







Ο ΤΖΙΤΖΙΚΑΣ ΚΙ Ο ΜΕΡΜΗΓΚΑΣ

e-menu



Ο Τζίτζικας και ο Μέρμηγκας ήδη από το 1995 εγκαινίασε ένα μενού με ελληνικά τοπικά προϊόντα που μας ταξιδεύουν γευστικά σε όλη την Ελλάδα. Η γραβιέρα Νάξου, η φάβα βιολογικής γεωργίας από το Δίλοφο, το παστό Μάνης, το μαστέλο και η μαστίχα Χίου, το πεκορίνο Αμφιλοχίας, φέτα Τυρνάβου, μύδια Κατερίνης και το απάκι Κρήτης, είναι μερικά μόνο από τα προϊόντα που φτάνουν σε εμάς από διάφορες γωνιές της Ελλάδας και μας βοηθούν να παραμείνουμε πιστοί στην υψηλή ποιότητα και τις αυθεντικές εκλεκτές ελληνικές γεύσεις.

Υπάρχει δυνατότητα οργάνωσης εταιρικών γευμάτων με μενού των 18€, 20€ ή 23€

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα του Τζίτζικα

δέκα είδη φρεσκοκομμένων λαχανικών με ανθότυρο Αμφιλοχίας, μανούρι Φαλάνης Θεσσαλίας και βινεγκρέτ μουστάρδας

Σαλάτα του Τζίτζικα (2 ατόμων)

Σπανακοσαλάτα

σπανάκι, τραγανό μπέικον, κουκουνάρι, κρουτόν, παρμεζάνα, ρόδι και βινεγκρέτ από μπαλσάμικο

Σπανακοσαλάτα (2 ατόμων)

Σαλάτα με καπνιστό κοτόπουλο Μάνης

πεκορίνο Αμφιλοχίας, μαρούλι, iceberg, καλαμπόκι, κρουτον και σως Ceasar's

Φάβα Διλόφου βιολογικής καλλιέργειας (κτήμα Αντωνόπουλου)

Σταμναγκάθι

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τριλογία μανιταριών στη σχάρα

πόρτομπέλο, πλευρώτους, άσπρα μανιτάρια με λευκό μπαλσάμικο, μέλι και θυμάρι

Πιτάκια του Μέρμηγκα

χειροποίητο φύλλο με μυζήθρα, γέμιση τυριών και μυρωδικά

Καγιανάς "αλλιώτικος" χωριάτικα αβγά μάτια, παξιμάδια λαδιού Κυθήρων, παστό Μάνης, γιαούρτι και σάλτσα φρέσκιας ντομάτας

Χορτοκεφτέδες με άγρια χόρτα, μυρωδικά και φέτα

Ζεστή φάβα βιολογικής γεωργίας

"παντρεμένη" με φρέσκο κρεμμύδι, απάκι Κρήτης και λάδι λευκής τρούφας

Γραβιέρα Νάξου τηγανητή με σουσάμι, μέλι Ταΰγετου και μπέικον

Μιλφέιγ λαχανικών

τυρί μαστέλο με ψητά λαχανικά και σάλτσα βασιλικού

Κεφτεδάκια με δυόσμο και πατάτες τηγανητές με φρέσκο μοσχαρίσιο και χοιρινό κιμά

Τυρολουκουμάδες με μαρμελάδα ντομάτας

Ρουμελιώτικο μαριναρισμένο χοιρινό ψιλοκομμένο στη σχάρα με ψητή ντομάτα πάνω σε κυπριακή πίτα

Κριθαρότο μανιταριών

ποικιλία μανιταριών με παρμεζάνα και λάδι λευκής τρούφας

Φρέσκιες τηγανητές πατάτες

Ψωμί

ΚΡΕΑΤΑ

Χοιρινά μπριζολάκια

με καροτάκι βουτύρου, σουσάμι,
πατάτες baby και σάλτσα από πορτοκάλι και μέλι Ταϊγέτου

Κοτοφιλέτο στη σχάρα

μαριναρισμένο σε μουστάρδα
και καρυκεύματα με λαχανικά και τσιπς φρέσκιας πατάτας

Σαντορινιό

φιλετάκια χοιρινού με σως κρασιού,
κάπαρη και πουρέ από πατάτα και μελιτζάνα

Τηγανιά μαριναρισμένες μπουκιές

από μοσχαράκι γάλακτος με σαλάτα αβοκάντο και lime

Κεμπάπ πολίτικο

(φρέσκος μοσχαρίσιος, αρνίσιος και χοιρινός κιμάς)
με τζατζίκι, ντομάτα, κρεμμύδι και πίτες

Συκώτι μοσχαρίσιο γάλακτος

στη σχάρα με πουρέ πατάτας
και καραμελωμένα κρεμμύδια

Μαστιχάτο κοτόπουλο

κοτόπουλο φιλέτο σε φωλιά κανταϊφιού
με σως χιώτικης μαστίχας και μπέικον

Μοσχαρίσια φιλετάκια κιλότου

με σάλτσα δενδρολίβανου και ψητά λαχανικά

Σουβλάκια μαριναρισμένα στη σχάρα

(μοσχάρι, χοιρινό, κοτόπουλο)
με πατάτες baby με αρωματικό βούτυρο

Κατσικάκι με δενδρολίβανο

σβησμένο με τσίπουρο σερβιρισμένο
με πατάτες baby και κολοκυθάκι

Μπιφτέκι στη σχάρα

(φρέσκος μοσχαρίσιος και χοιρινός κιμάς)
με πατάτες τηγανητές και πράσινη σαλάτα



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Τσιπούρα φιλέτο στη σχάρα

με σταμναγκάθι

Καλαμάρι* στη σχάρα

με ζεστή βιολογικής καλλιέργειας
φάβα Διλόφου και καραμελωμένα κρεμμύδια

Ριζότο σουπιάς με το μελάνι της

και παρμεζάνα Μετσόβου

Κριθαρότο θαλασσινών

με φρέσκα μύδια, καλαμάρι* και γαρίδες*

Μύδια αχνιστά

σβησμένα με λευκό κρασί, ούζο,
σκόρδο και μυρωδικά

Για οποιαδήποτε αλλεργία ή δυσανεξία παρακαλώ ενημερώστε μας.

* κατεψυγμένο προϊόν



ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

“Είκοσι επετειακό” (20 χρόνια Τζιτζικας & Μέρμηγκας)
Sauvignon Blanc & Ασύρτικο

Τα εσπιατόρια “Ο Τζιτζικας κι ο Μέρμηγκας” στο πλαίσιο του εορτασμού 20 χρόνων από την ίδρυση τους επιλέγουν για σας σε συνεργασία με το οινοποιείο “Κλασούντια Παπαγιάννη” ένα εκλεκτό λευκό κρασί βιολογικής γεωργίας,

“Κτήμα Μίγα” Μοσχάτο Τυρνάβου

“Κυδωνίτσα” Monemvasia Winery

“Στροφιλιά” Ροδίτης sauvignon blanc

“Παλαιά Κλήματα”
κτήμα Παπαγιαννάκου Σαββατιανό

“Μικρή Κιβωτός”
Winery Lantides μαλαγουζιά - ασύρτικο

“Παράγκα” Κυρ-Γιάννη Ροδίτης μαλαγουζιά

“Κτήμα Αβαντίς” Sauvignon Blanc

“Τέχνη Αλυπίας” Sauvignon Blanc - Ασύρτικο

“Πέτρινες Πλαγιές”
Κτήμα Παλυβού Chardonnay μαλαγουζιά

“Santorini Santo Winery” ασύρτικο

“Βιβλία Χώρα” Sauvignon Blanc - ασύρτικο

“Chateau Nico Lazaridi”
Sauvignon Blanc - Ugni Blanc
Μοσχάτο Αλεξάνδρειας

“Γεροβασιλείου” μαλαγουζιά

“4 Λίμνες” Κυρ-Γιάννη gewürztraminer, chardonnay

“Chardonnay” κτήμα Κατσαρού



KOKKINA KΡΑΣΙΑ (750ml)

**“Είκοσι” επετειακό (20 χρόνια Τζίτζικας & Μέρμηγκας)
Syrah, Merlot, Ξινόμαυρο**

Τα εστιατόρια “Ο Τζίτζικας κι ο Μέρμηγκας” στο πλαίσιο του εορτασμού 20 χρόνων από την ίδρυση τους επιλέγουν για σας σε συνεργασία με το οινοποιείο “Κλαούντια Παπαγιάννη” ένα εκλεκτό ερυθρό κρασί βιολογικής γεωργίας, παλαιωμένο σε δρύινα βαρέλια για 12 μήνες από τις εκλεκτές ποικιλίες Syrah, Merlot, Ξινόμαυρο.

Νεμέα Reserve κτήμα Semeli, Αγιωργίτικο

Κτήμα Καμάρα Ξινόμαυρο, Merlot

Πόρτο Καρράς βιολογικό merlot

Κτήμα Αβάντις grenache rouge-syrah

300 Οινοποιητική Μονεμβασιάς, Μαυρούδι, Αγιωργίτικο

Κτήμα Άλφα Syrah

Κυρ Γιάννη Παράγκα Ξινόμαυρο, Syrah, Merlot

Κατώγι Αβέρωφ Αγιωργίτικο, Cabernet

Κ. Λαζαρίδη Chateau Julia, Merlot

Κτήμα Γεροβασιλείου Grenache, Merlot, Syrah

Λαντιδη Αέναον Merlot

Βιβλια Χώρα Cabernet Sauvignon, Merlot

Μέγας Οίνος κτήμα Σκούρα,
Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο

Ατλαντίς κτήμα Αργυρού Σαντορίνη
μαντηλαριά-μαυροτράγανο

Άβατον κτήμα Γεροβασιλείου
Λήμνιο-μαυροτράγανο-Μαυρούδι

Γη και Ουρανός κτήμα Θυμιοπούλου
Ξινόμαυρο

POZE KΡΑΣΙΑ (750ml)

Μικρή Κιβωτός Λαντιδη (μοσχοφίλερο)

Ανθοσμίας ημίγλυκο Οινοποιείο Μονεμβασιάς
(αγιωργίτικο - μοσχοφίλερο - μαλαγουσιά)



ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ (500ml)

Άνθεμις Μοσχάτο Σάμου (500ml)

Moscato d’Ifestia Λήμνου (750ml)

Γλυκός, ημιαφρώδης, Μοσχάτο Αλεξάνδρειας

Moscato d’Ifestia Λήμνου (200ml)

Γλυκός, ημιαφρώδης, Μοσχάτο Αλεξάνδρειας

ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΚΑΡΑΦΑ (500ml)

Λευκός Μαντινείας

Μοσχοφίλερο (Κτήμα Λαντίδη)

Ροζέ Merlot (Κτήμα Μίγα)

Κόκκινο Αγιωργίτικο Νεμέας

παλαιωμένο σε δρύινο βαρέλι (Κτήμα Λαντίδη)

ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ

Λευκό Μαντινείας (Κτήμα Λαντίδη)

Ροζέ Merlot (Κτήμα Μίγα)

Κόκκινο Αγιωργίτικο (Κτήμα Λαντίδη)

Άνθεμις Μοσχάτος Σάμου

Μοσχάτο Λήμνου

OYZO (200ml)

Μίνι

Βαρβαγιάννη μπλε-πράσινο

Πλωμάρι

Σαμαρά

Ηδωνικό Κ. Λαζαρίδη

Πιτσιλάδη

Τέττερη

Βενιαμίν ο Λέσβιος

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Τσιλιλή με γλυκάνισο (200ml)

Μπαρμπατζίμ (200ml)

Αποστολάκη Θεσσαλίας (200ml)

Ηδωνικό Κ. Λαζαρίδη (200ml)

Τσίπουρο Τυρνάβου χύμα (100ml)

Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Τυρνάβου



ΜΠΥΡΕΣ

Fix, Βεργίνια, Kaiser, Heineken (500ml)

Fix dark (330ml)

Fix χωρίς αλκοόλ (330ml)

Βεργίνια Weiss (500ml)

ΠΟΤΗΡΙ ΜΠΥΡΑΣ

Fix (300ml)

Fix (500ml)

ΜΙΚΡΕΣ ΖΥΘΟΠΟΙΙΕΣ

Νήσος Τήνου Pilsner (500ml)

Ικαριώτισσα Ale (500ml)

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ (250ml)

Coca-Cola

Coca-Cola light

Green Cola (με στέβια)

'Εψα γκαζόζα, λεμονίτα, πορτοκαλάδα

Σουρωτή

Νερό Εμφιαλωμένο (1L)

Ξυνό Νερό Φλώρινας (1L)

ΠΟΤΑ

Απλά

Special

Liquer

Σφηνάκι Τσικουδιάς

Μαστιχα (100ml)



ΓΛΥΚΑ

Προφιτερόλ με παγωτό βανίλια, καβουρντισμένο αμύγδαλο και ζεστή σοκολάτα (ανά τεμάχιο)

Εκμέκ πολίτικο

Εκμέκ πολίτικο με παγωτό και μάκι

Σιμιγδαλένιος ζεστός χαλβάς ανατολής

με γάλα και κουκουνάρι

Crème brûlée αρωματισμένη με βανίλια Μαδαγασκάρης

Γιαούρτι με γλυκό του κουταλιού

Παγωτό (ανά μπάλα)

Ποικιλία φρούτων (2 ατόμων)

ΚΑΦΕΔΕΣ

Ελληνικός

Espresso

Cappuccino



Όλα τα φαγητά μας παρασκευάζονται με αγνά και φρέσκα υλικά εποχής.

Για τις σάλτσες μαγειρέματος και για τις σάλτσας σαλάτας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Στο τηγάνισμα χρησιμοποιούμε αραβοσιτέλαιο ή πλιέλαιο.

Στο εστιατόριο του Συντάγματος, τα ψωτά είναι στη σχάρα.

Στην είσοδο του καταστήματος διατηρείται βιβλίο παραπόνων.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται:

13% Φ.Π.Α. στα φαγητά.

24% Φ.Π.Α. στα ποτά.

0,5% Δημοτικός Φόρος.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει

εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)

Αγορανομικοί Υπεύθυνοι

Χαλάνδρι

Παναγιώτης Μαζαράκης και Αναστάσιος Δήμας

Σύνταγμα

Ιωάννα και Βικτώρια Δήμα

Κνηφισιά

Χαρίλαος Κατσικόπουλος και Αθανάσιος Τσιέλος

