



€4.50

ΚΡΥΟ ΡΟΦΗΜΑ CHOCO SHOCK
Απολαυστικό ρόφημα με Palmiessino, γνήσιο καφέ, πρλίνα φρουτοκυβίου, φρέσκο γάλα, καραμέλα βουτύρου και Choco Shock Παπαδοπούλου. Γαρνίρεται με σαντιγί. Καφέ συνδυάζεται περίφημα με το ελληνικό μπισκότο Παπαδοπούλου, μέγα γαργαλιστικό αποτέλεσμα που θα γίνει ανάρπαστο από τους «φίλικατζήδες» και όχι μόνο.
CHOCO SHOCK ICE DRINK
Irresistible drink made of Palmiessino, instant coffee, chocolate, fresh milk, butter caramel syrup and Papadopoulos biscuit Choco Shock. Garnished with whipped cream. Coffee wonderfully combined with our favorite Papadopoulos greek biscuit, in a ticklish drink which will be extremely popular among "Choco Lovers" and not only!

€5.60

ΚΡΕΠΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ
Απολαυστική κρέπα σοκολάτας με μπισκότα Γεμιστά Παπαδοπούλου με γνήσια σοκολάτα. Συνδυάζεται 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.



€6.70



€2.00

ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Ελληνικό παραδοσιακό γλυκό σερβιρισμένο σε φυλλώδη φύλλα. Συνδυάζεται με σαντιγί. Ο πιο πρωτότυπος τρόπος σερβιρισματος 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.

PALMIE FROZEN
Δροσερή απόλαυση για όλες τις εποχές με θρεπτική αξία.
Επιλογή από toppings: Σιρόπι σοκολάτας, καραμέλα βουτύρου, φρούτα, μαρμελάδα μανιάνας και φράουλας, μέλι, Νουτέλα πρλίνας, καρύδια, ρυζογαρόφαρα, φιστίκι καραμελιζέ, μπισκοκίτσο, φρούτα εποχής, γλυκό βούτυρο.
ΚΑΘΕ ΕΞΤΡΑ TOPPING €0,60 • ΠΑΚΕΤΟ €1,80
Cool delight for all seasons with nutritional value. **Extra toppings:** Chocolate, butter caramel, strawberry syrup, Banana and strawberry marmalade, honey, chocolate nutella, walnuts, rice chocolate, caramelized pistachios, biscodino, season fresh fruits, Morello cherries.
EACH EXTRA TOPPING €0,60 • TAKEAWAY €1,80

Palmie bistro

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

ΣΑΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΕΙ ΝΑ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΟ ΔΙΚΟ ΣΑΣ PALMIE BISTRO?

ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ:
WWW.PALMIEBISTRO.GR
INFO@PALMIEBISTRO.GR

...ΚΑΙ ΣΤΑ ΤΗΛΕΦΩΝΑ:
210 7210953
210 7212512

www.facebook.com/palmiebistrotfans www.twitter.com/palmiebistro

Οι σάλτσες ελληνικών τυριών, Μαιροδάφνης, Μυτιλήνης, Ήπειρος, Αράχινος, Σαντορίνης, το κρεμπέτι κοτόπουλου, οι τηγανιτές πατάτες και η κριζανόπιτα παραμένουν κατεψυγμένα με τη μέθοδο IQF μέχρι τη στιγμή που θα χρησιμοποιηθούν για να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη φρεσκάδα και τη γεύση τους. 1 Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε 100% φυτικό λάδι, φουνέκλιο.
The sauce of Greek cheeses, Mavrodafni, Mitilini, Epiros, Arachova, Santorini, chicken kotleti, french fries and chocolate walnut pie stay frozen with the IQF method, until the moment they are going to be used in order to keep their freshness and taste unaltered. 1 Palm-oil (100% vegetable) is used for frying.

GR Δεχόμαστε με ευχαρίστηση τυχόν σχόλια και προτάσεις σας, στο κουτί παραπόνων που υπάρχει στο κατάστημά μας.
Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
Αγορανομικός υπεύθυνος:
ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΙΑ ΔΕΛΤΙΑ, ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ, ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΤΥΡΙΑΣ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ, ΥΓΙΕΙΝΟΝΟΜΙΚΟΥ Ή ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΟΥ ΠΕΡΙΧΟΜΕΝΟΥ.

EN We gladly accept any comments or suggestions, you may have. Please place them in the complaint box.
Prices include all taxes.
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.

FR LA MAISON EST OBLIGÉE DE DISPOSER DES FICHES IMPRIMÉES DANS UN GUICHET SPECIAL. A LA SORTIE, POUR TOUTE PROTESTATION SUR DES SUJETS CONSERVANT DES QUESTIONS DE LA POLICE DES MARCHÉS, DES SERVICES SANITAIRES OU FISCALES.

DE DES GESCHAFT IST VERPFLICHTET, GEDRUCKTE FORMULARE ZUR VORLAGE JEDWEDER BEANSTANDUNG IN MARKTPO- LIZELICHER, HYGIENISCHER ODER STREURECHTLICHER HINSICHT, IN EINEM DAFÜR VORGEGEHENEN KASTEN IM BEREICH DES AUSGANGES ZU VERFÜGUNG 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)

Palmie bistro

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

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΕΦΤΕΣΙ

ΤΙ ΚΑΙΝΟΥΡΙΟ?

ΩΩΩ!

...ΩΩΧ

ΕΙΝΑΙ ΤΕΛΕΙΟ...

ΤΟ ΘΕΛΩ!

ΠΑΓΩΤΟ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ CHOCO SHOCK ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ

SUMMER HITS

2014

ΣΤΕΙΛΕ ΜΗΝΥΜΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΕΑ

I LIKE.. PALMIE CREAM FREDDO

ΣΥΝΔΥΑΣΤΕ & ΚΕΡΔΙΣΤΕ!

Μεγάλο ποτήρι €3,80
Μικρό ποτήρι €1,90

Heineken
open your world



€7.10

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!!!



€6.90

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
Ληγκουίνι αλ ντέντε σιαταρισμένα με λιαστή ντομάτα και κρέμα γαλακτός.

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



€9.50

ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ

Μαριναρισμένο φιλέτο πόδι κοτόπουλο ψημένο στη σάγαρα το οποίο σερβίρεται με σάλτσα Μαυροδάφνης και ρυζι σιαταρισμένο με καλαμπόκι, μαύρο σπασίμι και ντομάτα. «Μεθυστικό» από την πρώτη έως την τελευταία μπουκιά, το πρωτότυπο αυτό πιάτο είναι ένα σίγουρο best-seller!

ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΙ

Grilled marinated chicken fillet leg served with our Greek Mavrodafni sauce and garnished with rice sautéed with corn, black sesame and tomato. «Intoxicating» from the first to the last bite, this special dish is a sure best-seller!



€10.40

ΑΡΑΧΟΒΑ

Μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλου αγάρας τα οποία σερβίρονται με τη δική μας ελληνική σάλτσα Αράχοβα, μικρές χυλοπίτες και ντοματίνι. Η αγαπημένη σάλτσα, για την οποία μιλούν Έλληνες και ξένοι που επισκέπτονται την περιοχή, επιτέλους σ' ένα νέο πιάτο που μπορείτε να απολαύσετε κάθε στιγμή!

ΑΡΑΧΟΒΑ

Marinated grilled small fillets chicken served with our Greek Arahova sauce and garnished with Greek small pasta called "Hilopites", grated cheese and small tomato. The beloved sauce, about which Greeks and foreigners always speak, has finally come in a new dish you can enjoy anytime!



€5.40

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΕΦΤΕΖΙ

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

GREEK KOFTECI

Chicken Kebab served in warm Cypriot pita with dressing, feta cheese tomato, cucumber, olives and oregano. Served with rounded fried potatoes.



€6.50

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΠΡΟΣΟΥΤΟ (ΜΕΓΑΛΗ ΜΕΡΙΔΑ)

Δύο τεμάχια τσιαπατινι λευκό ή σικάλεως με προσούτο, τυρί παμικό, σαλάτα iceberg, ντομάτα και ντρέσινγκ Αμαρίλλο (από μουστάρδα). Συνοδεύονται με τηγανητές πατάτες.

PROSCIUTTO SANDWICH (LARGE PORTION)

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

ΜΙΚΡΗ ΜΕΡΙΔΑ (Με ένα τσιαπατινί)

SMALL PORTION (With one ciabattini bread)

€3.70



€7.00

ΚΕΦΤΕΖΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

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

CHICKEN KOFTECI

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



€6.90

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ

Ληγκουίνι αλ ντέντε σιαταρισμένα με σάλτσα από ελληνικά τυριά. Γαρνίρονται με προσούτο, ντοματίνι, τριμμένο τυρί και μαϊντανό. Ποικιλία μοναδικών ελληνικών τυριών ντύνουν το δημοφιλές πιάτο ζωηράκιών με τις σπάνιες και ξεχωριστές τους γεύσεις.

LINGUINE WITH PROSCIUTTO AND SAUCE OF GREEK CHEESES

Linguine al dente sautéed with Greek cheeses' sauce. Garnished with prosciutto, small tomato, grated cheese and parsley. A variety of unique Greek cheeses enrich the popular pasta dish with their rare and special flavors.



€8.90

ΗΠΕΙΡΟΣ

Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο κομμένο ζουλίτη το οποίο σερβίρεται με τη δική μας ελληνική σάλτσα Ηπειρος με μικρές χυλοπίτες, τριμμένο τυρί και ντοματίνι. Το μεγαλείο της ηπειρωτικής παράδοσης συναντά τη λαχταριστή μαγειρική μας μακέρα 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.



ΜΕ 4 ΤΕΜΑΧΙΑ €8.60

ΜΕ 3 ΤΕΜΑΧΙΑ €7.50

ΜΥΤΙΛΗΝΗ

Μπιφτεκία κοτόπουλου αγάρας τα οποία σερβίρονται με τη δική μας ελληνική σάλτσα Μυτιλήνης και ρυζι σιαταρισμένο με καλαμπόκι, μαύρο σπασίμι και ντομάτα. Εμπνευσμένο από την ξεκουστή για την ιδιαιτερότητά της κουζίνα της Μυτιλήνης το νέο μας πιάτο σίγουρα ήρθε για να μείνει!

MITILINI

Grilled chicken burgers served with our Greek MitiLini sauce and rice sautéed with corn, black sesame and tomato. Inspired by the famous for its peculiarity Mytilian cuisine, our new dish has surely come to stay.

ΜΙΝΙ ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Μικρά μπιφτεκάκια με σπιτική συνταγή. Σερβίρονται με σάλτσα ελληνικών τυριών και τηγανητές πατάτες. Λατρεμένη συνταγή της «Ελληνίδας μαμάς» θα ενθουσιάσει όλους όσους λαχταρούν το σπιτικό φαγητό.

ΜΙΝΙ ΒΟΥΡΓΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Mini burgers of homemade recipe. Served with sauce of Greek cheeses and fried potatoes. A beloved «Greek mom» recipe, will ravish all those who crave for homemade food.



€9.50



AMSTEL RADLER 330ml €3.90

AMSTEL FREE 330ml €3.20

ΤΙ ΚΟΙΝΟ ΕΧΟΥΝ ΟΙ ΓΝΩΣΤΕΣ ΜΑΣ ΜΠΙΡΕΣ AMSTEL, AMSTEL PILS, AMSTEL RADLER, AMSTEL FREE, HEINEKEN & ΑΛΦΑ ΡΕΤΡΟ:

100% Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ της μπίρας

ΟΛΕΣ ΑΚΟΛΟΥΘΟΥΝ ΜΙΑ 100% ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΑΣΟΥΝ ΣΤΑ ΠΟΤΗΡΙΑ ΜΑΣ.

Παράγονται στην Ελλάδα από την Αθηναϊκή Ζυθοποιία στα τρία εργοστάσιά της σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Πάτρα. Περιέχουν ελληνικό κριθάρι ντόπιων παραγωγών που γίνεται βόνη στα ιδιόκτητα βυνοποιεία της εταιρίας σε Πάτρα και Θεσσαλονίκη, ενώ και τα υλικά για τη συσκευασία τους παράγονται από τη χώρα μας.

Αν όμως θέλετε να δοκιμάσετε άλλες, διεθνείς γεύσεις, σας προτείνουμε τις SOL και McFarland

€3.70

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ BIANCONERO ΤΣΙΛΙΩΗ BIANCONERO TSILILI SPARKLING WINES

Αφρώδης Οίνος Λευκός (200ml) White Sparkling Wine (200ml)

Αφρώδης Οίνος Ροζέ (200ml) Pink Sparkling Wine (200ml)

€5.40



€4.50

ΤΣΑΙ ΚΡΥΟ ARIZONA (473ml) ΣΕ ΓΕΥΣΕΙΣ:

Πράσινο τσάι με μέλι και τζίνσενγκ - Αντιοξειδωτικό
Diet πράσινο τσάι με τζίνσενγκ
Πράσινο τσάι με ροδά - 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



PALMIE CREAM FREDDO

Η δικιά μας πρόταση για το καπνοτινό φρέντο. Our proposition for Cappuccino freddo.

