

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 ΠΙΑΤΑ ΑΠΟ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ
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 DISHES FROM ALL OVER THE WORLD
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

Starters

PINSA ME ΦΡΕΣΚΙΑ MOZZARELLA, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ, PEPPERONI ΚΑΙ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ
PINSA WITH FRESH MOZZARELLA, PARMESAN, PEPPERONI AND CHERRY TOMATOES

CARPACCIO ΑΠΟ ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΕ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΚΡΕΜΑ ΔΥΟΣΜΟΥ,
GRAPEFRUIT ΚΑΙ ΓΡΑΝΙΤΑ ΜΕ ΑΓΓΟΥΡΙ ΚΑΙ LIME

SEA BASS CARPACCIO WITH MEDITERRANEAN HERBS, MINT CREAM,
GRAPEFRUIT AND CUCUMBER-LIME GRANITA

GNOCCHI ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΚΡΕΜΑ RICOTTA ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

GNOCCHI WITH SPINACH, RICOTTA CREAM AND BASIL

PHILLY CHEESESTEAK SANDWICH ΜΕ ΖΟΥΜΕΡΟ ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ,
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ TRUFFLE MAYO

PHILLY CHEESESTEAK SANDWICH WITH JUICY VEAL,
TOMATO JAM AND TRUFFLE MAYO

OPEN-FACE BAGEL SANDWICH ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ ΜΑΡΙΝΕ, ΑΓΓΟΥΡΙ,
ΨΗΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΚΑΙ ΧΡΕΝΟ

OPEN-FACE BAGEL SANDWICH WITH MARINATED SALMON, CUCUMBER,
ROASTED ZUCCHINI AND HORSERADISH

ΠΛΑΤΟ CHARCUTERIE, ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

CHARCUTERIE BOARD, ASSORTMENT OF SELECTED CHEESES
AND CURED MEATS

ΤΑΡΤΑ ΗΜΕΡΑΣ

TART OF THE DAY

ΨΩΜΙ – AMUSE-BOUCHE

BREAD – AMUSE-BOUCHE

Salads

ΣΑΛΑΤΑ CAESAR'S ΜΕ ICEBERG, ΚΡΟΥΤΟΝ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΙΚΟΝ
ΚΑΙ ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΖΟΥΜΕΡΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Ή ΨΗΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ

CAESAR SALAD WITH ICEBERG, CROUTONS AND SMOKED BACON,
WITH AN OPTION OF JUICY CHICKEN FILLET OR ROASTED SHRIMP

ΔΡΟΣΕΡΗ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΛΕ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΠΑΝΤΖΑΡΙ,
ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΙΝΟΑ ΚΑΙ VINAIGRETTE ΓΛΥΚΙΑΣ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ

COOL GREEN SALAD WITH KALE, AVOCADO, BEETS, CRISPY QUINOA AND SWEET MUSTARD VINAIGRETTE

BUFALA CAPRESE ΜΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΠΕΣΤΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ, ΤΣΑΠΕΛΕΣ,
ΚΡΕΜΑ ΡΟΚΑΣ ΚΑΙ ΓΛΑΣΟ ΡΑΚΟΜΕΛΟ

BUFALA CAPRESE WITH HOMEMADE BASIL PESTO, FIGS,
ROCKET CREAM AND RAKOMELO GLAZE

ΣΑΛΑΤΑ ΝΙÇΟΙΣΕ ΜΕ ΚΑΡΔΙΕΣ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ, ΦΙΛΕΤΟ ΤΟΝΟΥ ΣΧΑΡΑΣ,
ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΜΑΝΓΕΤΟΥΤ, ΑΝΤΖΟΥΓΙΑ, ΠΑΤΑΤΕΣ VITELOTTE ΚΑΙ ΑΥΓΟ ΠΟΣΕ

NIÇOISE SALAD WITH LETTUCE HEARTS, GRILLED TUNA FILLET,
MANGETOUT PEAS, ANCHOVIES, VITELOTTE POTATOES AND POACHED EGG

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΡΙΤΑΜΟ, ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ, ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ,
ΓΛΙΣΤΡΙΔΑ ΚΑΙ ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ

GREEK SALAD WITH SEA FENNEL, FRESH OREGANO, CAROB RUSK, PURSLANE
AND ARSENIKO CHEESE FROM NAXOS

Pasta - Risotti

RIGATONI CARONATA ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ, ΦΡΕΣΚΙΑ ΜΟΤΣΑΡΕΛΛΑ, ΦΙΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ ΚΑΙ BALSAMIC GLAZE
RIGATONI CARONATA WITH BASIL, FRESH MOZZARELLA, AEGINA PISTACHIOS AND BALSAMIC GLAZE

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ PORCINI, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΚΑΙ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ CAJUN
PAPPARDELLE WITH PORCINI CREAM, PARMESAN AND CHICKEN FILLET WITH CAJUN

LINGUINE AL PESTO ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΟ CHILLI
LINGUINE AL PESTO WITH GRILLED SHRIMP AND SWEET CHILLI

PIZOTO ΗΜΕΡΑΣ / RISOTTO OF THE DAY

Signature courses

BURGER ΦΡΕΣΚΟΥ ΤΟΝΟΥ ΜΕ WASABI ΜΑΥΟ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ
ΚΑΙ ΓΛΥΚΟ ΤΣΙΛΙ RELISH. ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ WEDGES
ΚΑΙ ΔΡΟΣΕΡΗ COLESLAW

FRESH TUNA BURGER WITH WASABI MAYO, FRESH CORIANDER AND SWEET
CHILLI RELISH. SERVED WITH POTATO WEDGES AND CRISP COLESLAW

BLACK ANGUS BEEF BURGER ΜΕ ΤΟΜΑΤΑ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ,
ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΙΚΟΝ, MARROWNAISE ΚΑΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ.
ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ WEDGES ΚΑΙ ΔΡΟΣΕΡΗ COLESLAW

BLACK ANGUS BEEF BURGER WITH TOMATO, CAMELIZED ONION,
SMOKED BACON, MARROWNAISE AND CRETAN GRAVIERA CHEESE.
SERVED WITH POTATO WEDGES AND CRISP COLESLAW

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΨΗΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΤΡΑΓΑΝΗ ΣΑΛΑΤΑ
ΜΕ FLAKES ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΡΟΚΑ ΣΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ

GRILLED SALMON WITH ROASTED ASPARAGUS,
CRUNCHY SALAD WITH VEGETABLE FLAKES AND ROCKET
IN AN AROMATIC OLIVE OIL-LEMON DRESSING

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ CORN-FED, ΚΡΕΜΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ,
HASH BROWN ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ VERDE

CORN-FED CHICKEN FILLET, AVOCADO CREAM WITH MINT,
HASH BROWN POTATOES AND SALSA VERDE.

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΟΥ ΜΕ ΤΕΡΙΝΑ ΠΑΤΑΤΑΣ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΧΑΡΑΣ,
ΜΙΚΡΑ ΚΑΡΟΤΑ ΓΛΑΣΕ ΚΑΙ JUS MARSALA

BEEF FILLET WITH POTATO TERRINE, GRILLED MUSHROOMS,
GLAZED BABY CARROTS AND MARSALA JUS

ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

FRESH FISH OF THE DAY

Desserts

ΑΦΡΑΤΗ ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟΣ ΑΝΑΝΑΣ, ΠΡΑΛΙΝΑ
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ ΚΑΙ ΧΩΜΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

FLUFFY LEMON CREAM, CARAMELIZED PINEAPPLE, HAZELNUT PRALINE
AND WHITE CHOCOLATE SOIL

PARFAIT ΜΕ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ, ΑΜΥΓΔΑΛΟΠΙΤΑ ΣΥΡΟΥ,
COULIS ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΙ ΠΟΥΔΡΑ RASPBERRY

PARFAIT WITH THYME HONEY, ALMOND PIE OF SYROS ISLAND, PEACH COULIS
WITH BASIL AND RASPBERRY POWDER

ΚΡΕΜΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΣΕ DACQUOISE ΒΑΝΙΛΙΑΣ, NAMEΛΑΚΑ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ
ΚΑΙ ΑΦΡΟ ΜΑΣΤΙΧΑΣ ΧΙΟΥ

YOGURT CREAM ON A VANILLA DACQUOISE, ROSE NAMEΛΑΚΑ
AND CHIOS MASTIHA FOAM

CHOUX AU CRAQUELIN ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΕ ΥΦΕΣ
ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΦΙΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ

CHOUX AU CRAQUELIN WITH MILK CHOCOLATE IN TEXTURES
AND AEGINA PISTACHIO ICE CREAM

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

ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ, '9' / MOYSON ESTATE, '9'

WHITE
SAUVIGNON BLANC,
TREBBIANO, ASSYRTIKO

ROSE
SYRAH,
MOUCHTARO

RED
CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, SYRAH

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

BECK'S BLUE
(ALCOHOL-FREE)

ΝΗΣΟΣ
NISSOS

FISCHER

HEINEKEN

McFARLAND

STELLA ARTOIS

Ouzo - Τσίπουρο

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

Premium Mixers	Soft Drinks
<p style="text-align: right;">0.25L</p> <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 style="text-align: right;">0.25L</p> <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>	
Juices	Fresh Juices
<p>ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΛΕΜΟΝΙ ΑΝΑΝΑΣ CRANBERRY</p> <p>ORANGE LEMON PINEAPPLE CRANBERRY</p> <hr/> <p>ΝΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ PERUVIANA RED TOMATO JUICE PERUVIANA 0.2L</p>	<p>ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ / ΛΕΜΟΝΙ FRESH ORANGE / LEMON JUICE</p> <hr/> <p>ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ FRESH MIXED JUICE</p> <hr/> <p>SMOOTHIES</p>
Chocolates	Tea selections
<p>ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΖΕΣΤΗ ΚΡΥΑ HOT COLD CHOCOLATE</p> <hr/> <p>MILKSHAKE</p> <p>ΓΑΛΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ / ΚΑΡΥΔΑΣ / ΣΟΓΙΑΣ ALMOND / COCONUT / SOY MILK</p>	<p>ΖΕΣΤΟ ΤΣΑΙ HOT TEA</p> <hr/> <p>ΚΡΥΟ ΤΣΑΙ 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

NESCAFÉ

COLD

FREDDO ESPRESSO

FREDDO CAPPUCCINO

NESCAFÉ FRAPPÉ

Water

ΘΕΟΝΗ / THEONI IL

ΘΕΟΝΗ ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ 0.33L
THEONI SPARKLING 0.33L

PERRIER 0.33L

SAN PELEGRINO 0.25L

SAN PELEGRINO 0.75L

ΞΥΝΟ ΝΕΡΟ ΦΛΩΡΙΝΗΣ 0.75L
CARBONATED WATER,
XINO NERO FLORINA 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 2022.
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ: ΣΕΡΒΙΣ,
ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ ΚΑΙ ΤΟ ΑΝΑΛΟΓΟ ΦΠΑ.
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:
ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΚΑΛΟΓΕΡΑΣ

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 2022.
PRICES INCLUDE: SERVICE CHARGE,
MUNICIPAL TAX AND VAT. MANAGING
DIRECTOR: NIKOLAOS KALOGERAS