

Βαρεθήκαμε να τρώμε τα ίδια. Θέλουμε περισσότερη γεύση και πιο φρέσκα υλικά στο καθημερινό μας τραπέζι. Καλύτερης ποιότητας φαγητό για εμάς, τα παιδιά και τους φίλους μας. Και να τι κάναμε.

Δημιουργήσαμε δυο νέες συνταγές, δυο νέους τρόπους να απολαμβάνετε το σουβλάκι σας, χοιρινό ή κοτόπουλο. Δεν θα πιστέψετε πόση γεύση κρύβει ένα απλό καλαμάκι.

Βρήκαμε το καλύτερο φρέσκο κοτόπουλο, όπως και τις τέλειες συνταγές για να το ψήνουμε σε φιλέτο ή παϊδάκια. Φτιάξαμε καινούργιες σάλτσες και ντιπ, ανακαλύψαμε νέα, αυθεντικά μπαχαρικά για τις μαρινάδες μας...

Όλα αυτά με τη φροντίδα της Πάπρικας, που ήδη είναι γνωστή σαν ένα από τα πιο καθαρά και πιο νόστιμα σουβλάκια της πόλης\*. Και όλα για ένα λόγο. Γιατί...

**Θέλουμε να τρώτε καλύτερα.**



### ❖ Σαλάτες ❖

**Πάπρικα 6,60€** ατομική **3,50€**

Μαρούλι, iceberg, κινέζικο λάχανο, ραντίτσιο, καρότο και λιαστή ντομάτα μαζί με ζουμερά κομμάτια κοτόπουλο, τραγανά κομμάτια πίτσας, τριμμένη παρμεζάνα, ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι και απαλή βινεγκρέτ μελιού.

**NEO Πολίτικη 3,50€** ατομική **2,00€**

Φρεσκοκομμένο λάχανο, καρότο, σέλινο, πιπεριές Φλωρίνης, λίγο σκόρδο, ξύδι και αγνό παρθένο ελαιόλαδο. Φρέσκια, απλή και πολύ νόστιμη.

**Χωριάτικη 5,20€** ατομική **2,90€**

Φρεσκοκομμένη ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, φέτα Τυρνάβου (Π.Ο.Π.) και αγνό παρθένο ελαιόλαδο.

**Πράσινη 5,20€** ατομική **2,90€**

Την ξέρατε ως Δροσερή. Σπανάκι, ρόκα και μαρούλι μαζί με ντοματίνια Σαντορίνης, καρόδια, αποξηραμένα σύκα, ξυνόμυλο και νόστιμη βινεγκρέτ εσπεριδοειδών. **Σερβίρεται και με κομμάτια μανούρι ψημένα στη σάρα + 0,50€**

**Μαρούλι 3,20€** ατομική **2,00€**

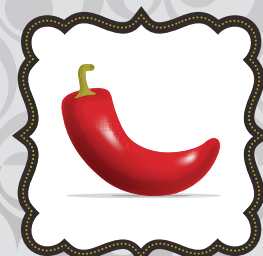
Φρεσκοκομμένο μαρούλι με φρέσκο κρεμμυδάκι, άνιθο και αγνό παρθένο ελαιόλαδο.

**Θα μας βρείτε:**

**Βριλήσσια : Λεωφ. Πεντέλης 1,  
210 6850005**

**Νέα Ερυθραία: Ευαγγελιστρίας 4,  
210 8070303**

Ώρες παραγγελιών:  
Κυριακή - Πέμπτη, 12μμ-12πμ  
Παρασκευή και Σάββατο, 12μμ - 12:30πμ



**πάπρικα**

Καμία από τις συνταγές μας δεν είναι τυχαία. Χρειάστηκαν χρόνια δουλειάς και γευστικών δοκιμών για να τελειοποιηθεί η γεύση τους.

Χρειάστηκαν το ταλέντο και οι γνώσεις πολλών ανθρώπων που ψάχνουν και αγαπάνε αυτό που κάνουν.

Το καλαμάκι μας είναι από λαϊμό, ένα από τα πιο τρυφερά κομμάτια του χοιρινού.

Το καλαμάκι κοτόπουλο φτιάχνεται μόνο από μπούτι. Και τα δύο μαρινάρονται ελαφρά για να μείνουν νόστιμα και ζουμερά μετά το ψήσιμο, ενώ σε κανένα δε θα βρείτε πρόσθετα και βελτιωτικά γεύσης.

Για να εξασφαλίσουμε σταθερή ποιότητα και γεύση, όλα μας τα κρέατα και πουλερικά παράγονται και συσκευάζονται σε εγκαταστάσεις που τηρούν τους αυστηρούς κανονισμούς HACCP και ISO.

Όλα τα κρέατα και τα πουλερικά είναι φρέσκα. Τα φαλάφελ και ο κιμάς είναι κατεψυγμένα. Το λάδι που χρησιμοποιούμε για τηγάνισμα είναι ηλιέλαιο.

Στις παραπάνω τιμές περιλαμβάνονται οι νόμιμες επιβαρύνσεις και φόροι.

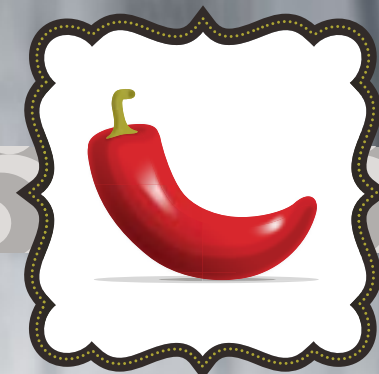
Οι τιμές μπορούν να αλλάξουν χωρίς καμία προειδοποίηση.

**Αγορανομικός υπεύθυνος:**  
**Παναγιώτης Ζαλώνης**

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

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)

\*όπως διαβάσαμε σε περιοδικά και food blogs.



**πάπρικα**

Θέλουμε να τρώτε καλύτερα





## 🍷 Καλαμάκια χοιρινά 🍷

Από επιλεγμένα και μαριναρισμένα κομμάτια χοιρινού. Ψημένα κλασικά ή σε κρούστα μπαχαρικών. Τα περνάμε από το μείγμα μπαχαρικών λίγο πριν μπουν στη σχάρα και τα ψήνουμε μαζί του. **Μόνο στην Πάπρικα μπορείτε να απολαύσετε έτσι τα χοιρινά καλαμάκια.**

### Καλαμάκι ψημένο σε κρούστα ελληνικού bbq

Μια πολύ ελληνική εκδοχή της BBQ σως, με πάπρικα, μπούκοβο, καστανή ζάχαρη και φρέσκα μπαχάρια και αρωματικά. Δίνει στο χοιρινό γλυκιά και πλούσια σε αρώματα γεύση.

### Καλαμάκι χοιρινό

Για να απολαύσετε μόνο την υπέροχη γεύση του χοιρινού μας.

● **Καλαμάκι** (συνοδεύεται από πίτα) **1,50€** ● **Μερίδα** **6,70€**

(3 καλαμάκια με πιτούλες, ανάμεικτη σαλάτα, πατάτες και τη σως που προτιμάτε)



## 🍷 Καλαμάκια κοτόπουλο 🍷

Από επιλεγμένα και ελαφρώς μαριναρισμένα κομμάτια φρέσκου κοτόπουλου. Ψημένα κλασικά ή σε κρούστα μπαχαρικών. Τα περνάμε από το μείγμα μπαχαρικών λίγο πριν μπουν στη σχάρα και τα ψήνουμε μαζί του. **Ένας πολύ νόστιμος τρόπος να απολαύσετε τα καλαμάκια κοτόπουλο, αποκλειστικά από την Πάπρικα.**

### Καλαμάκι ψημένο σε κρούστα ελληνικού BBQ

Η δικιά μας, ελληνική εκδοχή της BBQ σως δίνει μια γεύση ελαφρώς γλυκιά και πολύ πλούσια, που ταιριάζει τέλεια με το ζουμερό καλαμάκι μας από κοτόπουλο.

### Καλαμάκι Πάπρικα.

Η κλασική γεύση της Πάπρικας.

● **Καλαμάκι** (συνοδεύεται από πίτα) **1,70€** ● **Μερίδα** **7,30€**

(3 καλαμάκια με πιτούλες, ανάμεικτη σαλάτα, πατάτες και τη σως που προτιμάτε)

## 🍷 Τυλιχτά σουβλάκια 🍷

### Τυλιχτό Χοιρινό

**2,00€**

Αλάδωτη πίτα, καλαμάκι ψημένο απλά ή σε μία από τις δύο κρούστες μπαχαρικών μας, ψιλοκομμένη ντομάτα, κρεμμύδι και λίγος μαϊντανός. **Ανάλογα με τον τρόπο που θα το παραγγείλετε, μπορείτε να προσθέσετε μία από τις σπιτικές σως μας.**

### Τυλιχτό με Μπιφτεκάκια

**2,30€**

Αλάδωτη πίτα, ζουμερά μπιφτεκάκια από επιλεγμένο μοσχαρίσιο κιμά, με ψιλοκομμένη ντομάτα, κρεμμυδάκι, λίγο μαϊντανό και σως με γιαούρτι και πάπρικα.

### Τυλιχτό Κοτόπουλο

**2,30€**

Αλάδωτη πίτα, ζουμερό καλαμάκι ψημένο απλά ή σε μία από τις δύο κρούστες μπαχαρικών μας, με ψιλοκομμένη ντομάτα, κρεμμυδάκι, μαρούλι και λίγο μαϊντανό. **Ανάλογα με το πώς θα το παραγγείλετε, μπορείτε να προσθέσετε μία από τις σπιτικές σως μας.**

### Έξτρα τυρί φέτα ή καλούμι στο τυλιχτό σας

**+0.45€**

### Τυλιχτό με πίτα ολικής άλεσης

**+0,10€**

## 🍷 Μπιφτεκάκια 🍷

Χειροποίητα, από προσεκτικά επιλεγμένο μοσχαρίσιο κιμά και λίγα μπαχάρια, για να διατηρούνται τρυφερά και ζουμερά μετά το ψήσιμο. Συνδυάζονται με ψιλοκομμένη ντομάτα, κρεμμυδάκι, λίγο μαϊντανό και σως με γιαούρτι και πάπρικα.

**Μερίδα** **7,30€**

## 🍷 Κοτόπουλο Πάπρικα 🍷

**NEO**

### Παϊδάκια Κοτόπουλου Πάπρικα

Τα παραλαμβάνουμε φρέσκα κάθε μέρα, τα μαρινάρουμε σε κενό αέρος (μέσα σε σόγια, μέλι, σκόρδο και δεντρολίβανο) και μετά τα ψήνουμε μέχρι να πάρουν τέλειο χρώμα. Ή τα αλείφουμε με τη σπιτική ελληνική BBQ σάλτσα μας και τα ψήνουμε μαζί της. **Το απόλυτο ελληνικό finger food, σε δύο διαφορετικές συνταγές.**

**Μερίδα** **4,80€**

**Μεγάλη μερίδα** **9,10€**

**NEO**

### Φιλέτο κοτόπουλο Πάπρικα

Φιλέτο κοτόπουλου χωρίς κόκκαλο, μαριναρισμένο σε κενό αέρος (μέσα σε μουστάρδα, γιαούρτι, λευκό κρασί και θυμάρι) και ψημένο με τον κλασικό τρόπο ή σε μια από τις δύο κρούστες μπαχαρικών μας, Ελληνική BBQ ή Κουρκουμά και Μπαχαρικών.

**Συνδυάστε το με μία από τις σως μας.**

**Μερίδα** **7,30€**

(Μισό κοτόπουλο με φρέσκες πατάτες τηγαντές)



Παϊδάκια Κοτόπουλου Πάπρικα με ελληνική BBQ σως.

## 🍷 Σάλτσες και ντιπ 🍷

Είμαστε πολύ περήφανοι για τις σάλτσες και τα ντιπ μας. Τα φτιάχνουμε όλα μόνοι μας, αποκλειστικά με φρέσκα, καλή ποιότητα υλικά και συνδυάζονται τέλεια με όλα τα φαγητά μας. Αν θέλετε να μάθετε τους καλύτερους συνδυασμούς, απλά ρωτήστε μας.

**Σως Πάπρικα** **1,20€**

Ελαφρά πικάντικη σάλτσα, με βάση από ντομάτα, τυρί φέτα και πάπρικα.

**Μουσταρδόμελο** **1,20€**

Ντελικάτη γεύση με μέλι, μουστάρδα και άλλα πολλά!

**Γιαούρτι με μυρωδικά** **1,20€**

Φρέσκο γιαούρτι με μυρωδικά και βότανα. Δροσερή κι ανάλαφρη γεύση, που συνοδεύει τέλεια το χοιρινό και το κοτόπουλο μας, ειδικά όταν είναι ψημένα σε κρούστα ελληνικού BBQ.

**NEO**

**Φρέσκια πράσινη σάλτσα από αρωματικά** **1,20€**

Φρέσκος μαϊντανός και ρίγανη, μαζί με μπούκοβο, λίγο σκόρδο και αγνό παρθένο ελαιόλαδο. Ιδανική για να συνοδεύσετε κάθε ψητό κρέας και πουλερικό.

**NEO**

**Τζατζίκι Πάπρικα** **2,80€**

Φρέσκο γιαούρτι με αγγούρι, σκόρδο, λίγο άνηθο και αγνό παρθένο ελαιόλαδο.

**NEO**

**Μελιτζανοσαλάτα** **3,40€**

Με ολόκληρα κομμάτια φρέσκιας καπνισμένης μελιτζάνας, πιπεριές Φλωρίνης, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, μαϊντανός και λίγο σκόρδο.

**NEO**

**Τυροκαυτερή** **3,90€**

Με αληθινή φέτα, πιπεριά, καυτερή πάπρικα και αγνό παρθένο ελαιόλαδο.

**Χούμους** **1,85€**

Παραδοσιακή αραβική συνταγή από ρεβίθια και ταχίνι, με λεμόνι και αγνό παρθένο ελαιόλαδο.



## 🍷 Χωρίς Κρέας 🍷

**Λαχανικά Σχάρας με Χαλούμι**

● **Ατομική μερίδα** **3,50€**

● **Μεγάλη μερίδα** **6,40€**

Ντομάτα, κρεμμύδι, μανιτάρια, πιπεριά και άλλα φρέσκα λαχανικά ψημένα στη σχάρα μαζί με λαχταριστά κομμάτια ψητό χαλούμι, τραγανά κομμάτια πίτσας και βινεγκρέτ βαλσάμικο.

**Σουβλάκι με ψητά λαχανικά** **1,65€**

● **Με ψητό χαλούμι** **2,10€**

Αλάδωτη πίτα με ποικιλία λαχανικών, ψημένων στη σχάρα.

**Φαλάφελ**

Τραγανά φαλάφελ (αραβικά κεφτεδάκια από ρεβίθια και λαχανικά) σε αιγυπτιακή χειροποίητη πίτα, ψιλοκομμένη ντομάτα, κρεμμυδάκι και μαϊντανός. Συνοδεύεται από 2 σως για να διαλέξετε: σως γιαουρτιού με μυρωδικά ή χούμους.

● **Τυλιχτό (σε αιγυπτιακή πίτα)** **1,65€**

● **Μερίδα** **4,40€**

(10 τραγανά φαλάφελ, αιγυπτιακή πίτα, ψιλοκομμένη ντομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανός και η σως που θα διαλέξετε).

**Φρέσκες πατάτες τηγανητές** **2,40€**

(με αλάτι και ρίγανη)

Έξτρα τυρί ή σως + 0,50€

**Φέτα** **2,20€**

Αληθινή Φέτα Τυρνάβου Π.Ο.Π. με αγνό παρθένο ελαιόλαδο και μυρωδάτη ρίγανη.

**Χαλούμι στη σχάρα** **3,20€**

**Πίτες**

**Μεγάλη πίτα (αλάδωτη)** **0,35€**

**Μίνι πιτάκι** **0,20€**

**Μίνι πιτάκι ολικής άλεσης ή καλαμποκιού** **0,25€**

🍷

**Αναψυκτικά** **1,25€**

**Μπύρες**

**Amstel, Alfa (330ml)** **1,80€**

**Heineken, Fischer (330ml)** **2,00€**

**Alfa Weiss (μπουκάλι 500ml)** **3,20€**

**Mostra Τσιλιλή**

**Λευκό/Κόκκινο (187ml)** **3,00€**

**Mostra Τσιλιλή**

**Λευκό/Κόκκινο (500ml)** **6,00€**