

Έξι βρύσες

Cafe - Restaurant



Exi vryses / Έξι βρύσες



Έξι βρύσες Restaurant - Bar

Food is music to the body, music is food for the heart!

ΚΑΦΕΔΕΣ - COFFEES

Νες καφέ / Φραπέ
Nes cafe / Frappe

Καπουτσίνο / Ντεκαφεϊνέ
Cappuccino / Decaffeinated

Φρέντο καπουτσίνο
Freddo cappuccino

Φρέντο εσπρέσσο
Freddo espresso

Σοκολάτα ζεστή/κρύα
Chocolate hot/cold

Καφές φίλτρου
Filter coffee

Ελληνικός
Greek coffee

Χυμός πορτοκάλι φυσικός
Fresh squeezed orange

Διάφοροι χυμοί
Various juices

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - REFRESHMENTS

Coca Cola, Zero (250ml)

Sprite (250ml)

Πορτοκαλάδα Έψα (250ml)
Epsa orangeade

Λεμονάδα Έψα (250ml)
Epsa lemonade

Σουρωτή
Soda water

Pink grapefruit (200ml)
Pink grapefruit

Tonic (250ml)

Green Cola (Ελληνική Cola με στέβια, 330ml)
Green Cola (Greek Cola with stevia)

Bitter lemon (250ml)

Ginger Ale (250ml)

ΠΑΓΩΤΑ - ICE CREAM

Παγωτό 1 μπάλα (κρέμα, σοκολάτα, φράουλα)
1 scoop (cream, chocolate, strawberry)

Παγωτό 2 μπάλες (κρέμα, σοκολάτα, φράουλα)
2 scoops (cream, chocolate, strawberry)

Παγωτό 3 μπάλες (κρέμα, σοκολάτα, φράουλα)
3 scoops (cream, chocolate, strawberry)

Γιαούρτι με αγριοκέρασο 1 μπάλα
Yogurt with wild cherry 1 scoop

Γρανίτα φράουλα
Strawberry water ice

Μιλκσέικ κρέμα, σοκολάτα, φράουλα
Milkshake vanilla, chocolate, strawberry

ΒΑΦΛΕΣ - WAFFLES

Βάφλα με σαντιγί σιρόπι
Waffle with cream and syrup

Βάφλα με 1 μπάλα παγωτού
Waffle with ice cream 1 scoop

Βάφλα με 2 μπάλες παγωτού
Waffle with ice cream 2 scoops

Βάφλα με φρέσκια μπανάνα
Waffle with fresh banana

ΓΛΥΚΑ - DESSERTS

Καρυδόπιτα - Walnut pie

Προφιτερόλ - Profiterol

Μιλφέιγ - Millefeuille

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό
Orange pie with ice cream

Ρωτήστε μας για γλυκά ημέρας!
Ask us for our daily desserts!

ΜΠΥΡΕΣ - BEERS

Lager, Stout, Pils

Amstel (lager) 0.50L

Heineken (lager) 0.50L

Μύθος (lager) 0.50L / Mythos

Βεργίνα (lager) 0.50L / Vergina

Fischer (lager) 0.50L

Fix (lager) 0.50L

Fix Dark (stout, μαύρη) 0.33L

Kaiser (pils) 0.50L

Amstel Radler (μπύρα με λεμόνι) 0.50L

ΜΑΜΟΣ Πατρών (pils) 0.50L / MAMOS

Άλφα (lager) 0.50L / Alfa

Νύμφη (lager) 0.50L / Nimfi

Κόκκινες Μπίρες / Red Beers

Βεργίνα Red Κομοτηνή 0.50L / Vergina Red

Μπίρες με μαγιά / Beers with yeast

Βεργίνα Weiss Κομοτηνή 0.50L / Vergina Weiss

Άλφα Weiss 0.50L / Alfa Weiss

Paulaner Γερμανία 0.50L

Μπίρες χωρίς αλκοόλ / Alcohol free

Amstel Free 0.50L

Βεργίνα Free 0.50L / Vergina Free

Εζα 0.33L / Eza

Βαρέλι / Draft

Βεργίνα 0.50L / Vergina

ΟΥΖΟ - OUZO

Ούζο 12 200ml

Ouzo 12

Ούζο Τσάνταλη 200ml

Tsantali

Ούζο Πλωμάρι 200ml

Plomari

Ματαρέλη 200ml

Matareli

Μίνι 200ml

Mini

Μπαμπατζίμ classic 200ml

Babajim classic

Βαρβαγιάννη μπλε 200ml

Varvagianni blue

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Δεκαράκι Μοσχάτο 200ml

Ηδονικό Λαζαρίδη (χωρίς γλυκάνισο) 200ml

Μπαμπατζίμ (χωρίς γλυκάνισο) 200ml

Αποστολάκη 200ml

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Dekaraki Moschato (Greek Grapa) 200ml

Idoniko Lazaridi (Greek Grapa) 200ml

Babajim (Greek Grapa) 200ml

Apostolaki (Greek Grapa with anise) 200ml

ME MEZE

Ποτήρι ούζο ή τσίπουρο με εκλεκτό μεζέ ατομικό (τομάτα, αγγούρι, αλμυρό, μανιτάρι, τυρί, αλοιφή)

Μεζές σπέσιαλ για 3-4 άτομα (περιλαμβάνει σκουμπρί ψητό, μελιτζανοσαλάτα Αγιορείτικη, κεφαλοτύρι σχάρας, αλοιφές, πικλες, μανιτάρια μαριναρισμένα, σαλάτα)

WITH MEZE

Glass of ouzo or tsipouro with meze for one person (tomato, cucumber, salted fish, mushroom, cheese, cream salad)

Special meze for 3-4 persons (mackerel smoked fish, melitzana agioritiki, grilled hard cheese, cream salads, salad, marinated special mushrooms)

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

Αραντσίνι με χαρίσα & τυριά παναρισμένο σε πάνκο
Arancini from risotto with harissa and cheeses

Πιτάκια με προσούτο και καπνιστή γκούντα
Prosciutto pies with smoked gouda

Κολοκυθοτηγανίτες σάλτσα γιαούρτι δυόσμου
Zucchini pancakes with sauce yogurt & mint

Μελιτζανοκεφτέδες με ντιπ μαγιονέζας & κάρι
Eggplant balls with mayonnaise dip & curry

Φλωρίνης γεμιστή με τυριά και μυρωδικά
Red peppers stuffed with cheese mix & herbs

Φρέσκα μανιτάρια μαριναρισμένα σε βαλσάμικο
Fresh mushrooms marinated in balsamic vinegar

Μελιτζάνα με καρύδι και φέτα
Eggplant with walnuts & feta cheese

Αλίπαστα (σκουμπρί, τσίρος, λακέρδα)
Salted fishes (mackerel, lacerda, tsiros)

Κροκέτα πάστα ελιάς
Olive paste croquettes

Μιξ μανιταριών σε λάδι λευκής τρούφας
Mix mushrooms in white truffle oil

Πατάτες τηγανητές
French fries

Τζατζίκι / Κοπανιστή / Ρώσικα
Cream salads (tzatziki/chili cheese/Russian sauce)

Σπρίνγκ ρολς
Spring rolls

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Σαλάτα εποχής (φρέσκα λαχανικά, λιαστή ντομάτα, κάπαρη και παρμεζάνα)
Season salad (fresh vegetables, sun-dried tomato, capers and parmesan)

Μελένια (σπανάκι, ρόκα, δαμάσκηνο, μπέικον, καρύδια)
Melenia (spinach, arugula, plum, bacon, walnuts)

Ρόκα, κατίκι Δομοκού & τοματίνια
Arugula, katiki (soft cheese) & cherry tomatoes

Σαλάτα εσπεριδοειδών με άισμπεργκ, λόλο ρόσο, πορτοκάλι, περγαμόντο & σως εσπεριδοειδών
Citrus salad with iceberg, lollo rosso, orange, pomelo & citrus sauce

Σαλάτα κρέταμο με κριθαροκούλουρο, σάλτσα τυριού & τοματίνια
Sea fenel salad with harley ban, cheese sause & cherry tomatoes

Μεσογειακή με πράσινο μήλο, μαρούλι, ρόκα, σπανάκι, σταφίδες, κορν φλέικς & σάλτσα μέλι
Mediterranean salad with green apples, lettuce, arugula, spinach, raisins, corn flakes & honey sauce

Ελληνική γη - η δική μας χωριάτικη
Greek Land - our version of Greek salad

Χωριάτικη
Greek salad

ΤΥΡΙΑ - CHEESES

Ανόστρου κάσιους πανέ με βρώμη & τσάντνι τομάτας
Mildly spicy cheese breaded with rolled oats & tomato chutney

Ταλαγάνι & μπέικον με μαρμελάδα σύκο
Goat and lamb cheese with fig jam

Χαλούμι σε καρπάτσιο κολοκυθιού & λάδι δυόσμου
Haloumi grilled cheese with zucchini carpaccio & oil mint

Κεφαλοτύρι σαγανάκι
Hard cheese breaded and fried

Μανούρι πανέ με σουσάμι και μέλι
Manouri, semi hard cheese fried with honey & sesame seeds

Φέτα σαγανάκι με μέλι & παπαρουνόσπορο
Feta cheese fried with honey and poppy seeds

Μπουγιουρντί
A mixture of melted cheeses in a clay pot

Φέτα Π.Ο.Π. *Feta cheese P.D.O.*

Αγιοτύρι Σταθώρη τηγανητό *Agiotyri Stathoris fried*

Πλατώ τυριών μικρό
Small plate with variety of cheeses

Πλατώ τυριών μεγάλο
Large plate with variety of cheeses

ΨΗΤΑ - GRILLED

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα Α/Ο αρωματισμένη σε βούτυρο & βότανα
Beef rib eye steak, boneless in butter & herbs
Extra pepper sauce

Τόμαχωκ μπριζόλα χοιρινή (ρακέτα)
Tomahawk pork steak

Πανσέτα χοιρινή με σως μπάμπεκιου
Pork pancetta with BBQ sauce

Μπριζόλα χοιρινή καπνιστή
Smoked pork steak

Κοτόπουλο μπούτι με σως τεριγιακί
Chicken leg with teriyaki sauce

Μπιφτέκι βουβαλίσιο από Κερκίνη (*κατεψ.)
*Buffalo burger from Kerkini region (*frozen)*

Μπιφτεκάκια με σως μουστάρδας
Our famous homemade burger in mustard sauce

Μπριζολάκια χοιρινά Α/Ο
Small pork steaks

Κοτόπουλο φιλέτο Α/Ο
Chicken breast grilled

Χωριάτικο λουκάνικο Πολυγύρου
Pork sausage from Polygyros

ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ - SPECIALS

Μπριζολάκια με κάπαρη και σάλτσα μουστάρδας
Small pork steaks with capers and mustard sauce

Παπαρεδέλες χειροποίητες α λα Στρογγανώφ
Handmade pappardelle with pork fillet "a la Stroganoff"

Κοτόπουλο γεμιστό με φέτα, λιαστή ντομάτα & σάλτσα πέστο ρόσο
Chicken filled with feta cheese, sun-dried tomato & pesto rosso

Ψαρονέφρι με πιπεριές, πάστα κάρυ και γάλα καρύδας
Pork brisket medallion with peppers, curry paste and coconut milk

Κοτόπουλο με τσορίθο, καραμελωμένα κρεμμύδια, σβησμένο με μπύρα και σάλτσα μπαλσάμικο
Chicken with chorizo, caramelized onions, turned off in beer and balsamico sauce

Κερασόλι τυρί γκράνα κασιό e περε, σάλτσα & καρύδια
Cirasoli grana cheese cacio e pepe, sauce & walnuts

Ψαρονέφρι τηγανιά με ξύσμα λεμονιού
Pork fillet frying pan with lemon zest

Κοτόπουλο με γλυκόξινη σάλτσα τζίντζερ & ρίζες μπαμπού
Chicken with ginger sweet sour sauce & bamboo roots

Μοσχάρι με αμύγδαλα, σουσάμι & δαμάσκηνα
Veal with almonds, sesame seeds & plums

Μοσχαράκι χουνκιάρ μπεγιεντί
Veal with smoked eggplant

ΠΗΛΙΝΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΜΕΡΑ ΠΟΥ ΑΝΟΙΞΑΜΕ CLAYPOTS SINCE THE DAY WE OPENED

Γιουβέτσι Μοσχάρι
Veal with orso noodles

Μοσχαράκι με χυλοπίτες, γιαούρτι & κρούστα τυριού
Veal with traditional handmade pasta, yogurt and cheese crust

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PASTA

Πένες με κρέμα λευκής τρούφας & μανιταριών
Penes with white truffle and mushroom cream

Χειροποίητες παπαρεδέλες με μελάني σουπιάς και σολομό
Handmade pappardelle with cuttlefish ink and salmon

Καρμπονάρα *Carbonara*

Ναπολιτέν *Napolitana*

Το λάδι στις σαλάτες μας είναι dressing από 70% ελαιόλαδο και 30% ηλιέλαιο.

ΠΙΤΣΑ - PIZZA

Πίτσα σπέσιαλ *Pizza special*

Πίτσα 4 τυριά και ρόκα
Pizza 4 cheeses and garden rocket

Πίτσα με τόνο *Pizza with tuna fish*

Πίτσα πεπερόνι *Pizza with peperoni*

Πίτσα Χωριάτικη *Pizza Choriatiki*

Πίτσα Gourmet με προσούτο, μοτσαρέλα, βασιλικό & baby ρόκα
Pizza Gourmet with prosciutto, mozzarella, basil & baby arugula

ΣΝΑΚ - SNACKS

Τεξ Μεξ μπέργκερ (μπάρμπεκιου σως, τσένταρ, μπέικον)
Tex Mex burger (BBQ sauce, cheddar cheese, bacon)

Σουήτ Μπηφ μπέργκερ (τσένταρ, μπέικον, καραμελωμένο κρεμμύδι)
Sweet Beef burger (cheddar cheese, bacon, caramelized onion)

Έξι Βρύσες μπέργκερ *Our famous burger*

Luther μπέργκερ (μαγιονέζα, καραμελωμένο κρεμμύδι, τσένταρ, αυγό τηγανητό, σφένδαμο)
Luther burger (mayo, caramelized onion, cheddar cheese, fried egg & maple syrup)

Βουβαλίσιο μπέργκερ (χωριάτικο ψωμί, πίκλα κρεμμύδι, μαγιονέζα & μουστάρδα ντιζόν)
Buffalo burger (village bread, pickled onion, mayo & mustard Dijon)

Κλαμπ σάντουιτς με πατάτες
Club sandwich with french fries

Τορτίγια κοτόπουλο
Tortilla stuffed with chicken, spinach, basil, pesto, cheese cream

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ - SEAFOOD

Χταπόδι σχάρας (*κατεψυγμένο) *Octopus grilled (*frozen)*

Θράψαλο γεμιστό με τυριά & μυρωδικά (*κατεψυγμένο)
*Squid stuffed with mixed cheeses (*frozen)*

Γαρίδες ψητές σουβλάκι (*κατεψυγμένο)
*Shrimps grilled in skewer (*frozen)*

Γαλέος σαγανάκι με τζίντζερ, τοματίνια & λεμονόχορτο (*κατεψ.)
*Tope fish with ginger, cherry tomatoes & lemongrass (*frozen)*

Θράψαλο ψητό/τηγανητό (*κατεψυγμένο)
*Squid frilled/fried (*frozen)*

Ξιφίας σχάρας (*κατεψυγμένο)
*Grilled sword fish (*frozen)*