



Наша история

В 1981 году господин Ризос, которому было всего 23 года, на кухне таверны «Павлос» начинает создавать изысканные блюда, приглашая попробовать их весь город Салоники. Именно в таверне «Павлос» на остановке Варнава на улице Коницис, начинается наша история...

Угощения таверны «Павлос» включали в себя исключительно мясные блюда и особые деликатесы, такие как цигеросармас, гардуба и бекри-мезе, приготовленные вручную с большой заботой.

В июне 1994 года «Амбелос» открылся на том месте, где он находится сейчас - в тихом районе Константинополитика с грунтовыми дорогами и небольшим количеством домов. Блюда и дружеские отношения, которые зародились в таверне «Павлосе», перешли в «Амбелос». Как будто ничего не изменилось...

А затем господин Ризос, прислушиваясь к новым пищевым привычкам жителей города, обогатил меню избранными свежими морепродуктами, сформировав его таким, каким оно является сейчас.

«Амбелос» - это его люди и их любовь к еде.

Господин Ризос, всегда рука об руку с госпожой Стеллой и своими ценными сотрудниками, на протяжении всех лет работы является душой этой таверны.

Сегодня та же команда вместе с новым поколением готовит для вас, используя самые чистые и свежие ингредиенты и всегда с той же любовью, традиционные греческие рецепты, которые делают честь тем, кто их выбирает.

Спасибо!



Хлеб _____

Закуски

Крокеты с сыром касери (8 штук) _____



Запеченная фасоль «Гигантская» _____

Паприка _____



Белая тарاما _____

Русский салат _____



Салат из баклажанов по-афонски _____

(приготовленный вручную, с петрушкой,
болгарским перцем и свежим луком)



Салат «Хтипити» _____



Цацики _____



Скордалия _____

Ассорти дипов _____



Острый перец _____



Картофель на гриле _____



Баклажаны на гриле _____

(можно добавить сыр или чеснок)



Долма Яланчи _____

(приготовлена вручную госпожой Стеллой)



Грибы на гриле _____



Овощи на гриле _____

(ассорти сезонных овощей с бальзамическим
уксусом)

Дайте нам знать, если вы хотите, чтобы какое-либо
из ваших блюд было веганский, вегетарианский или
безглютеновый, поскольку в некоторых случаях рецепт
придется изменить.



Vegan



Vegetarian







Gluten Free







Салаты

  Деревенский (Греческий) _____
(помидор, огурец, зеленый перец, лук, оливки и сыр фета)

  Огурец-помидор _____
(салат с огурцом, помидором, луком и зеленым перцем)


  Помидоры с гвоздикой _____

  Огурец _____

  Салат-латук _____

  Морковь _____

  Капуста _____



 Пряный _____
(салат с капустой, морковью, перцем Флорина и сельдереем)

 Свекла _____

  Травы (сезонные) _____

Ассорти вареных овощей _____



  Перец Флорина _____


  Руккола - салат-латук _____
(руккола, салат-латук, помидор и бальзамический уксус, по желанию с сыром)






Сыры


  Фета _____
(масло и орегано)


  Запеченный сыр фета _____
(фета на помидоре с добавлением острого перца
в фольге)

 Фета в тесте с медом и кунжутом _____

  Сыр манури на гриле _____

 Сыр кефалотири «саганаки» _____

 Запеченный буюрди _____
(фета, кефалотири, помидор и перец)

  Халлуми на гриле _____

Копченая рыба

Копченая скумбрия _____

Анчоусы _____


Сельдь на гриле _____


Маринованный анчоус _____




Жареные блюда

  Картофель _____

 Жареные цуккини _____

 Жареные баклажаны _____

 Жареный сладкий перец _____
(по желанию посыпается сыром фета)

Наши блюда



Стейк в духовке _____

Шницель из свинины _____


Амбелос _____
(свиная лопатка с кефалотири в бараньем сальнике)


Цигеросармас _____
(традиционная закуска из печени барашка в сальнике с рисом и свежим луком)

Шницель из цыпленка _____

Шницель a la cream _____
(соус со сливками и грибами)

Печень Риганато _____
(жареная говяжья печень с луком, помидором и перцем)

 Жаркое из свинины _____
(обжаренное на сковороде со свежим помидором, перцем и политое лимонным соком)

 Жаркое из цыпленка _____
(обжаренное на сковороде со свежим помидором, перцем и политый лимонным соком)

Свиная голень (тушеная в духовке) _____

Бараньи потрошки _____


Спросите нас о блюде дня






Блюда на гриле

 Стейк из свинины _____

 Стейк из зрелой свинины _____

 Стейк из телятины _____

 Бараньи ребрышки _____


 Филе говядины _____

 Свиная вырезка _____

 Свиная грудинка _____

Свиной шашлык _____

Куриный шашлык _____

 Филе куриной грудки _____

Судзукакья из смешанного фарша _____

Бифштекс из говядины _____

Бифштекс с начинкой из
смешанного фарша _____
(с помидором и сыром кефалотири)

 Говяжья печень _____

Колбаска Джумайа _____


Деревенская колбаска _____



Морепродукты

Жареный кальмар _____


Осьминог на гриле _____

 Целый кальмар на гриле _____

Плов с мидиями _____
(рис боннет, лук, мидии, перец, петрушка)

Жареные мидии _____

Мидии «саганаки» _____
(с горчичным соусом, помидором,
зеленым перцем и острым перцем)


 Мидии на пару _____

Традиционная треска _____


Жареные креветки _____

 Креветки на гриле _____

Креветки «саганаки» _____
(с томатным соусом, зеленым перцем, поми-
дорами, острым перцем и тертым сыром фета)

 Сардины на гриле _____

Жареные анчоусы _____

 Галеос «саганаки» _____
(с горчичным соусом, томатом, зеленым перцем
и острым перцем)

Галеос жареный _____

Барабулька _____

Скумбрия на гриле _____

Дорада на гриле _____

Сибас на гриле _____

Морской окунь на гриле _____

Орзо с морепродуктами _____

Спросите нас о свежей рыбе дня





Безалкогольные напитки

Бутилированная вода 1 литр _____

Газированная вода «Суроти» (250мл) _____

Кока-кола (250мл) _____

Кока-кола zero (250мл) _____

Содовая (250мл) _____

Оранжад (250мл) _____

Оранжад (250мл) _____
(без газа)

Лимонад (250мл) _____

Пиво

Вергина Lager (500 мл) _____

Кайзер (500 мл) _____

Альфа (500 мл) _____

Нимфи (500 мл) _____

Мамос (500 мл) _____

Радлер (500 мл) _____

Без алкоголя _____

Рецина

Рецина Амбелос (500 мл) _____

Георгиади (500 мл) _____

Джулия Георгиади (500 мл) _____

Кехрибари (500 мл) _____

Василики (500 мл) _____





Ципуро без аниса

Цикудья (200мл) _____

Бабаджим (200мл) _____

Идонико (200мл) _____

Кооператив Тирнаву (200мл) _____

Аверофф (200мл) _____

Семья Кацару (200мл) _____

Владикас (200мл) _____

Хатзопулос (200мл) _____

Ципуро с анисом

Цикудья (200мл) _____

Бабаджим (200мл) _____

Идонико (200мл) _____

Кооператив Тирнаву (200мл) _____

Семья Кацару (200мл) _____

Владикас (200мл) _____

Узо

Пломари (200мл) _____

Варваянни (200мл) _____

Мини (200мл) _____

Бабаджим (200мл) _____

Матарелли (200мл) _____

Магия (200мл) _____

Идонико (200мл) _____





Белые вина

КУсадьба Геровасилиу (750 мл) _____
(Малагузия - Асиртико)

Бивлиа Хора (750 мл) _____
(Асиртико - Совиньон Блан)

Простые (750 мл) _____
(Малагузия - Видиано - Асиртико)

Усадьба Альфа (750 мл) _____
(Совиньон Блан)

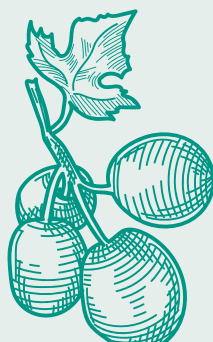
Синий Трактор (750 мл) _____
(Асиртико - Вионье - Шардоне)

Монастырь Милопотамос (750 мл) _____
(Асиртико - Мускат)

Малагузия Греческие _____
погреба (750 мл)

Лимнос (750 мл) _____
(Мускат)

Паранга (750 мл) _____
(Родитис - Малагузия)





Красные вина

Усадьба Геровасилиу (750 мл) _____
(Лимнио - Сира - Мерло)

Вивлиа Хора (750 мл) _____
(Мерло - Каберне Совиньон - Агиоргитико)

Монастырь Милопотамос (750 мл) _____
(Мерло - Каберне Совиньон - Лимнио)

Простые (750 мл) _____
(Ксиномавро - Лимнион - Мавруди)

Паранга (750 мл) _____

Синий Трактор (750 мл) _____
(Каберне Совиньон - Мерло - Сира)

Усадьба Альфа (750 мл) _____
(Ксиномавро - Сира - Мерло)

Наусса Бутари (750 мл) _____
(Ксиномавро)

Вина розе

Простые (750 мл) _____
(Ксиномавро - Лимниона - Мавруди)

Монастырь Милопотамос
Иномели (750 мл) _____
(Полусладкое)





ДОМНАС ВИЗВИЗИ, 3
КОНСТАНТИНУПОЛИТИКА, ПИЛЕА
ТЕЛ.: 2310 941.021

Цены включают

НДС продукты питания:
НДС алкогольные напитки:
Муниципальный налог:
Ставка обслуживающего персонала:

В отношении цен в заведении действует
рыночный контроль.

ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО:
ПАТУСИС РИЗОС

ПОТРЕБИТЕЛЬ НЕ ОБЯЗАН ПЛАТИТЬ, ЕСЛИ ОН
НЕ ПОЛУЧИЛ ЗАКОННОГО ДОКУМЕНТАЛЬНОГО
ПОДТВЕРЖДЕНИЯ (ЧЕК-СЧЕТ)
МАГАЗИН ОБЯЗАН ПРЕДОСТАВИТЬ
БЛАНК ЖАЛОБЫ

Для приготовления блюд используется
оливковое масло, для жарки – подсолнечное
масло.

