



€4.50

ΚΡΥΟ ΡΟΦΗΜΑ CHOCO SHOCK

Απολαυστικό ρόφημα με Palmieccino, νεσ καφέ, πραλίνα φουντουκιού, φρέσκο γάλα, καραμέλα βουτύρου και Choco Shock 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 Palmieccino, instant coffee, chocolate, fresh milk, butter caramel syrup and Papadopoulou biscuit Choco Shock. 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!

ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Ελληνικό παραδοσιακό γλυκό σερβιρισμένο σε φωλιά φύλλου. Συνοδεύεται 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.



€5.50



PALMIE FROZEN

Δροσερή απόλαυση για όλες τις εποχές με θρεπτική αξία.

Επιλογή από toppings:

Σιρόπι σοκολάτας, καραμέλα βουτύρου, φρούλα, μαρμελάδα μπανάνας και φράουλας, μέλι, Νουτέλα πραλίνας, καρύδια, ρυζογκοφρέτα, φιστίκι καραμελιζέ, μπισκοκνίνο, φρούτα εποχής, γλυκό Βύσσινο.

ΚΑΘΕ ΕΞΤΡΑ TOPPING €0,60
ΠΑΚΕΤΟ €1,80

Cool delight for all seasons with nutritional value.

Extra toppings:

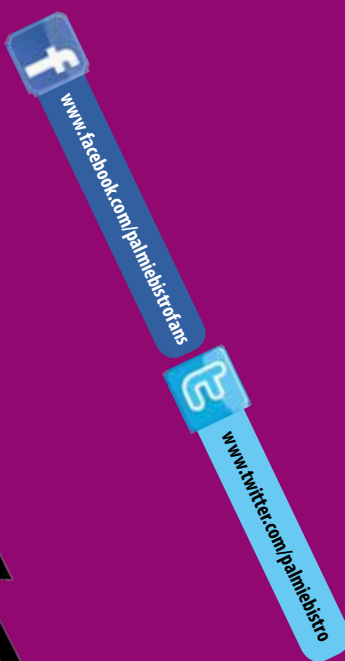
Chocolate, butter caramel, strawberry syrup, Banana and strawberry marmalade, honey, chocolate nutella, walnuts, rice chocolate, caramelized pistachios, biscodino, season fresh fruits, Morello cherries.

EACH EXTRA TOPPING €0,60
TAKEAWAY €1,80



€2.00

Όπου διατίθεται.
Where available.



Σας ενδιαφέρει να ανοίξετε το δικό σας Palmie bistro:
Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε στα:
www.palmiebistro.gr
info@palmiebistro.gr

ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2013-14 ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ & ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ



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



GR Δεχόμαστε με ευχαρίστηση τυχόν σχόλια και προτάσεις σας, στο κομμάτι που σας ενδιαφέρει.
Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
Αγοραστικός υπεύθυνος:

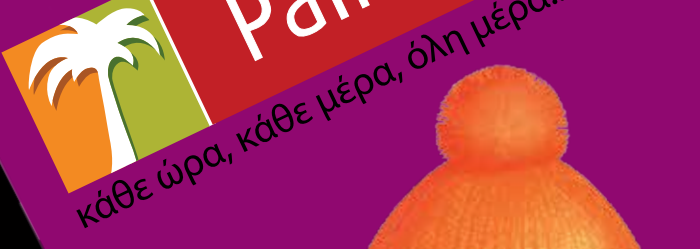
TO ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΝΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΠΙΤΥΓΙΑ ΔΕΔΙΑ, ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΛΩΣΣΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ, ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΤΥΡΙΑΣ ΑΓΟΡΑΣΤΗΡΗ, ΥΠΕΥΘΥΝΟΜΟΤΗΤΗ Η ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΗ ΠΕΡΙΕΚΟΜΟΤΗ.

FR LA MAISON EST OBLIGEE DE DISPOSER DES FICHES IMPRIMEES DANS UN ZUCHEK SPECIAL A LA SORTIE POUR TOUTE PROTESTATION SUR DES SUJETS CONSERVANT DES QUESTIONS DE LA POLICE DES MARCHES, DES SERVICES SANITAIRES OU FISCALES.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΑΓΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY
IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)



ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2013-14 ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ & ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ



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





ΣΑΛΑΤΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

Φρέσκια πράσινη σαλάτα, iceberg, ραντίτσιο με καρύδια, τριμμένο τυρί, προσούτο και ντρέσινγκ από παρθένο ελαιόλαδο, μέλι και παλιωμένο 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!!!

€7.10

ΚΕΦΤΕΣΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

Κεμπάπ κοτόπουλου σερβίρεται πάνω σε ζεστή κυπριακή πίτα με έδεσμα, ντομάτα, πάπρικα και μαιντανό. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες κομμένες σε ροδέλες. Συνταγή κατευθείαν 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.

€7.00



ΜΙΝΙ ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Τρία τεμάχια 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.

MINI BURGERS WITH SAUCE OF GREEK CHEESES

Three 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.

ΜΕ 4 ΤΕΜΑΧΙΑ WITH 4 PIECES

€8.60



€7.50

ΜΥΤΙΛΗΝΗ

Μπιφτεκια κοτόπουλου σχάρας τα οποία σερβίρονται με τη δική μας ελληνική σάλτσα Μυτιλήνης και ρύζι σωταρισμένο με καλαμπόκι, μαύρο σπασίμι και ντομάτα. Εμπνευσμένο από την Ξακουστή 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 Mytilenian cuisine, our new dish has surely come to stay.

€8.90



€9.50

€10.40

ΑΡΑΧΩΒΑ

Μαριναρισμένα φιλέτια κοτόπουλου σχάρας τα οποία σερβίρονται με τη δική μας ελληνική σάλτσα Αράχωβα, 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 Arachova 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!

ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ

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

MAVRODAFNI

Grilled marinated chicken fillet 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!

€9.50



Η 100% ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ της μπίρας

Τι κοινό έχουν οι γνωστές μας μπίρες Amstel, Amstel Premium Pilsener, Amstel Pulse, Amstel Light, Amstel Radler, Heineken και ΑΛΦΑ;

Όλες ακολουθούν μια 100% ελληνική διαδρομή για να φτάσουν στα ποτήρια μας.

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

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

€3.90



Επιπλέον προτάσεις



ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ

Λιγκουίνι αλ νέντε σωταρισμένα με σάλτσα από ελληνικά τυριά. Γαρνίρονται με προσούτο, ντοματίνι, τριμμένο τυρί και μαιντανό. Ποικιλία μοναδικών ελληνικών τυριών ντύνουν το δημοφιλέστερο ζυμαρικό 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.

€6.90

ΗΠΕΙΡΟΣ

Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο 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 μενιέρα 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.

