

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

13

BLOODY MARY

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

14

MINT JULEP

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

12

PALOMA

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

13

MOJITO

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

12

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC, FRESH LIME, HIMALAYAN PINK SALT

13

ALMOND CIGAR

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

12

MAI TAI

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

14

NEGRONI

GIN, CAPRANO ANTICO, CAMPARI

13

Sparkling Collection

KIR ROYALE

CHAMPAGNE, CRÈME DE CASSIS AND LEMON PEEL

17

MIMOSA

CHAMPAGNE, TRIPLE SEC AND FRESH ORANGE JUICE

14

ROSSINI

PROSECCO, CRÈME DE FRAISE LIQUER AND STRAWBERRY

12

BELLINI

PROSECO, CRÈME DE PECHE AND PEACH

12

KIR

WHITE WINE, CRÈME DE CASSIS AND LEMON PEEL

9

Aperol Collection

APEROL CLASSIC

13

TWISTED BY SAY

PROSECCO, PINK GRAPEFRUIT, GRAPEFRUIT AND CUCUMBER

17

APEROL INFUSED

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

16

Starters

**PINSA ME MOZZARELA, PARMESANA, ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ PESTO ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ
ΚΑΙ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ**

PINSA WITH MOZZARELLA, PARMESAN, HANDMADE BASIL PESTO
AND CHERRY TOMATOES

20 • V

**WRAP ME ΣΟΛΟΜΟ, ΑΓΓΟΥΡΙ, SOUR CREAM ME ΚΟΥΡΚΟΥΜΑ,
DIP ME ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ**

WRAP WITH SALMON, CUCUMBER, SOUR CREAM WITH TURMERIC,
DIP WITH AVOCADO AND FRESH SALAD

20

**ΜΙΝΙ 'SANDO' ME ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΟΥ, ΠΙΠΕΡΟΡΙΖΑ
ΚΑΙ ΤΡΟΥΦΑ ΣΕ ΑΦΡΑΤΟ ΒΡΙΟΧΕ**

ΜΙΝΙ 'SANDO' WITH VEAL TARTAR, GINGER AND TRUFFLE IN A FLUFFY BRIOCHE

22

**ΤΙΡΑΔΙΤΤΟ ΑΠΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΛΑΥΡΑΚΙ ME ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ,
ΛΑΔΙ ΜΑΣΤΙΧΑΣ, GEL ΑΠΟ LIME ΚΑΙ WASABI ΜΑΥΟ**

ORGANIC SEA BASS TIRADITTO WITH CHIVES,
MASTIC OIL, LIME GEL AND WASABI MAYO

18

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ / ΤΥΡΙΩΝ

VARIETIES OF COLD CUTS / CHEESE

18

ΨΩΜΙ – AMUSE - BOUCHE

BREAD – AMUSE - BOUCHE

4

Salads

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ ΣΕ ΧΛΙΑΡΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ, ΑΝΙΘΟ, ΜΗΛΟΞΥΔΟ
ΚΑΙ KETCHUP ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ

GRILLED SHRIMPS IN A WARM SALAD OF MAVROMATICA BEANS, DILL, APPLE CIDER
AND FLORINA PEPPER KETCHUP

20 • V

ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΤΟΜΑΤΑΣ, ΦΡΕΣΚΙΑ BURRATA DI PUGLIA, ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ, ΦΡΑΟΥΛΕΣ ΟΣΜΩΣΗΣ,
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ PESTO ΚΑΙ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ ΜΕ ΠΕΤΙΜΕΖΙ

TOMATO TRILOGY, FRESH BURRATA DI PUGLIA, PINE NUTS, OSMOSIS STRAWBERRIES,
HANDMADE PESTO AND BALSAMIC WITH GRAPE MOLASSES

20 • V

ΣΑΛΑΤΑ CAESARS ΜΕ ICEBERG, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ, ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΙΚΟΝ FERRANO,
ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΖΟΥΜΕΡΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

CAESAR SALAD WITH ICEBERG, PARMESAN, CORN, FERRANO SMOKED BACON
CROUTONS AND JUICY CHICKEN FILLET

18

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ΚΡΙΤΑΜΟ,
ΓΙΑΞΙΜΑΔΙ ΑΠΟ ΧΑΡΟΥΓΙ ΚΑΙ ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ

GREEK SALAD WITH SANTORINI CHERRY TOMATOES, CUCUMBER, FLORINA PEPPER, KRITAMO,
CAROB RUSK AND DOMOKO KATIKI CREAM CHEESE

18 • V

Pasta - Risotti

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΣΑΡΟΝΑΤΑ ΜΕ ΦΥΣΤΙΚΗ ΑΙΓΙΝΗΣ ΚΑΙ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ
HANDMADE RAVIOLI WITH SPINACH AND SARONATA WITH AEGEAN PISTACHIOS AND BALSAMIC GLAZE

18 • V

ΠΟΥΒΕΤΣΙ ΠΕΣΚΑΝΔΡΙΤΣΑΣ ΜΕ ΨΗΤΗ ΤΟΜΑΤΑ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ, ΕΛΑΙΑ ΣΚΟΡΔΟΥ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ
MONKFISH ORZO "GIOUVETSI" WITH ROASTED TOMATO SAUCE, ORANGE, GARLIC OIL AND ANISEED

38

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΧΤΕΝΙ 'ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ' ΣΕ ΦΡΕΣΚΟ ΛΑΖΑΝΙ,
ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ ΚΑΙ ΛΑΔΙ 'ΣΠΕΤΣΕΡΙΚΟ'

BEEF SHOULDER 'PASTITSADA' IN FRESH LASAGNA, WITH NAXOS GRUYERE CREAM AND SPETSERIKO OIL

39

ΡΙΖΟΤΟ ΗΜΕΡΑΣ
RISOTTI OF THE DAY

Main Courses

BLACK ANGUS BEEF BURGER ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΜΠΕΙΚΟΝ FERRANO,
ΚΕΤΤΣΟΥ ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΚΑΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ.

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ WEDGES ΚΑΙ ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ

BLACK ANGUS BEEF BURGER WITH CARAMELIZED ONION, FERRANO BACON,
PEPPER KETCHUP AND GRUYERE CHEESE.

SERVED WITH POTATO WEDGES AND FRESH SALAD

28

ΦΙΛΕΤΟ ΑΠΟ ΨΗΤΟ ΣΟΛΟΜΟ ΣΕ ΚΡΟΥΣΤΑ ΜΥΡΩΔΙΚΩΝ (170 ΓΡ),
ΑΡΑΚΑΣ 'ΓΙΑΧΝΙ' ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ

GRILLED SALMON FILLET IN A HERB CRUST (170 G),

'YACHNI' PEAS WITH CARROTS AND DILL

34

ANGUS SIRLOIN STEAK ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ, ΠΑΤΑΤΕΣ RATTE
ΜΕ ΘΥΜΑΡΙ ΚΑΙ JUS VINSANTO

ANGUS SIRLOIN STEAK ΜΕ GRILLED VEGETABLES, RATTE POTATOES
WITH THYME AND VINSANTO JUS

39

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ CORN FED ΜΕ RELISH ΛΙΑΣΤΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ,
GNOCCHI ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ

CORN FED CHICKEN FILLET WITH SUN-DRIED TOMATO RELISH,

GNOCCHI WITH SPINACH AND PARMESAN BISCUIT

28

ΚΟΠΗ ΚΡΕΑΤΟΣ ΗΜΕΡΑΣ

MEAT CUT OF THE DAY

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

FISH OF THE DAY

Desserts

LEMON PIE, ΑΦΡΑΤΗ ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙ ΜΕ ΙΤΑΛΙΚΗ ΜΑΡΕΓΚΑ
ΚΑΙ SORBET RASPBERRY

LEMON PIE, FLUFFY LEMON CREAM WITH ITALIAN MERINGUE
AND RASPBERRY SORBET

11

ΜΙΝΙ CHOUX AU CRAQUELE ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ
ΚΑΙ ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΑΝJΑΡΙ VALHRONA

MINI CHOUX AU CRAQUELE WITH MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM
AND MANJARI VALHRONA HOT CHOCOLATE

12

ΤΙΡΑΜΙΣΟ ΜΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΣΑΒΑΓΙΑΡ,
ΜΑΥΡΟ ΡΟΥΜΙ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΗ ΓΚΟΦΡΕΤΑ

TIRAMISU WITH HANDMADE SAVAGIARDI BISCUIT,
BLACK RUM AND CRISPY WAFER

10

ΝΟΥΓΚΑΤΙΝΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΥΛΛΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ, CΡΕΜΕΥΧ ΠΡΑΛΙΝΑΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ
ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

NOUGATINE WITH CRISPY ALMOND PASTRY, ALMOND PRALINE CREMEUX
AND OLIVE OIL CHOCOLATE ICE CREAM

11

Spirits

WHISKEY BLENDED

SCOTLAND

JOHNNIE WALKER

RED 10

JOHNNIE WALKER

BLACK 12

JOHNNIE WALKER

BLUE 50

HAIG 10

DEWAR'S WHITE LABEL 10

DIMPLE 12Y 12

CHIVAS 12Y 12

SINGLE MALT

SCOTLAND

CARDHU 12Y 14

LAGAVULIN 12Y 22

OBAN 14Y 18

MACALLAN DOUBLE CASK
12Y 24

USA

JACK DANIEL'S 11

BOURBON

U S A

MAKER'S MARK BOURBON
14

RUM

VENEZUELA

PAMPERO BLANCO

11

PAMPERO ESPECIAL

12

DIPLOMATICO RESERVA
EXCLUSIVA

14

BERMUDA

GOSLINGS BLACK

SEAL BLACK

12

CUBAN

HAVANA CLUB ANEJO 7Y

10

JAMAICAN

CAPTAIN MORGAN

SPICED GOLD

10

VODKA

STOLICHNAYA

10

BELVEDERE

15

TITO'S HANDMADE

11

ABSOLUT

10

GREY GOOSE

15

GIN

TANQUERAY 10

TANQUERAY TEN 12

BEEFEATER 24Y 12

HENDRICK'S 14

BULLDOG 10

OLD SPORT'S (GREEK) 11

TEQUILA

MEXICO

JOSE CUERVO SILVER 10

JOSE CUERVO GOLD 12

JOSE CUERVO TRADICIONAL
REPOSADO

12

DON JULIO BLANCO 14

DON JULIO ANEJO 17

Cognac - Brandy

CALVADOS MICHEL

BIRON

10

METAXA 5*

9

METAXA

RESERVA

18

COURVOISIER V.S.

11

MARTELL V.S.

14

HENNESSY V.S.

14

REMY MARTIN V.S.O.P.

16

REMY MARTIN X.O.

45

Wines by the glass

INTERNATIONAL

FORTANT DE FRANCE

WHITE

CHARDONNAY

ROSE

MERLOT

RED

MERLOT

8

HELLAS

ΑΜΥΝΤΑΣ «1959»

ΡΟΔΙΤΗΣ SAUVIGNON BLANC

ΛΕΥΚΟ

ΑΜΥΝΤΑΣ «1959»

SYRAH, MERLOT

ΡΟΖΕ

ΑΜΥΝΤΑΣ «1959»

SYRAH, MERLOT

ΚΟΚΚΙΝΟ

7

Aperitivo

SHERRY - PORT

SHERRY LUSTAU PX SAN EMILIO

9

PORT SANDEMAN RUBY

7

PORT RAMOS PINTO

ADRIANO RESERVA

9

AMARO AVERNA

7

VISANTO SANTORINI

11

ΣΑΜΟΣ ΑΝΘΕΜΙΣ

SAMOS ANTHEMIS

7

ZELLINA MOSCATO

ROSA

7

Martini

DRY MARTINI
NEVER SHAKE IT ALWAYS STIR IT

12

ESPRESSO MARTINI

12

PASSIONFRUIT MARTINI

12

DAIQUIRI

CLASSIC | STRAWBERRY | MANGO
RASPBERRY

12

MISS MARTINI

INFUSE VODKA, LIME, PINK GRAPEFRUIT

14

Digestives

JAGERMEISTER

9

FERNET BRANCA

7

SKINOS MASTIHA
(HELLAS)

9

LIMONCELLO

ISOLABELLA

7

Beers

BECK'S BLUE
(ALCOHOL-FREE)

6

ΝΗΣΟΣ
NISSOS

8

FISCHER

7

HEINEKEN

6

McFARLAND

8

STELLA ARTOIS

7

Ouzo - Τσίπουρο

DARK CAVE ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΣΙΛΙΛΗ
DARK CAVE ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΣΙΛΙΛΗ
DIGESTIVE

9

GRAPPA NONINO

8

GRAPPA NONINO

CHARDONNAY - YELLOW LABEL

12

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΑΥΡΟ ΡΟΔΟ

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΑΥΡΟ ΡΟΔΟ

8

ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΜΠΛΕ

OUZO BARBAYANNI BLUE

7

ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΙΝΟ

OUZO BARBAYANNI GREEN

7

0.33L

Premium Mixers

0.25l

PINK GRAPEFRUIT 5

CUCUMBER N BASIL 5

BERGAMOT N MANDARIN 5

GINGER BEER 5

TONIC 5

FEVER TREE SLIM LINE TONIC 5

Soft Drinks

0.25l

COCA COLA | COLA ZERO

3.5

SPRITE 3.5

FANTA ORANGE | LEMONADE 3.5

TONIC SCHWEPPES 3.5

SODA SCHWEPPES 3.5

REDBULL 5.5

Juices

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ | ΛΕΜΟΝΙ | ΑΝΑΝΑΣ
CRANBERRY

ORANGE | LEMON | PINEAPPLE
CRANBERRY

4

ΝΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ PERUVIANA
RED TOMATO JUICE PERUVIANA 0.2L

4.5

Fresh Juices

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ / ΛΕΜΟΝΙ
FRESH ORANGE / LEMON JUICE

6

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ
FRESH MIXED JUICE

7

SMOOTHIES

6

Chocolates

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΖΕΣΤΗ | ΚΡΥΑ
HOT | COLD CHOCOLATE

5

MILKSHAKE 8

ΓΑΛΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ / ΚΑΡΥΔΑΣ / ΣΟΓΙΑΣ
ALMOND / COCONUT / SOY MILK +0.5

Tea selections

ΖΕΣΤΟ ΤΣΑΙ
HOT TEA

5

ΚΡΥΟ ΤΣΑΙ
ICE TEA

5

Coffees

HOT

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ
GREEK
3.5

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ
DOUBLE GREEK
4

ESPRESSO
3.5

ESPRESSO ΔΙΠΛΟΣ
DOUBLE ESPRESSO
4

CAPPUCCINO
4.5

CAPPUCCINO ΔΙΠΛΟΣ
DOUBLE CAPPUCCINO
5

LATTE
5

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ
FILTER COFFEE
3.5

LIQUEUR COFFEE
8

NES CAFÉ
4

COLD

FREDDO ESPRESSO
4.5

FREDDO CAPPUCCINO
5

NESCAFÉ FRAPPÉ
4

Water

ΘΕΟΝΗ / THEONI 1L
3.5

ΘΕΟΝΗ ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ 0.33L
THEONI SPARKLING 0.33L
4

PERRIER 0.33L
4.5

SAN PELEGRINO 0.25L
4.5

SAN PELEGRINO 0.75L
6

ΞΥΝΟ ΝΕΡΟ ΦΛΩΡΙΝΗΣ 0.75L
CARBONATED WATER,
XINO NERO FLORINA 0.75L
6

V = VEGETARIAN
GF = GLUTEN-FREE

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ, ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΜΑΣ ΜΠΟΡΕΙ (Η ΕΙΝΑΙ ΠΙΘΑΝΟ) ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΙΧΝΗ ΑΠΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΣΑΣ ΠΡΟΚΑΛΕΣΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ.

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. ΟΛΕΣ 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