

Στην Πάργα ένα πανέμορφο μέρος, που όλοι αξίζει να επισκεφτούν,
η οικογένειά μας προσπαθεί με αγάπη σε αυτό που κάνει
να σας προσφέρει γεύματα παραδοσιακά, δημιουργημένα με μεράκι
χρησιμοποιώντας τα πιο αγνά και φρέσκα υλικά.
Σας ευχαριστούμε για την προτίμησή σας και σας δίνουμε
την υπόσχεση να προσπαθούμε να γινόμαστε συνεχώς καλύτεροι.
Καλή σας απόλαυση....



Taverna Petros

Traditional Greek Cuisine

Parga is a beautiful place, which everyone should visit.
Our family creates traditional dishes with love and passion.
We are using only fresh products.
We would like to thank you for visiting our Tavern
and we promise to give you our best.
Enjoy your meal...

ΟΡΕΚΤΙΚΑ



STARTERS

Κολοκυθάκια τηγανητά (τσιπς) συνοδεύονται με ντρέσινγκ γιαουρτιού	5,80	Crispy Zucchini Sticks Lightly fried, served with yoghurt dressing
Πατάτες τηγανητές φρεσκοκομμένες	4,50	Fried Potatoes freshly chopped
Πιπεριές τηγανητές	4,80	Fried Green Peppers
Πιπεριές καυτερές ψητές, με ελαιόλαδο	4,00	Spicy Green Pepper grilled, with olive oil
Κολοκυθοκεφτέδες συνοδεύονται με ντρέσινγκ γιαουρτιού	7,00	Fried zucchini balls stuffed with feta cheese with yogurt dressing
Χειροποίητες κροκέτες κοτόπουλο με πιπεριά, κάρυ και μπεσαμέλ τυριών	8,00	Homemade chicken croquettes with green pepper, curry and mozzarella
Μανιτάρια γεμιστά στον φούρνο με κρέμα τυριών, μπέικον και σχοινόπρασο	8,80	Oven-baked stuffed mushrooms with creamy cheese filling, bacon & chives
Χειροποίητα κεφτεδάκια συνοδεύονται με ντρέσινγκ γιαουρτιού	8,00	Homemade meatballs Traditional Greek-style pan-fried beef meatballs with yoghurt dressing
Δροσερές πατάτες baby με γραβιέρα, απάκι, αυγο, κάπαρη και βινεγκρέτ μουστάρδα-μέλι	8,50	Summer Style baby potatoes Chilled baby potatoes with graviera cheese, apaki (smoked greek ham), boiled egg, capers, and mustard-honey vinaigrette.

ΤΥΡΙΑ



CHEESE

Φέτα με λαδορίγανη	5,00	Feta Cheese with oregano and olive oil
Φέτα σε φύλλο με σουσάμι και μέλι	7,50	Crispy filo-wrapped Feta Cheese coated in sesame seeds and honey
Φέτα ψητή στον φούρνο (μπουγιουρντί), με φρέσκια ντομάτα, πιπεριά και μπούκοβο	7,50	Bougiourdi Baked feta cheese , with tomato, peppers , olive oil and chili flakes
Γραβιέρα σαγανάκι	6,00	Cheese Saganaki Crispy pan-fried Greek graviera cheese
Ταλαγάκι καπνιστό στην σχάρα με χειροποίητη μαρμελάδα	7,50	Grilled Smoked Talagani Smoked Talagani cheese grilled, served with homemade mildly spicy jam.
Μετσοβόνη σαγανάκι με χειροποίητη μαρμελάδα	8,50	Saganaki Metsovone (Pan-fried) Pan-fried yellow smoked cheese, served with homemade mildly spicy jam.

ΑΛΟΙΦΕΣ



TRADITIONAL GREEK DIPS & SPREADS

Τζατζίκι χειροποίητο	5,20	Homemade Tzatziki Yogurt with cucumber and garlic
Τυροκαυτερή χειροποίητη	5,80	Homemade Tirokafteri Traditional spicy Feta Cheese Dip
Γαλοτύρι	5,20	Galotyri Traditional Greek soft cheese made from sheep's and goat's milk, with a creamy texture and a slightly tangy flavor
Φάβα χειροποίητη με καραμελωμένα κρεμμύδια	6,50	Greek fava (yellow split pea purée) Traditional creamy purée of yellow split peas, served with olive oil caramelized onions.
Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή χειροποίητη ψητή στα κάρβουνα με ντομάτα, σκόρδο και μαϊντανό. Σερβίρεται κρύα	6,00	Homemade smoked aubergine salad Grilled and pureed with tomato, garlic and parsley. Served cold

ΣΑΛΑΤΕΣ



SALADS

Χωριάτικη Κλασική ελληνική σαλάτα με ώριμη ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, ελιές και φέτα ΠΟΠ.	9,50	Greek Salad Classic Greek salad with ripe tomatoes, cucumber, onion, green pepper, olives and PDO feta cheese.
Ντοματοσαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά και ελιές	6,80	Tomato Salad with tomato, cucumber, onion, green peppers and olives
Σαλάτα Ταμπουλέ Πλιγούρι με ντομάτα, μαϊντανό, φρέσκο κρεμμύδι, αγγούρι, πράσινη πιπεριά και καλαμπόκι.	8,00	Tabbouleh Salad Bulgur wheat with tomato, parsley, spring onion, cucumber, green pepper and sweet corn.
Σαλάτα Ρόκας & Παρμεζάνας Φρέσκια ρόκα με μαρούλι, ντοματίνια, κάπαρη και παρμεζάνα, με dressing βαλσάμικου.	10,00	Rocket & Parmesan Salad Fresh rocket and lettuce with cherry tomatoes, capers and Parmesan shavings, served with balsamic dressing.
Μαρουλοσαλάτα με φρέσκο κρεμμυδάκι και κάπαρη	5,80	Lettuce Salad with spring onion and capers
Βραστά βλήτα με λαδολέμονο	6,00	Steamed vliita (Greek wild greens) with olive oil & lemon
Ντάκος με Κατίκι Δομοκού Παξιμάδι χαρουπιού με ζουμερά ντοματίνια, κρεμώδες κατίκι Δομοκού και κάπαρη, ολοκληρωμένο με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και κρέμα βαλσάμικο.	9,50	Dakos with Katiki Domokou Carob rusk topped with juicy cherry tomatoes, creamy Katiki Domokou cheese and capers, finished with extra virgin olive oil and balsamic cream.
Σαλάτα Κοτόπουλου με Λάχανο Τραγανό φιλέτο κοτόπουλου με λάχανο, καρότο και μπέικον, δεμένο με δροσερό dressing γιαουρτιού.	11,00	Chicken & Cabbage Salad Crispy chicken fillet with cabbage, carrot and bacon, tossed in a refreshing yoghurt dressing.
Παντζαροσαλάτα φρέσκο παντζάρι με κρέμα γιαουρτιού, καραμελωμένα καρύδια & dressing πορτοκαλιού	9,00	Beetroot Salad Fresh beetroot with yoghurt cream, caramelised walnuts and orange dressing.

Όλες οι σαλάτες σερβίρονται με παρθένο ελαιόλαδο

All salads are served with extra virgin olive oil

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ



SEAFOOD

Καλαμαράκια τηγανιτά* συνοδεύονται με πλιγούρι λαχανικών ή πατάτες τηγανιτές	13,00	Fried Calamari rings* served with bulgur wheat with vegetables or fried potatoes
Γαρίδες σαγανάκι με φέτα, φρέσκια ντομάτα και ούζο	13,50	Prawns Saganaki with feta cheese, fresh tomato and ouzo

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ



TRADITIONAL GREEK DISHES

Μουσακάς	12,00	Mousakas Traditional Greek baked dish with layers of aubergine, spiced minced meat & potatoes, topped with creamy béchamel sauce and oven-baked until golden.
Κοκκινιστό μοσχάρι με άγριο ρύζι, πατάτες φούρνου ή πουρέ πατάτας	13,00	Traditional Beef Stew in Tomato Sauce Slow-cooked beef stew in homemade rich tomato sauce, served with your choice of wild rice, mashed potatoes, or oven-baked potatoes.
Αρνάκι στον φούρνο με πατάτες	14,80	Slow-roasted Lamb with Potatoes Tender lamb slow-roasted in the oven with potatoes, aromatic herbs and olive oil, cooked in its own juices
Γιουβέτσι με μοσχάρι	13,00	Greek Beef Giouvetsi Traditional oven-baked Greek orzo pasta with slow-cooked tender beef in rich tomato sauce
Στιφάδο κοκκινιστό μοσχάρι με φρέσκα κρεμμυδάκια	13,50	Traditional Beef Stifado Braised beef stew with pearl onions in a rich tomato sauce, infused with aromatic spices for a classic Greek flavour, served with wild rice, mashed potatoes, or oven-baked potatoes.
Μπριάμ λαχανικά εποχής στο φούρνο με πατάτες	9,00	Briam (Oven-Roasted Vegetables) Oven-baked medley of potatoes, zucchini, eggplant and tomatoes, slow-roasted with extra virgin olive oil, garlic and herbs

ΖΥΜΑΡΙΚΑ



PASTA

Μακαρόνια με κιμά	11,00	Tagliatelle in Meat Sauce (Bolognese)
Καρμπονάρα με μπέικον και φρέσκα μανιτάρια	11,80	Carbonara with bacon and fresh mushrooms
Μακαρόνια με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και βασιλικό	8,80	Tagliatelle with tomato sauce and fresh basil
Λαζάνια στο φούρνο με χειροποίητο κιμά κοτόπουλου, μανιτάρια και μπεσαμέλ	13,00	Oven-Baked Lasagna with Chicken & Mushrooms Layers of pasta with minced chicken, fresh mushrooms and rich tomato sauce, topped with creamy béchamel sauce.

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ



MAIN DISHES

Παϊδάκια αρνίσια	15,00	Grilled Lamb Chops Traditional lamb chops grilled over charcoal for a smoky, rich flavour.
τιμή κιλού	46,00	per kg
Πανσέτα χοιρινή	11,00	Pork Belly
τιμή κιλού	30,00	per kg
Μπριζόλα χοιρινή	12,80	Pork Chop
Πανσετομπριζόλα χοιρινή σταβλίσια γαρνιρισμένη με φρέσκες πατάτες τηγανιτές και σως μουστάρδας	17,00	Tomahawk Pork Chop served with freshly chopped fried potatoes and homemade mustard sauce
Χειροποίητο μπιφτέκι μοσχαρίσιο	11,80	Homemade Beef Meatballs Handcrafted minced meat patty, grilled over charcoal
Χειροποίητο μπιφτέκι μοσχαρίσιο γεμιστό με γραβιέρα ή φέτα	13,00	Homemade Stuffed Beef Meatballs stuffed with graviera (yellow salty cheese) or feta cheese
Σουβλάκι Μοσχαρίσιο Τρυφερά κομμάτια από φιλέτο μοσχαρίσιο, γαρνιρισμένο με φρέσκια πατάτα τηγανητή & πουρέ γλυκοπατάτας	16,50	Beef Tenderloin Souvlaki Tender pieces of beef tenderloin skewered and charcoal-grilled, served with freshly cut fried potatoes and smooth sweet potato purée.
Σκαλοπίνια χοιρινά με κρέμα γάλακτος και φρέσκα μανιτάρια	13,80	Grilled Pork Scaloppine with Cream & Fresh Mushrooms, served with freshly cut fried potatoes or wild rice or oven baked potatoes
Μπριζόλα μοσχαρίσια γαρνιρισμένη με φρέσκια πατάτα τηγανητή και πουρέ γλυκοπατάτας	21,00	Beef Steak served with freshly chopped fried potatoes and sweet potato puree
Συκώτι μοσχαρίσιο με καραμελωμένα κρεμμύδια και φάβα	13,00	Grilled Beef Liver served with caramelised onions and smooth fava purée, finished with caramelized onions
Κεμπάπ γιαουρτλού (μοσχάρι με πρόβειο) Φρυγανισμένο ψωμί, σως γιαουρτιού, ελαφρώς πικάντικη σάλτσα ντομάτας	13,00	Yogurt Kebab Charcoal-grilled minced meat (mixed beef & lamb) served over warm bread, with rich tomato sauce and creamy yoghurt
Φιλέτο κοτόπουλο	11,00	Grilled chicken Fillet
Φιλέτο κοτόπουλο με κρέμα γάλακτος και φρέσκα μανιτάρια	13,80	Chicken Fillet with crème and fresh mushrooms
Σουβλάκι κοτόπουλο	11,50	Chicken Souvlaki
Λουκάνικα σχάρας	9,80	Variety of grilled sausages

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ



MAIN DISHES

Σνίτσελ χοιρινό ή κοτόπουλο	11,50	Schnitzel pork or chicken
Σνίτσελ χοιρινό ή κοτόπουλο με κρέμα γάλακτος και φρέσκα μανιτάρια	13,80	Pork or Chicken Schnitzel with crème and fresh mushrooms
Ποικιλία κρεατικών για ένα άτομο	16,00	Mixed meat dish for a person

Υπάρχει η δυνατότητα για δημιουργία ποικιλίας περισσότερων ατόμων
You have the possibility to order mixed meat dish for more people

ΜΟΣΧΑΡΙ ΞΗΡΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



DRY AGED BEEF

Ταλιάτα μοσχαρίσια γαρνιρισμένη με φρέσκια πατάτα τηγανητή και πουρέ γλυκοπατάτας	19,80	Flank Steak Tagliata served with freshly chopped fried potatoes and sweet potato puree
Μπριζόλα μοσχαρίσια τύπου Tomahawk ~ 700gr	39,00	Tomahawk style Beef Steak ~ 700gr
Rib Eye μοσχαρίσιο γαρνιρισμένη με φρέσκια πατάτα τηγανητή και πουρέ γλυκοπατάτας	28,50	Beef Rib Eye Steak served with freshly chopped fried potatoes and sweet potato puree
Στηθοπλευρά μοσχαρίσια ~ 450gr σιγομεγειρεμένα, γαρνιρισμένα με πουρέ πατάτας	18,50	Beef Short Ribs 450gr slow and low cooked, served with creamy mashed potatoes & its cooking juices
Στήθος (παστράμι) Φρυγανισμένο ψωμί, σως μουστάρδας, καραμελωμένο κρεμμύδι, φρέσκια πατάτα τηγανητή	14,50	Brisket Pastrami Toasted bread, Sliced Grilled Beef Pastrami, mustard sauce, caramelized onions, crispy potatoes

ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ

Ρωτήστε μας...



ON SPIT

Ask us...

Χειροποίητο κοκορέτσι	12,50	Homemade Kokoretsi
Χειροποίητο κοντοσούβλι χοιρινό	12,50	Homemade Pork Kontosouvli Marinated pork chunks, slow-roasted on the spit
Χειροποίητο κοντοσούβλι κοτόπουλο	12,50	Homemade Chicken Kontosouvli Marinated chicken thigh fillet chunks, slow-roasted on the spit
Πανσέτα σούβλας ~ 600gr	18,00	Spit roasted pork belly ~ 600gr
Πλάτη αρνιού ~ 1kg	28,50	Spit roasted lamb shoulder ~ 1kg

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / WHITE WINE



ΚΑΤΩΓΙΑΒΕΡΩΦ
ΚΑΤΩΓΙΑΒΕΡΩΦ
Μαλβαζία, Chardonnay, Μοσχάτο
Μέτσοβο

22,00

KATOGLI AVEROFF
KATOGLI AVEROFF
Malvasia, Chardonnay, Muscat
Metsovo

ΜΕΓΑΣΠΗΛΑΙΟ
ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑΣΠΗΛΑΙΟ
Sauvignon Blanc
Καλάβρυτα

5,00

26,00

MEGA SPILEO
MEGA SPILEO ESTATE
Sauvignon Blanc
Kalavrita

ΑΠΛΑ
ΟΕΝΟΡS WINES
Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Βιδιανό
Δράμα

29,00

APLA
ΟΕΝΟΡS WINES
Malagouzia, Assyrtiko, Virdiano
Drama

ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ
ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ
Μοσχοφίλερο
Μαντινεία

5,00

24,00

MANTINIA
TSELEPOU ESTATE
Moschofilero
Mantineia

ΠΛΑΝΟ
ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ
Μαλαγουζιά
Δράμα

27,00

PLANO
TECHNI OINOY
Malagouzia
Drama

ΛΕΥΚΟ ΓΡΑΜΜΑ
ΒΟΥΤΑΡΙ WINES
Sauvignon Blanc,
Ασύρτικο, Μαλαγουζιά
Νάουσα

5,00

25,00

LEYKO GRAMMA
BOUTARI WINES
Sauvignon Blanc,
Asyrtiko Malagouzia
Naousa

ΘΕΟΠΕΤΡΑ
ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ
Ασύρτικο, Μαλαγουζιά
Μετέωρα

26,00

THEOPETRA
THEOPETRA ESTATE
Asyrtiko, Malagouzia
Meteora

ΚΟΥΡΙΤΕΣ
ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΚΑΜΚΟΥΤΗΣ
Chardonnay, Βιδιανό, Μαλαγουζιά
Κοζάνη

5,50

28,00

KOURITES
KAMKOUTIS VINEYARD
Chardonnay, Vidiano, Malagouzia
Kozani

ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ
ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ
Ασύρτικο, Sauvignon Blanc
Παγγαίο Όρος


32,00

VIVLIA CHORA
VIVLIA CHORA ESTATE,
Asyrtiko, Sauvignon Blanc
Pangaio

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ / ROZE WINE

			
ΑΚΡΕΣ ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ Ασύρτικο, Μοσχοφίλερο Άργος	4,50	22,00	AKRES SKOURA ESTATE Asyrtiko, Moschofilero Argos
ΑΠΛΑ ΟΕΝΟΡS WINES Ξινόμαυρο, Λιμνιώνα, Μαυρούδι Δράμα		29,00	APLA OENOPS WINES Xinomavro, Limniona, Mauroudi Drama
ΤΡΕΙΣ ΜΑΓΙΣΣΕΣ ΚΤΗΜΑ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ Syrah, Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο Νεμέα	5,00	26,00	TREIS MAGISSES BARAFAKA ESTATE Syrah, Agiorgitiko, Moschofilero Nemea
NAUTILUS LA TOUR MELAS Syrah, Grenache Noir, Αγιωργίτικο Φθιώτιδα		24,00	NAUTILUS LA TOUR MELAS Syrah, Grenache Noir, Agiorgitiko Fthiotida

ΑΦΡΩΔΗ / SPARKLING

			
ΡΟΖΕ ΑΦΡΩΔΗΣ ZOINOS WINERY Ντεμπίνα, Βλάχικο, Μπεκάρι Ζίτσα		25,00	ROSE SPARKLING ZOINOS WINERY Debina, Vlachiko, Bekari Zitsa
ΛΕΥΚΟ ΑΦΡΩΔΗΣ ZOINOS WINERY Ντεμπίνα Ζίτσα		25,00	WHITE SPARKLING ZOINOS WINERY Debina Zitsa

KOKKINA KΡΑΣΙΑ / RED WINE



NEMEA ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ Αγιωργίτικο Νεμέα	5,00	25,00	NEMEA ΚΤΙΜΑ ΣΚΟΥΡΑ Agiorgitiko Nemea
ΘΕΟΠΕΤΡΑ ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ Syrah, Λημνιώνα, Cabernet Sauvignon Μετέωρα		32,00	THEOPETRA THEOPETRA WINERY Syrah, Limniona, Cabernet Sauvignon Metemora
ΝΑΟΥΣΑ ΑΛΤΑ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ Ξινόμαυρο Νάουσα	5,50	28,00	NAOUSA ALTA THIMIOPOULOS WINERY Xinomavro Naousa
ΑΠΛΑ ΟΕΝΟΡΣ WINES Ξινόμαυρο, Λιμνιώνα, Μαυρούδι Μακεδονία		28,00	APLA ΟΕΝΟΡΣ WINES Xinomavro, Limniona, Mauroudidi Macedonia
ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΑΙΟ CUVÉE ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΑΙΟ Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο, Μαυροδάφνη Καλάβρυτα	5,50	28,00	MEGA SPILEO CUVÉE MEGA SPILEO ESTATE Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Mavrodafni Kalavrita
ΚΟΥΡΙΤΕΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΚΑΜΚΟΥΤΗΣ Cabernet Sauvignon, Merlot, Ξινόμαυρο Κοζάνη		33,00	KOURITES KAMKOUTIS VINEYARD Cabernet Sauvignon, Merlot, Xinomavro Kozani
ΟΡΕΙΒΑΤΗΣ ΜΙΚΡΟΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΚΡΙΩΤΟΥ Syrah Εύβοια	5,00	24,00	ORIVATIS AKRIOTOU MICROWINERY Syrah Evoia
VERO ROSSO JIMA WINERY Merlot, Μπεκάρι Ήπειρος		35,00	VERO ROSSO JIMA WINERY Merlot, Bekari Epirus
ΡΑΨΑΝΗ TERRA PETRA ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό Ραψάνη		34,00	RAPSANI TERA PETRA THIMIOPOULOS WINERY Xinomavro, Krasato, Staroto Rapsani

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - ΝΕΡΑ / REFRESHMENTS

Coca cola	250ml	3,00	Coca cola
Coca cola zero	250ml	3,00	Coca cola zero
Πορτοκαλάδα	250ml	3,00	Orangeade
Λεμονάδα	250ml	3,00	Lemonade
Pink Grapefruit Soda	250ml	3,50	Pink Grapefruit Soda
Γκαζόζα	250ml	3,00	Gazoz
Σόδα	250ml	3,00	Soda water
Νερό εμφιαλωμένο	500ml	1,00	Bottled water
Νερό εμφιαλωμένο	1l	2,00	Bottled water
Νερό ανθρακούχο	250ml	3,00	Sparkling water
Νερό ανθρακούχο	750ml	4,50	Sparkling water

ΜΠΥΡΕΣ / BEER

Βαρέλι Βεργίνα	300ml	3,80	Draft
Βαρέλι Βεργίνα	500ml	5,00	Draft
Μύθος	500ml	4,80	Mythos
Άλφα	500ml	4,50	Alfa
Μάμος	500ml	4,80	Mamos
Kaiser	500ml	5,00	Kaiser
Νύμφη	330ml	4,00	Nymfi
Βεργίνα Radler	330ml	3,80	Vergina Radler
Άνευ αλκοόλ	330ml	3,80	No alcohol

ΟΥΖΑ / ΟΟΥΖΟ



200ml

Ούζο ποτήρι	3,00	Glass of Ouzo
Πιλαβάς	11,00	Pilavas
Πλωμάρι	12,00	Plomari
Βαρβαγιάννη πράσινο	12,00	Barbagianni Green
Πιτσιλαδή	14,00	Pitsiladi

ΤΣΙΠΟΥΡΑ / ΤΣΙΠΟΥΡΟ



200ml

Τσίπουρο ποτήρι	3,00	Glass of tsipouro
Ζοίνος άνευ	11,00	Zoinos without anice
Διάφανο Φυσέκης, άνευ	10,00	Diafano Fisekis without anice
Θεσσαλικό με γλυκάνισο	11,00	Thessaliko with anice
Ηδωνικό άνευ	12,50	Idoniko without anice

BEFORE & AFTER



40ml

Aperol Spritz	8,00	Fernet Branca Menta	4,00
Greek G & T	8,00	Limoncello	4,00
Mataroa greek gin & Aegean tonic		Skinos Mastiha Spirit	4,00
Campari	7,00		

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / WHITE WINE

Χύμα ξηρό 500ml 7,00 Housewine dry

Ρετσίνα 500ml 5,50 Retsina



ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ / ROSE WINE

Χύμα ημίξηρο 500ml 7,00 Housewine semi dry



ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ / RED WINE

Χύμα ξηρό 500ml 7,00 Housewine dry

Χύμα ημίγλυκο 500ml 7,00 Housewine semi sweet

 Taverna Petros

 taverna_petros_parga

 Taverna Petros Parga

 Taverna Petros

www.tavernapetros.gr



προζυμμένο ψωμί ανά άτομο: 1,00€ | Παρθένο ελαιόλαδο 50ml: 0,80€

* Κατεψυγμένο προϊόν / Σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλεργίας παρακαλώ ενημερώστε τον σερβίτορο. Χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο στο μαγείρεμα και ηλιέλαιο στο τηγάνισμα.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό σημείωμα. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Sourdough bread per person: 1,00€ | Virgin Olive Oil 50ml: 0,80€

*Frozen product / In case of any allergy please inform your waiter

We use virgin olive oil for cooking and sunflower oil for frying.

Our prices include all applicable taxes.

Complaint forms are available at the entrance door.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received.

Αγορανομικός Υπεύθυνος - Responsible by law:
ΣΙΔΕΡΗΣ ΠΕΤΡΟΣ