



## ΩΡΕΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ/ DELIVERY HOURS

Δευτέρα-Σάββατο/ Monday-Saturday 10:00-18:00

### Ελάχιστη Παραγγελία/Minimum Order 6€

1. Τα τυριά φέτα, ανθότυρο, πινακωτύρι, κεφαλοτύρι, απάκι, μελίπαστο, τσαλαφούτα, γραβιέρα και γραβιέρα κατοικίδια, καθώς και το γιαούρτι που χρησιμοποιούμε στα πιάτα μας παράγονται στο τυροκομείο μας, αποκλειστικά από φρέσκο κατοικίσιο ή/και πρόβειο ελληνικό γάλα. Τυχόν ελλείψεις οφείλονται στη διαθέσιμη ποσότητα φρέσκου γάλακτος και την εποχικότητα.
2. Το λάδι που χρησιμοποιούμε είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
3. Ο espresso που σας προσφέρουμε είναι Taf Competition, ένα χαρμάνι 100% Arabica από κόκκους ανώτερης ποιότητας. Ο Decaffeinated έχει υποστεί φυσική επεξεργασία για την απομάκρυνση της καφεΐνης χωρίς χημικές ουσίες. Ο καφές φίλτρου μας είναι ένα αρωματικό blend της Taf από την Κόστα Ρίκα. Για τον ελληνικό καφέ μας έχουμε επιλέξει τον Σμυρναϊκό της οικογένειας Δρακούλη.
4. Ορισμένα από τα πιάτα μας μπορεί να περιέχουν ξηρούς καρπούς ή άλλα κοινά αλλεργιογόνα. Σε περίπτωση που έχετε κάποια ευαισθησία, παρακαλούμε ενημερώστε εκ των προτέρων το προσωπικό μας.
5. Όλες οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
6. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χρύσω Κολιαβασίλη

Για επαγγελματικές συναντήσεις σας προσφέρουμε τα πιάτα μας ειδικά στημένα για την περίσταση. Ρωτήστε μας!

1. Feta, anthotyro, pinakotyri, kefalotyri, apsaki, melipasto, tsalafouti, graviera and goat graviera cheeses, as well as the yoghurt used in our dishes are produced in our own cheese factory, exclusively from fresh Greek goat's and/or sheep's milk. Any shortages might occur due to the availability of fresh milk and seasonality.
2. The oil we use is extra virgin olive oil.
3. The espresso we offer is Taf Competition, a blend of 100% Arabica of superior quality beans, produced in exceptional farms. The Decaffeinated coffee of Taf has been naturally processed to remove the caffeine without any chemicals. Our filter coffee is an aromatic blend of Taf from Costa Rica. For our Greek coffee we have chosen the Smyrneiko of Drakoulis family, a special blend of seven top coffee varieties.
4. Some of our dishes might contain nuts or other common allergens. In case you have any sensitivity, please inform our staff in advance. We will be happy to help you.
5. Prices are in euros and include VAT and all other legal charges.
6. Customers have no obligation to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice).

Market Regulator: Chryso Koliavassili

For your business meetings we offer our dishes specially prepared for the occasion. Ask us for more information!

## MENU

DELIVERY /TAKE AWAY

# ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΚΩΣΤΑΡΕΛΟΥ

Εκλεκτά Παραδοσιακά Προϊόντα

210 72 59 000

ΠΑΤΡΙΑΡΧΟΥ ΙΩΑΚΕΙΜ 30-32, ΚΟΛΩΝΑΚΙ  
PATRIARCHOU IOAKEIM 30-32, KOLONAKI

 kostarelosgr  kostarelosgr  kostarelos

[www.kostarelos.gr](http://www.kostarelos.gr)

## ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ/SANDWICHES

Μανούρι, αβοκάντο, αγγούρι και σπανάκι .....5,50€  
με μαγιονέζα βασιλικού σε λευκό ψωμί με προζύμι  
Manouri cheese, avocado, cucumber and spinach  
with basil mayonnaise in sourdough white bread

Γραβιέρα και γαλοπούλα καπνιστή .....4,80€  
με πέστο από φιστίκια και πράσινη σαλάτα  
σε λευκή χωριάτικη μπαγκέτα  
Graviera cheese and smoked turkey with pistachio  
pesto and green salad leaves  
in white country-style baguette

Κασέρι Μουζακίου και προσούτο Ευρτανίας .....5,50€  
με αρωματικό βούτυρο, ντομάτα και baby  
σπανάκι σε μαύρη χωριάτικη μπαγκέτα  
Kaseri cheese and prosciutto with flavoured butter,  
tomato and baby spinach, in whole wheat baguette

Τσαλαφούτι\* ή κατίκι με ψητό κοτόπουλο .....5,00€  
γιαούρτι, καρότο και ψητή κόκκινη πιπεριά  
σε μπακέτα μπριός  
Tsalafouti\* or katiki cheese with baked chicken  
yogurt, carrot, and baked red pepper  
in brioche baguette

Μuffaletta με μπριζόλα καπνιστή, .....6,50€  
μοσχάρι με πάπρικα και σαρδινέλα Δράμας, σαλάμι αέρος  
Λευκάδας, πινακωτύρι και μανούρι  
με τάπεναντ ελιάς σε μπαγκέτα μπριός  
Muffaletta with pork steak, salami, veal with  
paprika, sardinella, pinakotyri and manouri  
cheese with olive tapenade in brioche baguette

Φέτα με αιγοπρόβειο βούτυρο ελιές.....3,70€  
και δυόσμο σε μαύρη μπαγκέτα  
Feta cheese with ship & goat milk butter, olives  
and fresh mint in whole wheat baguette

Ανθότυρο με καπνιστό σολομό αβοκάντο.....6,50€  
και σπαράγγια σε μαύρο ψωμί με προζύμι  
Anthotyro cheese and smoked salmon with  
avocado and asparagus on sourdough brown  
bread

Άλειμμα μαλακής φέτας με μουστάρδα και εστραγκόν .....4,40€  
σε μαύρη μπαγκέτα με κασέρι Τυρνάβου, μπριζόλα χοιρινή  
Δράμας, αγγούρι, τοματίνια και baby μίζουνα  
Spread of feta cheese, with mustard and estragon in  
whole wheat baguette with kasseri cheese, smoked  
pork, cucumber, tomatoes and baby mizuna

Άλειμμα μαλακής φέτας με chutney κρεμμυδιού .....4,80€  
και μαύρη σοκολάτα σε ψωμί μπριός με γραβιέρα Κωσταρέλου  
με χαμηλά λιπαρά, χοιρινό ψητό με βότανα Δράμας,  
πατζαρόφυλλα και τοματίνια  
Spread of feta cheese, with onion chutney and dark  
chocolate in brioche bread with graviera cheese with  
lower fat, roasted pork with herbs and tomatoes

Club Sandwich με άλειμμα μαλακής φέτας.....6,80€  
με μαρμελάδα σύκου και λάδι τρούφας σε ψωμί σταρένιο και  
ολικής αλέσεως με τσαλαφούτι Κωσταρέλου, γαλοπούλα ψητή  
Δράμας, μουσταρόφυλλα και μίζουνα  
Club Sandwich with spread of feta cheese, with fig  
jam and truffle oil in white and brown bread with  
tsalafouti cheese, roasted turkey, mustard leaves and  
mizuna

## ΖΕΣΤΑ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ/HOT SANDWICHES

Γραβιέρα Σύρου και καπνιστή μπριζόλα Δράμας με μπεσαμέλ και μουστάρδα μελιού σε φέτες σταρένιου ψωμιού.....4,20€  
Graviera cheese from Syros and smoked pork steak with bechamel sauce and honey mustard,  
in olive oil white bread

Μαλακή φέτα, ψητά μανιτάρια και μπέικον με σπανάκι και μαγιονέζα τρούφας σε φέτες ψωμιού σταρένιου και ολικής αλέσεως...4,50€  
Soft feta cheese, mushrooms and bacon with spinach and truffle mayonnaise in 50% whole wheat bread

Τσαλαφούτι\* ή φέτα και ψητά λαχανικά με ρομέσκο και βασιλικό σε λευκή χωριάτικη μπαγκέτα.....5,80€  
Tsalafouti\* or feta cheese and grilled vegetables with romesco sauce and basil, in white country-style baguette

Πινακωτύρι και καπνιστή γαλοπούλα Καρδίτσας σε φέτες σταρένιου ψωμιού (τοστ).....3,00€  
Pinakotyri cheese and smoked turkey in olive oil white bread (toast)

*\*Η αλλαγή είναι λόγω εποχικότητας / \*The change is due to seasonality*

## ΣΑΛΑΤΕΣ/SALADS

Χωριάτικη με πολύ βιολογικής ελιάς, βινεγκρέτ φέτας και ψητές πίτες.....6,00€  
Greek salad with organic black olive paste, feta cheese vinaigrette and grilled pita bread

Σπανάκι, προσούτο και ανθότυρο ή μανούρι με βινεγκρέτ από ξερά φρούτα .....6,80€  
Spinach, lettuce and rocket salad with prosciutto, anthotyro\* or manouri cheese and dried fruits vinaigrette

Ρόκα, τοματίνια και τσαλαφούτι με παξιμάδι λαδιού και βινεγκρέτ από πετιμέζι.....5,00€  
Rocket salad, cherry tomatoes and katiki cheese with olive oil rusks and grape molasses vinaigrette

Αβοκάντο με μαλακή φέτα, τομάτα, αγγούρι, άγρια ρόκα και βινεγκρέτ καπνιστής ψητής μελιτζάνας με ντομάτα φούρνου .....6,80€  
Avocado salad with feta cheese, tomato, cucumber, and vinaigrette of smoked roasted eggplant  
with baked tomato

## ΣΟΥΠΕΣ/SOUPS

Σούπα κολοκύθα, με γιαούρτι, αψάκι και πέστο κολοκυθόσπορου.....4,80€  
Pumpkin soup with yogurt, “apsaki” cheese and pumpkin seed pesto

Σούπα μανιτάρια με κατίκι, λάδι τρούφας και μπέικον.....4,80€  
Mushroom soup with katiki cheese, truffle oil and bacon

Σούπα τραχανά με φέτα, καπνιστή πάπρικα και κρουτόν.....4,80€  
“Trahana” soup with feta cheese, smoked paprika and croutons

*Ρωτήστε μας για τη σούπα ημέρας / Please ask us for the soup of the day*

## ΡΟΦΗΜΑΤΑ/DRINKS

Ελληνικός / Διπλός ..... 1,70 / 2,00€  
Αναψυκτικά ..... 1,50€  
Greek coffee/Double  
Refreshments

Φίλτρου ..... 2,00€  
Ευνό Νερό Φλώρινας 250ml ..... 2,00€  
Filter coffee  
Sparkling water 250ml

Espresso / Διπλό ..... 1,80 / 2,00€  
Φυσικός χυμός πορτοκάλι ..... 3,40€  
Espresso/Double  
Freshly squeezed orange juice

Espresso/Double ..... 2,00€  
Φυσικός χυμός ανάμεικτος ..... 3,80€  
Espresso/Double  
Freshly squeezed mixed juice

Espresso Macchiato ..... 1,80€  
Μαύρο/Πράσινο τσάι (ζεστό ή κρύο) ..... 1,80€  
Espresso Macchiato  
Black/Green tea (hot or cold)

Espresso Macchiato Διπλό ..... 2,20€  
Τσάι με βότανα (ζεστό ή κρύο) ..... 3,00€  
Espresso Macchiato Double  
Tea with herbs (hot or cold)

Espresso Flat White ..... 2,80€  
Σοκολάτα (ζεστή ή κρύα) ..... 3,00€  
Espresso Flat White  
Chocolate (hot or cold)

Cappuccino / Διπλό ..... 2,00 / 2,80€  
Cappuccino/Double

Espresso Flat White ..... 2,50€  
Cappuccino/Double  
Cappuccino/Double

Espresso Flat White ..... 2,50€  
Cappuccino/Double  
Cappuccino/Double

## ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ/YOGURTS

Πρόβειο γιαούρτι / Καταικίσιο γιαούρτι / Αιγοπρόβειο γιαούρτι 2% / Στραγγιστό Αγελαδινό..... 1,90€  
Συνοδεύονται με μείγμα δημητριακών με ξηρούς καρπούς / μέλι ανθέων Βυτίνας / μέλι πευκοθύμαρο Ικαρίας / βιολογικά καρύδια /  
γλυκό του κουταλιού: φραγκοστάφυλο / κεράσι ρούπκα\* / σταφύλι / κυδώνι..... 0,50€

Sheep milk yogurt/Goat milk yogurt/2% fat yogurt/Strained yogurt  
with granola/flower honey/thyme and pine honey/organic walnuts/spoon dessert: blueberry/  
cherry\*/grape/quince

*\*Το γλυκό κουταλιού κεράσι ρούπκα μπορεί να περιέχει κουκούτσια / \*Cherry spoon dessert may contain pits or pit fragments*