



Ανοιχτά καθημερινά **18:00 - 00:00** | Τετάρτη **Κλειστά** | Κυριακή & Γιορτές 15:00 - 23:00

## Ψωμί πίτα

2

### Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

#### Μελιτζανοσαλάτα

7

#### Τζατζίκι

7

#### Φάβα

6.5

#### Τυροκαυτερή

8.5

#### Ντίπ καπνιστής ρέγγας

9

#### Ντίπ κόκκινης πιπεριάς

7.5

#### Πιάτο ορεκτικών για 2

16

Συλλογή από ντίπ με πίτες

#### Μύδια στον ατμό

16

Φρέσκα μύδια με σώς κρασιού ή σάλτσα πικάντικης ντομάτας

#### Γαρίδες σαγανάκι\*

21

με ντομάτα & φέτα

#### Ταρταρ τόνου με αβοκάντο

23

#### Ταρταρ γαρίδας

22

#### Τρικολόρε καρπάσιο

21.5

Φρέσκα φιλέτα σολωμού, τόνου & ξιφία σε λαδολέμονο

#### Χταπόδι καρπάσιο

22

Λεπτές φέτες χταπόδι με βαλσάμικο & σαλάτα

#### Φιλέτο μοσχαρίσιο καρπάσιο

23.5

Λεπτές φέτες μοσχαρίσιου φιλέτου με λαδολέμονο, ρόκα & παρμεζάνα

#### Γαρίδες τυλιχτές

21

με φύλλο κανταΐφι

#### Κρεατόπιτα

15

με κιμά φιλέτου, πράσο & κουκουνάρι

#### Φέτα τυλιχτή

12

με μέλι & σουσάμι

### Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

#### Χωριάτικη

11

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, πιπεριές & φέτα

#### Βλάχα

12

Παξιμάδι, ντομάτα, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, & φέτα

#### Ανάμεικτη / Πράσινη

12

Φρέσκα πράσινα λαχανικά με παρμεζάνα, κάσιους, σκόρδο, βαλσάμικο & μέλι

#### Μέντα

11

Ντομάτα, κρεμμύδι, μέντα, μανούρι

\*Κατεψυγμένο

Α Π Ο Τ Ο  
Γ Κ Ρ Ι Λ

Συνοδεύετε με λαχανικά & πατάτες ή ρύζι

**Κόντρα μπριζόλα μόσχου γάλακτος** 29  
(400-450 γρ)

**Παϊδάκια αρνιού** 21.5  
(300 γρ)

**Στήθος κοτόπουλο** 16.5  
(200 γρ)

**Κεφτεδάκια** 16

**Κεμπάπ** 18  
με πατάτες ή γιαουρτιού

**Φιλέτο μόσχου** 39  
(300 γρ)  
με σως μανιταριών ή σως  
τριών πιπεριών αλά κρέμ

**Χταπόδι** 24

**Γαρίδες\*** 21

**Καλαμάρι** 22

**Φρέσκος σολωμός** 23

**Φρέσκος τόνος** 24

**Πιατέλα θαλασσινών** (2 απόμωv) 95

Μύδια, χτένια, αχιβάδες,  
χταπόδι, γαρίδες\*, καλαμάρι,  
καβουροδαγκάνες,\* & φρέσκο ψάρι

Ζ Υ Μ Α Ρ Ι Κ Α

**Λινγκουίνι** 21  
με μύδια πέστο

**Λινγκουίνι** 22  
με γαρίδες σαγανάκι

**Παπαρδέλες** 22  
με μανιτάρια a la crème

Γ Λ Υ Κ Α

**Γλυκά ημέρας** 8

**Ποικιλία γλυκών** 24





Open daily 18:00 - 00:00 / Wednesday **Closed** / Sunday & Holidays 15:00 - 23:00

**Pita bread** / freshly baked 2

## S T A R T E R S

**Melitzanosalata** 7

Aubergine, lemon, garlic,  
parsley & olive oil dip

**Tzatziki** 7

Garlic, yoghurt & cucumber dip

**Fava beans** 6.5

Pureed yellow beans, served with  
onion, parsley, lemon & olive oil

**Spicy cheese** 8.5

Feta cheese, yoghurt,  
cream, & hot chilli dip

**Smoked herring dip** 9

**Sweet red pepper dip** 7.5

**Mixed dip platter for 2** 16

Selection of dips with pita bread

**Mussels** 16

Steamed mussels in wine  
& herbs or tomato and chilli

**Tuna tartar with avocado** 23

**Shrimp tartar** 22

## S A L A D S

**Greek** 11

Tomato, cucumber, green pepper, onion,  
feta cheese, capers & olives in a vinegar  
& olive oil dressing

**Peasant** 12

Grated tomato on a rusk with onion,  
olives, capers & feta cheese in a vinegar  
& olive oil dressing

**Shrimp saganaki\*** 21

in a tomato, garlic &  
feta cheese sauce

**Tricolore carpaccio** 21.5

Thin slices of raw salmon, tuna,  
swordfish marinated in lemon & olive oil

**Octopus carpaccio** 22

Thin slices of octopus with salad  
& balsamic vinegar

**Beef filet carpaccio** 23.5

Thin slices of raw meat marinated  
in lemon, olive oil, served with arugula  
& parmesan cheese

**Wrapped shrimp** 21

in angel hair pastry

**Meat pie** 15

Minced beef, leeks, pine nuts  
wrapped in phyllo pastry

**Wrapped feta cheese** 12

Feta, phyllo pastry, honey & sesame

**Mixed green** 12

Fresh garden greens with cashew nuts,  
parmesan in an olive oil, honey & garlic  
dressing

**Mint salad** 11

Fresh mint leaves with tomato, spring onion  
& manouri cheese in a vinegar, olive  
oil dressing

\*frozen

# FROM THE GRILL

Sides: vegetables with rice or potatoes

<b>Veal Sirloin (bone-in)</b> (400-450 gr)	29	<b>Octopus</b>	24
<b>Lamb chops</b> (300 gr)	21.5	<b>Shrimp*</b>	21
<b>Chicken breast</b> (200 gr)	16.5	<b>Calamari</b>	22
<b>Meatballs</b>	16	<b>Salmon steak</b>	23
<b>Lamb kebab</b> Traditional style yoghurt & pita bread or potatoes & tzatziki	18	<b>Tuna steak</b>	24
<b>Filet steak</b> (300 gr) with mushroom or pepper cream sauce	39	<b>Mix seafood platter (for 2)</b>	95
		Mussels, clams, scallops, shrimp*, octopus, calamari, king crab legs & fresh fish	

# PASTA

<b>Linguini</b> with mussels & basil pesto	21
<b>Linguini</b> with shrimp, tomato sauce & feta cheese	22
<b>Papardelle</b> with mushroom & cream sauce	22

# DESSERTS

<b>Dessert of the day</b>	8
<b>Dessert platter</b>	24

\*frozen





D R I N K S



## M O C K T A I L S

**Aegean cooler** 9  
fresh lime juice, cucumber,  
greek honey, fresh mint, soda water

**Strawberry sunset** 9  
strawberry purée, fresh lemon juice  
light sugar syrup, soda water

**Tropical light colada** 9  
fresh pineapple, coconut cream  
fresh lime juice

**Passion fruit breeze** 9  
passion fruit purée, fresh lime juice  
vanilla syrup, soda water

**Virgin mojito** 9  
fresh lime juice, sugar syrup,  
fresh mint leaves, soda water

## H O U S E

## W I N E S

**1 lt** 16  
**½ lt** 8  
**Glass** 6

## B E E R S

**Alfa draught (500ml)** 6  
**Alfa draught (250ml)** 4.5  
**Stella Artois (330ml)** 6  
**Peroni (330ml)** 6.5  
**Corona (330ml)** 6  
**Alcohol Free (330ml)** 4.5

## W A T E R S

**Natural mineral water (750ml)** 3  
**Sparkling water (750ml)** 5.5  
**Sparkling water (330ml)** 4.5

## S O F T

## D R I N K S

**Coca cola / light / zero (250ml)** 3  
**Lemon / orange soda (250ml)** 3  
**Sprite (250ml)** 3  
**Tonic water (250ml)** 3  
**Soda water (250ml)** 3  
**Ginger Beer (200ml)** 3.5

**Fresh orange juice** 6

## T E A S

## C O F F E E S

**Americano** 3.5  
**Espresso** 2.5  
**Cappuccino** 4  
**Tea** 2.5  
**Homemade ice tea** 4

## O Y Z O

**Ouzo (200ml)** 8  
**Tsipouro (200ml)** 9  
**Glass** 3

## W H I S K E Y S

- **Classic** 9  
Dewar's · Famous Grouse · Ballantine's  
J&B · Grant's · Johnnie Walker Red
- **Premium** 12  
Johnnie Walker Black · Chivas Regal

## M A L T S

- **Classic** 12  
Glenfiddich 12yrs · Bushmills 10yrs
- **Premium** 15  
Glenlivet 15yrs · Laphroaig 10yrs
- **Reserve** 28  
Glenfiddich 18yrs · Lagavulin 16yrs

## B O U R B O N S

- **Classic** 9.5  
Jim Beam · Jack Daniel's
- **Premium** 12  
Maker's Mark · Bulleit Bourbon
- **Reserve** 17  
Eagle Rare · Woodford Reserve

## V O D K A S

- **Classic** 9  
Absolut · Smirnoff · Stolichnaya
- **Premium** 12  
Grey Goose · Belvedere · Chopin

## G I N S

- **Classic** 9  
Beefeater · Gordon's · Gordon's Pink  
Tanqueray · Bombay Sapphire
- **Premium** 12  
Hendrick's · Tanqueray No.10  
Portofino · Grace Gin (Greek)

## T E Q U I L A S

- **Classic** 9  
Jose Cuervo Gold · Jose Cuervo Silver
- **Premium** 14  
Patron Silver · Patron Reposado

## R U M S

- **Classic** 9  
Bacardi Blanco · Captain Morgan
- **Premium** 14  
Diplomatico Reserva · Zacapa 23yrs

## C O G N A C S

- **Classic** 17  
Hennessy VS
- **Premium** 21  
Courvoisier VSOP · Martell VSOP  
Rémy Martin VSOP

## L I Q U E U R S

## D I G E S T I F S

- **Classic** 9  
Baileys · Kahlua · Tia Maria ·  
Campari · Martini  
Sambuca · Jägermeister · Mastiha
- **Premium** 11  
Drambuie · Amaretto · Amaro  
Limoncello · Grand Marnier · Grappa

## M E T A X A

- Metaxa 3\* 6
- Metaxa 5\* 7
- Metaxa 7\* 9
- Metaxa 12\* 12
- Metaxa private reserve 15



C O C K T A I L S



# C O C K T A I L S

<b>Mai Tai</b> white rum, dark rum, cointreau, orgeat, fresh lime juice & angostura bitters	14
<b>Pornstar Martini</b> vodka, passion fruit liqueur, syrup, passion fruit purée, vanilla syrup, lime juice, & prosecco shot on the side	12
<b>Dry Martini</b> gin or vodka, vermouth & olives	12
<b>Fresh</b> gin, mastiha liqueur, lemon juice, sugar syrup & agoustoura bitters	12
<b>Bramble</b> gin, lemon juice, simple syrup & crème de mûre	10
<b>Mojito (Classic + Flavours)</b> base: white rum, lime juice, mint leaves, simple syrup & soda water optional flavour: strawberry / passion fruit / berry	10
<b>Caipiroska</b> vodka, lime, sugar & crushed ice optional flavour: strawberry / passion fruit / berry	10
<b>Cosmopolitan</b> vodka, Cointreau, Lime juice & cranberry juice	12
<b>Spicy Margarita</b> lemon juice, tequila, cointreau, honey syrup & chilli	12

<b>Dry Martini</b> gin or vodka, vermouth & olives	12
<b>Aegean Spritz</b> prosecco, mastiha liqueur, soda water & lemon drops	10
<b>Aperol Spritz</b> prosecco, aperol, soda water & orange slice	10
<b>Hugo Spritz</b> prosecco, elderflower liqueur, soda water, fresh mint leaves & lime slice	10
<b>Limoncello Spritz</b> prosecco, limoncello & soda water	10
<b>French 75</b> gin, simple syrup, lemon juice & prosecco optional: champagne + 8 euros	12
<b>Kir Royal</b> creme de cassis & prosecco optional: champagne + 8 euros	12
<b>Espresso Martini</b> vodka, coffee liqueur, espresso	12
<b>Irish Coffee</b> irish whiskey, coffee, cream	12



W I N E S

# C H A M P A G N E

## CLASSIC SELECTION

### Moët & Chandon Brut Impérial 145

Citrus, orchard fruit, soft brioche, balanced & polished.

*Εσπεριδοειδή, φρούτα οπωρώνα, απαλό μπριός, ισορροπημένο & εκλεπτυσμένο.*

### Veuve Clicquot Yellow Label 165

Ripe white fruits, soft brioche, structured & generous.

*Όριμα λευκά φρούτα, απαλό μπριός, δομημένο & γενναιόδωρο.*

### Piper-Heidsieck Brut 135

Bright citrus, vibrant fruit, lively & effortlessly fresh.

*Ζωηρά εσπεριδοειδή, φρέσκα φρούτα, δροσερό & κομψό.*

### Bollinger Special Cuvée 175

Toasted brioche, stone fruit with depth & refined structure.

*Ψημένο μπριός, πυρηνόκαρπα φρούτα με βάθος & εκλεπτυσμένη δομή.*

## BLANC DE BLANCS

### Ruinart Blanc de Blancs 195

Pure Chardonnay expression, citrus, white flowers & chalky finesse.

*Καθαρή έκφραση Chardonnay, εσπεριδοειδή, λευκά άνθη & ορυκτή κομψότητα.*

## ROSÉ

### Laurent-Perrier Cuvée Rosé 195

Luminous red berries with silky texture & graceful length.

*Λαμπερά κόκκινα φρούτα με μεταξένια υφή & κομψή διάρκεια.*

## PRESTIGE

### Dom Pérignon Vintage 450

Citrus, mineral precision & layered brioche with enduring elegance.

*Εσπεριδοειδή, ορυκτή ακρίβεια & πολυεπίπεδο μπριός με διαχρονική κομψότητα.*

**S P A R K L I N G**  
**W I N E** 750ml

**Domaine Karanika Brut Cuvée Special** 45  
**Xinomavro & Assyrtiko**

Fresh aromas of lime, pear, strawberry with fine, persistent bubbles & **crisp acidity**.  
*Φρέσκα αρώματα λάιμ, ακλαδιού, φράουλας με λεπτές, επίμονες φυσαλίδες & δροσερή οξύτητα.*

**Santo Winery Méthode Traditionnelle** 64  
**Assyrtiko**

Pale lemon colour notes of white peach, honey, elegant bubbles & a refreshing, balanced finish.  
*Απαλό λεμονί χρώμα, νότες λευκού ροδάκινου, μελιού, κομψή αφρώδη υφή & δροσερή, ισορροπημένη επίγευση.*

**Domaine Karanika Cuvée Rosé Brut** 45  
**Xinomavro**

Bright strawberry character, delicate bubbles, & a long citrus-driven finish.  
*Έντονος χαρακτήρας φράουλας, λεπτές φυσαλίδες & μακρά, δροσερή επίγευση εσπεριδοειδών.*

**Santo Winery Rosé Demi-Sec** 59  
**Assyrtiko & Mandilaria**

Cherry and strawberry aromas with lively acidity & softly balanced sweetness.  
*Αρώματα κερασιού και φράουλας με ζωνρή οξύτητα & απαλή ισορροπημένη γλυκύτητα*

**Prosecco** 36  
**White Dry | Rosé Dry | White Demi-Sec**  
**Λευκό Ξηρό | Ροζέ Ξηρό | Λευκό Ημίγλυκο**

**Prosecco Glass / Ποτήρι** 7.5

**S W E E T**  
**W I N E S** 250ml

**Samos Vin Doux** 7

Pale golden colour aromas of apricot jam, overripe melon, & butterscotch candy.  
*Απαλό χρυσαφί χρώμα αρώματα μαρμελάδας βερίκοκου, πεπονιού & νότες καραμέλας βουτύρου.*

**Vinsanto** 9.5

Rich and fruity, with quince, fig, dates, honey and caramel hints.  
*Πλούσιο και φρουτώδες, με κυδώνι, σύκο, κουρμά, μέλι και καραμέλα.*

**R E T S I N A** 500ml

A traditional Greek wine flavoured with pine resin, white or rosé. The resin was historically used to seal wine jars and protect the wine from oxidation, giving it its distinctive resinous taste.

**Cair / Athiri** 6.5

**Kechibari / Roditis - Savatiano** 7.5

W H I T E  
W I N E S

750ml

**Domaine Lantides - Ergo** 28  
**Sauvignon Blanc**

Pear, pineapple, lemon blossom, with crisp acidity & a clean aftertaste.  
*Αχλάδι, ανανάς, άνθος λεμονιάς, με δροσερή οξύτητα & καθαρή επίγευση.*

**Alpha Estate** 39  
**Sauvignon Blanc**

Passion fruit, gooseberry, citrus, with vibrant acidity & a long, refined aftertaste.  
*Φρούτο του πάθους, φραγκοστάφυλο, εσπεριδοειδή, με ζωνρή οξύτητα & μακρά, εκλεπτυσμένη επίγευση.*

**Domaine Migas** 38  
**Chardonnay**

Floral, oak notes, with balanced richness & a refined aftertaste.  
*Λευκά άνθη, γαλλική δρυς, με κομψή δομή & μακρά επίγευση.*

**Vineyards Antonopoulos** 29  
**Private Collection - Chardonnay**

Ripe tropical fruit, pear, with rounded texture & a balanced aftertaste.  
*Όριμα τροπικά φρούτα, αχλάδι, με στρογγυλή υφή & ισορροπημένη επίγευση.*

**Domaine Lantides - Anosis** 33  
**Moschofilero**

Rose petals, violet blossom, with crisp acidity & a delicate spicy aftertaste.  
*Ροδοπέταλα, άνθη βιολέτας, με ζωνρή οξύτητα & διακριτικά πικάντικη επίγευση.*

**Winery Lykos** 34  
**Malagouzia**

Ripe citrus, stone fruit, with subtle honey & oak.  
*Όριμα εσπεριδοειδή, αχλάδι και ροδάκινο, με διακριτικές νότες μελιού & δρύς.*

**Ktima Bairaktaris – Rarus K** 35  
**Kidonitsa**

Quince, sweet citrus, with mineral tension & a long aftertaste.  
*Κυδώνι, γλυκά εσπεριδοειδή, με ορυκτή ένταση & μακρά επίγευση.*

**Diamantakis** 30  
**Vidiano**

Quince, pear, citrus, with fresh almond notes, vibrant acidity & a textured finish.  
*Κυδώνι, αχλάδι, εσπεριδοειδή, με νότες φρέσκου αμυγδάλου, ζωνρή οξύτητα & βελούδινη υφή*

**Domaine Potsios - Octapus** 29  
**Assyrtiko**

Citrus, mineral notes, with structured balance & vibrant acidity.  
*Εσπεριδοειδή, ορυκτός χαρακτήρας, με δομημένη ισορροπία & ζωνρή οξύτητα.*

**Estate Argyros – Cuvée Monsignori** 67  
**Assyrtiko**

Lemon, grapefruit, citrus peel, layered with intense minerality, razor-sharp acidity, long and precise aftertaste.  
*Λεμόνι, γκρέιπφρούτ, φλούδα πορτοκαλιού, με έντονη ορυκτότητα, υψηλή κοφτερή οξύτητα, μακρά & ακριβή επίγευση.*

**R E D**  
**W I N E S** 750ml

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>Winery Vaenis – Platinum</b> 34<br/><b>Xinomavro</b><br/>Red fruit, warm spice, with soft tannins &amp; a smooth aftertaste.<br/><i>Κόκκινα φρούτα, ζεστά μπαχαρικά, με απαλές τανίνες &amp; βελούδινη επίγευση.</i></p>  | <p><b>Armathos – Barrel Aged</b> 35<br/><b>Merlot</b><br/>Dark plum, cocoa, vanilla, layered with spice &amp; velvety tannins.<br/><i>Ώριμο δαμάσκηνο, κακάο, βανίλια, με γλυκά μπαχαρικά &amp; βελούδινες τανίνες.</i></p>                         |
| <p><b>Boutari – Grande Reserve Naoussa</b> 36<br/><b>Xinomavro</b><br/>Dried red fruit, fig, layered with sweet spice, subtle oak, mature tannins &amp; a long, evolving aftertaste.<br/><i>Αποξηραμένα κόκκινα φρούτα, σύκο, με γλυκά μπαχαρικά, διακριτική δρύς, ώριμες τανίνες &amp; μακρά, εξελισσόμενη επίγευση.</i></p> | <p><b>Domaine Migas</b> 42<br/><b>Syrah</b><br/>Dark berries, vanilla, tobacco, with depth &amp; a long aftertaste.<br/><i>Μαύρα φρούτα, βανίλια, καπνός, με βάθος &amp; μακρά επίγευση.</i></p>  |
| <p><b>Domaine Migas</b> 37<br/><b>Limniona</b><br/>Red berries, sweet spice, hints of fresh basil, vibrant acidity &amp; silky tannins.<br/><i>Κόκκινα φρούτα, γλυκά μπαχαρικά, νύξεις βασιλικού, με δροσερή οξύτητα &amp; μεταξένιες τανίνες.</i></p>  | <p><b>Winery Lykos</b> 52<br/><b>Cabernet Sauvignon</b><br/>Black fruit, cedar, spice, with firm tannins &amp; structured depth.<br/><i>Μαύρα φρούτα, κέδρος, μπαχαρικά, με δομημένες τανίνες &amp; σιβαρό χαρακτήρα.</i></p>                       |
| <p><b>Domaine Nikolaou – Nemea</b> 32<br/><b>Agiorgitiko</b><br/>Ripe red &amp; black fruit, balanced acidity, subtle spice, with a smooth, lingering aftertaste.<br/><i>Ώριμα κόκκινα &amp; μαύρα φρούτα, ισορροπημένη οξύτητα, διακριτικά μπαχαρικά, με απαλή και επίμονη επίγευση.</i></p>                                 | <p><b>Domaine Michaelidi – Pyli</b> 36<br/><b>Cabernet • Merlot • Syrah • Cabernet Franc</b><br/>Wild berries, blackcurrant, with spice &amp; balanced structure.<br/><i>Φρούτα του δάσους, φραγκοστάφυλο, μπαχαρικά και ισορροπημένη δομή.</i></p> |
| <p><b>Domaine Muses – Chrysolithos</b> 29<br/><b>Merlot</b><br/>Ripe red &amp; black fruit, with warm spice &amp; velvety tannins.<br/><i>Ώριμα κόκκινα &amp; μαύρα φρούτα, με ζεστά μπαχαρικά &amp; βελούδινες τανίνες.</i></p>  | <p><b>Domaine Gerovassiliou</b> 38<br/><b>Syrah • Merlot • Limnio</b><br/>Red berries, spices, with depth &amp; elegant structure.<br/><i>Κόκκινα φρούτα, μπαχαρικά, με βάθος και κομψή δομή.</i></p>   |

**R O S E**  
**W I N E S** 750ml

**Domaine Lantides – Little Ark** 29

**Moschofilero**

Wild strawberry, rose petals, a hint of honey,  
with fresh acidity & a delicate aftertaste.

*Άγρια φράουλα, ροδοπέταλα, νύξεις μελιού,  
με δροσερή οξύτητα & κομψή επίγευση.*

**Domaine Muses – Amuse** 32

**Sauvignon Blanc • Mouchtaro**

Lime, passion fruit, wild strawberry, with vibrant  
freshness & a crisp aftertaste.

*Lime, πασιφλόρα, άγρια φράουλα, με ζωηρή  
φρεσκάδα & τραγανή επίγευση.*

**Winery Lykos – Opium** 34

**Grenache Rouge**

Strawberry, cherry, pink grapefruit,  
with subtle spice & a smooth, rounded aftertaste.

*Φράουλα, κεράσι, ροζ γκρέιπφρουτ, με διακριτικά  
μπαχαρικά & στρογγυλή, απαλή επίγευση.*

**Migas – La Pierre de Scandale** 32

**Syrah**

Red berries with a subtle touch of caramel, balanced,  
smooth with a long aftertaste.

*Κόκκινα φρούτα με διακριτική νότα καραμέλας,  
ισορροπημένο, μαλακές τανίνες & μακρά επίγευση.*

**Diamantopetra** 30

**Liatiko**

Strawberry, sour cherry, ripe cherry,  
with gentle spice & a smooth, lingering finish.

*Φράουλα, βύσσινο, ώριμο κεράσι, με διακριτικά  
μπαχαρικά, απαλή, μακρά επίγευση.*





The establishment must be equipped with printed forms placed in a specific location next to the exit, for the reporting of any complaints whatsoever. **Kiotari - S.Rhodes**, tel: 22440 47324. Legally responsible: **Christina A. Sakellari**. All prices include M.T. 2%, V.A.T. 24 % & 13 %

Το κατάστημα υποχρεούνται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. **Κιοτάρι-Ν. Ρόδος**, τηλ. 22440 47324. Υπεύθυνος καταστήματος: **Χριστίνα Α. Σακελλάρη**. Στις τιμές έχουν συμπεριληφθεί Δ.Φ. 2%, Φ.Π.Α. 24 % & 13 %

