



Zissis

H O T E L  
&  
RESTAURANT

Menu

Τιμοκατάλογος



## ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Ντομάτα Tomato with cucumber, onion, peppers, olives	5,00 €	Ανάμικτη Mixed with lettuce, fresh onions, cabbage, grated carrot and olives	6,50 €
Χωριάτικη Greek salad with tomato, cucumber, onion, peppers, olives and feta	6,50 €	Χόρτα Wild greens boiled	5,00 €
Μαρούλι Lettuce with fresh onions and olives	5,00 €	Πολίτικη Politiki with cabbage, carrot, celery, peppers, capers, vinegar and olives	6,00 €
Λάχανο Cabbage with grated carrot and olives	5,00 €	Μπρόκολο - Κουνουπίδι Broccoli or cauliflower	6,00 €
		Παντζάρια βραστά Beetroot boiled with beetroot leaves	5,00 €



Μοσχολάχανο, καυκαλήθρα  
*Tordylium arulium*

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETISERS

Φέτα Feta cheese	3,50 €	Τζατζίκι Tzatziki with yogurt, garlic, cucumber and olive oil	3,50 €
Φέτα ψητή Feta grilled with tomato, peppers, oregano and olive oil	4,50 €	Τυροκαυτερή Spicy cheese spread with hot peppers, vinegar, yogurt and olive oil	3,50 €
Σαγανάκι Fried cheese	4,50 €	Φρέσκες τηγανητές πατάτες Fresh fried potatoes	3,50 €
Γαλοτύρι Galotyri cheese spread with sheep's milk, yogurt and feta cheese	3,50 €	Ελιές Olives	3,00 €

## ΠΙΤΕΣ PITA PIES

Τυρόπιττα Cheese pie with wheat flour, feta, eggs, milk or yogurt and butter	5,00 €	Μανιταρόπιττα Wild Mushroom pie pita filled with locally foraged, season's wild mushrooms, mostly chanterelles and boletus and with wheat flour, eggs and onions.	6,00 €
Χορτόπιττα Wild herb-cheese pie with wheat flour, feta, eggs, spinach, chards, onions and leeks	5,00€	Κοτόπιττα Chicken pie with wheat flour, chicken and onions	6,00 €
Κολοκυθόπιττα Squash-cheese pie with wheat flour, feta, eggs, milk or yogurt, squash and butter	5,00 €	Κρεατόπιττα Meat pie with wheat flour, sheep and onions	6,50 €
Πρασσόπιττα Leek-cheese pie with wheat flour, feta, eggs, milk, leeks and butter	5,00€	Κασσιόπιττα (ταψί) Kashiorpitta Local, pizza-like thin pie, with eggs, sheep's milk butter, local goat's milk feta cheese, and wheat flour. It is prepared upon order and is served as a whole large baking pan (4 servings)	15,00 €



Λακτάριος ο νόστιμος  
*Lactarius deliciosus*

## ΤΗΣ ΩΡΑΣ GRILL

Χοιρινή Pork stake	9,00 €	Σουβλάκι χοιρινό (3 καλαμάκια) Souvlaki pork (3 skewers)	7,00 €
Μοσχαρίσια Veal stake	12,00 €	Σουβλάκι κοτόπουλο (3 καλ.) Souvlaki chicken (3 skewers)	8,00 €
Μπιφτέκι Meat burgers with minced beef, onions, eggs, bread, parsley	8,00 €	Πανσέτα Pork side	8,00 €
Λουκάνικο χοιρινό με πράσσο Sausage pork with leek	7,00 €	Παϊδάκια (κιλό) Lamb chops (kilo)	32,00 €
Φιλέτο Κοτόπουλο Chicken fillet	9,00 €	Πέστροφα Trout	8,00 €

All grilled dishes are served with fresh fried potatoes

## ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ MAIN DISHES

Μοσχάρι γιουβέτσι (σε πήλινο) Baked veal with pasta with tomato sauce and butter in a ceramic pan and topped with grated hard cheese	10,00 €	Γεμιστά Stuffed tomatoes with rice with tomato sauce, onions, peppers, carrots and parsley	7,00 €
Μοσχάρι φούρνου Baked veal with potatoes	10,00 €	Μελιτζάνες ιμάμ Eggplants stuffed with onions, garlic, parsley tomato sauce and potatos	7,00 €
Μοσχάρι κοκκινιστό Beef in red sause with tomato sauce, bay leaves, spices, onions, red wine	10,00 €	Κολοκυθάκια μπριάμ Zucchini-potatoes in the oven with peppers, onions, tomatos, parsley and garlic	7,00 €
Αρνί φούρνου Baked lamb with potatoes	13,00 €	Πρασόρυζο Rice with leeks with onions, red peppers, parsley and white wine	6,00 €
Κοτόπουλο φούρνου Baked chicken with potatoes	8,00 €	Σπανακόρυζο Rice with spinach with onions, parsley, lemon juice and white wine	6,00 €
Χοιρινό κατσαρόλας Pork in casserole with pork, carrots, onions, celery, parsley, bay leaves, and spices	10,00 €	Φασολάκια Green beans with onions, garlic, parsley, tomato sauce and peppers	7,00 €
Χοιρινό λεμονάτο Pork in lemon sauce with pork, onions, lemon juice and garlic	10,00 €	Μακαρόνια με κιμά Spaghetti with minced meat with onions, parsley, red wine, tomato sauce, spices, bay leaves	8,00 €
Λαχανοντολμάδες Cabbage rolls with rice with minced beef, egg and lemon sauce	10,00 €	Μακαρόνια με σάλτσα Spaghetti with red sauce with red wine, basil or thyme, bay leaves and tomato sauce	6,00 €
Μελιτζάνες παπουτσάκια Eggplants stuffed with minced beef, parsley, cinnamon, onions, spices, bechamel sauce	8,00 €	Παστίτσιο Pastitsio with pasta, minced beef, spices, tomato sauce, onions, bay leaves, parsley, red wine and bechamel sauce	8,00 €
Μουσακάς Moussaka with minced beef, eggplant, bechamel sauce, parsley, spices, bay leaves and potatos	8,00 €	Χυλοπίτες Noodles with red sauce with red wine, basil or thyme, bay leaves and tomato sauce	6,00 €
Γίγαντες κοκκινιστοί Giant beans in red sauce tomato sauce, onions	7,00 €	Μοσχάρι βραστό Beef in casserole with celery, carrots, potatos and onions	8,00 €
Γίγαντες με χόρτα Giant beans with greens with onions, spinach, chards, onions and leeks	7,00 €	Γίδα βραστή Goat's meat soup with celery, carrots, potatos and onions	8,00 €
Ρεβύθια με χόρτα Chick peas with greens with onions, spinach, chards, onions, bay leaves and leeks	7,00 €	Κολοκυθόσουπα Pumpkin soup with red pumpkin, apple,	6,00 €

cardamom and leeks

### Χορτόσουπα

#### Vegetable soup

with onions, potatos, carrots, spinach, chards, celery and thyme

6,00 €

### Ρεβύθια σούπα

#### Chick pea soup

with onions and bay leaves

6,00 €

### Φασολάδα

#### Bean soup

with carrots, peppers, celery,

6,00 €

tomatos and onions

### Φακή

#### Lentil soup

with onions, garlic, bay leaves, tomato and oregano

6,00 €

### Τραχανάς

#### Trahanas soup

fermented milk & cracked wheat boiled with feta cheece, milk and butter

6,00 €



Σαξιφράγα η στρογγυλόφυλλος  
*Saxifraga rotundifolia*

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### DESSERTS

### Μπακλαβάς

#### Baklava

with wheat, walnuts, butter, cloves and cinnamon

3,50 €

### Καρυδόπιτα

#### Walnut pie

with wheat, eggs, walnuts, cognac, butter, cloves and cinnamon

3,50 €

### Μηλόπιτα

#### Apple pie

with wheat, walnuts, eggs, butter, raisins and cinnamon

3,50 €

### Ρεβανί

#### Basbousa

with eggs, wheat, cognac, vanilla and semolina

3,50 €

### Γλυκό κουταλιού

#### Glyko / Spoon sweet

Quinch, fig, cherry, sour cherry, pumpkin, small eggplant or citrus fruits

2,50 €

### Γιαούρτι με μέλι

#### Yogurt with honey

3,00 €

## ΚΡΑΣΙΑ WINES

Ζίτσα κόκκινο (1/2 λίτρου) Zitsa dry red (500ml)	4,00 €	Ζίτσα λευκό (λίτρο) Zitsa dry white (1 lit.)	8,00 €
Ζίτσα κόκκινο (λίτρο) Zitsa dry red (1 lit.)	8,00 €	Ζίτσα ημίγλυκο ημιαφρώδες βιολογικό, φιάλη (750 ml)	15,00 €
Ζίτσα ημίγλυκο (1/2 λίτρου) Zitsa demi-sec (500 ml)	4,00 €	Zitsa demi-sec sparkling organic (750 ml bottle)	
Ζίτσα ημίγλυκο (λίτρο) Zitsa demi-sec (1 lit.)	8,00 €	Καμπερνέ-Μερλώ κόκκινο ξηρό βιολογικό, φιάλη (750 ml)	15,00 €
Ζίτσα λευκό (1/2 λίτρου) Zitsa dry white (500 ml)	4,00 €	Cabernet-Merlot dry red organic (750 ml bottle)	



Κρόκος  
*Crocus sp.*

## ΜΠΥΡΕΣ BEERS

Heineken 500 ml	3,00 €	Kaizer 500 ml	3,50 €
Amstel 500 ml	3,00 €	Fix 500 ml	3,00 €
Vergina 500 ml	3,00 €	Stala 330 ml	4,50 €

## ΠΟΤΑ ALCOHOLIC DRINKS

Τσίπουρο 50 ml φιάλη Tsipouro 50 ml bottle	3,00 €	Ποτά απλά Drinks plain	5,00 €
Ούζο ποτήρι Ouzo	2,50 €	Ποτά special Drinks special	6,00 €

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ SOFT DRINKS

Σουρωτή Souroti (sparkling water)	2,50 €	Λεμονάδα 250 ml Lemon drink 250 ml	2,00 €
Χυμός πορτοκάλι Orange juice	2,50 €	Βυσινάδα 250 ml Sour cherry drink 250 ml	2,00 €
Coca - Cola 250 ml	2,00 €	Σόδα 250 ml Soda water 250 ml	2,00 €
Πορτοκαλάδα 250 ml Orange drink 250 ml	2,00 €		



Πλατομαντήλα, πετασίτης  
*Petasites hybridus*

## ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ HOT DRINKS

Ελληνικός καφές μονός Greek coffee	2,00 €	Καπουτσίνο Cappuccino	3,00 €
Ελληνικός διπλός Greek coffee double	3,00 €	Τσάϊ ευρωπαϊκό Black tea	2,50 €
Νεσκαφέ φραππέ Instant coffee	3,00 €	Τσάϊ πράσινο Green tea	2,50 €
Καφές φίλτρου Filter coffee	3,00 €	Τσάϊ του βουνού Mountain wild herb tea ( <i>Sideritis raeseri subsp. raeseri</i> )	2,50 €
Εσπρέσσο μονός Espresso	2,00 €	Χαμομήλι Chamomile	2,50 €
Εσπρέσσο διπλός Espresso double	3,00 €		

Ψωμί 1,00 €  
Bread

Ελαιόλαδο φιάλη 100 ml 2.00 €  
Olive oil 100 ml bottle

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. 13% στα φαγητά και 24% στα ποτά  
Prices include V.A.T. at 13% on foods and 24% on drinks and beverages

Σημαντικό μέρος από τα υλικά της κουζίνας μας προέρχονται  
από τον λαχανόκηπό μας ή από τοπικούς παραγωγούς ή είναι πιστοποιημένα βιολογικά

Most culinary ingredients in our restaurant come  
from our neighbouring kitchen garden or local producers or are certified organic