



Tarihçemiz

1981 yılında, henüz 23 yaşında olan Bay Rizos, "Pavlos" tavernasının mutfağından enfes lezzetler yaratmaya başlar ve tüm Selanik'i bunları tatmaya davet eder. Hikayemiz, o zamanlar Konitsis caddesindeki Varnava durağında bulunan "Pavlos" tavernasında başlar...

"Pavlos" un lezzetleri yalnızca etler ve ciğer sarma, gardouba (kokoreç), bekri meze gibi hepsi büyük bir özenle hazırlanmış el yapımı özel mezelerden oluşuyordu.

"Ambelos" Haziran 1994'te, şu an bulunduğu yerde, Konstantinopolitika'da toprak yolları ve az sayıda evi bulunan sakin bir mahallede açıldı. "Pavlos"ta doğan lezzetler ve dostluklar "Ambelos"a taşındı. Sanki hiçbir şey değişmemiş gibi...

Bu andan sonra Bay Rizos, şehir halkının yeni yeme alışkanlıklarını dikkate alarak menüyü kaliteli taze deniz ürünleriyle zenginleştirdi ve menüyü şimdiki haline dönüştürdü.

"Ambelos" kendi insanları ve onların yemeğe olan sevgisinin dışı vurumudur.

Bay Rizos, Bayan Stella'yı ve değerli çalışma arkadaşlarını yıllar boyunca her zaman yanında bulundurarak bu tavernanın ruhunu oluşturmuştur.

Bugün aynı ekip, takipçisi yeni nesille birlikte, en saf ve en taze malzemelerle ve her zaman aynı tutkuyla, geleneksel Yunan yemeklerini sizler için pişiriyor.

Sizlere çok teşekkür ediyoruz!



Ekmek _____

İştah açıcılar

Kaşar peynirli kroket (8 adet) _____



Fırında bombay fasulye _____

Paprika _____



Beyaz tarama _____

Rus salatası _____



Aynaroz patlıcan salatası _____

(maydanoz, kapyra biber ve
taze soğanla el yapımı)



Htipiti (Acı biber ve Feta Peynirli sos) _____



Tzatziki (Kuru cacık) _____



Skordalia (Sarımsak ve patatesli sos) _____

Karışık soslar _____



Acı Biber _____



Izgarada Patates _____



Közde Patlıcan _____

(peynir veya sarımsak ekleyebilirsiniz)



Zeytinyağlı yaprak sarma _____

(Bayan Stella'nın ellerinden)



Izgara mantar _____



Izgara sebzeler _____

(balzamik sirkeli karışık mevsim sebzeleri)

Yemeklerinizden herhangi birinin olmasını istiyorsanız bize
bildirin. vegan, vejetaryen veya glutensiz, çünkü bazı
durumlarda tarifi değiştirilmesi gerekebilir.



Vegan



Vegetarian



Gluten Free



Salatalar

  Horyatiki _____
(domates, salatalık, yeşil biber, soğan,
zeytin ve feta peyniri)

  Salatalık – domates salatası _____
(salatalık, domates, soğan ve
yeşil biberli salata)

  Karanfil domates _____

  Salatalık _____

  Marul _____

  Havuç _____

  Lahana _____

 Acılı _____
(lahana, havuç, kapy biber
ve kerevizli salata)

 Pancar _____

  Karışık mevsim otları _____

Karışık haşlanmış sebzeler _____

  Kapy biber _____

  Roka - Marul _____
(roka, marul, domates ve balzamik sirke,
isteğe bağlı olarak peynir eşliğinde servis
edilir)



Peynirler



Feta peyniri

(zeytinyağı ve kekik)



Izgara Feta peyniri

(alüminyum folyoda domates üzerine beyaz peynir ve az miktarda acı biber)



Ballı ve susamlı pane Feta peyniri



Izgara Manouri peyniri



Kefalotiri peyniri sağanaki (güveç)



Fırında buyurdi

(feta ve kefalotiri peyniri, domates ve biber)



Izgara Hellim peyniri _____

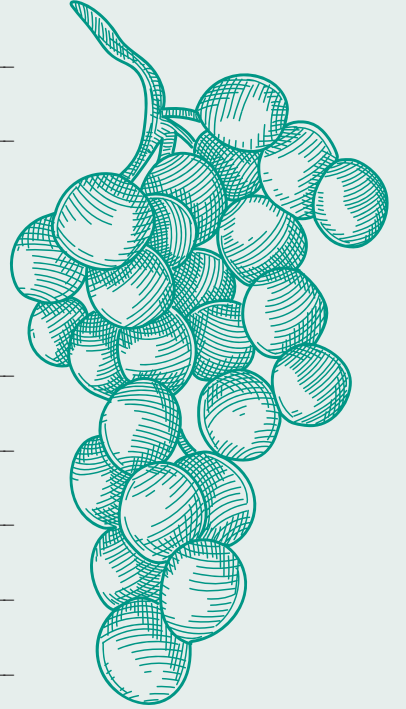
Salamuralar

Füme uskumru _____

Ançüz _____

Izgara ringa balığı _____

Marine hamsi _____



Kızartmalar



Patates kızartması _____



Kabak kızartması _____



Patlıcan kızartması _____



Tatlı biber kızartması _____

(isteğe bağlı olarak beyaz peynir serpilerek servis edilir)

Bizimkiler

Fırında biftek _____

Domuz şnitzel _____

Ambelos _____

(domuz omzu ve kefalotiri peyniri ile
doldurulmuş kuzu gömleği)

Ciğer sarma _____

(kuzu gömleği, ciğer, pirinç ve taze soğanlı
geleneksel meze)

Tavuk şnitzel _____

Şnitzel a la krem _____

(kremalı ve mantarlı sos)

Kekikli ciğer kızartması _____

(soğan, domates ve biber ile
kızarmış dana ciğeri)



Domuz eti kızartması _____

(tavada taze domates, biber ve
limon suyu ile tatlandırılmış)



Tavuk eti kızartması _____

(tavada taze domates, biber ve
limon suyu ile tatlandırılmış)

Domuz incik (fırında ağır ateşte pişirilmiş) _____

Kuzu uykuluk _____

Günün yemeği için lütfen bizlere danışın.



Izgara etler

Domuz bifteği _____

Domuz pirzolası _____

Süt dana biftek _____

Kuzu pirzola _____

Dana Fileto _____

Domuz fileto _____

Domuz eti kontrfile _____

Domuz şiş _____

Tavuk şiş _____

Tavuk göğsü filetosu _____

Karışık kıymadan köfte _____

Dana köfte _____

Karışık kıymadan doldurulmuş köfte _____
(domates ve kefalotiri peyniri ile)

Dana ciğeri _____

Serez bölgesi sosisi _____

Köy sosisi _____



Deniz ürünleri

Kalamar kızartması _____

Izgara ahtapot _____

🍷 Izgara bütün kalamar _____

Midyeli pilav _____
(pirinç, soğan, midye, biber, maydanoz)

Midye kızartması _____

Midye sağanaki (güveç) _____
(hardal soslu, domates ve yeşil biber ve acı biberli)

🍷 Buharda midye _____

Geleneksel Berlam _____

Karides kızartma _____

🍷 Izgara karides _____

Karides Sağanaki (güveç) _____
(domates soslu, yeşil biberli, domatesli, biraz acı biber ve rendelenmiş beyaz peynir)

🍷 Izgara sardalya _____

Hamsi kızartma _____

🍷 Galeos sağanaki (güveç) _____
(hardal soslu, domates, yeşil biber ve acı biberli)

Galeos kızartma _____

Tekir _____

Izgara Uskumru _____

Izgara Çipura _____

Izgara Levrek _____

Izgara Mercan _____

Arpa şehriyeli karışık deniz ürünleri _____

Günün balığı için lütfen bizlere danışın.





Meşrubatlar

Şişe su 1 litre _____

Souroti maden suyu (250ml) _____

Coca Cola (250ml) _____

Coca Cola zero (250ml) _____

Gazoz (250ml) _____

Portakal suyu (gazlı içecek) (250ml) _____

Portakal suyu mavi (250ml) _____
(gazsız içecek)

Limonata (250ml) _____

Biralar

Vergina Lager (500ml) _____

Kaiser (500ml) _____

Alfa (500ml) _____

Nymphi (500ml) _____

Mamos (500ml) _____

Radler (500ml) _____

Alkolsüz _____

Retsinalar

Retsina Ambelos (500ml) _____

Georgiadi (500ml) _____

Julia Georgiadi (500ml) _____

Kechrimpari (500ml) _____

Vasiliki (500ml) _____





Anasonsuz Tsipouro

Dökme tsipouro (200ml) _____

Babatzim (200ml) _____

Idoniko (200ml) _____

Tirnavos Kooperatifi (200ml) _____

Averof (200ml) _____

Katsaros ailesi (200ml) _____

Vladikas (200ml) _____

Hatzopoulos (200ml) _____

Anasonlu Tsipouro

Dökme tsipouro (200ml) _____

Babatzim (200ml) _____

Idoniko (200ml) _____

Tirnavos Kooperatif (200ml) _____

Katsaros ailesi (200ml) _____

Vladikas (200ml) _____

Uzo

Plomari (200ml) _____

Barbayanni (200ml) _____

Mini (200ml) _____

Babatzim (200ml) _____

Matarelli (200ml) _____

Mageia (200ml) _____

Idoniko (200ml) _____





Beyaz şaraplar

Ktima Gerovasileiou (750ml) _____
(Malagouzia - Asyrtiko)

Vivlia Chora (750ml) _____
(Asyrtiko - Sauvignon Blanc)

Apla (750ml) _____
(Malagouzia - Vidiano - Asyrtiko)

Ktima Alfa (750ml) _____
(Sauvignon Blanc)

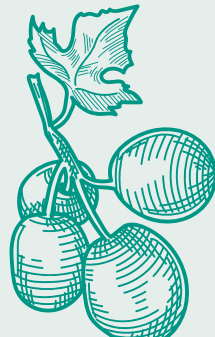
Ble Trakter (750ml) _____
(Asyrtiko - Viognier - Chardonnay)

Mylopotamos manastırı (750ml) _____
(Asyrtiko - Moschato)

Malagouzia Yunan Mahzenleri (750ml) _ _____

Limnos (750ml) _____
(Moschato)

Paragka (750ml) _____
(Roditis – Malagouzia)





Kırmızı şaraplar

Ktima Gerovasileiou (750ml) _____
(Limnio - Syrah - Merlot)

Vivlia Chora (750ml) _____
(Merlot - Cabernet Sauvignon - Agiorgitiko)

Mylopotamos manastırı (750ml) _____
(Merlot - Cabernet Sauvignon - Limnio)

Apla (750ml) _____
(Xinomavro - Limniona - Mavroudi)

Paragka (750ml) _____

Ble Trakter (750ml) _____
(Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah)

Ktima Alfa (750ml) _____
(Xinomavro - Syrah - Merlot)

Naousa Boutari (750ml) _____
(Xinomavro)

Roze şaraplar

Apla (750ml) _____
(Xinomavro - Limniona - Mavroudi)

Mylopotamos Manastırı
Oinomeli (750ml) _____
(Dömisek)





DOMNAS VYZVIZI 3
KONSTANTINOUPOLITIKA, PYLAIA
TEL: 2310 941.021

Fiyatlarımıza aşağıdakiler dahildir

Yemekler için KDV oranı:
Alkollü İçkiler için KDV oranı:
Belediye Vergisi:
Servis ücretleri:

İşletme, fiyatlara ilişkin piyasa gözetimine tabidir.

SATINALMA SORUMLUSU:
PATOUSIS RIZOS

TÜKETİCİ, KENDİSİNE YASAL BELGENİN (MAK-
BUZ-FATURA) VERİLMEMESİ DURUMUNDA
ÖDEME YAPMA MECBURİYETİNDE DEĞİLDİR.
MAĞAZA, ÖZEL BİR BÖLÜMDE ŞİKÂyet FORM-
LARI BULUNDURMAKLA YÜKÜMLÜDÜR

Yemeklerin hazırlanmasında zeytinyağı, kızartma-
larda ise ayçiçek yağı kullanılmaktadır.

