

# 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

ΠΙΝΣΑ ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ, ΦΡΕΣΚΙΑ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ, ΜΟΡΤΑΔΕΛΑ FERRANO ΚΑΙ  
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΠΕΣΤΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ ΜΕ ΦΥΣΤΙΚΙ

PINSA WITH CRETAN GRAVIERA, FRESH MOZZARELLA, MORTADELLA FERRANO AND  
HANDMADE BASIL PESTO WITH PISTACHIO

22

WRAP ΣΟΛΟΜΟΥ ΜΕ ΚΙΝΟΑ, ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ICEBERG,  
FLAKES ΑΓΓΟΥΡΙ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΧΡΕΝΟ

SALMON WRAP WITH QUINOA, FLORINA PEPPERS, ICEBERG,  
CUCUMBER FLAKES AND HORSERADISH MAYONNAISE

19

ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΑΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΙΜΑ,  
ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΛΕΜΟΝΙ ΜΕ ΑΝΗΘΟ

CABBAGE STUFFED WITH MINCED BEEF AND PORK, FRESH HERBS  
AND LEMON SAUCE WITH DILL

16

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

SOUP OF THE DAY

12

ΨΩΜΙ – AMUSE - BOUCHE

BREAD – AMUSE - BOUCHE

4

## Salads

ΣΑΛΑΤΑ CEASARS ΜΕ ΚΑΡΔΙΕΣ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ, ΖΟΥΜΕΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ,  
ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ FLAKES, ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΟ PROSCIUTTO

CEASARS SALAD WITH BABY GEM, JUICY CHICKEN, PARMESAN FLAKES,  
CROUTONS AND CRISPY PROSCIUTTO

19 • V

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΒΕΛΑΝΙΔΙ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ΚΑΠΑΡΗ,  
ΠΑΞΙΜΑΔΙ ΧΑΡΟΥΠΙ ΚΑΙ ΜΟΥΣ ΦΕΤΑΣ

GREEK SALAD WITH CHERRY TOMATOES, CUCUMBER, FLORINA PEPPERS, CAPERS,  
CAROB NUTS AND FETA MOUSSE

18 • V

BURATTA DI PUGLIA ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΡΟΚΑ, ΦΟΙΝΟΚΙΟ,  
ΑΧΛΑΔΙ ΠΟΣΕ ΚΑΙ COPPA FERRANO

BURATTA DI PUGLIA WITH SPINACH, ARUGULA, FENNEL,  
PEAR POACHED AND COPPA FERRANO

20

ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑΝΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ,  
ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΛΕΜΟΝΙ

MIXED SALAD WITH MARINATED VEGETABLES,  
FRESH HERBS AND LEMON DRESSING

15 • V

## Pasta - Risotti

SEDANI CARBONARA ΜΕ GUANCIALE STAGIONATO, ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ 24 ΜΗΝΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ  
SEDANI CARBONARA WITH GUANCIALE STAGIONATO, EGG AND PARMESAN AGED 24 MONTHS

22

LINGUINE BOLOGNESE ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΗ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

LINGUINE BOLOGNESE WITH VEGETABLES, BASIL AND CRISPY PARMESAN

18

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΧΤΕΝΙ, ΣΑΛΤΣΑ ΨΗΤΗΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ

JUVETSI WITH BEEF SCALLOP, ROASTED TOMATO SAUCE AND CRETAN XINOMYZITHRA

22

ΡΙΖΟΤΟ ΚΟΛΟΚΥΘΑ ΜΕ ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ, ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΟ PROSCIUTTO

PUMPKIN RISOTTO WITH METSOVONE, CHIVES AND CRISPY PROSCIUTTO

20

V = VEGETARIAN

## Main Courses

BLACK ANGUS ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ BURGER ΜΕ ICEBERG,  
ΤΑΡΤΑΡ ΨΗΤΗΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΜΠΕΙΚΟΝ, ΤΣΕΝΤΑΡ ΚΑΙ REMOULADE SAUCE.  
ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ BABY ΚΑΙ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ  
BLACK ANGUS BEEF BURGER WITH ICEBERG, GRILLED TOMATO TARTARE,  
BACON, CHEDDAR AND REMOULADE SAUCE.  
SERVED WITH BABY POTATOES AND MIXED SALAD

28

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ ΜΕ RELISH ΛΙΑΣΤΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ,  
ΓΝΟΚΚΙ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΜΕ ΦΑΣΚΟΜΗΛΟ ΚΑΙ 'ΜΠΙΣΚΟΤΟ' ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ  
CORN FED CHICKEN FILLET WITH RELISH SUNDRIED TOMATOES,  
BUTTER GNOCCHI WITH SAGE AND PARMESAN 'TOUILLE'

28

ΦΡΕΣΚΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΩΤΕ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ,  
ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΟΙΝΟΚΙΟ ΚΑΙ MISO GLAZE  
FRESH SAUTEED SALMON WITH CELERY CREAM,  
MIXED SALAD WITH FENNEL AND MISO GLAZE

29

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ  
FISH OF THE DAY

ΚΟΠΗ ΚΡΕΑΤΟΣ ΗΜΕΡΑΣ  
MEAT CUT OF THE DAY

# Desserts

«ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ» ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΚΡΕΜΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ  
ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΥΛΛΑ ΚΡΟΥΣΤΑΣ  
"GALAKTOBOUREKO" WITH AROMATIC ORANGE CREAM  
AND CARAMELIZED CRUST LEAVES

11

---

ΑΦΡΑΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΓΚΑΝΑΣ BITTER VALRHONA  
ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ  
FLUFFY CHOCOLATE CAKE WITH GANACHE BITTER VALRHONA  
AND MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM

10

---

CHOUX AU CRAQUELIN ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ  
ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΠΙΚΡΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ  
CHOUX AU CRAQUELIN WITH VANILLA CREAM  
AND BITTER CHOCOLATE SAUCE

12

---

ΜΗΛΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΜΠΙΣΚΟΤΟ,  
ΚΡΕΜΑ ΚΑΝΕΛΑΣ ΚΑΙ CHUTNEY ΡΟΔΙ  
APPLE PIE WITH CRISPY BISCUIT,  
CINNAMON CREAM AND POMEGRANATE CHUTNEY

10

# 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

### USA

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 - Τσίπουρα

DARK CAVE ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΣΙΛΙΛΗ  
DARK CAVE TSIPOURO TSILILI  
DIGESTIVE  
9

GRAPPA NONINO  
8

GRAPPA NONINO  
CHARDONNAY - YELLOW LABEL  
12

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΑΥΡΟ ΡΟΔΟ  
TSIPOURO MAVRO RODO  
8

ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΜΠΛΕ  
OUZO BARBAYANNI BLUE  
7

ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΙΝΟ  
OUZO BARBAYANNI GREEN  
7

0.33L

<p><i>Premium Mixers</i></p> <p style="text-align: right;">0.25l</p>	<p><i>Soft Drinks</i></p> <p style="text-align: right;">0.25l</p>
<p>THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA 5</p> <hr/> <p>THREE CENTS GINGER BEER 5</p> <hr/> <p>THREE CENTS AEGEAN TONIC 5</p> <hr/> <p>THREE CENTS MANDARIN &amp; BERGAMONT 5</p>	<p>COCA-COLA ZERO COCA-COLA COCA-COLA ZERO SUGAR ZERO CAFFEINE COCA-COLA LIGHT 4</p> <hr/> <p>FANTA ORANGE   BLUE   LEMON 4</p> <hr/> <p>SPRITE 4</p> <hr/> <p>SCHWEPPES INDIAN TONIC WATER 4</p> <hr/> <p>SODA WATER 4</p> <hr/> <p>RED BULL 6</p>
<p><i>Juices</i></p>	<p><i>Fresh Juices</i></p>
<p>ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ   ΛΕΜΟΝΙ   ΑΝΑΝΑΣ CRANBERRY ORANGE   LEMON   PINEAPPLE CRANBERRY 4</p> <hr/> <p>ΝΤΟΜΑΤΟΧΥΜΟΣ PERUVIANA RED TOMATO JUICE PERUVIANA 0.2L 5</p>	<p>ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ / ΛΕΜΟΝΙ FRESH ORANGE / LEMON JUICE 6.5</p> <hr/> <p>ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ FRESH MIXED JUICE 8</p> <hr/> <p>SMOOTHIES 8</p>
<p><i>Chocolates</i></p>	<p><i>Tea selections</i></p>
<p>ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΖΕΣΤΗ   ΚΡΥΑ HOT   COLD CHOCOLATE 6,5</p> <hr/> <p>MILKSHAKE 8 ΓΑΛΛΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ / ΚΑΡΥΔΑΣ / ΣΟΓΙΑΣ ALMOND / COCONUT / SOY MILK +0.5</p>	<p>ΖΕΣΤΟ ΤΣΑΙ HOT TEA 5</p> <hr/> <p>ΚΡΥΟ ΤΣΑΙ ICE TEA 5</p>

## 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 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 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: 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 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