMALL FILLETS

Marinated small chicken fillets served with green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, small tomato, lemon and Mediterranean dressing (made from virgin olive oil and aromatic herbs).

ΕΛΑΦΡΙΑLIGHT

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΣΧΑΡΑΣ

Σερβίρονται με πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, τριμμένο καρότο, ντοματίνι και ντρέσινγκ Μεσογειακό (από παρθένο ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα).

GRILLED TURKEY BURGERS

Served with green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, small tomato and Mediterranean dressing (made from virgin olive oil and aromatic herbs).

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΣΧΑΡΑΣ

Σερβίρονται με πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, τριμμένο καρότο, ντοματίνι, λεμόνι και ντρέσινγκ Μεσογειακό (από παρθένο ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα).

GRILLED CHICKEN BURGERS

Served with green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, small tomato, lemon and Mediterranean dressing (made from virgin olive oil and aromatic herbs).

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ

Μπιφτέκια σχάρας από 100% μοσχαρίσιο κιμά. Σερβίρονται με πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, τριμμένο καρότο, ντοματίνι και ντρέσινγκ Μεσογειακό (από παρθένο ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα).

GRILLED BURGERS WITH SALAD

Home made burgers from 100% beef minced meat served with green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, small tomato and Mediterranean dressing (made from virgin olive oil and aromatic herbs).

ΤΗΣ ΠΑΡΕΑΣ SHARE WITH YOUR FRIENDS



ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΜΥΚΟΝΟΥ

Δύο καπνιστά λουκάνικα σχάρας με ντρέσινγκ Αμαρίλλο (από μουστάρδα). Σερβίρονται με πατάτες κομμένες σε ροδέλες.

ΜΥΚΟΝΟΣ SAUSAGES

Two grilled smoked sausages with Amarillo dressing (made from mustard). Served with rounded fried potatoes.



ΜΟΝΖΑ

Πίτα από καλαμπόκι με λιωμένο τυρί μοτσαρέλα, μπέικον, ντοματίνια και ρίγανη. Απολαυστική γεύση από την Ιταλία!

ΜΟΝΖΑ

A warm corn pita bread with melted mozzarella cheese, bacon, small tomatoes and oregano. Delightful Italian taste!



ΜΠΟΥΡΕΚΑΚΙΑ ΜΕ ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ & ΜΕΛΙ

Φρεσκοτηγανισμένη φέτα τυρί τυλιγμένη σε χωριάτικο φύλλο με σουσάμι. Γαρνίρεται με μέλι.

FETA CHEESE & HONEY PASTRIES

Fresh fried feta cheese wrapped in traditional fillo with sesame. Garnished with honey.

ΠΙΤΑ ΜΕ ΝΤΙΠ

Τρία μικρά τεμάχια με ντιπ μεσογειακό ντρέσινγκ ή ντρέσινγκ έδεσμα.

SMALL PITA BREAD WITH DIP

Three pieces with dip of mediterranean or edesma dressing.

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

Αποκλειστική συνταγή των Palmie bistro.

MASHED POTATOES

A delicious recipe found only in Palmie bistro.

ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

Σερβίρονται με τριμμένο τυρί.

FRENCH FRIES

Served with grated cheese.

ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΠΑΝΕ

Παναρισμένες τραγανές ροδέλες από κρεμμύδια. Συνοδεύονται με ντρέσινγκ έδεσμα.

ONION RINGS

Served with edesma dressing.



ΜΥ ΜΕΖΕ

Η πρότασή μας για να συνοδέψετε τη μπύρα ή το ποτό σας: Κεφτέδες λαχανικών, κεφτεδάκια της μαμάς, πανέ κοτόπουλο, τηγανητές πατάτες κομμένες σε ροδέλες, πανέ κρεμμύδια και ντρέσινγκ Αμαρίλλο (από μουστάρδα). Συνοδεύονται με πράσινη σαλάτα, iceberg, ντοματίνια, αγγούρι και μαϊντανό.

Our proposition to eat with your beer or your drink: Vegetable balls, mamas meatballs, schnitzel chicken, rounded potatoes, onion rings and Amarillo dressing (made from mustard). Served with green salad, iceberg, small tomatoes, cucumber and parsley.



ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΟΥ ΣΕΦ

Πατάτες κομμένες σε ροδέλες γκρατιναρισμένες με βελούδινη κρέμα γάλακτος, πάπρικα και τριμμένο τυρί. Γαρνίρονται με ντοματίνια και μαϊντανό.

CHEF'S POTATOES

Rounded potatoes gratinated with fresh cream, paprika and grated cheese. Garnished with small tomatoes and parsley.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΤΡΥΦΤΑΡΙΑ

Στρυφτάρια με παραδοσιακό φύλλο και γέμιση από τυρί φέτα και μυζήθρα. Σερβίρεται με ντρέσινγκ έδεσμα.

GREEK MINI CHEESE PIE

Cheese pie wrapped in traditional fylo and filled with feta cheese and mizithra. Served with edesma dressing.



ΣΤΙΚ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

Παναρισμένο κοτόπουλο με σπασάμι κομμένο ζουλιέν. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και ντρέσινγκ μπιστρό.

CHICKEN STICKS

Fried schnitzel chicken pieces with sesame. Served with french fries and bistro dressing.



ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΤΗΣ ΜΑΜΑΣ

Σπιτική συνταγή για τηγανητά κεφτεδάκια από χοιρινό κιμά και παρθένο ελαιόλαδο. Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες, πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, ντοματίνια, αγγούρι, μαϊντανό και ντρέσινγκ Αμαρίλλο (από μουστάρδα).

MAMA'S MEATBALLS

Home made recipe for fried meatballs from pork minced meat and virgin olive oil. Served with french fries, green salad, iceberg, radicchio, small tomatoes, cucumber, parsley and Amarillo dressing (made from mustard)

ΜΙΚΡΗ ΜΕΡΙΔΑ
SMALL PORTION



ΚΕΦΤΕΔΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Η δική μας συνταγή. Σερβίρονται με πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, τριμμένο καρότο, ντοματίνια και ντρέσινγκ έδεσμα.

VEGETABLE BALLS

Our own recipe. Served with green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, small tomatoes and edesma dressing.



ΜΙΚΡΗ ΜΕΡΙΔΑ

Κεφτέδες λαχανικών σε σουβλάκι. Γαρνίρονται με τομάτα και ντρέσινγκ έδεσμα.

SMALL PORTION

Vegetable balls in a stick. Garnished with tomato and edesma dressing.

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ PASTA



ΦΛΩΡΕΝΤΙΝ

Σπαγγέτι ή λιγκουίνι αλ ντέντε σωταρισμένα με σάλτσα από σπανάκι, κρέμα γάλακτος, κρέμα τυριών, ντομάτα και κόλιανδρο. Γαρνίρονται με τριμμένο τυρί, ντοματίνι και μαϊντανό.

Μια πρόταση που θα λατρέψει ο ουρανίσκος σας...

FLOREDINE

Spaghetti or linguine al dente sautéed with sauce of spinach, fresh cream, cheese cream, tomato and colliandro. They are garnished with grated cheese, small tomato and parsley. A proposition that you will love...



ΑΛ ΦΟΝΖΟ

Σπαγγέτι αλ ντέντε σωταρισμένα με μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου κομμένο ζουλιέν και σάλτσα Αλ Φόνζο από τυριά, μπέικον,μανιτάρια, κρέμα γάλακτος και βασιλικό. Γαρνίρονται με ντοματίνι και μαϊντανό.

AL FONZO

Spaghetti al dente sautéed with marinated chicken fillet pieces and Al Fonzo sauce made from cheese variety, bacon, mushrooms, fresh cream and basil. Garnished with small tomato and parsley.



ΡΥΖΟΝΑΤΟ ΜΙΛΑΝΕΖ

Με σάλτσα Αλ Φόνζο από τυριά, μπέικον,μανιτάρια, κρέμα γάλακτος και βασιλικό. Γαρνίρεται με ντοματίνι.

RISSONATO MILANNAISE

Sautéed with Al Fonzo sauce made from cheese variety, bacon, mushrooms, fresh cream and basil. Garnished with small tomato.



ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Λιγκουίνι αλ ντέντε σωταρισμένα με λιαστή ντομάτα και κρέμα γάλακτος.

SANTORINI

Linguine al dente sautéed with sun-dried tomato and fresh cream.

* Το κοτόπουλο, ο κιμάς και οι σάλτσες που χρησιμοποιούνται στα ζυμαρικά Φλωρεντίν, Αλ Φόνζο, ρυζονάτο Μιλανέζ, Σαντορίνη, Τζιόρτζιο, Μπολονέζ, Καρμπονάρα και Ναπολιτέν παραμένουν κατεψυγμένα σε βαθιά κατάψυξη με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα τους και τη γεύση τους. Στο σπαγγέτι Μπολονέζ χρησιμοποιείται μίγμα από μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά. Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φοινικέλαιο. Το τριμμένο τυρί είναι σκληρό τυρί Alpidand Αυστρίας.



ΤΖΙΟΡΤΖΙΟ

Πέννες σωταρισμένες με ψιλοκομμένο μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου λιαστή ντομάτα και κρέμα γάλακτος.

GIORGIO

Penne sautéed with marinated chicken fillet pieces, sun-dried tomato and fresh cream.



ΜΠΟΛΟΝΕΖ

Σπαγγέτι αλ ντέντε με σάλτσα από κιμά και απαλά μπαχαρικά. Γαρνίρονται με τριμμένο τυρί. Κλασική συνταγή, αγαπημένη γεύση...

BOLOGNAISE

Spaghetti al dente sautéed with minced meat and soft herbs. Garnished with grated cheese. A classic beloved taste...



ΠΕΝΝΕΣ Ή ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

Πέννες ή λιγκουίνι σωταρισμένα με σάλτσα από καπνιστό μπέικον, μανιτάρια και κρέμα γάλακτος. Μια γεύση που έχετε αγαπήσει!

PENNE OR LINGUINE CARBONARA

Penne or linguine sautéed with sauce made from smoked bacon, mushrooms and fresh cream. A taste that you have loved!



ΝΑΠΟΛΙΤΕΝ

Σπαγγέτι αλ ντέντε με πλούσια σάλτσα ντομάτας, βασιλικό και τριμμένο τυρί. Κλασική συνταγή, σπιτική γεύση...

NAPOLITEN

Spaghetti al dente tossed in a delicious tomato sauce, basil and grated cheese. Known recipe with homey feeling...

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ LIFESTYLE BURGERS



ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ

Σπιτική συνταγή για δύο ζουμερά μπιφτέκια από 100% μοσχαρίσιο κιμά που γαρνίρονται με τηγανητές πατάτες, τραγανά κρεμμύδια πανέ και κέτσαπ.

GRILLED BURGERS

Home made recipe for two juicy burgers from 100% of beef minced meat served with french fries, onion rings and ketchup.

Σας τα προτείνουμε και με γαρνιτούρα πουρέ πατάτας. We also propose it with mashed potatoes.



ΛΟΥΙΖΙΑΝΑ ΜΠΕΡΓΚΕΡ

Δύο ζουμερά μπιφτέκια από κοτόπουλο με τραγανό μπέικον, τυρί ένταμ, ντομάτα, ντρέσινγκ Palmie (από μαγιονέζα) και σαλάτα iceberg. Σερβίρονται πάνω σε ζεστές πίτες. Γαρνίρονται με τηγανητές πατάτες κομμένες σε ροδέλες, ντρέσινγκ έδεσμα και μαϊντανό.

LOUISIANA BURGER

Two juicy chicken burgers, crispy bacon, edam cheese, tomato, dressing Palmie (made from mayonnaise) and iceberg salad served on warm pita bread. Garnished with rounded fried potatoes, edesma dressing and parsley.



ΝΤΙΒΑ ΜΠΕΡΓΚΕΡ

Δύο ζουμερά μπιφτέκια από κοτόπουλο και σάλτσα Ντιζόν (από μουστάρδα). Σερβίρονται πάνω σε ζεστές πίτες και γαρνίρονται με σαλάτα iceberg, τριμμένο καρότο, ντοματίνια, αγγούρι και τηγανητές πατάτες ροδέλες.

DIVA BURGER

Two juicy chicken burgers and Dijon sauce (made from mustard). Served on hot pita bread and garnished with iceberg salad, grated carrot, small tomatoes, cucumber and rounded fried potatoes.



ΒΙΡΤΖΙΝΙΑ ΜΠΕΡΓΚΕΡ

Σπιτική συνταγή με δύο ζουμερά μπιφτέκια από 100% μοσχαρίσιο κιμά, λιωμένο τυρί και κρεμμύδια λιωνέζ (ψημένα με μπαλσάμικο). Σερβίρονται πάνω σε ζεστές πίτες. Γαρνίρονται με τηγανητές πατάτες, ντομάτα, μαϊντανό και ντρέσινγκ Τόρι – Τόρι (από μαγιονέζα και απαλά μπαχαρικά).

VIRGINIA BURGER

Home made recipe for two juicy burgers made from 100% beef minced with melted cheese and lionnaisse onions (cooked with dressing balsamic). Served on small pita bread. Garnished with french fries, tomato, parsley and Tori-Tori dressing (made from mayonnaise and soft herbs).



ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΓΚΟΛΝΤΕΝ

Δύο ζουμερά μπιφτέκια σχάρας από 100% μοσχαρίσιο κιμά με σάλτσα Αλ Φόνζο από τυριά, μπέικον,μανιτάρια, κρέμα γάλακτος και βασιλικό. Γαρνίρονται με τηγανητές πατάτες κομμένες σε ροδέλες, πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, τριμμένο καρότο, ντοματίνια και αγγούρι.

GOLDEN BURGERS

Two juicy burgers made from 100% beef minced meat with Al Fonzo sauce made from cheese variety, bacon, mushrooms, fresh cream and basil. Served with rounded fried potatoes, green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, small tomatoes and cucumber.



* Όλα τα μπιφτέκια, τα φιλετάκια κοτόπουλου, η σάλτσα Αλ Φόνζο και Ντιζόν, τα κρεμμύδια λιωνέζ, οι πατάτες και τα πανέ κρεμμύδια παραμένουν κατεψυγμένα σε βαθιά κατάψυξη με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα τους και τη γεύση τους. Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φοινικέλαιο. Οι πατάτες ροδέλες και τα πανέ κρεμμύδια είναι προηγανισμένα.



QUICKIE ΜΠΕΡΓΚΕΡ

Ένα ζουμερό μπιφτέκι από κοτόπουλο σερβιρισμένο πάνω σε ζεστό ψωμί με λιωμένο τυρί ένταμ, κρεμμύδια λιωνέζ (ψημένα με μπαλσάμικο), σαλάτα iceberg, ντομάτα και σάλτσα Τόρι-Τόρι (από μαγιονέζα και απαλά μπαχαρικά).

QUICKIE BURGER

A juicy chicken burger served on hot bread roll with melted edam cheese, lionnais onions (cooked with dressing balsamico), iceberg salad, tomato and Tori-Tori dressing (made of mayonnaise and soft herbs).

με πατάτες | with potatoes



ΚΕΦΙ ΜΠΕΡΓΚΕΡ

Ένα ζουμερό μπιφτέκι γαλοπούλας με παραδοσιακή συνταγή, ντρέσινγκ Caesar's, πράσινη σαλάτα, iceberg και ντομάτα, μέσα σε φρυγανισμένο ψωμί με νιφάδες. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές.

KEFI BURGER

A juicy turkey burger made with traditional recipe, Caesar's dressing, green salad, iceberg and tomato in hot bread roll with flakes. Served with french fries.



BISTO ΜΠΕΡΓΚΕΡ

Ένα ζουμερό μπιφτέκι από 100% μοσχαρίσιο κιμά σερβιρισμένο πάνω σε ζεστό ψωμί με λιωμένο τυρί ένταμ, σαλάτα iceberg, ντομάτα, κρεμμύδι και σάλτσα Αμαρίλλο (από μουστάρδα).

BISTO BURGER

A juicy 100% beef burger served on hot bread roll with melted edam cheese, iceberg salad, tomato, onion and Amarillo dressing (made of mustard).

με πατάτες | with potatoes



ΧΙΟΥΣΤΟΝΣ MINI BURGERS

Σπιτική συνταγή με δυο burgers, λιωμένο τυρί cheddar, πράσινη σαλάτα, iceberg, ντρέσινγκ Caesar's μέσα σε ψωμάκια μπριός. Γαρνίρεται με τηγανιτές πατάτες.

HOUSTON'S MINI BURGERS

Homemade recipe with two burgers, melted cheddar cheese, green salad, iceberg, Caesar's dressing in brioche bread. Garnished with french fries.



WESTERN ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ

Χορταστικό μπιφτέκι από 100% μοσχαρίσιο κιμά σερβιρισμένο πάνω σε ζεστό ψωμί με ψημένο μπέικον, σαλάτα iceberg, ντομάτα, τυρί και ντρέσινγκ έδεσμα. Γαρνίρεται με τηγανητές πατάτες, πανέ κρεμμύδια και κέτσαπ.

WESTERN HAMBURGER

Large 100% beef burger served on hot bread roll with bacon, iceberg salad, tomato, cheese and edesma dressing. Garnished with french fries, onion rings & ketchup.



Μ'ΑΡΕΣΕΙ

Μαριναρισμένα φιλέτακια κοτόπουλου ψημένα στη σχάρα. Σερβίρονται πάνω σε ζεστό ψωμί με τυρί ένταμ, ντομάτα, σαλάτα iceberg και ντρέσινγκ Τόρι - Τόρι (από μαγιονέζα και απαλά μπαχαρικά).

Μ'ΑΡΕΣΕΙ

Marinated grilled chicken fillets on hot bread roll with edam cheese, tomato, iceberg salad and Tori-Tori dressing (made from mayonnaise and soft herbs).

με πατάτες | with potatoes

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ GREEK STYLE BURGERS



ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΦΕΤΑ

Δύο ζουμερά μπιφτέκια σχάρας ζυμωμένα με τυρί φέτα Π.Ο.Π., μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά τα οποία γαρνίρονται με τηγανητές πατάτες και ντομάτα.

GRILLED BURGER WITH FETA CHEESE

Two juicy grilled burgers made of feta cheese, beef and pork minced meat garnished with fried potatoes and tomato.



ΚΕΦΤΕΣΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Κεφτέσι κοτόπουλου σερβίρεται πάνω σε ζεστή κυπριακή πίτα με έδεσμα, ντομάτα, πάπρικα και μαϊντανό. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες κομμένες σε ροδέλες. Συνταγή κατευθείαν από την Ανατολή, υψηλής γευστικής αξίας.

CHICKEN KÖFTECI

Chicken köfteci on warm Cypriot pita with dressing, tomato, paprika and parsley. Served with rounded fried potatoes. Recipe straight from the East, with high value taste.



ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΑΝΑΤΟΛΗΣ

Τρία ζουμερά μπιφτέκια που έχουν παρασκευαστεί από χοιρινό και μοσχαρίσιο κιμά με παρθένο ελαιόλαδο πάνω σε ξεροψημένες πίτες με κρεμμύδια, έδεσμα, μαϊντανό και σάλτσα ντομάτας. Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες κομμένες σε ροδέλες.

ORIENTAL BURGERS

Three juicy burgers made from a mixture of pork and beef minced meat with virgin olive oil on warm pita bread with onions, edesma, parsley and tomato sauce. Served with rounded fried potatoes.

* Για τα ελληνικά μπιφτεκάκια, τα μπιφτέκια Ανατολής, τα μπιφτέκια στο Χιούστον Μίνι Μπέργκερ χρησιμοποιείται μίγμα από χοιρινό και μοσχαρίσιο κιμά. Τα μπιφτέκια, το χοιρινό κεφτέσι, το κοτόπουλο κεφτέσι, η σάλτσα Ναπολιτέν, οι πατάτες και τα πανέ κρεμμύδια παραμένουν κατεψυγμένα σε βαθιά κατάψυξη με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα τους και τη γεύση τους. Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φουνίκελαιο. Οι πατάτες ροδέλες και τα πανέ κρεμμύδια είναι προτηγανισμένα. Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι Π.Ο.Π. ελληνική.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ

Τρία ζουμερά μπιφτέκια που έχουν παρασκευαστεί από χοιρινό και μοσχαρίσιο κιμά με παρθένο ελαιόλαδο, πάνω σε ζεστές πίτες με σαλάτα από ντομάτα, αγγούρι, ξερό κρεμμύδι, ροδέλες ελιάς και τυρί φέτα. Γαρνίρονται με τηγανητές πατάτες και ντρέσινγκ έδεσμα.

GREEK SMALL BURGERS

Three juicy small burgers made from a mixture of pork and beef minced meat with virgin olive oil on warm pita bread with salad made from tomato, cucumber, onions, olives and feta cheese. Garnished with french fries and edesma dressing.

ΠΟΛΙΤΙΚΟ

Δυο πικάντικα χοιρινά κεφτέσι τυλιγμένα σε φρεσκοψημένες πίτες με έδεσμα, ψιλοκομμένη ντομάτα, κρεμμύδι, πάπρικα και μαϊντανό. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές.

ΠΟΛΙΤΙΚΟ

Pita bread wrapped with two spicy pork köfteci, edesma, chopped tomato, onion, paprika and parsley. Served with french fries.



ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΕΦΤΕΣΙ

Κεφτέσι κοτόπουλου σερβίρεται μέσα σε ζεστή κυπριακή πίτα με έδεσμα, τυρί φέτα, ντομάτα, αγγούρι, ροδέλα ελιάς και ρίγανη. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες.

GREEK KÖFTECI

Chicken köfteci served in warm Cypriot pita with dressing, feta cheese, tomato, cucumber, olives and oregano. Served with french potatoes.



ΦΕΤΑ ΜΠΕΡΓΚΕΡ

Ζουμερό μπιφτέκι σφάρας ζυμωμένο με τυρί φέτα Π.Ο.Π., μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά το οποίο σερβίρεται πάνω σε ζεστό ψωμί, με πάστα ελιάς, τυρί φέτα Π.Ο.Π. και ντομάτα. Γαρνίρεται με τηγανητές πατάτες.

FETA BURGER

One juicy grilled burger made of feta cheese, beef and pork minced meat served on hot bread, with olive pate, feta cheese and tomato. Garnished with french potatoes.



ΚΕΦΤΕΣΙ PALMIE

Τρία πικάντικα χοιρινά κεφτέσι πάνω σε ζεστή πίτα. Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες κομμένες σε ροδέλες, ντομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανό και ντρέσινγκ έδεσμα.

ΚÖFTECI PALMIE

Three spicy pork köfteci on warm pita bread. Served with rounded fried potatoes, tomato, onion, parsley and edesma dressing.

ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕSPECIALITIES



NTIZON

Μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλου σάφρας με σάλτσα Ντιζόν (από μουστάρδα). Σερβίρονται με πουρέ πατάτας, ντοματίνι και τριμμένο καρότο.

DIJON

Marinated grilled small chicken fillets served with Dijon sauce (made of mustard). They are served with mashed potatoes, small tomato and grated carrot.



POMANOF

Μαριναρισμένο χοιρινό κόντρα φιλέτο κομμένο ζουλιέν σωταρισμένο μεμανιτάρια και κρέμα γάλακτος. Μια πικάντικη γεύση τονισμένη με γουόστερ σως. Σερβίρεται με άσπρο ρύζι.

ROMANOFF

Marinated pork contre-fillet pieces sautéed with mushrooms and fresh cream. A spicy taste coming from the worcestershire sauce. Served with white rice.



ΣΤΑΡ

Σωταρισμένο μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου κομμένο ζουλιέν. Σερβίρεται πάνω σε ζεστές πίτες με πράσινη σαλάτα iceberg, ντρέσινγκ Αμαρίλλο (από μουστάρδα), τριμμένο καρότο, τηγανητές πατάτες, ψιλοκομμένο μαϊντανό και ντοματίνι.

STAR

Sautéed marinated chicken fillet pieces. Served on warm pita bread and iceberg salad with Amarillo dressing (made from mustard), grated carrot, french fries, parsley and small tomato.



ΗΠΕΙΡΟΣ

Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο κομμένο ζουλιέν το οποίο σερβίρεται με τη δική μας ελληνική σάλτσα Ηπειρος με μικρές χυλοπίτες, τριμμένο τυρί και ντοματίνι. Το μεγαλείο της ηπειρώτικης παράδοσης συναντά τη λαχταριστή μαγειρική μας maniera σε μία συνταγή που θα αποκτήσει φανατικούς... θαυμαστές.

EPIROS

Marinated chicken fillet pieces served with our Greek Epiros sauce, garnished with Greek small pasta called "Hilopites", grated cheese and small tomato. The greatness of Epirotiki tradition meets our delicious ways of cooking, in a recipe which will surely have a large number of ... admirers.





ΒΙΕΝΟΥΖ

Κοτόπουλο σνίτσελ. Δύο τεμάχια φιλετάκια κοτόπουλου πανέ. Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες, πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, ντοματίνι, αγγούρι, μαϊντανό και ντρέσινγκ Αμαρίλλο (από μουστάρδα).

VIENNOISE

Schnitzel chicken. Two pieces of fried chicken fillets. Served with french fries, green salad, iceberg, radicchio, small tomato, cucumber, parsley and Amarillo dressing (made from mustard).

Μεγάλη μερίδα:

Με τρία τεμάχια φιλετάκια κοτόπουλου πανέ.

Large Portion:

With three pieces of fried chicken fillets.



ΠΙΤΑ ΠΡΙΒΕ

Σωταρισμένο χοιρινό κόντρα φιλέτο κομμένο ζουλιέν με φρέσκια ντομάτα. Είναι αβησμένο με λευκό κρασί και κρεμμύδια λιωνέζ (ψημένα με μπαλσάμικο). Σερβίρεται μέσα σε δύο φρεσκοψημένες πίτες με λιωμένο τυρί, τηγανητές πατάτες και ντρέσινγκ έδεσμα.

ΠΙΤΑ ΠΡΙΒΕ

Pita bread filled with melted cheese and pork pieces sautéed with fresh tomato, white wine and onions lionnaise (cooked with dressing balsamic). Served with french fries and edesma dressing.



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΙΣΤΡΟ

Σωταρισμένο μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου κομμένο ζουλιέν. Σερβίρεται πάνω σε ζεστές πίτες με πράσινη σαλάτα iceberg, dressing bistro, τριμμένο καρότο και τηγανητές πατάτες.

BISTRO CHICKEN

Sautéed marinated chicken fillet pieces. Served on warm pita bread and iceberg salad with dressing bistro, grated carrot and french fries.



ΤΑΝΤΟΥΡΙ

Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου κομμένο ζουλιέν, σωταρισμένο με σάλτσα Ταντούρι από απαλά ινδικά μπαχαρικά. Σερβίρεται με άσπρο ρύζι, ντρέσινγκ έδεσμα και πάπρικα.

TANDOORI

Marinated chicken fillet pieces sautéed with Tandoori sauce from mild Indian spices. Served with white rice, edesma dressing and paprika.

KIDS MENU

Τοστ

(με καπνιστή γαλοπούλα και τυρί ένταμ.)

Toast

(Toasted bread with smoked turkey and edam cheese.)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Μονζα

(Πίτα από καλαμπόκι με λιωμένο τυρί μοτσαρέλα, μπέικον, ντοματίνια και ρίγανη.)

Monza

(A warm corn pita bread with melted mozzarella cheese, bacon, small tomatoes and oregano.)

Πατάτες με κέτσαπ

French Fries with ketchup

Κρεμμύδια πανέ

(Παναρισμένες τραγανές ροδέλες από κρεμμύδια.

Συνοδεύονται με ντρέσινγκ έδεσμα.)

Onion rings

(Served with edesma dressing.)

ΥΓΛΟΙ / JUICES

fanta χωρίς ανθρακικό

πορτοκάλι, μπανάνα, βύσσινο, ανανάς, ροδάκινο, ανάμικτος orange, banana, sour cherry, pineapple, peach, mixed

milkshake

ΓΙΛΚΑ / SWEETS

1 μπάλα παγωτό με σιρόπι

(φράουλα, σοκολάτα, καραμέλα, βύσσινο)

1 scoop of ice cream with syrup

(strawberry, chocolate, caramel, sour cherry)

1 κομμάτι κέικ σοκολάτας

(όπου διατίθεται)

1 piece of chocolate cake

(wherever is available)

ΚΥΡΙΑ ΛΙΑΤΑ / MAIN DISHES

Μπολοναίζ

(Σπαγγέτι αλ ντέντε με σάλτσα από κιμά και απαλά μπαχαρικά. Γαρνίρονται με τριμμένο τυρί.)

Bolognaise

(Spaghetti al dente sauteed with minced meat and soft herbs. Garnished with grated cheese.)

Πέννες καρμπονάρα

(Πέννες σωταρισμένες με σάλτσα από καπνιστό μπέικον,μανιτάρια και κρέμα γάλακτος.)

Penne Carbonara

(Penne sauteed with sauce made from smoked bacon, mushrooms and fresh cream.)

Ναπολιτέν

(Σπαγγέτι αλ ντέντε με πλούσια σάλτσα ντομάτας, βασιλικό και τριμμένο τυρί.)

Napoliten

(Spaghetti al dente tossed in a delicious tomato sauce, basil and grated cheese.)

Κεφτεδάκια της μαμάς μικρή μερίδα

(Σπιτική συνταγή για τηγανιτά κεφτεδάκια από χοιρινό κιμά και παρθένο ελαιόλαδο.

Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες.)

Mama's Meatballs

(Homemade recipe for fried meatballs from pork minced meat and virgin olive oil. Served with french fries.)

Στικς κοτόπουλου

(Παναρισμένο κοτόπουλο με σησάμι κομμένο ζουλιέν.

Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και ντρέσινγκ μπιστρό.)

Chicken Sticks

(Fried schnitzel chicken pieces with sesame. Served with french fries and bistro dressing.)

Χιούστονς μίνι μπέργκερ

(Σπιτική συνταγή με δυο burgers, λιωμένο τυρί cheddar, πράσινη σαλάτα, iceberg, ντρέσινγκ Caesar's μέσα σε ψωμάκια μπριός. Γαρνίρεται με τηγανητές πατάτες.)

Houston's mini Burgers

(Homemade recipe with two burgers, melted cheddar cheese, green salad, iceberg, Caesar's dressing in brioche bread. Garnished with french fries.)

Κλαμπ σάντουιτς

Club Sandwich

Σνίτσελ κοτόπουλου με πατάτες τηγανητές

(Δύο κομμάτια σνίτσελ κοτόπουλο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές και κέτσαπ.)

Schnitzel chicken with French fries

(Two pieces of schnitzel chicken. Served with French fries and ketchup.)

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο σχάρας με πατάτες τηγανητές

(Ένα μπιφτέκι μοσχαρίσιο σχάρας. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές και κέτσαπ.)

Grilled beef burger with french fries

(One grilled beef burger. Served with French fries and ketchup.)





IDEAS
FOR COFFEE
DRINKS &
DESSERTS

ΡΟΦΗΜΑΤΑ COFFEE



PALMIE FRAPPE

Palmieccino σε ντελικάτη δόση.
Γαρνίρεται με τριμμένο μπισκότο.

Palmieccino in a smaller quantity.
Garnished with biscuit pieces.



PALMIE CREAM FREDDO

Η δικιά μας πρόταση για το καπουτσίνο φρέντο.

Our proposition for Cappuccino freddo.

PALMIECCINO

Η δική μας πρόταση!
Our proposition!

SMOOTHIES PALMIE

Smoothies με γεύσεις φρούτων από μπανάνα ή φράουλα.
Smoothies made from the fruit flavors of banana or strawberry.



OLE@OLE

Palmieccino βανίλιας χωρίς καφεΐνη γαρνίρεται με τριμμένο μπισκότο και σιρόπι φράουλας.

Vanilla palmieccino decaffeinated garnished with biscuit pieces, and strawberry syrup.



CAPRICCIOSO

Καφέ εσπρέσσο και κρύα σοκολάτα χτυπημένα με παγωτό cream & cookies. Γαρνίρεται με αφρόγαλα, σιρόπι καραμέλας και τρούφα σοκολάτας.

Espresso and cold chocolate blended with cream & cookies ice-cream. Garnished with foam milk, caramel syrup and chocolate sprinkles.



CHOCO CAPPUCCINO

Chocol@dino ρόφημα με αφρόγαλα, σιρόπι σοκολάτας και τρούφα σοκολάτας.

Hot chocol@dino with foam milk, chocolate syrup and chocolate sprinkles.



CHOCO LATTE

Ζεστό ρόφημα από chocol@dino, palmieiccino ντεκαφεϊνέ (με γεύση από μόκα και κακάο) και φρέσκο γάλα. Γαρνίρεται με τρούφα σοκολάτας. Ιδανικό για θετική ενέργεια και διάθεση.

Hot drink made from chocol@dino, decaffeinated palmieiccino (with flavor of mocha and cocoa) and fresh milk. Garnished with chocolate truffle. Ideal for positive energy and mood.

Η μεγάλη κούπα συνοδεύεται από μπισκότο.
Large cup comes with biscuit.



DOLCINO

Ζεστό ρόφημα από palmieiccino βανίλιας, palmieiccino ντεκαφεϊνέ (με γεύση από μόκα και κακάο) και φρέσκο γάλα. Γαρνίρεται με τριμμένο μπισκότο. Ένας γλυκός συνδυασμός που σε ταξιδεύει. . .

Hot drink made from vanilla palmieiccino, decaffeinated palmieiccino (with flavor of mocha and cocoa) and fresh milk. Garnished with biscuit pieces. A sweet combination that takes you away

Η μεγάλη κούπα συνοδεύεται από μπισκότο.
Large cup comes with biscuit.



LATTISSIMO

Το απόλυτο ζεστό ρόφημα βανίλιας με φρέσκο γάλα. Γαρνίρεται με τριμμένο μπισκότο.

The ultimate hot vanilla drink with fresh milk. It is garnished with biscuit pieces.

Η μεγάλη κούπα συνοδεύεται από μπισκότο.
Large cup comes with biscuit.



BLACK OUT

Σοκολάτα ζεστή ή κρύα με παγωτό cream & cookies, σιρόπι βανίλιας, σαντιγί και τρούφα σοκολάτας. Εμφάνιση και γεύση σ' έναν τέλειο συνδυασμό... Είναι must!

Hot or cold chocolate with cream & cookies ice-cream, vanilla syrup, whipped cream and chocolate truffle. It's a must!



ΚΡΥΟ ΡΟΦΗΜΑ CHOCO SHOCK

Απολαυστικό ρόφημα με Palmieiccino, νες καφέ, πραλίνα φουντουκιού, φρέσκο γάλα, καραμέλα βουτύρου και Cookies Παπαδοπούλου. Γαρνίρεται με σαντιγί. Καφές συνδυάζεται περίφημα με το ελληνικό μπισκότο Παπαδοπούλου, μ'ένα γαργαλιστικό αποτέλεσμα που θα γίνει ανάρπαστο από τους «γλυκατζήδες» και όχι μόνο.

CHOCO SHOCK ICE DRINK

Irresistible drink made of Palmieiccino, instant coffee, chocolate, fresh milk, butter caramel syrup and Cookies Papadopoulou. Garnished with whipped cream. Coffee wonderfully combined with our favorite Papadopoulou greek biscuit, in a ticklish drink which will be extremely popular among "Choco Lovers" and not only!



CHOCO@FRAPPE

Chocola@dino και Palmieiccino χτυπημένα στο μπλέντερ. Γαρνίρονται με σαντιγί και τριμμένο μπισκότο. Απαιχτος συνδυασμός!!!

Chocola@dino blended with Palmieiccino. Garnished with whipped cream and biscuit pieces. Strong combination!!!

ΡΟΦΗΜΑΤΑ COFFEE



**ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ
GREEK COFFEE**

**ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΣΕ ΚΟΥΠΑ
DOUBLE GREEK COFFEE**

**ΕΣΠΡΕΣΟ*
ESPRESSO**

**ΕΣΠΡΕΣΟ ΔΙΠΛΟΣ*
DOUBLE ESPRESSO**

**ΕΣΠΡΕΣΟ ΦΡΕΝΤΟ*
ESPRESSO FREDDO**

ΕΣΠΡΕΣΟ ΜΑΚΙΑΤΟ*
Εσπρέσο με αφρόγαλα.
ESPRESSO MACCHIATO
Espresso with foamed milk.

**ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ*
CAPPUCCINO**

**ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΔΙΠΛΟ*
DOUBLE CAPPUCCINO**

**ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΦΡΕΝΤΟ*
CAPPUCCINO FREDDO**

ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΛΑΤΕ*
Μια μεγάλη κούπα με γάλα και τον αγαπημένο σας καφέ εσπρέσο.
CAPPUCCINO LATTE
A big cup of milk with your favorite coffee espresso.

**ΝΕΣ ΚΑΦΕ*
INSTANT COFFEE**

**ΦΡΑΠΕ*
FRAPPE**

**ΦΡΑΠΕ BAILEYS*
FRAPPE WITH BAILEYS**

**ΦΡΑΠΕ ΠΑΓΩΤΟ*
FRAPPE WITH ICE-CREAM**

**ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΔΟΥΒΕ EGBERTS
FILTER COFFEE DOUWE EGBERTS**

**ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ
FILTER COFFEE WITH DIFFERENT SYRUPS**

FRENCHY Παγωμένος Γαλλικός καφές
FRENCHY Iced French coffee

FRENCHY Παγωμένος Γαλλικός καφές με αφρόγαλα
FRENCHY Iced French coffee with foamed milk

ΦΡΕΝΤΟΤΣΙΝΟ
FREDDOCCINO**

ΦΡΕΝΤΟΤΣΙΝΟ ΜΕ ΓΕΥΣΕΙΣ
FREDDOCCINO WITH DIFFERENT SYRUPS**

**ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΡΟΦΗΜΑ
HOT CHOCOLATE**

**ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΒΙΕΝΝΟΥΑ
HOT CHOCOLATE VIENNOIS** (whipped cream on top)

**ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΡΟΦΗΜΑ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ
HOT CHOCOLATE WITH DIFFERENT SYRUPS**

**ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΡΥΑ
ICE CHOCOLATE**

**ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΡΥΑ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ
ICE CHOCOLATE WITH DIFFERENT SYRUPS**

**ΓΑΛΑ (ΖΕΣΤΟ Ή ΚΡΥΟ)
MILK (HOT OR COLD)**

PALMIESHAKES

Με παγωτό επιλογής σας: σοκολάτα, βανίλια, καϊμάκι, καραμέλα, cream & cookies, φράουλα ή φιστίκι, καφέ ή στρατασιατέλα, γαρνιρισμένο με σαντιγί και σκόνη κακάο.

PALMIESHAKES

With ice-cream of your taste: Chocolate, vanilla, kaimaki, caramel, cream & cookies, strawberry, pistachio, coffee or stracciatela, garnished with whipped cream and cocoa.

**ΤΣΑΙ ΜΕ ΓΑΛΑ Ή ΛΕΜΟΝΙ
TEA WITH MILK OR LEMON**

**ΤΣΑΙ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ
TEA WITH DIFFERENT TASTES**

ΤΣΑΙ ΠΑΓΩΜΕΝΟ

(με γεύσεις ροδάκινο ή λεμόνι, 330ml)

ICE TEA

(with peach or lemon taste, 330ml)

ΤΣΑΙ ΚΡΥΟ ARIZONA (473ml) ΣΕ ΓΕΥΣΕΙΣ:

Πράσινο τσάι με μέλι και τζίνσενγκ - Αντιοξειδωτικό
Diet πράσινο τσάι με τζίνσενγκ
Πράσινο τσάι με ρόδι - Αντιοξειδωτικό
Μαύρο τσάι με λεμόνι

ARIZONA ICE TEA (473ml) IN TASTES:

Green tea with Honey and Ginseng - Antioxidant
Diet Green tea with Ginseng
Pomegranate Green tea - Antioxidant
Black tea with lemon

* σερβίρονται και με ντεκαφεϊνέ καφέ
served also with decaffeinated coffee

** όπου διατίθεται
wherever is available





ΜΗΛΟΠΙΤΑ ΖΕΣΤΗ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

HOT APPLE PIE WITH ICE CREAM

χωρίς παγωτό | without ice cream



ΜΙΛΦΕΙΓ ΚΡΕΜΑΣ PALMIE

Πλούσια γαλλική κρέμα μιλφείγ με σπασμένα φύλλα σφολιάτας, σαντιγί και ζάχαρη άχνη.

PALMIE CREME MILLEFEUILLE

Rich French millefeuille crême with crushed pastry fyllos, whipped cream and sugar powder.



ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ

με λιωμένη ζεστή σοκολάτα, άχνη ζάχαρη και καρύδια. Είναι το κάτι άλλο!!!

HOT CHOCOLATE PIE

with hot melted chocolate, sugar powder and walnut. It is something different!!!

**ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΚΑΙ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ!
SERVED ALSO WITH ICE CREAM!**



ΖΕΣΤΟ ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**

με παγωτό βανίλια, σιρόπι σοκολάτα και άχνη ζάχαρη. Μια υπέροχη γλυκιά απόλαυση...

HOT CHOCOLATE CAKE**

with vanilla ice-cream, chocolate syrup and sugar powder. A superb sweet delight...

ΚΟΜΜΑΤΙ ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**

ONE PIECE OF CHOCOLATE CAKE**

ΓΛΥΚΑ DESSERTS



ΚΡΕΠΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

με παγωτό βανίλια και σαντιγί.

CREPE WITH CHOCOLATE

with vanilla ice-cream and whipped cream.



ΚΡΕΠΑ ΜΠΑΝΑΝΑ

Κρέπα με γέμιση από μπανάνα, σοκολάτα και νιφάδες σοκολάτας. Γαρνίρεται με σιρόπι καραμέλας, βουτύρου και μπανάνας, φυστίκι κροκάν καραμελιζέ και σαντιγί.

BANANA CREPE

Crepe filled with banana, chocolate and chocolate flakes. Garnished with butter caramel and banana syrup, caramelized pistachios and whipped cream.



ΚΡΕΠΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΜΕ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ

Απολαυστική κρέπα σοκολάτας με μπισκότα Γεμιστά Παπαδοπούλου με γεύση σοκολάτα. Συνοδεύεται με σαντιγί.

CHOCOLATE CREPE WITH PAPADOPOULOS SANDWICH BISCUITS WITH CHOCOLATE FLAVOURED CREAM

Chocolate crepe with Papadopoulos Sandwich biscuits with chocolate flavoured cream. Garnished with whipped cream.



ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Ελληνικό παραδοσιακό γλυκό σερβιρισμένο σε φωλιά φύλλου. Συνοδεύεται με σαντιγί. Ο πιο πρωτότυπος τρόπος σερβιρίσματος για ένα από τα πιο αγαπημένα επιδόρπια των Ελλήνων.

CHOCOLATE WALNUT PIE

Greek traditional sweet served in a fyllo pastry. Garnished with whipped cream. The most unique way to serve one of the favorite desserts of the Greeks.



ΠΑΓΩΤΟ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Παγωτό στρατσιατέλα ανάμεσα σε απολαυστικά μπισκότα cookies με κομμάτια σοκολάτας, γαρνιρισμένα με σιρόπι καραμέλας βουτύρου. Μπορείτε να διαλέξετε οποιαδήποτε γεύση παγωτού επιθυμείτε.

ICE-CREAM SANDWICH

Cookies with chocolate pieces filled with stracciatella ice-cream. Garnished with butter caramel syrup. You may choose from any ice-cream taste you desire.

1 τεμάχιο | 1 piece

ΧΥΜΟΙ JUICES • ΚΟΚΤΕΙΛ COCKTAIL • ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ SOFT DRINKS

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ ΔΙΑΦΟΡΑ (250ML) VARIOUS SOFT DRINKS (250ML)



Coca – Cola



Coca – Cola Zero



Coca – Cola Light



Fanta Orange



Fanta Lemon



Sprite



Schweppes Soda

Schweppes Tonic



ΔΙΑΦΟΡΟΙ ΧΥΜΟΙ Amita (250ML) VARIOUS JUICES Amita (250ML)



ΝΕΡΟ ΜΕΓΑΛΟ Αύρα (1LT) TABLE WATER Avra (1LT)

ΝΕΡΟ ΜΙΚΡΟ Αύρα (1/2 LT) TABLE WATER Avra (1/2 LT)

ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ (330ML) SPARKLING WATER (330ML)

ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ PERRIER (330ML) PERRIER SPARKLING WATER (330ML)

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ FRESH ORANGE JUICE

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΙΚΤΟΣ FRESH MIXED JUICE

PALMIE FROZEN (220ML)

Metaxa 3*, tonic, lime.

CAIPIRINHA(220ML)

Fresh lime, cachaca, season fruit.

CAIPIROVSCA(220ML)

Fresh lime, vodka, season fruit.

CAIPIRISSIMA(220ML)

Fresh lime, rum, season fruit.

MARGARITA(150ML)

Tequila, triple sec, lemon juice.

MAI TAI (220ML)

Rum, dark rum, triple sec, pineapple juice.

SEX ON THE BEACH(350ML)

Vodka, peach, cranberry, pineapple juice, blackberry liqueur.

COSMOPOLITAN (150ML)

Vodka citron, triple sec, lime juice, cranberry juice.

MOJITO(240ML)

Rum, fresh lime, soda, mint.

GALAXY (220 ML)

Vodka, Sabuka, Grand marnier and fresh lime.

DAQUIRI (150ML)

Havana rum, fresh lime.

DAQUIRI FROZEN(220ML)

Rum, fresh lime, season fruit.

LONG ISLAND ICED TEA(240ML)

Rum, vodka, gin, triple sec, fresh lemon juice, coca cola.

LONG BEACH TEA (240ML)

Rum, vodka, gin, triple sec, fresh lemon juice, cranberry.

ΚΟΚΤΕΙΛ ΔΙΑΦΟΡΑ COCKTAILS



ΛΕΥΚΟ Ή ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ (170ml)

Ενώσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Πατρών Συνδυάστε το με το αγαπημένο σας πιάτο!

GLASS OF WHITE OR RED WINE (170ml)

The house wine is from the Union of Patras Farmers Partnership Taste it with your favorite dish!

ΛΕΥΚΟ Ή ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΚΑΡΑΦΑΚΙ (500ml)

Ενώσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Πατρών . Το ιδανικό της παρέας!

CARAFE OF WHITE OR RED WINE (500ml)

The house wine is from the Union of Patras Farmers Partnership The ideal for friends!

ΣΑΝΓΚΡΙΑ ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ (170ml)

GLASS OF SANGRIA (170ml)

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ ΒΙΑΝCΟΝΕΡΟ ΤΣΙΛΙΛΗ

Αφρώδης Οίνος Λευκός (200ml)

Αφρώδης Οίνος Ροζέ (200ml)

ΒΙΑΝCΟΝΕΡΟ ΤΣΙΛΙΛΙ SPARKLING WINES

White Sparkling Wine (200ml)

Pink Sparkling Wine (200ml)



ΛΕΥΚΟΣ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ (187ml)

Επιτραπέζιος Λευκός Οίνος

Παραγωγός: ΚΤΗΜΑ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ

Ποικιλία: Chardonnay, Sauvignon Blanc

Περιοχή: Στράντζα Νάουσας

Αλκοολικός βαθμός: 11,5% vol

Συνδυάζει έντονο άρωμα με ήπια αρμονική γεύση.



ΕΡΥΘΡΟΣ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ (187ml)

Επιτραπέζιος Ερυθρός Οίνος

Παραγωγός: ΚΤΗΜΑ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ

Ποικιλία: Ξινόμαυρο, Merlot

Περιοχή: Στράντζα Νάουσας

Αλκοολικός βαθμός: 11,5% vol

Βαθύ κόκκινο χρώμα, απαλό άρωμα και ήπια γεύση.



ΚΑΡΑΦΑΚΙ ΛΕΥΚΟ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ (500ml)

Επιτραπέζιος Λευκός Οίνος

Παραγωγός: ΚΤΗΜΑ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ

Ποικιλία: 100% Ροδίτης

Περιοχή: Στράντζα Νάουσας

Αλκοολικός βαθμός: 11,8 - 12,3% vol

Απαλό άρωμα και ήπια γεύση. Σερβίρεται στους 8 - 10° C



ΚΑΡΑΦΑΚΙ ΕΡΥΘΡΟ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ (500ml)

Επιτραπέζιος Ερυθρός Ξηρός Οίνος

Παραγωγός: ΚΤΗΜΑ ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ

Ποικιλία: Ξινόμαυρο και Cabernet Sauvignon

Αλκοολικός βαθμός: 12,0 - 12,5% vol

Ρουμπινί χρώμα, αρώματα βατόμουρου και ευχάριστη απαλή γεύση. Σερβίρεται στους 14 - 16° C



ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ (750ml)

ΑΝΕΜΟΣ Λευκός

Τοπικός Κορινθιακός Λευκός Ξηρός Οίνος

Ποικιλία: Ροδίτης, Μοσχοφιλέρο

Περιοχή: Αρχαία Νεμέα

Αλκοολικός βαθμός: 13%

Φρουτώδης κρασί με αρώματα φρέσκων φρούτων μήλου, μπανάνας, αχλαδιού, ανανά συνδυάζονται με αρώματα από άνθη λεμονιάς και πέταλα τριανταφυλλιάς. Ευχάριστο και ισορροπημένο στόμα με εμφανή την παρουσία μιας ευχάριστης οξύτητας. Δροσερή και φρουτώδης επίγευση.



ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ (750ml)

ΑΝΕΜΟΣ Ερυθρός

Τοπικός Πελοποννησιακός Ερυθρός Ξηρός Οίνος

Ποικιλία: Αγιωργίτικο

Περιοχή: Αρχαία Νεμέα

Αλκοολικός βαθμός: 13%

Κόκκινο με βυσσινί ιώδεις αποχρώσεις. Πλούσιο φρουτώδες άρωμα κόκκινων φρούτων όπως φραγκοστάφυλο, κεράσι, βύσσινο φράουλα. Γεύση γεμάτη με μακρά επίγευση και φρουτώδες άρωμα στο στόμα.



* Το χύμα λευκό και κόκκινο κρασί είναι ελληνικής προέλευσης. Η σανγκριά είναι ισπανικής προέλευσης.

* The origin of the white wine and the red wine is Greek. The origin of the sangria is Spanish.

BEER & DRINKS

ΤΣΙΠΟΥΡΟ Τσιλιλή
TSIROURO Tsilili

ΟΥΖΟ
Ένωσης Ποτοποιών Οινοποιών Μυτιλήνης
ΟΥΖΟ
Mytilene Refinery Union

ΜΑΡΤΙΝΙ ΔΙΑΦΟΡΑ
MARTINI

ΚΑΜΠΑΡΙ
CAMPARI

ΒΟΤΚΑ
VODKA

ΤΖΙΝ
GIN

ΡΟΥΜΙ
RUM

ΟΥΙΣΚΥ
WHISKEY

ΟΥΙΣΚΥ ΣΠΕΣΙΑΛ
WHISKEY SPECIAL

ΚΟΝΙΑΚ ΓΑΛΛΙΚΟ
COGNAC

ΜΕΤΑΞΑ 3*
ΜΕΤΑΧΑ 3*

ΜΕΤΑΞΑ 5*
ΜΕΤΑΧΑ 5*

ΛΙΚΕΡ ΔΙΑΦΟΡΑ
LIQUER

SMIRNOFF ICE (275ml)

GORDON'S SPACE (275ml)

REDBULL (250ml)*



ΑΜΣΤΕΛ ΦΙΑΛΗ (330ml)

AMSTEL BEER BOTTLE (330ml)

Πρώτη σε κατανάλωση μπίρα στην Ελλάδα με 30 και πλέον χρόνια ποιοτικής παρουσίας. Έχει γεμάτη γεύση και άρωμα λυκίσκου και μαγιάς. ΑΛΚΟΟΛ / ALCOHOL 5%



AMSTEL

PREMIUM PILSENER (500ml)

Η Amstel Premium Pilsener είναι μία μοναδική μπίρα, φτιαγμένη με τον ίδιο αυθεντικό τρόπο, που πρωτοφτιάχτηκε το 1870 από τους αρχιζυθοποιούς της Amstel. Έχει βαθύ χρυσαφένιο χρώμα, γεμάτη και πλούσια γεύση, με χαρακτηριστική γεύση λυκίσκου και αφρό πλούσιο και φινετσάτο. ΑΛΚΟΟΛ / ALCOHOL 5%



ΑΛΦΑ RETRO (330ml)

Ξανθιά Lager. Δροσερή, ελαφριά, ξεδιψαστική, πίνεται εύκολα και διαθέτει πλούσιο αφρό. Έχει απαλό άρωμα βύνης και μαγιάς. ΑΛΚΟΟΛ / ALCOHOL 5%



SOL (330ml)

Ξανθιά Lager. Με χώρα προέλευσης το Μεξικό, η ελαφριά lager με την δροσιστική και ευχάριστη γεύση της, που συνδυάζεται ιδανικά με λεμόνι, έχει χρυσαφί χρώμα και απαλό άρωμα λυκίσκου. Χρονολογείται από το 1899, ενώ εξάγεται σε περισσότερες από 50 χώρες παγκοσμίως. ΑΛΚΟΟΛ / ALCOHOL 4,5%



HEINEKEN ΦΙΑΛΗ (330ml)

HEINEKEN BEER BOTTLE (330ml)

Είναι η μπίρα με την πιο διεθνή παρουσία, καθώς διατίθεται σε περισσότερες από 200 χώρες στον κόσμο. Έχει γεμάτη γεύση και διακριτικό άρωμα λυκίσκου και βύνης. ΑΛΚΟΟΛ / ALCOHOL 5%



MCFARLAND ΦΙΑΛΗ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ (330ml)

MCFARLAND BEER BOTTLE (330ml)

Κόκκινη μπίρα από την Ιρλανδία που ανήκει στην κατηγορία Red Ale και έχει πλούσιο άρωμα φρούτων, πυκνό αφρό και γλυκόπικρη επίγευση. ΑΛΚΟΟΛ / ALCOHOL 5,6%

HEINEKEN ΠΟΤΗΡΙ ΜΕΓΑΛΟ (500ml)

DRAUGHT BEER HEINEKEN

LARGE GLASS (500ml)

HEINEKEN ΠΟΤΗΡΙ ΜΙΚΡΟ (300ml)

DRAUGHT BEER HEINEKEN

SMALL GLASS (300ml)

* όπου διατίθεται.

* wherever is available.

Η ποσότητα των σερβιριζόμενων αλκοολούχων ποτών είναι 50ml.
The alcoholic drinks served have 50ml volume.



The Mall Athens



Avenue - Λεωφ. Κηφισίας

Οι χώροι μας διατίθενται για ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ εκδηλώσεις

Για πληροφορίες επικοινωνήστε με τον υπεύθυνο του καταστήματος που επιθυμείτε.



Ρέντη



Οδός Ευαγγελιστρίας - Κέντρο



Πόρτο Ράφτη



Athens Metro Mall



Palmie *bistro*

κάθε ώρα, κάθε μέρα, όλη μέρα... συναντηθείτε!

**KEEP
CALM
&
GET TO KNOW
OUR VALUES**

BEST SERVICE IN TOWN!

FUN PLACE TO BE

RESPECT

SATISFACTION



WWW.PALMIEBISTRO.GR

www.facebook.com/palmiebistروفans • www.twitter.com/palmiebistro
