

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

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC, FRESH LIME, HIMALAYAN PINK SALT

ALMOND CIGAR

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

MAI TAI

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

NEGRONI

GIN, CAPRANO ANTICO, CAMPARI

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

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

APEROL INFUSED

APEROL INFUSED WITH STRAWBERRIES AND ROSEMARY,
SODA, ORANGE AND CUCUMBER

Starters

PINSA ME ΦΡΕΣΚΙΑ MOZZARELLA, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΠΕΣΤΟ ΡΟΚΑΣ,
FERRANO COPPA ΚΑΙ ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

PINSA WITH FRESH MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES,
FERRANO COPPA AND LADOTYRI CHEESE OF MYTILINI

CARPACCIO ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ,
SORBET ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ ΜΕ ΤΖΙΝΤΖΕΡ
ΚΑΙ ΜΕΝΤΑ, ΚΟΚΚΙΝΟ CHILI ΚΑΙ ΜΑΡΑΘΟΡΙΖΑ

FRESH FISH CARPACCIO,
KIWI SORBET WITH GINGER AND MINT,
RED CHILLI AND FENNEL ROOT

GF

WRAP ME ΤΡΥΦΕΡΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ,
BABY GEM ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ,
ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΤΣΙΠΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

WRAP WITH TENDER CHICKEN FILLET, BABY GEM AND PARMESAN,
AVOCADO AND HANDMADE VEGETABLE CHIPS

OPEN-FACE SANDWICH ME ΣΟΛΟΜΟ ΜΑΡΙΝΕ, ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ ΨΩΜΙ,
ΑΓΓΟΥΡΙ, ΨΗΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΚΑΙ ΧΡΕΝΟ

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

GNOCCHI ME ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ
ΚΑΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ

GNOCCHI WITH SPINACH CREAM, MASCARPONE
AND FLORINA PEPPER MARMALADE

ΠΛΑΤΟ CHARCUTERIE
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

CHARCUTERIE
ASSORTMENT OF SELECTED CHEESES AND COLD CUTS

ΨΩΜΙ – AMUSE-BOUCHE
BREAD – AMUSE-BOUCHE

Salads

ΣΑΛΑΤΑ CAESAR'S ΜΕ ICEBERG, ΚΡΟΥΤΟΝ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΙΚΟΝ
ΚΑΙ ΖΟΥΜΕΡΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

CAESAR'S SALAD WITH ICEBERG, CROUTONS, SMOKED BACON AND JUICY CHICKEN FILLET

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

V / GF

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΦΡΕΣΚΙΑ BURRATA,
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΠΕΣΤΟ ΡΟΚΑΣ ΚΑΙ EMULSION ΦΡΑΟΥΛΑΣ

TOMATO TRILOGY WITH PINE NUTS AND HERBS, FRESH BURRATA,
HANDMADE ROCKET PESTO AND STRAWBERRY EMULSION

ΤΑΒΒΟΥΛΗ ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ, ΠΕΤΑΛΑ ΤΟΜΑΤΑΣ, ΛΕΜΟΝΟΘΥΜΑΡΟ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ,
ΚΑΙ ΓΛΑΣΟ ΑΠΟ ΛΕΜΟΝΟΧΟΡΤΟ

TABBOULEH WITH MINT, TOMATO PETALS, LEMON THYME,
SMOKED EEL, AND LEMONGRASS GLAZE

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ, «ΧΩΜΑ» ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ,
ΚΡΕΜΑ ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ΚΑΙ ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ

GREEK SALAD WITH FRESH OREGANO, CAROB "SOIL",
FLORINA PEPPER CREAM AND KATIKI DOMOKOU

Pasta - Risotti

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΨΗΤΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ, ΦΡΕΣΚΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΙ ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ
PAPPARDELLE WITH ROASTED TOMATO SAUCE, FRESH BASIL AND LADOTYRI CHEESE OF MYTILINI

RIGATONI ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΚΑΙ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
RIGATONI WITH MUSHROOM CREAM, FLORINA PEPPERS AND CHICKEN FILLET

CASARECCE ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΘΡΑΨΑΛΟ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΟ ΣΚΟΡΔΟ
CASARECCE WITH FRESH TOMATO AND HERBS, GRILLED FLYINGSQUID AND SWEET GARLIC

PIZOTO ΗΜΕΡΑΣ / RISOTTO OF THE DAY

Signature courses

BLACK ANGUS BEEF BURGER (160ΓΡ.),
ΜΕ ΤΟΜΑΤΑ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΙΚΟΝ,
KETCHUP ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΚΑΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ.
ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ WEDGES ΚΑΙ ΔΡΟΣΕΡΗ COLESLAW

BLACK ANGUS BEEF BURGER WITH TOMATO, CARAMELIZED ONION,
SMOKED BACON, PEPPER KETCHUP AND CRETAN GRAVIERA CHEESE.
SERVED WITH POTATO WEDGES AND COLD COLESLAW

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 CHILI RELISH.
SERVED WITH POTATO WEDGES AND COLD COLESLAW

BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK (250ΓΡ.) ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ,
ΜΙΚΡΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΙ RELISH ΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΠΕΤΙΜΕΖΙ
ΚΑΙ ΜΥΡΩΝΙΑ

BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK (250G) WITH GRILLED VEGETABLES,
OVEN-BAKED BABY POTATOES AND TOMATO RELISH WITH GRAPE SYRUP
AND CHERVIL

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ ΨΗΤΟ (180ΓΡ.), ΜΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΑΝΗΘΟΥ,
ΡΕΒΙΘΑΔΑ ΜΕ ΠΟΜΕΛΟ, ΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ
ROASTED SALMON FILLET (180G) WITH ANISE SEED CRUST, CHICKPEAS
WITH TOMATO, POMELO AND ROSEMARY

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ (200ΓΡ.),
ΠΑΤΑΤΕΣ, ΦΥΛΛΑ ΡΟΚΑΣ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΟΘΥΜΑΡΟ
GRILLED CHICKEN FILLET (200G), POTATOES,
ROCKET LEAVES WITH PARMESAN AND LEMON THYME

ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ
FRESH FISH OF THE DAY

Desserts

ΚΡΥΑ ΣΟΥΠΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟΥ,
ΑΦΡΟΣ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΠΙΚΡΑΜΥΓΔΑΛΟ
ΚΑΙ ΠΟΥΔΡΑ RASPBERRY

COLD STRAWBERRY SOUP WITH ANISE FLAVOR, WHITE CHOCOLATE FOAM
WITH BITTER ALMOND AND RASPBERRY POWDER

ΜΙΝΙ ΣΧΟΥΧ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ,
ΚΑΙ GANACHE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ MANJARI VALRHONA
ΜΙΝΙ ΣΧΟΥΧ WITH MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM,
AND MANJARI VALRHONA CHOCOLATE GANACHE

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ ΜΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΣΑΒΑΓΙΑΡ,
ΜΑΥΡΟ ΡΟΥΜΙ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΗ ΓΚΟΦΡΕΤΑ
ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ WITH HANDMADE LADYFINGERS, BLACK RUM
AND CRISPY WAFFER

ΒΑΝΑΝΑ ΡΑΝΣΑΚΕΣ ΜΕ ΠΡΑΛΙΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ
ΚΑΙ ΚΡΟΚΑΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ
BANANA PANCAKES WITH HAZELNUT PRALINE
AND ALMOND CROQUANT

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 24Y

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

APEROL

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

V = VEGETARIAN

GF = GLUTEN-FREE

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΣΙΕΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ, ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΜΑΣ ΜΠΟΡΕΙ (Ή ΕΙΝΑΙ ΠΙΘΑΝΟ) ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΑΠΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΣΑΣ ΠΡΟΚΑΛΕΣΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Ή ΔΥΣΑΝΕΣΙΑ. ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΡΙΔΕΣ, ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ, ΧΤΑΠΟΔΙ, ΘΡΑΨΑΛΟ, ΧΤΕΝΙΑ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ. ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΚΑΙ ΑΛΛΑΖΕΤΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ. ΣΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ. Η ΦΕΤΑ ΕΙΝΑΙ Π.Ο.Π. ΌΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ. ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ Φ.Π.Α. ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΚΑΛΟΓΕΡΑΣ

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES YOU MAY HAVE. OUR MENU MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENIC SUBSTANCES THAT CAN CAUSE AN ALLERGIC REACTION OR INTOLERANCE. THE FOLLOWING PRODUCTS ARE FROZEN: SHRIMP, CRAYFISH, OCTOPUS AND SCALLOPS. WE USE SUNFLOWER OIL FOR FRYING WHICH IS REPLACED DAILY, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IN SALADS AND STEWS. OUR FETA CHEESE IS PDO CERTIFIED. ALL PRICES ARE IN EURO. ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF VAT AND ALL LEGAL CHARGES. CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE). COMPLIANCE MANAGER: NIKOLAOS KALOGERAS