

Υπεύθυνοι προς την αγορανομία: Παναγιώτης Διαμαντόπουλος,  
Μαρία Μυλωνά.

*Accountable persons: Maria Milona, Panagiotis Diamantopoulos.*

Στις τιμές περιλαμβάνονται Φ.Π.Α. & Δημοτικός Φόρος  
**The prices include all the legal surcharges**

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει  
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not  
been received (receipt-invoice).

Δελτίο παραπόνων υπάρχει στην είσοδο του καταστήματος

### **Ώρες-Hours**

Δευτέρα-Monday 17:00 p.m. – 12:30 a.m.

Τρίτη-Παρασκευή/Tuesday-Friday 13:00 p.m.– 12:00  
a.m.

Σάββατο/Saturday 12:00 p.m. – 01:00 a.m.

Κυριακή/Sunday 12:00 p.m. – 12:30 a.m.

*Δεχόμαστε πιστωτικές*

*We accept Visa, Mastercard credit cards.*

# Το Τρίκυκλο

*Πολλά χρόνια παρόντες...*

**Από το 1997** Ελληνικές &

Μεσογειακές γεύσεις

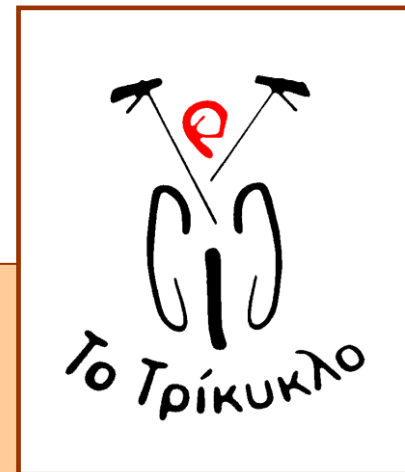
Ελληνική μπιραρία

Αποστάγματα

Μικροί Οινοποιοί

Ποτό-Καφές

Πολυχώρος γεύσεων και πολιτισμού  
Μουσικά δρώμενα, εκθέσεις, προβολές,  
θεατρικά, παρουσιάσεις.



## Κατάλογος

## Φαγητού

*Ότι τρώμε .. τρώτε*

Πυθέου 34 & Θ. Γεωμέτρου 1  
11743 Κυνοσάργους – Αθήνα  
Τηλ. (0030)210 9232384  
<http://www.totrikyklo.gr>

Σούπα της ημέρας (ρωτήστε μας) 5,5 --

### Οι Αλοιφές στο Τρίκυκλο

	Κανονική μερίδα	Μικρή μερίδα
Μελιτζανοσαλάτα με καπνισμένη μελιτζάνα	3,8	--
Τυροκαυτερή	3,8	--
Τζατζίκι (γιαούρτι, σκόρδο, αγγούρι)	3,8	--
Παλέτα των 3ων ↑ γεύσεων	6	--
Φάβα με κρεμμύδι, ελαιόλαδο, πάπρικα	4,8	--

### Σαλάτες (φρέσκα λαχανικά)

Κουκουβάγια (κριθαροκούλουρο με ντομάτα, φέτα, κάπαρη, ρίγανη, ελαιόλαδο) 5,8 --

Χόρτα & παντζάρια βραστά 5,5 4

Φάβα με καπνιστή πέστροφα, κρεμμύδι, ελαιόλαδο, κάπαρη & πάπρικα 6 --

Πολύχρωμη σαλάτα (άσπρο & κόκκινο λάχανο, καρότο, μαιντανό, πιπεριά φλωρίνης, με βινεγκρέτ λεμονιού) 6 4,5

Πράσινη σαλάτα (σπανάκι, ρόκα, κρεμμύδι φρέσκο, ντοματίνια, καρύδια, ξύδι βαλσάμικο) 6,5 4,5

#### Προσθήκη Γραβιέρα Κρήτης + 0,5

Έδεσμα (φύλλα πράσινης σαλάτας, κόκκινη & πράσινη λόλα, baby ρόκα, κομματάκια ξερού σύκου, μαλακό κατσικίσιο τυρί, καπνιστό χοιρινό, βινεγκρέτ λεμονιού) 7,8 --

### Ζυμαρικά

Ραβιόλες γεμιστές με ανθότυρο & μυζήθρα, σερβιρισμένες με σώς γιαουρτιού. 7,5

Λιγκουίни με καπνιστή πέστροφα Καρπενησίου, σε λευκή σάλτσα, σβησμένο με τσίπουρο 8

Μεσογειακή Μακαρονάδα. Λιγκουίни με ντοματίνια, μαύρες ελιές, κατσικίσιο φρέσκο τυρί & ρίγανη. 8,5

Καρμπονάρα...αλά Τρίκυκλο με φρέσκα μανιτάρια και καπνιστό χοιρινό 8,5

Μπολάκι με τριμμένο τυρί 0,8

### Από την Θάλασσα

Ψαράκια μαρινάτα, φιλέτο 4,5 --

Χταπόδι ξυδάτο με ελιές και κάπαρη 9 --

Θράψαλα τηγανητά σε ροδέλες (κατεψ.) 7,5 --

Μπακαλιάρος φιλέτο σε κουρκούτι, τηγανητός (κατεψ). Συνοδεία σκορδαλιάς 8 --

Γαρίδες Νο3 (κατεψ) στη σχάρα 8/6 τμχ 10 7,5

Θράψαλο ολόκληρο στη σχάρα (κατεψ.)~550 γραμμ. 11 --

### Μεζέδες του Τρίκυκλου...

Καπνιστό φιλέτο πέστροφας Καρπενησίου 6,5 --

Σύγκλινο παραδοσιακό Μάνης. 6,5 --

Χοιρινά κομμάτια καπνιστού κρέατος με ελαιόλαδο περασμένο (ή όχι) στο τηγάνι.

### ...Χορτοφαγικά πιάτα

Πιπεριές Φλωρίνης ψητές, με ελαιόλαδο 4,5 --

Μανιτάρια porto bello, μαριναρισμένα στη σχάρα 6,5 --

Πατάτες φούρνου κυδωνάτες, ψημένες με την φλούδα & αρωματισμένες 4,5 --

Κολοκυθοκεφτέδες με φρέσκα μυρωδικά & φέτα 5 --  
5 τμχ Ντιπ γιαουρτιού +0,5

Πατάτες τηγανητές φρέσκιες (με υπομονή) 3,7 --

### ...Τυριά από την Ελλάδα

Μπουγιουρντί φέτα, ντομάτα πιπεριά, (καυτερό ή όχι) 5,8 --

Φέτα στο τηγάνι με κουρκούτι, μέλι & σουσάμι 5,8 --

Κεφαλοτύρι (αιγοπρόβειο Ηπείρου) σαγανάκι 5 --

Μαστέλο (αιγοπρόβειο τυρί Χίου) στη σχάρα. 6,5 --

Συνοδεύεται από τσάτνευ κρεμμυδιού

Γραβιέρα Κρητική Π.Ο.Π. (Παλαιωμένη στη σπηλιά του Πατσουράκη - Τζιτζιφές Χανίων) σκέτη 5,5 --


ή με μέλι + 0,6

### ...Φούρνου μοναδικές συνταγές

<b>Μελιτζάνα φούσκα</b> με πικάντικη σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, φέτα & πεκορίνο Ηπείρου	6,5	--
<b>Πατάτα γεμιστή</b> με φρέσκα μανιτάρια, καπνιστό χοιρινό & πεκορίνο Ηπείρου	6,5	--
<b>Μανιτάρια λαζαρίνες</b> γεμιστά με τυρί & καπνιστό χοιρινό	6,8	--
<b>Κρεμμύδι γεμιστό</b> με κιμά μοσχαρίσιο, κολοκύθι, μελιτζάνα, γκούντα & σάλτσα μπύρας	7	--
<b>...Αγαπημένα με Κρέας</b>		
<b>Κοτομεζές πικάντικος</b> με πιπεριές και γλυκοκαυτερή σαλτσούλα	6,8	4,5
<b>Καπνιστός Χοιρινός</b> λαιμός, περασμένος από τη σχάρα, με σως πορτοκαλιού	6,5	--
<b>Λουκάνικο</b> καπνιστό, 100 % <b>μοσχαρίσιο</b> , στη σχάρα. + μουσταρδόμελο	6,5	--
<b>Λουκάνικο χοιρινό</b> καπνιστό, στη σχάρα + μουσταρδόμελο	5,8	--
<b>Κεφτεδάκια τηγανητά</b> της μαμάς.	6,6	4,5
Φρέσκος μοσχαρίσιος κιμάς 7 / 4 τμχ		
"Γλύκα", κοκκινιστό <b>μοσχαράκι</b> στην κατσαρόλα	7,5	4,5
<b>"Ανατολίτικο": Χοιρινό</b> σε μικρά κομματάκια, μαγειρεμένα με ξερά <b>σύκα, δαμάσκηνα, 12 μπαχαρικά</b> + κρέμα γάλακτος	8	4,5

**Συνοδευτικά για να τα κάνετε κυρίως πιάτο:** 1,5 1  
πατάτες τηγ., ρύζι, λιγκουίνι

### Κυρίως πιάτα.. με κρέας \_\_\_\_\_ Σχάρας

<b>Μπριζολάκια χοιρινά</b> , (χωρίς οστό) μαριναρισμένα  8,5 5 + πατάτες ψητές κυδωνάτες <b>Ντιπάκι + 0,5</b>
<b>Μπιφτέκια...</b> <i>αλά Τρίκυκλο</i> , με φρέσκο κιμά μοσχαριού 8,5 5 + πατάτες ψητές κυδωνάτες <b>Ντιπάκι + 0,5</b>
<b>Φιλέτο μπούτι κοτόπουλου</b> με κατσικίσιο μαλακό τυρί & σάλτσα λιαστής ντομάτας + πατάτες τηγανητές 9,5

### Φούρνου

<b>Μουσακάς</b> με μοσχαρίσιο κιμά. 8,5 -- Έτοιμος να μπει στο φούρνο όταν τον παραγγείλετε, για να είναι φρέσκος. Χρόνος προετοιμασίας ~30'.
<b>Σκεπαστό.</b> Μοσχαράκι κοκκινιστό 9,8 -- σε πουγκί μελιτζάνας + ρύζι + γιαούρτι


### Κρέατα της...παρέας



**Κότσι χοιρινό** καραμελωμένο με σάλτσα μπίρας με αργό παρατεταμένο ψήσιμο. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, σαλάτα + ντιπάκι 16 €/κιλό  
*Χρόνος προετοιμασίας ~ 40'*

**Ποικιλία κρεάτων σχάρας** 4/2 ατ. Φιλετάκια χοιρινά, κοτόπουλο, καπνιστό χοιρινό, λουκάνικο, μπιφτέκι + πατάτες τηγανητές + πιτούλες τραγανές + ντιπάκι 28/18

**Συμπληρωματικό μπολάκι με σαλτσάκι: κέτσαπ, (μουσταρδόμελο, σως γιαουρτιού, μαγιονέζα)** 0,5

<b>Ψωμάκι / μερίδα</b>	0,6
<b>Μικρή μερίδα με ελιές</b>	2
<b>Ελαιόλαδο συσκευασμένο φ.100 ml</b>	1,5
<b>Επιπλέον συνοδευτικό :</b> πατάτες τηγαν., ρύζι, λιγκουίνι	1,5
 = χωρίς γλουτένη	

-Η φέτα είναι Π.Ο.Π. - Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο  
-Το μενού μας, μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες, οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία. Παρακαλούμε ενημερώστε μας  
-Εξτρα παρθένο ελαιόλαδο Κορινθίας/ Φρέσκα κρέατα και λαχανικά.

### Παιδικά Μενού

<b>No 1,</b> Λιγκουίνι <b>καρμπονάρα</b> 7 Αναψυκτικό + κορμός σοκολάτα
<b>No 2, Μπιφτεκάκια</b> στη σχάρα με πατάτες τηγανητές ή ρύζι. 8,5 Μικρή σαλάτα ντομάτα-αγγούρι Αναψυκτικό + κορμός σοκολάτα