



...για φαγητό!



ΚΑΘΕ ΩΡΑ, ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ, ΟΛΗ ΜΕΡΑ... ΣΥΝΑΝΤΗΘΕΙΤΕ!



Palmie *bistro*





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

Άριστος συνδυασμός πρωτεΐνης υψηλής βιολογικής αξίας, σύνθετων υδατανθράκων και λίπους προερχόμενου από το ελαιόλαδο. Μπορεί να αποτελέσει και κυρίως πιάτο για όσους κάνουν δίαιτα!

Μεσογειακή

Πλούσια σε φυτικές ίνες, βιταμίνες Α και C. Εξαιρετική πηγή καλίου και ασβεστίου. Έχει λίγες θερμίδες και μπορεί να αποτελέσει σύμμαχο στη διαίτά σας!

Κρητική

Χορτάστε μ' ένα πιάτο που περικλείει το μέτρο, την ποικιλία και την ισορροπία της μεσογειακής διατροφής. Βιταμίνες του συμπλέγματος Β, φυτικές ίνες, βιταμίνες Α και Ε, αντιοξειδωτικά, ασβέστιο είναι μερικά μόνο από τα θρεπτικά συστατικά που θα λάβετε...

Λος Αμίγκος

Μεξικάνικη απόλαυση με τις ευεργετικές, για την υγεία, ιδιότητες του ελαιολάδου και της μεσογειακής διατροφής.

Φλωρεντίν

Μεστή γεύση για μικρούς και μεγάλους που δεν είναι φανατικοί της πράσινης σαλάτας. Ω-3 λιπαρά από το σπανάκι και βιταμίνη C από το μαϊντανό και τη ντομάτα.

Μπιφτέκια Ανατολής

Απόλαυση και κορεσμός με πολλές βιταμίνες, αντιοξειδωτικά και πολύτιμα ιχνοστοιχεία.

Ντιζόν

Light συνδυασμός του κοτόπουλου και των λαχανικών με την πλούσια σε γεύση, αλλά φτωχή σε θερμίδες, μουστάρδα. Αντικαταστήστε το ψωμί με τον πουρέ που συνοδεύει το πιάτο!!

Μην παραλείψετε τη φρουτοσαλάτα!

Συνδυάστε την έξυπνα με το αγαπημένο σας γλυκό! Οι φυτικές ίνες των φρούτων θα σας προστατέψουν από υπογλυκαιμία!

Εκτός από τους φρεσκοστυμένους χυμούς φρούτων, συνοδέψτε το φαγητό σας μ' ένα ποτήρι κρασί ή μπύρα.

Η τελική επιλογή είναι δική σας! Το σημαντικότερο είναι να απολαύσετε το φαγητό σας! Κι αυτή η απόλαυση ξεκινάει από το μάτι, περνάει από τη μύτη και καταλήγει στον ουρανίσκο...

Καλή όρεξη

Αναστασία Δουλγέρη

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

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 lofontos str., 116 34 Athens or fax them to 210 7215056 or e-mail them to info@palmiebistro.gr.

Prices include all taxes (10% surcharge between December 16th and January 15th and two weeks of Easter).

Responsible for the market policy:

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 STEUERECHTLICHER HINSICHT IN EINEM DAFUR VORGEGEHENEN KASTEN IM BEREICH DES AUSGANGES ZU VERFUGUNG ZU STELLEN.

ΟΙ ΑΞΙΕΣ ΜΑΣ

Υγιεινή & Ασφάλεια

Λεβασιμός

Απαράμυξη Εξυπηρέτησης

Υποχαρωγία

Αποτελεσματικότητα



join us on facebook!

JOIN US ON FACEBOOK!
 www.facebook.com/palmie-bistro

!) ...μ'αρέσει



Είστε αλλεργικός σε κάποιο προϊόν;
 Παρακαλούμε ενημερώστε μας για την καλύτερη εξυπηρέτησή σας!

Are you allergic to any substance of any of our products?
 Please inform us in order to offer you customized services!

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 (με προσαύξηση δώρου 10% για το διάστημα από 16 Δεκεμβρίου έως 15 Ιανουαρίου και τις δύο εβδομάδες του Πάσχα).

Αγορανομικός υπεύθυνος:

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

ΣΑΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΕΙ ΝΑ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΟ ΔΙΚΟ ΣΑΣ PALMIE BISTRO;

Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε στα:
www.palmiebistro.gr • info@palmiebistro.gr και στα τηλέφωνα: **210 7210953 - 210 7212512**



ΑΛΗΘΕΙΑ, ΤΙ ΣΗΜΑΙΝΕΙ BISTRO;

ΚΑΘΕ ΩΡΑ

Αχνιστός καφές, σάντουιτς, διαβάζω την εφημερίδα με τα πρώτα νέα, βάζω σε τάξη τις σκέψεις μου. Γυρίζω το κεφάλι και το βλέμμα μου συναντιέται με αυτό του νοστιμούλη στο διπλανό τραπέζι. Χμμμ! Ενδιαφέρον! Και είναι φυσικό, αφού η ατμόσφαιρα ενός bistro εμπνέει... Του αγαπημένου μου bistro... του Palmie bistro.

ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ

Κάθε μέρα μετά τη δουλειά στο ίδιο σημείο, το καθιερωμένο ραντεβού με τη Μαίρη. Σήμερα, έχω να της πω τόσα για το Σπύρο. Ζεστό κέικ σοκολάτας και Πιο ορέο για να πάνε τα φαρμάκια κάτω. Χμμ, νομίζω ότι τώρα όλα φαίνονται πιο γλυκά! Μήπως είναι η μουσική, η χαρούμενη ατμόσφαιρα; Σιγά μην έχανε τον απογευματινό εσπρέσο στα Palmie bistro!!

ΟΛΗ ΜΕΡΑ

Το πρωί ο Γιώργος ήθελε να συζητήσουμε τα επαγγελματικά του, τρώγοντας спаγγέτι Αλ Φόνζο... στις 9.00 π.μ.!! Εγώ αρκέστηκα σε μία ζεστή σοκολάτα, τέλεια αποζημίωση για την πολυλογία. Μας πήρε μεσημέρι και καθώς φεύγουμε, βλέπω τη Νάντια με το Χρήστο. Έχω να τους δω καιρό και κάθομαι μαζί τους. Μια ολόφρεσκη σαλάτα, κρέπες και τορτίγιες, μαζί με τα πιο φρέσκα νέα της παρέας. Πριν το καταλάβω είναι... απόγευμα. Έρχεται κι ο Κώστας. Μας βλέπω ως το βράδυ να απολαμβάνουμε burgers στα Palmie bistro...

...ΣΥΝΑΝΤΗΘΕΙΤΕ

Cairirinha για μένα, Cosmopolitan για τη Βίκυ και ουίσκι με πάγο για τον Αλέξη. Περιμένουμε και την υπόλοιπη παρέα για το καθιερωμένο ραντεβού, προθέρμανση για το βράδυ που ακολουθεί. Η διάθεση ανεβαίνει, η ατμόσφαιρα που μας αρέσει, είμαστε στο δικό μας σημείο συνάντησης. Αυτό άλλωστε, σημαίνει και bistro, Palmie bistro!

ΣΤΡΩΣΑΜΕ ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΚΑΙ ΣΑΣ ΠΕΡΙΜΕΝΟΥΜΕ!



Ψωμί • Bread

€ 0,50

Πίτα ένα μικρό τεμάχιο Small pita bread per piece

€ 0,35

Πίτα
Τρία μικρά τεμάχια με ντιπ (από μεσογειακό ντρέσινγκ).
Small pita bread
Three pieces with dip of mediterranean dressing.

€ 3,10

Κούπα Palmie bistro Palmie bistro cup

€ 7,00

Σετ με τέσσερις
κούπες Palmie bistro
Collection of four
Palmie bistro cups

€ 25,00



SALADS

ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ ΚΑΛΑ
για να αναδειχθούν τα αρώματα!

!!)...μ'αρέσουν
οι σαλάτες

ΑΛΕΞΙΑ

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

€ 9,20

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.



με παρθένο ελαιόλαδο

ΑΜΑΡΙΛΛΟ

Φρέσκια πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, τριμμένο καρότο, μαϊντανό και καλαμπόκι με ντρέσινγκ Αμαρίλλο (από μουστάρδα).

€ 6,30

AMARILLO

Green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, parsley and corn served with Amarillo dressing (made from mustard).



ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ

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

€ 6,20

MEDITERRANEAN

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



για όσους προσέχουν τη σιλουέτα τους



με παρθένο ελαιόλαδο



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

Virgin olive oil is used in salads. | The feta cheese has Greek origin. | The grated cheese is Austrian Alpliland hard cheese. | The chicken and the pork stay frozen with the IQF method, until the moment they are going to be used in order to keep their freshness and taste unaltered.



για όσους προσέχουν τη σιλουέτα τους



με παρθένο ελαιόλαδο

MIMOZA

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

€ 8,30

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.



ΣΙΖΑΡΣ

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

€ 8,40

CEASAR'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.



ΠΡΙΝΣ

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

€ 7,50

PRINCE

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



για όσους προσέχουν τη σιλουέτα τους



με extra παρθένο ελαιόλαδο

ΚΡΗΤΙΚΗ

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

€ 7,50

CRETAN SALAD

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



για όσους προσέχουν τη σιλουέτα τους



με παρθένο ελαιόλαδο

ΒΙΚΤΩΡΙΑ

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

€ 6,20

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.

Έξτρα μερίδα ντρέσινγκ
Extra portion of dressing

€ 1,20



!)...μ'αρέσει η τορτίγια!!!

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).

€ 7,60

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).



ΜΠΕΛΙΖ

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

€ 6,50

BELIZE

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

ΜΙΚΡΗ
€ 3,60

ΑΡΙΜΠΑ

Τορτίγια τυλιγμένη ρολό με γέμιση από παναρισμένο κοτόπουλο κομμένο ζουλιέν, τυρί ένταμ και dressing bistro. Σερβίρεται με τραγανή πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, ντοματίνι, μαϊντανό και Μεσογειακό ντρέσινγκ (από παρθένο ελαιόλαδο & αρωματικά βότανα).

€ 7,40

ARRIBA

Tortilla wrapped with small pieces of schnitzel chicken, edam cheese and bistro dressing. Served with green salad, iceberg, radicchio, small tomato, parsley, and dressing Mediterranean (from virgin olive oil and aromatic herbs).



!)...κρέπες !)...μ'αρέσουν

ΦΟΡΜΑΖΙ

Γεμιστές κρέπες με πλούσια κρέμα τυριών και καπνιστή γαλοπούλα. Γαρνίρονται με ντομάτα και τριμμένο τυρί.

€ 7,20

FORMAZI

Crepes filled with rich cheese cream and smoked turkey. Garnished with tomato and grated cheese.

ΤΖΟΥΛΙΕΤΑ

Γεμιστές κρέπες με πλούσια κρέμα τυριών και ψημένο μπέικον. Γαρνίρονται με ντομάτα, τριμμένο τυρί και κρέμα γάλακτος.

€ 7,40

JULIETTA

Crepes filled with rich cheese cream and grilled bacon. Garnished with tomato, grated cheese and fresh cream.



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).

€ 6,90

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).

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.

€ 6,80

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.

Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι ΠΟΠ ελληνική. | Το τριμμένο και σκληρό τυρί είναι Alpidand Αυστρίας. | Το κοτόπουλο, οι πατάτες, τα τσιπατατίνι, οι φόρμες του τοστ, οι μπαγκέτες, τα φύλλα κρέπας και η γέμιση της κρέπας Τζουλιέτα και της κρέπας Φορμάζι, παραμένουν κατεψυγμένα με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτες τη φρεσκάδα και τη γεύση τους. | Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φοινικέλαιο. | Οι πατάτες είναι προτηγανισμένες. | Η feta cheese has Greek origin. | The grated and hard cheese is Austrian Alpidand. | The chicken, the fries, the ciabattini bread, the baguettes, the toasted bread, the fyllo crepes and the filling of Julieta, and Formazi crepes stay frozen with the IQF method, until the moment they are going to be used in order to keep their freshness and taste unaltered. | Palm-oil (100% vegetable) is used for frying. | The fries are prefried.



!)Μμμμ...
σάντουιτς!



ΣΙΖΑΡΣ WAY

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

€ 5,90

CEASAR'S WAY

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

VEGGIE WAY

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

€ 5,90

VEGGIE WAY

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

PALMIE

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

€ 4,40

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

€ 3,90

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.

€ 4,90

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.

ΛΟΡΕΝΤΖΟ

Με ένα τεμάχιο τσιαπατίνι σικάλεως.

LORENZO

With one piece of brown ciabattini.

€ 3,30

ΜΙΝΙ 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.

€ 2,60

! smart
TIMH • PRICE

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.

€ 6,50

PRESTIGE

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

ΜΕΓΑΛΟ PRIME

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

€ 4,90

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.

€ 3,30

ΜΙΝΙ 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.

€ 2,60

! smart
TIMH • PRICE

ΤΟΣΤ TOAST

με καπνιστή γαλοπούλα και τυρί ένταμ.
Toasted bread with smoked turkey and edam cheese.

€ 2,50



ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟΙ ΚΕΦΤΕΔΕΣ

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

€ 7,40

MEDITERRANEAN BALLS

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

ΠΙΤΑ

Τρία μικρά τεμάχια με ντιπ (από μεσογειακό ντρέσινγκ).

€ 3,10

SMALL PITA BREAD

Three pieces with dip of mediterranean dressing.



ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

Αποκλειστική συνταγή των Palmie bistro.

€ 4,40

MASHED POTATOES

A delicious recipe found only in Palmie bistro.

ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΝΤΡΥ

Φρεσκοτηγανισμένες πατάτες με τη φλούδα τους, μαριναρισμένες με μπαχαρικά. Συνοδεύονται με ντρέσινγκ γιαουρτιού.

€ 3,20

COUNTRY POTATOES

Potatoes fried with their skin and marinated with herbs. Served with yogurt dressing.

ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

Σερβίρονται με τριμμένο τυρί.

€ 2,80

FRENCH FRIES

Served with grated cheese.



ΜΙΚΡΗ ΜΕΡΙΔΑ

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

€ 5,90

SMALL PORTION

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



ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ ΠΑΝΕ

Παναρισμένες τραγανές ροδέλες από κρεμμύδια. Συνοδεύονται με ντρέσινγκ γιαουρτιού.

€ 3,90

ONION RINGS

Served with yogurt dressing.

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΟΥ ΣΕΦ

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

€ 4,60

CHEF'S POTATOES

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



Το τριμμένο τυρί είναι σκληρό τυρί Alpidland Αυστρίας. | Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φοινικέλαιο. | Οι πατάτες και τα κρεμμύδια πανέ είναι προτηγανισμένα. | Ο πουρές πατάτας, οι τηγανητές πατάτες, τα πανέ κρεμμύδια, οι μεσογειακοί κεφτέδες, τα χοιρινά κεφτεδάκια, τα στικ κοτόπουλου, τα ελληνικά στριφτήρια και το πανέ κοτόπουλο παραμένουν κατεψυγμένα με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα και τη γεύση τους.

SHARE WITH YOUR FRIENDS



€ 7,50

MY MEZE MINI

Η πρότασή μας για να συνοδέψετε τη μπίρα ή το ποτό σας: Μεσογειακοί κεφτέδες, 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.

MINI MY MEZE

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

!)...μ'αρέσει αυτή η παρέα!

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).

€ 7,60

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).



Μικρή μερίδα για παιδιά

€ 4,90

Small portion for children

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΤΡΙΦΤΑΡΙΑ

Στριφτάρια με παραδοσιακό φύλλο και γέμιση από τυρί φέτα και μυζήθρα. Σερβίρεται με ντρέσινγκ γιαουρτιού.

€ 4,60

GREEK MINI CHEESE PIE

Cheese pie wrapped in traditional fillo and filled with feta cheese and mizithra. Served with yogurt dressing.



ΣΤΙΚ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

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

€ 5,40

CHICKEN STICKS

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



ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ PALMIE

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

€ 7,20

PALMIE SAUSAGES

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



The hard cheese is Austrian Alpland. | Palm-oil (100% vegetable) is used for frying. | The fries and the onion rings are prefried. | The mashed potatoes, the fries, the onion rings, the mediterranean balls, the pork meatballs, the chicken sticks, the mini greek cheese pies and the schnitzel chicken stay frozen with the IQF method, until the moment they are going to be used in order to keep their freshness and taste unaltered.

PASTA

ΠΕΝΝΕΣ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

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

€ 7,50

PENNE CARBONARA

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



ΜΠΟΛΟΝΕΖ

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

€ 7,50

BOLOGNAISE

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



ΠΕΡΦΕΤΟ

Φαρφάλες αλ ντέντε με πλούσια σάλτσα από λαχανικά, ντομάτα και λιωμένο τυρί φέτα. Γαρνίρονται με ντοματίνια και μαϊντανό.

€ 6,80

PERFETO

Farfalle al dente sautéed with the rich sauce made of vegetables, tomato and melted feta cheese. They are garnished with small tomatoes and parsley.



ΦΛΩΡΕΝΤΙΝ

Σπαγγέτι 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...

€ 7,70

FLOREDINE

Spaghetti 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...



Το κοτόπουλο, ο κιμάς και οι σάλτσες που χρησιμοποιούνται στα ζυμαρικά Ναπολιτέν, Καρμπονάρα, Φλωρεντίν, Μπολονέζ, Περφέτο, Λουγκάνο, Τζιόρτζιο και Αλ Φόνζο παραμένουν κατεψυγμένα με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα 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 Αυστρίας Alpiand. | Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι ΠΟΠ ελληνική.

!)... μμμμμμμ μακαρόνια!

ΝΑΠΟΛΙΤΕΝ

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

ΝΑΡΟΛΙΤΕΝ

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

€ 6,20

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.

€ 8,50



ΛΟΥΓΚΑΝΟ

Φαρφάλες αλ ντέντε με σάλτσα από παρθένο ελαιόλαδο, κρέμα γάλακτος, βασιλικό, φρέσκα αρωματικά βότανα και ξηρούς καρπούς. Γαρνίρονται με ντοματίνι και μαϊντανό.

€ 6,10

LUGANO

Farfalle al dente sautéed with sauce made of virgin olive oil, fresh cream, basil, fresh aromatic herbs and nuts. They are garnished with small tomato and parsley.



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.

€ 7,60

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.

€ 5,80

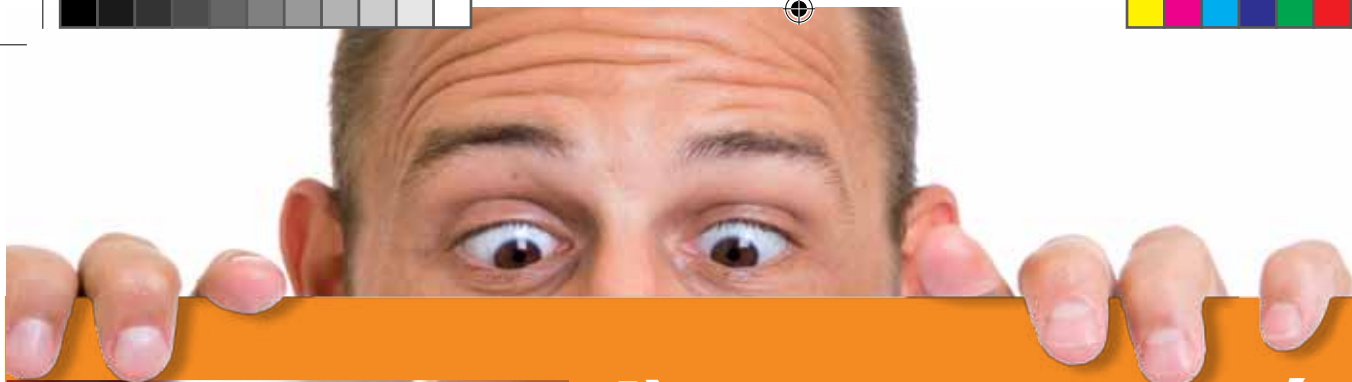
RISSONATO MILANNAISE

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

Έξτρα μερίδα τυρί
Extra portion of cheese

€ 0,90

The chicken, the minced meat, the sauces used in the following pasta: Napoliten, Carbonara, Floredin, Bolognaise, Perfeto, Lugano, Giorgio and Al Fonzo stay frozen with the IQF method, until the moment they are going to be used in order to keep their freshness and taste unaltered. | The minced meat of the spaghetti Bolognaise is a mixture of pork and beef. | Palm-oil (100% vegetable) is used for frying. | The grated cheese is Austrian Alpland hard cheese. | The feta cheese has Greek origin.



!)... μμμμμπιφτέκια!



smart
TIMH - PRICE

BISTRO 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).

€ 5,90

BISTRO 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).



smart
TIMH - PRICE

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).

€ 5,60

QUICKIE BURGER

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



smart
TIMH - PRICE

Μ'ΑΡΕΣΕΙ

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

€ 5,90

Μ'ARESEI

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



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 γιαουρτιού και μαϊντανό.

€ 9,50

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, yogurt dressing and parsley.



B U R G E R S

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.

€ 11,90

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.



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.

€ 10,90

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. virgin olive oil and honey.



ΒΙΡΤΖΙΝΙΑ ΜΠΕΡΓΚΕΡ

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

€ 9,80

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).



ΚΕΜΠΑΠ ΡΑΛΜΙΕ

Τρία πικάντικα κεμπάπ πάνω σε ζεστή πίτα. Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες κομμένες σε ροδέλες, ντομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανό και ντρέσινγκ γιαουρτιού.

€ 7,40

KEBAB PALMIE

Three spicy kebabs on warm pita bread. Served with rounded fried potatoes, tomato, onion, parsley and yogurt dressing.



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.

€ 8,70

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

€ 9,60



Όλα τα μπιφτέκια, τα φιλέτσια κοτόπουλου, ο πουρέ πατάτας, η σάλτσα Αλ Φόνζο και Ντιζόν, τα κρεμμύδια λιωνέζ, οι πατάτες και τα πανέ κρεμμύδια παραμένουν κατεψυγμένα με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα και τη γεύση τους. | Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φοινικέλαιο. | Οι πατάτες και τα πανέ κρεμμύδια είναι προτηγανισμένα.

The burgers, the chicken fillets, the mashed potatoes, the Al Fonzo and Dijon sauce, the onions lionnaisse, the fries and the onion rings stay frozen with the IQF method until the moment they are going to be used in order to keep their freshness and taste unaltered. | Palm-oil (100% vegetable) is used for frying. | The fries and the onion rings are pre-fried.

BURGERS

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΑΝΑΤΟΛΗΣ

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

€ 9,40

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, yogurt, parsley and tomato sauce. Served with rounded fried potatoes.



με παρθένο ελαιόλαδο

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 γιαουρτιού.

€ 8,90

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 yogurt dressing.



με παρθένο ελαιόλαδο

WESTERN ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ

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

€ 9,80

WESTERN HAMBURGER

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



!)...μμμμ



ΣΥΜΠΟΣΙΟ PALMIE GRILL

Συνδυασμός από φιλετάκια κοτόπουλου, ελληνικό μπιφτεκάκι (από μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά με παρθένο ελαιόλαδο) και κεμπάπ ψημένα στη σχάρα. Σερβίρονται με φρεσκοψημένες πίτες, πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο, ντομάτα, πατάτες κάντρυ και μεσογειακό ντρέσινγκ.

€ 10,90

Απολαυστική ποικιλία από ζουμερά μπιφτέκια, μπιφτέκι κοτόπουλου, λουκάνικα Palmie, μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλου και κεμπάπ. Συνοδεύονται με ζεστές πίτες, τηγανητές πατάτες κομμένες σε ροδέλες, τηγανητά κρεμμύδια, ψητή ντομάτα, τριμμένο καρότο, σαλάτα iceberg, λεμόνι και ντρέσινγκ γιαουρτιού. Ιδανικό για μπύρα!

€ 18,20

SYMPOSIOS PALMIE GRILL

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

Mixed grill with burgers, chicken burger, Palmie sausages, marinated small chicken fillets and kebab. Served with warm pita bread, rounded fried potatoes, onion rings, grilled tomato, grated carrot, iceberg salad, lemon and yogurt dressing. Great for beer drinking!

ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΕΝΤΑΓΙΟΝ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΠΟΥΡΕ

Μαριναρισμένα χοιρινά μενταγιόν από κόντρα φιλέτο. Σερβίρονται με πουρέ πατάτας δικής μας συνταγής.

€ 10,90

ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΠΟΥΡΕ

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

€ 9,40

GRILLED PORK MEDALLIONS WITH MASHED POTATOES

Marinated pork medallions of contre-fillet served with our own recipe of mashed potatoes.

GRILLED SMALL CHICKEN FILLETS WITH MASHED POTATOES

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

!)...μ'αρέσουν τα ψητά

...εγώ τα θέλω light!

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).

€ 9,20

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).



για όσους προσέχουν τη σιλουέτα τους

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).

€ 9,20

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).

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΣΧΑΡΑΣ

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

€ 8,90

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).

ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΕΝΤΑΓΙΟΝ ΣΧΑΡΑΣ

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

€ 10,70

GRILLED PORK MEDALLIONS

Marinated pork medallions of contre-fillet served with green salad, iceberg, radicchio, grated carrot, small tomato, lemon and Mediterranean dressing (made from virgin olive oil and aromatic herbs).



Για τα Ελληνικά μπιφτεκάκια, τα μπιφτέκια Ανατολής και τα μπιφτέκια στο Συμπόσιο και στο Palmie grill χρησιμοποιείται μίγμα από χοιρινό και μοσχαρίσιο κιμά. | Τα μπιφτέκια, το χοιρινό, το κοτόπουλο, ο πουρέ πατάτας, η σάλτσα ντομάτας, οι πατάτες και τα πανέ κρεμμύδια παραμένουν κατεψυγμένα με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα και τη γεύση τους. | Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φοινικέλαιο. | Οι πατάτες και τα πανέ κρεμμύδια είναι προτηγανισμένα. | Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι ΠΟΠ ελληνική.

The minced meat used in the Greek, Oriental burgers, Symposio and the Palmie Grill is made from a mixture of pork and beef. | The burgers, the pork, the chicken, the mashed potatoes, the tomato sauce, the fries and the onion rings stay frozen with the IQF method until the moment they are going to be used in order to keep their freshness and taste unaltered. | Palm-oil (100% vegetable) is used for frying. | The fries and the onion rings are pre-fried. | The feta cheese has Greek origin.

NTIZON

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

€ 11,50

DIJON

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

TANTOYRI

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

€ 10,90

TANDOORI

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

ROMANOF

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

€ 10,60

ROMANOFF

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

ΑΝΤΡΕΚΟΤ PALMIE

Μαριναρισμένα χοιρινά μενταγιόν από κόντρα φιλέτο ψημένα στη σχάρα με τη σάλτσα «Palmie» από μυστική συνταγή! Καθώς σερβίρεται σε ρεσώ που σιγοβράζει, αναδεικνύεται η μοναδική της γεύση και η υπέροχη μυρωδιά των βοτάνων. Τραγανές τηγανητές πατάτες συνοδεύουν την απόλαυση.

€ 12,90

ENTRECOTE PALMIE

Marinated grilled pork medallions of contre-fillet served with the delicious home made Palmie sauce and french fries. You can smell the unique sauce with the herbs since it is served on fire!

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΙΣΤΡΟ

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

€ 8,40

BISTRO CHICKEN

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



Το κοτόπουλο, το χοιρινό, το χοιρινό σνίτσελ και το κοτόπουλο σνίτσελ παραμένουν κατεψυγμένα με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα και τη γεύση τους. | Οι σάλτσες που χρησιμοποιούνται στο Ταντούρι, στο Ρομανόφ, στο Ντιζόν, στο σνίτσελ Ναπολιτάνα, τα κρεμμύδια λιωνέζ, ο πουρές πατάτας και οι τηγανητές πατάτες παραμένουν κατεψυγμένες με τη μέθοδο IQF, μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν, για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα και τη γεύση τους. | Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φοινικέλαιο. | Οι πατάτες είναι προτηγανισμένες.



ΠΙΤΑ ΠΡΙΒΕ

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

€ 8,40

PITA PRIVE

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 yogurt dressing.



ΣΤΑΡ

Σωταρισμένο μαριναρσμένο 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.

€ 8,40

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.



Μικρή μερίδα

BIENOYAZ

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

Μεγάλη μερίδα:

Με τρία τεμάχια φιλετάκια κοτόπουλου πανέ.

€ 9,90

€ 7,60

VIENNOISE

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

Large Portion: With three pieces of fried chicken fillets.



smart
TIMH - PRICE

smart
TIMH - PRICE

€ 11,00

€ 8,30

ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΝΙΤΣΕΛ

Δύο τεμάχια χοιρινό πανέ με λιωμένο τυρί. Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες και μαγιονέζα.
Μεγάλη μερίδα: Με τρία τεμάχια χοιρινό πανέ.

SCHNITZEL PORK

Two pieces of schnitzel pork with melted cheese. Served with french fries and mayonnaise.
Large portion: With three pieces of schnitzel pork.



Μικρή μερίδα

ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ ΣΝΙΤΣΕΛ

Δύο τεμάχια χοιρινό πανέ με λιωμένο τυρί και σάλτσα Ναπολιτέν. Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες.
Μεγάλη μερίδα: Με τρία τεμάχια χοιρινό πανέ.

€ 12,00

€ 9,50

NAPOLITANA SCHNITZEL

Two pieces of schnitzel pork with melted cheese. Served with french fries and mayonnaise.
Large portion: With three pieces of schnitzel pork.



Ναπολιτάνα Σνίτσελ

Έξτρα μερίδα τυρί
Extra portion of cheese

€ 0,90

€ 1,20

Έξτρα μερίδα ντρέσινγκ ή σάλτσα
Extra portion of dressing or sauce

The chicken, the pork, the schnitzel pork and the schnitzel chicken stay frozen with the IQF method, until the moment they are going to be used in order to keep their freshness and taste unaltered. | The sauces used in Tandoori, Romanoff, Dijon, the Napolitana Schnitzel, the onions lionnaise, the mashed potatoes and the fries stay frozen with the IQF method, until the moment they are going to be used in order to keep their freshness and taste unaltered. | Palm-oil (100% vegetable) is used for frying. | The fries are prefried.

