

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΑΠΛΙΘΕΣ



ΔΗΜΟΣ ΚΑΛΑΪΤΣΙΔΗΣ
CHEF



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥζίΝΑ
ΑΛΙΞΣ

Καλωσόρισμα με ζεστή κρέμα τραχανά
αρωματισμένη με θυμάρι και ξινοτύρι

Άρτος κατά άτομο 1.50€

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

Ελληνικά τυριά

ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ 6.00€
Παπαθανασίου

ΣΥΡΙΑΝΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ 12 ΜΗΝΩΝ 6.00€
Bliss Point

ΚΡΗΤΙΚΗ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ 6.00€
6 ΜΗΝΩΝ ΜΕ ΘΡΟΥΜΠΙ
Bliss Point

ΚΡΑΣΟΤΥΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΚΡΗΤΗΣ 6.00€
Bliss Point

ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΚΑΣΕΡΙ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ 6.00€
Έξαρχος

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΗΠΕΙΡΟΥ ΜΕ 4 ΠΙΠΕΡΙΑ 6.00€

ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΣΑΝΤΙΛΑΣ 6.00€



"Τίποτε δεν θα ήταν πιο κομραστικό από το να τρώς
και να δίνεις, αν ο Θεός δεν τα είχε κάνει
και αδόφανση, εκτός από ανάγκη".

~ Βολταίρος ~ 1694-1778, Γάλλος φιλόσοφος & συγγραφέας



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΑΛΛΙΟΣ

Γρεκιανά

ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ <i>Με πηχτόγαλο Χανίων και λάδι βασιλικού</i>	6.50€
ΣΦΕΛΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ <i>Με Λινδιακό μελεκούνη και τραγανό φύλλο</i>	6.50€
ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ ΣΕ ΤΑΡΤΑ <i>Με φέτα Ελασσόνας, φιλέτο ελιάς, ντοματίνια και μαρμελάδα ντομάτας</i>	7.00€
ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ <i>Με κοφτό μακαρόνι, ουρά μόσχου μπρεζέ, αφράτη μπεσαμέλ και πούδρα τρούφας</i>	8.00€
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΓΙΑΝΑΣ <i>Πάνω σε τριφτή πατάτα, σάλτσα ντομάτας, απάκι, γραβιέρα κρήτης και ποσέ αυγό</i>	7.00€
ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ <i>Με τραχανά, ξύγαλο Σητείας και πελτέ πιπεριάς Φλωρίνης</i>	7.00€
ΤΡΑΓΑΝΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ <i>Πάνω σε κρέμα ημίλιαστης ντομάτας</i>	7.00€
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΙΜΑΜ <i>Με μελιτζάνα και κρέμα σκόρδου</i>	12.00€
ΧΤΑΠΟΔΙ <i>Με φάβα Σαντορίνης, καραμελωμένα κρεμμύδια και τηγανητή κάπαρη</i>	14.00€
ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΓΙΑΛΑΝΤΖΙ <i>Μέσα σε κρία ποντιακή σούπα (τανωμένο σορβά)</i>	7.50€



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



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΑΛΙΞΣ

Σαφάιτες

ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΡΟΤΟ	8.00€
Με πράσινο μήλο, σως γιαουρτιού, Συριανή παλαιωμένη γραβιέρα και τραγανές κροκέτες κοτόπουλου	
ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ	8.50€
Με ανάμεικτα λαχανικά, άισμπεργκ, ντρέσινγκ από λευκό ξύδι και ανανά, πολύχρωμες πιπεριές, φρέσκο κρεμμυδάκι, τραγανές πιτούλες, σύγκλινο Μάνης και παλαιωμένο κασέρι Σοκού	
ΠΟΛΥΧΡΩΜΗ ΚΙΝΟΑ	8.00€
Με όλα τα αρωματικά από τα γεμιστά (δυόσμο, άνηθο, φρέσκο κρεμμύδι, πιπεριές, ντοματίνια κονφί, κουκουνάρι) και κεφαλοτύρι Ελασσόνας	
ΤΑ ΤΡΙΑ ΓΟΥΡΟΥΝΑΚΙΑ	8.50€
Με διάφορα φυλλώματα, καραμελωμένα αποξηραμένα φρούτα (σύκο, δαμάσκηνο, βερύκοκο), φουντούκι και γκερεμέζι Αττικής	
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ	8.00€
Με πολύχρωμα ντοματίνια, αγγούρι, ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι, κρίταμο, κουλουρίνι Θεσσαλονίκης και βαρελίσια φέτα Ελασσόνας	
ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ	8.00€
Με βινεγκρέτ εσπεριδοειδών και baby κολοκυθάκι ατιμού	



"Δεν υπάρχει πιο αγνή αγάπη από
την αγάπη για το φαγητό".



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΑΛΙΞΣ

Συμαρικὰ - Ριζότα

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ 8.50€
Με πέντε είδη μανιταριών

ΡΙΖΟΤΟ ΓΕΜΙΣΤΑ 9.00€
Με όλα τα αρωματικά από τα γεμιστά και παγωτό γιαούρτι

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ 11.00€
*Χυλοπίτες με απάκι, μανιτάρια,
πεκορίνο Αμφιλοχίας και ποσέ αυγό*

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ 14.00€
Με γαρίδες και γλυκό κρασί Δήμνου



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

~ Τζον Γουόλτερς ~1933-2001, Άγγλος μουσικός



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΑΘΗΝΕΣ

Νιάτα αθ' άψητο θαλασσίδι



ΑΡΝΑΚΙ • 16.00€

Φρικασέ με άγρια χόρτα και βελούδινη λεμονάτη σάλτσα



ΠΑΝΣΕΤΑ • 11.00€

Με γλάσο από πετιμέζι, πουρέ πράσινου μήλου



ΣΟΥΒΛΑΚΙ • 9.00€

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

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ • 11.00€

Ψημένο σε κενό αέρος (sous-vide) 90 λεπτά
Όπως το Κυριακάτικο λεμονάτο κοτόπουλο της μαμάς

ΚΟΚΚΟΡΑΚΙ ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ • 12.00€

Κερκυραϊκή παραδοσιακή συνταγή με πηλιορείτικο χυλοπιτάκι και Συριανή γραβιέρα



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

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



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΑΘΗΝΕΣ

Πιάτα από άψοφο παραμύδι



ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ ΣΜΥΡΝΕΪΚΟ • 9.00€

Με ατζέμ πλάφι, αρωματισμένο σπιτικό πελτέ ντομάτας
και μους φέτας

ΚΟΝΤΡΑ ΜΟΣΧΟΥ ΖΟΟΓΡ. • 16.00€

Αλά ταλιάτα με ρόκα και παλαιωμένο κασέρι Ελασσόνας

ΧΟΥΝΚΙΑΡ • 14.50€

Σιγομαγειρεμένα μάγουλα μόσχου γάλακτος με πουρέ μελιζάνας
σε τραγανό μπισκότο και υφή από γλυκιά κολοκύθα

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ • 35.00€

Γαλλικής κοπής - 1kg.



ΦΙΛΕΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΑ • 14.00€

Με ζεστή παπατοσαλάτα και πουρέ καρότου

ΦΙΛΕΤΟ ΜΥΛΟΚΟΠΙ • 16.00€

Με λαχανικά ατμού και σάλτσα κακαβιάς

ΛΑΒΡΑΚΙ ΠΡΑΣΟΣΕΛΙΝΟ • 12.00€

Με βελούδινη σάλτσα λεμονιού



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

- Λουτσιάνο Παβαρότι ~ 1935-2006, Ιταλός τενόρος



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