

Menu

ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Coffees & Beverages

Espresso	€2,80
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	€2,90
Greek coffee	
Ελληνικός διπλός	€3,50
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 αμυγδάλου+€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
Ersa (πορτοκάλι ή λεμόνι).....	€3,00
Ersa (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.....	€6,00
Tarte with pear & pistachio from Aegina island	
Λεμονόπιτα	€6,00
Lemon pie	
Τιραμισού.....	€6,00
Tiramisu	
Πανακότα με μαστίχα.....	€6,00
Panacotta with mastiha	
Τάρτα tatin με παγωτό βανίλια... MÖVENPICK	€6,20
Tarte tatin with vanilla ice cream	
Κρεμ Μπρουλέ.....	€6,00
Creme Brulee	
Τσιζκέικ	€6,00
Cheesecake	
Τάρτα με σοκολάτα & καραμέλα	€6,00
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 patisserie	
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,	€6,50
μαύρες σταφίδες & κράνμπερι Yogurt bowl with oak, agave syrup, black raisins & cranberries	
Γιαούρτι με φρούτα του δάσους	€7,00
Yogurt bowl with forest fruits	
Σολομός Σκωτίας*	€8,00
σε φέτα χωριάτικου προζυμένιου 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	€8,00
σε χωριάτικο προζυμένιο 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.....	€7,00
σε φέτα χωριάτικου προζυμένιου 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	€9,50
με γαλοπούλα, ανθότυρο & δροσερή σαλάτα Eggs white with turkey, unsalted cheese & fresh salad	
Ομελέτα με καπνιστό σολομό*	€9,50
σε φέτα ψωμιού Ζέας & δροσερή σαλάτα Omelette with smoked salmon on Zeas bread & fresh salad	
Αυγά τηγανιτά σε αφράτα ψητά ψωμάκια	€9,00
με μπέικον, μαρμελάδα μπέικον & δροσερή σαλάτα Fried eggs on toasted bread with bacon, bacon marmelade & fresh salad	
Ομελέτα με σπαράγγια, προσούτο & κατίκι Δομοκού.....	€10,50
Omelete with asparagus, prosciutto & soft goat cheese from Domokos	
Scrambled eggs με προσούτο & δροσερή σαλάτα	€9,50
Scrambled eggs with prosciutto & fresh salad	

OPEN SANDWICHES

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

Τσιαπάτα 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..... €4,50
σε οκτάσπορη μπαγκέτα ή bagel
γκούντα, τοματίνια, γαλλικό μαρούλι, Ceasar's dressing
Smoked turkey fillet in baguette from 8 seeds or bagel
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, τυρί, άρωμα πορτοκαλιού
& σως μουστάρδα-πορτοκάλι
Baguette with smoked turkey, cheese, iceberg,
orange flavor & mustard-orange sauce

Καπνιστό ζαμπόν gourmet σε λευκή μπαγκέτα ή bagel €5,00
τοματίνια, καπνιστή γραβιέρα, lolo rosso
& dressing μουστάρδας
Smoked ham Gourmet in white baguette or bagel,
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 €9,00
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

Ποικιλία μανιταριών 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, €12,00
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, €12,00
μανιτάρι porto bello, σως lime,
νιφάδες φινόκιο & ρόκα
Quinoa salad with avocado,
cherry tomatoes, porto bello mushroom,
lime sauce, fennel flakes & rocket

Σαλάτα ελληνική, €11,00
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 €19,50
και ποικιλία μανιταριών
Risotto with black truffle
and variety of mushrooms

Λιγκουίνι λαχανικών με μανιτάρια, κολοκύθια, €13,50
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€14,00
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 γλυκόξινη 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....€8,50
Prosciutto, mozzarella, cherry tomatoes, rocket & basil pesto
-  Κατσικίσιο τυρί & μαρμελάδα σύκου.....€9,00
Fresh goat cheese & fig chutney
- Σολομός* καπνιστός, κρέμα τυρί, εσκαρόλ & κάπαρη€9,00
Smoked salmon, cream cheese, escarole & capers
- Black Angus, μοτσαρέλα βουβαλίσια & πάστα τρούφας....€10,00
Black Angus, buffalo mozzarella & truffle paste

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ - ΠΛΑΤΟ Plateau

- Πλατό σολομού* Σκωτίας / Scottish salmon plateau€14,00
- Πλατό τυριών ή αλλαντικών (2 ατόμων)€16,00
Cheese or cold cuts plateau (2 persons)
- Πλατό προσούτο Πάρμας & βουβαλίσια μοτσαρέλα (2 ατ.) ..€14,00
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 ΠΛΗΓΟΥΡΙ..... €13,00
φακές μπελούγκα, παντζάρι καρπάσιο,
αυγό βραστό και βινεγκρέ ντομάτας
Salad with groats, baluga lentils,
boiled egg and tomato vinaigrette
- 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
- ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ* €15,00
πίκλες κρεμμυδιού, μαύρα τοματίνια, αβοκάντο
& dressing εσπεριδοειδών
Salad with smoked salmon, onion pickles,
black cherry tomatoes, avocado and 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 €12,00
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 €11,00
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
& balsamic dressing with basil pesto
- Ντιπ ψωμί, κριτσίνια, κρέμα €1,80
Dip bread, crispies, cream

ΖΥΜΑΡΙΚΑ-ΡΙΖΟΤΟ

Pasta - Risotto

CASARECCE.....	€14,00
με μπουκιές κοτόπουλο, σάλτσα παρμεζάνας, κόκκους μουστάρδας και σπαράγγια Casarecce with chicken bites, parmesan sauce, mustard seeds and asparagus	
NIOKI.....	€15,50
με μοσχαρίσια φιλετάκια, ζου μόσχου & ξινομυζήθρα Κρήτης Gnocchi with beef fillets, live calf & xinomyzithra cheese from Crete	
ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ.....	€14,50
με φρέσκο σολομό, σπαράγγια τοματίνια & φρέσκο άνηθο Tagliatelle with fresh salmon, asparagus, cherry tomatoes & fresh dill	
ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ.....	€12,50
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.....	€12,50
με πανσέτα, πεκορίνο, παρμεζάνα, αυγό & φρέσκο μαϊντανό Spaghetti carbonara with pancetta, pecorino, parmesan, egg & fresh parsley	
ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ.....	€14,00
με προσούτο, λεμόνι & κρέμα παρμεζάνας Papardelle with prosciutto, lemon & parmesan cream	
ΡΑΒΙΟΛΙ.....	€16,00
μανιταριών με ουρά μόσχου μπρεζέ, λάδι βασιλικού κι αφρό από γαλομυζήθρα Ravioli of mushrooms with calf tail braise, basil oil and galomyzithra foam	
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ.....	€26,00
με ουρά αστακού, άρωμα σαφράν φρέσκια ντομάτα κι αφρό φινόκιο Kritharoto with lobster tail and fresh tomato flavored with saffron and fennel foam	
ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ.....	€19,50
και ποικιλία μανιταριών Risotto with black truffle and variety of mushrooms	
ΤΡΑΧΑΝΟΤΟ.....	€16,00
με φιλέτο φαγκρί, σως beurre blanc & άρωμα lime Trahanoto with sea bream fillet beurre blanc sauce & lime sauce	

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 σως μπάρμπεκιου & πατάτες φούρνου Burger Black Angus with tomato, bacon, cheddar, iceberg, BBQ sauce & potatoes in the oven	
ΦΙΛΕΤΟ ΠΑΠΙΑΣ.....	€18,00
με σάλτσα από φρούτα του δάσους, ντοφινουάζ πατάτας και αντίβ κονφί Duck with forest fruit sauce, potatoes dauphinoise and andiv confit	
ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ.....	€14,50
με σάλτσα από γιαούρτι & ταχίνι με ποικιλία λαχανικών σχάρας Turkey burgers with sauce from yogurt & tahini, with grilled vegetables	
ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ.....	€13,50
με αφρό γιαουρτιού, γλυκό λεμόνι και βιολογική κινόα Chicken fillet with yogurt foam, lemon and bio quinoa	
ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ.....	€15,50
με κρούστα αρωματικών, πουρέ γλυκοπατάτας, μανιτάρι king oyster και σάλτσα μανιταριών Tenderloin with herbs crust, mashed sweet potatoes, king oyster mushroom and mushrooms gravy	
ΦΙΛΕΤΟ WELLINGTON.....	€29,00
με πουρέ παστινάκι, σάλτσα Πόρτο και σπαράγγια σχάρας Wellington fillet with parsnip puree, Porto sauce and asparagus on the grill	
RIB-EYE.....	€32,00
με σάλτσα μπεαρνέζ και τσιπς γλυκοπατάτας Rib-Eye with bearnaise sauce and sweet potato chips	
ΦΙΛΕΤΟ ΜΥΛΟΚΟΠΙ.....	€17,50
με αφρό μπατάρντ, σπανάκι και κέιλ σωτέ Croaker fillet with batard foam, spinach and sauteed kale	
ΦΡΕΣΚΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ.....	€17,50
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 VERPLICHET 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