



ΣΑΛΑΤΕΣ

CAESAR'S SALAD • 14€
iceberg, κοτόπουλο, κρουτόν,
παρμεζάνα & τραγανό προσούτο

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΙΝΟΑ • 13€
σπιτικός καπνιστός σολομός,
καρδιά μαρουλιού & βινεγκρέτ τζίντζερ

ΜΠΟΥΡΑΤΑ • 14€
πολύχρωμα ντοματίνια,
crumble χαρούσιου & βινεγκρέτ φιστικιού

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΑΡΙΔΑ • 16€
καπνιστή γαρίδα, λαχανόριζα
& βινεγκρέτ πράσινου μήλου με μαραθόριζα

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

SALSICCIA • 13€
πολέντα, τραγανό* πράσο
& σάλτσα σόκου

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ • 16€
λάδι κόλιανδρου, μύρτιλλα
& πιπέρι σιτσουάν

ΜΟΣΧΑΡΙ ΤΑΡΤΑΡ • 16€
πίκλες, γραβιέρα,
κρέμα Dijon & σάλτσα σόγιας

CANDELE IN BRODO • 14€
γκοργκοντζόλα, ζωμός μανιταριών
& τρούφα

ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ • 15€
τραγανό* καλαμάρι & sriracha sauce

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ • 16€
επιλεγμένα μανιτάρια εποχής
& τηγανητή* μοτσαρέλα μπουράτα

PORK BELLY • 17€
καλαμπόκι, τσένταρ, φρέσκοια
& πιπέρι cajun

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ • 17€
παπαρδέλες, ελαφριά πεσαρέλ παρμεζάνας
& λάδι λευκής τρούφας

ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΝΙΤΣΕΛ • 16€
χοιρινό σνίτσελ* γαλλικής κοπής,
σπιτικός πορρές πατάτας & sauce tartare

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ • 14€
φιλέτο κοτόπουλο, tandoori,
κινόα με σπανάκι, γιαούρτι & lime

ΣΟΛΟΜΟΣ • 18€
σάλτσα ronzu, baby gem,
αρωματικό ρύζι jasmine & σησαμέλαιο

ΤΑΛΙΑΤΑ • 24€
rump steak, χειροποίητες
τηγανητές πατάτες* & σάλτσα μπιερνέζ

VEGAN BURGER • 12€
potato bun, beyond meat vegan burger,
μαγιονέζα ταχίνι, πίκλα αγγούρι & κέτσαπ

CHEESEBURGER • 14€
μπιφτέκι από βοδινό dry aged κιμά, καραμελωμένα κρεμμύδια,
μπέικον, μαγιονέζα τρούφας & παλαιωμένο τσένταρ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΤΑΡΤΑ ΣΝΙΚΕΡΣ • 9€
καραμελωμένα φιστικία, κρεμέ σοκολάτας γάλακτος,
αλμυρή καραμέλα & σαντιγί φυστικοβούτορο

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ • 9€
κρέμα μπαβαρονάζ, κρεμέ σοκολάτας γάλακτος
& σάλτσα gianduja

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ • 9€
κρέμα μασκαπόνε, καφές & κακάο

ΨΩΜΙ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ 2€ / ΑΤΟΜΟ

Οι τιμές είναι σε ευρώ & περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβάρυνσεις. Οι τιμές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο προσημασμένο στοιχείο. Ακύρωση ή τμηλόγρο

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για αλλεργίες ή διατροφικές πιο μακριά να είναι. Το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνους ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.

*Σαλάτες: σε όλες τις σαλάτες χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

*Τηγανητά & τραγανά προϊόντα τηγανίζονται σε ηλιέλαιο



SALADS

CAESAR'S SALAD • 14€
*fresh iceberg leaves, chicken breast,
croutons, parmesan & crispy prosciutto*

GREEN SALAD WITH QUINOA • 13€
*lettuce hearts, homemade smoked salmon
& ginger vinaigrette*

BURRATA • 14€
*cherry tomatoes, carob crumble
& peanut vinaigrette*

SMOKED SHRIMP • 16€
*smoked shrimps, kohlrabi
& green apple vinaigrette with fennel*

STARTERS

SALSICCIA • 13€
polenta, crispy leek
& fig sauce*

FISH OF THE DAY • 16€
*cilantro oil, blueberries
& Sichuan pepper*

BEEF TARTAR • 16€
*pickles, grayere,
Dijon cream & soy sauce*

CANDELE IN BRODO • 14€
*gorgonzola, mushroom broth
& truffle*

ORZO CARBONARA • 15€
crispy squid & sriracha sauce*

MAIN COURSES

MUSHROOM RISSOTO • 16€
*selected wild mushrooms
& fried* burratina*

PORK BELLY • 17€
*corn, aged cheddar, fregola
& Cajun pepper*

BEEF CHEEKS • 17€
*pappardelle, parmesan béchamel
& white truffle oil*

PORK SCHNITZEL • 16€
french cut pork schnitzel,
homemade potato puree & tartare sauce*

CHICKEN • 14€
*chicken breast, tandoori spice blend,
quinoa with spinach & yogurt with lime*

SALMON • 18€
*baby gem, jasmine rice,
ponzu sauce & sesame oil*

TAGLIATA • 24€
*rump steak, homemade potato fries
& béarnaise sauce*

VEGAN BURGER • 12€
*potato bun, beyond meat vegan burger,
tahini mayo, cucumber pickle & ketchup*

CHEESEBURGER • 14€
*greek dry aged beef, aged cheddar,
caramelized onions, bacon & truffle mayo*

DESSERTS

SNICKERS TART • 9€
*caramelized peanuts, milk chocolate cremeux,
salted caramel & peanut Chantilly*

TIRAMISU • 9€
mascarpone cream, coffee & cocoa

PROFITEROLE • 9€
*bavaroise cream, milk chocolate cremeux
& gianduja sauce*

BREAD & DIP 2€ / PERSON

All prices are in Euro & include all legal charges. Prices may change without notice.

The consumer is not obliged to pay if he/she does not receive the legal document: proof or invoice.

Please let us know about any allergies or intolerances you may have. Our menu can (or is likely) to contain traces of allergenic substances that may cause you allergy or intolerance.

*Salads: extra virgin olive oil

*Fried & crispy products:
cooked in sunflower oil



BAR BITES

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
2 / 4 ΑΤΟΜΩΝ • 17€ / 27€

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ • 12€

καπνιστός σολομός, ξινή κρέμα & μυρωδικά

ΓΑΡΙΔΕΣ TEMPURA • 14,5€

τραγανή* γαρίδα & ταϋλανδέζικα αρώματα

CHICKEN NUGGETS • 11€

τραγανές* μπουκιές κοτόπουλο
& ξινή κρέμα

PORK BELLY TACOS (3 TMX) • 9€

σιγομαγειρεμένο pork belly, πίκλα αχλάδι,
φρέσκο κρεμμύδι & σάλτσα tonkatsu

MINI BURGERS • 16€

cheddar, μαγιονέζα τρούφας
& καραμελωμένο κρεμμύδι

MINI HOT DOG (3 TMX) • 9€

λουκάνικο κοτόπουλο με μάραθο και λεμόνι,
μουστάρδα Dijon & chutney κρεμμύδι

BAO BUNS* ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ (2 TMX) • 10€

τραγανή* γαρίδα, αγγούρι
& κρέμα αβοκάντο

TRUFFLE CHIPS • 5.5€

τραγανά* χειροποίητα chips πατάτας,
λάδι λευκής τρούφας & θυμάρι

ARANCINI MUSHROOM (5 TMX) • 8€

μανιτάρια εποχής και μαγιονέζα τρούφας

CHICKEN SKEWER (4 TMX) • 10€

κοτόπουλο μπουτί, φρέσκο κρεμμύδι
& γλάσσο σόγιας - ροιζου

PINSA

MARGARITA • 12.5€

σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα & βασιλικός

PICCANTE • 13€

μοτσαρέλα, σπιανάτα, μανιτάρια & ρόκα

PARMENSE • 13.5€

σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο & ρόκα

*Bao buns: κατεψυγμένο προϊόν

*Τηγανητά & τραγανά προϊόντα: τηγανίζονται σε ηλιέλαιο

Οι τιμές είναι σε ευρώ & περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Οι τιμές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο: απόδειξη ή τιμολόγιο. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. Το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κουρμαζόγλου Κυριακή



BRUNCH

HEALTHY BOWLS

AÇAI BOWL • 13€

μπανάνα, berries, φυστικοβούτυρο, γκρανόλα & κάσιους

YOGHURT BOWL • 7€

γιαούρτι, μέλι, κανέλα, κράνμπερι, φουντούκι & φρούτα εποχής

SALADS

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΙΝΟΑ • 13€

σπιτικός καπνιστός σολομός, καρδιά μαρουλιού & βινεγκρέτ τζίντζερ

CAESAR'S SALAD • 12€

iceberg, κοτόπουλο, κρουτόν, παρμεζάνα & τραγανό προσούτο

EGGS

OMELETTE / EGGS WHITE OMELETTE

(4 υλικά της επιλογής σας) • 11€

(κοτόπουλο / γαλοπούλα / προσούτο / παστράμι / γκούντα / παρμεζάνα / πιπεριά / ντοματίνια / μανιτάρια)

EGGS BENEDICT ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

COTTO / ΣΟΛΟΜΟ • 11€/12€

αυγά ποσέ, σάλτσα hollandaise & μυρωδικά

CROISSANT SCRAMBLED EGGS ΣΟΛΟΜΟ • 13€

αυγά scrambled & γουακαμόλε

CROISSANT SCRAMBLED EGGS ΠΡΟΣΟΥΤΟ COTTO • 12€

αυγά scrambled & cream fresh

AVOCADO ON TOAST • 10€

αυγά scrambled, αβοκάντο, ντομάτα & μυρωδικά σε πολύσπορο ψωμί

PASTA

LINGUINI AMATRICIANA • 13€

ganciale, σάλτσα ντομάτας, τσίλι & μπουράτα

CASARECCE MAC N' CHEESE • 12€

τσένταρ, μασκαρπόνε, παρμεζάνα, crumble ψωμιού & μυρωδικά

RIGATONI MEZZI BOLOGNESE • 13€

ελαφριά μπεσαμέλ παρμεζάνας & τηγανητό αυγό

SANDWICH

OPEN FACED SANDWICH • 14€

μοσχαρίσιο ταρτάρ, μουστάρδα dijon, πίκλες, αυγό τηγανητό και τσιπς πατάτας

MUFFIN PASTRAMI SANDWICH • 13€

παστράμι, μοτσαρέλα, τσένταρ, ντούγια & αυγό τηγανητό

CHICKEN FRENCH TOAST • 14€

παναρισμένο κοτόπουλο, τηγανητό αυγό, καπνιστός σφένδαμος & φρέσκια τρούφα

BAGEL ΣΟΛΟΜΟ • 10€

σπιτικός καπνιστός σολομός, αβοκάντο, γιαούρτι, αγγούρι & μυρωδικά

STEAK SANDWICH • 17€

rump steak, english mustard, ρόκα, καραμελωμένα κρεμμύδια, ψητά ντοματίνια & τσιπς πατάτας

AND MORE

HEINIPAI CARBONARA • 11€

ganciale, κρέμα καρμπονάρα, πεκορίνο & αυγό ποσέ

WAFFLE CROQUE MADAME • 10€

προβολόνη, προσούτο cotto, μπεσαμέλ & τηγανητό αυγό

CHEESEBURGER • 13€

+ extra τηγανητό αυγό • 2€

μπιφτέκι από βοδινό dry aged κιμά, καραμελωμένα κρεμμύδια, μπέικον, μαγιονέζα τρούφας & παλαιωμένο τσένταρ

VEGAN BURGER • 11€

potato bun, beyond meat, μαγιονέζα ταχίνι, πίκλα αγγούρι & κέτσαπ

PANCAKES

GIANDUJA • 8€

σάλτσα Gianduja & κροκάν φουντούκι

TIPAMISOUY • 9€

κρέμα μασκαρπόνε, σοκολάτα & καφέ

LEMON CREMEUX • 8€

κρέμα λεμόνι, μαρμελάδα berries & λουίζα

SWEET FRENCH TOAST • 8€

κρέμα bavaroise, μπανάνα & καραμέλα γάλακτος

Οι τιμές είναι σε ευρώ & περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Οι τιμές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο: απόδειξη ή τιμολόγιο. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. Το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κουρμαζόγλου Κυριακή



BRUNCH

HEALTHY BOWLS

AÇAÍ BOWL • 13€

banana, berries, peanut butter, granola & cashews

YOGHURT BOWL • 7€

yoghurt, seasonal fruits, honey, cinnamon, cranberries & hazelnuts

SALADS

GREEN SALAD WITH QUINOA • 13€

homemade smoked salmon, baby gem & ginger vinaigrette

CAESAR'S SALAD • 12€

fresh iceberg leaves, chicken, croutons, parmesan & crispy prosciutto

EGGS

OMELETTE / EGGS WHITE OMELETTE

(4 ingredients of your choice) • 11€

(chicken / turkey / pastrami / prosciutto cotto / gouda / parmesan / peppers mushrooms / cherry tomatoes)

EGGS BENEDICT PROSCIUTTO COTTO

/ SMOKED SALMON • 11€/12€

poached eggs, hollandaise sauce & herbs

CROISSANT SCRAMBLED EGGS SMOKED SALMON • 13€

scrambled eggs & guacamole

CROISSANT SCRAMBLED EGGS PROSCIUTTO COTTO • 12€

scrambled eggs & cream fresh

AVOCADO ON TOAST • 10€

scrambled eggs, avocado, cherry tomatoes & herbs on multigrain bread

PASTA

LINGUINI AMATRICIANA • 13€

guanciale, tomato sauce, chilli & burrata

CASARECCE MAC N' CHEESE • 12€

cheddar, mascarpone cream, parmesan, bread crumble & herbs

RIGATONI MEZZI BOLOGNESE • 13€

light parmesan béchamel sauce & fried egg

SANDWICH

OPEN FACED SANDWICH • 14€

beef tartare, dijon mustard, pickles, fried egg & potato chips

MUFFIN PASTRAMI SANDWICH • 13€

Greek pastrami, mozzarella, cheddar, nduja & fried egg

CHICKEN FRENCH TOAST • 14€

breaded chicken, fried egg, smoked maple syrup and fresh truffle

BAGEL SALMON • 10€

homemade smoked salmon, guacamole, yoghurt, cucumber & herbs

STEAK SANDWICH • 17€

rump steak, english mustard, arugula, caramelized onions, roasted cherry tomatoes & potato chips

AND MORE

PEINIRLI CARBONARA • 11€

guanciale, carbonara cream, pecorino romano & poached egg

WAFFLE CROQUE MADAME • 10€

provolone, prosciutto cotto, béchamel sauce & fried egg

CHEESEBURGER • 13€

+ add a fried egg • 2€

Greek dry aged beef, truffle mayo, caramelized onions, bacon & aged cheddar

VEGAN BURGER • 11€

potato bun, beyond meat, tahini vegan mayo, pickles & ketchup

PANCAKES

GIANDUJA • 8€

gianduja sauce & hazelnut croquant

TIRAMISU • 9€

mascarpone cream, praline, coffee & cocoa

LEMON CREMEUX • 8€

lemon curd, mix berries jam & verbena

SWEET FRENCH TOAST • 8€

bavaroise cream, banana & butterscotch

All prices are in Euro & include all legal charges. Prices may change without notice. The consumer is not obliged to pay if he/she does not receive the legal document: proof or invoice. Please let us know about any allergies or intolerances you may have. Our menu can (or is likely) to contain traces of allergenic substances that may cause you allergy or intolerance.

Purchasing Manager: Kourmazoglou Kiriaki



BRUNCH

HEALTHY BOWLS

AÇAI BOWL • 13€

μπανάνα, berries, φυστικοβούτυρο, γκρανόλα & κάσιους

YOGHURT BOWL • 7€

γιαούρτι, μέλι, κανέλα, κράνμπερι, φουντούκι & φρούτα εποχής

SALADS

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΙΝΟΑ • 13€

σπιτικός καπνιστός σολομός, καρδιά μαρουλιού & βινεγκρέτ τζίντζερ

CAESAR'S SALAD • 12€

iceberg, κοτόπουλο, κρουτόν, παρμεζάνα & τραγανό προσούτο

EGGS

OMELETTE / EGGS WHITE OMELETTE

(4 υλικά της επιλογής σας) • 11€

(κοτόπουλο / γαλοπούλα / προσούτο / παστράμι / γκούντα / παρμεζάνα πιπεριά / ντοματίνια / μανιτάρια)

EGGS BENEDICT ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

COTTO / ΣΟΛΟΜΟ • 11€/12€

αυγά ποσέ, σάλτσα hollandaise & μυρωδικά

CROISSANT SCRAMBLED EGGS ΣΟΛΟΜΟ • 13€

αυγά scrambled & γουακαμόλε

CROISSANT SCRAMBLED EGGS ΠΡΟΣΟΥΤΟ COTTO • 12€

αυγά scrambled & cream fresh

AVOCADO ON TOAST • 10€

αυγά scrambled, αβοκάντο, ντομάτα & μυρωδικά σε πολύσπορο ψωμί

PASTA

LINGUINI AMATRICIANA • 13€

ganciale, σάλτσα ντομάτας, τσίλι & μπουράτα

CASARECCE MAC N' CHEESE • 12€

τσένταρ, μασκαρπόνε, παρμεζάνα, crumble ψωμιού & μυρωδικά

RIGATONI MEZZI BOLOGNESE • 13€

ελαφριά μπεσαμέλ παρμεζάνας & τηγανητό αυγό

SANDWICH

OPEN FACED SANDWICH • 14€

μοσχαρίσιο ταρτάρ, μουστάρδα dijon, πίκλες, αυγό τηγανητό και τσιπς πατάτας

MUFFIN PASTRAMI SANDWICH • 13€

παστράμι, μοτσαρέλα, τσένταρ, ντούγια & αυγό τηγανητό

CHICKEN FRENCH TOAST • 14€

παναρισμένο κοτόπουλο, τηγανητό αυγό, καπνιστός σφένδαμος & φρέσκια τρούφα

BAGEL ΣΟΛΟΜΟ • 10€

σπιτικός καπνιστός σολομός, αβοκάντο, γιαούρτι, αγγούρι & μυρωδικά

STEAK SANDWICH • 17€

rump steak, english mustard, ρόκα, καραμελωμένα κρεμμύδια, ψητά ντοματίνια & τσιπς πατάτας

AND MORE

ΠΕΙΝΙΡΑΙ CARBONARA • 11€

ganciale, κρέμα καρμπονάρα, πεκορίνο & αυγό ποσέ

WAFFLE CROQUE MADAME • 10€

προβολόνη, προσούτο cotto, μπεσαμέλ & τηγανητό αυγό

CHEESEBURGER • 13€

+ extra τηγανητό αυγό • 2€

μπιφτέκι από βοδινό dry aged κιμά, καραμελωμένα κρεμμύδια, μπέικον, μαγιονέζα τρούφας & παλαιωμένο τσένταρ

VEGAN BURGER • 11€

potato bun, beyond meat, μαγιονέζα ταχίνι, πίκλα αγγούρι & κέτσαπ

PANCAKES

GIANDUJA • 8€

σάλτσα Gianduja & κροκάν φουντούκι

TIPAMISOUY • 9€

κρέμα μασκαρπόνε, σοκολάτα & καφέ

LEMON CREMEUX • 8€

κρέμα λεμόνι, μαρμελάδα berries & λουίζα

SWEET FRENCH TOAST • 8€

κρέμα bavaroise, μπανάνα & καραμέλα γάλακτος

Οι τιμές είναι σε ευρώ & περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Οι τιμές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο: απόδειξη ή τιμολόγιο. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. Το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κουρμαζόγλου Κυριακή



BRUNCH

HEALTHY BOWLS

AÇAÍ BOWL • 13€

banana, berries, peanut butter, granola & cashews

YOGHURT BOWL • 7€

yoghurt, seasonal fruits, honey, cinnamon, cranberries & hazelnuts

SALADS

GREEN SALAD WITH QUINOA • 13€

homemade smoked salmon, baby gem & ginger vinaigrette

CAESAR'S SALAD • 12€

fresh iceberg leaves, chicken, croutons, parmesan & crispy prosciutto

EGGS

OMELETTE / EGGS WHITE OMELETTE

(4 ingredients of your choice) • 11€

(chicken / turkey / pastrami / prosciutto cotto / gouda / parmesan / peppers mushrooms / cherry tomatoes)

EGGS BENEDICT PROSCIUTTO COTTO

/ SMOKED SALMON • 11€/12€

poached eggs, hollandaise sauce & herbs

CROISSANT SCRAMBLED EGGS SMOKED SALMON • 13€

scrambled eggs & guacamole

CROISSANT SCRAMBLED EGGS PROSCIUTTO COTTO • 12€

scrambled eggs & cream fresh

AVOCADO ON TOAST • 10€

scrambled eggs, avocado, cherry tomatoes & herbs on multigrain bread

PASTA

LINGUINI AMATRICIANA • 13€

guanciale, tomato sauce, chilli & burrata

CASARECCE MAC N' CHEESE • 12€

cheddar, mascarpone cream, parmesan, bread crumble & herbs

RIGATONI MEZZI BOLOGNESE • 13€

light parmesan béchamel sauce & fried egg

SANDWICH

OPEN FACED SANDWICH • 14€

beef tartare, dijon mustard, pickles, fried egg & potato chips

MUFFIN PASTRAMI SANDWICH • 13€

Greek pastrami, mozzarella, cheddar, nduja & fried egg

CHICKEN FRENCH TOAST • 14€

breaded chicken, fried egg, smoked maple syrup and fresh truffle

BAGEL SALMON • 10€

homemade smoked salmon, guacamole, yoghurt, cucumber & herbs

STEAK SANDWICH • 17€

rump steak, english mustard, arugula, caramelized onions, roasted cherry tomatoes & potato chips

AND MORE

PEINIRLI CARBONARA • 11€

guanciale, carbonara cream, pecorino romano & poached egg

WAFFLE CROQUE MADAME • 10€

provolone, prosciutto cotto, béchamel sauce & fried egg

CHEESEBURGER • 13€

+ add a fried egg • 2€

Greek dry aged beef, truffle mayo, caramelized onions, bacon & aged cheddar

VEGAN BURGER • 11€

potato bun, beyond meat, tahini vegan mayo, pickles & ketchup

PANCAKES

GIANDUJA • 8€

gianduja sauce & hazelnut croquant

TIRAMISU • 9€

mascarpone cream, praline, coffee & cocoa

LEMON CREMEUX • 8€

lemon curd, mix berries jam & verbena

SWEET FRENCH TOAST • 8€

bavaroise cream, banana & butterscotch

All prices are in Euro & include all legal charges. Prices may change without notice. The consumer is not obliged to pay if he/she does not receive the legal document: proof or invoice. Please let us know about any allergies or intolerances you may have. Our menu can (or is likely) to contain traces of allergenic substances that may cause you allergy or intolerance.

Purchasing Manager: Kourmazoglou Kiriaki



BRUNCH

HEALTHY BOWLS

AÇAI BOWL • 13€

μπανάνα, berries, φυστικοβούτυρο, γκρανόλα & κάσιους

YOGHURT BOWL • 7€

γιαούρτι, μέλι, κανέλα, κράνμπερι, φουντούκι & φρούτα εποχής

SALADS

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΙΝΟΑ • 13€

σπιτικός καπνιστός σολομός, καρδιά μαρουλιού & βινεγκρέτ τζίντζερ

CAESAR'S SALAD • 12€

iceberg, κοτόπουλο, κρουτόν, παρμεζάνα & τραγανό προσούτο

EGGS

OMELETTE / EGGS WHITE OMELETTE

(4 υλικά της επιλογής σας) • 11€

(κοτόπουλο / γαλοπούλα / προσούτο / παστράμι / γκούντα / παρμεζάνα
πιπεριά / ντοματίνια / μανιτάρια)

EGGS BENEDICT ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

COTTO / ΣΟΛΟΜΟ • 11€/12€

αυγά ποσέ, σάλτσα hollandaise & μυρωδικά

CROISSANT SCRAMBLED EGGS ΣΟΛΟΜΟ • 13€

αυγά scrambled & γουακαμόλε

CROISSANT SCRAMBLED EGGS ΠΡΟΣΟΥΤΟ COTTO • 12€

αυγά scrambled & cream fresh

AVOCADO ON TOAST • 10€

αυγά scrambled, αβοκάντο, ντομάτα & μυρωδικά σε πολύσπορο ψωμί

PASTA

LINGUINI AMATRICIANA • 13€

guanciale, σάλτσα ντομάτας, τσίλι & μπουράτα

CASARECCE MAC N' CHEESE • 12€

τσένταρ, μασκαρπόνε, παρμεζάνα, crumble ψωμιού & μυρωδικά

RIGATONI MEZZI BOLOGNESE • 13€

ελαφριά μπεσαμέλ παρμεζάνας & τηγανητό αυγό

SANDWICH

OPEN FACED SANDWICH • 14€

μοσχαρίσιο ταρτάρ, μουστάρδα dijon, πίκλες, αυγό τηγανητό και τσιπς πατάτας

MUFFIN PASTRAMI SANDWICH • 13€

παστράμι, μοτσαρέλα, τσένταρ, ντούγια & αυγό τηγανητό

CHICKEN FRENCH TOAST • 14€

παναρισμένο κοτόπουλο, τηγανητό αυγό, καπνιστός σφένδαμος & φρέσκια τρούφα

BAGEL ΣΟΛΟΜΟ • 10€

σπιτικός καπνιστός σολομός, αβοκάντο, γιαούρτι, αγγούρι & μυρωδικά

STEAK SANDWICH • 17€

rump steak, english mustard, ρόκα, καραμελωμένα κρεμμύδια,
ψητά ντοματίνια & τσιπς πατάτας

AND MORE

ΠΕΙΝΙΡΑΙ CARBONARA • 11€

guanciale, κρέμα καρμπονάρα, πεκορίνο & αυγό ποσέ

WAFFLE CROQUE MADAME • 10€

προβολόνη, προσούτο cotto, μπεσαμέλ & τηγανητό αυγό

CHEESEBURGER • 13€

+ extra τηγανητό αυγό • 2€

μπιφτέκι από βοδινό dry aged κιμά, καραμελωμένα κρεμμύδια, μπέικον,
μαγιονέζα τρούφας & παλαιωμένο τσένταρ

VEGAN BURGER • 11€

potato bun, beyond meat, μαγιονέζα ταχίνι, πίκλα αγγούρι & κέτσαπ

PANCAKES

GIANDUJA • 8€

σάλτσα Gianduja & κροκάν φουντούκι

TIPAMISIOY • 9€

κρέμα μασκαρπόνε, σοκολάτα & καφέ

LEMON CREMEUX • 8€

κρέμα λεμόνι, μαρμελάδα berries & λουίζα

SWEET FRENCH TOAST • 8€

κρέμα bavaroise, μπανάνα & καραμέλα γάλακτος

Οι τιμές είναι σε ευρώ & περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Οι τιμές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο: απόδειξη ή τιμολόγιο. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. Το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κουρμαζόγλου Κυριακή



BRUNCH

HEALTHY BOWLS

AÇAÍ BOWL • 13€

banana, berries, peanut butter, granola & cashews

YOGHURT BOWL • 7€

yoghurt, seasonal fruits, honey, cinnamon, cranberries & hazelnuts

SALADS

GREEN SALAD WITH QUINOA • 13€

homemade smoked salmon, baby gem & ginger vinaigrette

CAESAR'S SALAD • 12€

fresh iceberg leaves, chicken, croutons, parmesan & crispy prosciutto

EGGS

OMELETTE / EGGS WHITE OMELETTE

(4 ingredients of your choice) • 11€

(chicken / turkey / pastrami / prosciutto cotto / gouda / parmesan / peppers mushrooms / cherry tomatoes)

EGGS BENEDICT PROSCIUTTO COTTO

/ SMOKED SALMON • 11€/12€

poached eggs, hollandaise sauce & herbs

CROISSANT SCRAMBLED EGGS SMOKED SALMON • 13€

scrambled eggs & guacamole

CROISSANT SCRAMBLED EGGS PROSCIUTTO COTTO • 12€

scrambled eggs & cream fresh

AVOCADO ON TOAST • 10€

scrambled eggs, avocado, cherry tomatoes & herbs on multigrain bread

PASTA

LINGUINI AMATRICIANA • 13€

guanciale, tomato sauce, chilli & burrata

CASARECCE MAC N' CHEESE • 12€

cheddar, mascarpone cream, parmesan, bread crumble & herbs

RIGATONI MEZZI BOLOGNESE • 13€

light parmesan béchamel sauce & fried egg

SANDWICH

OPEN FACED SANDWICH • 14€

beef tartare, dijon mustard, pickles, fried egg & potato chips

MUFFIN PASTRAMI SANDWICH • 13€

Greek pastrami, mozzarella, cheddar, nduja & fried egg

CHICKEN FRENCH TOAST • 14€

breaded chicken, fried egg, smoked maple syrup and fresh truffle

BAGEL SALMON • 10€

homemade smoked salmon, guacamole, yoghurt, cucumber & herbs

STEAK SANDWICH • 17€

rump steak, english mustard, arugula, caramelized onions, roasted cherry tomatoes & potato chips

AND MORE

PEINIRLI CARBONARA • 11€

guanciale, carbonara cream, pecorino romano & poached egg

WAFFLE CROQUE MADAME • 10€

provolone, prosciutto cotto, béchamel sauce & fried egg

CHEESEBURGER • 13€

+ add a fried egg • 2€

Greek dry aged beef, truffle mayo, caramelized onions, bacon & aged cheddar

VEGAN BURGER • 11€

potato bun, beyond meat, tahini vegan mayo, pickles & ketchup

PANCAKES

GIANDUJA • 8€

gianduja sauce & hazelnut croquant

TIRAMISU • 9€

mascarpone cream, praline, coffee & cocoa

LEMON CREMEUX • 8€

lemon curd, mix berries jam & verbena

SWEET FRENCH TOAST • 8€

bavaroise cream, banana & butterscotch

All prices are in Euro & include all legal charges. Prices may change without notice. The consumer is not obliged to pay if he/she does not receive the legal document: proof or invoice. Please let us know about any allergies or intolerances you may have. Our menu can (or is likely) to contain traces of allergenic substances that may cause you allergy or intolerance.

Purchasing Manager: Kourmazoglou Kiriaki



COCKTAILS

EARTHY MARTINI • 12€

Star Of Bombay With Bee Pollen, 42 Botanical Liqueur, Burned Citrus Oil

42 GARIBALDI • 10€

Campari, Citrus Cordial, Plant Based Protein, Pellegrino Aranciata

BURGUNDY SOUR • 10€

42 Below Vodka, Citrus, Forest fruit & Bitter Almond Shrub, Bitter

'M'EGRONI • 12€

Star Of Bombay & Axia Dry Mastiha Infused Dried Tomato & Porcini, Martini Ambrato Riserva, Bitter Bianco

TOKU MARGARITA • 13€

Patron Silver, Spice & Spicy Syrup, Sudachi, Protein

GENTLEMAN & NUTTY • 11€

42 Below Vodka, Martini Bitter, Macadamia Cream, Citrus, Bergamot

RUMBLE • 12€

Bacardi Carta Blanca Fat Wash Butterscotch, Pineapple, Lime, Bubble

REFINED PALOMA • 12€

Patron Silver, Herbs, Pink Grapefruit, Lime, Agave, Charred Citrus, Bubble

No 42 • 12€

Maker's Mark, Metaxa 12, Citrus, Dry Curacao

THE ROOTS FASHION • 12€

Bacardi 8y Reserva Ocho, Bacardi Spiced, Beetroot / Green Apple & Sherry Px Cordial

NOLO

FLOREALE SPRITZ (10% ABV) • 8€

Martini Floreale, St-Germain Elderflower, Aegean tonic

CRODINO • 7€

The Italian Non-Alcoholic Aperitivo

Οι τιμές είναι σε ευρώ & περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Οι τιμές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο: απόδειξη ή τιμολόγιο. Παρακαλούμε ενημερώστε μας για αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. Το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κουρμαζόγλου Κυριακή

All prices are in Euro & include all legal charges. Prices may change without notice. The consumer is not obliged to pay if he/she does not receive the legal document: proof or invoice.

Please let us know about any allergies or intolerances you may have. Our menu can (or is likely) to contain traces of allergenic substances that may cause you allergy or intolerance.

Purchasing Manager: Kourmazoglou Kiriaki



ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ WHITE WINES

ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΑΡΓΥΡΙΟΥ, Μαλαγουζιά - Παρνασσός
ARGYRIOU VINEYARDS, Malagouzia - Mount Parnassos



7,00 € 30,00 €

9 ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ, Ασύρτικο/Trebiano/Sauvignon Blanc - Βουιστία
9 MUSES ESTATE, Assyrtiko/Trebiano/Sauvignon Blanc - Viotia

7,00 € 30,00 €

ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΙΠΙΔΗ, Sauvignon Blanc - Λάρισα
KARIPIDIS ESTATE, Sauvignon Blanc - Larissa

32,00 €

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ ΘΕΜΑ, Sauvignon Blanc / Ασύρτικο - Δράμα
KTIMA PAVLIDIS THEMA, Sauvignon Blanc / Assyrtiko - Drama

33,00 €

ΑΠΛΑ ΚΤΗΜΑ ΟΙΝΟΨ, Ασύρτικο/Μαλαγουζιά/Ροδίτης - Δράμα
APLA OENOPS WINES, Assyrtiko/Malagouzia/Roditis - Drama

33,00 €

ΚΤΗΜΑ ΔΥΟ ΥΨΗ ΔΙΑΛΟΓΟΣ, Κυδωνίτσα / Ασύρτικο - Ηλεία
ESTATE DIO IPSI DIALOGOS, Kidonitsa / Assyrtiko - Iliia

35,00 €

CHATEAU JULIA Κ.ΛΑΖΑΡΙΔΗ, Chardonnay - Δράμα
CHATEAU JULIA K.LAZARIDI, Chardonnay - Drama

37,00 €

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, Μαλαγουζιά / Ασύρτικο - Επανομή
DOMAINE GEROVASSILIOU, Malagouzia / Assyrtiko - Epanomi

40,00 €

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΒΑΣΑΛΤΗ, Ασύρτικο - Σαντορίνη
VASSALTIS VINEYARDS, Assyrtiko - Santorini

55,00 €

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΑΙΑ ΧΩΡΑ ΟΒΗΛΟΣ, Semillon / Ασύρτικο - Παγγαίο
KTIMA VIVLIA CHORA OVILOS, Semillon / Assyrtiko

60,00 €

ΔΙΕΘΝΗ / INTERNATIONAL

WHALEBONE BAY, Sauvignon Blanc - Marlborough / New Zealand

8,00 € 33,00 €

DR. LOOSEN, Riesling - Mosel / Germany

35,00 €

CHABLIS DOMAINE JOSEPH DROUHIN, Chardonnay - Burgundy / France

52,00 €

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ ROSE WINES

ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS

ΦΙΛΟΣ CHATEAU ΚΑΝΙΑΡΙΣ, Syrah / Grenache Rouge - Γεράνεια Όρη
FILOS CHATEAU KANIARIS, Syrah / Grenache Rouge - Gerania Ori

7,00 € 30,00 €

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ ΘΕΜΑ, Tempranillo - Δράμα
KTIMA PAVLIDIS THEMA, Tempranillo - Drama

8,00 € 35,00 €

AMUSE ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ, Sauvignon Blanc / Μούσχταρο - Βουιστία
AMUSE MUSES ESTATE, Sauvignon Blanc / Moushtaro - Viotia

40,00 €

LA TOUR MELAS IDYLLE, Syrah/Grenache Rouge/Αγιοργίτικο - Αχινός Φθιώτιδας
LA TOUR MELAS IDYLLE, Syrah/Grenache Rouge/Agiorgitiko - Achinos Fthiotidas

42,00 €

ΔΙΕΘΝΗ / INTERNATIONAL

MINUTY M DE MINUTY, Grenache/Syrah/Cinsault - Provence / France

48,00 €

CHATEAU DE MIRAVAL, Cinsault/Grenache/Syrah - Provence / France

55,00 €

ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ RED WINES

ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS

ΠΥΡΓΟΣ ΚΑΝΙΑΡΗ, Syrah / Merlot - Γεράνεια Όρη
CHATEAU KANIARIS, Syrah / Merlot - Gerania Monntains

7,00 € 32,00 €

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ ΘΕΜΑ, Syrah / Αγιοργίτικο - Δράμα
KTIMA PAVLIDIS THEMA, Syrah / Agiorgitiko - Drama

8,00 € 36,00 €

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΑΡΓΥΡΙΟΥ, Merlot - Παρνασσός
ARGYRIOU VINEYARDS, Merlot - Parnassos

32,00 €





ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ ΔΡΥΟΠΗ RESERVE, <i>Αγιοργίτικο - Νεμέα</i> KTIMA TSELEPOS DRYOPI RESERVE, <i>Agiorgitiko - Nemea</i>	38,00 €
ΚΤΗΜΑ ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΥ, <i>Ξινόμανρο - Αμύνταιο</i> KTIMA DIMOPOULOS, <i>Xinomavro - Amyntaio</i>	33,00 €
ΜΟΥΧΤΑΡΟ ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΣΩΝ, <i>100% Μούχταρο - Βοιωτία</i> MOUH TARO MUSES ESTATE, <i>100% Mouchtaro - Votia</i>	36,00 €
ΤΣΑΝΤΑΛΗ ΡΑΨΑΝΗ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΗ, <i>Ξινόμανρο/Κρασίτο/Σταυρωτό - Ραφήνη</i> TSANTALI RAPSANI RESERVE, <i>Xinomavro/Krasito/Stavroto - Rafani</i>	42,00 €
ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΑΝΑΤΟΝ, <i>Λιμνιά/Μανουδι/Μανροτραγόνο - Επανομή</i> KTIMA GEROVASSILIOU ANATON, <i>Limnio/Mavroudi/Mavrotragano - Epanomi</i>	45,00 €
ΚΤΗΜΑ ΔΥΟ ΥΨΗ ΤΡΙΑΛΟΓΙΑ, <i>Cabernet Sauvignon - Ηλεία</i> KTIMA DYO IPSI TRILOGIA, <i>Cabernet Sauvignon - Iliia</i>	70,00 €

ΔΙΕΘΝΗ / INTERNATIONAL

CHIANTI CLASSICO CASTELLARE DI CASTELLIGNA, <i>Sangiovese - Toscana / Italy</i>	37,00 €
SAINT CLAIR, <i>Pinot Noir - Marlborough / New Zealand</i>	42,00 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ SWEET / FORTIFIED WINES & SPIRITS



ΟΥΖΟ ΒΥΘΟΣ - <i>Βοιωτία</i> OUZO VITHOS - <i>Votia</i>	5,00 €
ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΖΑΧΑΡΙΑ - <i>Βοιωτία</i> ZACHARIAS TSIPOURO - <i>Votia</i>	5,00 €
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ, <i>Μοσχάτο - Αθήνα</i> ESTATE CHATZIGEORGIOU, <i>Muscato - Athens</i>	5,00 €
LOST LAKE DISTILLERY ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, <i>Μονοποσειδάειο Αποστάγμα Σταφύλης, 100% Μαλαγουζιά - Βοιωτία</i> LOST LAKE DISTILLERY MALAGOUSIA, <i>Grape Distillate, 100% Malagousia - Votia</i>	6,00 €
LOST LAKE DISTILLERY ΠΟΜΠΟΛΑ, <i>Μονοποσειδάειο Αποστάγμα Σταφύλης, 100% Ρομπόλα - Βοιωτία</i> LOST LAKE DISTILLERY ROBOLA, <i>Grape Distillate, 100% Robola - Votia</i>	7,00 €
LOST LAKE DISTILLERY HEFE BRAND, <i>Αποστάγμα Ονολασπίων - Βοιωτία</i> LOST LAKE DISTILLERY HEFE BRAND, <i>Wine Lees Distillate - Votia</i>	7,00 €
ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ ΒΙΝΣΑΝΤΟ, <i>Ασύρτικο/Αθήρα/Αιθάνι - Σαντορίνη</i> KARAMOLEGOS VINSANTO, <i>Asyrtiko/Athira/Aidani - Santorini</i>	12,00 €
PORT FONSECA RUBY, <i>Touriga Franca/Tinta Barroca - Vila Nova De Gaia / Portugal</i>	6,00 €
PORT QUINTA DE ROMANEIRA LBV, <i>Portugal</i>	6,00 €
SHERRY ROMATE NPU AMONTILLADO, <i>Palomino - Jerez / Spain (Dry)</i>	6,00 €
SHERRY LUSTAU DON NUNO OLOROSO, <i>Palomino - Jerez / Spain (Semi-Dry)</i>	7,00 €
SHERRY BODEGAS LUSTAU PEDRO XIMÉNEZ SAN EMILIO, <i>Pedro Ximenez - Jerez / Spain</i>	8,00 €
MADEIRA H&H FULL RICH 5YO	8,00 €

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ & ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ CHAMPAGNES & SPARKLING WINES



VEUVE CLICQUOT BRUT, <i>Pinot Noir/Pinot Meunier/Chardonnay - Champagne / France</i>	120,00 €
VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ, <i>Pinot Noir/Pinot Meunier/Chardonnay - Champagne / France</i>	150,00 €
KRUG GRAND CUVEE, <i>Pinot Noir/Pinot Meunier/Chardonnay - Champagne / France</i>	320,00 €
PROSECCO ZARDETTO BRUT, <i>Glera - Conegliano / Italy</i>	7,00 € 30,00 €
MOSCATO D'ASTI TRUFFLE HUNTER, <i>Moscato - Asti / Italy</i>	7,00 € 30,00 €

Οι τιμές είναι σε ευρώ & περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Οι τιμές εδίζονται σε αλλείμονο χωρίς προσδοκώμενη.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να κληθείται εάν δε λάβει το νόμιμο παραρτηματικό στοιχεία: Απόδειξη ή ημελόγητο

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για αλλαγές ή διορθώσεις που μπορεί να έχει. Το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.

Αγορανομική Υπηρεσίας Κοιμητήριο Κορυμνή