

Nobilis

ALL-DAY DINING CONCEPT

ALL DAY MENU

ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ ΤΗΣ ΡΩΜΑΪΚΗΣ ΑΥΤΟΚΡΑΤΟΡΙΑΣ, “NOBILIS”
ΗΤΑΝ ΑΥΤΟΣ ΠΟΥ ΕΙΧΕ ΦΤΑΣΕΙ ΣΤΟ ΑΞΙΩΜΑ ΤΟΥ ΥΠΑΤΟΥ.

ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΥΤΕΡΗ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΟΡΟΥ ΗΤΑΝ Ο «ΕΥΓΕΝΗΣ»,
ΜΕ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΚΑΙ ΑΝΩΤΕΡΟ ΠΝΕΥΜΑ.

ΣΤΟ NOBILIS ΑΓΑΠΑΜΕ ΤΙΣ ΕΥΓΕΝΕΙΣ, ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ,
ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΣΥΝΔΥΑΖΟΥΜΕ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ, ΜΕ ΕΝΑΝ ΣΤΟΧΟ:

**ΝΑ ΣΑΣ ΣΕΡΒΙΡΟΥΜΕ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ
ΜΕ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΚΑΙ ΑΝΑΠΑΝΤΕΧΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ
ΠΟΥ ΘΑ ΣΑΣ ΚΑΝΟΥΝ ΝΑ ΕΠΙΣΤΡΕΨΕΤΕ ΞΑΝΑ.**

“NOBILIS” WAS A TERM USED DURING THE ROMAN REPUBLIC
TO INDICATE THAT SOMEONE HAD ACHIEVED THE CONSULSHIP.

IN A BROADER SENSE, IT WAS USED TO DESIGNATE THE
ARISTOCRACY AND THE POSSESSION OF EXCELLENT QUALITIES.

AT NOBILIS WE LOVE NOBLE, QUALITY INGREDIENTS, WHICH
WE COMBINE IN DELICIOUS WAYS, WITH ONE GOAL IN MIND:

**TO SERVE YOU MEDITERRANEAN DISHES
WITH CHARACTER AND UNEXPECTED TWISTS
THAT WILL MAKE YOU WISH TO COME BACK.**

Bon Appetit!

Classic Cocktails Collection

COSMOPOLITAN

VODKA, TRIPLE SEC, CRANBERRY, FRESH LIME AND ORANGE PEEL

BLOODY MARY

VODKA, TOMATO JUICE, FRESH LEMON JUICE, WORCESTERSHIRE SAUCE,
SALT FLAVORED WITH CELERY, PEPPER AND TABASCO

MINT JULEP

CANADIAN WHISKEY, ANGOSTURA BITTER, SUGAR, MINT AND LIME WHEEL

PALOMA

TEQUILA BLANCO, FRESH LIME , GRAPEFRUIT SODA,
HIMALAYAN PINK SALT AND GRAPEFRUIT

MOJITO

LIGHT RUM, AGED RUM, SUGAR, FRESH LIME JUICE, SODA,
MINT AND LIME WHEEL

NEGRONI

LONDON DRY GIN, CAPRANO ANTICA FORMULA VERMOUTH,
CAMPARI AND ORANGE PEEL

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC, FRESH LIME, HIMALAYAN PINK SALT

MAI TAI

RUM AND AGED RUM, TRIPLE SEC, SUGAR ,ORGEAT SYRUP,
FRESH LIME, MINT AND MARASCHINO CHERRY

ALMOND CIGAR

DARK RUM, AMARETTO LIQUEUR, LIME CORDIAL, CINAMON AND LIME

Sparkling Collection

KIR ROYALE

CHAMPAGNE, CRÈME DE CASSIS AND LEMON PEEL

MIMOSA

CHAMPAGNE, TRIPLE SEC AND FRESH ORANGE JUICE

ROSSINI

PROSECCO, CRÈME DE FRAISE LIQUER AND STRAWBERRY

WISDOM

PROSECCO, PASSOA LIQUEUR AND PASSION FRUIT

BELLINI

PROSECO, CRÈME DE PECHE AND PEACH

KIR

WHITE WINE, CRÈME DE CASSIS
AND LEMON PEEL

Aperol Collection

APEROL CLASSIC

TWISTED BY SAY

PROSECCO, PINK GRAPEFRUIT,
GRAPEFRUIT AND CUCUMBER

Snacks

CROQUE MONSIEUR ME ZAMPON Ή ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ FOUANTRE,
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΑΙ ΜΙΚΡΗ ΣΑΛΑΤΑ

CROQUE MONSIEUR WITH HAM OR FOUANTRE TURKEY,
GRAVIERA CHEESE AND SMALL SALAD

OPEN FACE SANDWICH ME ΣΟΛΟΜΟ GRAVLAX, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ,
YOGURT ΜΑΥΟ (BRIOCHE Ή ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΨΩΜΙ)

OPEN-FACE SANDWICH WITH GRAVLAX SALMON, CUCUMBER, AVOCADO,
YOGURT ΜΑΥΟ (BRIOCHE OR MULTIGRAIN BREAD)

SCOTCH EGG SHAKSHOUKA
ΑΒΓΟ ΒΙΟ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΠΑΝΚΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ
ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ PAILLES

SCOTCH EGG SHAKSHOUKA
ORGANIC EGG IN A PANKO CRUMB SERVED WITH GREEN SALAD AND POMMES PAILLES

QUICHE ΤΑΡΤΑ ΗΜΕΡΑΣ ΜΕ ΜΙΚΡΗ ΣΑΛΑΤΑ
QUICHE TART OF THE DAY SERVED WITH A SMALL SALAD

PINZA A LA ROMANA ME MOZZARELLA BUFFALO, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, CHORIZO, ΒΑΣΙΛΙΚΟ
PINZA A LA ROMANA WITH BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, CHORIZO, BASIL

PINZA ME ΚΡΕΜΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑΣ, ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙ
PINZA WITH GRAVIERA CHEESE CREAM, WILD MUSHROOMS AND THYME

STEAK SANDWICH ME ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ, ΡΟΚΑ, ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ ΚΑΙ ΑΓΓΟΥΡΙ ΠΙΚΛΑ
STEAK SANDWICH WITH PARMESAN, ROCKET, MUSTARD AND PICKLED CUCUMBER

WAGYU MINI BURGERS ME ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΙΚΛΑ, ΚΕΤΣΑΠ ΔΑΜΑΣΚΗΝΟΥ
ΚΑΙ CHIPS ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

WAGYU MINI BURGERS WITH HOMEMADE PICKLES, PRUNE KETCHUP
AND VEGETABLE CHIPS

Starters

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ
SOUP OF THE DAY

SAY SALMON
ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΑΣΙΜΙ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΑΤΑΤΑ, ΚΡΕΜΑ ΦΙΝΟΚΙΟ ΜΕ ΓΥΡΗ

SAY SALMON
SALMON SASHIMI, CUCUMBER, POTATO, FENNEL POLLEN CREAM

BURATTINA ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ, ΒΑΛΕΡΙΑΝΑ, ΡΟΔΙ ΚΑΙ ΨΗΤΑ ΚΑΡΟΤΑ
BURATTINA WITH BEET, LAMB'S LETTUCE, POMEGRANATE AND ROASTED CARROTS

ΤΑΤΑΚΙ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΕΚΛΕΚΤΟ ΑΒΓΟΤΑΡΑΧΟ ΚΑΙ SAKE ΒÉARNAISE
VEAL TATAKI, EXQUISITE BOTTARGA AND SAKE BÉARNAISE

Salads

ΜΙΖΟΥΝΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΗΑΙ BEEF, ΜΑΝΓΚΟ, GRAPEFRUIT, ΤΡΑΓΑΝΟ ΠΑΣΤΕΛΙ
ΚΑΙ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΛΕΜΟΝΟΧΟΡΤΟΥ

MIZUNA SALAD WITH THAI BEEF, MANGO, GRAPEFRUIT, CRISPY SESAME BAR
AND LEMONGRASS VINAIGRETTE

ICEBERG ΚΑΙ ΣΠΑΝΑΚΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ SOUS VIDE, ΑΒΟΚΑΝΤΟ,
ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

ICEBERG AND SPINACH WITH SOUS VIDE CHICKEN, AVOCADO, CHERRY TOMATOES, PARMESAN

QUINOA ΜΕ ΦΕΤΑ, CRANBERRIES, ΨΗΤΗ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ,
ΚΑΣΙΟΥΣ ΚΑΙ ΣΠΟΡΟΥΣ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ

QUINOA WITH FETA, CRANBERRIES, BAKED SWEET POTATO,
CASHEWS AND PUMPKIN SEEDS

RICE VERMICELLI ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΑΤΜΟΥ, ΠΙΚΛΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ,
ΣΟΥΣΑΜΙ ΚΑΙ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ SOY/HONEY

RICE VERMICELLI SALAD WITH STEAMED SHRIMP, PICKLED VEGETABLES,
SESAME AND SOY/HONEY VINAIGRETTE

Signature courses

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΦΟΥΡΝΙΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΚΑΙ ΡΟΚΑ
PAPPARDELLE WITH OVEN-BAKED TOMATO, AGED ANTHOTIRO CHEESE AND ROCKET

RIGATONI PICCOLINI CARBONARA ΜΕ GUANCIALE,
ΚΡΟΚΟ ΑΥΓΟΥ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟ ΠΙΠΕΡΙ
RIGATONI PICCOLINI CARBONARA WITH GUANCIALE, EGG YOLK AND BLACK PEPPER

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΖΥΜΩΜΕΝΑ ΜΕ Ν'ΔΟΥΖΑ, ΠΑΣΑΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕΣ,
ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΚΑΙ ΣΠΑΝΑΚΙ FLORENTINE
MEATBALLS MADE WITH N'DUJIA, TOMATO PASSATA WITH RAISINS,
PARMESAN AND FLORENTINE SPINACH PURÉE

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΕ MISO ΑΠΟ ΛΩΤΟΥΣ, ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΚΡΕΜΑ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ
ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ MOSCATO D'ASTI ΜΕ ΚΗΡΗΘΡΑ
SALMON IN A PERSIMMON MISO WITH ASPARAGUS, CELERY ROOT CREAM
AND MOSCATO D'ASTI SAUCE WITH HONEYCOMB

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΓΙΑΡ ΨΗΜΕΝΟ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΑ,
ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΜΙΚΡΗ ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΙ ΤΑΡΤΑΡ ΑΒΟΚΑΝΤΟ
PAILLARD CHICKEN COOKED WITH AUTUMN HERBS,
SERVED WITH A SMALL SALAD AND AVOCADO TARTARE

FLAP STEAK BLACK ANGUS, BABY GEM,
ΣΑΝ ΜΙΧΑΛΗ GOLD24 ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΗ ΤΕΡΙΝΑ ΠΑΤΑΤΑΣ
FLAP STEAK BLACK ANGUS, BABY GEM, SAN MICHALI GOLD24
AND CRISPY POTATO TERRINE

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΓΑΛΛΙΚΟ ΦΙΛΕΤΟ
ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ PORT GRAVY
FRENCH BEEF FILLET
SERVED WITH GRILLED VEGETABLES AND PORT GRAVY SAUCE

ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ
FRESH FISH OF THE DAY

Desserts

APPLE CRUMBLE ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕΣ, CRANBERRIES ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΡΑΜΕΛΑ
APPLE CRUMBLE WITH RAISINS, CRANBERRIES AND CARAMEL ICE CREAM

ΒΑΒΑ À L'ARMAGNAC
ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΠΡΑΛΙΝΑΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ, ΚΑΡΑΜΕΛΑ MISO ΚΑΙ SORBET ΣΟΚΟΛΑΤΑ
ΒΑΒΑ À L'ARMAGNAC
WITH ALMOND PRALINE CREAM, MISO CARAMEL AND CHOCOLATE SORBET

SEMIFREDDO SALTED CARAMEL
ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟΥΣ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ΚΑΙ ΓΚΟΦΡΕΤΕΣ
SALTED CARAMEL SEMIFREDDO
WITH CARAMELIZED DRIED NUTS AND WAFFLES

100% ΣΟΚΟΛΑΤΑ
ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ VALRHONA ΨΗΜΕΝΕΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ, ΣΑΝΤΙΓΙ
ΜΠΑΧΑΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ/ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ
100% CHOCOLATE
VARIETY OF STEAM-BAKED VALRHONA CHOCOLATES,
SPICED WHIPPED CREAM AND CHOCOLATE/RASPBERRY ICE CREAM

ΠΑΓΩΤΟ – SORBET
ICE CREAM – SORBET
2 SCOOPS | EXTRA SCOOP

Platters

ΠΛΑΤΟ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΩΝ
ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ
PLATE OF SELECTED
GREEK CHEESE VARIETY

ΠΛΑΤΟ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΩΝ
ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
PLATE OF SELECTED
COLD CUTS

Spirits

WHISKEY BLENDED

SCOTLAND

JOHNNIE WALKER
RED

JOHNNIE WALKER
BLACK

JOHNNIE WALKER
BLUE

HAIG

DEWAR'S WHITE LABEL

DIMPLE 12Y

CHIVAS 12Y

SINGLE MALT

SCOTLAND

CARDHU 12Y

LAGAVULIN 12Y

OBAN 14Y

MACALLAN DOUBLE
CASK 12Y

USA

JACK DANIEL'S

BOURBON

USA

MAKER'S MARK
BOURBON

RUM

VENEZUELA

PAMPERO BLANCO

PAMPERO ESPECIAL

DIPLOMATICO RESERVA
EXCLUSIVA

BERMUDA

GOSLINGS BLACK
SEAL BLACK

CUBAN

HAVANA CLUB ANEJO 7Y

JAMAICAN

CAPTAIN MORGAN
SPICED GOLD

VODKA

STOLICHNAYA

BELVEDERE

TITO'S HANDMADE

ABSOLUT

GREY GOOSE

GIN

TANQUERAY

TANQUERAY TEN

BEEFEATER 24 YEAR

HENDRICK'S

BULLDOG

OLD SPORT'S (GREEK)

TEQUILA

MEXICO

JOSE CUERVO SILVER

JOSE CUERVO GOLD

JOSE CUERVO
TRADICIONAL REPOSADO

DON JULIO BLANCO

DON JULIO ANEJO

Cognac - Brandy

CALVADOS MICHEL BIRON

METAXA 5*

METAXA RESERVA

COURVOISIER V.S.

MARTELL V.S.

HENNESSY
V.S.

REMY MARTIN
V.S.O.P.

Wines by the glass

INTERNATIONAL

FORTANT DE FRANCE

WHITE CHARDONNAY	ROSE MERLOT	RED MERLOT
---------------------	----------------	---------------

HELLAS

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΒΡΥΝΙΩΤΗ, ΜΕΘΕΑ
VRINIOTIS WINERY, METHEA

WHITE AIDANI, MONEMVASIA	ROSE MONEMVASIA, MAVROKOUNDOURA	RED MADILARIA, MERLOT
--------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------

Aperitivo

ITALY

MARTINI DRY, ROSSO, BIANCO

CAMPARI

APPEROL

CARPANO FORMULA ANTICA

FRANCE

NOILY PRAT DRY

SHERRY - PORT

PORT SANDEMAN RUBY

PORT RAMOS PINTO ADRIANO
RESERVA

VISANTO SANTORINI

SHERRY LUSTAU PX SAN EMILIO

AMARO AVERNA

Martini

DRY MARTINI
NEVER SHAKE IT ALWAYS STIR IT

ESPRESSO MARTINI

PASSIONFRUIT MARTINI

DAIQUIRI
CLASSIC | STRAWBERRY
MANGO | RASPBERRY

Digestives

JAGERMEISTER

FERNET BRANCA

SKINOS MASTIHA
HELLAS

LIMONCELLO
ISOLABELLA

Beers

VOREIA PILSNER

PERONI

McFARLAND

PAULANER

HEINEKEN

FISHER

BECK'S NON ALCOHOLIC

Ouzo - Tsipouro

DARK CAVE ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΣΙΛΙΛΗ
DARK CAVE ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΣΙΛΙΛΗ
DIGESTIVE

GRAPPA NONINO

GRAPPA NONINO
CHARDONNAY - YELLOW LABEL

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΑΥΡΟ ΡΟΔΟ
ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΑΥΡΟ ΡΟΔΟ

ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΜΠΛΕ
ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΜΠΛΕ

ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΙΝΟ
ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΙΝΟ

0.33L

<p><i>Rossolis</i></p>	<p><i>Soft Drinks</i></p>
<p>0.25L</p> <hr/> <p>PINK GRAPEFRUIT</p> <hr/> <p>CUCUMBER N BASIL</p> <hr/> <p>BERGAMOT N MANDARIN</p> <hr/> <p>GINGER BEER</p> <hr/> <p>TONIC</p>	<p>0.25L</p> <hr/> <p>COCA COLA COLA ZERO</p> <hr/> <p>SPRITE</p> <hr/> <p>FANTA ORANGE LEMONADE</p> <hr/> <p>TONIC SCHWEPES</p> <hr/> <p>SODA SCHWEPES</p> <hr/> <p>REDBULL</p>
<p>FEVER TREE SLIM LINE TONIC</p>	
<p><i>Juices</i></p>	<p><i>Fresh Juices</i></p>
<p>ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΛΕΜΟΝΙ ΑΝΑΝΑΣ CRANBERRY ORANGE LEMON PINEAPPLE CRANBERRY</p> <hr/> <p>ΝΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ PERUVIANA RED TOMATO JUICE PERUVIANA 0.2L</p>	<p>ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ FRESH ORANGE JUICE</p> <hr/> <p>ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ FRESH MIXED JUICE</p> <hr/> <p>SMOOTHIES</p>
<p><i>Chocolates</i></p>	<p><i>Tea selections</i></p>
<p>ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΖΕΣΤΗ ΚΡΥΑ HOT COLD CHOCOLATE</p> <hr/> <p>MILKSHAKE</p>	<p>HOT TEA</p> <hr/> <p>ICE TEA</p>

Coffees

HOT

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ
GREEK

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ
DOUBLE GREEK

ESPRESSO

ESPRESSO ΔΙΠΛΟΣ
DOUBLE ESPRESSO

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO ΔΙΠΛΟΣ
DOUBLE CAPPUCCINO

LATTE

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ
FILTER COFFEE

LIQUEUR COFFEE

NES CAFÉ

COLD

FREDDO ESPRESSO

FREDDO CAPPUCCINO

NESCAFÉ FRAPPÉ

Water

ZAGORI IL

ΖΑΓΟΡΙ ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ 0.33L

PERRIER 0.33L

SAN PELEGRINO 0.25L

SAN PELEGRINO 0.75L

EVIAN 0.75L

ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΜΑΣ
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ.
ΑΝ ΕΧΕΤΕ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΕΡΓΙΑ
Ή ΕΙΔΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΠΑΙΤΗΣΗ,
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ.
ΌΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ. ΟΙ ΤΙΜΕΣ
ΙΣΧΥΟΥΝ ΕΩΣ ΤΟ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟ ΤΟΥ 2021.
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ: ΣΕΡΒΙΣ,
ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ ΚΑΙ ΤΟ ΑΝΑΛΟΓΟ ΦΠΑ.
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΟΡΑΣΙΔΗΣ

WE USE VIRGIN OLIVE OIL.
FRIED FOODS ARE FRIED IN CORN OIL.
PLEASE INFORM YOUR WAITER IF YOU HAVE
ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY NEEDS.
ALL PRICES ARE IN EURO. PRICES ARE VALID
UNTIL DECEMBER 2021.
PRICES INCLUDE: SERVICE CHARGE,
MUNICIPAL TAX AND VAT. MANAGING
DIRECTOR: GEORGE KORASIDIS