



---

# Daphne's

R E S T A U R A N T





Dear friends

With this letter we take the pleasure of introducing to you a unique Athenian restaurant. A place of culinary enjoyment, where greek and international cuisine blends harmoniously with an exquisite atmosphere.

Daphne's, conveniently situated in historic Plaka, and in close proximity to the Acropolis, is the meeting place of two worlds; Pompei, a Greek city of the remote antiquity, on one hand, and on the other, the typical Athenian courtyard, with more than one thousand years history, still evident all around it. In fact it is the exact spot where Lord Byron drew inspiration, during his stay at the adjacent Capuccine monastery.

The building, a beautiful listed neo-classical mansion of the 1830's, has taken five years to restore to its original glamour. The main dining area is fully covered with authentic frescoes, which are a synthesis of classical motifs centering on Pompeian paintings, descriptive of ancient Greek myths. The other dining area is the inner courtyard, elegantly sheltered for the winter in such a way that the charm and history of the space is still visible.

At Daphne's we have gone to great lengths to create an environment where the enjoyment of fine food and wine is enhanced by the surrounding spirituality and beauty. A secluded and very private place where every meal is not only a visual and palatable pleasure, but also a reference to myth and memory. Where the senses are awakened and colours, aromas and memories are the important ingredients in a mystagogy, meeting the Deipnosophists' expectations.

We await you and your friends at Daphne's, confident that after your first visit you will become our loyal friends, and will recommend us to others without hesitation.

Come for a taste of time, a taste of tradition...



Αγαπητοί φίλοι μας

Στους πρόποδες της Ακρόπολης, στην ιστορική Πλάκα, λειτουργεί ένα ξεχωριστό Αθηναϊκό ρεστουράν. Ένας χώρος όπου η γαστρονομική απόλαυση της ελληνικής και της διεθνούς κουζίνας συνδυάζεται αρμονικά με ένα μοναδικό περιβάλλον.

Το αρχοντικό, πανέμορφο νεοκλασσικό του 1830, της οδού Λυσικράτους 4, που αποκαταστάθηκε μετά από εργασίες 5 ετών, είναι ο τόπος συνάντησης δύο κόσμων. Της αρχαίας “ρωμαϊκής” Πομπηίας, πανάρχαιας ελληνικής πόλης, και της νεοκλασσικής Αθήνας.

Η κλειστή αίθουσα διακοσμήθηκε με την αυθεντική τεχνική του fresco με ένα συνδυασμό κλασικών μοτίβων που επικεντρώνονται στη ζωγραφική της Πομπηίας με θέματα κυρίως της ελληνικής μυθολογίας. Ο συνεχόμενος υπαίθριος χώρος είναι η εσωτερική αυλή του λαϊκού σπιτιού, με ιστορία μεγαλύτερη των χιλίων ετών, ανάγλυφη ακόμα στους τοίχους της.

Στο Daphne's έγινε προσπάθεια να δημιουργήσουμε ένα χώρο όπου η λεπτότητα των γεύσεων συνδέεται άρρηκτα με τον κόσμο του πνεύματος και του κάλλους. Ένας τόπος συμμετοχής, όπου το κάθε γεύμα συνδυάζει την οπτική και γευστική απόλαυση. Την εμπλοκή με μύθους, με αναφορές σε μνήμες. Ένας χώρος που ερεθίζει τις αισθήσεις και όπου η ανάταση του πνεύματος γοητεύει εξίσου με τις γευστικές απολαύσεις. Όπου τα χρώματα, οι μυρωδιές και οι μνήμες, αποτελούν τα σπουδαία συστατικά μιας μυσταγωγίας αντάξιας εκείνης των Δειπνοσοφιστών.

Στο Daphne's επιδιώκουμε να προσφέρουμε στο εκλεκτό κοινό της Αθήνας μια ατμόσφαιρα που γοητεύει και όπου οι γευστικές εμπειρίες ενώνονται με την αισθητική ενός χώρου που είναι οικείος όλων εκείνων των μαγικών δυνάμεων που έρχονται από τα βάθη των αιώνων, για να ιερουργήσουν στην γαστρονομική τελετή.

Σας περιμένουμε στο Daphne's.

Για μια αίσθηση χρόνου, μια αίσθηση παράδοσης...



## ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ - SOUP OF THE DAY

Χορτόσουπα	8.50	Vegetable Soup
με φρέσκα λαχανικά		with fresh vegetables
Ψαρόσουπα	10.50	Fish Soup
με φρέσκια σφυρίδα και λαχανικά		with fresh white grouper and vegetables



## ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - COLD APPETIZERS

Ψωμί με πάστα ελιάς	1.50	Bread with olive pate
Ελιές	4.50	Olives
Τζατζίκι	5.50	Tzatziki
Ταραμάς	5.50	Tarama
Μελιτζανοσαλάτα	6.50	Eggplant Salad
Ποικιλία κρύων ορεκτικών (τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, ταραμάς)	12.00	Variety of cold appetizers (tzatziki, eggplant salad, tarama)
Χταποδάκι λαδορίγανη	15.00	Octopus with olive-oil and oregano
Καπνιστός σολομός	19.50	Smoked salmon
με αβοκάντο, κάππαρη & χορσράντις		with avocado, caper & horseradish garnish
Προσούτο με πεπόνι	16.50	Prosciutto with melon
Φέτα	4.00	Feta cheese
Γραβιέρα	6.50	Gruyere
Μπλε τυρί	6.50	Blue cheese
Ποικιλία τυριών	22.00	Variety of cheese
μπλε τυρί, γραβιέρα, βραχάκια παρμεζάνας & κασέρι		blue cheese, gruyere, rocks parmesan & kasseri greek cheese



## ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - WARM APPETIZERS

Ποικιλία ζεστών ορεκτικών (Σπανακόπιτα, τυρόπιτα, κολοκυθοκεφτέδες, ντολμαδάκια & λουκάνικα)	12.00	Variety of warm appetizers (spinach pie, cheese pie, zucchini frittes stuffed wine leaves & grilled sausage)
Ντολμαδάκια με αμπελόφυλλα με κιμά & αυγολέμονο	11.50	Stuffed vine leaves with minced beef & egg sauce
Σαγανάκι κεφαλοτύρι	7.50	Saganaki gruyere
Κολοκυθοκεφτέδες	8.50	Fried zucchini balls
Σπανακοπιτάκια από το χωριό	7.50	Traditional Spinach pie
Τυροπιτάκια από το χωριό	7.50	Traditional cheese pie
Φλογέρες με ανθότυρο, καπνιστό χοιρινό & λιαστή ντομάτα	10.50	Fyllo rolls stuffed with white cheese, sun-dried tomatoes & cured pork chunks
Χαλούμι σχάρας	8.00	Grilled chaloumi cheese
Μανιτάρια πλευρώτους	8.00	Pleurotous mushrooms
Καλαμάρι σχάρας με λαδολέμονο	16.50	Grilled Seared Calamari in olive oil-lemon sauce
Καλαμαράκια τηγανητά	10.00	Fried squids Calamari
Γίγαντες γιαχνιστοί	8.00	Giant beans in tomato sauce
Κεφτεδάκια ούζου	9.00	Meatballs ouzo flavored
Γαρίδες σαγανάκι	16.50	Shrimps Saganaki





## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ - TRADITIONAL SALADS

Ντοματοσαλάτα	5.50	Tomato salad
Αγγουροντομάτα	5.50	Tomato and cucumber salad
Χωριάτικη σαλάτα	7.50	Greek traditional salad
με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, ελιές		with tomato, cucumber, onion, feta, olives
Σαλάτα σπανάκι	11.50	Spinach salad
με τρυφερό σπανάκι, μανούρι Κρήτης, λιαστή ντομάτα, κουκουνάρι, σουσάμι & σως μελιού		with baby spinach, sun-dried tomato, Cretan "manouri" cheese, pine nuts, sesame & honey sauce
Σαλάτα του Καίσαρα	12.00	Ceasar's salad
με πράσινη σαλάτα, φιλετάκια κοτόπουλο, μπέικον, παρμεζάνα, κρουτόν & σως Καίσαρα		with mixed greens, chicken fillets, bacon, parmesan, crouton & Ceasar's sauce
Κρητική σαλάτα Ντάκος	9.50	Cretan salad Dakos
ντομάτα, φέτα, ελιές, ελαιόλαδο & ρίγανη		with tomato, feta cheese, olives, olive oil & oregano
Ρόκα σαλάτα	12.00	Rocket salad
ρόκα, παρμεζάνα, λιαστή ντομάτα & σως βινεγκρέτ		rocket, parmesane, sun-dried tomato & vinaigrette sauce
Σпеσιαλιτέ Θρακιώτικη	10.00	Special salad from Thrace
με ρόκα, κάρδαμο, δυόσμο, ραπανάκια, τομάτα & αγγούρι		with rocket, fresh mint, cardamon, radish, tomato & cucumber
Σαλάτα Μυκόνου	14.00	Mykonos salad
με μαρούλι, ρόκα, iceberg, ντομάτα, κοπανιστή Μυκόνου και λουκάνικα		with romaine lettuce, rocket, iceberg, tomato, Mykonos cheese and sausage
Σαλάτα κηπουρού	11.00	Boiled garden salad
με βραστά λαχανικά, κολοκύθι, καρότο, μπρόκολο & βραστή πατάτα		with boiled vegetables, zucchini, carrot, broccoli & boiled potato
Σαλάτα Καλυψώ	15.50	Calypso salad
με γαρίδες μαριναρισμένες σε σάλτσα εσπεριδοειδών, λεμονόχορτο & λάιμ		with raw shrimps marinated in a citrus, lemongrass & lime sauce



## ΑΠΟ ΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΑΣ - OUR GRILLED

σερβίρονται με πατάτες φούρνου & λαχανικά		served with baked potatoes & vegetables
Σουβλάκι αρνί	16.00	Lamb souvlaki
Σουβλάκι κοτόπουλο	12.00	Chicken souvlaki
Σουβλάκι χοιρινό	13.50	Pork souvlaki
Μπιφτέκι μόσχου σχάρας	13.00	Grilled beef burger
Κοτόπουλο σχάρας	12.50	Grilled chicken
Μπριζόλα χοιρινή	13.50	Pork steak
Ψαρονέφρι	17.50	Pork fillet
σερβίρεται με πατάτες φούρνου με σως πορτοκάλι και εστραγκόν		served with oven potatoes with orange and tarragon sauce
Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος	19.50	Baby veal steak
Φιλέτο μοσχαρίσιο σχάρας	28.00	Grilled fillet veal steak
Πιπεράτο μοσχαρίσιο φιλέτο	31.00	Pepper veal steak
Ποικιλία κρεάτων σχάρας (2 ατόμων)	32.00	Mixed grilled Plater (for 2 persons)
(κοτόπουλο, φιλέτο μόσχου, μπιφτέκι, λουκάνικα, ψαρονέφρι, παιδάκια, πατάτες)		(chicken fillet, veal fillet, beef burger, sausages, pork fillet, lamb chops, fries)



## ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ - GREEK SPECIALTIES

Γεμιστά	9.50	Gemista	
ντομάτα, πιπεριά με ρύζι, σταφίδα & κουκουνάρι		stuffed tomatoes & peppers with rice, raisins & pine nuts	
Φασολάκια	8.50	Traditional green beans	
Αγγινάρες αλά πολιτά	9.50	Artichokes ala polita	
Παστίτσιο	9.50	Pastichio	
το γνωστό		the famous dish	
Μουσακάς	9.50	Moussaka	
το γνωστό		the famous dish	
Σμυρνέϊκα σουτζουκάκια	11.50	Smyrneika Soutzoukakia meat balls	
Αρνάκι φρικασέ	18.50	Lamb fricassée, the traditional dish	
με μαρούλι, το κλασσικό πιάτο		with lettuce and egg sauce	
Κουνέλι στιφάδο	18.50	Rabbit stifado	
το γνωστό		with small onions and tomato sauce	
Μοσχαράκι γιουβέτσι	16.50	“Youvetsi” Greek beef stew	
από φρέσκο τρυφερό ντόπιο		with fresh greek tender veal	
μοσχαράκι με κριθαράκι		and orzo pasta	
Αρνάκι στάμνας	16.50	Lamb baked in ceramic pot	
με πατάτες, καρότο, κεφαλοτύρι και φέτα		with potatoes, carrot, kefalotyri and feta cheese	
Μοσχαράκι στάμνας	17.50	Veal baked in ceramic pot	
με πατάτες, καρότο, κεφαλοτύρι και φέτα		with potatoes, carrot, kefalotyri and feta cheese	
Κοτόπουλο φιλέτο γεμιστό	15.50	Chicken fillet stuffed	
με λιαστή ντομάτα και φέτα		with feta cheese & sun dried tomato	
Χοιρινό ψητό	16.00	Pork roasted	
λεμονάτο με πατάτες φούρνου		in lemon sauce with potatoes baked in the oven	
Μοσχάρι κοκκινιστό	17.00	Veal special	
με σπιτική σάλτσα		with homemade sauce	
Αρνάκι αμπελουργού	18.50	Lamb of winegrower	
από φρέσκο τρυφερό ντόπιο αρνάκι		from a fresh, tender local lamb	
τυλιγμένο με αμπελόφυλλα		wrapped with vine leaves	



## ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ - FISH & SEAFOOD

σερβίρονται με βραστά λαχανικά & λαδολέμονο		served with boiled vegetables & olive-oil lemon sauce	
Φρέσκια τσιπούρα οχάρας	17.50	Fresh grilled Gilthead Seabream	
Σολομός φρέσκος οχάρας	17.50	Grilled fresh salmon	
Γαρίδες στη οχάρα	22.50	Fresh grilled shrimps	
Λαβράκι σοτέ	16.50	Sea bass sautéed	
Mixed grill	32.00	Mixed grill	
(γαρίδες, χτένια & φρέσκο σολωμό)		(shrimps, scallops & fresh salmon)	
Φιλέτο από φρέσκια σφυρίδα οχάρας	32.00	Grilled fresh white grouper fillet	
Λιγκουίνι γαρίδες	24.00	Linguine shrimps	
από ντόπια φρέσκια γαρίδα με σάλτσα ντομάτα		with fresh greek shrimp and tomato sauce	
Φιλέτο αστακού	28.00	Lobster fillet	
με κριθαράκι, σάλτσα ντομάτα & βασιλικό		with risoni in tomato sauce & basil	



## ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PASTA

Μακαρόνια βουτύρου και τυρί	7.50	Spaghetti with butter & cheese
Ναπολιτάνα	8.50	Napolitana
με σάλτσα ντομάτα και τυρί		with tomato sauce & cheese
Μπολωνέζ	9.50	Bolognese
με κιμά, σάλτσα ντομάτα και τυρί		with minced beef, tomato sauce & cheese
Πέννες αλά κρεμ	12.50	Penne à la creme
με κοτόπουλο,-- μπέικον, τυρί, μανιτάρια & κρέμα		with chicken, bacon, cheese, mushrooms & cream



## ΜΠΥΡΕΣ - BEERS

Μύθος 330ml	4.50	Mythos 330ml
Μύθος 500ml	6.00	Mythos 500ml
Kaiser, Heineken, Fisher 330ml	5.50	Kaiser, Heineken, Fisher 330ml
Corona, Warsteiner, Bud, McFarland 330ml	6.50	Corona, Warsteiner, Bud, McFarland 330ml
Stella Artois drought 330ml	4.50	Stella Artois drought 330ml
Stella Artois drought 500ml	6.00	Stella Artois drought 500ml
Fix χωρίς αλκοόλ 330ml	5.00	Fix non-alcoholic 330ml



## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - BEVERAGES

Αναψυκτικά 250ml	3.50	Beverages 250ml
Διάφοροι χυμοί Amita	4.00	Varius Amita juices
Φυσικό ανθρακούχο νερό 330ml	3.50	Natural sparkling water 330ml
Φυσικό ανθρακούχο νερό 750ml	5.50	Natural sparkling water 750ml
Φυσικό μεταλλικό νερό 1lt	2.50	Natural mineral water 1lt





## ΓΛΥΚΑ & ΠΑΓΩΤΑ - DESSERTS & ICE CREAMS

Μηλόπιτα	7.00	Applepie
Μηλόπιτα με παγωτό	9.00	Applepie with ice cream
Μπακλαβάς	7.00	Mpraklava
Τσιζ κέικ με αγριοκέρασο	7.50	Cheese cake with sour cherries
Προφιτερόλ	7.00	Chocolate profiterole
Σοκολατόπιτα με παγωτό	9.50	Chocolate cake with ice cream
Εκμέκ παγωτό	8.50	Ekmek with ice cream
Special παγωτό:	11.00	Special ice cream:
Τέσσερις μπάλες παγωτού (κρέμα, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα) με σαντιγί, φρούτα και αμύγδαλο τριμμένο		Four ice cream scoops (vanilla, chocolate, strawberry, banana) with whipped cream, fruit and nuts
Παγωτό καϊμάκι	9.50	“Kaimaki” ice cream
με παραδοσιακά γλυκά (γαλακτομπούρεκο, σαραγλί)		a la mode with traditional pastries (galaktompourekko, saragli)
Επιλογή από παγωτά:	7.00	Ice cream flavors:
Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, καϊμάκι, φυστίκι		Vanilla, chocolate, strawberry, banana, “kaimaki” (mastic), pistachio,
Επιλογή από γρανίτες:	7.00	Sorbet flavors:
Λεμόνι, φράουλα		Lemon, strawberry
Γιαούρτι	7.00	Yogurt
με γλυκό κυδώνι ή τριαντάφυλλο ή μέλι και καρύδια		with quince or rose-petal cordial or honey and nuts
Milkshake	7.50	Milkshake
με παγωτό της αρεσκείας σας: σοκολάτα, βανίλια, φράουλα, μπανάνα, φυστίκι		Choose your favorite flavor Chocolate, vanilla, strawberry, banana, pistachio



## ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ - SEASON FRUITS

Φρέσκα φρούτα εποχής	7.00	Season fruits
Ποικιλία από φρέσκα φρούτα	12.00	Variety of seasonal fruits
Φρουτοσαλάτα	7.00	Fruitsalad
Φρουτοσαλάτα	8.00	Fruitsalad
με γιαούρτι, μέλι και καρύδια		with yoghurt, honey and nuts



## ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ - FRESH JUICES

Πορτοκάλι ή λεμόνι	5.00	Orange or lemon juice
Μπανάνα, φράουλα ή ανανάς	5.50	Banana, strawberry or pineapple juice
Χυμός ανάμεικτος	7.00	Mixed juice



## ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ - COFFEES & BEVERAGES

Ελληνικός	2.50	Greek Coffee
Ελληνικός διπλός	3.50	Double Greek Coffee
Εσπρέσο	3.00	Espresso
Εσπρέσο διπλός	4.00	Double Espresso
Εσπρέσο κρύος	4.00	Espresso Freddo
Εσπρέσο κρύος διπλός	5.00	Double Espresso Freddo
Καπουτσίνο	4.00	Cappuccino
Καπουτσίνο διπλός	5.00	Double Cappuccino
Καπουτσίνο κρύος	4.00	Cappuccino Freddo
Καπουτσίνο κρύος διπλός	5.00	Double Cappuccino Freddo
Καφές φίλτρου	4.00	Filter coffee
Νες καφέ (ζεστός - κρύος)	4.00	Nescafe (hot - cold)
Μοκατσίνο (ζεστός - κρύος)	5.50	Moccaccino (hot - cold)
Καφές Latte	4.50	Latte coffee
Irish coffee	8.50	Irish coffee
Φραπέ Παγωτό	7.50	Ice cream frappe
Φρέντο Παγωτό	7.50	Ice cream freddo
Σοκολάτα (ζεστή - κρύα)	4.50	Chocolate (hot - cold)
Τσάι ζεστό	3.00	Hot tea
Τσάι κρύο	3.50	Ice Tea
Έξτρα σαντιγύ	0.50	Extra whipped cream
Έξτρα αλκοόλ	2.00	Extra alcohol
Έξτρα γεύση	0.50	Extra flavor
Έξτρα μέλι	0.50	Extra honey

\* Οι καφέδες  
εσπρέσο, καπουτσίνο, νες  
σερβίρονται και ως ντεκαφεϊνέ

\* Espresso, cappuccino  
and Nescafe may also  
be served as decaffeinated



## OINOΠNEYMATΩΔΗ - SPIRITS

Whisky DEWAR'S, FAMOUS GROUSE, JOHNNIE WALKER RED LABEL	7.00
Whisky Deluxe DEWAR'S 12, DIMPLE, JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	9.50 9.50
Whisky Malt GLENFIDDICH	9.50
Whisky Malt Special OBAN, LAGAVULIN, TALISKER	13.00
Bourbon SOUTHERN COMFORT	7.00
Tennessee JACK DANIELS	9.50
Vodka STOLICHNAYA, SMIRNOFF RED, ABSOLUT	7.00
Vodka Premium GREY GOOSE, STOLICHNAYA ELIT, BELVEDERE	13.00
Vodka Based URSUS	7.00
Gin BOMBAY SAPPHIRE, GORDON'S, TANQUAREY, BEEFEATER	7.00
Tequila JOSE CUERVO	7.00
Rum BACARDI, HAVANA	7.00
Rum Special HAVANA 7 ANOS	9.50
Cachaca PITU	7.00
Λικέρ / Liquer COINTREAU, BAILEYS, SAMBUCA, MASTICHA, LIMONCELLO	8.00
Λικέρ / Liquer GRAND MARNIER, DRAMBUIE	8.00
Κονιάκ / Cognac HENNESSY, COURVOISIER, REMY MARTIN	13.00
Brandy METAXA 5*	7.00
Brandy METAXA 7*	8.00
Απεριτίφ / Aperitif MARTINI BIANCO/ROSATO/ROSSO/ EXTRA DRY, CAMPARI BITTER	7.00 7.00
Digestive JAGERMEISTER, GRAPPA, FERNET BRANCA	6.00
Ούζο Ποτήρι / Ouzo by the glass	5.00
Τσίπουρο Ποτήρι/ Tsipouro by the glass	5.00
Σφηνάκι / Shot	4.00
Σφηνάκι Shaker / Shot Shaker	35.00
Φιάλη Απλή 750ml / Bottle 750ml	70.00
Φιάλη Special 750ml / Special Label Bottle 750ml	85.00



## KOKTEÏΛ - COCKTAILS

Bloody Mary, Caipirinha, Cosmopolitan, Daiquiri, Margarita	11.00
Margarita Strawberry, Mojito, Pina Colada	
Aperol spritz	10.00
Champagne Based	12.00
Kir Royal, Bellini, Mimosa, Rossini	
Masticha Passion	10.00

  
**Daphne's**  
R E S T A U R A N T

*Καλή σας όρεξη*

*Good appetite*

*Bon appétit*

*Bon appetit*

*Guten Appetit*

*¡Buen provecho*

*afiyet olsun*

个饱

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας αγορανομικού, υγειονομικού ή φορολογικού περιεχομένου.

The store is obligated to dispose of printed sheets at a special place by the exit, for the expression of any complaint whatsoever, with content for the market police, the hygiene department or the fiscal department.

Le magasin est obligé de disposer des fiches imprimées, dans un guichet spécial par la sortie, pour l'expression de tout protestation concernant des sujets de la police des marchés, des services sanitaires ou fiscaux.

Das Geschäft ist verpflichtet, gedruckte Formulare zur Vorlage jedweder Beanstandung in marktpolizeilicher, hygienischer oder steuerrechtlicher Hinsicht in einem dafür vorgesehenen Kasten im Bereich des Ausganges zu Verfügung zu stellen.

Στις πιο πάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις δηλαδή: σέρβις 13%, Φ.Π.Α. 24%, δημοτικός φόρος 0.5%.

Prices include all charges required by law, i.e: service 13%, VAT 24%, Municipal tax 0.5%.

Αγορανομικός Υπεύθυνος:  
Γ. Παπούλιας

Responsible by law:  
G. Papoulas

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο (οξύτης 0-1%), σπορέλαιο στα τηγανιτά.

We use olive oil in the salads (acidity 0-1%), seed oil for frying.

Οι πατάτες είναι προτηγανισμένες, το ζαμπόν χοιρινή ωμοπλάτη, το ροκφόρ μπλε τυρί, η φέτα Ελληνική, τα θαλασσινά κατεψυγμένα.

Fried potatoes are pre-fried, Ham is from pork shoulder, blue cheese is used instead of roquefort. Feta cheese is Greek, sea food is frozen.





# VISITORS

Hillary Rodham Clinton, former First Lady of the United States of America

HM Queen Sofia of Spain

HM Queen Sonja of Norway

HM Queen Rania of Jordan

E. Ahtisaari, First Lady of Finland

Madeleine Albright, former Secretary of State

Lloyd Axworthy, Minister of Foreign Affairs, Canada

Tito Bacardi

Lucianno Benetton

Betsy Bloomingdale

Barbara Boxer, Senator, California

Conrad Burns, Senator, Montana

Nicholas Cage, Oscar

Ben Nighthorse Campbell, Senator, Colorado

Kent Conrad, North Dakota

Massimo d' Alema, former Prime Minister of Italy

Tom Daschle, Majority Leader US Senate

Byron Dorgan, Senator, North Dakota

Giscard d' Estaing, former President of France

Jean Paul Gaultier, fashion designer

Andrea Mitchell Greenspan

Sylvie Guillem, "Dancer of the Century"-  
TIME Magazine

Tom Harkin, Senator, Iowa

Richard Holbrooke, US Ambassador to UN

Ron Howard, director-actor

Jeremy Irons, Oscar

Angelina Jolie, actress

Lionel Jospin, former Prime Minister of France

Joan Kennedy, ex-wife of Edward Kennedy

Courtney Kennedy, daughter of Robert Kennedy

Neil Kinnock, former leader of UK Labour Party

Hans van Mierlo, Foreign Minister, Holland



Thomas Miller, Ambassador of the United States of America

Roger Moore, actor

Elisabeth Murdoch, daughter of Rupert Murdoch

Riccardo Muti, conductor

Sir David Owen, former Foreign Secretary, UK

Seiji Ozawa, conductor

Yevgeni Primakov, former Prime Minister of Russia

Harry Reid, Senator, Nevada

Pat Roberts, Senator, Kansas

Michel Rocard, former Prime Minister of France

Carlos Salinas, former President of Mexico

Paul Sarbanes, Senator, Maryland

William Shatner, actor

Olympia Snowe, Senator, Maine

Wole Soyinka, Nobel Prize Winner

Arlen Specter, Senator, Pennsylvania

Ted Stevens, Senator, Alaska

Meryl Streep, Oscar

Franjo Tudjman, late President of Croatia

John Warner, Senator Virginia

Vivienne Westwood, fashion designer



*To Evert and Daphne's  
A beautiful meal,  
great memories.  
Eucharisto!*

June 2010  
James F. Cameron  
(Director)



*Je vous remercie pour  
don de croquette de Valéry Giscard d'Estaing.*

*Valéry Giscard d'Estaing*

VALÉRY GISCARD D'ESTAING,  
FORMER PRESIDENT OF FRANCE

*おいしく食べて  
楽しく過ごして  
愉快な時間を  
是非是非と出来たこと  
2010年6月*

Recommended by *THE NEW YORK TIMES*, *FINANCIAL TIMES* of London,  
the *CNN*, et.al.

4, Lyssikratous Str., Plaka - Tel./Fax: +30 210 322 7971  
[www.daphnesrestaurant.gr](http://www.daphnesrestaurant.gr) - Fb: Daphne's Restaurant