


MICHALIS

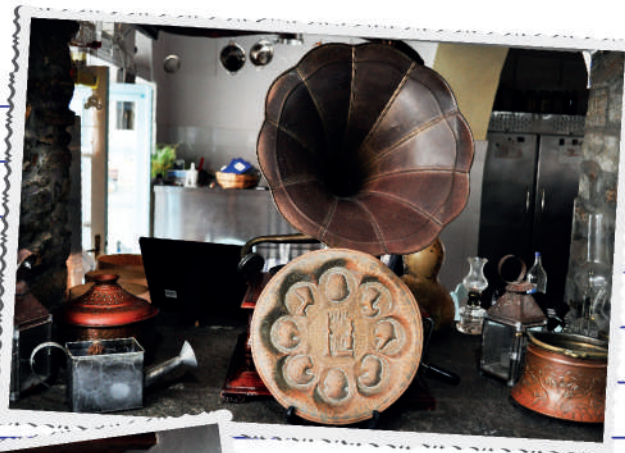
ΤΑΒΕΡΝΑ - ΨΗΣΤΑΡΙΑ - ΟΥΖΕΡΙ

TAVERN - GRILL HOUSE - OUZERI



<p>Αγορανομικός υπεύθυνος : ΝΙΚΗΦΟΡΟΣ ΔΕΝΕΚΑΡΙΑΣ</p>	<p>Ο "Μιχάλης είναι ένα παραδοσιακό ταβερνάκι με ιστορία 70 χρόνων!</p>
<p>Νόμιμες επιβαρύνσεις:</p>	<p>Τα μεζεδάκια μας, οι σαλάτες μας, τα μαγειρευτά μας, ακόμα και</p>
<p>Φόρος 24 %, Δημοτικός φόρος 0,5%, ποσοστό σερβιτόρου 13%</p>	<p>τα επιδόρπιά μας, όλα είναι σπιτικά, φτιαγμένα με το χέρι, με πολύ</p>
<p>Για τις παρασκευές των εδεσμάτων χρησιμοποιούμε:</p>	<p>αγάπη και μεράκι! Τα κρεατικά μας, ψητά και μαγειρευτά, είναι</p>
<p>Στις σαλάτες και στα μαγειρευτά, ελαιόλαδο.</p>	<p>επιλεγμένα από τοπικούς παραγωγούς και τα ψάρια μας από την</p>
<p>Στα τηγανητά, ηλιέλαιο.</p>	<p>ψαχαγορά της Τήνου και τους τοπικούς ψαράδες μας με τα καΐκια τους.</p>
<p>Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι ελληνική.</p>	<p>Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από τους καλύτερους</p>
<p>Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση θεωρημένων</p>	<p>ελαιώνες του τόπου μας. Όλα παραδίδονται καθημερινά νωπά στην</p>
<p>αποδείξεων ταμειακής μηχανής.</p>	<p>ταβέρνα μας, ποτέ κατεψυγμένα, όπου προετοιμάζονται για να</p>
<p>Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το</p>	<p>αποτελέσουν μια πανδαισία στον πιάτο σας!</p>
<p>νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)</p>	<p>Τέλος, σε όλα τα πιάτα μας χρησιμοποιούμε φρέσκα βότανα και</p>
<p>Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική</p>	<p>μυρωδικά που προσδίδουν ξεχωριστές και αξέχαστες γεύσεις!</p>
<p>θήκη στην έξοδο για τη διατύπωση οποιωνδήποτε παραπόνων.</p>	<p style="text-align: right;">Καλή σας όρεξη!</p>
<p>Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας για οποιαδήποτε</p>	
<p>αλλεργία ή δυσανεξία μπορεί να έχετε.</p>	<p>"Michalis" is a traditional tavern with a 70-year history!</p>
	<p>We use extra virgin olive oil from the best olive groves</p>
<p>Restaurant manager: Nikiforos Denekarias</p>	<p>on our island. Our starters, salads, meals, even our desserts,</p>
<p>The prices include:</p>	<p>everything is homemade with lots of love!</p>
<p>VAT 24%, Municipal tax 0.5%, Percentage of service 13%.</p>	<p>Our meat, grilled or baked, is selected by local producers and</p>
<p>We use: olive oil in salads and cooked dishes</p>	<p>The fish by the Tinos fish market and our local fishermen.</p>
<p>and sunflower oil for frying.</p>	<p>Everything is delivered fresh daily to our tavern, never frozen,</p>
<p>The feta cheese used is of Greek origin.</p>	<p>where prepared to become a feast on your plate!</p>
<p>The restaurant is required to issue receipts.</p>	<p>Finally, on all our dishes, we use herbs that give special and</p>
<p>The consumer is not obligated to pay if the receipt is not issued.</p>	<p>unforgettable flavors!</p>
<p>The restaurant is required to present customer complaint forms</p>	<p style="text-align: right;">Enjoy your meal!</p>
<p>in a box placed next to the exit.</p>	
<p>Please indicate if you have any allergies or dietary restrictions.</p>	<p>E-mail: tavernamichalistinos@gmail.com • www.tavernamichalis.gr</p>
	<p> : Νικηφόρος Ταβέρνα Μιχάλης Τήνος  : Ταβέρνα Μιχάλης Τήνος</p>

Καλή όρεξη!



Enjoy your meal!



ΠΟΤΑ

DRINKS



Τηνιακό απόσταγμα*

Tinos distillate*

καραφάκι 120ml

small carafe 120ml

Τσίπουρο

Tsipouro

καραφάκι 200ml

small carafe 200ml

Τσίπουρο με γλυκάνισο

Anise-flavored tsipouro

καραφάκι 200ml

small carafe 200ml

Ούζο καραφάκι 200ml

Ouzo small carafe 200 ml

Ούζο ποτήρι

Ouzo glass

Μεταξά

Metaxa

Campari

Campari

* προϊόν απόσταξης μικρών
αποσταγματοποιών (διημερών)

* product of distillation from
small stills (two days)

ΚΡΑΣΙΑ WINE



Λευκό αρετσίνωτο κιλό	White wine without retsina (per kilo)
Ροζέ κιλό	Rosé wine (per kilo)
Κόκκινο κιλό	Red wine (per kilo)
Κόκκινο γλυκό κιλό	Sweet red wine (per kilo)
Ρετσίνα Μαλαματίνα 500 ml	Retsina Malamatina (500 ml)
Μοσχοφιλέρο Μπουτάρη λευκό 750 ml	Moschofilero Boutari white wine (750ml)
ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΑ ΤΙΝΟΥ 750ml	TINOS BOTTLED WINE 750ml
(από μικρά οινοποιεία)	(from small vineyards)
Μαθιουλής (λευκό, Τίνου)	Mathioulis (Tinos white wine)
Μαθιουλής (κόκκινο, Τίνου)	Mathioulis (Tinos red wine)
Volacus Μαλαγουζιά (λευκό, Τίνου)	Volacus Malagousia (Tinos white wine)
Volacus Ροζακί (ροζέ, Τίνου)	Volacus Rosaki (Tinos rosé wine)
T- Οίνος Μαυροζέ (ροζέ, Τίνου)	T-Oinos Mavrosé (Tinos rosé wine)

Ψωμί

Bread

Ατομικό ελαιόλαδο 60 ml

Individual olive oil 60ml

ΣΑΛΑΤΕΣ

SALADS

Χωριάτικη

Greek salad

Χωριάτικη χωρίς φέτα

Greek salad without feta

Ρόκα Τηνιακιά

Rocket salad

(μαρούλι, ρόκα, γραβιέρα Τίνου, ξηροί

(lettuce, rocket, Tinos gruyere, nuts,

καρποί, ντομάτα ριαστή, ξύδι μπαλσάμικο)

sundried tomatoes, balsamic vinegar)

Πατατοσαλάτα όπως παλιά

Potato salad

(πατάτα βραστή, ντομάτα, κάπαρη,

(boiled potatoes, tomatoes, capers, fresh

κρεμμύδι φρέσκο, άνηθος, λαδορέμονο)

onion, dill, lemon and oil dressing)

Βραστά λαχανικά

Boiled vegetables

(χόρτα ή παντζάρια ή κολοκύθι)

(greens or beetroots or zucchini)

Μix βραστών λαχανικών

Boiled vegetables mixed salad

Σαλάτα του Καίσαρα

Cesar salad

(μαρούλι, καλαμπόκι, κοτόπουλο,

(lettuce, corn, chicken, kefalotyri =cheese,

κεφαλοτύρι, dressing)

dressing)

Αμπελοφάσουλα

Ampelofasoula (green bean salad)

Τάκος

Dakos

(παξιμάδι, ντομάτα, φέτα, ρίγανη,

(rusk, tomatoes, feta, oregano,

κρεμμύδι, άνηθο, κάπαρη)

onion, dill, capers)

Σαλάτα Μιχάλης

"Michalis" salad

(πίλιγούρι, ντομάτα ριαστή, κάπαρη,

(bulgur, sundried tomatoes, capers,

πιπεριά, αγκινάρες, λαδορέμονο)

peppers, artichokes, lemon and oil dressing)

ΤΗΝΙΑΚΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ

TINOS MEZE

ΜΠΥΡΕΣ

BEERS



Αγκιναρόπιτα

Artichoke pie

Μύθος 500 ml

Mythos 500 ml

Καπαροσαλάτα

Caper salad

Άλφα 500 ml

Alfa 500 ml

Κοπανιστή Τήνου

Tinos kopanisti cheese

Μάμος 500 ml

Mamos 500ml

Τυράκι χωριάτικο Τήνου

Small Tinos cheese

Βεργίνα 500 ml

Vergina 500 ml

Λούζα

Louza (typical Tinos sausage)

Φιξ 500 ml

Fix 500 ml

Μαραθοτηγανίτες

Fennel balls

Μπύρα χωρίς αλκοόλ 500 ml

Alcohol-free beer 500ml

Φουρτάλια

Fourtalia

Βαρελίσια ποτήρι μικρό 330 ml

Draft beer-small glass 330ml

(ομελέτα με πατάτες, ρουκάνικο Τήνου,

(omelet with potatoes, Tinos sausage,

Βαρελίσια ποτήρι μεγάλο 500 ml

Draft beer-large glass 500ml

κρεμμύδι, πιπεριά, τυριά)

onions, peppers, cheeses)

Νήσος, μπύρα Τήνου 500 ml

Nissos Tinos beer 500ml

Ομελέτα με αγκινάρες

Artichoke omelet

(ομελέτα με πατάτες, αγκινάρες, κρεμμύδι, τυρί)

(with artichokes, potatoes, onions, cheese)

Λουκάνικο σχάρας

Grilled sausage

Αγκινάρες ξυδάτες

Artichokes in vinegar

Κρύο παραδοσιακό Τηνιακό πιάτο

Traditional Tinos cold dish

(κοπανιστή, τυρί Τήνου, καπαροσαλάτα, λούζα,

(kopanisti cheese, Tinos cheese, caper

αγκινάρες, ντομάτα θιαστή, ρουκάνικο σκορδάτο)

salad, louza, artichokes, sundried

tomatoes, garlic sausage)

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

REFRESHMENTS



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

APPETIZERS

ΑΠΟ ΤΑ ΧΕΡΑΚΙΑ ΜΑΣ!

BY OUR HANDS!

Τσατζίκι

Tzatziki

Μελιτζανοσαλάτα

Eggplant salad

Φάβα παντρεμένη

Split peas

(με ντομάτα, κρεμμυδάκι, άνηθο, κάπαρη)

(with tomato, onion, dill, capers)

Καβουροσαλάτα

Crab salad

Τυροκαυτερή αηλιώτικη

Tyrokafteri (spicy cheese cream)

Φέτα ψητή με λιαστή ντομάτα

Grilled feta cheese with sun-dried tomatoes

Κολλοκυθοκεφτέδες με τσατζίκι

Zucchini balls with tzatziki

Ψητά λαχανικά (λαχανικά και μανιτάρια)

Grilled vegetables (vegetables and mushrooms)

Αημιρό κανταΐφι

Salted Kadaifi

(φύλλο κανταΐφι με 3 τυριά και λιαστή ντομάτα)

(kadaifi pastry with 3 cheeses and sundried tomatoes)

Σαγανάκι τυρί

Cheese saganaki

Γαρίδες σαγανάκι

Shrimp saganaki

(με φέτα και φρέσκια ντομάτα)

(with feta cheese and fresh tomato)

Μύδια αχνιστά ή σαγανάκι

Steamed mussels or saganaki

Γαύρος μαρινάτος (παραγωγής μας)

Marinated anchovy (house made)

Πατάτα φρέσκια τηγανιτή

Fresh fried potatoes

Πατάτα γεμιστή

Stuffed potato

(με λούζα, γραβιέρα Τήνου,

(with louza, Tinos gruyere,

μανιτάρια, κρέμα γάλακτος)

mushrooms, cream)

Κεφτεδάκια

Traditional meatballs

(παραδοσιακά, με κιμά)

(with minced meat)

Κόκα κόλα 250 ml

Coca Cola 250 ml

Πορτοκαλάδα 250 ml

Orangeade 250 ml

Λεμονάδα 250 ml

Lemonade 250 ml

Sprite 250 ml

Sprite 250 ml

Σόδα 250 ml

Soda 250ml

Νερό 0,5 lt

Mineral water 0,5lit

Νερό 1 lt

Mineral water 1 lit

Σουρωτή 250 ml

Souroti 250 ml Carbonated water

Σουρωτή 750 ml

Souroti 750 ml Carbonated water

Παγωμένο τσάι 330 ml

Iced tea 330ml

Φυσικός χυμός πορτοκάλι

Fresh orange juice

ΛΑΔΕΡΑ

OLIVE OIL DISHES

ΕΠΙΔΟΡΤΙΑ

DESSERTS



Ντομάτες γεμιστές

Rice - stuffed tomatoes

Φρουτοσαλάτα

Fruit salad

Γίγαντες γιαχνί

Giant white beans with tomato

(με φρέσκα φρούτα και μέλι)

(fresh fruit and honey)

Μελιτζάνες ιμάμ φούρνου

Eggplant Imam in the oven

Γιαούρτι με μέλι

Yogurt with honey

Αγκινάρες αλά πολιτά

Artichokes a la polita

Γιαούρτι με φρούτα

Yogurt with fruits

Μελιτζάνα σουφλέ (με τυριά)

Eggplant soufflé (with cheese)

Γιαούρτι με βύσσινο

Yogurt with sour cherry

Ρεβύθια φρικασέ

Chickpea fricassee

Καρυδόπιτα με παγωτό

Walnut cake with ice cream

(με σπανάκι, πράσο και μαρούλι)

(with spinach, leeks and lettuce)

Σοκολατόπιτα με παγωτό

Chocolate cake with ice cream

Μπακλαβάς

Baklava

ΨΗΤΑ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

GRILLED MEATS

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

PASTA



Σουβλάκι αρνίσιο

Lamb Souvlaki

Τηνιακιά μακαρονάδα

Tinos spaghetti

Σουβλάκι κοτόπουλο

Chicken Souvlaki

(με λουζα, ρουκάνικο, ριαστή ντομάτα,

(with louza, sausage, sundried tomatoes,

Κοτόπουλο παιδάκια

Chicken chops

γραβιέρα Τήνου, σάλτσα ντομάτας)

Tinos gruyere, tomato sauce)

Ψαρονέφρι χοιρινό

Pork fillet

Μακαρονάδα Μπολονέζ

Spaghetti Bolognese

Φιλέτο κοτόπουλο

Chicken fillet

Μυδοπίλαφο

Mussel pilaf

Μπριζόλα χοιρινή

Pork steak

(με φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθο και

(with fresh onion, dill and fresh tomato

Μπριζόλα μοσχαρίσια

Veal steak

φρέσκια ντομάτα, σβησμένα με ούζο)

degazed with ouzo)

Μπιφτέκι σχάρας

Bifteki (Greek-style grilled minced steak)

Γαριδομακαρονάδα

Spaghetti with shrimps

Μπιφτέκι κοτόπουλο σχάρας

Grilled Chicken Bifteki

(με φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθο και

(with fresh onion, dill and fresh tomato

Μπιφτέκι γεμιστό

Bifteki stuffed

φρέσκια ντομάτα, σβησμένα με ούζο)

degazed with ouzo)

(με τυρί, πιπεριά και μανιτάρια)

(with cheese, peppers and mushrooms)

Γιουβέτσι θαλασσινών

Seafood spaghetti

Παϊδάκια αρνίσια, μερίδα

Lamb chops, portion

(με μύδια, γαρίδες, καβούρι, θαλασσινά,

(with mussels, shrimps, crab, seafood,

φρέσκια ντομάτα και ούζο)

fresh tomato and ouzo)

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ

COOKED DISHES



ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

FISH AND SEAFOOD



Μουσακάς παραδοσιακός

Traditional moussaka

(eggplant, onions, minced meat, béchamel)

Σουτζουκάκια

Soutzoukakia (meatballs in tomato sauce)

Μοσχάρι στάμνας

Veal "Stamna"

(με τυριά και ξηραστή ντομάτα, στο πήλινο)

(with cheese and sun-dried tomatoes in a jar)

Χοιρινό μπερδεμένο

"Confused" pork

(με πιπεριές, τυρί Τήνου και κάπαρη)

(with peppers, Tinos cheese and capers)

Κόκορας κρασάτος με λαζάνια

Rooster in wine with lasagna

Κουνέλι στιφάδο

Rabbit stew

Αρνάκι στη λαδόκολλα με φέτα

Lamb in foil with feta

* Ρωτήστε μας

* Ask us for the

για το πιάτο ημέρας

dish of the day

Τηγανιτό ψιλό ψαράκι

Small fried fish

(μαρίδα ή γαύρος ή αθερίνα)

(marida-picarel or gavros-anchovy or atherina)

Σαρδέλα σχάρας με λαδορέμονο

Grilled sardines in lemon and oil dressing

Τσιπούρα - Λαβράκι 400-500 γρ.

Gilt-head bream - Sea bass 400-500gr.

Καλαμάρι φρέσκο τηγανιτό ή ψητό

Fried or roasted fresh squid

Καλαμάρι γεμιστό

Stuffed squid

(με ντομάτα, πιπεριά, φέτα και ρύζι)

(with tomato, peppers, feta and rice)

Καλαμάρι κτω*

Squid frz*

Μπακαλιάρος σκορδαλιά

Cod in garlic sauce

Γαρίδες σχάρας Νο 3

Grilled shrimps Νο3

Γαριδούλα γάμπαρη

Small shrimps

Ξιφίας σχάρας με βραστά λαχανικά

Grilled swordfish with boiled vegetables

Σολομός με πέστο βασιλικού

Salmon with basil pesto

Χταπόδι λαδορίγανη

Octopus in olive oil and oregano

Χταπόδι ψητό

Roasted octopus

* Ρωτήστε μας για

* Ask us for

φρέσκο ψάρι ημέρας

fresh fish of the day

* κτω : κατεψυγμένο / * : frozen