

Ja Jia
Joupsuakia

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΑΠΛΙΘΣ



ΔΗΜΟΣ ΚΑΛΑΪΤΣΙΔΗΣ
CHEF



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥζίΝΑ
ΑΛΛΙΞΕΣ

Καλωσόρισμα με ζεστή κρέμα τραχανά
αρωματισμένη με θυμάρι και ξινοτύρι

Άρτος κατά άτομο

2€

Εκλεκτό μυρωδάτο ψωμί,
ετοιμάζεται με μεράκι
στην κουζίνα μας και συνοδεύει,
ζεστό και ξεροψημένο,
όλες τις γεύσεις μας.

Ελληνικά τυριά

ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ

Αμφιλοχίας Νάκας

6€

ΚΡΗΤΙΚΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ 12 ΜΗΝΩΝ

Αμάρι Ρεθύμνου

6€

ΚΡΗΤΙΚΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ
6 ΜΗΝΩΝ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙ

Αμάρι Ρεθύμνου

6€

ΚΡΑΣΟΤΥΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΚΡΗΤΗΣ

6€

ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΚΑΣΕΡΙ ΣΟΧΟΥ

Προίκας

6€

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΜΕ 4 ΠΙΠΕΡΙΑ

Αμάρι Ρεθύμνου

6€



"Τίποτα δεν θα ήταν πιο κομψοτετικό από το να τρώς
και να δίνεις, αν ο Θεός δεν τα είχε κάνει
και αδόξαση, εκτός από ανάγκη".



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΑΛΙΞΣ

Γρεκιανά

ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟ ΣΤΙΦΑΔΟ Σε Spring Rolls με μαρμελάδα κρεμμύδι	7€
ΤΥΡΟΖΟΥΛΙ Σε Συριανή Χαλβαδόπιτα και γλυκό του κουταλιού σύκο	7€
ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ ΣΕ ΤΑΡΤΑ Με φέτα Ελασσόνας, φιλέτο ελιάς, ντοματίνια και μαρμελάδα ντομάτας	7€
ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ Με κοφτό μακαρόνι, ουρά μόσχου μπρεζέ, αφράτη μπεσαμέλ και πούδρα τρούφας	8€
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΓΙΑΝΑΣ Πάνω σε τριφτή πατάτα, σάλτσα ντομάτας, απάκι, γραβιέρα κρήτης και ποσέ αυγό	7€
ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ Με τραχανά, ξύγαλο Σητείας και πελτέ πιπεριάς Φλωρίνης	7€
ΤΡΑΓΑΝΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ Πάνω σε κρέμα ημίλιαστης ντομάτας	8€
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΙΜΑΜ Με μελιτζάνα και κρέμα σκόρδου	12€
ΧΤΑΠΟΔΙ Με φάβα Σαντορίνης, καραμελωμένα κρεμμύδια και τηγανητή κάπαρη	14€
ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΓΙΑΛΑΝΤΖΙ Μέσα σε κρία ποντιακή σούπα (τανωμένο σορβά)	7,5€



"Δεν μπορεί κάποιος να σκεφτεί καφά,
να αγαήσει καφά, να κοιμηθεί καφά,
αν δεν έχει φάει καφά".



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΑΘΗΝΕΣ

Σαφάιτες

ΒΑΛΕΡΙΑΝΑ	8€
Με πολύχρωμα ντοματίνια και κρεμμύδι και ντρέσινγκ με παλαιωμένο βαλσάμικο και πετιζέμι	
ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΟΣ ΚΗΠΟΣ	8,5€
Διάφορα φυλλώματα, ντρέσινγκ από λευκό ξύδι, πολύχρωμες πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι, τραγανές πιπούλες, σύγκλινο Μάνης και παλαιωμένο κασέρι Σοκού	
ΤΑ ΤΡΙΑ ΓΟΥΡΟΥΝΑΚΙΑ	8,5€
Με διάφορα φυλλώματα, καραμελωμένα αποξηραμένα φρούτα (σύκο, δαμάσκηνο, βερύκοκο), φουντούκι και γκερεμέζι Αττικής	
ΕΛΛΗΝΙΚΗ	8€
Με πολύχρωμα ντοματίνια, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, κρίταμο, κουλουρίνι Θεσσαλονίκης και βαρελίσια φέτα Ελασσόνας	
ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	8€
Με βινεγκρέτ εσπεριδοειδών και baby κολοκυθάκι ατιμού	



"Όσα υφάρχει διο αγνή αγάδη από
την αγάδη για το φαγητό".



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΑΛΛΙΟΣ

Συμαρικό - Ριζότα

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	8,5€
<i>Με πέντε είδη μανιταριών</i>	
ΡΙΖΟΤΟ ΓΕΜΙΣΤΑ	9€
<i>Με όλα τα αρωματικά από τα γεμιστά και παγωτό γιαούρτι</i>	
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ	11€
<i>Χυλοπίτες με απάκι, μανιτάρια, πεκορίνο Αμφιλοχίας και ποσέ αυγό</i>	
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ	14€
<i>Με γαρίδες και γλυκό κρασί Δήμνου</i>	



"Το μόνο σου κάρσιου ομοσότητα από το να μεθάω
για το φαγητό είναι να τρώω".

~ Τζον Γουόλτερς ~1933-2001, Άγγλος μουσικός



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΑΘΗΝΕΣ

Πιάτα από άψφο θαλασσινά



ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ • 12€

Σιγομαγειρεμένο με τσακισμένες πατάτες, κρέμα σκόρδου, σάλτσα μανιταριών και κραμπλ από Κρητική παλαιωμένη γραβιέρα

ΠΑΝΣΕΤΑ • 12€

Με γλάσο από πετιμέζι, πουρέ πράσινου μήλου και αρωματικό ρύζι



ΣΟΥΒΛΑΚΙ • 10€

Από μπούτι κοτόπουλο με τραγανές πατάτες, ψητό κρεμμύδι, κονφί ντοματίνια και μαύρο τζατζίκι

ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ΣΕ ΔΥΟ ΣΤΑΔΙΑ • 12€

Πρώτο στάδιο - Βελουτέ με μους αυγολέμονο
Δεύτερο στάδιο - Μπαλοτίνα κοτόπουλο σε ριζότο με όλα τα αρώματα της κοτόσουπας

ΚΟΚΚΟΡΑΚΙ ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ • 12€

Κερκυραϊκή παραδοσιακή συνταγή με πηλιορείτικο χυλοπιτάκι και Κρητική γραβιέρα



"Μια συνταγή δεν έχει ψυχή. Εσύ, ως μάγειρας, φέρνεις να φέρεις την ψυχή στη συνταγή."

~ Τόμας Κέλερ ~ Αμερικανός σεφ, ιδιοκτήτης εστιατορίου
και συγγραφέας βιβλίων μαγειρικής, βραβευμένος με 7 αστέρια Michelin



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΑΘΗΝΕΣ

Νιάτα από άψφο θαλασσόδε



ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ ΣΜΥΡΝΕΪΚΟ • 10€

Με ατζέμ πιλάφι, αρωματισμένο σπιτικό πελτέ ντομάτας
και μους φέτας

ΚΟΝΤΡΑ ΜΟΣΧΟΥ 300gr. • 16,5€

Αλά ταλιάτα με ρόκα και παλαιωμένο κασέρι Ελασσόνας

ΧΟΥΝΚΙΑΡ • 14,50€

Σιγομαγειρεμένα μάγουλα μόσχου με πουρέ μελιτζάνας
και κράμπλ από κάστανα γλασέ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ • 35€

1kg.



ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΦΙΛΕΤΟ • 14€

Με ζεστή παπατοσαλάτα και πουρέ καρότου

ΛΑΒΡΑΚΙ ΠΡΑΣΟΣΕΛΙΝΟ • 14€

Με βελούδινη σάλτσα λεμονιού



"Ένα από τα πιο ωραία φάρμακα στη ζωή είναι του φίλου σε κανονικά διαστήματα να σταματάμε ό,τι είναι αυτό που κάνουμε και να αφιερώνουμε την προσοχή μας στο φαγητό".

- Λουτσιάνο Παβαρότι ~ 1935-2006, Ιταλός τενόρος



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΑΛΛΙΕΣ

Καφές

Ελληνικός	1,3€
Ελληνικός διπλός	1,7€
Στιγμιαίος ζεστός / κρύος	2€
Espresso	1,9€
Espresso διπλός	1,9€
Espresso freddo	1,9€
Cappuccino	2,1€
Cappuccino freddo	2,5€
Σοκολάτα	2,5€

Οινοπνευματώδη

Premium	12€
Απλά	6,5€
Special	7,5€
Malt	9€

Brandy

Μεταξά 5*	6,5€
Courvoisier	8€
Hennessy	8€

Λικέρ - Ηδύποτα

4€

Αναψυκτικά

Pepsi cola, max, light, Ήβη πορτοκαλάδα-λεμονάδα (με και χωρίς ανθρακικό), Ήβη Σόδα, 7up 250ml	1,5€
Δουμπιά ανθρακούχο μεταλλικό νερό 250ml	1,5€
Δουμπιά ανθρακούχο μεταλλικό νερό 750ml	3€
Pellegrino ανθρακούχο μεταλλικό νερό 250ml	2,5€
Pellegrino ανθρακούχο μεταλλικό νερό 750ml	4,5€
Φυσικό μεταλλικό νερό 1lt	2€

Μπίρες Βαρελίσιας

Kaiser Pilsner	300ml	500ml
----------------	-------	-------

3€

4€

Μπίρες σε Φιάλη

FIX Hellas / 500ml	3,3€
Mythos / 500ml	3,3€
FIX Άνευ /500ml (χωρίς αλκοόλ)	3,3€
Mythos Radler /330ml	2,6€
Carlsberg / 500ml	3,5€
FIX Dark / 330ml	3,5€
Grimbergen Double / 330ml	5,2€
Schneider Weisse /500ml	5,3€

Μηλίτης

Somersby (Μήλο / Καρπούζι) / 330ml	3,3€
------------------------------------	------

Ούζο

Συνεταιρισμού Τυρνάβου / 200ml	4,8€
Βαρβαγιάννη - πράσινο, μπλέ / 200ml	6,5€
Πλωμάρι / 200ml	5,8€

Τσίπουρο

Ηδωνικό με ή χωρίς γλυκάνισο / 200ml	6,1€
Συνεταιρισμού Τυρνάβου με ή χωρίς γλυκάνισο - 200ml	5,9€



Το κτίριο της οδού Καποδιστρίου όπου στεγάζονται σήμερα τα 3 γουρουνάκια, χτίστηκε μετά τη μεγάλη πυρκαγιά της Θεσσαλονίκης το 1917. Η χρήση του ήταν εμπορική, με πολλά μικρά καταστήματα στο ισόγειο με νεωτερισμούς, υφάσματα και είδη οικιακής χρήσης, ενώ οι επάνω όροφοι χρησιμοποιούνταν σαν αποθήκες.

Το 1947, οι αφοι Τουρούτογλου, παλιά οικογένεια εμπόρων με καταστήματα στην Κωνσταντινούπολη, τη Σμύρνη και την Καπαδοκία που εγκαταστάθηκαν στη Θεσσαλονίκη και διατηρούσαν κατάστημα με κασμήρια στην Αγίου Μηνά, άρχισαν να αγοράζουν ένα ένα τα μικρά καταστήματα και να τα ενώνουν για να στεγάσουν την επιχείρησή τους.

Έτσι, το 1958 όλο το ισόγειο του κτιρίου ήταν ένα μεγάλο κατάστημα όπου έβρισκες γυναικεία υφάσματα αλλά και υφάσματα επίπλωσης, κουβέρτες και κιλίμια. Το 1975 η επιχείρηση μετατράπηκε σε ΑΕ, απέκτησε δικό της εργοστάσιο υφασμάτων στη Ν. Σάντα Κιλκίς και διατήρησε το κατάστημα της οδού Καποδιστρίου ως πρατήριο των προϊόντων της.

Ήδη από τη δεκαετία του 60 οι επάνω όροφοι στέγαζαν αρχικά τη χορωδία της Εκκλησίας των Ευαγγελιστών και αργότερα βιοτεχνίες ρούχων.

Το 2014 ο γνωστός σεφ Δήμος Κалаϊτσιδης, διάλεξε να στεγάσει εδώ τα 3 γουρουνάκια προσφέροντας στους καλοφαγάδες της πόλης μοναδικές γεύσεις βασισμένες σε υψηλής ποιότητας υλικά.

Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ POS

Σε όλο το απασχολούμενο προσωπικό εφαρμόζονται οι κείμενες διατάξεις της Εργατικής Νομοθεσίας.

Στην παρασκευή των εδεσμάτων, όπου απαιτείται, χρησιμοποιούμε ελληνικό ελαιόλαδο και τηγανίζουμε με εξαιρετικής ποιότητας ηλιέλαιο.

Σε όλες τις σαλάτες χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Το κατάστημα διαθέτει έντυπο φύλλο διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-τιμολόγιο).

Στις τιμές περιλαμβάνονται Φ.Π.Α. και δημοτικός φόρος.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημοσθένης Καλαϊτσιδης

Καποδιστρίου 7 & Πάικου | Θεσσαλονίκη | Τ 2310.249050
info@tatriagourounakia.gr | www.tatriagourounakia.gr



Τα Τρία Γουρουνάκια