



Sparkling Wines Αφρώδεις Οίνοι

	 GLASS	 BOTTLE 750ml
Moscato d'asti Belbo Pietro Forno	8€	30€
Prosecco "villa Minelli" brut doc Bianca Vigna	8€	31€
Akakies rosé sparkling Kyr Giannis estate		36€
Conti Ducco brut Franciacorta		74€
Moet Chandon imperial 200ml		37€
Moet Chandon imperial		145€
Taitinger brut reserve		136€
Taitinger brut brestige rosé		159€

White Wines

Λευκοί Οίνοι



Prorogos, Lafazani / Πρόρωγος, Λαφαζάνη Grape: Roditis - Savatiano / Origin: Nemea - Korinth, Greece Ποικιλία: Ροδίτης - Σαββατιανό / Προέλευση: Νεμέα - Κορινθία	7€	26€	
Mantineia, Tselepos estate / Μαντινεία, κτήμα Τσέλεπου Grape: Moschofilero / Origin: P.D.O. Mantineia, Greece Ποικιλία: Μοσχοφίλερο / Προέλευση: Π.Ο.Π. Μαντινεία		27€	
Malagouzia, Alfa estate / Μαλαγουζιά, κτήμα Άλφα Grape: Malagouzia / Origin: Aminteo - Florina, Greece Ποικιλία: Μαλαγουζιά / Προέλευση: Αμύνταιο - Φλώρινα		38€	
Santovato, Gikas winery / Οινοποιείο Γκίκας Grape: Savatiano / Origin: Kitheronas - Attica, Viotea, Greece Ποικιλία: Σαββατιανό / Προέλευση: Κιθαιρώνας - Αττική, Βοιωτία		32€	
Chrisolithos, Muson estate Χρυσόλιθος, κτήμα Μουσών Grape: Malagouzia - Chardonnay / Origin: P.G.I. Viotea, Greece Ποικιλία: Μαλαγουζιά - Chardonnay / Προέλευση: Π.Γ.Ε. Βοιωτία	8€	30€	59€
Pine Forest, Gikas winery / Οινοποιείο Γκίκας Grape: Asyrtiko / Origin: Kitheronas - Attica, Viotea, Greece Ποικιλία: Ασύρτικο / Προέλευση: Κιθαιρώνας - Αττική, Βοιωτία		33€	
Sauvignon blanc, Karipides estate Sauvignon blanc, κτήμα Καριπίδη Grape: Sauvignon blanc / Origin: P.G.I. Kranona, Greece Ποικιλία: Sauvignon blanc / Προέλευση: Π.Γ.Ε. Κρανώνα		34€	
Enstikto, Silva Daskalaki estate Ένστικτο, κτήμα Σίλβα Δασκαλάκη Grape: Vidiano, Chardonnay / Origin: P.G.I. Crete, Greece Ποικιλία: Βιδιανό, Chardonnay / Προέλευση: Π.Γ.Ε. Κρήτη		43€	
Terra Nera, Karamolegos estate Terra Nera, κτήμα Καραμολέγκου Grape: Asyrtiko / Origin: P. D.O. Santorini, Greece Ποικιλία: Ασύρτικο / Προέλευση: Π.Ο.Π. Σαντορίνη	9€	39€	
Vivlia Chora, Vivlia Chora estate Βιβλία Χώρα, κτήμα Βιβλία Χώρα Grape: Sauvignon Blanc - Asyrtiko / Origin: P.G.I. Pageo, Greece Ποικιλία: Sauvignon blanc - Ασύρτικο / Προέλευση: Π.Γ.Ε. Παγγαίο	40€	79€	
Pinot Grigio, Santa Margherita estate Grape: Pinot Grigio / Origin: D.O.C. Alto Adige, Italy Ποικιλία: Pinot Grigio / Προέλευση: Άλτο Αντίζε, Ιταλία		40€	
Idisma Drios, Techni Inou estate Ήδυσμα Δρυός, κτήμα Τέχνη Οίνου Grape: Chardonnay / Origin: P.G.I. Drama, Greece Ποικιλία: Chardonnay / Προέλευση: Π.Γ.Ε. Δράμα		44€	
Riesling, Louis Guntrum estate / κτήμα Louis Guntrum Grape: Riesling / Origin: Rhein valley, Germany Ποικιλία: Riesling / Προέλευση: κοιλάδα του Ρήνου, Γερμανία		47€	
Gewürztraminer, Trimbach estate / κτήμα Trimbach Grape: Gewürztraminer / Origin: Alsace, France Ποικιλία: Gewürztraminer / Προέλευση: Αλσατία, Γαλλία		62€	
Chablis Maison, domaine Albert Bichot Chablis Maison, κτήμα Albert Bichot Grape: Chardonnay / Origin: Chabli - Bourgogne, France Ποικιλία: Chardonnay / Προέλευση: Σαμπλίζ - Βουργουνδία, Γαλλία		84€	

Rosé Wines

Ροζε Οίνοι



Avgoustolidi, Gikas winery Αυγουστολίδι, οινοποιείο Γκίκας Grape: Avgoustolidi Origin: Kitheronas - Attica, Viotea, Greece Ποικιλία: Αυγουστολίδι Προέλευση: Κιθαιρώνας - Αττική, Βοιωτία	7€	28€	
Idylle d' Achinos, la tour Melas Idylle d' Achinos, la tour Melas Grape: Grenache Syrah, Agiorgitiko Origin: P.G.I. Fthiotida, Greece Ποικιλία: Grenache Syrah, Αγιωργίτικο Προέλευση: Π.Γ.Ε. Φθιώτιδα		39€	
Miraval rose, chateau Miraval Miraval ροζέ, πύργος Miraval Grape: Cinsault, Grenache Rouge, Syrah, Rolle Origin: Côtes de Provence, France Ποικιλία: Cinsault, Grenache Rouge, Syrah, Rolle Προέλευση: Προβηγκία, Γαλλία		61€	
A.Muse, Muse estate A.Muse, κτήμα Μουσών Grape: Sauvignon blanc, Mouchtaro Origin: P.G.I. Evia, Greece Ποικιλία: Sauvignon blanc, Μούχταρο Προέλευση: Π.Γ.Ε. Εύβοια	34€	68€	
Whispering Angel, chateau d'Esclans Whispering Angel, chateau d'Esclans Grape: Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah, Vermentino Origin: Côtes de Provence, France Ποικιλία: Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah, Vermentino Προέλευση: Προβηγκία, Γαλλία		63€	
Alie, Frescobaldi estate Alie, κτήμα Frescobaldi Grape: Syrah, Vermentino Origin: Toscana, Italy Ποικιλία: Syrah, Vermentino Προέλευση: Τοσκάνη, Ιταλία		43€	
The Pale by Sacha Lichine The Pale, Sacha Lichine Grape: Grenache, Cinsault, Syrah Origin: Côtes de Provence, France Ποικιλία: Grenache, Cinsault, Syrah Προέλευση: Côtes de Provence, France	9€	37€	
Avidiros demi-sec, Vourvoukeli estate Άβδηρος ημίξηρος, κτήμα Βουρβουκέλη Grape: Pamiti, Syrah Origin: Avdira, Xanthi, Greece Ποικιλία: Παμίτι, Syrah Προέλευση: Άβδηρα, Ξάνθη		32€	



Red Wines

Ερυθροί Οίνοι

	GLASS	BOTTLE 750ml
Prorogos Lafazani <i>Πρόρωγος Λαφαζάνη</i> Grape: Agiorgitico - Merlot Origin: Nemea, Greece Ποικιλία: Αγιοργίτικο - Merlot Προέλευση: Νεμέα	8€	28€
Mm, Sigalas estate <i>Μμ, κτήμα Σιγάλα</i> Grape: Manrotragano - Mandilaria Origin: P.G.I. Kyklades Islands, Greece Ποικιλία: Μαυροτράγανο - Μανδηλαριά Προέλευση: Π.Γ.Ε Κυκλάδες	10€	39€
Naousa Alta, Thymiouroulos vineyards <i>Νάουσα Alta, Θυμιόπουλου</i> Grape: Xinomavro Origin: P.G.I. Naousa, Greece Ποικιλία: Ξινόμαυρο Προέλευση: Π.Γ.Ε Νάουσα	9€	35€
Merlot, Argyriou estate <i>Merlot, κτήμα Αργυρίου</i> Grape: Merlot Origin: P.G.I. Parnassos mountain, Greece Ποικιλία: Merlot Προέλευση: Π.Γ.Ε. Παρνασσός	32€	
Ανιτοπι, Tselepu Estate <i>Αυλοτόπι, Κτήμα Τσέλεπου</i> Grape: Cabernet Sauvignon Origin: P.G.I. Tegea, Greece Ποικιλία: Cabernet Sauvignon Προέλευση: Π.Γ.Ε. Τεγέα	55€	
Pinot noir, Lapis Luna <i>Pinot noir, Lapis Luna</i> Grape: Pinot noir Origin: California, USA Ποικιλία: Pinot noir Προέλευση: Καλιφόρνια, ΗΠΑ	46€	
Agiorgitico organic, Mronovolias estate <i>Αγιοργίτικο βιολογικό, κτήμα Μπονοβολιά</i> Grape: Agiorgitico Origin: Ilea, Greece Ποικιλία: Αγιοργίτικο Προέλευση: Ηλεία	44€	
Edenia Luna, Tsililis estate <i>Edenia Luna, κτήμα Τσιλιλή</i> Grape: Limniona Origin: Meteora, Greece Ποικιλία: Λημνιώννα Προέλευση: Μετέωρα	50€	

	GLASS	BOTTLE 750ml
Crozes Hermitage, chateau de saint Cosme <i>Crozes Hermitage, κτήμα de saint Cosme</i> Grape: Syrah Origin: A.O.P. Crozes - Hermitage, Rhone, France Ποικιλία: Syrah Προέλευση: A.O.P. Crozes - Hermitage, κοιλάδα Ρήνου, Γαλλία		74€
Malbec, Rutini estate <i>Malbec, κτήμα Rutini</i> Grape: Malbec Origin: Uco valley, Argentina Ποικιλία: Malbec Προέλευση: Κοιλιάδα Ούκο, Αργεντινή		91€

WINE HOPPING THROUGH GREECE

Enjoy a mini wine tasting experience with three of the most distinctive Greek grape varieties (50ml/each)

Απολαύστε μια μίνι γευστική δοκιμή από τρεις χαρακτηριστικές Ελληνικές ποικιλίες (50ml/έκαστη)

White, Λευκό 10€ | Reds, Ερυθρό 11€

Dessert Wines

Επιδόρπιοι Οίνοι

	GLASS	BOTTLE 750ml
Samos vin doux <i>Samos vin doux</i> Grape: Samos Moscato Origin: P.D.O. Samos, Greece Ποικιλία: Μοσχάτο Σάμου Προέλευση: Π.Ο.Π. Σάμος	8€	28€

Π.Γ.Ε. Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη
 P.G.I. Protected Geographical Indication
 Π.Ο.Π. Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης
 P.D.O. Protected Designation of Origin

Cocktails

Original recipes with ingredients and spirits from Greece and around the world, mixed and prepared with care.

Αυθεντικές συνταγές εκτελεσμένες με ντόπια υλικά και ποτά από την Ελλάδα και όλο τον κόσμο.

MOCKTAILS / ΚΟΚΤΕΙΛ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ

- Pink day and night** S 10€
Seedslip spice 42, fresh lemon juice, grapefruit bitters
Seedslip spice 42, χυμός λεμόνι, μπίτερς γκρέιπφρουτ
- Ginger mule** S SO 10€
Seedslip grove 94, fresh lime juice, ginger bitters
Seedslip grove 94, χυμός μοσχολέμονο, μπίτερς πιπερόριζας
- Virgin razzie** S 12€
Mixed berries*, fresh lemon juice, chocolate bitters, homemade raspberry syrup, soda
Μιξ μούρων, φρέσκος χυμός λεμόνι, μπίτερς σοκολάτας, σπιτικό σιρόπι από βατόμουρα, σόδα*

SPRITZ AND LOW ABV's ΣΠΡΙΤΖ ΚΑΙ ΚΟΚΤΕΪΛ ΜΕ ΧΑΜΗΛΟ ΔΕΙΚΤΗ ΑΛΚΟΟΛ

- Lychee & elderflower spritz** S 11€
Prosecco, lychee and elderflower liqueur
Prosecco και λικέρ από lychee και elderflower
- Rose water spritz** S 12€
Belvedere vodka, homemade raspberry syrup, rose water, Aegean tonic
Βότκα Belvedere, σπιτικό σιρόπι βατόμουρο, ροδόνερο, Aegean τόνικ
- Elixir spritz** S 11€
Local premium mastiha liqueur, honey syrup, fresh lemon juice, soda
Λικέρ από μαστίχα, σιρόπι μελιού, φρέσκος χυμός λεμόνι και σόδα
- Fruit cup spritz** B S 11€
Stanley's secret dry and rosso vermouthe recipe, triple sec, sprite, soda, prosecco
Σπιτική συνταγή dry and rosso vermouthe, λικέρ πορτοκάλι, sprite, σόδα, prosecco
- Classic Aperol** B S 11€
Prosecco, Aperol, soda
Κλασική συνταγή με Prosecco, Aperol και soda
- Ginger breeze spritz** SP S SO 11€
Stanley's secret dry vermouthe recipe, ginger bitters, fresh lime juice, stevia, ginger ale
Σπιτική συνταγή dry vermouthe, μπίτερς πιπερόριζας, χυμός λάιμ, στέβια, ginger ale

THE STANLEY SIGNATURE COCKTAILS

- Icy cloud** S 15€
Plantation rum 3 stars, lychee liqueur, Batida de coco, pineapple juice, coconut milk, blue curacao
Ρούμι Plantation, λικέρ λίτσι, Batida de coco, χυμός ανανά, γάλα καρύδας, blue curacao
- Smoky cloud** B S 15€
Manjuni local botanical liqueur, aged local tsipouro, ginger ale, all smoked in a cloud
Βοτανικό λικέρ Μαντζούνι, παλαιωμένο τσίπουρο, ginger ale, μέσα σε ένα σύννεφο καπνού
- Golden razzie** S 15€
Elite Stoli vodka, mixed berries*, fresh lemon juice, chocolate bitters, homemade raspberry syrup, soda
Elite Stoli βότκα, μιξ μούρων, φρέσκος χυμός λεμόνι, μπίτερς σοκολάτας, σπιτικό σιρόπι από βατόμουρα, σόδα*
- Black orchid** S 14€
Home infused Grey Goose with orange, crème de violette, peach bitters
Εμπλουτισμένη βότκα Grey Goose με πορτοκάλι, crème de violette, μπίτερς ροδάκινου
- Old fashioned twist** S 14€
Twisted recipe with Diplomatico Reserva Exclusiva
Κλασική συνταγή του old fashioned εκτελεσμένη με Diplomatico Reserva Exclusiva
- Spicy margarita** SP 14€
Don Julio Anejo tequila, Grand Marnier, chipotle chili powder
Τεκίλα Don Julio Anejo, Grand Marnier, σκόνη από τσίλι
- Belvedere Moscow mule** SO 14€
Belvedere Vodka, ginger beer / Βότκα Belvedere, τζιτζιμπύρα
- Special negroni** B 14€
Classic recipe executed with G Vine gin / Κλασική συνταγή εκτελεσμένη με G Vine gin
- Desire** SP 13€
Mezcal, Cointreau, tomato juice, tabasco, orange, cucumber bitters
Mezcal, Cointreau, χυμός τομάτας, ταμπάσκο, μπίτερς πορτοκάλι και αγγούρι
- Rambler** S SO 13€
In-house infused Rum with coffee beans, passion fruit, almond syrup
Εμπλουτισμένο ρούμι με κόκκους καφέ, φρούτα του πάθους, σιρόπι από αμύγδαλα
- Liston** S 14€
Elit Stolichnaya vodka, kumquat liqueur, homemade cinnamon syrup, pomegranate juice
Elit Stolichnaya βότκα, λικέρ κουμ κουάτ, σπιτικό σιρόπι κανέλας, χυμός ρόδι
- Pink cucumber** S SO 13€
Local premium mastiha liqueur, tequila, pink grapefruit soda
Λικέρ από μαστίχα, λευκή τεκίλα, σόδα γκρέιπφρουτ
- Mastiha submarine** S 13€
Local mastiha liqueur, apple sourz, soda, original mastiha gum
Λικέρ από μαστίχα, σάουερ από ξυνόμηλο, σόδα, υποβρύχιο μαστίχας
- Thyme & tonic** S SO 13€
Local Grace gin infused in-house with fresh thyme, honey syrup, Mediterranean tonic
Grace gin από την Εύβοια εμπλουτισμένο με θυμάρι, σιρόπι μελιού, Mediterranean τόνικ

THE CLASSICS

- 12€
We are more than happy to prepare for you
Με ευχαρίστηση θα σας ετοιμάσουμε
- Dry Martini, Long island, Mai Tai, Margarita, Mojito, Pina Colada, homemade Sangria (white or red), Zombie, Black or White Russian, Bloody Mary, Caipirinha, Caipirissima, Caipiroska, Cosmopolitan, Daiquiri, Paloma, Manhattan, Old Fashioned, Espresso Martini

SPIRIT HOPPING THROUGH GREECE

12€

Enjoy a mini spirit tasting experience with three of the most distinctive Greek liquers (30ml/each)

Απολαύστε μια μίνι γευστική δοκιμή από τρία χαρακτηριστικά Ελληνικά λικέρ (30ml/έκαστο)

APERITIFS / ΑΠΕΡΙΤΙΦ

Campari	9€
Martini (Bianco, Rosso)	9€
Stanley's homemade vermouth (Bianco, Rosso)	10€
Ouzo Plomari / Ούζο Πλωμάρι	8€

SPIRITS / ΠΟΤΑ

Vodka Absolut or Stolichnaya	10€
Grey Goose, L'Orange, Belvedere, Stolichnaya Elit	12€
Bombay, Beefeater, Gordon's	10€
Grace Handcrafted Botanical Local Gin	12€
Hendricks, Cotswolds Premium, Tanqueray Ten, G'Vine Floraison	12€
Schwartzwald Monkey 47	13€
Rum Bacardi, Havana Club 3 Años-7 Años, Havana Club	10€
Diplomatico Reserva Exclusiva	12€
Ron Zacapa 23 Años	14€
Jose Cuervo Tequila	10€
Don Julio Tequila Reposado	12€
Clase Azul Plata	17€
Bottle 700ml	115€
Premium Bottle 700ml	170€
Clase Azul Plata 700ml	260€
Shooters 40ml	7€
Premium Shooters 40ml	9€

WHISKIES / ΟΥΪΣΚΥ

Blended Scotch	10€
Ballantine's, Bell's, Canadian Club, Cutty Sark, Dewar's, Famous Grouse, Haig, Grant's, Johnnie Walker Red Label, Teacher's Irish Whiskey, Jameson	
Malt & Special Blended Scotch	14€
Cardhu, Chivas Regal 12 year, Dimple, Glenfiddich, Johnnie Walker Black Label	
Nikka Whiskey from the Barrel Special Blended	15€
Bourbon	14€
Woodford Reserve, Maker's Mark, Jack Daniels, Four Roses	
Single Malts	16€
Lagavulin 16 year, Oban 12 year, Talisker 10 year, Macallan 12 year, Glenfiddich 18 year, Glenmorangie	
Blended Scotch 700ml	160€
Special Blended Scotch 700ml	180€
Special Blended Nikka 500ml	190€
Single Malts 700ml	220€

BRANDIES / ΜΠΡΑΝΤΥ

Metaxa 3*	10€
Metaxa 5*	11€
Metaxa 7*	12€
Courvoisier V.S.O.P., Remy Martin V.S.O.P	12€

LIQUEURS AND DIGESTIVES / ΛΙΚΕΡ

9€

Mastiha liqueur, Amaretto, Amaro, Baileys, Cointreau, Drambuie, Grand Marnier, Kahlua, Pimm's, Grappa, Fernet Branca, Sambuca

BEERS / ΜΠΥΡΕΣ

Mythos lager draught 300ml	6€	Mythos 330ml	7€
Mythos lager draught 500ml	7.5€	Fix Άνευ 0.0 330ml	7€
Mammos pilsner draught 400ml	7.5€	Fix Άνευ 0.0 Lemon 330ml	7€
Local Streets microbrewery pale ale 330ml	7€	Kaiser Pilsner 330ml	7€
Local Streets microbrewery weiss 500ml	8€	Fix Dark 330ml	7€
Mythos Radler 330ml	7€	Mythos ice 330ml	7€
		Heineken 330ml	7€
		McFarland 330ml	8€
		Stella Artois 330ml	8€

CYDER / ΜΗΛΙΤΗΣ

Somersby apple / μήλο 330ml	7€
Somersby watermelon / καρπούζι 330ml	7€
Somersby strawberry 0.0. / φράουλα 0.0. 330ml	7€

COFFEES / ΚΑΦΕ

Espresso / Double espresso	3.5€ / 5€
Espresso affogato with vanilla ice cream / με παγωτό βανίλια	6€
Freddo espresso	5€
Americano	5€
Cappuccino single	4.5€
Cappuccino double	5€
Cafe latte	5€
Freddo cappuccino	5€
Greek coffee / Καφές Ελληνικός	3.8€
Instant coffee / Στιγμαίος καφές	3.5€
American or filter coffee / Καφές φίλτρου	4€
Irish coffee / Ιρλανδικός καφές	10€

HOMEMADE SMOOTHIES AND JUICES

Blueberry protein smoothie Blueberries, chia seeds, cashew nuts, cinnamon, honey, almond milk Βατόμουρα, σπόροι τσία, κάσιους, κανέλλα, μέλι, γάλα αμυγδάλου Add Havana Club 3 Años 12€	10€
Tropicana Pineapple, banana, mango, passion fruit, coconut milk Ανανάς, μπανάνα, μάνγκο, πάσιον, γάλα καρύδας Add Grey Goose L' Orange 13€	10€
Green detox Banana, ginger, cucumber, spinach, honey, tahini, almond milk Μπανάνα, τζίντζερ, αγγούρι, σπανάκι, μέλι, ταχίνι, γάλα αμυγδάλου Add Havana Club 3 Años 12€	10€
Super berry smoothie Four kinds of berries, banana, tahini, honey, coconut milk Τεσσάρων ειδών μούρα, μπανάνα, ταχίνι, μέλι, γάλα καρύδας Add Grey Goose L'Orange 13€	10€
Baklava pistachio lassi Pistachios, dates, cinnamon, yogurt, maple syrup, almond milk Φυστίκια Αιγίνης, χαρούπι, κανέλα, γιαούρτι, σιρόπι σφενδάμου, γάλα αμυγδάλου Add Home infused rum with coffee 13€	10€
Homemade fresh ginger ale 400ml Σπιτικό αναψυκτικό πιπερόριζας	7€
Homemade sweet fresh lemonade with mint 400ml Σπιτική γλυκιά λεμονάδα με μέντα	7€
Fresh orange juice 400ml Φρέσκος χυμός πορτοκάλι	7€
Milkshakes Vanilla, chocolate, strawberry / Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα	8€

BEVERAGES / ΤΣΑΪ ΚΑΙ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Tea or ice tea / Τσάι ζεστό ή κρύο	5€
Bio: Mixed Fruits Infusion / Oolong: China Milky Green: Jasmine & herbs / Mint / Masticha / Forest Fruits Red: Chocolate & Caramel / Orange & Chili Black: Earl Grey / English Breakfast / Caramel	
Hot or cold chocolate / Ζεστή ή κρύα σοκολάτα Classic, white, salted caramel, dark Κλασική, λευκή, αλμυρή καραμέλα, μαύρη	5.5€
Soft drinks / Αναψυκτικά 250ml Pepsi Cola, Pepsi Max, 7up, Ivi orange, soda	4€
Fruit juices / Χυμοί φρούτων Orange, peach, pineapple, banana, cherry Πορτοκάλι, ροδάκινο, ανανά, μπανάνα, βύσσινο	5€
Red Bull 330ml	5€
Mineral water / Μεταλλικό Νερό 330ml / 500ml / 1.0Lt	2€ / 2.5€ / 4€
Sparkling water / Ανθρακούχο Νερό 330ml	2.5€
Perrier 330ml	5€



S sweet **B** bitter **SO** sour **SP** spicy

BIO Organic dish. Products used in this plate are produced without the use of chemical fertilizers, pesticides, or other artificial chemicals. / Το πιάτο παρασκευάζεται αποκλειστικά από προϊόντα βιολογικής καλλιέργειας.

VE Vegan dish. Does not contain products derived wholly or partly from animals. / Περιέχονται μόνο φυτικά προϊόντα, δεν εμπεριέχεται κανένα ζωικό λίπος ή παράγωγο προϊόν ζωικής επεξεργασίας.

VE Can be prepared as a vegan dish upon request. / Μπορεί να παραγγελθεί σε χορτοφαγική μορφή.

V Vegetarian dish. Does not contain meat, poultry, or fish. / Δεν εμπεριέχεται κόκκινο κρέας, πουλερικά ή ψάρι.

Below is the list of officially recognized food allergens. If someone is allergic to any of the following foods please ask for help from the staff at restaurant to inform you regarding to the presence or not in foods you choose and suggest you on the proper and safe food choice. Cereal with gluten / Crustaceans / Eggs / Fish / Peanuts / Soy / Milk / Nuts / Celery / mustard / sesame seeds / Lupine / Mollusks / Sulphur dioxide. (*)Denotes that frozen ingredients are used / (**) thermally processed products (thawed). The oil used on salads is olive oil and for frying sunflower seed oil. Consumption of alcohol is forbidden to persons under 17 years old unless accompanied by parents or guardian. Our prices are subject to market police control. VAT charge is included. The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). Restaurant-bar is legally required to present complaint-comment forms in a designated area next to exit. Legally responsible A. Lemonidis

Παρακάτω παρατίθεται η λίστα με τα επίσημα αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα τρόφιμα. Σε περίπτωση που κάποιος είναι αλλεργικός σε κάποιο από τα παρακάτω τρόφιμα παρακαλώ ζητήστε την βοήθεια από το εξειδικευμένο προσωπικό του ξενοδοχείου μας για να σας κατατοπίσει όσον αφορά την παρουσία τους ή όχι στα προϊόντα της επιλογής σας και να σας βοηθήσει στην σωστή και ασφαλή επιλογή των προϊόντων μας. Δημητριακά με γλουτένη / Καρκινοειδή / Αυγά / Ψάρια / Αραχίδες / Σόγια / Γάλα / Καρποί με κέλυφος / Σέλινο / Μουστάρδα / Σπόροι σιταμιού / Λούπινο / Μαλάκια / Διοξειδίο του θείου. (*) Κατεψυγμένα προϊόντα / () Εξ αποψύξεως προϊόντα. Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο και στο τηγάνισμα ηλιέλαιο. Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών σε άτομα κάτω των 17 ετών που δε συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες. Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις και Φ.Π.Α. Το κατάστημα υποχρεούται να εκδίδει διπλότυπες αποδείξεις θεωρημένες από την αρμόδια Δ.Ο.Υ. Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο). Το κατάστημα υποχρεούνται να διαθέτει έντυπα-δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Α. Λεμονιδής**