



menu

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Εκλεκτός ζυμωτός άρτος 24ωρης ωρίμανσης **3€**
Πατάτες τηγανιτές φρέσκες **5,5€**+ 3 αυγά και σουτζούκι **9€**
Πατάτες τηγανιτές βραχάκια με σάλτσα bacon **7€**
Φέτα τηγανιτή σε φύλλο με ουζόμελο και σουσάμι **8€**
Μανούρι πανέ με ηλιόσπορο και σάλτσα σύκο **10€**
Αυγά Καγιανά με φέτα **7€**
Χταπόδι με φάβα **16€**
Κολοκυθοκεφτέδες **7,5€**
Χορτόπιτα στριφτή με πράσο σε φύλλο βέργας **10€**
Παστουρμαδόπιτα σε φύλλο βέργας **10€**
Σουτζουκάκια σχάρας σε πίτα, κρεμμύδι ξερό, μπουέκοβο και σως γιαουρτιού **12€**
Συκώτι μοσχαρίσιο με κρεμμύδια **12€**
Λουκάνικο πρόβειο με ντιπ μουστάρδας **9€**
Κεφτέδες μυρωδάτοι **10€**
Τσιπς μανιταριών με σκορδάτη σως **10€**
Χοιρινή τηγανιά με φέτα **11€**

ΑΛΟΙΦΕΣ

- Τζατζίκι **6€**
Φάβα με ψητό κρεμμύδι **7€**
Τυροκαυτερή **7€**
Μελιτζανοσαλάτα Αγιορείτικη **7€**

ΣΑΛΑΤΕΣ

- Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, κάππαρη, ελιές, ρίγανη, φέτα **10€**
Ντάκος με ντοματίνια, ψημένο κρεμμύδι, μάραθο, χαρουποπαξιμάδο, τσαλαφούτι **12€**
Strouga πράσινη σαλάτα με ρόκα, καρύδι, αχλάδι, προσούτο πρόβειο, παλαιωμένη γραβιέρα Σύρου και vinaigrette βαλσάμικο **12€**
Χόρτα τσιγαριστά με ντομάτα και ξινομυζήθρα **11€**
Πολίτικη σαλάτα με λάχανο, καρότο, σέλερι, σκόρδο, ξύδι και ελαιόλαδο **10€**
Πατατοσαλάτα με κρεμμύδι και χρωματιστές πιπεριές **7€**

ΤΗΣ ΩΡΑΣ

- Μπιφτέκι μοσχαρίσιο 270gr **15€** Γεμιστό με γκούντα και σάλτσα bacon **19€**
Φιλέτο μπουέτι κοτόπουλο **13€**
Μπριζολάκια χοιρινά λαιμού σε μαρινάδα Α/Ο 300gr / 0.5kg / 1kg — **12€/ 12,5€ / 25€**
Μοσχαρίσια μπριζόλα ελληνική μοσχίδα 600gr **32€**
Παϊδάκια αρνίσια πλευρά 0.5kg / 1kg — **23€/ 46€**
Φιλέτο προβατίνας 0.5kg / 1kg — **21€/ 39€**
Κεμπάπ αρνίσιο με ψητή ντομάτα, κρεμμύδι και πιτάκι **14€**
Γιαουρτλού με πικάντικη σάλτσα ντομάτας **15€**
Τσιζμπιερκερ, διπλό smash μπιφτέκι Black Angus, μουστάρδα, κέτσαπ, πίκλες, διπλό cheddar με πατάτες τηγανιτές **14€**
Strouga μπιερκερ προβατίνας, μπιφτέκι προβατίνας, ντομάτα, καπνιστό τυρί μετσοβόνη, καραμελωμένο κρεμμύδι, σως Strouga με πατάτες τηγανιτές **14€**

ΚΟΠΕΣ

- Rib eye Αμερικής Black Angus **52€**
Striploin Αμερικής Black Angus tagliata **42€**
Tomahawk Black Angus 1.100g **115€**

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ – ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- Κότσι χοιρινό με σάλτσα μανιταριών και πουρέ **23€**
Κατοικάκι τσιγαριστό με πατάτες τηγανητές **19€**
Αρνάκι κλέφτικο στη λαδόκολλα με λαχανικά και γραβιέρα **23€**
Κόκορας παστιτσάδα με μακαρούνες και ξινομυζήθρα **17€**
Μακαρόνια με κιμά **12€**
Μουσακάς ατομικός σε πήλινο **14€**
Καρμπονάρα με αυγό, πεκορίνο, σύγκλινο και μπέικον **14€**
«Του Βοσκού» σκιουφικτά με ντοματίνια, μυρώνια και ξηρό ανθότυρο **12€**
Τας κεμπάπ μοσχαρίσιο με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας και γραβιέρα **18€**
Ψαρονέφρι με κάππαρη και λεμονάτη σάλτσα **14€**

ΓΛΥΚΑ

- Ραβανί με παγωτό καϊμάκι και γλυκό κουταλιού βύσσινο **10€**
Μιλφέιγ (σαν άλλωτε...) **10€**
Γιαούρτι γλυκό κουταλιού **6€**
Μωσαϊκό **7€**
Προφιτερόλ **16€** (2-3 άτομα)

STARTERS

- Selected 24-hour fermented artisan bread **3€**
- Fresh-cut French fries **5.5€** + 3 eggs and soutzouki **9€**
- Crispy rock-style French fries with bacon sauce **7€**
- Fried feta wrapped in filo pastry with ouzo-infused honey and sesame **8€**
- Breaded manouri cheese with sunflower seeds and fig sauce **10€**
- Kagianas eggs with feta **7€**
- Octopus with fava bean purée **16€**
- Zucchini fritters **7.5€**
- Spiral wild greens and leek pie in hand-rolled filo pastry **10€**
- Pastourma pie in hand-rolled filo pastry **10€**
- Grilled soutzoukakia in pita bread with onion, bukovo chilli flakes and yogurt sauce **12€**
- Beef liver with onions **12€**
- Sheep sausage with mustard dip **9€**
- Aromatic meatballs **10€**
- Crispy mushroom chips with garlic sauce **10€**
- Pan-fried pork with feta **11€**

DIPS & SPREADS

- Tzatziki **6€**
- Fava bean purée with roasted onion **7€**
- Spicy feta dip **7€**
- Mount Athos-style eggplant dip **7€**

SALADS

- Greek salad with tomato, cucumber, onion, capers, olives, oregano and feta **10€**
- Dakos with cherry tomatoes, roasted onion, fennel, carob rusk and tsalafouti cheese **12€**
- Strouga green salad with rocket, walnuts, pear, sheep prosciutto, aged Syros graviera and balsamic vinaigrette **12€**
- Sautéed wild greens with tomato and xinomyzithra cheese **11€**
- Politiki salad with cabbage, carrot, celery, garlic, vinegar and olive oil **10€**
- Potato salad with onion and mixed peppers **7€**

FROM THE GRILL

- Beef burger patty 270g **15€** Stuffed with Gouda and bacon sauce **19€**
- Grilled chicken thigh fillet **13€**
- Marinated pork neck steaks 300g / 0.5kg / 1kg — **12€ / 12.5€ / 25€**
- Greek heifer beef steak 600g **32€**
- Lamb ribs 0.5kg / 1kg — **23€ / 46€**
- Ewe fillet 0.5kg / 1kg — **21€ / 39€**
- Lamb kebab with roasted tomato, onion and pita bread **14€**
- Yogurtlu kebab with spicy tomato sauce **15€**
- Cheeseburger with double Black Angus smash patties, mustard, ketchup, pickles, double cheddar and French fries **14€**
- Strouga ewe burger with ewe patty, tomato, smoked Metsovone cheese, caramelized onion, Strouga sauce and French fries **14€**

PREMIUM CUTS

- U.S. Black Angus Ribeye **52€**
- U.S. Black Angus Striploin Tagliata **42€**
- Black Angus Tomahawk 1,100g **115€**

COOKED DISHES & PASTA

- Pork knuckle with mushroom sauce and mashed potatoes **23€**
- Braised goat with French fries **19€**
- Lamb kleftiko baked in parchment with vegetables and graviera cheese **23€**
- Rooster pastitsada with traditional pasta and xinomyzithra cheese **17€**
- Spaghetti Bolognese **12€**
- Individual moussaka baked in a clay pot **14€**
- Carbonara with egg, pecorino, syglino smoked pork and bacon **14€**
- “The Shepherd’s” skioufichta pasta with cherry tomatoes, chervil and aged anthotyro cheese **12€**
- Beef tas kebab with smoked eggplant purée and graviera cheese **18€**
- Pork tenderloin with capers and lemon sauce **14€**

DESSERTS

- Revani with kaimaki ice cream and sour cherry spoon sweet **10€**
- Mille-feuille (the old-fashioned way...) **10€**
- Greek yogurt with spoon sweet **6€**
- Chocolate mosaic **7€**
- Profiterole **16€** (serves 2–3)



ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΣΚΟΠΕΛΙΤΗ ΜΑΡΙΑ

PERSON RESPONSIBLE FOR MARKET REGULATIONS: MARIA SKOPELITI

Οι τιμές μας είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν τον νόμιμο ΦΠΑ και τον Δημοτικό Φόρο.

Στην είσοδο του καταστήματος υπάρχει δελτίο παραπόνων.

Τα προϊόντα που επισημαίνονται με αστερίσκο (*) είναι κατεψυγμένα.

Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Οι συνταγές μας ενδέχεται να περιέχουν αλλεργιογόνες ουσίες. Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας.

All prices are in euros and include applicable VAT and local taxes.

A complaint form is available at the entrance of the restaurant.

Products marked with an asterisk (*) are frozen.

We use extra virgin olive oil. Sunflower oil is used for frying.

Our dishes may contain allergens. If you have any food allergies or intolerances, please inform a member of our staff.