



Καλώς ήρθατε στο **Καστελόριζο!**

Το όνομά μας προέρχεται από το ανατολικότερο νησί της Ελλάδας, γνωστό για το ενετικό του κάστρο, τα νεοκλασικά του σπίτια και τη μαγευτική Γαλάζια Σπηλιά. Ένας από τους λόγους επιλογής του ονόματός μας ήταν και συναισθηματικός: θέλουμε να σας μεταφέρουμε την ιδιαίτερη αύρα και την αυθεντική φιλοξενία αυτού του μοναδικού τόπου, ώστε κάθε σας επίσκεψη να γίνει ένα μικρό ταξίδι με γεύσεις και στιγμές που μένουν στην καρδιά.

*Welcome to **Kastelorizo!***

Our name comes from Greece's easternmost island, renowned for its Venetian castle, neoclassical houses, and the magical Blue Cave. One of the reasons we chose this name was also sentimental: we wanted to bring you the unique spirit and genuine hospitality of this special place, so that every visit becomes a small journey filled with flavors and moments that stay in your heart.



Βρείτε μας επίσης: Πλατάνων 2, Κηφισιά
Find us also at: 2 Platanon Street, Kifisia



Set Menu

Άρτος
Bread

Χωριάτικη Bouillabaisse Καστελόριζο
Φρέσκα πετρόψαρα με λαχανικά & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Kastelorizo Country-made Bouillabaisse
Fresh rock-fishes with vegetables & freshly ground pepper

Σαλάτα «Καστελόριζο» με ποικιλία φρεσκοκομμένων λαχανικών, τουρσί,
καπαρόμηλα & παλαιωμένο ξύδι
"Kastelorizo" salad with a variety of fresh-cut vegetables, pickles,
caper berries & aged vinegar

Κριθαρότο με γαρίδες*
*"Kritharoto" with shrimp**

Φέτα ψάρι στη σχάρα με βραστά λαχανικά
Grilled Slice fish with boiled vegetables

Επιδόρπιο / Επιλογή από τον κατάλογο
Dessert / Choice from main menu

½ φιάλη λευκό ή ερυθρό house wine
½ bottle of white or red house wine

Τιμή κατά άτομο 45,00€
Price per person 45,00€

**Επιλέγοντας το παραπάνω μενού, απολαμβάνεται προνομιακή έκπτωση.
By choosing the above menu, you benefit from a preferential discount.**

*Ισχύει από 2 άτομα έως 12 άτομα

*Τα προϊόντα με την ένδειξη * είναι βαθιάς κατάψυξης

*Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας

**The offer is valid from 2 up to 12 people*

**Products with the indication * are deep freezing*

**If you are allergic to any ingredient, please inform our waiter*



Menu

Άρτος / Bread

Άρτος <i>Bread</i>	2,50€
Συσκευασμένο λάδι <i>Olive oil 100ml</i>	2,00€

Σούπα / Soup

Ψαρόσουπα με λαχανικά & φρεσκοτριμμένο πιπέρι <i>Fish soup with vegetables and freshly grounded pepper</i>	12,50€
---	--------

Για το ψωμί / Spreads

Τζατζίκι <i>Tzatziki (yogurt dip with garlic and cucumber)</i>	5,50€
Τυροκαυτερή με γλυκιά πάπρικα <i>Spicy cheese spread with sweet paprika</i>	7,50€
Ταραμάς με flakes αμυγδάλου <i>Fish roe salad with almond flakes</i>	7,50€
Φάβα με φρέσκια ντομάτα & κρεμμυδάκι <i>Fava (split peas puree) with fresh tomato & onions</i>	6,50€
Καπνιστή μελιτζάνα με φέτα Ελληνικού Αρκαδίας & βαλσάμικο <i>Smoked eggplant with feta cheese from Arcadia & balsamic</i>	9,00€

Ταραμάς με flakes αμυγδάλου: Ένα πιάτο με μοναδική, σταθερή συνταγή, που κερδίζει από την πρώτη στιγμή. Η κρεμώδης βάση του συνδυάζεται με λεπτεπίλεπτα flakes αμυγδάλου, προσφέροντας μια ευχάριστη, τραγανή υφή. Η ένταση και η φρεσκάδα της θάλασσας αναδεικνύουν την αυθεντικότητα και την παράδοση του πιάτου.

Fish roe salad with almond flakes: A dish with a unique, time-tested recipe that delights from the very first bite. Its creamy base is paired with delicate almond flakes, offering a pleasant, crunchy texture. The intensity and freshness of the sea bring out the authenticity and long-standing tradition of this classic Greek dish.



Σαλάτες / Salads

Σαλάτα «Καστελόριζο» με ποικιλία φρεσκοκομμένων λαχανικών, τουρσί, καπαρόμηλα & παλαιωμένο ξύδι <i>“Kastelorizo” salad with a variety of fresh-cut vegetables, pickles, caper berries & aged vinegar</i>	9,50€
Πανδαισία λαχανικών με αβοκάντο, σύκα, κουκουνάρι & βινεγκρέτ πορτοκαλιού <i>Mixed green salad with avocado, figs, pine nuts & orange vinaigrette</i>	14,00€
Σαλάτα ρόκα με παρμεζάνα, λιαστή ντομάτα και βινεγκρέτ από βαλσάμικο <i>Rocket salad with parmesan, sun-dried tomatoes, and balsamic vinaigrette</i>	12,00€
Ανάμεικτη σαλάτα κηπευτικών με καβουρδισμένο αμύγδαλο, φλέικς παρμεζάνας & βινεγκρέτ από ρόδι <i>Mixed greens with browned almonds, parmesan flakes & vinaigrette of pomegranate</i>	13,00€
Σαλάτα με καπνιστή πέστροφα, πιπεριές Φλωρίνης και ντοματίνια <i>Salad with smoked trout, peppers from Florina and cherry tomatoes</i>	12,50€
Πολίτικη σαλάτα με μαριναρισμένο λάχανο, σκόρδο και καυτερή πιπεριά <i>Politiki salad with pickled cabbage, garlic, and hot pepper</i>	8,00€
Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα με φέτα Ελληνικού Αρκαδίας <i>Traditional Greek salad with feta cheese from Arcadia</i>	11,00€
Κρητικός ντάκος με ρόκα, ελιές, φέτα Ελληνικού Αρκαδίας & φρέσκια ρίγανη <i>Cretan-style barley rusk with arugula, olives, Arcadia feta & fresh oregano</i>	9,50€

Βραστά λαχανικά / Boiled vegetables

Χόρτα εποχής ή κολοκυθάκια <i>Seasonal greens or zucchinis</i>	8,00€
Αλμύρα ή σταμναγκάθι <i>Wild greens</i>	9,50€
Ποικιλία βραστών λαχανικών <i>Mixed boiled vegetables</i>	10,00€

Η **Σαλάτα Καστελόριζο** ξεκίνησε το 1981 στο πρώτο μας κατάστημα στις Τζιτζιφιές. Τότε, οι σαλάτες που γνωρίζαμε ήταν το ψιλοκομμένο μαρούλι με φρέσκο κρεμμυδάκι, το λάχανο – καρότο και η χωριάτικη. Με τα χρόνια, οι σαλάτες εξελίχθηκαν και άλλαξαν, αλλά αυτή παρέμεινε σταθερή και διαχρονική, διατηρώντας τη γεύση που αγαπήθηκε από την πρώτη στιγμή.

*The **Kastelorizo Salad** was first introduced in 1981 at our original restaurant in Tzitzifies. Back then, salads were simply finely chopped lettuce with fresh spring onions, cabbage and carrot, and the traditional Greek salad. Over the years, salads have evolved and changed, but this one has remained consistent and timeless, preserving the flavor that was loved from the very first bite.*



Ορεκτικά / Appetizers

Γαύρος μαρινάτος <i>Marinated anchovy</i>	8,00€
Τσίρος καπνιστός με πιπερίτσες & κρίταμο <i>Smoked dried mackerel with peppers & samphire</i>	8,00€
Μπακαλιάρaki καπνιστό με καυτερές πιπερίτσες <i>Smoked codfish with spicy peppers</i>	8,50€
Σπιτικές τηγανητές πατάτες <i>Homemade french fries</i>	6,50€
Κολοκυθάκια τηγανητά <i>Fried zucchinis</i>	7,00€
Χαλούμι ψητό με αποξηραμένα σύκα, δυόσμο & φρεσκοτριμμένο πιπέρι <i>Grilled «haloumi» cheese with sun-dry figs, mint & freshly grated pepper</i>	9,00€
Γαρίδες * σαγανάκι με φρέσκια σάλτσα ντομάτας & φέτα <i>Shrimps* cooked in fresh tomato & feta cheese</i>	15,00€
Μύδια αχνιστά σε αρωματικό ζωμό λαχανικών & άγρια ρίγανη <i>Mussels simmered in flavored vegetable broth & wild origan</i>	15,00€
Ψίχα караβίδας* ελαφριά παναρισμένη σε αλεύρι καλαμποκιού με σως cocktail <i>Crayfish* lightly coated in cornmeal with cocktail sauce</i>	21,50€
Καλαμαράκια* τηγανητά <i>Fried small squids*</i>	14,50€
Ψιλό ψαράκι εποχής στο τηγάνι <i>Small fried fish in season</i>	10,00€
Σαρδέλες φιλεταρισμένες σχάρας <i>Grilled deboned sardines</i>	10,50€
Χταπόδι* σχάρας <i>Grilled octopus*</i>	16,00€
Πικάντικος χταποδομεζές* <i>Spicy octopus* meze</i>	16,50€
Γαριδάκι Συμιακό <i>Baby shrimp from Symi island</i>	23,00€
Μπακαλιάρος* με ελαφριά σκορδαλιά <i>Codfish* with light garlic sauce</i>	16,50€
Αβγά αχινού με dressing lime <i>Sea urchin eggs with lime dressing</i>	22,00€
Κυδώνια Χαλκίδας, ζωντανά <i>Cockles from Chalkida</i>	22,00€



Ριζότο & Ζυμαρικά / Risotto & Pasta

Αρωματικό Ριζότο με γαρίδες*, τζίντζερ & μοσχολέμονο <i>Flavored Risotto with shrimps*, ginger & lime</i>	18,50€
Κριθαρότο με γαρίδες* <i>Orzo with shrimp*</i>	18,50€
Λιγκουίνι με γαρίδες* & φρέσκια ντομάτα <i>Linguini with shrimps* & fresh tomato</i>	18,50€
Λιγκουίνι «Καστελόριζο» με θαλασσινά* σε σάλτσα φρέσκιας τομάτας <i>Linguini «Kastelorizo» with seafood* in tomato sauce</i>	19,00€
Γαριδομακαρονάδα με λιγκουίνι <i>Linguini with shrimps</i>	89,00€ / kg
Καραβιδομακαρονάδα με λιγκουίνι <i>Linguini with crayfish</i>	115,00€ / kg
Αστακομακαρονάδα <i>Lobster linguini</i>	185,00€ / kg

Ψάρια & Θαλασσινά / Fish & Seafood

Ψάρι ημέρας (φαγκρί, συναγρίδα, σφυρίδα, τσιπούρα, γλώσσα-dover, σαργός) <i>Fish of the day (sea-bream, pike, white grouper, bream, sole-dover, scup)</i>	93,00€ / kg
Μπαρμπούνια / Red mullets	73,00€ / kg
Μυλοκόπι / Croaker	54,00€ / kg
Μάγουλο / Cheeks	54,00€ / kg
Τσιπούρα ιχθυοτροφείου / Farm-raised bream	42,00€ / kg
Καλαμάρι* Λέρου <i>Squid* from the island of Leros</i>	68,00€ / kg
Καλαμάρι* Λέρου γεμιστό με γραβιέρα <i>Squid* from the island of Leros stuffed with gruyere</i>	70,00€ / kg
Γαρίδες* σχάρας <i>Grilled shrimp*</i>	72,00€ / kg
Γαρίδα Αμβρακικού <i>Amvrakikos Gulf shrimp</i>	88,00€ / kg
Καραβίδες / Crayfish	105,00€ / kg
Αστακός / Lobster	175,00€ / kg



Κρέας / Meat

Φιλέτο κοτόπουλο* σχάρας με τριπλομαγειρεμένες πατάτες <i>Grilled chicken* fillet with triple-cooked potatoes</i>	14,00€
Μπιφτέκια* σχάρας με τριπλομαγειρεμένες πατάτες <i>Grilled hamburgers* triple-cooked potatoes</i>	14,00€

Επιδόρπια / Desserts

Λουκουμάδες με παγωτό <i>Honey dumplings with ice cream</i>	5,50€
Μηλόπιτα με παγωτό <i>Apple pie with ice cream</i>	5,50€
Σπασμένο μιλφέιγ με παγωτό <i>Crushed puff pastry with ice cream</i>	5,50€
Αποδομημένος μπακλαβάς με παγωτό βανίλια <i>Deconstructed baklava with vanilla ice cream</i>	6,50€
Ζεστό κέικ σοκολάτας με παγωτό <i>Chocolate cake-soufflé with ice cream</i>	6,50€

Παγωτά / Ice cream

Γεύσεις Βανίλια, σοκολάτα, καϊμάκι, γρανίτα λεμόνι, γρανίτα φράουλα, παρφέ κρέμα, παρφέ σοκολάτα <i>Flavors</i> <i>Vanilla, chocolate, kaimaki, lemon sorbet, strawberry sorbet, vanilla parfait, chocolate</i> <i>parfait</i>	6,50€
---	-------

Ένα απόγευμα, ο ιδρυτής του ομίλου μας, βρισκόταν στο ψηλότερο σημείο της Αθήνας για γευστική δοκιμή γλυκών με τον προσωπικό του φίλο και σεφ, Γιάννη Γκιλντή. Εκεί δοκίμασε για πρώτη φορά το **Σπασμένο Μιλφέιγ** με την μοναδική κρέμα που φτιάχνει ο ίδιος – και τον κέρδισε αμέσως! Από τότε, κατέχει ξεχωριστή θέση σε όλα μας τα καταστήματα.

*One afternoon, our group's founder, was at the highest point in Athens for a dessert tasting with his close friend and chef, Giannis Gilntis. There, he tried the **Crushed puff pastry** for the first time, with the unique cream made by the chef himself – and he loved it immediately! Since then, it has held a special place in all our venues.*



Λευκά Κρασιά / White Wines

Ποτήρι house wine, Καστελόριζο / Μαλαγουζιά <i>Glass of house wine, Kastelorizo / Malagouzia</i>	4,50€
House wine, Καστελόριζο 500ml / Μαλαγουζιά <i>House wine, Kastelorizo 500ml / Malagouzia</i>	9,50€
Μαντινεία, Κτήμα Τσελέπου 750ml / Μοσχοφίλερο <i>Mantinia, Tselepos Estate 750ml / Moschofilero</i>	26,00€
Μοσχοφίλερο, Κτήμα Μπουτάρη, Ο.Π.Α.Π. Μαντινεία 750ml / Μοσχοφίλερο <i>Moschofilero, Mproutaris Estate, O.P.A.P. Mantinia 750ml / Moschofilero</i>	28,00€
Καστελόριζο 750ml / Sauvignon Blanc, Ασύρτικο <i>Kastelorizo 750ml / Sauvignon Blanc, Asirtiko</i>	22,00€
Κτήμα Βιβλία Χώρα, Τ.Ο. Παγγαίου 750ml / Sauvignon Blanc, Ασύρτικο <i>Vivlia Chora Estate, Regional Wine of Pigeon 750ml / Sauvignon Blanc, Asirtiko</i>	38,00€
Οινογένεσις Φεγγίτες / Sauvignon Blanc, Ασύρτικο <i>Oinogenesis Feggites / Sauvignon Blanc, Assyrtiko</i>	31,00€
Σαμαρόπετρα, Κυρ Γιάννη, Τ.Ο. Φλώρινας 750ml / Sauvignon Blanc, Ροδίτης <i>Samaropetra Kir Gianni, Regional Wine of Florina 750ml / Sauvignon Blanc, Roditis</i>	31,00€
Πετραία Γη Λευκός, Οινοποιείο Αμύντας, Π.Γ.Ε. Φλώρινα 750ml / Sauvignon Blanc, Ξινόμαυρο <i>Petraia Gi White, Amyntas Winery, PGI Florina 750ml / Sauvignon Blanc, Xinomavro</i>	35,00€
Μαγικό βουνό Ν. Λαζαρίδη, Τ.Ο. Δράμας 750ml / Sauvignon Blanc <i>Magic Mountain N. Lazaridis, Regional Wine of Drama 750ml / Sauvignon Blanc</i>	45,00€
Αμέθυστος Κ. Λαζαρίδη, Τ.Ο. Δράμας 750ml / Sauvignon Blanc <i>Amethystos K. Lazaridis, Regional Wine of Drama 750ml / Sauvignon Blanc</i>	38,00€
Κτήμα Άλφα Sauvignon Blanc, Τ.Ο. Φλώρινας 750ml / Sauvignon Blanc <i>Alpha Estate Sauvignon Blanc, Regional Wine of Florina / Sauvignon Blanc</i>	45,00€
Santo Wines, Τ.Ο. Σαντορίνης 750ml / Ασύρτικο <i>Santo Wines, Regional Wine of Santorini 750ml / Asirtiko</i>	59,00€
Όβηλος Βιβλία Χώρα, Π.Γ.Ε. Παγγαίου 750ml / Semillon, Ασύρτικο <i>Ovilos Vivlia Chora Estate, P.G.I of Pigeon 750ml / Semillon, Asirtiko</i>	59,00€
Κτήμα Γεροβασιλείου, Τ.Ο. Επανομής 750ml / Ασύρτικο, Μαλαγουζιά <i>Gerasioliou Estate, Regional Wine of Epanomi 750ml / Asirtiko, Malagouzia</i>	38,00€
Μαλαγουζιά, Κτήμα Γεροβασιλείου, Π.Γ.Ε. Επανομής 750ml / Μαλαγουζιά <i>Malagouzia, Gerasioliou Estate, P.G.I Epanomi 750ml / Malagouzia</i>	43,00€



Λευκά Κρασιά / White Wines

Εleana Μαλαγουζιά, Μικροοινοποιείο Ερίβωλος Φθία, Π.Γ.Ε Φθιώτιδα 750ml / Μαλαγουζιά <i>Eleana Malagouzia, Erivolos Fthia Microwinery, PGI Fthiotida 750ml / Malagouzia</i>	36,00€
4 Λίμνες Κυρ Γιάννη Τ. Ο. Φλώρινας 750ml / Chardonnay, Gewurztraminer, Ροδίτης, Ξινόμαυρο <i>4 Limnes Kir Gianni, Florina Regional 750ml / Chardonnay, Gewurztraminer, Roditis, Xinomavro</i>	39,00€
Κτήμα Μερκούρη Φολόη / Viognier, Ροδίτης <i>Merkouris Estate Foloji / Viognier, Roditis</i>	27,00€
Κτήμα Μερκούρη Albarino / Albarino <i>Merkouris Estate Albarino / Albarino</i>	47,00€
Άδολη Γης, Κτήμα Αντωνοπούλου 750ml / Ασπρούδι, Λαγόρθη, Chardonnay <i>Adoli Gis, Antonopoulos Estate 750ml / Asproudi, Lagorathi, Chardonnay</i>	30,00€
Πύργος Ιουλία, Chardonnay Δρυός, Κ. Λαζαρίδη, Τ.Ο. Δράμας 750ml / Chardonnay <i>Château Julia, Oaked Chardonnay, K. Lazaridis, Regional Wine of Drama 750ml / Chardonnay</i>	38,00€
Άναξ, Chardonnay, Αμπελώνες Αντωνόπουλος, Τ.Ο. Αχαΐας 750ml / Chardonnay <i>Anax, Chardonnay, Antonopoulos Estate, Regional wine of Achaia 750ml / Chardonnay</i>	89,00€

Ροζέ Κρασιά / Rose Wines

Καστελόριζο, Ημίγλυκο 500ml <i>Kastelorizo, Semi sweet 500ml</i>	10,50€
Νυμφαέα, Οινοποιείο Αμύντας, Π.Ο.Π. Αμύνταιο 750ml / Ξινόμαυρο <i>Nymphaea, Amyntas Winery, PDO Amyntaion 750ml / Xinomavro</i>	33,00€
Κτήμα Μερκούρη Λαμπαδίας / Syrah, Αγιωργίτικο <i>Merkouris Estate / Syrah, Agiorgitiko</i>	30,00€
Porto Carras, Βιολογικής Γεωργίας, Τ.Ο. Σιθωνίας 750ml / Cabernet Franc, Syrah <i>Porto Carras, Organic Farming, Regional Wine of Sithonia 750ml / Cabernet Franc, Syrah</i>	44,00€



Κόκκινα Κρασιά / Red Wines

Ποτήρι house wine, Λαφαζάνης / Cabernet <i>Glass of house wine, Lafazanis / Cabernet</i>	4,50€
House wine, Λαφαζάνης 500ml / Cabernet <i>House wine, Lafazanis 500ml / Cabernet</i>	7,50€
Καστελόριζο 750ml / Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah <i>Kastelorizo 750ml / Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	22,00€
Μικροοινοποιείο Ερίβωλος Achilleas / Syrah <i>Micro-winery Erivos Achilleas / Syrah</i>	35,00€
Αμύντας Αμυνταίου ΠΟΠ / Ξινόμαυρο, Syrah <i>Amyntas Amyntaio PDO / Xinomavro, Syrah</i>	29,00€
Magnus Baccata 2010, Πόρτο Καρράς, Βιολογικής Γεωργίας, Τ.Ο. Σιθωνία 750ml / Cabernet Sauvignon, Syrah <i>Magnus Baccata 2010, Porto Carras, Organic Farming, Regional Wine of Sithonia 750ml / Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	42,00€

Σαμπάνιες & Αφρώδεις Οίνοι / Champagnes & Sparkling Wines

Ποτήρι Prosecco / Glera <i>Glass of Prosecco / Glera</i>	6,00€
Ποτήρι Bava, Moscato d'Asti 750ml / Μοσχάτο <i>Glass of Bava, Moscato d'Asti 750ml / Moscato</i>	6,00€
Prosecco 750ml / Glera	28,00€
Bava, Moscato d'Asti 750ml / Μοσχάτο <i>Bava, Moscato d'Asti 750ml / Moscato</i>	37,00€
Cair, Emery Rodos 750 ml / Αθήρι <i>Cair, Emery Rodos 750 ml / Athiri</i>	36,00€
Moët & Chandon 750ml / Chardonnay, Pinot Noir	120,00€
Dom Pérignon 750 ml / Pinot Noir, Chardonnay	380,00€



Αποστάγματα / Distilled Spirits

Τσίπουρο 200ml / Tsipouro 200ml

Τσιλιλή Αμβούργου <i>Tsilili Amnourgo</i>	18,00€
Μαύρο Ρόδο <i>Manro rodo</i>	18,00€
Αγιονέρι <i>Agioneri</i>	17,00€
Μπαμπατζίμ <i>Babatzim</i>	12,00€
Ηδωνικό <i>Idoniko</i>	12,00€
Τυρνάβου <i>Tyrnavou</i>	12,00€
Τσιλιλή <i>Tsilili</i>	12,00€
Δεκαράκι Μονοποικιλιακό Μοσχάτο <i>Dekaraki Single-Varietal Muscat</i>	12,00€
Αποστολάκη <i>Apostolaki</i>	12,00€

Ούζο 200ml / Ouzo 200ml

Πιτσιλαδή <i>Pitsilidi</i>	19,50€
Μίνι <i>Mini</i>	12,00€
Βαρβαγιάννη πράσινο / μπλε <i>Varvagiannis green / blue</i>	12,00€
Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου <i>Plomariou Isidorou Arvanitou</i>	12,00€
Καζανιστό <i>Kazanisto</i>	12,00€
Μπαμπατζίμ <i>Babatzim</i>	12,00€
Απαλαρίνα <i>Apalarina</i>	12,00€
Δαναός <i>Danaos</i>	8,00€
Δαναός ποτήρι <i>Glass of Danaos</i>	3,00€



Αποστάγματα / Distilled Spirits

Ρακή / Cretan Raki

Καστρινάκη 200ml <i>Kastrinakis 200ml</i>	8,00€
Καστρινάκη ποτήρι <i>Glass of Danaos Kastrinakis</i>	3,00€

Οινοπνευματώδη / Spirits

Απλή φιάλη 750ml <i>Regular bottle 750 ml</i>	80,00€
Premium φιάλη 750ml <i>Premium bottle 750 ml</i>	120,00€
Απλό ποτό σε ποτήρι <i>Regular label by glass</i>	8,00€
Premium ποτό σε ποτήρι <i>Premium label by glass</i>	12,00€
Απλό ποτό σφηνάκι <i>Simple label shot</i>	3,50€
Premium ποτό σφηνάκι <i>Premium label shot</i>	4,50€

Μπίρες / Beer

Amstel 500ml	4,50€
Amstel Radler 500ml	4,50€
Heineken 500ml	4,50€
Fischer 500ml	4,50€
Mamos 500ml	4,50€
Άλφα / Alfa 500ml	4,50€
Άλφα Free / Alfa Free 500ml	4,50€
Fix 500ml	4,50€
Kaizer 500ml	4,50€
Corona 330ml	5,50€
Stella Artois 330ml	5,50€
Stella Free 330ml	5,50€



Αναψυκτικά / Soft drinks

Coca Cola 250ml (regular, light, zero, zero sugar zero caffeine)	4,00€
Fanta 250ml (red, blue, lemon)	4,00€
Sprite 250ml	4,00€
Green Cola 250ml	4,00€
Schweppes 250ml (soda, pink grapefruit soda, Indian tonic)	4,00€
Ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό Σουρωτή 250ml <i>Souroti sparkling mineral water 250ml</i>	4,00€
Ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό Ζαγόρι 330ml <i>Zagori sparkling mineral water 330ml</i>	4,00€
Ξυνό νερό 750ml <i>Xino nero 750ml</i>	7,00€
San Pellegrino 250ml	4,50€
Φυσικό μεταλλικό νερό 1lt <i>Natural Mineral Water 1lt</i>	2,00€

Καφέδες / Coffee

Ελληνικός καφές ψημένος στο μπρίκι, συνοδευόμενος από σπιτικά μπισκότα <i>Traditional Greek coffee with homemade cookies</i>	3,50€
Εσπρέσο <i>Espresso</i>	4,00€
Διπλός εσπρέσο <i>Double espresso</i>	5,00€
Καπουτσίνο <i>Cappuccino</i>	5,00€
Καφές φίλτρου <i>Filter coffee</i>	4,50€
Στιγμιαίος καφές <i>Instant coffee</i>	4,50€
Τσάι <i>Tea</i>	4,50€
Φυσικός χυμός πορτοκαλιού <i>Fresh orange juice</i>	5,50€

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν δημοτικό φόρο, σέρβις, ΦΠΑ.



Η φέτα είναι ΠΟΠ και το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε είναι αγνό παρθένο ελαιόλαδο Κρήτης.

Για τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Τα προϊόντα με την ένδειξη * είναι βαθιάς κατάψυξης.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία παραπόνων κοντά στην είσοδο.

Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε ενημερώστε το σερβιτόρο σας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αντώνης Σταύρου

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

All prices include municipal taxes, service, VAT.

Feta cheese as a PDO and the olive oil we use is pure olive oil of Crete.

For frying we use sunflower.

*Products with the indication * is deep freezing.*

The restaurant is obliged to provide complaint forms in a special location near the entrance.

If you are allergic to any ingredient, please, inform our waiter.

Market regulations responsible: Antonis Stavrou

**CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT – INVOICE)**