Αγγλικά / English

Μπουκαδούρα

Delicious Memories

Boukadoura

Greek Taverna Restaurant

Price List

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ

have a delicious
journey to Greek cuisine!

το καλύτερο...
γευστικό σας ταξίδι!

σκουμπρί καπνιστό
smoked mackerel

γαύρος μαρινάτος
marinated anchovies

Αλμυρά / Salty

Σκουμπρί καπνιστό — **Smoked mackerel**

(smoked and lightly grilled mackerel filet, served with fava from Santorini)

Ρέγγα καπνιστή — **Smoked herring**

(light salted, smoked herring filet, lightly grilled, served with fava from Santorini)

new **Παστουρμάς ψαριού** — **Smoked cod fillet with spices**

(aromatic-smoked cod with fenugreek)

Τσιροσαλάτα — **Dry mackerel salad**

Αντζούγιες — **Salted anchovy**

Γαύρος μαρινάτος — **Marinated anchovies**

(anchovy filets, marinated in vinegar, garlic & green olives)

Κρίταμα — **Kritama**

(greenery from the rocky shores of Porto-Koufo, rich in iodine & phosphor with a warm aromatic taste, served with olive oil, vinegar & caper)

Κρίταμα
Kritama

φέτα τηγανητή
fried feta cheece

Τυριά / Cheese

Φέτα (Π.Ο.Π.) — **Feta cheese (P.D.O.)**

Φέτα ψητή — **Grilled feta cheese**

(grilled feta cheese, wrapped in foil with olive oil and pepper, optionally chili)

new **Φέτα τηγανητή** — **Fried feta cheese**

(feta cheese pane in sesame and, optionally, honey)

Μπουγιουρντί — **Sauteed feta cheese with tomato and green pepper**

(feta cheese ramekin with tomato, pepper and our own olive oil)

Κεφαλοτύρι με Ούζο — **Fried hard cheese with ouzo**

new **Μανούρι χαρακομμένο** — **Grilled goat cheece with chutney**

new **Μιλ Φέϊγ Μετσοβόνε** — **Mille-feuille with Metsovone Cheese**

(with tomatoes and bacon)

Χαλούμι Ψητό — **Grilled cheese from Cyprus**

Ορεκτικά / Appetizers

Καυτερή πιπεριά — **Spicy chilli pepper**

new **Ντομάτα ψητή** — **Grilled tomato slices**
(roasted sliced tomatoes with olive oil, vinegar, oregano, garlic (optional) & grated feta cheese)

Πατάτα ψητή — **Grilled potato slices**
(roasted potato slices served with garlic-butter (optionally)

Πατάτα γεμιστή — **Stuffed potato with cheese**
(with mushrooms, bacon, feta and kasseri cheese)

Μανιτάρια σχάρας — **Grilled Mushrooms**
(with fresh white grilled sliced mushrooms, in olive oil & lemon)

Μανιτάρια γεμιστά — **Stuffed mushrooms with cheese**
(with feta cheese, tomato, peppers, bacon & kefalotyri)

Ψητά λαχανικά — **Grill vegetables**
(with freshly cut and grilled zucchini, eggplants & peppers in balsamic sauce)

Φάβα — **Split peas**

Μελιτζάνα γεμιστή — **Stuffed eggplant with cheese**
(grilled and served with feta cheese, Florina peppers, parsley & garlic (optionally)

new **Πιπεριά Φλωρίνης γεμιστή** — **Stuffed red pepper with cheese**
(roasted Florina peppers with an aromatic stuffing with feta cheese, katiki of Domokos cheese, dill, chili pepper, garlic & olive oil)

Ψωμί (120 γρ./άτομο) — **Bread** (120 gr/person)

μελιτζάνα γεμιστή
stuffed eggplant with cheese

ντομάτα ψητή
grilled tomato slices

πιπεριά Φλωρίνης γεμιστή
stuffed red papper with cheese

Αλοιφές / Spread Appetizers

Τζατζίκι — **Tzatziki**
(yogurt, cucumber, garlic, dill, olive oil & vinegar)

Μελιτζανοσαλάτα — **Eggplant salad**
(grilled eggplants, Florina peppers, parsley, garlic, olive oil and vinegar)

Τυροσαλάτα — **Cheese salad**
(Katiki of Domokos cheese, chilli pepper and Florina pepper)

Ταραμάς λευκός — **White fish roe**

Σκορδαλιά — **Garlic salad**

Τονοσαλάτα — **Tuna salad**

Καβουροσαλάτα — **Crab salad**

Σαλάτες / Salads

Μπουκαδούρα — **Boukadoura salad**
(fresh rocket leaves, lettuce, cherry tomatoes, parmesan, crouton, mushrooms, sun dried tomatoes, balsamic vinegar & olive oil)

new **Μανουρομπερδέματα** — **Green delight with goat cheece**
(Manouri, semi-soft white, whey cheese, balls on lettuce leaves, lollo rosso lettuce, cranberry, nuts & honey with balsamic sauce)

Πανδαισία — **Pandesia**
(fresh rocket leaves with lettuce, spinach and orange in balsamic sauce)

Αγγουροντομάτα — **Tomato,cucumber salad**
(with tomato, cucumber, onion and olive oil)

Χωριάτικη — **Greeksalad**
(with tomato, cucumber, onion, green pepper, feta cheese, olives, oregano and olive oil)

Παντζάρια — **Beetrootsalad**
Φλωρίνης — **Grilled redpepper**
Μαρούλι — **Lettucesalad**
Ρόκα — **Arugula salad**
Χόρτα (εποχής βραστά) — **Boiled greenvegetablesalad**

Μπουκαδούρα
Boukadoura salad

Μανουρομπερδέματα
Green delight
with goat cheece

Τηγανητά / Fried dishes

Πατάτες (φρέσκιες) — **Potatoes**
Πατάτες de loux* — **Potatoes de loux***
new **Πατάτες BRAVAS (JENGA)** — **Potatoes BRAVAS (JENGA)**
Κολοκυθάκια — **Zuchini**
Μελιτζάνες — **Eggplant**
Πιπεριές — **Peppers**

Τυροκροκέτες* — **Cheese croquette***
Κασεροκροκέτες* — **Soft cheese croquette***
Καβουροκροκέτες* — **Crab croquette***
Κολοκυθοκεφτέδες* — **Zuchini croquette***
Ντοματοκεφτέδες* — **Tomato croquette***
Μελιτζανοκροκέτες* — **Eggplant croquette***
Ποικιλία κροκέτες* — **Variety of croquette***

Ποικιλία κροκέτες
Variety of croquette

πατάτες De Loux
potatoes De Loux

πατάτες BRAVAS JENGA
potatoes BRAVAS JENGA

***Κατεψυγμένα - Frozen**

Κρέατα σχάρας / Grilled meat

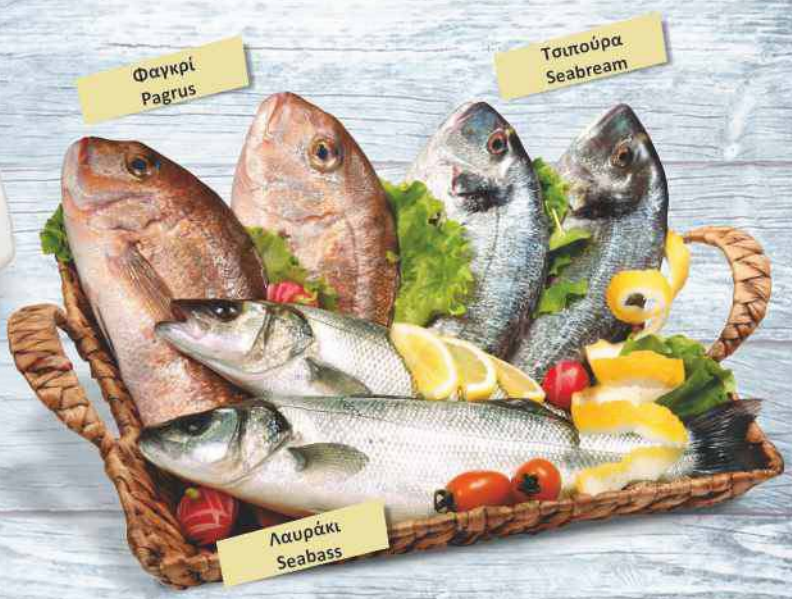
Μπριζόλα χοιρινή	Pork steak
Σουβλάκι χοιρινό *(3 τεμάχια 80 gr.)*	Skewered pork meat (souvlaki - 3 pieces 80 gr)
Πανσέτα χοιρινή	Pork chops
Τηγανιά χοιρινή	Fried pork pieces
Ψαρονέφρι μεθυσμένο	Pork fillet
Σνίτσελ χοιρινό*	Pork schnitzel*
Φιλέτο κοτόπουλο	Chicken fillet
Σνίτσελ κοτόπουλου*	Chicken schnitzel*
Σουβλάκι κοτόπουλο *(3 τεμάχια, 80 gr.)*	Skewered chicken (souvlaki - 3 pieces 80 gr)
Φτερούγες κοτόπουλο	Chicken wings
Μπριζόλα κοτόπουλο*	Steak of chicken leg*
(Boneless grilled open leg)	
Τηγανιά Κοτόπουλου	Fried chicken pieces
new Κοτοτηγανιά κρούστας	Fried chicken bites with herd crust
(deep fried chicken nuggets with a herbs and spices crust)	
new Κοτομπουκίτσες τυλιγμένες με τορτίγια	Fried chicken bites wrapped in tortiyas
(sauté chicken nuggets, served with aromatic vegetables)	
Μπιφτέκι	Beef burger
(1 piece, 300gr. beef - pork minced meat)	
Γεμιστό Μπιφτέκι*	Beef burger stuffed with cheese*
(1 piece, 300gr. beef - pork minced meat & kasseri cheese)	
Σουτζουκάκια	Meatballs
(4 pieces, 80gr. beef & pork minced meat)	
new Γεμιστό λουκάνικο	Stuffed sausage with cheese
(sausage stuffed with gruyere)	
Παϊδάκια αρνίσια*	Lamb chops*
Μπριζόλα μοσχαρίσια (γάλακτος)*	Veal steak*
new Καπνιστή χοιρινή μπριζόλα	Smoked pork steak
Ποικιλία Κρεατικών (κατά άτομο)	Mix Grill (per person)
(1 chicken kebab, 1 streaky belly, 1 faggot, 1 sausage = 4 pieces)	
Ποικιλία Κρεατικών (2 ατόμων)	Mix Grill (2 persons)
(1 kebab, 1 chicken kebab, 2 streaky bellies, 2 faggots, 2 sausages = 8 pieces)	

*Κατεψυγμένα - Frozen

Σπέσιαλ Θαλασσινά / Seafood specials

Ριζότο θαλασσινών	Sea food risotto
(authentic risotto with octopus, squid & prawns)	
new Φιλέτο Γλώσσας γεμιστή	Cooked fillet of sole stuffed with grilled vegetables
(with sole filet, roasted vegetables and mustard sauce)	
Μπουγιαμπέσα	Bougiabess (fishs oup)
(traditional recipe with various grouper fish & vegetables)	
Μακαρονάδ ατο υΨαρ ά	Fisherman's pasta
(linguini in fresh tomato sauce with shrimps & mussels)	
Αστακομακαρονάδα (άτομο)	Pasta l obster (per person)
(Upon order)	
Σπετσοφάι Θαλασσινών	Cooked sea foods with tomato sauce
(with cuttlefish, octopus, squid, prawn pith, red and green peppers, tomato sauce)	
Γαρίδες τηγανητές *	Fried shrimps*
Γαρίδες σχάρας *	Grilled shrimps*
Γαρίδες σαγανάκι*	Cooked shrimps with tomato sauce*
(prawns in fresh tomato, parsley & feta cheese sauce)	
new Ξιφίας σουβλάκι (μερίδα)	Skewered Swordfish (souvlaki)

*Κατεψυγμένα - Frozen



Ψάρια / Fishes

Τσιπούρες ιχθυοτροφείου (κιλό)	Gilthead seabream
Λαυράκια ιχθυοτροφείου (κιλό)	European seabass (lavrax)
Φαγκριά (κιλό)	Common seabream (pagrus)
Σαργοί (κιλό)	White seabream
Συναγρίδα (κιλό)	Dentex
Μουσμούλια (κιλό)	Blackspot seabream
Μπαρμπούνια (κιλό)	Red Mullet fish

Θαλασσινά / Seafood

Σαρδέλα γούνα	**Grilled sardine fillet**
(with grilled boneless fresh sardine fillet)	
Κολιός γούνα	**Grilled mackerel fillet**
(with grilled, boneless, fresh chub mackerel filet)	
Γαύρος τηγανητός	**Fried anchovy**
Αθερίνα *	**Sand Smelt ***
Γάμπαρη *	**Fried baby shrimps***
Μπακαλιάρος φρέσκος	**Fried cod fish**
Φιλέτο Γλώσσας τηγανητό	**Deep-fried sole fillet**
Χταπόδι σχάρας*	**Grilled octopus***
Καλαμάρι τηγανητό*	**Fried squid***
Καλαμάρι ψητό	**Grilled squid**
Καλαμάρι γεμιστό	**Grilled squid stuffed with cheese**
(with feta and kasseri cheese, tomato, pepper & dill)	
Μυδοπίλαφο	**Mussels with rice**
Μύδια τηγανητά	**Fried mussels**
Μύδια σαγανάκι	**Cooked mussels with sauce**
Μύδια αχνιστά	**Steamed mussels in sauce**
Γαύρος σαγανάκι	**Cooked anchovy with sauce**

***Κατεψυγμένα - Frozen**

Ούζα / Ouzo

Τσίπουρο με γλυκάνισο 200 ml (χύμα παραγωγής μας)	**Tsipouro** with anise
Τσίπουρο χωρίς γλυκάνισο 200 ml (χύμα παραγωγής μας)	**Tsipouro** with out anise
Ποτήρι Τσίπουρο	**Glass of Tsipouro**
Τσάνταλη 200 ml	**Tsantali**
Ουζο 12 200 ml	**Ouzo 12**
Πλωμάρι 200 ml	**Plomari**
Μαγεία 200 ml	**Mageia**
Μίνι 200 ml	**Mini Ouzo**
Βαρβαγιάννη (πράσινο 42) 200 ml	**Barbagianni green**
Βαρβαγιάννη (μπλε 46) 200 ml	**Barbagianni blue**
Μπαμπατζίμ 200 mll	**Mpampatzim**

Τσίπουρο
Tsipouro

Ρετσίνες / Retsina

Μαλαματίνα 500 ml	**Malamatina**
Γεωργιάδη 500 ml	**Georgiadi**
Κεχριμπάρι 500 ml	**Kehribari**
Βασιλική 500 ml	**Vasiliki**

κρασί χύμα
Tab wine

Κρασιά / Wines

Λευκό - White

Λευκά — White

new

Μπουκαδούρα Ασύρτικο 750 ml — **Assyrtiko Boukadoura** 750 ml

(our production, organically grown, Assyrtiko & Sauvignon blanc varieties)

Μπουκαδούρα Ροδίτης 750 ml — **Roditis Boukadoura** 750 ml

(our production, organically grown, Roditis & Sauvignon blanc varieties)

Mini Μπουκαδούρα 187 ml — **Mini Boukadoura** 187 ml

Λευκό κρασί χύμα 1000 ml — **Tab white wine** 1000 ml

Ποτήρι Λευκό κρασί χύμα — **Glass of white dry wine**

Χατζημιχάλη 750 ml — **Chatzimichali** 750 ml

Γεροβασιλείου 750 ml — **Gerovasiliou** 750 ml

Σατώ Λαζαρίδη 750 ml — **Chateau Lazaridi** 750 ml

Μαγικό βουνό Λαζαρίδη 750 ml — **Magiko Vouno** 750 ml

Μοσχοφιλερο 750 ml — **Moschofilero** 750 ml

Βιβλία Χώρα 750 ml — **Vivlia Chora** 750 ml

new

Ασύρτικο - Assyrtiko

Ροζέ — Roze

Μπουκαδούρα 750 ml — **Boukadoura** 750 ml

(our production, organically grown, Syrah varieties)

Αμπελήσιους 500 ml — **Ampelisious** 500 ml

Ροζέ - Roze

Κόκκινο - Red

Κόκκινα — Red

Μπουκαδούρα 750 ml — **Boukadoura** 750 ml

(our production, organically grown, Merlot & Moschato Ambourgou varieties)

Χατζημιχάλη 750 ml — **Chatzimichali** 750 ml

Γεροβασιλείου 750 ml — **Gerovasiliou** 750 ml

Ραψάνη 750 ml — **Rapsani** 750 ml

Mini Μπουκαδούρα 187 ml — **Mini Boukadoura** 187 ml

Κόκκινο ημίγλυκο χύμα 1000 ml — **Tab semi dry red wine** 1000 ml

Ποτήρι κόκκινο ημίγλυκο χύμα — **Glass of semi dry red wine**

Μπύρες / Beers

Βαρελίσια ΑΛΦΑ 400 ml	ALFA Draft Beer
Amstel 500 ml	
Heineken 500 ml	
Mythos 500 ml	
Kaiser 500 ml	
Fix 500 ml	
Vergina 500 ml	
Alfa Weiss 500 ml	
Radler 500 ml	
Amstel Free 330 ml (χωρίς αλκοόλ)	Free of alcohol

Αναψυκτικά / Soft drinks

Κοκα κολα 200 ml	Coca cola
Σπράϊτ 200 ml	Sprite
Πορτοκαλάδα Fanta 200 ml	Fanta Orangeade
Λεμονάδα Fanta 200 ml	Fanta Lemonade
Σοδα 200 ml	Soda water
Σουρωτή 200 ml	Sparkling water
Κοκα κολα Zero 200 ml	Coca cola Zero
Χυμός Κοκτέιλ 250 ml	Coctail Juice
Χυμός Βύσσινο 250 ml	Sour Cherry Juice
Φυσικός χυμός 250 ml	Fresh Juice
Τσάι κρύο 330 ml	Ice tea
Somersby apple (πράσινο μήλο)	Somersby apple
Νερό 1lt	Natural mineral water

Επιδόρπια / Desserts

Σουφλέ Σοκολάτας με παγωτό	Chocolate soufflé with ice cream
Μπακλαβάς	Baklava
Γαλακτομπούρεκο	Galaktoboureko
Παγωτό (η μπάλα)	Ice cream (one scoop)
Γιαούρτι με μέλι	Yogurt with honey
Καρπούζι (άτομο)	Watermelon (portion)

Μπακλαβάς
Baklava

Απεριτίφ / Aperitifs

Ρακόμελο	Rakomelo, Raki with Honey
Λικέρ Μαστίχα	Mastika - Mastic Liqueur
Λεμοντσέλο	Limoncello
new Κοκτέιλ	Cocktail
new Κοκτέιλ σπέσιαλ Μπουκαδούρα	Special cocktail Boukadoura

Καφέδες / Coffee

Εσπρέσσο	Espresso
Ελληνικός	Greek coffee
Φραπέ / Νες καφέ	Ice coffee / Nescafe
Τσάι	Tea

Σουφλέ Σοκολάτας
Chocolate soufflé with ice cream

Boukadoura cares for the environment;
we recycle plastic, glass, waste oil and paper.

Prices inclusive of: waiters' rates 13%,
VAT 24%, Municipal Tax 0.5%.

The establishment is obliged to issue certified receipts.

We use only Extra Fine Greek Olive Oil for our salads and dishes
(our own production from Porto Koufo in Halkidiki)
and top quality Corn Oil for our fried and deep-fried dishes.

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ
ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.

THE RESTAURANT IS OBLIGED TO PRESENT PRINTED FORMS IN A SPECIAL
BOX NEXT TO EXIT FOR THE RECLAMATION OF ANY COMPLAINTS.

LE RESTAURANT EST TENU DE PRESENTER L' IMPRIME DE RECLAMATIONS DANS
IN BOITE PLACEE A COTE DE LA SORTIE POUR TOUTES RECLAMATIONS.

DAS RESTAURANT IST VERVLICHET BESCHWERDEFORMULARE FUR IHRE
RECLAMATIONEN SICHTBAR IN EINER SPECIALBOX NEBEN DEM AUSGANG ZU FUHREN.

Αγορανομικά Υπευθ.: Ζαφειράκος Θεοδ. Ιωακείμ
Κεντρικό: Καραολή Δημητρίου 257 Β Τηλ.: 2310 658985
Υποκατάστημα: Πόρτο Κουφό Χαλκιδικής, Τηλ.: 23750 51012

Our award winning chef, Sofia,
has prepared the menu
and wishes you bon appétit!

Μπουκαδούρα
Greek Taverna Restaurant

Find us on Facebook

ΤΑΒΕΡΝΑ ΟΥΖΕΡΙ
ΜΠΟΥΚΑΔΟΥΡΑ

Delicious Memories

Wi-Fi FREE

e-mail: info@boukadoura.gr

www.boukadoura.gr

Αγγλικά / English

Απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών κάτω των 18 ετών