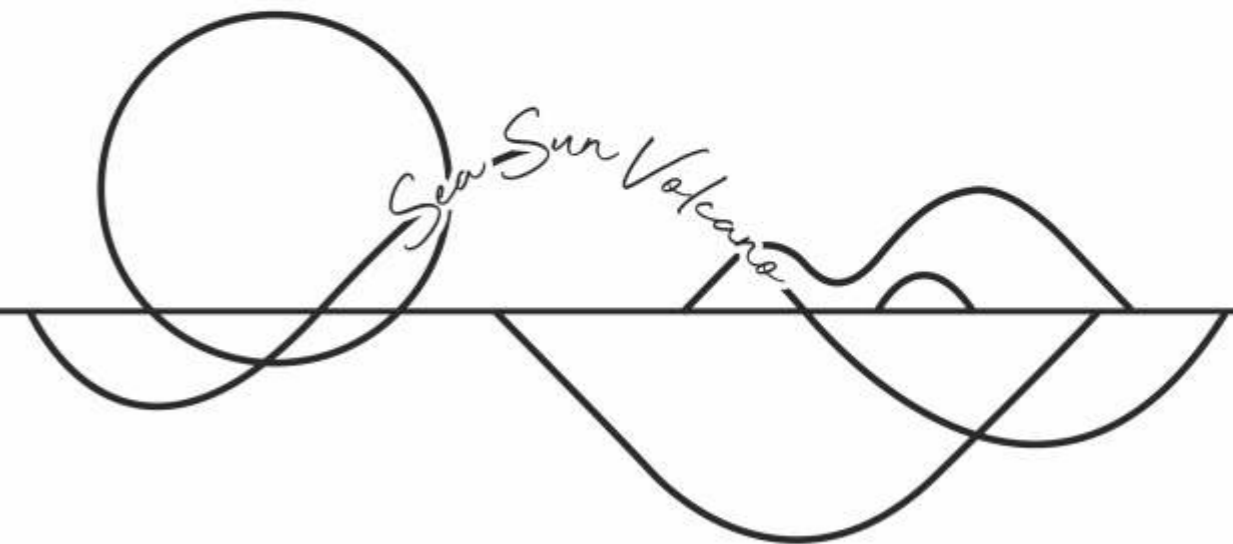


niki
RESTAURANT

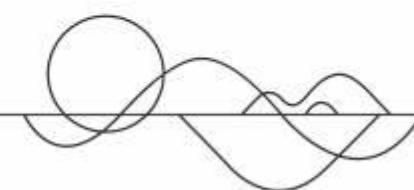
niki
RESTAURANT

MEDITERRANEAN CUISINE



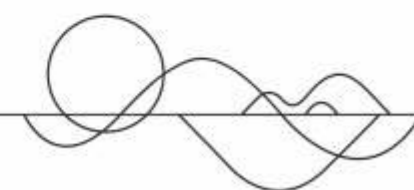
	€	
ΟΡΕΚΤΙΚΑ		STARTERS
ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ ρωτήστε τον σερβιτόρο	17,00	SOUP OF THE DAY ask your waiter
ΦΑΒΑ φάβα Σαντορίνης με κρεμμύδι πράσινο και καπαρόφυλλα	14,00	FAVA Santorinian fava with spring onion and caper leaves
ΝΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ σερβίρονται με σάλτσα γιαουρτιού	14,00	TOMATO FRITTERS served with yoghurt sauce
ΤΖΑΤΖΙΚΙ γιαούρτι, σκόρδο, αγγούρι και άνηθος	12,00	TZATZIKI yoghurt, garlic, cucumber and dill
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΟΓΚΡΑΤΕΝ με γραβιέρα και φρέσκια ντομάτα	14,00	GRATINATED EGGPLANT with graviera cheese and tomato
ΜΑΝΟΥΡΙ ΣΧΑΡΑΣ με σύκο ποσέ σε βινσάντο κρασί και καβουρδισμένα φιστίκια	18,00	GRILLED MANOURI CHEESE with vinsanto poached figs and roasted nuts
ΦΕΤΑ ΨΗΤΗ με φρέσκια ντομάτα, πράσινες πιπεριές και ρίγανη	14,00	GRILLED FETA with fresh tomato, green bell pepper and oregano
ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ με κρασί, ντομάτα, πιπεριές και σκόρδο	19,00	STEAMED MUSSELS with wine, tomato, bell pepper and garlic
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ με ντομάτα, φέτα και ούζο	27,00	SHRIMP SAGANAKI with tomato, feta and ouzo
ΤΑΡΤΑΡ ΣΟΛΟΜΟΥ με αβοκάντο, κόλιανδρο, σάλτσα σόγιας και τζίντζερ	22,00	SALMON TARTAR with avocado, coriander, soya sauce and ginger
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ με σάλτσα βέρντε	19,00	FRIED CALAMARI with salsa verde

	€	
ENTRANTES		ENTRÉES
SOPA DEL DÍA pregunte a su camarero	17,00	SOUPE DU JOUR demandez à votre serveur
FAVA fava de Santorini con cebolleta y hojas de alcaparra	14,00	FAVA Fève de Santorin avec oignon de printemps et feuilles de câpres
BUÑUELOS DE TOMATE servidos con salsa de yogur	14,00	BEIGNETS DE TOMATES servis avec sauce au yaourt
TZATZIKI yogur, ajo, pepino y eneldo	12,00	TZATZIKI yaourt, ail, concombre et aneth
BERENJENA GRATINADA con queso graviera y tomate	14,00	GRATIN D'AUBERGINES au fromage graviera et à la tomate
QUESO MANOURI A LA PLANCHA con higos pochados al vinsanto y nueces tostadas	18,00	FROMAGE MANOURI GRILLÉ avec des figues pochées au vinsanto et noix grillées
FETA A LA PLANCHA con tomate fresco, pimiento verde y orégano	14,00	FETA GRILLÉE avec tomate fraîche, poivron vert et origan
MEJILLONES AL VAPOR con vino, tomate, pimiento y ajo	19,00	MOULES À LA VAPEUR au vin, à la tomate, au poivron et à l'ail
SAGANAKI DE GAMBAS con tomate, queso feta y ouzo	27,00	SAGANAKI AUX CREVETTES à la tomate, à la feta et à l'ouzo
TARTAR DE SALMÓN con aguacate, cilantro, salsa de soja y jengibre	22,00	TARTARE DE SAUMON avec avocat, coriandre, sauce soja et gingembre
CALAMARES FRITOS con salsa verde	19,00	CALAMAR FRIT avec salsa verde



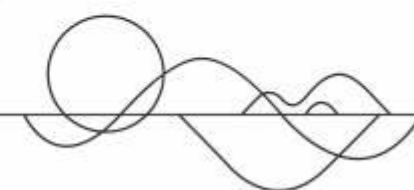
	€		SALADS
ΣΑΛΑΤΕΣ			
ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ φέτα, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές και ρίγανη	18,00	GREEK	feta, tomato, cucumber, onion, bell pepper, olives and oregano
ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΑ ντοματίνια Σαντορίνης, αγγούρι, κάπαρη κριθαροκούλουρα, καπαρόφυλλα και ξινομυζήθρα	22,00	SANTORINIAN	local cherry tomatoes, cucumber, capers, barley rusk, caper leaves and xinomizithra cheese
ΠΡΑΣΙΝΗ άισπεργκ, ρόκα, κρεμμύδι πράσινο, άνηθο, ντοματίνια και λαδολέμονο	17,00	GREEN	iceberg, rocket, spring onion, dill, cherry tomatoes and olive oil-lemon dressing
ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ με αβοκάντο και σάλτσα εσπεριδοειδών	25,00	SHRIMP	with avocado and citrus vinaigrette
ΠΑΣΤΑ & ΡΙΖΟΤΟ			PASTA & RISOTTO
ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΡΑΓΟΥ με μοσχαρίσιο κιμά και φλέικς παρμεζάνας	22,00	TAGLIATELLE AL RAGU	with minced beef and parmesan flakes
ΡΑΒΙΟΛΙ ΓΕΜΙΣΤΟ με σπανάκι, ρικότα και σάλτσα λευκής τρούφας	22,00	STUFFED RAVIOLI	with spinach, ricotta and white truffle sauce
ΠΕΝΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ με λευκή σάλτσα παρμεζάνας και κόκκινες και κίτρινες πιπεριές	22,00	CHICKEN PENNE	with white parmesan sauce and red and yellow bell pepper
ΝΙΟΚΙ με σάλτσα γκοργκοντζόλα, αχλάδι και καρύδια	22,00	GNOCCHI	with gorgonzola sauce, pear and walnuts
ΠΕΣΤΟ ΤΖΕΝΟΒΕΖΕ με χειροποίητο πέστο τζενοβέζε και ντοματίνια	22,00	PESTO GENOVESE	with homemade pesto genovese and cherry tomatoes
ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΣΟΛΟΜΟΥ με ροζ σάλτσα βότκας	25,00	SALMON TAGLIATELLE	with rose vodka sauce
ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ με γαρίδες, καλαμάρι, μύδια σε σάλτσα μπισκ γαρίδας	29,00	SEAFOOD LINGUINE	with shrimps, calamari, mussels and shrimp bisque
ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ με σάλτσα ντομάτας	44,00	LOBSTER PASTA	with tomato sauce
ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ με κολοκυθάκια και σαφράν	25,00	RISOTTO WITH SHRIMPS	with zucchini and saffron
ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ με πορτσίνι και λευκή τρούφα	19,00	WILD MUSHROOM RISOTTO	with porcini and white truffle

	€		SALADES
ENSALADAS			
GRIEGA feta, tomate, pepino, cebolla, pimiento, aceitunas y orégano	18,00	GRECQUE	feta, tomate, concombre, oignon, poivron, olives et organ
SANTORINIANA tomates cherry locales, pepino, alcaparras, galleta de cebada, hojas de alcaparra y queso xinomizithraen	22,00	SANTORINIENNE	tomates cerises locales, concombre, câpres, biscottes d'orge, feuilles de câpres et fromage xinomizithra
VERDE iceberg, rúcula, cebolleta, eneldo, tomates cherry y aliño de aceite de oliva y limónen	17,00	VERTE	iceberg, roquette, oignon de printemps, aneth, tomates cerises et vinaigrette à l'huile d'olive et au citron
DE GAMBAS con aguacate y vinagreta de citricos	25,00	DE CREVETTES	avec avocat et vinaigrette aux agrumes
PASTA & RISOTTO			PÂTES & RISOTTO
TAGLIATELLE AL RAGÙ con carne picada y escamas de parmesano	22,00	TAGLIATELLES AU RAGOÛT	au bœuf haché et aux flocons de parmesan
RAVIOLIS RELLENOS con espinacas, ricotta y salsa de trufa blanca	22,00	RAVIOLIS FARCIS	aux épinards, ricotta et sauce aux truffes blanches
PENNE CON POLLO con salsa de parmesano blanco y pimiento rojo y amarillo	22,00	PENNE AU POULET	avec sauce au parmesan blanc et poivrons rouges et jaunes
ÑOQUIS con salsa de gorgonzola, pera y nueces	22,00	GNOCCHIS	avec sauce au gorgonzola, poire et noix
PESTO GENOVESE con pesto genovese casero y tomates cherry	22,00	PESTO GENOVESE	avec pesto genovese maison et tomates cerises
TAGLIATELLE CON SALMÓN con salsa rosa de vodka	25,00	TAGLIATELLES AU SAUMON	avec sauce rose à la vodka
LINGUINE A LA MARINERA con gambas, calamares, mejillones y bisque de gambas	29,00	LINGUINE AUX FRUITS DE MER	avec crevettes, calamars, moules et bisque de crevettes
PASTA CON BOGAVANTE con salsa de tomate	44,00	PÂTES AU HOMARD	à la sauce tomate
RISOTTO CON GAMBAS con calabacin y azafrán	25,00	RISOTTO AUX CREVETTES	aux courgettes et au safran
RISOTTO DE SETAS SILVESTRES con boletus y trufa blanca	19,00	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES	aux cèpes et à la truffe blanche



	€		MAIN COURSES
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ			
ΜΟΥΣΑΚΑΣ με μοσχαρίσιο κιμά	19,00	MOUSSAKA with minced beef	
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ με λαχανικά σχάρας και μπέιμπι πατάτες	19,00	BEEF BURGER with grilled vegetables and baby potatoes	
ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΧΟΙΡΙΝΟ με σάλτσα γκοργκοντζόλα, μπρόκολο και μπέιμπι πατάτες	29,00	PORK TENDERLOIN with gorgonzola sauce, broccoli and baby potatoes	
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ χειροποίητο σουβλάκι με πατάτες τηγανητές, πίτες και τζατζίκι	24,00	CHICKEN SOUVLAKI homemade souvlaki with fried potatoes, pita bread and tzatziki	
ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ χειροποίητο σουβλάκι με πατάτες τηγανητές, πίτες και τζατζίκι	24,00	PORK SOUVLAKI homemade souvlaki with fried potatoes, pita bread and tzatziki	
ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ με λαχανικά ατμού και σάλτσα δεντρολίβανου και λεμόνι	24,00	CHICKEN FILLET with steamed vegetables, rosemary sauce and lemon	
ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ με πατάτες τηγανητές και λάδι δεντρολίβανου	28,00	LAMB CHOPS with fried potatoes and rosemary oil	
ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ με πουρέ πατάτας, σάλτσα πορτσίνι και φλέικς παρμεζάνας	43,00	BEEF FILLET with potato purée, porcini sauce and parmesan flakes	
ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ με τηγανητές πατάτες και λάδι δεντρολίβανου	27,00	BEEF STEAK with fried potatoes and rosemary oil	
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ με πράσινη σαλάτα και λαδολέμονο	27,00	GRILLED CALAMARI with green salad and olive oil-lemon dressing	
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ με φάβα και πετιμέζι	27,00	GRILLED OCTOPUS with fava and petimezi grape syrup	
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ με σαλάτα και λαδολέμονο	29,00	GRILLED SHRIMPS with salad and olive oil-lemon dressing	
ΣΟΛΟΜΟΣ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ με μους μπρόκολου και σάλτσα εσπεριδοειδών	29,00	GRILLED SALMON FILLET with broccoli mousse and citrus dressing	
ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΧΑΡΑΣ με λαχανικά ατμού	29,00	GRILLED BRANZINO (SEABASS) with steamed vegetables	
ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΣΧΑΡΑΣ με λαχανικά ατμού	27,00	GRILLED SEA BREAM with steamed vegetables	
ΜΙΞ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ με λαχανικά ατμού	88,00	MIXED SEAFOOD with steamed vegetables	

	€		PLATS PRINCIPAUX
PLATOS PRINCIPALES			
MUSAKA con carne picada	19,00	MOUSSAKA au bœuf haché	
HAMBURGUESA DE TERNERA con verduras a la parrilla y patatas baby	19,00	HAMBURGER DE BŒUF avec légumes grillés et pommes de terre baby	
SOLOMILLO DE CERDO con salsa de gorgonzola, brócoli y patatas baby	29,00	FILET DE PORC avec sauce au gorgonzola, brocoli et pommes de terre baby	
SOUVLAKI DE POLLO souvlaki casero con patatas fritas, pan de pita y tzatziki	24,00	SOUVLAKI DE POULET souvlaki maison avec pommes de terre frites, pain pita et tzatziki	
SOUVLAKI DE CERDO souvlaki casero con patatas fritas, pan de pita y tzatziki	24,00	SOUVLAKI DE PORC souvlaki maison avec pommes de terre frites, pain pita et tzatziki	
FILETE DE POLLO con verduras al vapor, salsa de romero y limón	24,00	FILET DE POULET avec légumes cuits à la vapeur, sauce au romarin et citron	
CHULETAS DE CORDERO con patatas fritas y aceite de romero	28,00	CÔTELETES D'AGNEAU avec pommes de terre sautées et huile de romarin	
FILETE DE TERNERA con puré de patatas, salsa de boletus y escamas de parmesano	43,00	FILET DE BŒUF avec purée de pommes de terre, sauce aux cèpes et flocons de parmesan	
CHULETA DE TERNERA con patatas fritas y aceite de romero	27,00	CÔTELETTE DE VEAU avec pommes de terre sautées et huile de romarin	
CALAMARES A LA PLANCHA con ensalada verde y aliño de aceite de oliva y limón	27,00	CALAMARS GRILLÉS avec salade verte et vinaigrette à l'huile d'olive et au citron	
PULPO A LA PARRILLA con fava y sirope de uva petimezi	27,00	POULPE GRILLÉ avec fava et sirop de raisin petimezi	
GAMBAS A LA PLANCHA con ensalada y aliño de aceite de oliva y limón	29,00	CREVETTES GRILLÉES avec salade et vinaigrette à l'huile d'olive et au citron	
FILETE DE SALMÓN A LA PLANCHA con mousse de brócoli y aliño de cítricos	29,00	FILET DE SAUMON GRILLÉ avec mousse de brocoli et vinaigrette aux agrumes	
LUBINA A LA PLANCHA con verduras al vapor	29,00	BAR GRILLÉ avec légumes à la vapeur	
DORADA A LA PLANCHA con verduras al vapor	27,00	DAURADE GRILLÉE avec légumes à la vapeur	
MIX DE MARISCOS con verduras al vapor	88,00	MÉLANGE DE FRUITS DE MER avec légumes à la vapeur	



	€	
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ		DESSERTS
ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ	12,00	TIRAMISU
ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΜΑΝΓΚΟ	12,00	PANNACOTTA WITH MANGO
ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	12,00	CHOCOLATE MOUSSE
ΕΚΜΕΚ ΚΑΤΑΪΦΙ	12,00	EKMEK KATAIFI

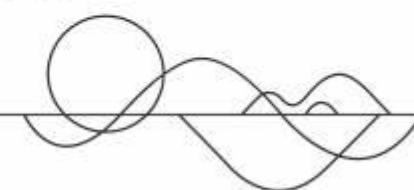
ΚΑΦΕΔΕΣ		COFFEES
ΕΣΠΡΕΣΟ	4,00	ESPRESSO
ΑΜΕΡΙΚΑΝΟ	5,00	AMERICANO
ΦΡΑΠΕ	5,00	FRAPPE
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ	6,00	CAPPUCCINO
ΛΑΤΕ	6,00	LATTE
ΤΣΑΪ	4,00	TEA
ΙΡΛΑΝΔΕΖΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ	14,00	IRISH COFFEE

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ		SOFT DRINKS
ΚΟΚΑ ΚΟΛΑ / ΣΠΡΑΪΤ / ΦΑΝΤΑ	4,50	COCA COLA / SPRITE / FANTA
ΣΟΔΑ / ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΪ	4,50	SODA / ICE TEA
ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	8,00	FRESH ORANGE JUICE
ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ 1,0ΛΤ	4,00	MINERAL WATER 1,0L
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 300μλ	4,00	SPARKLING WATER 300ml
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 750μλ	8,00	SPARKLING WATER 750ml

	€	
ΜΠΥΡΕΣ		BEER
ΑΛΦΑ 500μλ	8,00	ALFA 500ml
ΧΑΪΝΕΚΕΝ 330μλ	5,00	HEINEKEN 330ml
ΚΟΡΟΝΑ 330μλ	8,00	CORONA 330ml
ΜΠΛΕ ΜΑΝΚΙ 330μλ	12,00	BLUE MONKEY 330ml

ΚΡΑΣΙ ΜΕ ΤΟ ΠΟΤΗΡΙ		WINES BY GLASS
ΑΡΓΥΡΟΥ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΛΕΥΚΟ	15,00	ARGYROS ASSYRTIKO WHITE
ΑΒΑΝΤΙΣ ΛΕΥΚΟ / ΡΟΖΕ / ΚΟΚΚΙΝΟ	10,00	AVANTIS ESTATE WHITE / ROSE / RED
ΠΡΟΣΕΚΟ	12,00	PROSECCO
3 ΜΑΓΙΣΣΕΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟ	10,00	3 WITCHES, SEMI SWEET
ΒΙΝΣΑΝΤΟ ΓΛΥΚΟ	14,00	VINSANTO, SWEET

ΠΟΤΑ		SPIRITS
ΟΥΙΣΚΙ	12,00	WHISKEY
ΒΟΤΚΑ	12,00	VODKA
ΤΖΙΝ	12,00	GIN
ΡΟΥΜΙ	12,00	RUM
ΤΕΚΙΛΑ	12,00	TEQUILA
ΜΠΡΑΝΤΙ	10,00	BRANDY
ΟΥΖΟ ΠΟΤΗΡΙ	7,00	OUZO GLASS
ΟΥΖΟ ΚΑΡΑΦΑ	18,00	OUZO CARAFE
ΔΙΑΦΟΡΑ ΠΟΤΑ	12,00	DIFFERENT SPIRITS 12,00



	€		MOCKTAILS
ΜΟΚΤΕΪΛΣ			
NO-JITO	10,00	NO-JITO	fresh mint, sprite, soda, brown sugar
φρέσκος δυόσμος, σπράιτ, σόδα, μαύρη ζάχαρη			
LEMON WORLD	10,00	LEMON WORLD	lime juice, lemon juice, soda, honey water
χυμός λάιμ, χυμός λεμόνι, σόδα, νερό με μέλι			
MANGO LASSI	10,00	MANGO LASSI	mango purée, orange juice, yogurt, honey, fresh spearmint
πουρές μάνγκο, χυμός πορτοκάλι, γιαούρτι, μέλι, φρέσκος δυόσμος			
VIRGIN DAIQUIRI	10,00	VIRGIN DAIQUIRI	lime juice, brown sugar, strawberry / lemon
χυμός λάιμ, μαύρη ζάχαρη, φράουλα / λεμόνι			
VIRGIN PIÑA COLADA	10,00	VIRGIN PIÑA COLADA	coconut cream, pineapple juice
κρέμα καρύδας, χυμός ανανά			

	€		COCKTAILS
ΚΟΚΤΕΪΛΣ			
MOJITO	15,00	MOJITO	rum, fresh spearmint, sprite, soda, brown sugar
ρούμι, φρέσκος δυόσμος, σπράιτ, σόδα, μαύρη ζάχαρη			
MARGARITA	15,00	MARGARITA	tequila, cointreau, lemon juice, salt
τεκίλα, κουαντρό, χυμός λεμόνι, αλάτι			
PIÑA COLADA	15,00	PIÑA COLADA	rum, batida de coco, pineapple juice
ρούμι, μπατίντα ντε κόκο, χυμός ανανά			
SEX ON THE BEACH	15,00	SEX ON THE BEACH	vodka, peach schnapps, cranberry juice, lemon juice
βότκα, σναπς ροδάκινο, χυμός κράνμπερι, χυμός λεμόνι			
COSMOPOLITAN	15,00	COSMOPOLITAN	vodka, cranberry juice, lime juice
βότκα, χυμός κράνμπερι, χυμός λάιμ			
DAIQUIRI ΦΡΑΟΥΛΑ	15,00	STRAWBERRY DAIQUIRI	rum, lime, sugar, strawberry purée
ρούμι, λάιμ, μαύρη ζάχαρη, πουρές φράουλας			
DAIQUIRI ΛΕΜΟΝΙ	15,00	LEMON DAIQUIRI	rum, lime, sugar, lemon purée
ρούμι, λάιμ, μαύρη ζάχαρη, πουρές λεμόνι			

	€		COCKTAILS
ΚΟΚΤΕΪΛΣ			
NEGRONI	15,00	NEGRONI	gin, campari, sweet vermouth
τζιν, καμπάρι, γλυκό βερμούτ			
APEROL SPRITZ	15,00	APEROL SPRITZ	aperol, prosecco, soda
άπερολ, προσέκο, σόδα			
MANHATTAN	16,00	MANHATTAN	whiskey, sweet vermouth, angostura bitters
ουίσκι, γλυκό βερμούτ, ανγκοστούρα μπίτερς			
CUCUMBER MARTINI	18,00	CUCUMBER MARTINI	hendrick's gin, cucumber, lime, syrup
χέντρικς τζιν, αγγούρι, λάιμ, σιρόπι			
DRY MARTINI	18,00	DRY MARTINI	belvedere vodka, noilly prat, olives, angostura bitters
μπελβεντέρ βότκα, νουαίγι πρατ, ελιές, ανγκοστούρα μπίτερς			
ESPRESSO MARTINI	18,00	ESPRESSO MARTINI	belvedere vodka, shot of espresso, coffee liqueur
μπελβεντέρ βότκα, σφηνάκι εσπρέσο, λικέρ καφέ			

Σε περίπτωση αλλεργίας ή ευαισθησίας σε κάποια τροφή, παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο μας. Για το μαγείρεμα και τις σαλάτες χρησιμοποιούμε ελληνικό αγνό παρθένο ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο. Η φέτα είναι ελληνική. Το κατάστημα τηρεί έντυπα δελτία παραπόνων σύμφωνα με την αγορανομική διάταξη 3/97, σε εμφανές σημείο. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο "απόδειξη - τιμολόγιο". Στη τιμή συμπεριλαμβάνεται δημοτικός φόρος 0,5% και Φ.Π.Α. 13% & 24%. Αγορανομικός υπεύθυνος: Θεοδοσιάδης Μιχάλης

If you have any food allergies or food intolerance, please inform our service staff. For cooking and for salads we use Greek extra virgin olive oil and for fried dishes we use sunflower oil. The Feta cheese is Greek. The restaurant has complaint forms in a visible place as required by the Greek law. The consumer is not obliged to pay if he has not received the invoice or receipt. The prices include the municipal tax 0,5% and the VAT 13% & 24%. Responsible for the market inspectorate: Theodosiadis Michalis

S'il vous plaît informez notre personnel si vous avez une allergie alimentaire. Pour la cuisson et les salades nous utilisons l'huile extra vierge d'olive grecque. Pour les plats frits nous utilisons l'huile de tournesol. Le fromage Feta est grec. Le restaurant a des formulaires de plainte dans un endroit visible tel que requis par la loi grecque. Consommateur n'est pas obligé de payer s'il n'a pas reçu la facture ou le reçu. Les prix comprennent la taxe municipale 0,5% et le TVA 13% & 24%. Responsable pour l'inspecteur: Theodosiadis Michalis

Por favor, informe a nuestro personal acerca de cualquier alergia a alimentos. Usamos el aceite extra virgen de oliva griego para cocinar y ensaladas. Usamos aceite de girasol para frituras. Usamos feta griega. El restaurante cuenta con formularios de reclamación en un lugar visible como lo exige la ley griega. Consumidor no está obligado a pagar si no ha recibido la factura o recibo. Los precios incluyen el impuesto municipal 0,5% y IVA 13% & 24%. Responsable de la inspección del mercado: Theodosiadis Michalis