



the James Joyce

Est 2007

irish pub & restaurant

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Γεμιστή country πατάτα (G, Ce, M) Bbq κοτόπουλο, μπέικον, 3 τυριά, sour cream.	€8	Annie Moore's Φτερούγες κοτόπουλο (G, M, E) Αμερικάνικη συνταγή, σως ranch, στικς καρότου και σέλερι.	€8
Γαρίδες Bloody Mary (G, Cr, Ce, M) Σαλάτα με εκχύλιση λεμονιού, κριτσίνια ολικής άλεσης.	€8	Λωρίδες κοτόπουλου (G, M, E, Ce, Mu) Πανέ με κινεζική φρυγανιά, σαλάτα λάχανο, σως μουστάρδας μελιού.	€8
Κλασικά νάτσος (G, M) Λιωμένο τυρί τσένταρ, πιπεριές χαλαπένιος και σάλτσα τομάτας & sour cream.	€8	Πλατό τυριών και αλλαντικών (G, M) Ποικιλία καπνιστών και ωριμασμένων αλλαντικών, τυριών, γλυκά κρεμμύδια compote, ποικιλία ψωμιών.	€10
Με τσίλι μοσχαρίσιο κιμά / τσίλι κοτόπουλο	€3		
Μισή πλευρά παιδάκια (G, Ce, Mu, E) Jack Daniels σως, σαλάτα coleslaw	€8		

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ψητό μανούρι (M, Nu) Ανάμεικτη σαλάτα, μαριναρισμένο πατζάρι, φινόκιο, σως βαλσάμικο.	€8
Joyce's σπιτική σαλάτα (M, Nu) Ανάμεικτη σαλάτα, αμύγδαλο, blue cheese, μούρα, ραπανάκι & σως λεμονιού	€8
Σαλάτα του Καίσαρα (G, M, E, Mu, Nu) Ανάμεικτη σαλάτα, φλούδες παρμεζάνας, τραγανό μπέικον.	€8
Σαλάτα με τραγανό Προσούτο (M, Nu) Ανάμεικτη σαλάτα, κουκουνάρι, παρμεζάνα & σως μήλου	€9
Σαλάτα με Σπανάκι (M, Nu) Ντοματίνια, ανθότυρο, κουκουνάρι & σπιτική σως	€7.5

ΠΙΑΤΑ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

Κλαμπ Σάντουιτς (G, M, E, Mu) Ψητά λαχανικά, μοτσαρέλα, χειροποίητη σως πέστο, σπιτικές τηγανιτές πατάτες.	€8
Risotto λαχανικών (M, Ce) Άγρια μανιτάρια, baby σπανάκι, πεκορίνο & τραγανή παρμεζάνα	€9
ΠΙΑΤΑ VEGAN	
Noodles πατζαριού Λαχανικά, σόγια σως, σπασμέλαιο	€9

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Joyce's 12oz Μπριζόλα Rib eye 300gr. (G, M, Ce) Με πουρέ πατάτας, shallots, μανιτάρια, σως απο μοσχαρίσιο μεδούλι	€20
Τραγανό τηγανιτό φιλέτο σολωμού (M, F) Πουρές πατάτας, σπανάκι, φασολάκια, σως λευκού κρασιού.	€11
Ψητό στήθος κοτόπουλου (G, M, E) Σπιτική πατατοκροκέτα, πουρές από σελινόριζα & καρότα	€10
Ψάρι και πατάτες τηγανιτές (G, M, E, F) Βαθύ τηγάνισμα μπακαλιάρου* Ισλανδίας, πουρές αρακά, σπιτικές τηγανιτές πατάτες, σως ταρτάρ.	€10
Παραδοσιακή πίτα από μοσχάρι και μύρα Guinness (G, M, E, Ce) Σπιτική σφολιάτα, φρέσκα λαχανικά, πουρές πατάτας και gravy.	€10.5
Κότσι αρνιού (Mu, G, Ce) πουρές πατάτας, μπρόκολο, φρέσκο κρεμμύδι & gravy	€13
Λουκάνικο με πουρέ (G, Mu) Χοιρινά λουκάνικα με μήλο, πουρές πατάτας, gravy σως με κόκκους μουστάρδας, τραγανό κρεμμύδι.	€9.5
Ιρλανδέζικο πρωινό (σερβίρεται μεταξύ 12-19μ.μ.) (G, M, E) Χοιρινά λουκάνικα, μπέικον, μανιτάρια, ψητή ντομάτα, τηγανιτά αυγά, φασόλια, πατατοκροκέτα, φρυγανισμένο ψωμί & Ιρλανδέζικο ψωμί σόδας.	€10.5
Joyce's homemade burgers (G, E, Ce, Mu, Nu) • Μοσχάρι: 100% μοσχαρίσιο burger ψημένο σύμφωνα με την προτίμησή σας. 250gr. • Κοτόπουλο: Cajun ψητό στήθος κοτόπουλου γλασαρισμένο με Jack Daniels. Με σπιτικές τηγανιτές πατάτες, πατάτες wedges ή τηγανιτές πατάτες.	€9.5
Προσθέστε: Τυρί cheddar €1.50 / τραγανό μπέικον/κρεμμυδοροδέλες €1	
Τηγανιτό αυγό/άγρια μανιτάρια/blue cheese	€1.5
Γιγαντιαία ποικιλία Joyce's (G, M, E, Ce, Mu) Φτερούγες κοτόπουλου, χοιρινά παιδάκια, λουκάνικο, ροδέλες κρεμμυδιού, spring rolls, στικς μοτσαρέλας, ψωμί με σκόρδο & ποικιλία από dips (για 2 ή 4 άτομα). (*κατεψυγμένο)	€12/€22

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Χοιρινό σάντουιτς (Mu, G, E) Chatney μήλου, σως με αγριοράπανο & σπιτικές τραγανές πατάτες	€9
Μοσχαρίσιο rib eye ψημένο (G, E, Ce) σύμφωνα με την προτίμησή σας	€9.5
Κλασικό κλαμπ σάντουιτς (G, E, M)	€8

Όλα τα σάντουιτς
σερβίρονται με σαλάτα ή
με τηγανιτές πατάτες.

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

Πατάτες τηγανιτές, σπιτικές πατάτες, πατάτες wedges με dip, πουρέ με σάλτσα ψητού Μανιτάρια με κρεμώδη σάλτσα σκόρδου (G, M, Ce)	€4.5
Στικς από καρότα και σέλερι με dip (M, E, Ce, Mu)	€5
Στικς μοτσαρέλας πανέ (G, M, E)	€3.5
Σπιτικές ροδέλες κρεμμυδιού (G)	€6
Ιρλανδέζικο ψωμί σόδας (G, M, E)	€5
	€1.5

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ζητήστε πληροφορίες από τον σερβιτόρο για τα επιδόρπια της ημέρας	€5.5
-------------------------------------------------------------------	------



the James Joyce Est 2007

irish pub & restaurant

STARTING PLATES

Stuffed potato skins (G, Ce, M) €8	Annie Moore's chicken wings (G, M, E) €8
Bbq chicken, bacon, 3 cheeses, sour cream.	American recipe, ranch dressing, carrot & celery sticks.
Bloody Mary prawns (Cr, G, Ce, M) €8	Panko chicken goujons (G, M, E, Ce, Mu) €8
Lemon infused salad, wholemeal crostini.	Chinese breadcrumbs, coleslaw & honey mustard.
Classic nachos (G, M) €8	Chef's meat & cheese board (G, M) €10
melted cheddar, jalapenos, tomato salsa & sour cream.	Variety of smoked & cured meats, cheese, chutney, selection of bread.
Add chilli beef / chilli chicken €3	
Half rack of ribs (G, Ce, Mu, E) €8	
Jack Daniel's bbq sauce, waldorf coleslaw.	

SALAD PLATES

Grilled manouri (M, Nu) €8
Mixed leaves, marinated beetroot, fennel, balsamic dressing.
Joyce's house salad (M, Nu) €8
Mixed baby leaves, almonds, blue cheese, radishes, berries & lemon dressing
Classic chicken caesar (G, M, E, Mu, Nu) €8
Mixed leaves, parmesan shavings, crispy bacon.
Crispy Prosciutto salad (M, Nu) €9
mixed baby leaves, pine nuts, Parmesan shavings & apple dressing
Baby Spinach salad (M, Nu) €7.5
cherry tomatoes, anthotyro cheese, pine nuts & house dressing

VEGETARIAN PLATES

Vegetarian club sandwich (G, M, E, Mu) €8
Grilled veg, mozzarella, homemade pesto & home fries.
Vegetarian Risotto (M, Ce) €9
Wild mushrooms, baby spinach, pecorino & crispy parmesan

VEGAN PLATES

Beetroot Noodles €9
Vegetables, soy sauce, sesame oil

MAIN PLATES

Joyce's 12oz house rib eye steak 300gr. (G, M, Ce) €20
Mash, glazed shallots, mushrooms, bone marrow reduction.
Pan fried crispy salmon fillet (M, F) €11
Mashed potatoes, spinach, snow peas & white wine jus.
Roast chicken supreme (G, M, E) €10
Homemade potato croquette, celeriac & carrot puree
Fish & chips €10
Deep fried Icelandic cod*, mushy garden peas, homemade fries, crunchy tartar sauce.
Traditional steak & Guinness pie (G, M, E, Ce) €10.5
Homemade puff pastry & gravy, garden veg, Colcannon mashed potato.
Lamb Shank (Mu, G, Ce) €13
Mash potato, broccoli, shallots & gravy
Sausage & mash (G, Mu) €9.5
Pork & apple sausages, mashed potato, wholegrain mustard gravy, crispy onion.
Irish breakfast (Served 12:00 - 19:00) (G, M, E) €10.5
Pork Sausages, bacon, mushrooms, grilled tomato, fried eggs, baked beans, hash brown, toast & Irish soda bread.
Joyce's homemade burgers (G, E, Ce, Mu, Nu) €9.5
• Beef: 100% beef burger cooked to your liking. 250gr.
• Chicken: Cajun grilled chicken breast with Jack Daniels glaze.
Homemade fries, wedges or French fries.
Add: Cheddar cheese €1.50 Irish bacon / onion rings €1
Fried egg / wild mushrooms / blue cheese €1.5
Joyce's monster platter (G, M, E, Ce, Mu) €12/€22
Chicken wings, pork ribs, sausage, onion rings, spring rolls*, mozzarella sticks, garlic & herb dough balls, selection of dips (serves 2/4).
(*frozen)

SANDWICHES

Pork Sandwich (Mu, G, E) €9
Apple chutney with horseradish mayo & homemade crispy fries
Steak sandwich (G, E, Ce) €9.5
Club sandwich (G, E, M) €8

All sandwiches served with salad or your choice of fries.

SIDE PLATES

French fries, homemade fries or wedges & dip, mash & gravy €4.5
Creamy garlic mushrooms (G, M, Ce) €5
Carrot & celery sticks with dip (M, E, Ce, Mu) €3.5
Homemade onion rings (G) €5
Irish soda Bread €1.5
Breaded mozzarella sticks (G, M, E) €6

DESSERT

Ask your waiter for daily dessert specials €5.5



the James Joyce

Est 2007

irish pub & restaurant



Beer Draught	0.5L	0.25L		
Guinness, Guinness NIPA, Kilkenny	€6	€3.5		
Stella, Carlsberg, Heineken,	€5	€3.5		
Mythos, Erdinger,				
Joyce's House Beer				
Bottled	0.5L	0.33L		
Heineken, Amstel,	€4			
Amstel Radler				
Maisel Weiss	€5			
Becks non alc, Bud		€4		
Corona		€5		
Pilsner Urquell, Warsteiner,		€4.5		
1664 Blanc				
Peroni, Somersby apple				
Magners Cider 0.568L	€7			
Kopparberg strawberry/lime/pear		€5		
Fresh Chios beer, Corfu IPA,		€6		
Septem 8th day IPA				
Brew Dog Punk IPA				
Brew Dog Dead Pony				
Alcopops				
Bacardi Breezer:		€6		
Lemon, Watermelon or Orange				
Smirnoff Ice, Gordons Space				
Irish Whiskeys				
Jameson		€6		
Tullamore Dew				
Bushmills Original, Black bush, Paddy		€7		
Bushmills Malt 10		€8		
Jameson Black Barrel, Teeling		€8.5		
Scotch				
Famous Grouse, Dewars,		€6		
J Walker Red, J&B, Haig,				
Ballantine's, Teachers, Bell's,				
Grant's, Cutty Sark				
Chivas Regal 12		€7.5		
Famous Grouse 12		€8		
J Walker Black				
Malt				
Glenlivet, Glenfiddich 10,			€8	
Cragganmore,				
Cardu, Dalwhinnie,				
Glenkinchie,				
Glenmorangie, Dimple				
Oban, Talisker			€10	
Lagavulin			€12	
Bourbons				
Jack Daniels, Jim Beam,			€6.5	
Four Roses,				
Wild Turkey, Canadian Club				
Vodka				
Smirnoff Red, Smirnoff North,			€6	
Absolut Blue, Stolichnaya				
Kettel 1			€8	
Belvedere, Grey Goose			€10	
Gin				
Gordons, Beefeater			€6	
Tanqueray, Bombay Sapphire			€6.5	
Hendrick's			€8.5	
Rum				
Bacardi Wh, Bacardi Bl,			€6	
Pampero Bl/Wh, Capt Morgan Bl				
Havana Black/white			€6.5	
Captain Morgan spiced				
Cognac				
Metaxa 3* & 5*			€6	
Metaxa 7*, Hennessy VS,			€7	
Remy Martin VS, Martel VS			€8	
Tequila-Τεκίλα				
Jose Cuervo white/gold	€3.5	€6		
Olmecca white/gold		€6.5		
Don Julio		€8		



the James Joyce

irish pub & restaurant



Est 2007

White Wine-Λευκός Οίνος

Vivlia Hora/Βιβλία Χώρα €28

Paraga/Παράγκα (Ροδίτης, Μαλαγουζιά) €18

Avantis Ktima **Ποτήρι/Glass: €4** €17

Strofilia /Στροφιλιά

Μικρό Μπουκάλι/Bottle (187ml) €4

Rose Wine-Ροζέ Οίνος

Paraga Flowers/Παράγκα Flowers

Ποτήρι/Glass: €4.5 €18

Red Wine-Ερυθρός Οίνος

Vivlia Hora/Βιβλία Χώρα €28

Paraga/Παράγκα (Syrah, Merlot) €18

Avantis Ktima

Ποτήρι/Glass: €4 €17

Paragiannakos/Παπαγιαννάκος

Ποτήρι/Glass: €4.5 €18

Apperitif

Martini Bianco/Rosso/ Dry, €6

Jagermeister, Sandeman Port/sherry,

Campari, Limoncello, Masticha

Liquers-Λικέρ

Baileys, Kahlua, Tia Maria, Malibu, €6

Cointreau, Archers Snapps,

Grand Marnier Ro, Amaretto Dis,

Sambuca White, Pimms, Frangelico €6.5

Drambuie, Southern Comfort,

Sambuca Black, Grand Marnier R/O

Champagne-Σαμπάνιες

Moscato D'Angeli €6.5

Gancia Prosecco

Ouzo/Tsipouro-Ούζο/Τσίπουρο

Plomari, Mini, Tsilili €4

Πλωμάρι, Μίνι, Τσιλιλή

Soft Drinks-Αναψυκτικά

Coke, Coke light, Sprite, €3

Fanta Orange/Lemon,

Ice Tea (Peach/Lemon),

Schweppes Tonic/Soda

Non Sparkling Water 500ml €0.5

Εμφιαλωμένο νερό

Non Sparkling Water 1 Litre €2.5

Red Bull €4

Perrier, Ginger Ale €3.5

Juice-Χυμοί

Orange, Pineapple, Lemon, €3

Peach, Tomato, Πορτοκάλι,

Ανανάς, Λεμόνι, Ροδάκινο,

Ντομάτα

Cranberry, fresh Orange €4

Βατόμουρο, φρέσκος

χυμός Πορτοκάλι

Coffee/Tea-Καφέ/Τσάι

American Coffee, Espresso, €2.5

Filter Coffee, Tea, Frappe

Cappuccino €3

Hot/Cold Chocolate, €3.5

Latte, Freddo Espresso,

Double Espresso,

Freddo cappuccino,

Double Cappuccino €4.5

Irish Coffee, Baileys Coffee €7

Cocktails

Ρωτήστε τον σερβιτόρο €8

για τα special cocktail

Ask your waiter

for cocktail special

Στις τιμές περιλαμβάνονται ΦΠΑ (24%) για οιονοιευματώδη,
ή ο εκάστοτε συντελεστής ΦΠΑ) και Δημοτικός Φόρος 2%.
• Το Bar υποχρεούται να έχει πριν την έξοδο τα έντυπα
και το κουτί παραπόνων πελατών.
• Ασπίγγος 12, Μοναστηράκι-Θησείο, Αθήνα-Ελλάδα
T. 210.3235055 F. 2103235070 • www.jjoyceirishpubathens.com
James Joyce Irish Pub LTD, Administrator Michael Jennings