

The lesson

Variety's the very spice of life.



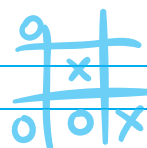
That gives it all its flavor.

Lesson #00

One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well.

Ορεκτικά

Ψωμί	0.50
Bruschetta απλή με ντομάτα και ρίγανη	4.50
Bruschetta πέστο	6.50
(με mozzarella, πέστο και ρόκα)	
Bruschetta mozzarella - prosciutto	7.50
(με ρόκα, mozzarella, prosciutto και ντομάτα)	
Μικρά ρολάκια κοτόπουλου	6.50
περασμένα με μείγμα από τυρί Philadelphia, παρμεζάνα και γλυκιά πάπρικα, τυλιγμένα με prosciutto	
Φωλιές καταΐφιού	6.50
με σπανάκι, Philadelphia, γραβιέρα και παρμεζάνα	
Bresaola	6.00
με ελαιόλαδο, λεμόνι και φρέσκο πιπέρι	
Αλμυρό cheese cake	7.00
χειροποίητο μπισκοτο χαρουπιού με κρέμα τυριού, μαρμελάδα ντομάτας και τραγανό προσούτο	
Funghi trifolati al vino	6.00
λευκά μανιτάρια μαγειρεμένα με φρέσκο θυμάρι, δενδρολίβανο, σκορδόλαδο, σε ζυμό λαχανικών, σβησμένα με λευκό κρασί	
Ποικιλία τυριών	11.00
Ποικιλία αλλαντικών	12.00
Ποικιλία mix τυριών - αλλαντικών	14.00



Σαλάτες

Burrata

8.50

Φρέσκια βουβαλίσια mozzarella μαζί με ντοματίνια, ελαιόλαδο και πέστο βασιλικού

Rucola & Gorgonzola

8.50

Ρόκα, σπανάκι, αχλάδι, καραμελωμένα καρύδια, gorgonzola, τραγανό προσούτο και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

Di pollo

9.00

Mix πράσινης σαλάτας με ψητό κοτόπουλο, ντοματίνια, καρότο, κρουτόν, flakes παρμεζάνας και βινεγκρέτ balsamico

Verde

8.50

Λόλα πράσινη, λόλα κόκκινη, μαρούλι, μπέικον, εσκαρόλ και χαλούμι με βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

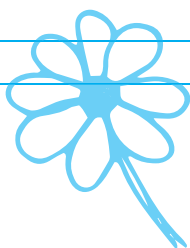
Insalata con carne

9.00

Λόλα πράσινη, ρόκα, κομμάτια χοιρινού, ντοματίνια και flakes parmigiana

Lesson #01

«At all events, the perfect dinner necessarily includes the perfect salad»



Pizza



Margherita

8.50

Σάλτσα ντομάτας, mozzarella, φρέσκος βασιλικός

Bianca

13.00

Mozzarella, παρμεζάνα, bresaola, φρέσκια ντομάτα, ρόκα, λάδι τρούφας

Speciale

10.00

Σάλτσα ντομάτας, mix τυριών, μπέικον, πιπεριά,μανιτάρια, φρέσκια ντομάτα

Caprese

11.00

Σάλτσα ντομάτας, mozzarella, φρέσκια ντομάτα, φρέσκος βασιλικός και φρέσκια mozzarella μετά το ψήσιμο

Prosciutto

12.00

Σάλτσα ντομάτας, mozzarella, prosciutto, φρέσκια ντομάτα, βασιλικός

Spicy

11.00

Σάλτσα ντομάτας, mix τυριών, spianata piccante (πικάντικο ιταλικό αλλαντικό), stringetto (πικάντικο ιταλικό λουκάνικο), προαιρετικά για τους λάτρεις του καυτερού, extra chili πιπεριά

Mushroom

12.00

Σάλτσα ντομάτας, mozzarella,μανιτάρια πλευρώτους, λευκά μανιτάρια, γνήσια ιταλική πανσέτα affumicato, σκορδόλαδο και μαϊντανό

Mortadella

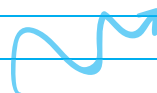
9.50

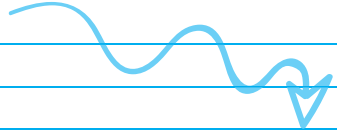
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, πράσινη πιπεριά και ιταλική μορταδέλα

Frescesa

11.00

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ψητό χοιρινό gourmet ανώτερης ποιότητας, μανιτάρια και φρέσκια ρόκα





Tacchino 1 1.00

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, γαλοπούλα ψητή
gourmet ανώτερης ποιότητας και παρμεζάνα

Salcisia 1 3.00

Σάλτσα ντομάτας, mozzarella, φρέσκο κρεμμύδι,
χειροποίητο ιταλικό λουκάνικο, ντοματίνια, καπνιστό
τυρί μετσοβόνη και καρπάτσο μαύρης τρούφας

Vegetarian 9.50

Σάλτσα ντομάτας, mozzarella, πράσινη, κόκκινη, κίτρινη
πιπεριά, μανιτάρια, κρεμμύδι

Di pollo 1 1.00

Σάλτσα ντομάτας, mozzarella, κοτόπουλο,
πράσινη πιπεριά, μπέικον

Dolce calzone 7.50

Σοκολάτα, μπανάνα, μπισκότο

**...και για τους μετεξεταστέους δυο
μαθήματα στα αμερικάνικα...**

The meat lovers 10.00

Σάλτσα ντομάτας, mix τυριών, μπέικον, καπνιστό
ζαμπόν, λουκάνικο και τσένταρ

The bbq project 1 1.00

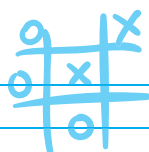
Σάλτσα ντομάτας, mix τυριών, κομμάτια χοιρινού,
bbq sauce και κόκκινη καυτερή πιπεριά

Lesson #02

«I am a huge pizza and pasta lover.

I can eat those every single day.»

Pasta



Amatriciana

10.00

Η κλασική συνταγή με κρεμμύδι γουαντζάλε και Nbuqe (μείγμα καυτερών μπαχαρικών). Από το ομώνυμο χωριό που πλήγηκε από τον σεισμό στις αρχές Σεπτεμβρίου.

1 € από κάθε μακαρονάδα θα δωθεί για την αποκατάσταση των ζημιών

Siciliana

8.00

Λιγκουίνι με πανσέτα affumicato, ντοματίνια, ελαιόλαδο και ρόκα, σβησμένα με λευκό κρασί

Carbonara

10.00

Λιγκουίνι, αυγό, φρέσκο πιπέρι, παρμεζάνα και guanciale

Tritato

11.00

Λιγκουίνι με μοσχарίσιο κιμά, φρέσκια ντομάτα, κρέμα γάλακτος και λάδι τρούφας

Pesto

9.00

Πέννες με πέστο βασιλικού, λιαστή ντομάτα, κουκουνάρι και παρμεζάνα

Rigatoni con carne

10.00

Ριγκατόνι με κομμάτια χοιρινού, κρέμα γάλακτος και φρέσκο φασκόμηλο

Tagliatelle al salsiccia

10.00

Ταλιατέλες με cherry ντοματίνια, κιμά από ιταλικό λουκάνικο (salsiccia) και αρωματικό εστραγκόν

Tagliatelle vitello

12.00

Ταλιατέλες με μοσχарάκι σιγομαγειρεμένο στη κατσαρόλα, μανιτάρια πορτοσίνι και φρέσκο κόλιανδρο



Broccoli Supreme

10.00

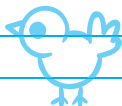
Πέννες με κρέμα γάλακτος, μπέικον, κοτόπουλο, μανιτάρια και μπρόκολο

Mushroom Premium

11.00

Λιγκουίни με μανιτάρια πλευρώτους, μανιτάρια porcini και λευκά μανιτάρια, θυμάρι, δεντρολίβανο και λάδι μαύρης τρούφας

Ριζότα



Risotto al pollo

10.00

Ριζότο με κοτόπουλο, ζωμό κότας, σαφράν και παρμεζάνα

Risotto funghi & carotte

10.00

Ριζότο με μανιτάρια, καρότο σε ζωμό κότας και λάδι αρωματικής τρούφας

Risotto carne macinata

10.00

Ριζότο με κιμά, κουκουνάρι, μανιτάρια, σε ζωμό λαχανικών

Νιόκι

Gnionci di gorgonzola

10.00

Φρέσκο νιόκι πατάτας, κολοκύθι, κρεμμύδι φρέσκο, κοτόπουλο, τοματίνια και gorgonzola piccante

Γλυκά

Nonna's cheesecake

6.00

Χειροποίητο cheesecake αγριοκέρασο με
Θρυμματισμένο μπισκότο digestive, σερβιρισμένο
στο βαζάκι της γιαγιάς

Lila Pause

6.00

Πλούσια σοκολάτα με στρώσεις φράουλα, βατόμουρο

Souffle σοκολάτας

7.00

Souffle σοκολάτας γάλακτος , μαζί με 2 μπάλες
γαλλικής βανίλιας



Παγωτά

Μερίδα Παγωτού

4.00

Γαλλική Βανίλια - Σοκολάτα με κομμάτια σοκολάτας -
Φράουλα

Η μερίδα του παγωτού αποτελείται από δύο
μπάλες

“Όσο και καλά να φάω, ότι και να φάω, είτε
είναι πολύ, είτε είναι λίγο δεν νιώθω καμία
ευχαρίστηση, αν δεν τελειώσω
το γεύμα μου με ένα επιδόρπιο.”





School Cocktails

Gin Basil Smash 9.00

Bombay Sapphire Gin, λεμόνι, μαύρη ζάχαρη, βασιλικός

British Margarita 9.00

Bombay Sapphire Gin, αγαύη, lime, ροζ, γκρέιπφρουτ

Mango Cucumber 9.00

Bombay Sapphire Gin, πουρέ από mango, μαύρη ζάχαρη, χυμό lime, πουρέ αγγουριού

Zombie 9.00

Bacardi Carta Blanca Rum, Triple-sec, χυμό λεμόνι, χυμό πορτοκάλι, χυμό lime, χυμό ανανά και γρεναδίνη

Aperol Spritz 9.00

Aperol, Martini Prosecco, σόδα και στιμμένο πορτοκάλι

Bellinis 9.00

Vodka, Chambord, λεμόνι, τζιντζερ, μαύρη ζάχαρη, πιπέρι

Strawberry Mastiqua 9.00

Vodka, Skinos Mastiha, μαύρη ζάχαρη, lime kiwi και πουρέ φράουλας

Summer Wine 9.00

Vodka, λευκό κρασί chardonnay, μαύρη ζάχαρη, lime, πουρέ από litchi

Pepe 9.00

Cazadores Tequila Reposado, αγαύη, espresso, lime

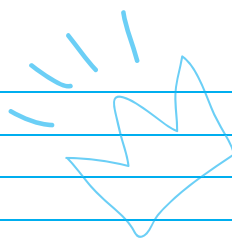
Passion Aid 9.00

Λευκό-μαύρο ρούμι, ανανάς, passion fruit, lime, triple sec, cherry brandy

Melograno 9.00

Ουίσκι, μαστίχα, ρόδι, ginger, lime

Κρασιά Ελληνικά



Λευκά

Μεθέα

4.00 20.00

Μέτριο λεμονοπράσινο, με φρεσκάδα στη μύτη που συνδυάζει αρώματα φρούτων όπως εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα σε συνδυασμό με νύξεις φυτικότητας. Στο στόμα είναι ξηρό, με ισορροπημένη οξύτητα και μέτρια σε διάρκεια, φρουτώδη επίγευση

Βιβλία Χώρα

6.00 30.00

Με ποικιλιακή σύνθεση Ασύρτικο 40% και Sauvignon blanc 60%, απαλό πρασινοκίτρινο χρώμα με προκλητική διαύγεια. Η γεύση του πλούσια, δροσιστική με εξαιρετική ισοροπία, ευχάριστη οξύτητα και μεγάλη αρωματική επίγευση

9 (Εννέα)

5.00 25.00

Ανοικτό πρασινοκίτρινο λαμπερό χρώμα, με απολαυστικά αρώματα βερίκοκου, λεμονιού, ροδάκινου και λευκών φρούτων. Η γεμάτη γεύση και η ευχάριστη επίγευση σε συνδυασμό με την ισορροπημένη οξύτητα ολοκληρώνουν ένα υπέροχο κρασί

Μαλαγουζιά Κτημα Άλφα

5.00 25.00

Κρυστάλλινο και λαμπερό με υποκίτρινο χρώμα, με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Στο στόμα είναι γεμάτο με εξαιρετική ισοροπία-δροσιά και φινέτσα

Λευκός Ημίγλυκος

Piccolo Mondo

5.00 25.00

Από την ποικιλία Μοσχοφίλερο, με τα κομψά αρώματα κίτρινων φρούτων και εσπεριδοειδών που αναμειγνύονται με εκείνα του μελιού και τις πινελιές αρωματικών βοτάνων

Lesson #04

«We are all mortal until the first kiss
and the second glass of wine.»

Κόκκινα

Μεθέα 4.00 20.00

Μέτριο σε ένταση, ρουμπινί χρώμα, με αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων και τριαντάφυλλου. Ξηρό στο στόμα με χαμηλής έντασης τανίνες, σχετικά ελαφρύ σώμα και φρουτώδη επίγευση

Νεμέα Κτήμα Τσελεπού 5.00 25.00

Κρασί προσιτό από τη νεαρή του ηλικία, με άφθονα αρώματα φρούτων και ξηρών καρπών. Ξηρό, με μαλακή και βελουδίνη γεύση. Έχει δυνατότητες παλαίωσης από τρία μέχρι πέντε χρόνια

Βιβλία Χώρα 6.00 30.00

Με ποικιλιακή σύνθεση Carbenet sauvignon 50% και Merlot 50%, με βαθύ πορφυρό χρώμα που ωριμάζει 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Σύνθετο και καθαρό άρωμα ώριμων κόκκινων φρούτων, καραμέλας, κέδρου, σοκολάτας με κάποιες νότες μπαχαρικών στο τελείωμα



Ροζέ

Άκρες 5.00 25.00

Αυτόχθονες ελληνικές ποικιλίες, καλλιεργημένες στα βουνά της Πελοποννήσου, μας δίνουν αυτό το εκρηκτικά γεμάτο κρασί με άρωμα από κόκκινα φρούτα (φράουλα, άγρια μούρα) και ροδοπέταλα, με τριανταφυλλένιο χρώμα, στρόγγυλο, γεμάτο φρεσκάδα στο στόμα

AMUSE 5.00 25.00

Ξηρό, από 90% Sauvignon Blanc & 10% Μούχταρο. Στη μύτη είναι υπέροχο και φρουτώδες. Ο καρπός του σταφυλιού είναι έντονος στη γεύση με στρογγυλεμένο ουρανίσκο. Ένα ωραίο μακρύ τελείωμα αναδεικνύει επιπλέον γεύση

Κρασιά Ιταλικά



Λευκά

Caruso 4.00 20.00

Ποικιλία 50% chardonnay, 25% verduzzo, 25% pinot bianco.

Έντονο κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες, γεύση γλυκιά, λεπτή, βελούδινη και φρουτώδες με υπαινιγμούς μήλου. Ιδανικό για συνοδευτικό γλυκών

Pinot Grigio 5.00 25.00

Ποικιλία 100% pinot grigio gargenega. Ελαφρύ κίτρινο χρώμα με μαλακά και στρογγυλεμένα αρώματα. Νότες από μήλο και βανίλια. Δροσιστικό, ελαφρύ και φρουτώδες

Κόκκινα

Caruso 4.00 20.00

Ποικιλία 50% merlot 50% cabernet. Χρώμα βαθύ κόκκινο με βιολετί ανταύγειες. Γεύση λεπτή, μύτη έντονη που αναδεικνύει τα κόκκινα μούρα, τη σταφίδα και τη φράουλα. Ελαφριά επίγευση βατόμουρου και μπαχαρικών

Sangiovese Rubicone 5.00 25.00

Ποικιλία 100% sangiovese. Έντονο χρώμα ρουμπινί, ζωντανό, άρωμα φρέσκο και φρουτώδες με απόλυτη αρμονία στη γεύση

Sangria 4.50

Αποστάγματα 40ml 200ml

Ούζο Πλωμάρι -
Ισιδώρου Αρβανίτου 4.00 11.00

Τσίπουρο Τσιλιλή 3.50 10.00

Lesson #05

«He was a wise man who invented beer»

Ποτά	50ml	700ml
Simple	7.00	70.00
Special	9.00	90.00
Premium	12.00	120.00
Super Premium	14.00	140.00
Shot	3.00	

Αφρώδης Οίνος	120ml	750ml
Martini Asti	5.00	26.00
Prosecco	6.00	30.00
Moscato d'asti	5.00	26.00

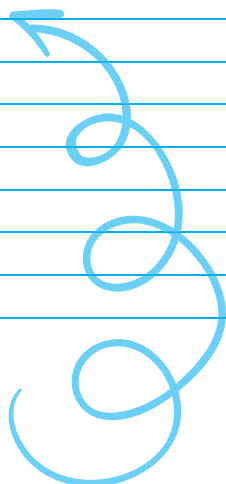
Μπίρες	330ml	500ml
Kaiser	4.00	5.00
Carlsberg	4.00	5.00
Grimbergen Blanche	5.50	
Grimbergen Double (red)	5.50	
Mythos μπουκάλι 330ml	4.00	
Mythos Radler μπουκάλι 330ml	4.00	
PIKRI μπουκάλι 330ml	5.50	
Απαστερίωτη, αφιλτράριστη Ελληνική μικροζυθοποιία		
Corona μπουκάλι 355ml	5.00	
Guinness κουτάκι 440ml	5.00	

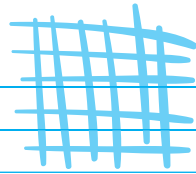




Καφές & Ποφήματα

Espresso	2.00
Espresso double	3.00
Espresso Decafeine	2.00
Espresso Macchiato	2.20
Espresso con Panna	3.00
Capuccino	3.00
Capuccino double	4.00
Caffe Latte	4.00
Fredoccino	4.50
Espresso Freddo	3.50
Capuccino Freddo	3.70
Nescafe Frappe	3.00
Frappé παγωτό	4.00
Frappé Baileys	5.00
Nescafe	3.00
Ελληνικός	2.00
Ελληνικός διπλός	3.00
Καφές φίλτρου	3.00
Σοκολάτα Κρύα/ Ζεστή	4.00
Σοκολάτα Βιεννούα	5.00
Σοκολάτα με γεύσεις	4.50
Τσάι	4.00
Τσάι με κονιάκ	4.00





Milkshakes

Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα 4.50

Smoothies

Φράουλα, Μάνγκο, Ροδάκινο 4.50

Αναψυκτικά & Χυμοί

Φυσικός χυμός πορτοκάλι 4.00

Φυσικός χυμός ανάμεικτος 5.00

Γρανίτες 4.00

(φράουλα, ροδάκινο, μάνγκο)

Αναψυκτικά 3.00

Amita 3.00

(πορτοκάλι, λεμόνι, ροδάκινο, ανανάς, ανάμεικτος, cranberry)

Αριζόνα Τσάι 475 ml 4.50

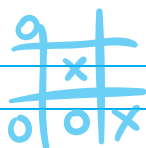
(πράσινο τσάι με ginseng, πράσινο τσάι με ρόδι, πράσινο τσάι με μέλι, μαύρο τσάι με λεμόνι, μαύρο τσάι με άρωμα ροδάκινο)

Σουρωτή 250 ml 2.50

Νερό 0,5lt - 1lt 0.50- 1.00



Λεξικό



Προσούτο

Κομμάτι ωρίμανσης από χοιρινό μπουύτι ανώτερης ποιότητας

Παρμεζάνα

Ο βασιλιάς των τυριών παγκοσμίως με ωρίμανση 18- 24 μήνες

Γκοργκοντζόλα

Πικάντικο τυρί Ιταλίας που προσδίδει πιπεράτο άρωμα και γεύση

Μπρεζάολα

Μοσχαρίσιο αλλαντικό ανώτερης ποιότητας χωρίς ίχνος λίπους

Guanciale

Χοιρινά μάγουλα πλούσια σε κολλαγόνο για δεμένες σάλτσες

Porcini

Μανιτάρια ανώτερης ποιότητας που προσδίδουν γεύση και τρομερό άρωμα

Pansetta affumicata

Καπνιστό χοιρινό από μπουύτι ιδανικό για το άρωμα του

Μοτσαρέλα: μαλακό ιταλικό

τυρί κατάλληλο για πίτσες με πλούσια γεύση

Stringetto

ιταλικό πικάντικο λουκάνικο με πιπεράτη επίγευση

Sripanata picante

πικάντικο αλλαντικό με πλούσια γεύση και ελαφρώς καυτερό

Burrata

μοτσαρέλα από βουβαλίσιο γάλα με κρεμώδες καρδιά

Οι τιμές που αναγράφονται είναι σε

€ και περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο).

School

pizza bar

Πλ. Αγίας Ειρήνης 8, Αθήνα
Τηλ: 210 3251444
Like us on facebook:
School Pizza Bar

HIGH SCHOOL

PIZZA BAR

Λεωφ. Νίκης 9, Θεσσαλονίκη
Τηλ: 2310 286161
Like us on facebook:
High School Pizza Bar

