



SOBORO

BEER BAR & RESTAURANT

EST. 2002



MENU

Λίγα λόγια για εμάς...

Τα πιάτα μας είναι φρεσκομαγειρεμένα για να εξασφαλίσουμε ποιότητα, για τον λόγο αυτό, χρειάζονται λίγο παραπάνω χρόνο. Η ομάδα της κουζίνας, όσο πιο γρήγορα μπορούν, θα ετοιμάσουν τα φρέσκα φαγητά σας.

Σας ευχαριστούμε για την κατανόηση και ελπίζουμε να μπορέσετε να απολαύσετε την στιγμή με την οικογένεια σας και τους φίλους σας την ώρα που ο Chef θα ετοιμάσει το φαγητό, ειδικά για εσάς.

Για νέες ιδέες, προτάσεις, καθώς και για παρατηρήσεις παρακαλώ απευθυνθείτε στον Αλέξανδρο Βογιατζή και την Νάνσυ Χόμερ μέσω της ιστοσελίδας μας www.soboro.gr ή μέσω email info@soboro.gr

Για να διασφαλίσουμε ότι τα ψάρια είναι πάντα φρέσκα παραγγέλνουμε μικρές ποσότητες.

Αν τυχόν τελειώσουν τα φαγητά μας, θα έχουμε φρέσκα πάλι την επόμενη μέρα, ζητούμε συγνώμη για την απογοήτευση, αλλά μπορούμε να παραγγείλουμε ειδικά για εσάς την ημέρα επιλογής σας, όπως και κάποιο φαγητό που θα θέλατε να δοκιμάσετε και δεν το έχουμε στο μενού μας.

Τα περισσότερα από τα τρόφιμα και τα προϊόντα μας είναι τοπικά.

Χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και ελιές παραγωγής μας, ψυχρής έκθλιψης και 0,48 οξύτητας, από δικούς μας ελαιώνες, υπό την φροντίδα-αγάπη του κ. Ιωάννη Βογιατζή, το οποίο μπορείτε να προμηθευτείτε από τα ράφια μας ή να σας το στείλουμε μέσω courier, την ημέρα επιλογής σας

Όλα τα αυγά προέρχονται από κοτόπουλα ελευθέρως βοσκής, από την Γαλάτιστα και τρέφονται με καλαμπόκι και σιτάρι.

Σύμφωνα με την Ελληνική νομοθεσία το σύμβολο * σημαίνει ότι τα φαγητά αυτά είναι υπερψυγμένα

Χρέωση υπηρεσιών δεν περιλαμβάνεται στην τιμή, παρακαλούμε να ανταμείψετε το σέρβις όπως νομίζετε ότι αξίζει. Όλες οι παρακάτω τιμές είναι σε νόμισμα ευρώ. 24% Φ.Π.Α. + 0,5% Δημοτικός φόρος περιλαμβάνεται στην τιμή.

Things to know at Soboro

Once you have ordered, our dishes are freshly prepared for you. We will endeavor to serve you as quickly as possible, however we do ask that you keep in mind that when we are busy, it is impossible to serve freshly cooked food immediately. Our team is working as quickly as possible to get your food to your table, so we thank you for your understanding, wish you a lovely evening and an enjoyable time relaxing with your family and friends whilst our chefs prepare your food especially for you.

To ensure our fish is always fresh, we order small quantities daily. Once it is consumed we will have fresh stock the next day. We regret if you are caused any disappointment however, if you wish, we can always order especially for you for the day of your choosing.

For any new suggestions or any observations please contact either Alexandros or Nancy via the website www.soboro.gr or via email at info@soboro.gr

Our prices include local taxes of 0.5% and VAT charges of 24%. The service charge is not included so please tip as you feel is deserved.

The majority of our foods and products are sourced locally, however some products to ensure quality, have to be imported.

Our olives are home-grown and cured by Mr Yiannis, taking the greatest care to produce olives of the best standard with a recipe passed on by his grandfather.

We use our homemade cold-pressed limited production, extra virgin olive oil, with acidity of 0.48%. This is available to buy from the deli.

All our eggs are from free range chickens which are fed on corn and wheat.

Abiding with Greek law all frozen foods are indicated with a '*'.

All prices are in euros (€).

Φρέσκες Σαλάτες Fresh Salads

Το Ήρεμο Κατσίκι / **The Peaceful Goat**

Ρόκα και φύλλα βαλεριάνας, τοματίνια, παστέλι, σύκα, χειροποίητα κρουτόν και Κατσικίσιο τυρί Χαλκιδικής

Fresh rocket and lamb's ear salad leaves, cherry tomatoes, handmade croutons, fig, pastelli with sesame, and Goat's cheese from Halkidiki **8**

Κρητική Γή / **Cretan Land**

Κριθαρένια παξιμάδια, φρέσκια ξυνομυζήθρα, τοματίνια, καππαρόμηλα Τοσκάνης και μαύρες ελιές Χαλκιδικής

Barley rusks, fresh xynomyzithra cheese, cherry tomatoes, Tuscan caper apples and black olives from Halkidiki **8**

Δεν είναι Caesar's / **It's not Caesar's**

Φύλλα iceberg, φιλέτο κοτόπουλο Χαλκιδικής, καλαμπόκι, χειροποίητο κρουτόν, παρμεζάνα και λεμονάτη σως μαγιονέζας

Grilled chicken fillet with icebeg, sweet-corn, handmade croutons, parmesan with lemon and mayonnaise dressing **8**

Χωριάτικη / **Greek Village**

Φρέσκιες ντόπιες τομάτες , αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, φέτα και μαύρες ελιές από την Χαλκιδική

Fresh, local tomatoes, cucumber, peppers, and onions, home-grown olives, and Halkidiki feta, with our extra virgin olive oil, and oregano **8**

Μεζεδάκια

Appetizer – Meze

Παραδοσιακό Τζατζίκι με σκόρδο, άνιθο και αγγούρι / Traditional tzatziki, yoghurt dip with dill, garlic, cucumber, oregano and olive oil **4**

Φρέσκιες πατάτες τηγανιτές με αλάτι Μεσολογγίου από τα ράφια μας / Fried potatoes with sea salt from the deli and oregano **4**

Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια και καπαρόμηλα Τοσκάνης / Fava bean hummus with caramelised-onion and cappers of Tuscany **6**

Μανιτάρια στο τηγάνι με σκορδοβούτυρο και λευκό κρασάκι / Sauteed mushrooms with garlic butter and white wine from Greek vineyards **6**

Λουκάνικο πικάντικο από το Κιλκίς, με καλαμποκίσια πίτα και τριλογία μουστάρδας / Grilled spicy sausage from North Greece, with corn pita bread and mustard **6**

Λουκάνικο Τζουμαγιάς με καλαμποκίσια πίτα και τριλογία μουστάρδας / Traditional grilled sausage Tzoumagias with corn pita bread and mustard **6**

Φέτα Π.Ο.Π. Χαλκιδικής, σε φύλλο, στο τηγάνι, με πικάντικη μαρμελάδα τομάτας / Feta PDO Halkidiki, wrapped in pastry, fried in the pan, with spicy tomato jam **6**

Ταλαγάνι σχάρας, συνοδεύεται με χειροποίητη μαρμελάδα ροδάκινου / Grilled Greek talagani cheese with handmade peach jam **7**

Χαλούμι στην σχάρα με πευκόμελο Χαλκιδικής και καβουρδισμένο σουσάμι / Grilled Halloumi cheese, drizzled with honey and topped with toasted sesame **6**

Γαρίδες κανταΐφι στο τηγάνι με γλυκόξινη σάλτσα μαγιονέζας / Kadaifi shrimps in the pan, served with sweet and sour mayonnaise sauce **13**

Κυρίως Main Dishes

Μουσακάς καλοκαιρινός με μοσχαρίσιο κιμά, κολοκυθάκια, πατάτες και μελιτζάνες / Summer moussaka with ground beef, zucchini, potatoes and eggplants 9

Φρέσκος γύρος χοιρινός στην σχάρα, σερβίρεται με καλαμποκίσια πίτα, τηγανιτές πατάτες, τζατζίκι / Traditional gyros, grilled pork pancetta, coarsely chopped, and served with fried potatoes, tzatziki and corn-flour pita* 8

Φιλέτο κοτόπουλο Χαλκιδικής, σερβίρεται με λαχανικά, baby πατάτες βουτύρου και τριλογία μουστάρδας / Halkidiki chicken fillet, served with butter baby potatoes, vegetables and mustard 8

Ξεψαχνισμένο χοιρινό, pulled pork burger, στην γάστρα με μπάρμπεκιου σως, καραμελωμένα κρεμμύδια και άϊσπεργκ, σερβίρεται σε ψωμάκι μπριός και τηγανιτές πατάτες / Burger slow baked pork, marinated with BBQ sauce, caramelized onions, iceberg, brioche burger, served with fried potatoes 9,8

Φιλετίνια κοτόπουλου Χαλκιδικής, στο τηγάνι αλα Πατάγια, με πολύχρωμες πιπεριές και γλυκόξινη - σόγια σώς και σουσάμι, σερβίρεται με ρύζι / Halkidiki chicken fillets, in the pan ala Patagia, with peppers, sweet and sour and soy sauce, served with rice and sesame 9

Πίτσα Μαργαρίτα με σάλτσα τομάτας τυρί γκούντα και ένταμ / Margarita pizza with tomato sauce, gouda and edam 9

Πίτσα με σάλτσα τομάτας, γκούντα, ένταμ, πιπεριά,μανιτάρια, ρόκα και προσούτο / House-made pizza, baked with fresh tomato sauce, gouda, edam, peppers, and mushrooms, and topped with rocket and prosciutto 10

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, black Angus burger, τυρί τσένταρ, άϊσπεργκ, τοματα και μαγιονέζα τρούφας, σερβίρεται με πατάτες / Soboro's Black Angus, cheeseburger, with cheddar, truffle mayonnaise, iceberg and tomato, served with potatoes 12

Λουκάνικα από μικρά Ελληνικά αλλαντοποΐια, 450γρ. σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες, καλαμποκίσια πίτα και τριλογία μουστάρδας / Sausages from small Greek butchers, 450gr. served with fried potatoes, corn-flour pita and mustard 12

Σολομός στην σχάρα, 250γρ. σερβίρεται με λαχανικά και baby πατάτες βουτύρου / Grilled salmon, 250gr. served with butter baby potatoes and vegetables 14

Ελληνικό λαβράκι φιλέτο, 300γρ.- 400γρ, σερβίρεται με λαχανικά και baby πατάτες βουτύρου/ Greek sea bass fillet 300gr.- 400gr. served with butter baby potatoes and vegetables 17

Σπαλομπριζόλα μοσχαρίσια 400γρ.- 500γρ. σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες / Beef steak 400gr. – 500gr. served with fried potatoes 17

Πικάνια Ματάμπρε, baby μοσχαρίσιο φιλέτο Αργεντινής 250γρ.- 300γρ. με πατάτες βουτύρου στο τηγάνι και σώς chimichurri / Picania Matabre, baby beef steak from Argentina 250gr-300gr with butter baby potatoes and chimichurri sauce 17

Αρνίσια παϊδάκια, σερβίρεται με baby πατάτες βουτύρου / Lamb chops served with butter baby potatoes 19

Μπριζόλα μοσχαρίσια, rib-eye, black Angus, 300γρ. σερβίρεται με baby πατάτες και σώς chimichurri / Beef steak, black Angus, rib eye, served with baby potatoes and chimichurri sauce 23

Πίτες στην σχάρα / Grilled Pita Breads

Καλαμποκίσια πίτα / Cornflour pita* with fat salt and oregano 1.2

Καλαμποκίσια πίτα με σκορδοβούτυρο / Cornflour pita* with garlic butter 1.5

Επιδόρπια / Desserts

Επιδόρπιος Οίνος / Dessert Wine 30ml 4

Γλυκά ημέρας / Dessert of the day 5,5

The symbol * means that these foods are superfrozen
We use olive oil of our production, the olive groves are located in
Afitos, 500 meters from Soboro

Service charge is not included in the price,
please reward our team as you think it's worth it

Thanks
&
Happy Holidays

Το σύμβολο * σημαίνει ότι τα φαγητά αυτά είναι υπερψυγμένα
Χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο παραγωγής μας, οι ελαιώνες βρίσκονται στην
Άφυτο, 500μετρα από το Σόμπορο

Χρέωση υπηρεσιών δεν περιλαμβάνεται στην τιμή,
παρακαλούμε να ανταμείψετε την ομάδα μας όπως νομίζετε ότι αξίζει

Ευχαριστούμε
&
Καλές Διακοπές



Ποτά
Drinks

Μπύρες Από Τα Βαρέλια Draught Beers 2022

- Mythos, Lager, 5% vol (Greece) 300ml 3,5 / 500 ml 4,5
- Σόλο /Solo, Craft Lager, 4,6% vol (Greece) 300ml 4,5 / 500 ml 6
- Guinness / Stout, 4,1% vol (Ireland) 300ml 4,5 / 500 ml 6
- Punk / I.P.A. 5,4% vol (Stotland) 300ml 4,5 / 500 ml 6
- Valtinger / Craft Pils , 5,5% vol (Greece) 300ml 4,5 / 500 ml 6

Εμφιαλωμένες Μπύρες Bottled Beers 2022

Lager

- Mythos, Lager, 500ml, 5%vol (Greece) 4,5
- Blame the sun, Hellas Lager, 330ml 4,3% vol (Greece) 5,5
- Dreamer, Crafty Lager, 330ml, 4,7% vol (Greece) 5,5
- Όχι στα βαθιά / Ohi sta vathia, Lager, 330ml, 4,5% vol (Greece) 5,5
- Alea Cloe, Lager, 5% vol 500ml (Greece) 6

Pils

- Kaiser, Pilsner, 500ml, 5% vol (Greece) 4,5
- Mamos, Lager, 500ml, 5% vol (Greece) 4,5
- Local Streets, Pils, 500ml, 4,9% vol (Greece) 5

Ale

- Marmita, Red Ale, 330ml, 5,7%vol (Greece) 5,5
- Hey Joe, Farmhouse Ale, 330ml, 5,2% vol (Greece) 5,5
- Beach Bum, Tropic Ale, 330ml, 5% vol (Greece) 5,5
- Katsika, Biere de Garde, 330ml, 6% vol (Greece) 5,5
- Noctua Head Twisted, Pale Ale, 500ml, 5,2% vol (Greece) 6
- Alea, Pale Ale, 500ml, 5% vol (Greece) 6

Weiss

- Paulaner, Weiss, 500ml, 5% vol (Germany) 5,5
- Local Streets, Weiss, 500ml, 5% vol (Greece) 5,5

I.P.A

- Utopia Eden, I.P.Lager, 330ml, 5,6%vol (Greece) 5,5
- Endangered, N.I.P.A, 330ml, 5,6% vol (Greece) 5,5
- Dr.Haze, D.I.P.A, 440ml, 8% vol (Greece) 6
- Madhop, I.P.A, 330ml, 6% vol (Greece) 5,5
- Jasmine, I.P.A, 440ml, 6,2%vol (Greece) 6
- Insomnia, I.P.A, 330ml, 5,8%vol (Greece) 6
- Night Virsion, Black I.P.A 330ml, 7,2%vol (Greece) 6
- Brewdog Elvis Juice, Grapefruit I.P.A, 300ml 6,5%vol (Scotland) 6



Stout

Marmita, Stout , 330ml, 6,4%vol (Greece) 5,5

N.I.P.A, 330ml, 5,6% vol (Greece) 5,5



Ciders

Somersby, Apple Cider, 300ml, 4,5%vol (Denmark) 5

Kopparberg Cider, 300ml, Strawberry-lime, 4,8% vol (Sweden) 5

Alcohol Free

Clausthaler, 330ml, 0%vol (Germany) 5



Κρασιά Wine List

Εμφιαλωμένα / **Bottled**

Ποτήρι / Μπουκάλι Glass / Bottle

Λευκοί Οίνοι White Wines

Αφυταίων Γαία Ασύρτικο, Άφυτος Χαλκιδικής / Afitaion Gea Asirtiko,
Afitos Halkidiki 4,5 / **20**

Κωνσταντάρα Μαλαγουζία, Χαλκιδική / Konstantara Malagouzia,
Halkidiki 4,5 / **22**

Κωνσταντάρα Sauvignon Blanc, Χαλκιδική / Konstantara Sauvignon
Blanc, Halkidiki 4,5 / **22**

Nostos Βιδιανό Μανουσάκη, Κρήτη / Nostos Vidiano Manousaki Creta
22

Nostos Ασύρτικο Μανουσάκη, Κρήτη / Nostos Asirtiko Manousaki Creta
22

Άτι Μαλαγουζία-Ασύρτικο-Ξυνόμαυρο Αργυράκης / Ati Malagouzia-
Asurtiko-Xinomauro Argirakis **22**

Άκραθως Ασύρτικο-Sauvignon Blanc Χαλκιδική Π.Γ.Ε / Akrathos Asirtiko-
Sauvignon Blanc **22**

Vognier Paul Jaboulet Aine, France **25**

Άκραθως Ασύρτικο, Χαλκιδική Π.Γ.Ε / Akrathos Asirtiko, Halkidiki **26**

Chablis Luis Moreau, France A.O.C **30**

Σαντορίνη Ασύρτικο Βασάλτης, Σατορίνη Π.Ο.Π / Santorini Asirtiko
Vasaltis, Santorini **35**

Βασιλική Ρετσίνα, Θεσσαλονίκης / Vasiliki Retsina 500ml **5**

Λευκό ξηρό καράφα χύμα / White Dry Carafe 500ml **6,5**

Ροζέ Οίνοι Roze Wines

Κωνσταντάρρα Cabernet Sauvignon, Χαλκιδική / Konstantara Cabernet Sauvignon, Halkidiki 4,5 / 22

Ναύτιλος Grenache-Syrah-Αγιωρίτικο, Φθιώτιδα / Nautilus, Grenache-Syrah-Agiwritiko La Tour Melas 20

2 Έφηβοι Αφυταίων Γαία, Ημίσκληρος, Χαλκιδική / 2 Efivi semi-dry, Afitos Halkidiki 20

7 Όνειρα Ξινόμαυρο Ταζογλίδου, Νάουσα / 7 Onira Xinomauro Tazoglidou, Greece 23

Alie Syrah-Vermentino Frescobaldi, Toscana Italy 25

Chateau de Pampelone Cinsault-Grenache, Provece France 30

Ερυθροί Οίνοι Red Wines

Κωνσταντάρρα Merlot-Cabernet-Sauvignon / Konstantara Merlot-Cabernet-Sauvignon Halkidiki 4,5 / 22

Tentuna Frescobadi Merlot-Sangiovese Castiglioni Chianti, Toscana Italy 22

Dolceto Di Alba Dolceto Giovvani Chorino, Barolo Italy DOC 22

7 Κλειδιά Ξινόμαυρο Τζογλίδου, Ναουσα Π.Ο.Π / 7 Klidia Xinomauro Tzoglidou, Greece 25

Άκραθως Philoshopher Αγιωρίτικο, Χαλκιδική Π.Γ.Ε / Akrathos Philoshopher Agiwritiko, Halkidiki 27

Cyrous One Merlot-Cabernet-Αγιωρίτικο / Cyrous One Merlot-Cabernet-Agiwritiko, La tour Melas 28

Nostos Syrah, Μανουσάκης, Κρήτη / Nostos Syrah, Manousakis Creta 35

Ούζο – Τσίπουρο Ouzo – Tsiouro

Ούζο Βαρβαγιάννη / Ouzo Varvagianni, 200ml 8

Ούζο Πλωμαρίου / Ouzo Plomari 200ml 8

Το δεκαράκι, τσίπουρο / To dekaraki, tsiouro 200ml 8

Αποστολάκη, τσίπουρο / Apostolaki, tsiouro 200ml 8

Ούζο ποτήρι ή Τσίπουρο / Glass Ouzo or Tsiouro 4

Ούζο ή Τσίπουρο Καράφα / Ouzo or Tsiouro 250ml 8

Κοκτέιλς Cocktails

Aperol Spritz 9

Mojito Strawberry 8

Mojito Granny apple 8

Mojito Passion fruit 8

Espresso Martini 8

Caipirinha 8

Caipirovska 8

Cuba libre 8

Mojito 8

Margarita 8

Pornstar 8

Apple Martini 8

Cosmopolitan 9

Ποτά Drinks

Vodka, Gin, White rum, Dark rum, Tequila, Brandy, Whiskey, Bourbon,
Coffe liqueur, Vermouth 7

Special Drinks 8

Premium Drinks 10

Κοκτέιλ Χωρίς Αλκοόλ Cocktails Without Alcohol

Virgin Mojito 6

Strawberry Mojito 6

Caipirinha free 6

Σπιτική λεμονάδα με φρέσκο δυόσμο / Home-made lemonade with
fresh mint 6

Σπιτική "φραουλάδα" / Home-made lemonade with strawberry 6

Ροφήματα Ζεστά & Κρύα Refreshments Hot & Cold

Πορτοκαλάδα, Λεμονάδα, Γκαζόζα, Coca-cola / Orangeade,
lemonade , sprite , coca-cola , cola zero 2,5

Φυσικό ανθρακούχο νερό / Sparkling water 250ml / 2,5- 750ml 4

Μεταλλικό νερό / Still water 500ml / 1 – 1lit 2

Λεμόνι τσάι / Lemon ice tea 250ml 3,5

Ελληνικό βιολογικό τσάι Anthea ή Μαύρο Yorkshire / Greek organic tea
Anthea or Black Tea Yorkshire 3

Παραδοσιακός καφές στο μπρίκι / Traditional Greek coffee 3

Καφές φίλτρου ή Στιγμιαίος καφές φραπέ / Filter Coffee or Frappe 3

Espresso 2

Διπλός Espresso - Cappuccino / Freddo espresso / Double Espresso –
Cappuccino / Freddo espresso 3

Διπλό Cappuccino – Latte / Double - Freddo cappuccino 3,5

Ιρλανδέζικος καφές / Irish coffee 6

Χυμοί Juices

250ml

Ροδάκινο-μήλο / Peach – apple 3

9 Κόκκινα φρούτα / 9 Red fruits 3

Πορτοκάλι / Orange 3

Φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκάλι / Freshly squeezed orange 3

To us, drink responsible means don't spill it.