



ΤΑΒΕΡΝΑΘΩΜΑΣ

ΑΠΟ ΤΟ 1970





Ήταν Απρίλιος του 1970 όταν άνοιξαν οι πόρτες του Θωμά...

Ένα μικρό μαγαζί με λίγα τραπέζια, με απλά πράγματα για το σήμερα..
αλλά σημαντικά για τότε - ρυζόγαλο, κοτόπουλο σούβλας, καφές ελληνικός.

Πάνω σε ένα χωμάτινο δρόμο δίχως περαστικούς, αλλά με όνειρα για το
μέλλον. Οι δυσκολίες πολλές.. τα χρόνια περίεργα.. όμως ο παππούς Θωμάς
και η γιαγιά Ελένη πίστευαν πολύ σε αυτό που ξεκινούσαν τότε.

Ο χρόνος πέρασε, άλλοτε ευχάριστα και άλλοτε δυσάρεστα. Οι επόμενες
γενιές ασχολήθηκαν πολύ και δημιούργησαν επίσης, σεβάστηκαν τη ρετσίνα
και αγκάλιασαν το κρασί! Το άλλοτε περιορισμένο μενού με κοτόπουλο
εξελίχθηκε σε 40 και πλέον πιάτα, το απλό ποτήρι έγινε κολονάτο!

Τα χρόνια περνούν...

Η προσπάθεια μεγαλώνει...

Η αγάπη φουντώνει!!!

Φτάνοντας τα 55 χρόνια, θέλουμε να σας ευχαριστήσουμε που αποδέχεστε
τόσο θερμά την προσπάθεια της οικογένειάς μας και των συνεργατών μας
όλα αυτά τα χρόνια.

Ευχαριστούμε που μας επιτρέπετε να διατηρούμε αυτή τη σχέση μεταξύ μας!

Δεσμευόμαστε να προσπαθούμε καθημερινά να γινόμαστε καλύτεροι για να
είμαστε αντάξιοι των προσδοκιών σας.

Σας ευχαριστούμε!

Σκανάρετε και δείτε
τους καταλόγους μας online



ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ
ΦΑΓΗΤΟΥ



ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ
ΟΙΝΩΝ

Ωράριο λειτουργίας

Τετάρτη-Κυριακή | 13:00 - 22:00

*Αργίες ανοιχτά

Ώρες Άφιξης Κρατήσεων

13:00	16:00	20:00
13:00-13:30	15:45-16:30	20:00-21:00

Ταβέρνα "Θωμάς" | Σκλήθρο Φλώρινας | Τ.Κ. 53075
ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ - Τηλ. 23860 31206 | Κιν. 6944 575 452

www.agonari.gr | info@agonari.gr

*Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)



Σαλάτες - Ορεκτικά

Χωριάτικη "Θωμάς" 9,40 ③ ⑦

ντομάτα, αγγούρι, λάχανο άσπρο-κόκκινο, μαρούλι, κρεμμύδι, λιαστή ντομάτα, φασόλια κόκκινα, καλαμπόκι, φέτα, αυγό, ελιές

Παντζάρι 8,70 ⑦ ⑧

παντζάρι, παντζαρόφυλλα, κρεμμύδι, ξινόμηλο, καραμελωμένα καρύδια, φέτα Γκρέκα Αμυνταίου, uipaiquette από εσπεριδοειδή

Ντομάτα 8,90 ① ⑦ ⑩ ⑪

ντομάτα, ντοματίνια, πίκλα από αγγούρι, ξύδι ντομάτας, κρουτόν από προζύμι, Φέτα Γκρέκα Αμυνταίου

Σαλάτα με ρακόμελο 10,40 ① ⑦ ⑧ ⑩ ⑫

φρέσκα φυλλώδη λαχανικά με καρβουδισμένα αμύγδαλα, cranberry, κρουτόν, ντοματίνια, μανούρι αέρος Βλάστης και σως ρακόμελου

Πράσινη σαλάτα με πορτοκάλι 9,80 ⑦

φρέσκα φυλλώδη λαχανικά με πορτοκάλι, dressing εσπεριδοειδών και φέτα Γκρέκα Αμυνταίου

Λάχανο με ρόδι 7,85

άσπρο λάχανο με dressing ροδιού και ξινόμηλο

Οσπριάδα 7,40

ποικιλία από όσπρια, dressing εσπεριδοειδών, αβοκάντο, πορτοκάλι, σύγκλινο

Ποικιλία βραστών λαχανικών

πατάτα, χόρτα, μπρόκολο, καρότο, κολοκύθι

Όλες οι βραστές σαλάτες είναι στον ατμό.

Πιπεριές Φλωρίνης 4,30

κόκκινες ή πράσινες στη σχάρα

Αγγουροντομάτα 4,80

Τζατζίκι 4,30 ⑦ ⑧

Καυτερή πιπεριά 1,25

Τυροκαυτερή 4,95 ⑦

Πατατοσαλάτα με μαγιονέζα 4,95 ③ ⑩

** Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε
Ελληνικό μπαλσάμικο ξύδι χωρίς συντηρητικά!*

Ορεκτικά Ζεστά

Ρεβυθάδα Λεμονάτη 7,95 ⑨

Μανιτάρια τηγανητά 7,20

φρέσκα χονδροκομμένα μανιτάρια με κρασί και πιπεριές Φλωρίνης

Κριθαρότο με Άγρια Μανιτάρια 14,90 ① ⑥ ⑦ ⑨

Τραχανότο με Άγρια μανιτάρια 12,90 ① ⑥ ⑦ ⑨

διάφορα μανιτάρια με κόκκινη σάλτσα

Κριθαρότο με Σαλιγκάρια 15,50 ① ⑥ ⑦ ⑨

τσουκνίδα, τριμμένη ξηρή μυζήθρα

Πουρές φασολιού 11,90 ⑥ ⑨

με καραμελωμένα κρεμμύδια και καπνιστό χοιρινό

Σαλιγκάρια 9,20 ⑦

στο κέλυφος τους με σκορδοβούτυρο

Πιπεριές Φλωρίνης ψητές με σάλτσα 7,45

με σάλτσα ντομάτας, μαϊντανό και σκόρδο

Μελιτζάνα ψητή 7,45 ⑦

στη σχάρα με φέτα, ντομάτα, σκόρδο και μαϊντανό

Πατάτες τηγανητές 4,90

φρέσκια πατάτα "Σκλήθρου"

Κασεροκροκέτες 4,95 ① ③ ⑦

** Σε όλα τα πιάτα χρησιμοποιούμε μόνο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο!*



Συλλογή Εκλεκτών Ελληνικών Τυριών

Φέτα Αμυνταίου γκρέκα 4,95 ⑦

Εξαιρετική φέτα από πρόβειο γάλα 70% και 30% γίδινο γάλα ορεινών περιοχών παράγεται με φροντίδα και μεράκι σε περιορισμένη παραγωγή. Τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά είναι μέτρια σκληρότητα, ελαφρός αλατισμένη, γλασερή και ελαφριά επίγευση για απαιτητικούς καταναλωτές.

Μπάτζος Βλάστης 4,95 ⑦

Θεωρείται ένα από τα αρχαιότερα Ελληνικά τυρία καθώς η παρασκευή του ξεκίνησε παράλληλα με την παρασκευή της φέτας. Έχει λευκό χρώμα και σκληρή τυφή, χωρίς εξωτερική φλούδα και διατηρείται σε άλμη. Η γεύση του είναι ελαφρώς πικάντικη και αλμυρή. Γίνεται καταπληκτικός μεζές.

Μανούρι αέρος Βλάστης 5,40 ⑦

Το μανούρι αέρος Βλάστης παρασκευάζεται από κασικίσιο γάλα στη περιοχή Βλάστη του νομού Κοζάνης. Χρησιμοποιείται τυρόγαλο κυρίως από κασέρι, αλλά και από φέτα ή κεφαλογραβιέρα, πρόγαλο (φρέσκο γάλα) και κρέμα γάλακτος για αύξηση της λιποπεριεκτικότητας και νοστιμιά.

Μανούρι αέρος Βλάστης με ντομάτα, βασιλικό και μπαλσάμικο 6,95 ⑦

Κεφαλογραβιέρα Ηλείου 5,50 ⑦

Μετσοβόνη καπνιστό 6,40 ⑦

Ένα κλασικό Ελληνικό τυρί από μίγμα αγελαδινού και πρόβειου γάλακτος με απαλό κίτρινο χρώμα. Ωριμάζει τρεις μήνες και μετά καπνίζεται. Γίνεται με φυσικό καπνό με καύση φυτών της περιοχής που περιλαμβάνουν κληματόβεργες, αρωματικά φύλλα και χόρτα. Έχει σχήμα κυλίνδρου μήκους 50 εκ περίπου. Δημιούργημα του τυροκομείου του ιδρύματος Τσοίτσα.

Κασικίσιο-γιδίσιο (Σεβρ) Μετσόβου 6,70 ⑦

Λευκό χρώμα μέσα κι έξω (το γίδινο γάλα είναι πιο άσπρο από το αγελαδινό). Παρασκευάζεται την άνοιξη, που τα γίδια τρέφονται με τα πρώτα τρυφερά φύλλα των πουργαριών. Κατά τη διάρκεια του σχηματισμού της τυρομάζας προστίθεται χοντρό πιπέρι και μετά ακολουθεί υγρό αλάτισμα. Έχει σχήμα κυλινδρικό και ζυγίζει περίπου 1,5 κιλό.

Bliss point Κρασογραβιέρα παλαιωμένη 6,70 ⑦

Μια μοναδική γραβιέρα που σμίγει το τυρί και το κόκκινο κρασί. Παράγεται από πλούσιο παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα από την ορεινή Κρήτη. Η μοναδικότητα της βασίζεται στο πάντρεμα του τυριού με το χάδι του κρασιού που της δίνει ένα γοητευτικό χαρακτήρα.

Στειακάκη γραβιέρα Κρήτης 7,80 ⑦

Εξαιρετικό τυρί, ιδιαίτερο αφού έχει ωριμάσει σε σπηλιές των Κρητικών βουνών. Έχει μικρές τρυπούλες και γεύση ελαφρά αλμυρή, γεμάτη και βουτυράτη. Πρόκειται για ένα σκληρό κίτρινο τυρί, κυλινδρικού σχήματος, που παράγεται με παραδοσιακό τρόπο από γάλα αιγοπρόβειο και έχει ελάχιστο αλάτι. Η ιδιαίτερη πανίδα της περιοχής κάνει το τυρί ξεχωριστό και μοναδικό στη γεύση και το άρωμα του.

Γραβιέρα Π.Ο.Π. Νάξου 6,95 ⑦

Παράγεται αποκλειστικά στην Νάξο από αγελαδινό γάλα και είναι ένα από τα καλύτερα και δημοφιλέστερα ελληνικά τυριά ΠΟΠ. Έχει ελαφρώς κίτρινη συμπαγή και ελαστική μάζα με μικρές διάσπαρτες τρύπες. Πρόκειται για ένα γλυκό τυρί, με γεμάτη, πλούσια γεύση, έντονο άρωμα βουτύρου και γάλακτος και νότες καρυδιού και αμυγδάλου.

Γραβιέρα κασικίσια με πιπέρι 6,90 ⑦

Η γραβιέρα με πιπέρι παράγεται στην Κατερίνη από αιγοπρόβειο γάλα της περιοχής. Μοναδικό τυρί με βάση τον τολμηρό συνδυασμό με το πιπέρι. Με μοναδική συνταγή και τεχνική, αρωματικοί κόκκοι πιπεριού ζυμώνονται στο τυρί δίνοντας του την πικάντικη ένταση που το απογειώνει δίχως να καλύπτει ωστόσο τα αρώματα του τυριού.

Bliss point γραβιέρα παλαιωμένη 8,30 ⑦ με μαύρη τρούφα

Η γραβιέρα με μαύρη τρούφα είναι ένα εκλεκτό τυρί που παράγεται στην Βοιωτία. Περιέχει αποκλειστικά πρόβειο παστεριωμένο γάλα της περιοχής και μαύρη τρούφα από τα βουνά της ορεινής Χαλκιδικής. Το τυρί αποκτά πλούσια αρώματα τρούφας που επιμένουν στον ουρανίσκο. Ένα ισορροπημένο τυρί υψηλής ποιότητας γεμάτο έντονα αρώματα και αισθήσεις.

Φάρμα μόσχου Κανιάκι 6,80 ⑦

Βιολογικό αιγοπρόβειο ημίσκληρο τυρί Καστοριάς

Κυανό 5,95 ⑦

Ελληνικό μπλέ τυρί από κατσικίσιο γαλά, παλαίωσης 2 μηνών

Σαν Μιχάλη Π.Ο.Π. 8,30 ⑦

σκληρό τυρί από αγελαδινό γάλα

Πιατέλα με Ελληνικά τυριά 20,00 ⑦

Τυριά σε Σαγανάκι

Φλωρινέλα σαγανάκι 6,95 ⑦

με μαρμελάδα από πιπεριά Φλωρίνης

Μπάτζος ωρίμανσης σαγανάκι 7,70 ①③⑦

με βρώμη, παπαρουνόσπορο και γλυκό του κουταλιού σύκο

Σαγανάκι Μπάτζος 5,95 ①③⑦

Σαγανάκι κεφαλοτύρι 4,95 ①③⑦

Φέτα πανέ 6,95 ①③⑦⑧

με μέλι και καρύδι

Κορμός Κατσικίσιος 8,45 ①③⑦

με γλυκό βύσσινο και φύλλο κανταϊφι

Ψωμί

Ψωμί από το φούρνο του χωριού 1,80 ①⑦⑪
συνοδευόμενο απο σκορδοβούτυρο με
μυρωδικά και χαβιάρι πιπεριάς Φλωρίνης



Κυρίως Πιάτα

Κοτόπουλο Σούβλας 7,95
με πατάτες Σκλήθρου

Τηγανιά Κοτόπουλο 10,80 ③⑦⑨⑩
με κρασί, πιπεριές Φλωρίνης και ρύζι με κρόκο Κοζάνης

Φιλέτο Κοτόπουλο 8,40 ③⑩
με πατατοσαλάτα, μαγιονέζα, κόλιανδρο και σάλτσα λεμόνι

Σνίτσελ "ΘΩΜΑΣ" 9,30 ①③⑥⑦⑨
χοιρινό με λευκή σάλτσα, μανιτάρια και φρέσκιες πατάτες Σκλήθρου

Σνίτσελ με κίτρινο τυρί 9,30 ①③⑦
χοιρινό με λιωμένο τυρί, μπέικον και φρέσκιες πατάτες Σκλήθρου

Σνίτσελ "Πέπερ" 9,30 ①③⑥⑦⑨
χοιρινό με ελαφρά πιπεράτη σάλτσα και ρύζι με κρόκο Κοζάνης

Σνίτσελ πικάντικο με κίτρινο τυρί 9,90 ①③⑥⑦⑨
χοιρινό με ελαφρά πιπεράτη σάλτσα, μπέικον, λιωμένο τυρί και ρύζι με κρόκο Κοζάνης

Σνίτσελ απλό 7,95 ①③
με πατάτες τηγανιτές Σκλήθρου

Χοιρινός λαιμός καπνιστός 14,40 ⑦
με λάδι τρούφας, δενδρολίβανο και πουρέ γλυκοπατάτας

Χοιρινό φιλέτο με σάλτσα καπνού 14,60 ①⑥⑦⑩
στη σχάρα με πουρέ γλυκοπατάτας

Χοιρινό φιλέτο με πικάντικη σάλτσα 14,20 ①⑥
στη σχάρα με ελαφρώς πιπεράτη σάλτσα και ταλιατέλες

Χοιρινό φιλέτο με σάλτσα Βασιλικού 15,50 ①⑦
τηγανιτό με ταλιατέλες

Μπιφτεκάκια κατσικίσια 9,35 ①③⑦⑨
με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές Σκλήθρου και ντιπ γιαουρτιού

Κεφτεδάκια “Θωμάς” 8,80 ①③⑦
μοσχαρίσια κεφτεδάκια τηγανιτά με πατάτες τηγανιτές Σκλήθρου

Μπιφτέκι 7,90 ①③⑦
με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές Σκλήθρου

Κρέατα από Ελληνικές Φάρμες



Black Angus

Σπαλομπριζόλα Τιμή Κιλού

Ricanha Τιμή Κιλού

Rib Eye Τιμή Κιλού

25-30 ημερών



Limousine

Σπαλομπριζόλα ξηρής ωρίμανσης Τιμή Κιλού

35-40 ημερών

Σπαλομπριζόλα Τιμή Κιλού

Φιλέτο Μοσχαρίσιο 24,50



Χοιρινή χωριάτικη μπριζόλα 700γρ. 14,80
με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές Σκλήθρου

*Όλα τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται στην
κουζίνα μας προέρχονται από Έλληνες παραγωγούς!

Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας



Μπύρες

Septem Monday's Pilsner 0,33lt 4,00

Septem 8η μέρα IPA 0,33lt 4,50

Νήσος Pilsner 0,50lt 4,00

LOCO Herbal ale 0,33lt 4,50

Voreia Pilsner gluten free 0,33lt 4,00

Voreia Smoked Amber Ale 0,33lt 4,50

Βεργίνα Weiss 0,5lt 4,50

Kaiser Pilsner 0,5lt 4,00

Heineken lager 0,5lt 4,00

Mythos lager 0,5lt 3,80

ΆΛΦΑ lager 0,5lt 3,80

ΜΑΜΟΣ lager 0,5lt 4,00

ΦΙΞ Άνευ 0,33lt 3,30

Amstel Radler Lemon 0,33lt 3,30

Ρετσίνα

Κεχριμπάρι 0,5lt 6,30

Τσίπουρο



Κυρ-Γιάννη (φιάλη 200ml χωρίς γλυκάνισο) 8,80

”50” Σονιάδη (φιάλη 200ml με ή χωρίς γλυκάνισο) 8,20

ΑΡΧΟΝΤΙΚΟ ΜΕΛΙΣΣΑΝΙΔΗ (φιάλη 200ml με ή χωρίς γλυκάνισο) 8,80

”ΜΕΤΕΩΡΟ” (φιάλη 200ml με ή χωρίς γλυκάνισο) 8,90

”Μπαμπατζίμ” (φιάλη 200ml με ή χωρίς γλυκάνισο) 8,90

Παλαιωμένο “ΤΣΙΡΟΥΡΟ” Σπυρόπουλος (φιάλη 50ml) 6,50

“ΤΣΙΡΟΥΡΟ” Σπυρόπουλος (φιάλη 200ml με ή χωρίς γλυκάνισο) 8,80

Ούζο



Αρχοντικό Μελισσανίδα 8,50

Αρβανίτη Πλωμαρίου 8,50

Βαρβαγιάννη Πλωμαρίου 8,80

Πιτσιλάδη Πλωμαρίου

Αναψυκτικά



Coca Cola/ Zero/ Light 3,30

Sprite 3,30

Green Cola 3,30

Πορτοκαλάδα 3,00

Λεμονάδα 3,00

Σόδα 3,00

Γκαζόζα (Ξινό Νερό) 2,00

Εμφιαλωμένο 1Lt 2,00

Ξινό Νερό (ανθρακούχο 0,75Lt) 3,00



Γλυκά



Bitter σοκολάτα 6,50 ①⑥⑦⑧
με αλμυρή καραμέλα και παγωτό βανίλια

Espresso 6,50 ①③⑥⑦⑧
παγωμένο παρφέ espresso, crumble κακάο, σάλτσα σοκολάτας

Γιαούρτι με μέλι και καρύδια “Αλλιώς” 6,00 ①③⑦⑧
μους γιαουρτιού, ζελέ μελιού, καραμελωμένα καρύδια

Αρμενονβίλ 5,50 ③⑥⑦⑧⑫

Προφιτερόλ 4,00 ①③⑥⑦⑧

1970 - 1980





1980 - 1990



1990 - 2000



2000 - Σήμερα



ΤΑΒΕΡΝΑΘΩΜΑΣ
ΑΠΟ ΤΟ 1970





ΤΑΒΕΡΝΑ ΘΩΜΑΣ
ΑΠΟ ΤΟ 1970

Εαν έχετε αλλεργία, σας ζητάμε να λάβετε υπόψη τις πληροφορίες μας για τα αλλεργιογόνα πριν κάνετε την παραγγελία σας.

Τα συστατικά των τροφίμων που παρασκευάζονται στο χώρο μας προέρχονται από προμηθευτές που χειρίζονται άλλα αλλεργιογόνα.

Παρόλο που εμείς και οι προμηθευτές μας λαμβάνουμε προφυλάξεις, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε ότι οποιοδήποτε προϊόν είναι απαλλαγμένο από αλλεργιογόνα λόγω του κινδύνου διασταυρούμενης μόλυνσης.

ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

- ①  ΓΛΟΥΤΕΝΗ (Σιτάρι, Σίκαλη, Κριθάρι, Βρώμη, Όλυρα, Σιτηρό Kamut)
- ②  ΚΑΡΚΙΝΟΕΙΔΗ (Καβούρια, Αστακούς, Καραβίδες, Γαρίδες, Κριλ)
- ③  ΑΥΓΑ
- ④  ΨΑΡΙΑ *εκτός από ζελατίνη ψαριών
- ⑤  ΑΡΑΠΙΚΑ ΦΥΣΤΙΚΙΑ – ΑΡΑΧΙΔΕΣ
- ⑥  ΣΟΓΙΑ
- ⑦  ΓΑΛΑ – ΛΑΚΤΟΖΗ
- ⑧  ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ (Αμύγδαλα, Φουντούκια, Καρύδια, Καρύδια Κάσιους, Καρύδια Πεκάν, Καρύδια Βραζιλίας, Φυστίκια)
- ⑨  ΣΕΛΙΝΟ
- ⑩  ΣΙΝΑΠΙ – ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ
- ⑪  ΣΠΟΡΟΙ ΣΙΣΑΜΙΟΥ
- ⑫  ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ SO₂ άνω > 10 mg/kg
- ⑬  ΛΟΥΠΙΝΟ
- ⑭  ΜΑΛΑΚΙΑ



ΤΑΒΕΡΝΑ ΘΩΜΑΣ

ΑΠΟ ΤΟ 1970


Συμπληρώνουμε 55 χρόνια κοντά σας και συνεχίζουμε...


Σας ευχαριστούμε!

Ταβέρνα “Θωμάς”
Σκλήθρο Φλώρινας | Τ.Κ. 53075 | Τηλ. 23860 31206
www.agonari.gr | info@agonari.gr

TavernaThomas



 [tavernathomas](https://www.facebook.com/tavernathomas)

 [taverna_thomas](https://www.instagram.com/taverna_thomas)

PRINTED BY
 ΕΚΤΥΠΟΤΙΚΗ
ΛΑΜΙΑΣ ☎ 23860 2725

DESIGNED BY
POINT OF VIEW 24610 26223
GRAPHIC DESIGN STUDIO