

ΤΑΒΕΡΝΑ

"Το σπίτι του Ανδρέα"

Οικογενειακή ταβέρνα από το 1975



Μενού
Menu

Άνδρος - Χαλάνδρι - Ειβάτα



Άρθρο του Πάνου Γεραμάνη

Ο βοριάς λυσομανούσε. Τα σύρματα στις ηλεκτρικές κολόνες σφύριζαν, η νύχτα παγερή. Κι όταν σταμάτησε ο αέρας, το χίονι έπεφτε βαρύ. Μεσάνυχτα 1ης προς 2ας Φεβρουαρίου 1978. Βρισκόμαστε μέσα στο «Στέκι του Ανδρέα», στην καρδιά του Χαλανδρίου. Τα φώτα μέσα κι έξω από το μαγαζί τρεμόσβηναν από τη χιονοθύελλα. Ο αξέχαστος φίλος και εκλεκτός συνάδελφος Αντώνης Καρόβηλας, ο επίσης εκλεκτός Γιώργος Κοντογιάννης κι εγώ μαζί με τον Ανδρέα Λότσαρη, τον ιδιοκτήτη της ταβέρνας, τα πίναμε και κουβεντιάζαμε για τα παλιά και τα καινούργια. Το δεύτερο πρόγραμμα του κρατικού ραδιοφώνου - τότε - έπαιζε σε χαμηλούς τόνους ρεμπέτικα τραγούδια. Εμένα μου φαινόταν λίγο απόξενος ο ήχος, γιατί είχα συνηθίσει στα βαριά λαϊκά του 1950 - 55. Ο Αντώνης ο Καρόβηλας κι ο Κοντογιάννης, όμως, ήταν ενθουσιασμένοι. Γιατί τέσσερα χρόνια πριν, με τον αδερφό του τον Δημήτρη Κοντογιάννη, τον γιατρό Γιώργο Σιδέρη και τον δικηγόρο Μανώλη Δημητριάδη, είχαν συγκροτήσει - με πρωτοβουλία του Γιώργου - την πρώτη (και θρυλική πλέον) ρεμπέτικη κομπανία στην Ελλάδα και είχαν ηχογραφήσει τον πρώτο LP δίσκο με παλιά ρεμπέτικα σε νέες εκτελέσεις. Ήταν τα περίφημα «Μπλέ παράθυρα». Και τι σύμπτωση, εκείνη την παγερή νύχτα του 1978, το Δεύτερο Πρόγραμμα μετέδιδε αποσπάσματα από αυτό τον δίσκο. Είχαμε πει οι τρεις μας με τον ταβερνιάρη κάμποση ποσότητα ρετσίνας, Ο Ανδρέας με τις αφηγήσεις του, που ήταν από συγκινητικές έως συναρπαστικές, ενσάρκωνε έναν αληθινό ήρωα τραγουδιών του Στέλιου Καζατζίδη: τον βιοπαλαιστή, Μικρό αγόρι πολυμελούς οικογένειας από την Κάτω Αχαγιά, ο Ανδρέας Λότσαρης, αγωνίστηκε τίμια και σκληρά για να ζήσει και ν' αποδείξει - όπως και το πέτυχε - ότι οι στερημένοι νέοι γίνονται καλοί και χρήσιμοι άνθρωποι για την κοινωνία. Από τις πρώτες τάξεις του Δημοτικού σχολείου στην Αθήνα, ο Ανδρέας, τις Κυριακές, από νωρίς το μεσημέρι, πήγαινε στις κατάμεστες κερκίδες των γηπέδων και πουλούσε λεμονάδες, πορτοκαλάδες, πασατέμπο, παγωτά, παλιές εφημερίδες και νάιλον σακούλες για να προστατευθούν οι φίλαθλοι από τη βροχή. Γύρω στα 15 χρόνια του, ο Ανδρέας -όπως θυμάται και ιστορεί- έδωσε νάιλον σακούλες, τον Μάη του 1963 (!), στον Γρηγόρη Λαμπράκη και στους οδοιπόρους στην Πορεία Ειρήνης του Μαραθώνα. Σακούλες νάιλον πουλούσε ο Ανδρέας όμως και σε στρατιωτικές παρελάσεις, ακόμη και στον κόσμο που παρακολουθούσε τους πολυπληθής γάμους του Κωνσταντίνου με την Άννα Μαρία τον Σεπτέμβριο του 1964. Με τις ιστορίες του Ανδρέα, τα ρεμπέτικα από το Δεύτερο Πρόγραμμα φτάσαμε στα ξημερώματα. Γύρω από την ταβέρνα τα σπίτια ήταν λιγοστά.

Συνεχίζεται...

Το ωρώτο μωά σας καλωσορίζει και σας ευχαριστεί που μας ωρωτηθήσατε

Ψωμί / Bread

Σαλάτες / Salads

Χωριάτικη ελληνική / Greek salad

ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, κάπαρη, πιπεριά, φέτα, ελιές
tomato, cucumber, onion, capers, pepper, feta cheese, olives

Αγγουροντομάτα / Tomato and cucumber

Χόρτα εποχής / Greens

Παντζάρια / Beetroots

Ποικιλία βραστών λαχανικών/
Variety of boiled vegetables

Αμπελοφάσουλα / String beans

Αλμυρά / Greens "Almira"

Κολοκυθάκι βραστό / Boiled zucchini's salad

Κρύα Ορεκτικά / Cold Appetizers

Τζατζίκι / Tzatziki

Τυροκαυτερή / Hot cheese salad

Μελιτζανοσαλάτα / Eggplant salad

Ταραμοσαλάτα / Fish roe salad

Σκορδαλιά / Garlic sauce

Φέτα / Feta cheese

Τυρί Άνδρου / Local cheese

Γραβιέρα / Salted yellow cheese

Κεφαλοτύρι σαγανάκι (στα κάρβουνα) /
Grilled salted yellow cheese

Ζεστά Ορεκτικά / Hot appetizers

Πατάτες τηγανιτές / Fried potatoes

Κολοκυθάκια τηγανιτά / Fried zucchinis

Κεφτεδάκια τηγανιτά / Fried meat balls

Τυρόπιτα γιαγιάς / Cheese pie

Παράδοσιακό φύλλο, λιαστή ντομάτα, τυρί πιπεριά
Tradicional recipe with sun dried tomatoes, cheese, peppers

Χορτόπιτα του μανάβη (χειρ. φύλλο) / Spinach pie

Τυροπιτάκια τριγωνάκια με φύλλο κρούστας /
Fried cheese pie

Πιπεριές γεμιστές ανάρπαστες / Stuffed peppers

Γαρδουμπάκι / Gardoubaki

Κοκορετσάκι φούρνου / Kokoretsi to the oven

Μεζεδάκια λαδορίγανη / Livers with origan and oil

Μπεκρί μεζέ / Bekri meze

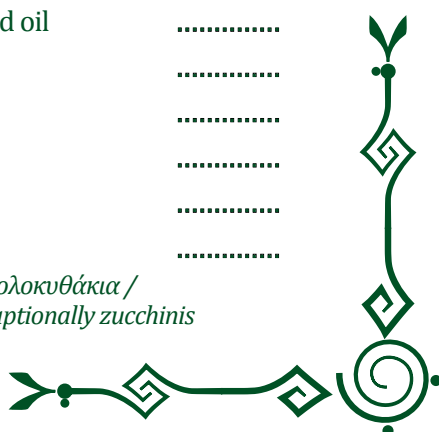
Ντολμαδάκι / Stuffed grape leaves

Σαλιγκάρια / Snails

Κολοκυθοκεφτέδες / Fried zucchinis balls

Φουρτάλια / Fourtalia

Αυγά με πατάτες, λουκάνικα, σίσιρα και προαιρετικά κολοκυθάκια /
Eggs with potatoes, sausages, small pieces of pork and optionally zucchinis





Λαδερά / Cooked in oil

Γίγαντες φούρνου /
Giant beans in the oven with tomato sauce
Φάβα / Fava bean purce
Ιμαμ - μπαϊλντί / Eggplants imam
Γεμιστά / Stuffed vegetables
Φασολάκια / String beans
Μπάμιες / Okras
Ντολμαδάκια με αμπελόφυλλο / Stuffed vine leaves
Σαλιγκάρια / Snails

Μεγειρευτά / Cooked

Μουσακάς / Mousakas
Παστίτσιο / Pasticcio
Ντολμάδες (αμπελ - λαχανο) / Stuffed vine - cabbage leaves
Μοσχάρι κοκκινιστό / Veal with tomato sause
Αρνί γκιούλμπασι / Lamb quilbassi (<i>Specialite</i>)
Lamb cooked in oil paper
Κοτόπουλο γκιούλμπασι / Chicken quilbassi (<i>Specialite</i>)
Chicken cooked in oil paper
Χοιρινό φούρνου / Pork in oven
Κεφτεδάκια κοκκινιστά /
Meatballs with tomato sauce
Κόκορας κοκκινιστός κρασάτος /
Rooster with wine and tomato sauce
Μακαρονάδα με κιμά /
Spaghetti with minced meat
Κουνέλι λαδορίγανη /
Rabbit with origan and oil

Στη σχάρα / Grilled

Λουκάνικο / Sausage
Μπιφτέκι μόρτικο / Burger mortiko (piquant)
Μπιφτέκι απλό (Πινόκιο) / Burger
Κοτόπουλο φιλέτο / Grilled chicken fillet
Παϊδάκι αρνίσιο / Lamb chops
Μοσχάρισια μπριζόλα / Beef steak
Χοιρινό σουβλάκι (από ψαρονέφρι) / Pork fillet souvlaki
Ψαρονέφρι / Pork fillet
Πανσέτα / Pancetta
Κοντοσούβλι / Pork on a spit

Ψαρικά / Fish

Γαύρος λαδορίγανη / Arrogant with oregano and oil
Μπακαλιάρος / Cod fish
Σαρδέλα / Sardines
Καλαμάρια / Squids
Χταπόδι ξυδάτο / Octopus in vinegar
Χταπόδι ψητό / Grilled octopus
Ψάρι ημέρας / Fish of the day
Τσιπούρα / Bream

Αναψυκτικά / Soft Drinks

Πορτοκαλάδα / Orange juice
Λεμονίτα / Lemon juice
Coca - Cola
Coca - Cola (light, Zero)
Sprite
Sprite Zero
Soda
Σαρίτζα (ανθρακούχο νερό) / Sparkling water
Νερό εμφιαλωμένο / Mineral water 500ml
Νερό εμφιαλωμένο / Mineral water 1,5lt
Ice Tea
Χυμός Motion / Motion juice

Κρασιά / Wine

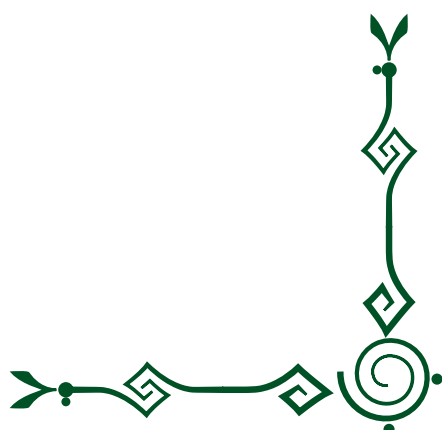
Λευκό σαββατιανό / White house wine 500ml
Λευκό σαββατιανό / White house wine 1000ml
Κόκκινο μοσχάτο Τυρνάβου / Red house wine 500ml
Κόκκινο μοσχάτο Τυρνάβου / Red house wine 1000ml
Κρασί ντόπιο Άνδρου (χύμα) / Local wine 500ml
Κρασί ντόπιο Άνδρου (χύμα) / Local wine 1000ml

Ούζο - Τσίπουρο / Ouzo - Tsipouro

Ούζο καραφάκι / Ouzo small carafe
Τσίπουρο καραφάκι / Tsipouro small carafe
Ούζο ποτήρι / Glass of Ouzo
Τσίπουρο ποτήρι / Glass of Tsipouro

Μπίρες / Beers

Μύθος / Mythos
Kaiser
Fix
Χωρίς αλκοολ / Alcohol free
Ποτήρι μικρό / Small glass
Ποτήρι μεγάλο / Big glass





Επιδόρτια / Desserts

- Γαλακτομπούρεκο / Milk pie
- Κανταΐφι / Cataifi
- Μπακλαβάς / Baclavas
- Σάμαλι / Samali
- Γιαούρτι με κυδώνι ή μέλι / Yogurt with quince or honey
- Καζάν ντι πι / Kazan di pi
- Πορτοκαλόπιτα / Orange pie
- Παγωτό μπάλα / Ice Cream
- Σοκολάτα, καϊμάκι, βανίλια, φράουλα*
Chocolate, cream, vanilla, strawberry

.....

.....

.....

Καφές / Coffee

- Ελληνικός / Greek coffee
- Ελληνικός διπλός / Double greek coffee
- Εσπρέσο / Espresso
- Εσπρέσο φρέντο / Espresso freddo
- Καπουτσίνο φρέντο / Cappuccino freddo
- Φραπέ - Νες / Frappe - Nes Cafe



Κάθε στέκι, μα ιαρέα



Παραλία Φελλού
Τηλ.: 22820 72 070



Το Στέκι Του Ανδρέα
στην Άνδρο



Μεσσηνίας 44 - 46
και Κιθαιρώνος
Τηλ.: 210 68 25 041



Το Στέκι του Ανδρέα
το Χαλάνδρι



Δημάρχου Χρ. Μπέκα 64
Τηλ.: 210 66 32 059



Το Στέκι Του Ανδρέα

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δημήτρης Λοτσάρης
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις



...συνέχεια

Μόνο χωράφια έβλεπες, κατάλευκα από το χιόνι. Μόλις ανοίξαμε τις πόρτες του μαγαζιού να πάμε προς το αυτοκίνητο, που θα οδηγούσε ο Αντώνης, εκτός από την τρομερή παγωνιά, νιώσαμε και μια βαριά μυρωδιά, από τα σάπια λάχανα και τα κουνουπίδια, που έρχονταν από τα γύρω χωράφια. Από εκείνη την εποχή - ακριβώς πριν από 23 χρόνια - είχα να συναντήσω τον Ανδρέα. Αν και πολλές φορές όλοα αυτά τα χρόνια που μεσολάβησαν είχαμε συναντηθεί σε γνωστά στέκια του Χαλανδρίου (στου Μήτσου, του Θωμά, στου Στέλιου Ελευθερίου, στου Γιώργου Χαραμή και αλλού), δεν τον γνώρισα. Τρεις μέρες πριν, με προτροπή του φίλου και συναδέλφου Δημήτρη, βρεθήκαμε με τον πρωτότοκο γιο του Νέστορα, πάλι στο στέκι του Ανδρέα. Σε μια ταβέρνα απλή, λαϊκή με καθαρούς χώρους. Ένα μαγαζί οικογενειακό και ευπρόσωπο. Ο Ανδρέας Λότσαρης και τα δύο αδέλφια του, Γιώργος και Αδάμ, δίνουν τον καλύτερο εαυτό τους για να αποδείξουν στους πελάτες ότι αυτό το μαγαζί είναι στην πράξη λαϊκό. Στην κουζίνα ετοιμάζονται νοστιμότετες γεύσεις και σπεσιαλιτέ, υπέροχοι κρασομεζέδες. Στο καθημερινό μενού θα βρείτε όλες τις γεύσεις που σερβίρονται ζεστές: Σαλιγκάρια γιαχνί, κεφτέδες τηγανητοί με δυόσμο, πατάτες τηγανητές, φρέσκιες, φάβα, μελιτζάνες μιαμι μπαϊλντί με φρέσκια ντομάτα, ντολμάδες αυγολέμονο πικάντικοι, γαρδούμπα, κοκορέτσι στον φούρνο, μπακαλιάρος σκορδαλιά (με πατάτα), γαύρος λαδορίγανη, μπιφτέκι «μόρτικο», παϊδάκια (με το κιλό). Για όσους αποφεύγουν τα κρέατα, ο Ανδρέας φέρνει από την Άνδρο ψάρια φράσκα (ημέρας) όταν υπάρχουν. Σκαθάρια, λιθρίνια, μπαρμπούνια. Επιδόρπιο προσφορά του μαγαζιού: Κυδώνι γλυκό, γιαούρτι στραγγιστό με κυδώνι και χαλβάς μπακαάλη.

