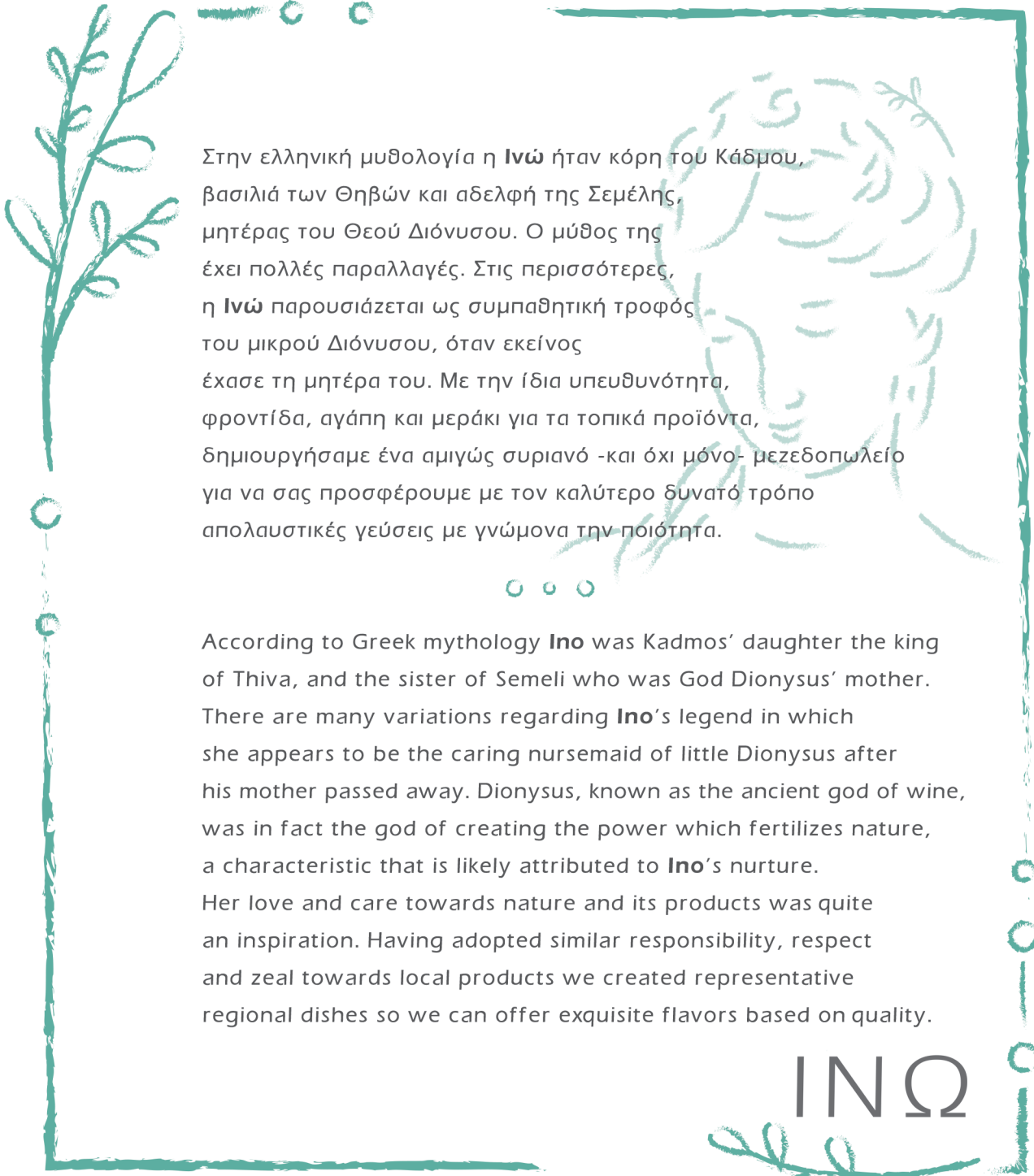




μεζεδοπωλείο - καφέ



Στην ελληνική μυθολογία η **Ινώ** ήταν κόρη του Κάδμου, βασιλιά των Θηβών και αδελφή της Σεμέλης, μητέρας του Θεού Διόνυσου. Ο μύθος της έχει πολλές παραλλαγές. Στις περισσότερες, η **Ινώ** παρουσιάζεται ως συμπαθητική τροφός του μικρού Διόνυσου, όταν εκείνος έχασε τη μητέρα του. Με την ίδια υπευθυνότητα, φροντίδα, αγάπη και μεράκι για τα τοπικά προϊόντα, δημιουργήσαμε ένα αμιγώς συριανό -και όχι μόνο- μεζεδοπωλείο για να σας προσφέρουμε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο απολαυστικές γεύσεις με γνώμονα την ποιότητα.

According to Greek mythology **Ino** was Kadmos' daughter the king of Thiva, and the sister of Semeli who was God Dionysus' mother. There are many variations regarding **Ino's** legend in which she appears to be the caring nursemaid of little Dionysus after his mother passed away. Dionysus, known as the ancient god of wine, was in fact the god of creating the power which fertilizes nature, a characteristic that is likely attributed to **Ino's** nurture. Her love and care towards nature and its products was quite an inspiration. Having adopted similar responsibility, respect and zeal towards local products we created representative regional dishes so we can offer exquisite flavors based on quality.

INΩ



**ΤΣΙΠΟΥΡΟ / ΤΣΙΡΟΥΡΟ ..... €**

Μπαρπατζίμ / Babatzim 200ml .....	7,50 €
Ηδωνικό / Idoniko 200ml .....	7 €
Ηδωνικό / Idoniko 50ml .....	3,50 €
Μακρυωνίτης (ντόπιο) / Makrionitis (local) 200ml .....	9,50 €
Μακρυωνίτης (ντόπιο) / Makrionitis (local) 50ml .....	4,20 €
Κανένας / Kanenas 200ml .....	9 €
Αποστολάκη / Apostolaki 200ml .....	7 €

**ΟΥΖΟ / ΟΥΖΟ ..... €**

Βαρβαγιάννη / Varvagianni 200ml .....	7 €
Πλωμάρι / Plomari 200ml .....	7 €
Πλωμάρι / Plomari 50ml .....	3,50 €
Μακρυωνίτης (ντόπιο) / Makrionitis (local) 200ml .....	9,50 €
Μακρυωνίτης (ντόπιο) / Makrionitis (local) 50ml .....	4,20 €
Καζανιστό / Kazanisto 200ml .....	7,50 €
Αντρίκειο / Antrikio 200ml .....	10 €
Χύμα / In bulk 100ml .....	3,50 €

**ΚΑΤΙ ΝΑ ΠΙΟΥΜΕ / TO DRINK**



## ΚΡΑΣΙ / WINE ..... €

### Φάμπρικα φιάλη λευκό (ντόπιο) / Fabrica white (local) bottle 750ml ..... 18,50 €

Η «Φάμπρικα» είναι ένα χαρμάνι λευκών, νησιώτικων ποικιλιών. Ένα κρασί δροσερό, εξάισια φρουτώδες, με τα ζουμερά ροδάκινα, τα ακλάδια και τους ανανάδες να σπαρταράνε στη μύτη. Είναι κρασί ελαφρύ και φρέσκο, με μέτριο όγκο στο στόμα και με επίγευση γεμάτη φρούτο. Συνοδεύεται αρμονικά από χταπόδι λαδορίγανη, μύδια μοσχολέμονο, κοτομουςτάρδα και μαραθόπιτα.

White "Fabrica" is a blend of two Aegean grape varieties. It is a quite fresh wine, extremely fruity, with juicy peaches, pears and pineapple aromas in the nose. "Fabrica" is a light easy wine, medium bodied, with a fruity aftertaste. This wine pairs well with octopus with olive oil and oregano, lime sauce mussels, chickenmustard and fennelpie.

### Φάμπρικα φιάλη κόκκινο (ντόπιο) / Fabrica red (local) bottle 750ml ..... 24,50 €

Συριανό ελαφρύ, δροσερό κρασί με απαλά αρώματα κερασιού, βανίλιας και ντομάτας. Έχει στόμα μέτριου όγκου, με μαλακές τανίνες, δροσερή οξύτητα, άφθονο φρούτο και φρεσκάδα στην επίγευση. Ταίριαζει εξαιρετικά με μπιφτεκάκια, μελωμένη τηγανιά και τυρί Σαν Μιχάλη.

Red "Fabrica" is a light and fresh red wine, with soft, cherry, vanilla and tomato aromas. It is medium bodied, with mellow tanins, breezy acidity, plenty of fruit and freshness in the aftertaste. Even during summertime it is delightful to taste it as an aperitif or for accompanying mini burgers, leek sausage with honey and San Michali grilled local cheese.

### Ουσύρα φιάλη ροζέ (ντόπιο) / Ousyra rose (local) bottle 750ml ..... 26 €

Το Συριανό κρασί «Ουσύρα» επιλέχθηκε ως ένα από τα καλύτερα κρασιά της Ελλάδος στο Οινόγραμμα 2019! Ένα γοητευτικό ροζέ από κυκλαδίτικα σταφύλια ποικιλίας Φωκιανό. Έντονη φρέσκια φρουτώδης μύτη, με εξελιγμένα αρώματα ώριμων καλοκαιρινών φρούτων. Στο στόμα, γλυκά αρώματα ώριμης μπανάνας και καραμέλας βουτύρου. Επίγευση με νότες μπαχαρικών και βανίλιας. Το «Ουσύρα» ροζέ ταίριαζει απόλυτα με γαρίδες σαγανάκι, σουπιές κρασάτες αλλά και τηγανίτες με φέτα και μέλι.

"Ousyra" wine made in Syros has won the title of one of the best Greek wines in 2019. A charming Rose made from Cycladic Fokiano grapes. Intense fresh summer fruits on the nose, sweet mature fruits in the mouth and a delicate unique aftertaste. This wine pairs well with tomato cooked shrimps, wine cooked cuttlefish and feta pancakes with honey.

**ΚΑΤΙ ΝΑ ΠΙΟΥΜΕ / TO DRINK**





## ΚΡΑΣΙ / WINE ..... €

### Τέχνη Αλυπίας φιάλη λευκό / Techni Alipias white bottle 750ml ..... 26 €

Το όνομα «Τέχνη Αλυπίας» προέρχεται από ένα κείμενο του αρχαίου ποιητή Αλκαίου. Το «α» στο αλυπίας είναι στερητικό οπότε τέχνη αλυπίας είναι η τέχνη του να διώχνεις τη λύπη μέσω του κρασιού. Βασίστηκε σε έναν αρχαίο μύθο σύμφωνα με τον οποίο ο θεός Διόνυσος χάρισε το κρασί στους ανθρώπους ώστε να λησμονούν τη λύπη τους. Το «Τέχνη Αλυπίας Λευκό» είναι ο αρμονικός συνδυασμός του Sauvignon Blanc με το Ασύρτικο. Ένα νοστιμότατο, φρουτώδες και υπέροχα αρωματικό κρασί. Το χρώμα του κρασιού είναι λαμπερό, υποκίτρινο με πράσινες ανταύγειες. Η μύτη χαρακτηρίζεται από επίμονο, όλο φρεσκάδα άρωμα εσπεριδοειδών και μάνγκο. Στο στόμα η αφυπνιστική οξύτητα συνδυάζεται με τη διακριτική λιπαρότητα.

The name of this wine "Techni Alipias" means "the art of forgetting sorrow" and is based on an ancient Greek myth, in which the god of wine Dionysus gave to humanity wine so as to forget sorrow. The combination of Sauvignon Blanc and Assyrtiko produces a fruity and splendidly aromatic wine, of a clear pale yellow colour with greenish reflections. The nose is intense and fresh, a blend of citrus and mango. The clean crispness in the mouth is enhanced by a buttery touch.

### Τέχνη Αλυπίας φιάλη κόκκινο / Techni Alipias red bottle 750ml ..... 28 €

Τα σταφύλια του Cabernet Sauvignon και του Αγιωργίτικου που συμμετέχουν στην ποικιλιακή σύνθεση του κρασιού οινοποιούνται ξεχωριστά και το χαρμάνι ωριμάζει τουλάχιστον έναν χρόνο σε δρύινα βαρέλια γαλλικής προέλευσης. Το κρασί έχει σκούρο πορφυρό χρώμα. Στο πολύπλοκο και όμορφα εξελιγμένο μπουκέτο κυριαρχούν τα κεράσια και τα δαμάσκηνα, μετά εμφανίζεται η βανίλια, το πιπέρι. Στο στόμα είναι πλούσιο, μεστό και σαρκώδες, με τανίνες μαλακωμένες και καλή δομή. Ένα κρασί με γοητευτικό χαρακτήρα που προτείνεται για μακρόχρονη παλαίωση.

The Cabernet Sauvignon and Agiorgitiko grapes that take part in the wine's varietal composition are vinified separately, by the classic red vinification method. After alcoholic and malolactic fermentation, the wine is aged for at least 12 months in French oak barrels. This wine has a deep purplish colour. Complex, beautifully open bouquet of cherries and plums, with notes of pepper and vanilla. In the mouth it is rich, mature, fleshy, well structured, with beautifully softened tannins. A delightful wine of real character, which can be consumed fresh or aged for several years.

**ΚΑΤΙ ΝΑ ΠΙΟΥΜΕ / TO DRINK**

INΩ



## ΚΡΑΣΙ / WINE ..... €

Τέχνη Αλυπίας φιάλη ροζέ / Techni Alipias rose bottle 750ml ..... 20,50 €

Ένα απολαυστικό ροζέ κρασί από ένα ευφάνταστο χαρμάνι ερυθρών ποικιλιών, που πλημμυρίζει από φρέσκα φρουτένια αρώματα και γεύσεις.

A blend of Syrah, Merlot, Sangiovese, Nebbiolo and Cabernet Sauvignon has a brilliant rose-red colour. It also has a delightful fragrance, with a broad fresh palette compounded of ripe strawberries, blackberries and black cherries. Full-bodied, well structured, refreshingly crisp.

Le petit cirque του Γ. Καραμήτρου μίνι φιάλη λευκό /

Le petit cirque by G. Karamitros mini bottle white 187ml ..... 5 €

Ένα ντελικάτο λευκό κρασί από τις ποικιλίες Chardonnay & Ασύρτικο, καλλιεργημένες στα χαμηλής στρεμματικής απόδοσης αμπέλια του Μεσενικόλα και της Δαφνοσηλιάς.

A delicate white wine blending Chardonnay and Asyrtiko grapes grown on the low-yield vineyards of Messenicolas and Dafnospilia.

Le petit cirque του Γ. Καραμήτρου μίνι φιάλη κόκκινο /

Le petit cirque by G. Karamitros mini bottle red 187ml ..... 5 €

Ένα μαγικό, κόκκινο, φρέσκο κρασί με τη μοναδική γεύση και το άρωμα της ποικιλίας του θρυλικού «Μαύρου Μεσενικόλα» και το «άγγιγμα» της γαλλικής ποικιλίας Syrah.

A magical fresh red wine with a unique taste and the aroma of the legendary "Black Messenicola" variety, with a touch of French Syrah.

Le petit cirque του Γ. Καραμήτρου μίνι φιάλη ροζέ /

Le petit cirque by G. Karamitros mini bottle rose 187ml ..... 5 €

Ένα αιθέριο μονοποικιλιακό ροζέ κρασί, από την ιστορική ποικιλία «Μαύρο Μεσενικόλα» των ορεινών αμπελώνων του ομώνυμου χωριού.

An exquisite single-varietal rose made from the historic "Black Messenicola" grape grown in the mountain vineyards of the like-named village.

**ΚΑΤΙ ΝΑ ΠΙΟΥΜΕ / TO DRINK**



**ΚΡΑΣΙ / WINE** ..... €

Χύμα λευκό / In bulk white 500ml ..... 4,20 €

Χύμα κόκκινο / In bulk red 500ml ..... 4,50 €

Χύμα ροζέ / In bulk rose 500ml ..... 4,20 €

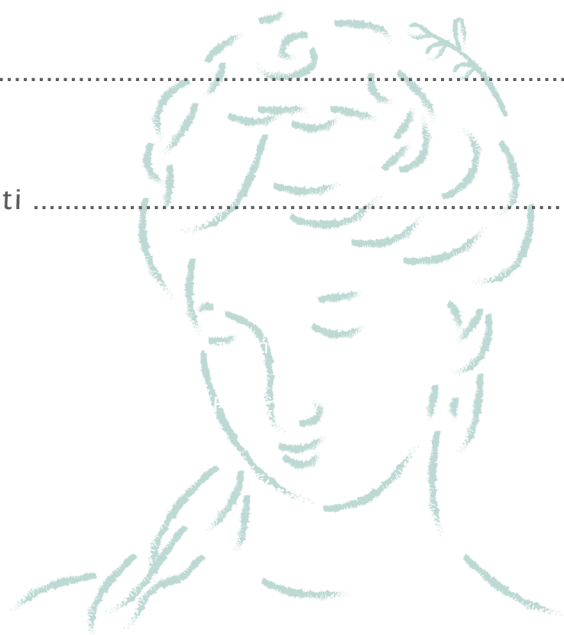
Ποτήρι χύμα λεύκο / Glass in bulk white ..... 2,50 €

Ποτήρι χύμα κόκκινο / Glass in bulk red ..... 2,80 €

Ποτήρι χύμα ροζέ / Glass in bulk rose ..... 2,50 €

Σανγκρία / Sangria ..... 4 €

Μοσχάτο ντ' Άστι / Moscato d' Asti ..... 5 €



**ΚΑΤΙ ΝΑ ΠΙΟΥΜΕ / TO DRINK**

**ΙΝΩ**



## ΜΠΥΡΕΣ / BEERS ..... €

Heineken βαρέλι / Heineken draught 500ml .....	3,50 €
Heineken βαρέλι / Heineken draught 300ml .....	2,50 €
Kaiser βαρέλι / Kaiser draught 500ml .....	4,20 €
Kaiser βαρέλι / Kaiser draught 300ml .....	3,20 €
Carlsberg βαρέλι / Carlsberg draught 500ml .....	4,20 €
Carlsberg βαρέλι / Carlsberg draught 300ml .....	3,20 €
Corona φιάλη / Corona bottle 330ml .....	4,50 €
Φιξ φιάλη / Fix bottle 500ml .....	3,50 €
Φιξ άνευ φιάλη / Fix non alcohol bottle 500ml .....	3,50 €

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / REFRESHMENTS ..... €

Pepsi .....	2,50 €
Pepsi max .....	2,50 €
Seven up .....	2,50 €
Πορτοκαλάδα με ανθρακικό / Carbonated orangade .....	2,50 €
Πορτοκαλάδα χωρίς ανθρακικό / Non carbonated orangade .....	2,50 €
Σόδα / Soda water .....	2,50 €
Τόνικ / Tonic .....	2,50 €
Λεμονίτα / Carbonated lemonade .....	2,50 €

**ΚΑΤΙ ΝΑ ΠΙΟΥΜΕ / TO DRINK**



ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS ..... €

Χωριάτικη / Greek ..... 6,20 €  
(Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, κάπαρη, ελιές, φέτα)  
(Tomato, cucumber, bell pepper, onion, capers, olives, feta cheese)

Του Μπαξέ / Home's Garden ..... 7,20 €  
(Κόκκινο λάχανο, μαρούλι, μανιτάρι, καλαμπόκι, λευκή σως)  
(Red cabbage, lettuce, mushroom, sweet corn, white sauce)

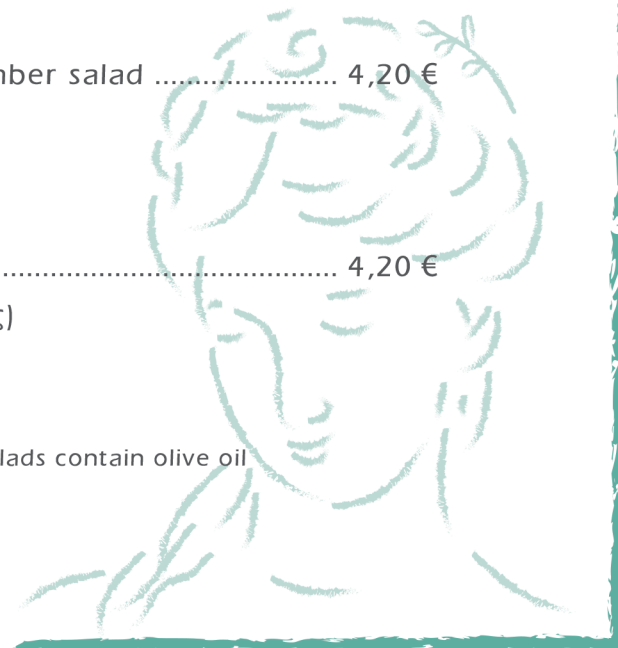
ΙΝΩ / INO ..... 8 €  
(Μαρούλι φριζέ, ρόκα, ντοματίνι, αποξηραμένα σύκα, λούζα,  
ντόπιο κατσικίσιο τυράκι, οξύμελο)  
(Lola lettuce, rocket, cherry tomato, dried figs, local goat cheese,  
balsamic with honey)

Αγγουροντομάτα / Tomato and cucumber salad ..... 4,20 €  
(Ντομάτα, αγγούρι)  
(Tomato, cucumber)

Πράσινη / Green salad ..... 4,20 €  
(Μαρούλι, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθος)  
(Lettuce, green onion, dill)

▪ Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο / Salads contain olive oil

**ΓΙΑ ΑΡΧΗ / TO START**





**ΑΛΟΙΦΕΣ / SPREAD APPETIZER ..... €**

Τζατζίκι / Tzatziki ..... 3,50 €

(Γιαούρτι αγελαδινό, αγγούρι, σκόρδο, μυρωδικά)  
(Cow's yoghurt, cucumber, garlic, herbs)

Κοπανιστή Σύρου / Soft spicy local spread cheese ..... 3,50 €

(Πικάντικο ντόπιο μαλακό τυρί)  
(Spicy soft spread cheese)

Απανοχωρίτικη μελιτζανοσαλάτα / Local eggplant salad ..... 3,80 €

(Ψίχα ψητής μελιτζάνας με κάπαρη και ελαιόλαδο)  
(Grilled eggplant with capers and olive oil)

Ρεβυθοσαλάτα με ταχίνι / Chickpeas with sesame pulp ..... 3,80 €

Καπαροσαλάτα / Capers spread ..... 4 €

Χτυπητή τυροκαυτερή / Spicy white cheese spread ..... 3,50 €

(Φέτα, κόκκινη καυτερή πιπεριά)  
(Feta cheese, red hot chilly pepper)

**ΓΙΑ ΑΡΧΗ / TO START**

**INΩ**



ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ ΑΥΡΑ / "SEA BREEZE" ..... €

Μύδια\* μοσχολέμονο / Lime sauce mussels\* ..... 7 €

(Μύδια με μισό κέλυφος, σκόρδο, κρασί, μοσχολέμονο)  
(Half shell mussels, garlic, wine, lime juice)

Γαρίδες\* σαγανάκι / Tomato cooked shrimps\* ..... 9 €

(Γαρίδες Νο2, ντομάτα, φέτα, λαχανικά)  
(No2 sized shrimps, tomato, feta cheese, vegetables)

Σουπιές\* κρασάτες / Wine cooked cuttlefish\* ..... 8 €

(Σουπιά, κρεμμύδι, πιπεριά, κόκκινο κρασί)  
(Cuttlefish, onion, bell peppers, red wine)

Χταπόδι\* λαδορίγανη / Octopus\* with olive oil and oregano ..... 11 €

\* Κατεψυγμένο προϊόν / Frozen product

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN DISHES

ΙΝΩ





**ΚΑΤΙ ΠΙΟ ΕΚΛΕΚΤΟΝ / SOMETHING "SPECIAL" ..... €**

Σαν Μιχάλη σαγανάκι / San Michali grilled local cheese ..... 5,50 €

Μπουγιουρντί / Grilled feta cheese ..... 3,80 €  
(Φέτα, ντομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι)  
(Feta cheese, tomato, bell pepper, onion)

Τηγανιτές πατάτες φρέσκες / Fresh fried potatoes ..... 3 €

Τυρολουκουμάδες / Cheese bites ..... 3,50 €  
(Ένταμ, λευκό τυρί, αλεύρι)  
(Edam and white cheese, flour)

Τηγανίτες με φέτα και μέλι / Feta pancakes with honey ..... 3,50 €

Συριανό λουκάνικο / Local sausage ..... 4,60 €  
(Ψητό ντόπιο λουκάνικο με μάραθο και μυρωδικά)  
(Grilled local sausage with fennel and herbs)

Γιαουρτλού / Smyrni's Kebab ..... 5 €  
(Κεμπάπ, γιαούρτι, σάλτσα ντομάτας, πίτα)  
(Kebab, yoghurt, tomato sauce, pita bread)



**ΚΥΡΙΩΣ / MAIN DISHES**



**ΚΑΤΙ ΠΙΟ ΕΚΛΕΚΤΟΝ / SOMETHING "SPECIAL" ..... €**

Μπιφτεκάκια / Mini burgers ..... 3,50 €

(Μοσχαρίσιος κιμάς με μυρωδικά)

(Veal's minced meat with herbs)

Μελωμένη τηγανιά / Leek sausage with honey ..... 4 €

(Λουκάνικο με πράσο, πιπεριές, κρεμμύδι, μέλι ντόπιο, καρύδια)

(Leek sausage, bell pepper, onion, honey, dry nuts)

Μπεκρή μεζέ / Bekri meze ..... 4,20 €

(Χοιρινό μαγειρεμένο σε σάλτσα ντομάτας με μυρωδικά και τυρί)

(Pork in tomato sauce with herbs)

Κοτομουςτάρδα / Chickenmustard ..... 3,80 €

(Τρυφερά κομμάτια κοτόπουλου με σως μουστάρδας και κρέμα γάλακτος)

(Soft chicken fillet in mustard and heavy cream sauce)

Κολοκυθοκεφτέδες / Zucchini balls ..... 3,60 €

(Κεφτεδάκια από κολοκύθι με μυρωδικά)

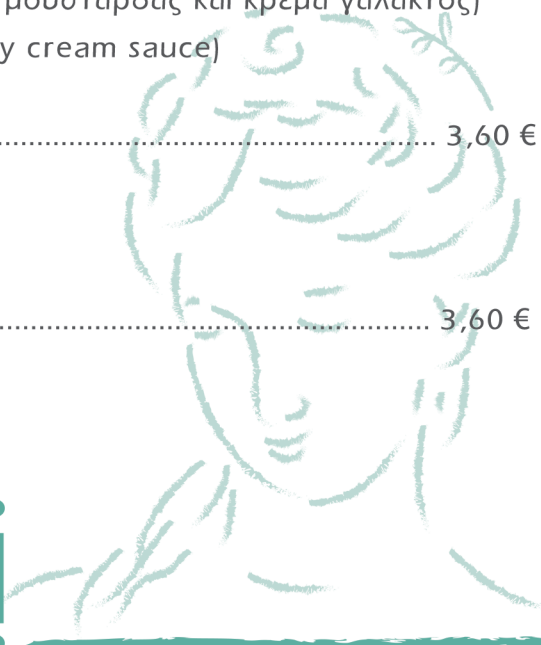
(Balls made of zucchini and herbs)

Ντοματοκεφτέδες / Tomatoballs ..... 3,60 €

(Κεφτεδάκια από ντομάτα με μυρωδικά)

(Balls made of tomato and herbs)

**ΚΥΡΙΩΣ / MAIN DISHES**





**ΚΑΤΙ ΠΙΟ ΕΚΛΕΚΤΟΝ / SOMETHING "SPECIAL" ..... €**

Μαραθόπιτα / Fennelpie ..... 4,50 €

(Τηγανόπιτα γεμιστή με πάστα μάραθου)  
(Pancake like pie stuffed with fennel pulp)

Καγιανάς με πάστα λουκάνικου / Cayiannas ..... 4 €

(Χτυπητά αυγά με σάλτσα ντομάτας και πάστα ντόπιου λουκάνικου)  
(Scrambled eggs in tomato sauce with local sausage pulp)

Χωριάτικα τυροπιτάκια / Mini Cheesepies ..... 3,20 €

Πατάτες ντέλι / Deli potatoes ..... 3,30 €

(Πατάτες μίνι με κρέμα γάλακτος)  
(Baby potatoes with heavy cream sauce)

Ποικιλία ΙΝΩ / INO variety ..... 20 €

(Λουκάνικο ντόπιο, τζατζίκι, πατάτες, κεφτεδάκια, πίτες, κερμπάπ, πανσέτες χοιρινές, μαραθοπιτάκια, τυροπιτάκια, λουκάνικο με πράσο, καπαροσαλάτα, αγγούρι, ντοματίνι, κοτόπουλο μπουτάκι, τυρί, καπνιστό ζαμπόν)  
(Local sausage, tzatziki, fried potatoes, meatballs, pita bread, kebab, pork chops, mini fennelpies and cheesepies, sausage with leek, capersalad, cucumber, cherry tomatoes, chicken legs, cheese, smoked ham)

▪ Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε μίγμα φυτικών ελαίων / We fry with mix of vegetable oils

**ΚΥΡΙΩΣ / MAIN DISHES**



**ΓΛΥΚΕΣ ΑΜΑΡΤΙΕΣ / SWEET SINS ..... €**

Μπακλαβάς / Baklava ..... 3 €

Γαλακτομπούρεκο / Galaktomoureko ..... 3 €  
(Sweet milkpie)

Κρέπα γλυκιά / Sweet crepe ..... 3,80 €  
(Πραλίνα / μπουένο, μπισκότο / όρεο, μπανάνα)  
(Praline / bueno, biscuit / oreo, banana)

Βάφλα / Waffle ..... 5,80 €  
(Πραλίνα / μπουένο, μπισκότο / όρεο, μπανάνα)  
(Praline / bueno, biscuit / oreo, banana)

Παγωτό (μπάλα) / Ice cream (per scoop) ..... 2,30 €  
(Βανίλια, σοκολάτα, καραμέλα, στρατσιατέλα, καϊμάκι)  
(Vanilla, chocolate, caramel, stracciatella, mastic flavor)

**ΕΧΕΙ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑΚΙ / DESSERTS**

**INΩ**



## ΚΑΦΕΣ / COFFEE ..... €

Αφογκάτο / Affogato .....	5 €
Φραπέ μπέιλς / Frappe baileys .....	4,80 €
Φραπέ παγωτό / Frappe ice cream .....	5 €
Φραπέ / Frappe .....	2,80 €
Νες / Nescafe .....	2,80 €
Εσπρέσσο / Espresso .....	2,20 €
Μακιάτο / Macchiato .....	2,50 €
Ντόπιο / Doppio .....	2,50 €
Διπλό εσπρέσσο / Double espresso .....	3,30 €
Φρέντο εσπρέσσο / Freddo espresso .....	3,30 €
Καπουτσίνο / Cappuccino .....	3,30 €
Διπλό καπουτσίνο / Double cappuccino .....	3,80 €
Φρέντο καπουτσίνο / Freddo cappuccino .....	3,80 €
Γαλλικός / Filter coffee .....	3 €
Γαλλικός παγωμένος / Ice filter coffee .....	3 €
Γαλλικός παγωμένος λάτε / Ice filter coffee latte .....	3,20 €
Ελληνικός / Greek coffee .....	1,80 €
Διπλός ελληνικός / Double greek coffee .....	2,70 €

- Ο καφές και τα παράγωγά του σερβίρονται ως τις 18:00 μ.μ. και συνοδεύονται με εμφιαλωμένο νερό 0,5lt
- Coffee and more are served until 18:00 p.m. and are accompanied with mineral water 0,5lt

## ΚΑΦΕΔΑΚΙ / COFFEE



## ΤΣΑΪ · ΣΟΚΟΛΑΤΑ / TEA · CHOCOLATE ..... €

Παγωμένο τσάι / Ice tea .....	3 €
Ζεστό τσάι / Tea .....	3 €
Σοκολάτα ζεστή - κρύα / Chocolate hot - cold .....	3,80 €
Βιενουά / Viennois .....	4,50 €
Σοκολάτα με γεύση / Flavored chocolate .....	4 €
Φρεντοτσίνο - Μοκατσίνο / Freddoccino - Mochaccino .....	5 €

## ΠΟΤΑ / DRINKS ..... €

Ούισκι / Whiskey .....	6 €
Ρούμι / Rum .....	6 €
Βότκα / Vodka .....	6 €
Τζιν / Gin .....	6 €
Σπέσιαλ / Special .....	8 €
Μπράντι - Λικέρ / Brandy - Liqueur .....	6 €

▪ Ο καφές και τα παράγωγά του σερβίρονται ως τις 18:00 μ.μ.  
και συνοδεύονται με εμφιαλωμένο νερό 0,5lt

▪ Coffee and more are served until 18:00 p.m.  
and are accompanied with mineral water 0,5lt

**ΚΑΙ ΠΟΤΑΚΙ / DRINKS**





**ΠΡΩΙΝΟ / BREAKFAST ..... €**

Απλό / Simple ..... 5,50 €

(2 αυγά, 2 φέτες μπέικον, 1 ατομικό ψωμάκι,  
μαρμελάδα και βούτυρο μερίδα, αγγούρι, ντομάτα, τυρί, ζαμπόν)  
(2 eggs, 2 slices of bacon, 1 bun,  
marmalade and butter in portions, cucumber, tomato, cheese, ham)

ΙΝΩ / INO ..... 12 €

(Στραπατσάδα, λούζα, ψωμάκι, βούτυρο, μέλι, τηγανίτα με φέτα,  
καλβαδοπιτάκι, γιαουρτολούκουμο)  
(Scrambled eggs in tomato sauce, louza, bun, butter, honey, feta pancake,  
mini nuggatpie, yoghurt with loukoumi)

▪ Το πρωινό σερβίρεται ως τις 12:30 μ.μ. / Breakfast is served until 12:30 p.m.

**ΤΟΣΤ / TOAST ..... €**

Τυρί / Cheese ..... 2,20 €

Τυρί, ζαμπόν / Cheese, ham ..... 2,80 €

Τυρί, γαλοπούλα / Cheese, turkey ..... 2,80 €

Διπλό τυρί, ντομάτα / Double cheese, tomato ..... 2,80 €

Διπλό τυρί / Double cheese ..... 2,50 €

Τυρί, ντομάτα / Cheese, tomato ..... 2,50 €

Ζαμπόν, τυρί, ντομάτα / Ham, cheese, tomato ..... 3 €

Γαλοπούλα, τυρί, ντομάτα / Turkey, cheese, tomato ..... 3 €



**ΔΙΑΦΟΡΑ / SNACK**





Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται:  
Δημοτικός φόρος, ΦΠΑ, Ειδικός Φόρος Κατανάλωσης  
καθώς και οι νόμιμες επιβαρύνσεις των σερβιτόρων  
(All taxes and services included)



Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία  
σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση  
οποιασδήποτε διαμαρτυρίας  
(The shop is obliged to have printed documents  
in a special case beside the exit for setting out  
of any existed complaint)

**Υπεύθυνος: Ρηγούτσος Μάριος**

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

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



μεζεδοπωλείο - καφέ

Ακτή Πέτρου Ράλλη 40Α, Τ.Κ. 84100 Ερμούπολη-Σύρος  
Τ.: 22810 87838

INΩ