

Menu

ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Coffees & Beverages

Espresso	€2,50
Espresso double	€3,50
Espresso macchiato	€2,80
Espresso coretto	€4,10
Espresso freddo	€3,80
Cappuccino	€3,80
Cappuccino double	€4,50
Flat white.....	€4,50
Cappuccino latte (cold-hot)	€3,90
Cappuccino freddo	€3,90
Nescafe frappe	€3,70
Καφές φίλτρου	€3,90
Filter coffee	
Αμερικάνο	€3,50
Americano	
Ελληνικός	€2,70
Greek coffee	
Ελληνικός διπλός	€3,30
Greek coffee double	
Mochaccino	€4,70
cappuccino & chocolate (cold-hot)	
Mocha	€4,20
espresso & chocolate (cold-hot)	
Mexican coffee.....	€5,50
τεκίλα & καφές - tequila & coffee	
Ιρλανδικός καφές	€5,50
Irish coffee	
Σοκολάτα Chez Michel	€4,10
(με διάφορα αρωματικά μπαχάρια)	
Chocolate Chez Michel with aromatic herbs	
Σοκολάτα	€3,90
Chocolate (cold-hot)	
Λευκή σοκολάτα	€4,10
White chocolate (hot)	
Τσάι / Tea (hot)	€3,70
(διάφορες γεύσεις-various flavours)	
Τσάι Galvanina BIO / Ice Tea Galvanina BIO (355ml)	€4,90
(διάφορες γεύσεις-various flavours)	

Επιπλέον χρέωση για γάλα σόγιας ή αμυγδαλού+€0,30
Επιπλέον χρέωση για σαντιγί ή γεύσεις στα ροφήματα +€0,50
Επιπλέον χρέωση για προσθήκη ποτού στα ροφήματα +€1,70

ΧΥΜΟΙ

Juices

Φυσικός πορτοκαλιού	€4,50
Fresh orange	
Φυσικός φρούτων εποχής	€5,70
Fresh seasonal fruits	
Φυσικός πορτοκάλι-ρόδι.....	€6,20
Fresh orange-pomegranate	
Φυσικός χυμός με καρότο, μήλο, πορτοκάλι & ginger.....	€6,50
Fresh juice with carrot, apple, orange & ginger	
Λεμονάδα σπιτική με καραμέλα	€4,50
Homemade lemonade with caramel	

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Soft drinks

Coca Cola 250ml	€3,00
Γκαζόζα 232ml	€3,00
Epsa (πορτοκάλι ή λεμόνι).....	€3,00
Epsa (orange or lemon) 232ml	
3cents 200ml	€4,10
(pink grapefruit / ginger beer / aegean tonic)	
Perrier 330ml	€3,90
Μεταλλικό νερό	€2,50
Mineral water 1L	
Κορπή ανθρακούχο νερό.....	€3,70
Korpi sparkling water 330ml	
San Pellegrino ανθρακούχο μεταλλικό νερό	€3,90
San Pellegrino sparkling mineral water 250ml	
San Pellegrino ανθρακούχο μεταλλικό νερό	€6,50
San Pellegrino sparkling mineral water 750ml	

ΓΛΥΚΑ Desserts

Τάρτα αχλάδι με φυστίκι Αιγίνης.....	€5,80
Tarte with pear & pistachio from Aegina island	
Λεμονόπιτα	€5,80
Lemon pie	
Τιραμισού.....	€5,80
Tiramisu	
Πανακότα με μαστίχα.....	€5,80
Panacotta with mastiha	
Τάρτα tatin με παγωτό βανίλια... MÖVENPICK	€6,00
Tarte tatin with vanilla ice cream	
Κρεμ Μπρουλέ.....	€5,50
Creme Brulee	
Τσιζκέικ	€5,80
Cheesecake	
Τάρτα με σοκολάτα & καραμέλα	€5,80
Tarte with chocolate & caramel	
Λάβα κέικ με παγωτό βανίλια... MÖVENPICK	€6,20
Chocolate Moelleux with vanilla ice cream	
Παγωτό... MÖVENPICK	€3,00 / scoop
Ice cream	

Ρωτήστε μας για το γλυκό ημέρας
Ask us for our daily desserts

Όλα τα γλυκά παρασκευάζονται καθημερινά στο κατάστημά μας
χρησιμοποιώντας φρέσκα υλικά
Desserts are prepared daily in our store using fresh products.

ΚΡΟΥΑΣΑΝ Croissant

Βουτύρου	€2,00
Butter	
Σοκολάτα	€2,00
Danish chocolate	
Σοκολάτα & κρέμα πατισερί.....	€2,00
Chocolate & cream pattiserie	
Κέικ βανίλιας	€2,40
Vanilla cake	
Μπάρα δημητριακών	€2,40
Κράνμπερι, λευκή σοκολάτα, γιαούρτι, βρώμη & χυμός ρόδι Nut bar Cranberries, white chocolate, yogurt, oak & pomegranate juice	

BRUNCH (until 13:00)

Breakfast

Γιαούρτι με βρώμη, σιρόπι αγαύης, €5,00
μαύρες σταφίδες & κράνμπερι
Yogurt bowl with oak, agave syrup,
black raisins & cranberries

Γιαούρτι με φρούτα του δάσους €5,50
Yogurt bowl with forest fruits

Σολομός Σκωτίας* €7,00
σε φέτα χωριάτικου προζυμένου ψωμιού,
γουακαμόλε, κρεμ fraiche, φλέικς κόκκινου κρεμμυδιού,
φιλέτα λεμονιού, πιπέρι & άνηθος
Scottish salmon in traditional bread, guacamole,
cream fraiche, red onion flakes,
lemon fillets, pepper & dill

Black Angus €7,00
σε χωριάτικο προζυμένο ψωμί σχάρας
με σως μουστάρδας, flakes γραβιέρας,
αυγό & καραμελωμένα κρεμμύδια
Black Angus on rustic grilled bread with mustard sauce,
gruyere flakes, egg & caramelised onions

Παστράμι γαλοπούλας €6,00
σε φέτα χωριάτικου προζυμένου ψωμιού
φέτες αβοκάντο, κρέμα μουστάρδας,
αυγό μάτι, τραγανό ζαμπόν & ελαιόλαδο
Pastrami of turkey in traditional bread, avocado slices,
mustard cream, poached eggs, crispy ham & olive oil

Ασπράδια ομελέτα €8,50
με γαλοπούλα, ανθότυρο & δροσερή σαλάτα
Eggs white with turkey,
unsalted cheese & fresh salad

Ομελέτα με καπνιστό σολομό* €8,50
σε φέτα ψωμιού Ζέας & δροσερή σαλάτα
Omelette with smoked salmon on Zeas bread
& fresh salad

Αυγά τηγανιτά σε αφράτα ψητά ψωμάκια €8,00
με μπέικον, μαρμελάδα μπέικον & δροσερή σαλάτα
Fried eggs on toasted bread with bacon,
bacon marmelade & fresh salad

Ομελέτα με σπαράγγια, προσούτο & κατίκι Δομοκού €9,00
Omelete with asparagus, prosciutto
& soft goat cheese from Domokos

Scrambled eggs με προσούτο & δροσερή σαλάτα €8,50
Scrambled eggs with prosciutto & fresh salad

ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ

Sandwiches

Σερβίρονται με σαλάτα / accompanied with salad

Bagel: αμερικάνικο χειροποίητο ψωμάκι / american traditional bread

Bagel με μορταδέλα φυστίκι & ρόκα..... €4,90
flakes από πράσινο μήλο, πέστο βασιλικού & κρέμα τυρί
Bagel with mortadella pistachio, rocket, green apple flakes,
basil pesto & cream cheese

Bagel με καπνιστή γαλοπούλα €4,50

Bagel με καπνιστό ζαμπόν gourmet..... €4,90
τοματίνια, καπνιστή γραβιέρα, lolo rosso,
dressing μουστάρδας

Bagel with smoked turkey or smoked ham Gourmet, cherry
tomatoes, smoked gruyere cheese, lolo rosso, mustard dressing

Τοιαπάτα λευκή με κοτόπουλο €5,00

iceberg, τομάτα, dressing μουστάρδας & flakes παρμεζάνας
Chicken in ciabatta with iceberg, tomato,
mustard dressing & parmesan flakes

Μοτσαρέλα & προσούτο σε λευκή γαλλική μπαγκέτα €4,80

με ρόκα, τοματίνια & πέστο βασιλικού
Mozzarella & prosciutto in french white baguette
with rocket, cherry tomatoes & basil pesto

Καπνιστό φιλέτο γαλοπούλας σε οκτάσπορη μπαγκέτα €4,50

γκούντα, τοματίνια, γαλλικό μαρούλι, Ceasar's dressing
Smoked turkey fillet in baguette from 8 seeds with gouda
cheese, cherry tomatoes, french lettuce, Ceasar's dressing

Μαύρο ψωμί (Ζέας) με μερική γλουτένη, €4,50

καπνιστή γαλοπούλα, κατίκι Δομοκού,
ρόκα, γαλλικό μαρούλι, τομάτα
Black bread (Zea) with part gluten, smoked turkey,
Domokos cream cheese, rocket, french lettuce, tomato

Saltimbocca ψωμάκι με κοτόπουλο ή μορταδέλα..... €5,00

γραβιέρα καπνιστή, γαλλικό μαρούλι,
τομάτα & μους αβοκάντο
Saltimbocca bread with chicken or mortadella,
smoked gruyere, french lettuce, tomato & avocado mousse

Καπνιστός σολομός* Σκωτίας..... €6,50

σε μαύρη μπαγκέτα ή Bagel, κρέμα τυριού,
φύλλα escarole, τοματίνια, πέστο βασιλικού
Scottish smoked salmon in wholegrain baguette or bagel,
cream cheese, escarole leaves, cherry tomatoes, basil pesto

Μπαγκέτα μαύρη με καπνιστή γαλοπούλα €4,90

iceberg, άρωμα πορτοκαλιού & σως μουστάρδα-πορτοκάλι
Baguette with smoked turkey, iceberg,
orange flavor & mustard-orange sauce

Καπνιστό ζαμπόν gourmet σε λευκή μπαγκέτα..... €5,00

τοματίνια, καπνιστή γραβιέρα, lolo rosso
& dressing μουστάρδας
Smoked ham Gourmet in white baguette, smoked gruyere
cheese, lolo rosso, cherry tomatoes, mustard dressing



Ψητά λαχανικά σε μαύρη μπαγκέτα..... €4,50

με ρόκα & σως βαλσάμικου
Grilled vegetables in wholegrain baguette
with rocket & balsamic sauce

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ *Vegetarian*



Βραχάκια παρμεζάνας με honey sauce €8,50
Parmesan "rocks" with honey sauce

Μπρουσκέτες με κατσικίσιο τυρί & μαρμελάδα σύκου €8,50
Bruschetta with goat cheese & fig chutney

Σπαράγγια σχάρας με χαλούμι, μαρμελάδα ντομάτας, €12,00
& άρωμα φρέσκου βασιλικού
Asparagus on the grill with haloumi cheese,
tomato chutney & flavor from fresh basil

Ποικιλίαμανιταριών με ζεστό μαστέλο Χίου, €12,50
& γκρεμολάτα ντομάτας με φρέσκα μυρωδικά
Variety of mushrooms with mastelo cheese from Chios
& tomato gremolata with fresh herbs

Σαλάτα με ψημένο κατσικίσιο τυρί, σπανάκι baby, €11,50
μανιτάρια του δάσους, κουκουνάρι
& dressing βαλσάμικου, αρωματισμένο με θυμάρι
Mixed salad with grilled chevre, baby spinach,
forest mushrooms, pine & balsamic dressing
flavored with thyme

Σαλάτα κινόα με αβοκάντο, τοματίνια, €11,00
μανιτάρι porto bello, σως lime,
νιφάδες φινόκιο & ρόκα
Quinoa salad with avocado,
cherry tomatoes, porto bello mushroom,
lime sauce, fennel flakes & rocket

Σαλάτα ελληνική, €10,00
με τοματίνια πολύχρωμα, κρουτόν χωριάτικου ψωμιού,
σπαστή φέτα, αγγούρι, πιπεριές πολύχρωμες,
κρίταμο, ελιές & κάπαρη
Greek salad with colourful cherry tomatoes, croutons
from traditional bread, feta cheese, cucumber,
colourful peppers, samphire, olives & capers

Bocconcini di Bufala, €12,00
τοματίνια ανάμεικτα μαύρα & κίτρινα, ρόκα
& dressing βαλσάμικου με πέστο βασιλικού
Bocconcini di Bufala
with black & yellow cherry tomatoes,
rocket & balsamic dressing with basil pesto

Ριζότο με μαύρη τρούφα €18,50
και ποικιλίαμανιταριών
Risotto with black truffle
and variety of mushrooms

Λιγκουίνι λαχανικών με μανιτάρια, κολοκύθια, €12,50
πιπεριές, τοματίνια & νιφάδες παρμεζάνας
Linguine with mushrooms, zucchini,
peppers, cherry tomatoes & parmesan flakes

ΟΡΕΚΤΙΚΑ *Appetizers*



Σπαράγγια σχάρας με χαλούμι, μαρμελάδα ντομάτας,€12,00
& άρωμα φρέσκου βασιλικού
Asparagus on the grill with haloumi cheese,
tomato chutney & flavor from fresh basil



Ποικιλίαμανιταριών με ζεστό μαστέλο Χίου,€12,50
& γκρεμολάτα ντομάτας με φρέσκα μυρωδικά
Variety of mushrooms with mastelo cheese from Chios
& tomato gremolata with fresh herbs

Γαρίδες* σε κρούστα από κανταΐφι€13,50
με μους γιαουρτιού & σάλτσα μπισκ
Shrimps on a crust with yogurt sauce & bisque sauce

Tataki τόνου με lime, shichimi & σως τζίντζερ€15,50
Tuna tataki with lime, shichimi & ginger sauce

Ταρτάρ σολομού με μους αβοκάντο,€15,50
αρωματισμένο με lime & νιφάδες φινόκιο
Salmon tartar with avocado mousse, flavored with lime & fennel flakes

Σεβίτσε σολομού με αβοκάντο & τοματίνια€16,50
Salmon ceviche with avocado & cherry tomatoes

Ταρτάρ από φιλέτο μόσχου μαρινέ.....€15,50
με ρόκα, σόγια, σχοινόπρασο, lime & φρέσκο κρεμμύδι
Beef fillet tartar marinated, rocket,
soya, chives, lime & spring onion



Βραχάκια παρμεζάνας με μέλι€8,50
Parmesan "rocks" with honey

Spring rolls mix με γλυκίσκη σως (2 ατόμων)€9,00
Finger food mix sweet-sour sauce (2 persons)

Προσούτο με κριτσίνια & ντιπ από πέστο βασιλικού€7,50
Prosciutto with breadsticks & dip from basil pesto

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΕΣ

Bruschetti

Προσούτο, μοτσαρέλα, τοματίνια, ρόκα & πέστο βασιλικού....€8,00
Prosciutto, mozzarella, cherry tomatoes, rocket & basil pesto



Κατσικίσιο τυρί & μαρμελάδα σύκου.....€8,50
Fresh goat cheese & fig chutney

Σολομός* καπνιστός, κρέμα τυρί, εσκαρόλ & κάπαρη€8,50
Smoked salmon, cream cheese, escarole & capers

Black Angus, μοτσαρέλα βουβαλίσια & πάστα τρούφας.....€9,50
Black Angus, buffalo mozzarella & truffle paste

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ - ΠΛΑΤΟ

Plateau

Πλατό σολομού* Σκωτίας / Scottish salmon plateau€14,00

Πλατό τυριών ή αλλαντικών (2 ατόμων)€15,00
Cheese or cold cuts plateau (2 persons)

Πλατό προσούτο Πάρμας & βουβαλίσια μοτσαρέλα (2 ατ.) ..€12,00
Prosciutto Parma & buffalo mozzarella plateau (2 per.)

Σούπα ημέρας€7,70
Soup of the day

Ρωτήστε μας για τα πιάτα ημέρας
Ask us for daily special

ΣΑΛΑΤΕΣ Salads

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΓΚΙΝΑΡΑ €11,50

flakes παρμεζάνας, μανιτάρια, λαδολέμονο,
τραγανό προσούτο & βινεγκρέτ από κρίταμο
Mixed salad with artichoke, parmesan flakes,
mushrooms olive oil-lemon sauce,
crispy prosciutto & vinaigrette of sea fennel

ΚΙΝΟΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* €14,00

ρόκα baby, flakes φινόκιο, αβοκάντο,
γαρίδες σχάρας, τοματίνια,
φρέσκα αρωματικά & dressing lime
Salad with bio quinoa, grilled shrimps,
cherry tomatoes, baby rocket, avocado
fennel flakes, fresh herbs & lime dressing

ΓΑΡΙΔΕΣ & ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ* ΣΚΩΤΙΑΣ €17,50

ανάμεικτη σαλάτα, ρόκα, αβοκάντο,
τοματίνια & dressing εσπεριδοειδών
Shrimps & smoked Scottish salmon, mixed salad,
rocket, avocado, cherry tomatoes & citrus dressing

BEEF SALAD / TUNA SALAD €14,00


μοσχάρισιο φιλέτο ή φρέσκο φιλέτο τόνου
με ανάμεικτη σαλάτα, soba noodles,
μανιτάρια, τοματίνια & βινεγκρέτ σόγιας
& εσπεριδοειδών
Beef salad or Tuna salad
with mixed salad, soba noodles, mushrooms,
cherry tomatoes & soya & citrus vinaigrette

 ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΜΕΝΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ €11,50


σπανάκι baby, μανιτάρια του δάσους, κουκουνάρι
& dressing βαλσάμικου, αρωματισμένο με θυμάρι
Mixed salad with grilled chevre, baby spinach,
forest mushrooms, pine & balsamic dressing
flavored with thyme

ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΜΕ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ €10,50

μαρούλι, iceberg, τραγανό μπέικον, τοματίνια
flakes παρμεζάνας, sauce παρμεζάνας & κρουτόν
Mixed salad chicken fillet, lettuce, iceberg,
crispy bacon, cherry tomatoes, parmesan flakes,
parmesan sauce & croutons

 ΕΛΛΗΝΙΚΗ €10,00

τοματίνια πολύχρωμα, κρουτόν χωριάτικου ψωμιού,
σπαστή φέτα, αγγούρι, πολύχρωμες πιπεριές,
κρίταμος, ελιές & κάπαρη
Geek salad with colourful cherry tomatoes, croutons,
feta cubes, cucumber, colourful peppers,
samphire, olives & capers

 BOCCONCINI DI BUFALA..... €12,00

τοματίνια ανάμεικτα μαύρα & κίτρινα, ρόκα
& dressing βαλσάμικου με πέστο βασιλικού
Bocconcini di Bufala, cherry tomatoes salad
with black & yellow cherry tomatoes, rocketsalad
& valsamic dressing with basil pesto

Ντιπ ψωμί, κριτσίνια, κρέμα €1,80

Dip bread, crispies, cream

ΖΥΜΑΡΙΚΑ-ΡΙΖΟΤΟ

Pasta - Risotto

- ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ €13,00
με κοτόπουλο, ποικιλίαμανιταριών
& ξύγαλο Σητείας
Linguini with chicken, mushrooms
& sour cheese from Sitia Creta
- ΝΙΟΚΙ €15,00
με μοσχαρίσια φιλετάκια, ζου μόσχου
& ξινομυζήθρα Κρήτης
Gnocchi with beef fillets, live calf
& xinomyzithra cheese from Creta
- ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ, €14,00
με φρέσκο σολομό, σπαράγγια
τοματίνια & φρέσκο άνηθο
Tagliatelle with fresh salmon,
asparagus, cherry tomatoes & fresh dill
- ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ €12,00
με χειροποίητο κιμά από φιλέτο μοσχαρίσιο,
τοματίνια, άρωμα φρέσκιας ρίγανης
& flakes γραβιέρας
Linguini with handmade minced meat of beef fillet,
cherry tomatoes, fresh oregano flavor
& gruyere flakes
- ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ..... €12,00
με πανσέτα, πεκορίνο, παρμεζάνα,
αυγό & φρέσκο μαϊντανό
Spaghetti carbonara with pancetta,
pecorino, parmesan, egg & fresh parsley
- ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ €13,50
με προσούτο, λεμόνι & κρέμα παρμεζάνας
Papardelle with prosciutto,
lemon & parmesan cream
- ΤΟΡΤΕΛΙΝΙ €14,50
με κασικίσιο τυρί, πεπερόνι, αφρό από πεκορίνο,
μοσχαράκι μπρεζέ & λάδι βασιλικού
Tortellini with soft goat cheese, peperoni,
pecorino "foam", braised beef & basil oil
- ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ..... €15,00
με γαρίδες, κρέμα φινόκιο & μπισκ
Kritharoto with shrimps, fennel cream & bisk
- ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ €18,50
και ποικιλίαμανιταριών
Risotto with black truffle
and variety of mushrooms
- ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΧΤΑΠΟΔΙ, €15,00
λάδι τσορίθο & σαφράν με άρωμα λεμονιού
Risotto with octopus, chorizo oil
& saffron with lemon flavor

Τα ζυμαρικά μας είναι χειροποίητα, χωρίς συντηρητικά
Our pasta are handmade, without preservatives

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Main Dishes

- BURGER BLACK ANGUS, €15,50
με τομάτα, μπέικον, τσένταρ, iceberg, αυγό,
σως μπάρμπεκιου & πατάτες φούρνου
Burger Black Angus
with tomato, bacon, cheddar,
iceberg, egg, BBQ sauce & potatoes in the oven
- ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ €14,00
με σάλτσα από γιαούρτι
& ταχίνι με ποικιλία λαχανικών σχάρας
Turkey burgers
with sauce from yogurt & tahini,
with grilled vegetables
- ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ..... €12,50
με σαλάτα από βιολογική κινόα,
σάλτσα gravy με κόκκους μουστάρδας
& άρωμα από γλυκό του κουταλιού λεμόνι
Chicken fillet with quinoa (bio),
ravy sauce with mustard seeds,
flavored with lemon sweet spoon
- ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ (SOUS VIDE)..... €15,00
με πουρέ γλυκοπατάτας
& σάλτσα με φρέσκα μανιτάρια
Tenderloin sous vide with mashed sweet potatoes
& sauce with fresh mushrooms
- ΑΡΝΑΚΙ ΜΠΑΛΟΤΙΝΑ €18,50
με πουρέ λευκής γλυκοπατάτας,
σπαράγγια & ζου αρνιού
Lamb balotine
with mashed sweet potatoes,
asparagus & lamb jou
- ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ..... €24,00
με πουρέ παστινάκι, σπαράγγια & σάλτσα Πόρτο
Beef fillet with parsnip puree,
asparangus & Porto sauce
- ΤΑΛΙΑΤΑ ΜΟΣΧΟΥ INSIDE SKIRT 300gr..... €25,00
με baby πατάτες, σως τσιμιτσούρι
& σαλάτα ρόκα-παρμεζάνα
Beef tagliata inside skirt 300gr.
with baby potatoes, chimichuri sauce
& rocketsalad-parmesan
- ΦΙΛΕΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ..... €15,00
με σπανάκι σωτέ & σως μπατάρντ
Bass fillet with sauteed spinach
& batarde sauce
- ΦΡΕΣΚΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ..... €16,50
καπνισμένος σε ξύλο οξιάς με πουρέ καρότου,
χόρτα εποχής & σάλτσα κόκκινης πιπεριάς Φλωρίνης
Grilled fresh salmon lightly smoked
in beechwood with carrot puree, seasonal greens
& sauce of red peppers from Florina

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ:

Άγριο αρωματικό ρύζι ή Ψητά λαχανικά ή Πουρέ παστινάκι..... €6,00

ACCOMPANY WITH

Wild rice or Grilled vegetables or Parsnip puree

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

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

ΤΟ ΝΕΡΟ ΦΙΛΤΡΑΡΕΤΑΙ ΜΕ ΦΙΛΤΡΑ ΑΝΘΡΑΚΑ
WATER IS FILTERED BY CARBON FILTER

ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΜΑΣ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ.
ΕΑΝ ΕΧΕΤΕ ΤΡΟΦΙΚΕΣ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ,
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΕΝΑ ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ
ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ ΣΑΣ
OUR MENU CONTAINS ALLERGENS. IF YOU SUFFER FROM A FOOD ALLERGY OR
INTOLERANCE, PLEASE LET A MEMBER OF THE RESTAURANT TEAM KNOW UPON
PLACING YOUR ORDER

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ
ΓΙΑ ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑ.

THE STORE IS REQUIRED TO HAVE PRINTED
DOCUMENTS IN A SPECIFIC POSITION
NEXT TO THE EXIT TO FORMULATE ANY PROTEST.

DAS GESCHAEFT IST VERPLICHT FRAGENBORGEN
IN BESTIMMTER STELLE FUR ZWEILIGE
REKLAMATZION ZU VERFGUNG ZU STELLEN

QUESTO LOCALE E OBLIGGATO AD AVERE
UN BLOCCO VICINO ALL'USCITA PER EVENTUALI
OSSERVAZIONI ELAMENTELE.

ΤΑ ΠΟΤΗΡΙΑ ΤΟΥ ΠΟΤΟΥ ΕΙΝΑΙ 50ml.
ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΛΚΟΟΛ
ΣΕ ΑΤΟΜΑ ΗΛΙΚΙΑΣ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 18 ΕΤΩΝ.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
& ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΦΟΙΝΙΚΕΛΑΙΟ (ΦΥΤΙΚΟ ΠΡΟΙΟΝ) Η ΗΛΙΕΛΑΙΟ
* Κατεψυγμένα

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις
Δημ. φόρος 0,5% - Φ.Π.Α. 24%, 13%

Οι τιμές μπορεί να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γίασαφάκης Μιχάλης