



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

OLD FASHIONED

BOURBON WHISKEY, SUGAR, ANGOSTURA BITTERS, ORANGE TWIST AND CHERRY

14

PALOMA

TEQUILA BLANCO, FRESH LIME, THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA, HIMALAYAN PINK SALT & GRAPEFRUIT

13

MOJITO

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

13

ZOMBIE

RUM, AGED RUM, OVERPROOF RUM, FALERNUM, FRESH LIME AND SUGAR, PASSION FRUIT, MINT

17

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC, FRESH LIME, HIMALAYAN PINK SALT

13

ALMOND CIGAR

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

13

MAI TAI

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

14

NEGRONI

GIN, CARPANO ANTICA, CAMPARI

13

DAIQUIRI

CLASSIC | STRAWBERRY | MANGO | RASPBERRY

13

Sparkling Collection

KIR ROYALE

CHAMPAGNE, CRÈME DE CASSIS AND LEMON PEEL

20

MIMOSA

CHAMPAGNE, TRIPLE SEC AND FRESH ORANGE JUICE

20

ROSSINI

PROSECCO, CRÈME DE FRAISE LIQUER AND STRAWBERRY

13

HUGO

PROSECCO, ELDERFLOWER LIQUEUR, ELDERFLOWER CORDIAL, GIN, SODA, FRESH MINT

14

BELLINI

PROSECO, CRÈME DE PECHE AND PEACH

13

Aperol Collection

APEROL CLASSIC

14

TWISTED BY SAY

APEROL, PROSECCO, PINK GRAPEFRUIT, GRAPEFRUIT AND CUCUMBER

17

APEROL INFUSED

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

16

APEROL SAND

APEROL, PROSECCO, MANDARIN AND BERGAMOT SODA, MANDARIN AND LEMONGRASS

17

Starters

PINSA ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ, ΦΡΕΣΚΙΑ ΜΟΤΣΑΡΕΛΛΑ, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ,
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΠΕΣΤΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ ΚΑΙ ΦΥΛΛΑ ΡΟΚΑΣ
PINSA WITH CRETAN GRAVIERA, FRESH MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES,
HANDMADE BASIL PESTO AND ROCKET LEAVES

22 • V

WRAP ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΚΙΝΟΑ, ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ,
ICEBERG, ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ MAYO MUSTARD DRESSING
CHICKEN WRAP WITH QUINOA, FLORINA PEPPERS, ICEBERG LETTUCE,
CARROT AND MAYO-MUSTARD DRESSING

18

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΗ ΚΙΝΟΑ, MAYO LIME,
ΠΟΥΔΡΑ KOMBU, ΦΙΝΟΚΙΟ ΚΑΙ ΑΒΟΚΑΝΤΟ
GRILLED SHRIMP WITH CRISPY QUINOA, MAYO LIME,
KOMBU POWDER, FENNEL AND AVOCADO

21 • GF

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ SAN MARZANO,
ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ ΠΟΠ ΚΑΙ CRUMBLE ΘΥΜΑΡΙ ΜΕΛΙ
MEATBALLS WITH SAN MARZANO TOMATO SAUCE,
MYTILENE PDO LADOTYRI CHEESE AND HONEY-THYME CRUMBLE

19

ΨΩΜΙ – AMUSE - BOUCHE

BREAD – AMUSE - BOUCHE

5

Salads

ΣΑΛΑΤΑ CEASARS ΜΕ ΚΑΡΔΙΕΣ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ, ΖΟΥΜΕΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ,
ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ FLAKES, ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΟ PROSCIUTTO
CAESAR SALAD WITH ROMAINE HEARTS, JUICY CHICKEN,
PARMESAN FLAKES, CROUTONS AND CRISPY PROSCIUTTO

19

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΒΕΛΑΝΙΔΙ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ,
ΚΑΠΑΡΗ, ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΧΑΡΟΥΓΙ ΚΑΙ ΜΟΥΣ ΦΕΤΑΣ
GREEK SALAD WITH CHERRY TOMATOES, CUCUMBER, FLORINA PEPPERS,
CAPERS, CAROB RUSKS AND FETA MOUSSE

18 • V

BURRATA DI PUGLIA ΜΕ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΛΙΑΣΤΗ ΤΟΜΑΤΑ,
ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ ΚΑΙ VINAIGRETTE ΒΕΡΥΚΟΚΟ
BURRATA DI PUGLIA WITH CHERRY TOMATOES, SUN-DRIED TOMATO,
PINE NUTS AND APRICOT VINAIGRETTE

20 • V

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ GRAVLAX, ΣΠΑΝΑΚΙ BABY, EDAMAME,
PANTITΣΙΟ, ΦΙΝΟΚΙΟ, ΣΟΥΣΑΜΙ ΜΕ WASABI ΚΑΙ VINAIGRETTE GRAPEFRUIT
SALAD WITH GRAVLAX SALMON, BABY SPINACH, EDAMAME, RADICCHIO,
FENNEL, WASABI SESAME SEEDS AND GRAPEFRUIT VINAIGRETTE

20 • GF

ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑΝΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΛΕΜΟΝΙ
SMIXED SALAD WITH MARINATED VEGETABLES, FRESH HERBS AND LEMON DRESSING

15 • VG

Pasta - Risotti

RIGATONI ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ SALSICCIA, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΟΝΦΙ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ
RIGATONI WITH FRESH SALSICCIA SAUSAGE, CONFIT CHERRY TOMATOES AND PARMESAN

21

ΦΑΡΦΑΛΕΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ, ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ SAMBUCA ΚΑΙ ΜΠΡΙΚ
FARFALLE PASTA WITH SALMON, CREAM, FRESH SPRING ONION, SAMBUCA AND TOBIKO

23

GNOCCHI ALLA SORRENTINA ΜΕ MOZZARELLA BUFFALA ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟ
GNOCCHI ALLA SORRENTINA WITH BUFFALO MOZZARELLA AND FRESH BASIL

18 • V

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ, ΠΕΣΤΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΟΝΦΙ ΚΑΙ FLAKES ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ
RISOTTO WITH SHRIMP, BASIL PESTO, CONFIT CHERRY TOMATOES AND PARMESAN FLAKES

23 • GF

V = VEGETARIAN

VG = VEGAN

GF = GLUTEN FREE

Main Courses

BLACK ANGUS ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ BURGER ΣΕ ΨΩΜΙ BRIOCHE ΜΕ ICEBERG, ΨΗΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ,
ΜΠΕΙΚΟΝ, ΤΣΕΝΤΑΡ ΚΑΙ REMOULADE SAUCE
ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ BABY ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ
BLACK ANGUS BEEF BURGER ON BRIOCHE BUN WITH ICEBERG LETTUCE, GRILLED TOMATO,
BACON, CHEDDAR AND REMOULADE SAUCE
SERVED WITH BABY POTATOES AND MIXED SALAD

28

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΕΚΡΑΖΕ,
ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ BABY ΚΑΡΟΤΑ
CORN FED CHICKEN FILLET WITH CRUSHED POTATOES,
FRESH HERBS AND BABY CARROTS

26 • GF

ΦΡΕΣΚΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΩΤΕ, ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ
ΜΕ ΤΡΥΦΕΡΑ BABY ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ MISO GLAZE
FRESH SAUTEED SALMON WITH MIXED SALAD OF TENDER
BABY GREENS AND MISO GLAZE

29 • GF

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

FISH OF THE DAY

ΚΟΠΗ ΗΜΕΡΑΣ

MEAT CUT OF THE DAY

Desserts

ΣΑΒΑΡΕΝ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΛΕΜΟΝΙ, ANGLAISE ΜΑΣΤΙΧΑ
ΚΑΙ COULIS ΦΡΑΟΥΛΑΣ
SAVARIN WITH LEMON CREAM, MASTIHA ANGLAISE
AND STRAWBERRY COULIS

11

ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ
ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΙ ΞΥΣΜΑ LIME
TART WITH VANILLA CREAM, CARAMELIZED PEACHES
WITH BASIL AND LIME ZEST

12

CHEESECAKE ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ MANGO GINGER
VANILLA CHEESECAKE WITH MANGO-GINGER SAUCE

12

CREMEUX ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΕ ΑΦΡΑΤΗ ΒΑΣΗ,
ΚΡΟΚΑΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
MILK CHOCOLATE CREMEUX ON FLUFFY BASE,
ALMOND CROQUANT AND SALTED BUTTER CARAMEL SAUCE

13

Spirits

WHISKEY BLENDED

SCOTLAND

JOHNNIE WALKER RED 10

JOHNNIE WALKER BLACK 12

JOHNNIE WALKER BLUE 55

HAIG 10

THE FAMOUS GROUSE 10

DEWAR'S WHITE LABEL 10

DIMPLE 12Y 12

CHIVAS 12Y 12

CHIVAS 18Y 20

IRISH JAMESON 10

SINGLE MALT

SCOTLAND

CARDHU 12Y 14

LAGAVULIN 16Y 22

TALISKER 10Y 16

OBAN 14Y 18

MACALLAN DOUBLE CASK 12Y 24

GLENFIDDICH 12Y 14

USA

JACK DANIEL'S 12

JACK DANIEL'S GENTLEMAN 13

WILD TURKEY RYE 13

BULLEIT RYE 13

BOURBON CANADA CANADIAN CLUB 10

USA

MAKER'S MARK BOURBON 14

WOODFORD RESERVE 14

JAPAN

NIKKA FROM THE BARREL 20

HIBIKI SUNTORY HARMONY 45

VODKA

STOLICHNAYA 10

CIROC 12

TITO'S HANDMADE 11

FINLANDIA 10

CRYSTAL HEAD 16

ABSOLUT 10

BELUGA 15

GREY GOOSE 15

BELVEDERE 15

GIN ENGLAND

TANQUERAY 11

TANQUERAY TEN 13

LANGLEYS 10

BEEFEATER 24Y 12

BEEFEATER PINK 10

SCOTLAND

HENDRICK'S 14

GERMAN

MONKEY 47 19

SPAIN

GIN MARE 17

HELLAS

GRACE 13

JAPAN

ROKU 13

RUM

VENEZUELA

PAMPERO BLANCO 11

PAMPERO ESPECIAL 12

DIPLOMATICO RESERVA
EXCLUSIVA 14

DIPLOMATICO AMBASSADOR 65

BERMUDA

GOSLINGS BLACK
SEAL BLACK 12

CUBAN

HAVANA CLUB ANEJO 7Y 12

JAMAICAN

CAPTAIN MORGAN
SPICED GOLD 10

TEQUILA

MEXICO

EL JIMADOR BLANCO 10

EL JIMADOR REPOSADO 12

DON JULIO BLANCO 14

DON JULIO ANEJO 17

DON JULIO 1942 45

PATRON SILVER 14

PATRON ANEJO 17

HERRADURA REPOSADO 13

HERRADURA ANEJO 17

Cognac - Brandy

CALVADOS MICHEL BIRON

12

METAXA 5*

10

METAXA

RESERVA

18

COURVOISIER V.S.

13

MARTELL V.S.

14

HENNESSY V.S.

16

REMY MARTIN V.S.O.P.

16

REMY MARTIN X.O.

45

Aperitif - Digestive

JAGERMEISTER

9

FERNET BRANCA

7

SKINOS MASTIHA

9

LIMONCELLO

ISOLABELLA

7

SHERRY LUSTAU Px SAN EMILIO

9

PORT RAMOS PINTO

ADRIANO RESERVA

9

AMARO AVERNA

7

VISANTO SANTORINI

11

GRAPPA DI ARNEIS ROMANO LEVI

14

GRAPPA DI NEBBIOLO ROMANO LEVI

16

Beers

0.33l

ΝΗΣΟΣ / NISSOS

8

FISCHER

7

HEINEKEN

8

McFARLAND

8

STELLA ARTOIS

7

PERONI

8

HEINEKEN 0.0%

7

Ouzo - Τσίπουρα

DARK CAVE ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΣΙΛΙΛΗ

DARK CAVE ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΣΙΛΙΛΗ

9

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ANGEL TEARS ΚΑΤΣΑΡΟΣ

ANGEL TEARS ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΚΑΤΣΑΡΟΣ

8

ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΜΠΛΕ

OUZO BARBAYANNI BLUE

7

ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΙΝΟ

OUZO BARBAYANNI GREEN

7

Soft Drinks

0.25l

COCA-COLA
NORMAL | LIGHT | ZERO | ZERO SUGAR ZERO CAFFEINE
4

FANTA
ORANGE | BLUE | LEMON
4

SPRITE
4

THREE CENTS
PINK GRAPEFRUIT SODA | GINGER BEER | CHERRY SODA
AEGEAN TONIC | MANDARIN & BERGAMONT | FIG LEAF SODA
5

SCHWEPES
INDIAN TONIC WATER
4

SCHWEPES SODA
4

RED BULL
6

Juices

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ | ΛΕΜΟΝΙ | ΑΝΑΝΑΣ
CRANBERRY
ORANGE | LEMON | PINEAPPLE
CRANBERRY
4

ΝΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ PERUVIANA
RED TOMATO JUICE PERUVIANA 0.2L
5

Fresh Juices

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ / ΛΕΜΟΝΙ
FRESH ORANGE / LEMON JUICE
6,5

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ
FRESH MIXED JUICE
8

SMOOTHIES
8

Chocolates

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΖΕΣΤΗ | ΚΡΥΑ
HOT | COLD CHOCOLATE
6,5

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

4

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ
DOUBLE GREEK

4,5

ESPRESSO

4

ESPRESSO ΔΙΠΛΟΣ
DOUBLE ESPRESSO

5

CAPPUCCINO

5

CAPPUCCINO ΔΙΠΛΟΣ
DOUBLE CAPPUCCINO

6

LATTE

6

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ
FILTER COFFEE

4

LIQUEUR COFFEE

9

NES CAFÉ

4

COLD

FREDDO ESPRESSO

4,5

FREDDO CAPPUCCINO

5,5

NESCAFÉ FRAPPÉ

4

Water

ΘΕΟΝΗ / THEONI

1L

3,5

ΘΕΟΝΗ ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ
THEONI SPARKLING

0.33L

4

SAN PELEGRINO

0.25L

4,5

SAN PELEGRINO

0.75L

6

ΞΙΝΟ ΝΕΡΟ ΦΛΩΡΙΝΗΣ
CARBONATED WATER, XINO NERO FLORINA

0.75L

6

V = VEGETARIAN

GF = GLUTEN-FREE

VG = VEGAN

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 ΚΑΙ 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: ΝΑΣΟΣ ΣΑΛΑΠΑΣΙΔΗΣ

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 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: NASOS SALAPASIDIS