



ΕΣΤΙΑΤΌΡΙΟ Γεωργαλάς

από το 1950

κοντά σας από το 1950 και συνεχίζουμε...
με άριστη ποιότητα & μοναδικές γεύσεις

since 1950 and we go on...
with excellent quality & unique flavors

С 1950 года и продолжаем...
с отличным качеством и уникальными вкусами



- ▶ Όλα τα φαγητά και οι σαλάτες παρασκευάζονται με ελληνικό ελαιόλαδο.
- ▶ Όλα τα τηγανητά τηγανίζονται με σπορέλαιο.
- ▶ * κατεψυγμένο | frozen | замороженный

▶ **ΟΥΣΙΕΣ Η ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ**

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη • 2. Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ. καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους • 3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά • 4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια • 5. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες • 6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια • 7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα • 8. Καρποί με κέλυφος (π.χ. αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους κτλ) • 9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο • 10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι • 11. Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού • 12. Διοξείδιο του θείου (SO2) και θειώδεις ενώσεις • 13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο • 14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια.

▶ **SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES**

1. Gluten • 2. Crustaceans • 3. Eggs • 4. Fish • 5. Peanuts • 6. Soy • 7. Milk • 8. Nuts in shell • 9. Celery • 10. Mustard • 11. Sesame • 12. Sulfur dioxide • 13. Lupine • 14. Seafood mollusks

▶ **СУБСТАНЦИИ И ПРОДУКТЫ ВЫЗЫВАЮЩИЕ АЛЛЕРГИИС**

1. Глютен • 2. Ракообразные • 3. Яйца • 4. Рыба • 5. Арахис • 6. Соя • 7. Молоко • 8. Орехи в скорлупе • 9. Сельдерей • 10. Горчица • 11. Кунжут • 12. Диоксид серы • 13. Люпин • 14. Моллюски из морепродуктов

- ▶ Παρακαλώ ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες
Please, Inform our staff in case of any allergies
Пожалуйста, сообщите нашим сотрудникам в случае аллергии

- ▶ **VEGETARIAN**  ▶ **VEGAN**  ▶ **GLUTEN-FREE** 

Τα εδέσματα με την ένδειξη vegan παρασκευάζονται κατόπιν ειδικής παραγγελίας
Vegan dishes are prepared under special order
Блюда под знаком vegan доступны по запросу

Αγορανομικός υπεύθυνος: Παναγιώτης Γεωργαλάς


Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι
Αναλαμβάνουμε τις κοινωνικές σας εκδηλώσεις
Το κατάστημα διαθέτει έντυπο δελτίο παραπόνων.
Complain form provided.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received (receipt - invoice)

Άρτος κατ' άτομο | Bread per person | хлеб на человека ¹€

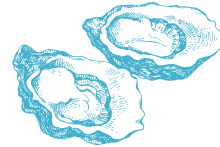


Σούπες | Soups | СУПЫ

Μεσογειακή κακαβιά με ντομάτα και κρέμα καβούρι  ^{2,4,7,9}€
Mediterranean kakavia with tomato and crab cream
Средиземноморская какавия с томатно-крабовым кремом
με διάφορα είδη ψαριών | with various fishes | с разными рыбами

Κοτόσουπα | Chicken soup | Куриный суп  ⁹€

Όστρακα | Shells | Устрицы



Ποικιλία φρέσκων οστράκων | Variety of fresh shells | Разнообразие свежих устриц  ²€
Γυαλιστερές, Κυδώνια, Αχιβάδες | various shellfish | разные устрицы



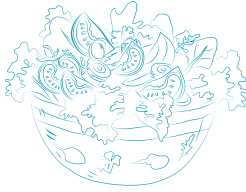
Αλίπαστα | Salty | Солёная Рыба

Σκουμπρί καπνιστό | Smoked mackerel | Копчёная скумбрия  ^{4,7,9,10}€

Λακέρδα | Skirjack | Лакерда (паламут)  ⁴€

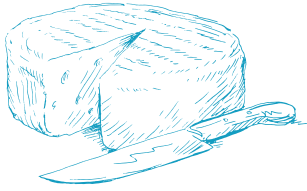
Αντσούγιες | Anchovy | Анчоусы  ⁴€

Γαύρος Μαρινάτος | Marinated anchovies | Маринованный анчоус (хамса)  ⁴€



Σαλάτες | Salads | Салаты

- Σαλάτα Γεωργαλάς | Georgalas salad | Салат Георгалас**    7,8,10,11€
τσακιστή σαλάτα με ώριμες ντομάτες, αβοκάντο, καπνιστό χοιρομέρι και τζατζίκι
crumpled salad with ripe tomatoes, avocado, smoked ham and tzatziki
салат со спелыми помидорами, авокадо, копченой ветчиной и дзадзики
- Πράσινη σαλάτα (του Καίσαρα)  2, 4,6,7,10,13,14,**
Green Salad (Caesar's) | Зеленый салат (Цезарь)
πράσινα φυλλώδη λαχανικά, πικάντικο και δροσερό ντρέσινγκ, με επιλογή από
green leafy vegetables, spicy and cool dressing, with choice of
зеленые листовые овощи, острый и прохладный дрессинг, на выбор
- καλαμάρι ψητό | gilled squid | кальмары на гриле€
 - γαρίδες σχάρας | grilled shrimps | Креветки на гриле€
 - κοτόπουλο | chicken | курица на гриле€
- Μπουράτα | Burata | Буррата** ^{6,7,10}€
με κόκκινα φρούτα, πέστο ελιάς και ψητά αντίδια
with red fruits, olive pesto and roasted endives
с красными фруктами, оливковым песто и жареным эндивием
- Ντακάκια Χαρουπιού | Small Carob dakos | Маленькие рожковые дако**    1,5,7,10€
ντοματίνια, βινεγκρέτ ντομάτα, πέστο φέτας, λάδι βασιλικού
cherry tomatoes, tomato vinaigrette, feta cheese pesto, basil oil
Помидоры черри, соус с томатами, песто из сыра фета, базиликовое масло
- Χωριάτικη με φέτα | Greek salad with feta cheese**    7€
Греческий салат с сыром фета
βασισμένη στην ελληνική παραδοσιακή συνταγή | based on the Greek traditional recipe
по традиционному греческому рецепту
- Ρόκα και Lolo rosso | Rucola and Lolo rosso salad**    7,10€
Салат с рукколой и лоло rosso
με βινεγκρέτ asseto βαλσάμικο | with asseto balsamico vinaigrette
с соусом с бальзамическим уксусом Ассето
- Βραστά λαχανικά εποχής | Seasonal boiled vegetables**    10€
Сезонные вареные овощи
σε χύμα χαρουπιού με λαδολέμονο | in carob powder with oil & lemon sauce
в порошке рожкового дерева с маслом и лимонным соусом



Τυριά | Cheese | Сыры

- Φέτα Π.Ο.Π. Χαλκιδικής | Greek feta cheese PDO Chalkidiki | Фета И.П.П. Χαλκιδικι**   7€
με ελαιόλαδο και αρωματικά του βουνού | with olive oil and mountainous herbs
с оливковым маслом и горными травами
- Μπουγιουρντί | Bougiourdi | Бююрди**   7€
με φρέσκια ντομάτα, τυρί φέτα, κασέρι και πιπεριές
with fresh tomato, feta cheese, kaseri cheese & green peppers
со свежими помидорами, сыр фета, касери сыр и перцем
- Ταλαγάνι | Talagani | Талагани**   7€
με μαρμελάδα από φρούτα του δάσους | with forest fruit jam | с вареньем из лесных ягод
- Φέτα μέσα σε φύλλο με μέλι και σουσάμι**  1,7
Feta cheese in pastry with honey and sesame
Сыр фета в тесте фило с мёдом и кунжутом
- Κροκέτες τυριών | Cheese croquettes | Сырные крокеты**   1,3,7€
με πουρέ από φρούτα του πάθους | with passion fruit puree | с пюре маракуйи

Κρύα Ορεκτικά | Cold Appetizers | Холодные Закуски






- Καβουροσαλάτα σε τραγανά φύλλα καλαμποκιού, με αβοκάντο και πράσινο μήλο** 1,2,3,4,7,14€
Crab salad on crispy corn leaves, with avocado and green apple
Крабовый салат на хрустящих кукурузных листьях, с авокадо и зелёным яблоком
- Ντολμαδάκια χειροποίητα | Vine leaves stuffed with rice**   €
Виноградные листья, фаршированные рисом
- Φάβα Σαντορίνης | Santorini split peas | Фава Санτοριни**   €
- Λευκός Ταραμάς | White fish roe | Белый тарамас**  4€
- Τζατζίκι | Tzatziki | Дзадзики**   7€
- Μελιτζανοσαλάτα Αγιορείτικη | Aubergine salad Agioritiki**   €
Баклажановый салат по Афонски
- Τυροκαυτερή | Spicy cheese salad | Острый салат из сыра**   3,5,7,9,10,11€
Με πιπεριά Jalapeno | with Jalapeno pepper | с перцем Jalapeno




Σεβίτσε-Καρπάτσιο | Ceviche-Carpaccio Севиче-Карпаччо

Σεβίτσε τσιπούρας με αχλάδι, μπύρα και ξιδάτα κουμ-κουάτ ^{4,7,10}€
Sea bream ceviche with pear, beer and kum-quat in vinegar
Севиче из дорады с грушей, пивом и кумкватом в уксусе


Καρπάτσιο από φρεσκομαριναρισμένο λαβράκι με μοσχολέμονα
και αυγοτάραχο Μεσολογίου ^{2,4,7,10}€
Carpaccio of fresh marinated sea bass with aroma lemons
and fish roe from Mesologi
Карпаччо из свежемаринованного морского окуня с ароматными
лимонами и икрой из Месолонги




Ζεστά Ορεκτικά | Hot Appetizers | Горячие Закуски




Καπνιστή μελιτζάνα με φέτα    7€
Smoked eggplant with feta cheese
Капчѐный баклажан с фетой
ψημένη στη σχάρα με φέτα Χαλκιδικής, φρεσκοκομμένα λαχανικά και ελαιόλαδο
grilled with feta cheese, fresh minced vegetables & olive oil
жареный с фетой, свеже нарезанные овощи и оливк масло

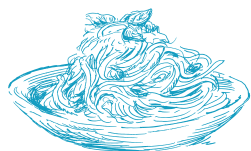
Μανιτάρια πλευρώτους σχάρας | Grilled Pleurotus mushrooms | Грибы на гриле   €
με παλαιωμένο ξύδι και λάδι τρούφας
with aged vinegar & truffle oil
с выдержанным уксусом и трюфельным маслом

Λαχανικά σχάρας | Grilled vegetables | Овощи на гриле   €

Πατάτες country | Country potatoes | Картофель Кантри    7€
με πάπρικα και σάλτσα φέτας με θυμάρι | with paprika & feta cheese sauce with thyme
с паприкой и соусом феты с тимьяном

Πατάτες τηγανιτές | Fried potatoes | Жареный картофель   €
φρεσκοκομμένες ελληνικές πατάτες | Freshly cut potatoes | Свеже нарезанная картошка

Κολοκυθάκια τηγανιτά | Fried zucchini | Кабачки жареные    1,7€
με ντυπ γιαουρτιού | with yogurt dip | с йогуртовым дипом




Ζυμαρικά-Ριζότο | Pasta-Risotto | Паста-Ризотто

Γαριδομακαρονάδα | Spaghetti with shrimps | Спагетти с креветками* ^{1,2}€/kg
με γαρίδες Θερμαϊκού | with shrimps from Thermaikos gulf | с креветками из Термаикоса


Καραβιδομακαρονάδα | Spaghetti with crayfish | Спагетти с раками ^{1,2}€/kg




με καραβίδες Θερμαϊκού | with crayfish from Thermaikos gulf | с раками из Термаикоса

Ριζότο μάραθου με καραβίδες στο δικό του ζωμό  ^{2,4}€
Fennel risotto with crayfish in its own broth
Ризотто с фенхелем, раками в собственном бульоне

Κριθαρότο με γαρίδες | Orzo with shrimps | Паста орзо с креветками* ^{1,2,7}€
βασισμένο σε Αγιορείτικη συνταγή | a recipe from Mount Athos | рецепт со св. горы Афон

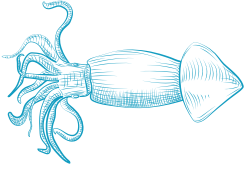
Ροφομακαρονάδα με κιμά γαρίδας και γκρεμολάτα βοτάνων από τον δικό μας κήπο ^{2,4,14}€
Dusky grouper spaghetti with with minced shrimps and herb gremolata from our own garden
Спагетти из темного окуня с фаршем из креветок и гремолатой из нашего сада

Ριζότο θαλασσινών | Seafood risotto | Ризотто с морепродуктами  ^{2,5,7,14}€
αρωματισμένο με αστεροειδή γλυκάνισο | flavored with star anise | со вкусом аниса

Ριζότο με μανιτάρια Porcini και Shiitake Γρεβενών    ^{7,9}€
Risotto with Porcini and Shiitake mushrooms from Grevena
Ризотто с белыми грибами и грибами шиитаке из Гревены
αρωματισμένο με λάδι τρούφας | flavored with truffle oil
Ароматизированный с трюфельным маслом

Σπαγγέτι ναπολιτέν | Spaghetti Napolitana | Спагетти Наполитен ¹€

Πένες μπολονέζ | Penne Bolognese | Пенне Болоньезе ^{1,7,9}€



Ζεστά Ορεκτικά της Θάλασσας Hot Seafood Appetizers | Горячие закуски из

Καλαμάρι τηγανητό | Fried squid | Жареный кальмар* ^{1,14}€
με δροσερό ντιπάκι | with fresh cool dip sauce | со свежим соусом

Καλαμάρι φρέσκο | Fresh squid | Свежий кальмар ¹⁴€/kg
στη σχάρα ή στο τηγάνι | grilled or fried | на гриле или на сковороде

Καλαμάρι ψητό σε λευκό ταραμά και ζελεδάκια ούζου ^{2,4,10,14}€
Grilled squid in white fish roe and ouzo jelly
Кальмары на гриле в белой тараме и желе узо

Χταπόδι ψητό | Grilled octopus | Осьминог на гриле* ¹⁴€
με φάβα Σαντορίνης και λάδι άνηθου
with Santorini split peas & dill oil
с фавой Санторини и укропным маслом

Καπνιστό χέλι Χαλκιδικής σε μελωμένη μελιτζάνα ^{2,4,10}€
Smoked Halkidiki Eel in honey eggplant
Копченый угорь с Халкидики на медовом баклажане

Γαρίδες κανταΐφι | Kadaifi shrimps | Кадаифи креветки ^{*1,2,3}€
με γλυκόξινη σάλτσα | with sweet and sour sauce | с кисло-сладким соусом

Γαύρος τηγανητός | Fried anchovy | Анчоус жареный ^{1,4}€

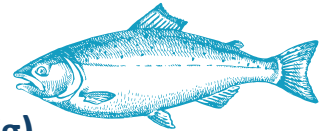
Σαρδέλα ψητή | Grilled sardine | Сардины на гриле ^{4,10}€
με λαδολέμονο | with lemon & olive oil | с маслом и лимонным соусом

Μύδια τηγανητά | Fried mussels | Жареные мидии ^{1,14}€

Μύδια σαγανάκι | Mussels saganaki | Μιδии саханаки ^{2,14}€
σβησμένα με λευκό κρασί και σάλτσα μουστάρδας
sautéed in white wine & mustard sauce
тушеные в белом вине и горчичном соусе

Μύδια αχνιστά | Steamed mussels | Μιδии на пару ^{2,10}€
μύδια με κέλυφος και μυρωδικά | shelled mussels with herbs
мидии в раковинах со специями





Φρέσκα Ψάρια | Fresh Fish | Свежая Рыба (Kg)

Μπακαλιάρος Cod fish Треска ^{4,10}€
Γλώσσα Sole fish (slice fish) Камбала ^{4,10}€
Μπαρμπούνια Mulletts Кефаль ^{4,10}€
Κουτσομούρες Red mullets Кефаль красная ^{4,10}€
Συναγρίδα Dentex Карась ^{4,10}€
Φαγκρί Red pargus Морской карась ^{4,10}€
Τσαούσι Pink Dentex Розовый Дентекс ^{4,10}€
Μουσμούλια Mousmoulia Μυσμούλια ^{4,10}€
Μυλοκόπι Milokopi Μιλοκοπι ^{4,10}€
Σφυρίδα White grouper Окунь ^{4,10}€
Στήρα Golden Grouper Золотой окунь ^{4,10}€
Σαργός White bream fish Белая рыба лещ ^{4,10}€
Γοφάρι Gofari blue fish Гофарь ^{4,10}€
Σκορπίνα Scorpions fish Скорпина ^{4,10}€
Χριστόψαρο Christmas fish Христопсаρο ^{4,10}€
Φασί Fasi fish Фаси ^{4,10}€
Σκαθάρι Fish beetle Скафари ^{4,10}€
Ροφός Rofos fish Ροφος ^{4,10}€
Λαυράκι Bass fish Рыба бас ^{4,10}€
Μουρμούρες Murmurs Μурмурес ^{4,10}€
Λιθρίνια Red snappers Красный окунь ^{4,10}€
Μελανούρια Melanouria Μελανури ^{4,10}€
Τσιπούρα Bream fish Дорадо ^{4,10}€

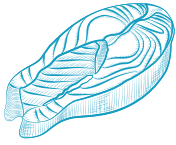
Λαβράκι σε κρούστα αλατιού ^{4,10}

Bass fish in salty crust

Рыба бас в соляной корке

.....€

χρόνος προετοιμασίας | preparation time | время приготовления minimum 60'



Ψάρια Φέτα | Fish Slice | Рыба (Дольки)

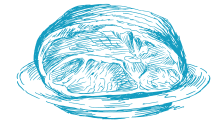
Συναγρίδα φέτα Dentex slice Карась ⁴€
Φαγκρί φέτα Red pargus slice Морской лещ ⁴€
Σφουρίδα φέτα Grouper slice Группер белый ⁴€
Ξιφίας φέτα Sword fish slice Рыба меч ⁴€
Μαγιάτικο φέτα Amberjack fish slice Сериола (желтохвост) ⁴€

Οστρακόδερμα | Shells | Моллюски (Kg)



Γαρίδες Shrimps Креветки ΑΑ'* ^{1,2,7,9,12} τηγανητές, ψητές, σαγανάκι fried, grilled, saganaki жареные, на гриле, саханаки €/kg
Αστακός Lobster Лобстер ² €/kg
Καραβίδες Crawfish Раки ² €/kg
Βασιλικά καβουροπόδαρα Royal king crabs Королевские крабовые ножки * ² Εισαγωγής imported привозные €/kg

Κρεατικά | Meat Dishes | Мясные Блюда



Μπιφτέκι Burger Бургер ^{1,3,6,7,9,10,12}€
Σουβλάκι Souvlaki Сувлаки (шашлык)  ¹⁰€
Μπριζόλα χοιρινή Pork steak Стейк из свинины  ¹⁰€
Μπριζόλα μοσχαρίσια Beef steak Стейк из говядины  ⁷€
Φιλέτο κοτόπουλο Chicken filet Куриное филе  ¹⁰€
Σνίτσελ κοτόπουλο Chicken schnitzel Куриный шницель ^{1,3,7}€
Tomahawk μοσχαρίσια μπριζόλα ελληνικής εκτροφής ≅ 750gr  ¹⁰ Tomahawk beef steak of Greek breeding ≅ 750gr Томагавк Греческий стейк из говядины ≅ 750gr€
Κότσι αρνίσιο Lamb shank Голень ягненка  ⁷ με πουρέ γλυκοπατάτας with yam puree с пюре из сладкого картофеля€

Όλα τα κρεατικά συνοδεύονται με πατάτες τηγανιτές

All meat dishes are served with fried potatoes

Все мясные блюда подаются с жареным картофелем

Επιδόρπια | Desserts | Десерты



Τσιζκέηκ Cheesecake Чизкейк ^{1,3,7}€
Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό ^{1,3,7} Chocolate souffle with ice cream Шоколадное суфле с мороженым€
Σεμιφρέντο Semifreddo Семифреддо ^{1,3,7,8}€
Προφιτερόλ Profiterole Профитерол ^{1,3,7,8}€
Πάβλοβα тираμισού Tiramisu pavlova Тирамису павлова ^{1,3,7}€
Γλυκό ημέρας Dessert of the day Десерт дня€

