ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Το Ψωμί
Προζυμένιο χειροποίητο καρβελάκι με ελαιόλαδο και θαλασσινό αλάτι 2,50

Η Φάβα
Κρέμα φάβας, chutney κάπαρης, φρέσκα μυρωδικά, κρίταμος 8,00

Ντολμαδάκια
Σπιτικά ντολμαδάκια με ρύζι μυρωδικά και αρωματικό γιαούρτι 7,50

Η Φέτα
Φέτα Ελασσώνας, ελαιόλαδο, ντοματίνια, κάπαρη, παξιμάδια Κυθήρων 6,50

Το Τζατζίκι
Σπιτικό τζατζίκι με ταρτάρ αγγούρι, πούδρα άνηθου, λάδι μυρωδικών 6, 50

Ο Ταραμάς
Αφράτος ταραμάς, λάδι μυρωδικών, πιτάκι και furicake 8,00

Πατάτες με στάκα
Σπαστές πατάτες baby, στάκα, αρσενικό Νάξου, θαλασσινό αλάτι 8,00

Οι πατάτες
Φρέσκιες πατάτες τηγανητές, με παλαιωμένη γραβιέρα Κρήτης 6,00

Το Σαγανάκι
Κασκάβαλη Λήμνου με chutney παντζάρι 8,00

Τα Κεφτεδάκια
Μοσχαρίσια κεφτεδάκια γιαούρτι, πίτα, σάλτσα ντομάτας 11,00

Η Τυροκαυτερή
Κρέμα φέτας, χαρούπι, τσίλι, μαρμελάδα ντομάτας 8, 50

Το Λουκάνικο
Λουκάνικο Καρδίτσας, σπιτικός πελτές, πίκλα κρεμμύδι σιναπόσπορος 10,00

Η Πίτα
Σπανακόπιτα σε φύλλο γιούφκα, φρέσκα μυρωδικά, κρέμα φέτας 8,00

Το Καρπάτσιο
Μοσχαρίσιο καρπάτσιο, κρέμα τρούφας, κάπαρη, γραβιέρα, φουντούκι, φρέσκια ρόκα 16,00

Το Σεβίτσε
Σεβίτσε λαυράκι, εσπεριδοειδή, πίκλα κρεμμύδι, αγγούρι, ντοματίνια 16,00

ΣΑΛΑΤΕΣ

Κλασικά ελληνικά
Ντομάτα, παξιμάδια Κυθήρων, κάπαρη, γαλοτύρι χώμα ελιάς, αγγούρι, πίκλα κρεμμύδι, κρίταμος 12,00

Ο Ντάκος
Χαρουποπαξίμαδο, μαριναρισμένα ντοματίνια, φρέσκος βασιλικός, αρωματική κρέμα φέτας 12,00

Το Παντζάρι
Παντζάρια, χόρτα από παντζάρι, καρύδι, γαλομυζήθρα, σάλτσα πορτοκάλι 11,00

Τα Χόρτα
Χόρτα εποχής στη σχάρα, φρέσκια ντομάτα, ξηρός ανθότυρος 8,00

Η Σπανακόπιτα
Σπανάκι baby, φρέσκα μυρωδικά, φέτα, τραγανό φύλλο, ντρέσινκ ματζουράνας 13,50

ΤΑ ΖΟΥΜΕΡΑ ΤΑ ΨΗΤΑ

Το Κοτόπουλο
Ζουμερό Κοντοσούβλι κοτόπουλο, flat bread,
λαδολέμονο, πιπεριά, ψητή ντομάτα 17,50

Το Κεμπάπ
Χειροποίητο κεμπάπ με μοσχαρίσιο και αρνίσιο κιμά,
χειροποίητη πίτα, γιαούρτι πρόβειο, καρέ ντομάτας 15,00

Το Καλαμάρι
Καλαμάρι κοντοσούβλι, κρέμα φάβας, αρωματική ντομάτα, λαδολέμονο 17,00

Η Μπριζόλα
Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα 600 γρ με τραγανές πατάτες baby 32,00

Το Χταπόδι
Ψητό χταπόδι χόρτα εποχής, λαδολέμονο και κρέμα ταραμά 18,00

Ο Γύρος
Χοιρινός γύρος, ντοματίνια, πίκλα κρεμμύδι, τζατζίκι, ρίγανη 15,00

ΤΟΥ ΑΙΣΩΠΟΥ

Το Γιουβέτσι
Κριθαρότο με αργομαγειρεμένο μοσχαρίσιο σιδηρόδρομο και γραβιέρα 21,00

Η Κατσικομακαρονάδα
Αργομαγειρεμένο κατσικάκι με φρέσκιες χυλοπίτες και ξηρό ανθότυρο 21,00

Το Λαυράκι
Φιλέτο λαυράκι με πουρέ σελινόριζας, χόρτα εποχής και λαδολέμονο 23,50

Ο Κόκορας
Τραγανά κανελόνια γεμιστά με κόκορα παστιτσάδα και κρέμα γραβιέρας 16,00

Τα Μακαρόνια με κιμά
Λινγκουίνι, κιμάς πρόβατο και μοσχάρι,
σάλτσα ντομάτας, κρέμα γραβιέρας, και τυράκι 16,00

Τα Ντολμαδάκια Ριζότο
Ριζότο σαν ντολμαδάκι, με φρέσκα μυρωδικά,
τραγανό αμπελλόφυλο, αρωματικό γιαούρτι 14,00

Το Αρνί
Αρνάκι ψημένο σε κληματόβεργες και λεμονάτες πατατούλες 22,00

Η Γαριδομακαρονάδα
Paccheri ζωμό καραβίδας, γαρίδες, σάλτσα ντομάτας, εσπεριδοειδή 22,50

ΜΠΥΡΕΣ

PILS HELLAS 500ml 5.00
EZA LAGER 500ml 5.50
EZA PILSENER 500ml 6.00
EZA FREE 500ml 5.00
ΠΕΙΡΑΪΚΗ 500ml 6.00
CRETAN KING 500ml 6.00
VOUS (Βους) 500ml Ελληνική Lager μικροζυθοποία απο την Σέριφο 6.00

ΟΥΖΟ

Πλωμάρι Ισίδωρου Αρβανίτη 200ml 12.00
Βαρβαγιάννη Πράσινο 200ml 11,00

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Καλαϊντζή 200ml 12.00
Δεκαράκι μονοποικιλιακό μοσχάτο 200ml 12.00
Κατώγι Αβέρωφ 200ml 13.00

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca-Cola 250ml 3.00
Coca-Cola zero 250ml 3.00
Coca-Cola zero χωρίς καφείνη 250ml 3.00
Fanta Πορτοκάλι/Μπλέ/Λεμονάδα 250ml 3.00
Sprite 250ml 3.00
Schweppes Σόδα 250ml 3.00

ΝΕΡΟ

Aqua Carpatica 1Lt 2,50
Aqua Carpatica Ανθρακούχο 750ml 4,50

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ
Σε περίπτωση που είσαστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό, παρακαλούμε να μας ενημερώσετε.
Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες μας σε ειδική θέση στο ταμείο.

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ

ΑΙΣΩΠΟΥ μύθοι

ελληνική κουζίνα

"Πίσω από κάθε στιγμή
υπάρχει πάντα ένα πιάτο φαγητό.
Γι' αυτό πρέπει πάντα να μαγειρεύουμε με αγάπη
και να δημιουργούμε όμορφες αναμνήσεις".

Menu created by **Dimitris Aivaliotis**
Ambassador for Greek Gastronomy

APPETIZERS

Bread
Homemade bread with olive oil and sea salt 2.50

Fava
Yellow split pea purée, caper chutney, fresh herbs, fresh kritamos 8.00

Dolmadakia
Homemade stuffed vine leaves with rice, herbs and aromatic yogurt 7.50

Feta Cheese
Feta from Elassona, olive oil, cherry tomatoes, capers, Kythera rusks 6.50

Tzatziki
Homemade tzatziki with cucumber tartare, dill powder, herb oil 6.50

Tarama
Light tarama dip, herb oil, pita bread and furikake 8.00

Potatoes with Staka
Crushed baby potatoes, Cretan staka, Naxos graviera cheese, sea salt 8.00

Fried Potatoes
Fresh-cut fries with aged Cretan graviera 6.00

Saganaki
Fried Kaskavali cheese from Lemnos with beetroot chutney 8.00

Meatballs
Beef meatballs with yogurt, pita bread, tomato sauce 11.00

Tirokafteri
Whipped feta, carob, chili pepper, tomato jam 8.50

Sausage
Karditsa sausage, homemade tomato paste, pickled onion, mustard seeds 10.00

Pie
Spinach pie with phyllo pastry, fresh herbs, feta cream 8.00

Carpaccio
Beef carpaccio, truffle cream, capers, parmesan flakes, fresh arugula, hazelnut 16.00

Ceviche
Sea bass ceviche, citrus fruits, pickled onion, cucumber, cherry tomatoes 16.00

SALADS

Classic Greek
Tomato, Kythera rusks, capers, galotyri cheese,
olive crumble, cucumber, pickled onion, fresh kritamos 12.00

Dakos
Carob rusk, marinated cherry tomatoes, fresh basil, aromatic cream 12.00

Beetroot
Beetroot, beet greens, walnut, xinomizithra cheese, orange vinaigrette 11.00

Greens
Seasonal greens grilled, fresh tomato, dry anthotyro cheese 8.00

Spinach Pie Salad
Baby spinach, fresh herbs, feta, crispy phyllo, mizithra dressing 13.50

GRILLED

Chicken
Kontosouvli-style juicy chicken, flatbread,
lemon-olive oil sauce, green pepper, roasted tomato 17.50

Kebab
Homemade beef & lamb kebab, homemade pita,
sheep yogurt, tomato carré 15.00

Calamari
Grilled calamari, fava cream, aromatic tomato, lemon dressing 17.00

Beef steak
600g beef prime rib steak with crispy baby potatoes 32.00

Octopus
Grilled octopus, seasonal greens, lemon-olive oil, tarama cream 18.00

Gyros
Pork gyros, cherry tomatoes, pickled onion, pita bread, tzatziki, oregano 15.00

AESOP'S TABLE

Giouvetsi
Orzo pasta with slow-cooked beef rib and graviera cheese 21.00

Goat with fresh Pasta
Slow-cooked goat with fresh pasta and aged anthotyro cheese 21.00

Sea Bass
Sea bass fillets with celery root purée,
seasonal greens, and lemon-olive oil sauce 23.50

Rooster
Crispy cannelloni stuffed with braised rooster in tomato sauce, graviera cream 16.00

Pasta with Minced Meat
Linguine with lamb and beef mince,
tomato sauce, graviera cream, and cheese 16.00

Risoto “Dolmadakia”
Risotto-style dish inspired by stuffed vine leaves,
with fresh herbs, crispy vine leaf, and aromatic yogurt 14.00

Lamb
Roasted lamb on vine cane and lemon potatoes 22.00

Shrimp Pasta
Paccheri pasta with shrimps,
Crayfish bisque, tomato sauce, and citrus 22.50

BEERS

PILS HELLAS 500ml 5.00
EZA LAGER 500ml 5.50
EZA PILSENER 500ml 6.00
EZA FREE 500ml 5.00
ΠΕΙΡΑΪΚΗ 500ml 6.00
CRETAN KING 500ml 6.00
VOUS 500ml Greek Lager from Serifos 6.00

ΟΥΖΟ

Plomari Isidorou Arvaniti 200ml 12.00
Varvagianni Green 200ml 11,00

TSIPOURO

Kalaintzi 200ml 12.00
Dekaraki 200ml 12.00
Katogi Averof 200ml 13.00

Refreshments

Coca-Cola 250ml 3.00
Coca-Cola zero 250ml 3.00
Coca-Cola zero without caffeine 250ml 3.00
Fanta Orange/Blue/Lemonade 250ml 3.00
Sprite 250ml 3.00
Schweppes Soda 250ml 3.00

WATER

Aqua Carpatica 1Lt 2,50
Aqua Carpatica Carbonated 750ml 4,50

ALLERGENS

In case you are allergic to any ingredient, please inform us.
The store is required to have complaint forms for our customers in a special location at the checkout

HEALTH OFFICER

CHRONOPOULOPS ATHANASIOS

AESOPOU fables

greek cuisine

"Behind every moment
there is always a plate of food".
That's why we should always cook with love
and create beautiful memories".

Menu created by **Dimitris Aivaliotis**
Ambassador for Greek Gastronomy