

ΩΡΑ ΝΑ ΑΝΑΨΟΥΜΕ ΤΗ ΦΩΤΙΑ

ΜΠΑΚΑΛ

ώρα να
ανάψουμε
τη φωτιά...

Το Μπακάλ “Ξανασυστήνεται”

Κτίριο Ισμαήλ Πασά Χαν

Κουβαλά την ιστορία μας από το 1924, όντας επίκεντρο της ζωής της πόλης μας, από τότε μέχρι και σήμερα. Ταβάνια ψηλά που έφτιαχναν άνθρωποι με ορίζοντες. Το πάτωμα, πλακάκι πλακάκι φτιαγμένο αριστοτεχνικά, το διατηρούμε όπως τότε. Με υπόγεια, κελάρια και μυστικά περάσματα. Με την κρυφή στοά στο δεύτερο υπόγειο που οδηγεί στον Άγιο Μηνά, και ελάχιστοι γνωρίζουν. Στο ίδιο σημείο, ένα πηγάδι, το οποίο έφερνε το νερό του από τα βάθη της γης και το προσέφερε για τις ανάγκες του πρώτου εργοστασίου υαλουργίας της οικογένειας Μπενρουμπή...

Περιεχόμενα

| | |
|----------------------|---------|
| Ορεκτικά | σελ. 5 |
| Τυριά, Πέτρα & Φωτιά | σελ. 7 |
| Φρέσκιες σαλάτες | σελ. 9 |
| Ζυμαρικά, Σωτέ | σελ. 11 |
| Κάρβουνα & Σούβλες | σελ. 13 |
| Γλυκά | σελ. 14 |

Index

| | |
|-----------------------------|--------|
| Starters | pg. 4 |
| Cheese Dishes, Stone & Fire | pg. 6 |
| Fresh Salads | pg. 8 |
| Pasta & Risotto, Sautéed | pg. 10 |
| Charcoal Grilled & Skewers | pg. 12 |
| Desserts | pg. 14 |

we do one
thing well.
Or medium.
Or rare.

Starters

| | |
|--|---------------|
| Starter platter with hot and cold appetizer | 13,00€ |
| Plate with selected Greek P.D.O. cheeses (for 2 people) | 11,00€ |
| – | |
| Spicy pepper grilled with olive oil vinegar | 2,00€ |
| Chtipiti (spicy cheese spread) | 3,80€ |
| Tzatziki (Spread with yogurt, cucumber, olive oil and garlic) | 3,80€ |
| White tarama (fish raw) spread | 4,50€ |
| Roasted eggplant , with feta cheese, olive oil, vinegar & garlic | 4,00€ |
| Warm Feneos fava beans spread with caramelized onions & caper | 4,50€ |
| Anchovy marinated | 5,00€ |
| Smoked mackerel in olive oil | 6,50€ |
| Zucchini dip fry with tzatziki spread | 4,90€ |
| Sauted mushrooms with garlic, olive oil, butter, fresh lemon juice | 5,80€ |
| Variety of grilled mushrooms (portobello, oyster, champignon) | 6,80€ |
| – | |
| French Fries with salt & oregano or ala creme | 3,80€ / 4,50€ |
| Bravas potatoes with truffle and parmesan | 5,50€ |
| Fried alimant potatoes with three (3) fried eggs & Cretan Stakabutter | 8,50€ |
| French fries with Buffalo cavourma & fried eggs at stone oven | 8,50€ |
| – | |
| Pastirma (Cured beef) pies dip fried , served with Aivar sauce of smoked peppers | 6,50€ |
| Homemade meat balls in the pan , served with Greek yogurt sause | 6,50€ |
| Stir fried pork with mustard | 6,50€ |
| Stir fried chicken with peppers | 6,50€ |

!!! You must try...!

| | |
|---|-------|
| Greek gyros | 8,50€ |
| Kebabakia of Black Boar . Grilled Black Boar meat balls, with Greek herbs. A traditional Florina recipe | 8,50€ |
| Grilled Ewe sausage grilled with mizithra & greens | 7,50€ |

Ορεκτικά

| | |
|--|---------------|
| Πλατό με μεζεδάκια για το ξεκίνημα , με ζεστά και κρύα ορεκτικά | 13,00€ |
| Πλατό με επιλεγμένα Ελληνικά Π.Ο.Π. τυριά (για 2 άτομα) | 11,00€ |
| – | |
| Καυτερή πιπεριά στα κάρβουνα με λαδόξυδο | 2,00€ |
| Χτυπητή | 3,80€ |
| Τζατζίκι | 3,80€ |
| Λευκός ταραμάς | 4,50€ |
| Μελιτζάνα στα κάρβουνα , με φέτα, ελαιόλαδο, ξύδι και σκόρδο | 4,00€ |
| Ζεστή φάβα Φενεού , με καραμελωμένο κρεμμύδι και κάπαρη | 4,50€ |
| Γαύρος μαρινάτος | 5,00€ |
| Καπνιστό σκουμπρί στο λάδι | 6,50€ |
| Τραγανά κολοκυθάκια στο τηγάνι , σερβιρισμένα με τζατζίκι | 4,90€ |
| Μανιτάρια σωτέ , με ελαιόλαδο, λεμόνι και σκόρδο | 5,80€ |
| Τριλογία μανιταριών στην σχάρα (portobello, πλευρώτους, champignon) | 6,80€ |
| – | |
| Πατάτες τηγανητές* με αλατορίγανη ή ala creme | 3,80€ / 4,50€ |
| Πατάτες Bravas , με τρούφα και παρμεζάνα | 5,50€ |
| Πατάτες στον τρίφτη , με 3 αυγά μάτια και στάκα Κρήτης | 8,50€ |
| Πατάτες τηγανητές με βουβαλίσιο καβουρμά και 2 αυγά μάτια στον πετρόφουρνο | 8,50€ |
| – | |
| Παστουρμαδοπιτάκια , με Αϊβαρ κόκκινης καπνιστής πιπεριάς | 6,50€ |
| Σπιτικά κεφτεδάκια στο τηγάνι , σερβιρισμένα με σάλτσα γιαουρτιού | 6,50€ |
| Χοιρινή τηγανιά με μουστάρδα και λεμόνι | 6,50€ |
| Κοτοτηγανιά με πολύχρωμες πιπεριές σως μουστάρδας, ρίγανη & λεμόνι | 6,50€ |

!!! Οπωσδήποτε να δοκιμάσετε...!

| | |
|---|-------|
| Γύρος χοιρινός | 8,50€ |
| Παραδοσιακά κεμπαπάκια μαύρου χοίρου , από την Φλώρινα | 8,50€ |
| Λουκάνικο πρόβειο στα κάρβουνα με μυζήθρα & χόρτα | 7,50€ |

Cheese Dishes

| | |
|---|-------|
| Cheese variety (kadaifi cheese, saganaki cheese & feta pané) | 8,90€ |
| Grilled Talagani cheese , served with homemade bacon jam | 6,30€ |
| Bouyurdi in the stone oven (as hot as you like) | 5,80€ |
| Fried kadaifi cheese with flower honey and pistachios | 7,90€ |
| Goat saganaki cheese with homemade tomato jam | 5,90€ |
| Feta pané with sesame and honey | 5,70€ |
| Feta cheese with olive oil & oregano | 3,50€ |

Stone & Fire

*Sourdough creations
from the stone oven*

| | |
|---|-------|
| Bourek , with mushroom and melted cheese | 5,50€ |
| Lahmacun with with spicy minced meat and yogurt | 7,50€ |
| Peinirli with Cretan apaki and egg omelette with Amfilochia gruyere | 6,80€ |
| Peinirli, pastirma, gais cheese , Greek yogurt and tomato sauce | 7,80€ |
| Imam's..! Peinirli with aubergine ragou and Greek Feta cheese | 6,50€ |
| Camembert cheese in a matured sourdough "nest" . Served with homemade mango chutney | 9,00€ |

Τυριά

| | |
|---|-------|
| Τριπλέτα τυριών (κανταΐφι τυριών, Κατσικίσιο σαγανάκι & Φέτα πανέ) | 8,90€ |
| Ταλαγάνι Μεσσηνίας στην σχάρα , με καπνιστή μαρμελάδα μπέικον | 6,30€ |
| Μπουγιουρντί στον πετρόφουρνο (όσο καυτερό επιθυμείτε) | 5,80€ |
| Τηγαντό κανταΐφι τυριών με ανθόμελο και φυστίκι Αιγίνης | 7,90€ |
| Κατσικίσιο σαγανάκι με σπιτική μαρμελάδα ντομάτας | 5,90€ |
| Φέτα πανέ με σουσάμι και μέλι | 5,70€ |
| Φέτα λαδορίγανη | 3,50€ |

Πέτρα & Φωτιά

*προσφούρνια
από τον πετρόφουρνο*

| | |
|---|-------|
| Πεϊνιρλί με μανιτάρια και τυριά | 5,50€ |
| Λαχματζούν Ανατολής , με πικάντικο κιμά και γιαούρτι | 7,50€ |
| Πεϊνιρλί με απάκι Κρήτης και ομελέτα αυγών με γραβιέρα Αμφιλοχίας | 6,80€ |
| Αρμένικο μπουρέκι με παστοურμά Μιράν , ποντιακό τυρί Γαΐς, γιαούρτι και σάλτσα ντομάτας | 7,80€ |
| Του Ιμάμν..! Πεϊνιρλί με ραγού μελιτζάνας και τρίμμα φέτας | 6,50€ |
| "Φωλιά" από ωριμασμένο ζυμάρι 48 ωρών , με γαλλικό τυρί Καμαμπέρ και χειροποίητο chutney μάνγκο | 9,00€ |

Fresh Salads

| | |
|--|-------|
| Iliostalacthi Lettuce, feta cheese, grilled chicken, cucumber, honey balsamic dressing, free range eggs, red bell pepper. | 7,70€ |
| Caesars Salad Variety of iceberg and lettuce, grilled chicken, smoked bacon, dressing Caesars, καπνιστό μπέικον, parmesan cheese, dressing Caesars and garlic flavoured crouton. | 7,50€ |
| Greek Salad Fresh tomatoes, cucumber, onions, feta cheese, olives, capern, pepper pickles, oregano and extra virgin olive oil. | 8,30€ |
| Popeye Baby spinach leaves, sundry tomatoes, seasonal fruits, cranberries, smoked cheese chips, cranberries, black seeds and pineapple dressing. | 7,00€ |
| Three Marys Iceberg, lettuce, bacon, chicken, parmesan, croutons, cherry tomatoes and sweet mustard dressing. | 7,50€ |
| Rockabilly Lettuce leaves, roquette leaves, parmesan cheese, cherry tomatoes, pastrami, and balsamic dressing. | 7,00€ |
| Carob salad with cherry tomatoes, basil pesto and Katiki (cream cheese) from Domokos. | 7,50€ |
| Beetroot salad with orange file, blue cheese, nuts and aged balsamic vinegar dressing. | 7,50€ |
| Wild greens salad Cool salad with seasonal greens, fresh herbs, crispy Perek leaf, extra virgin olive oil, lemon and broken Halkidiki feta. | 7,50€ |
| Vegetable pie Seasonal green salad, fresh herbs, crispy Perek leaf, extra virgin olive oil, lemon and Halkidiki feta. | 7,00€ |
| Season steamed vegetables (winter) | 6,50€ |
| “Pikantiki” Cabbage and carrot salad (winter) | 5,50€ |

Φρέσκιες σαλάτες

| | |
|--|-------|
| Ηλιοστάλαχτη Σγουρή σαλάτα, φρέσκα μανιτάρια, φέτα τριμμένη, κοτόπουλο, αγγουράκι, dressing μπαλσαμικού με μέλι, αυγά ελευθέρας βοσκής, κόκκινη πιπεριά. | 7,70€ |
| Καίσαρα Φύλλα iceberg και σγουρής σαλάτας, κοτόπουλο, dressing Caesars, καπνιστό μπέικον, παρμεζάνα, σκορδοκριτσίνια. | 7,50€ |
| Χωριάτικη Φρέσκιες ντομάτες, αγγουράκι, κρεμμύδι, φέτα, πιπεριές, ελιές, κάπαρη, πιπεράκια τουρσί, ρίγανη και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. | 8,30€ |
| Ποπάου Φύλλα baby σπανάκι, λιαστή ντομάτα, φρούτα εποχής, chips Μετσοβόνη, cranberries, μαυροκούκι, ηλιόσπορους και ντρέσινγκ ανανά. | 7,00€ |
| Οι τρεις Μαρίες Iceberg, μαρούλι, μπέικον, κοτόπουλο, παρμεζάνα, κρουτόν, ντοματίνια και γλυκό dressing μoustάρδας. | 7,50€ |
| Ροκαμπίλι Μαρούλι, φύλλα ρόκας, παρμεζάνα, ντοματίνια, μοσχαρίσιο παστράμι και dressing μπαλσαμικού. | 7,00€ |
| Χαρούπι Παξιμάδια χαρουπιού, πολύχρωμα ντοματίνια, πέστο βασιλικού και κατίκι Δομοκού. | 7,50€ |
| Παντζάρι Σαλάτα με φρέσκο παντζάρι, φιλέτο πορτοκαλιού, blue cheese, καρύδια και ντρέσινγκ παλαιωμένου βαλσάμικου. | 7,50€ |
| Χορτόπιτα Δροσερή σαλάτα με χόρτα εποχής, φρέσκα μυρωδικά, τραγανό φύλλο Περék, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι και σπασμένη φέτα Χαλκιδικής. | 7,00€ |
| Βραστά λαχανικά (μόνο το χειμώνα) | 6,50€ |
| Πικάντικη (μόνο το χειμώνα) | 5,50€ |

Pasta & Risotto

| | |
|---|-------|
| Barley (orzo) with Siglino from Mani, Graviera cheese, Chanterelle mushrooms and homemade sanguine oil | 9,50€ |
| — | |
| Linguini with cretan apaki, wild mushrooms, cream fresh and Parmesan | 8,90€ |
| Papardelle alla Bolognese with beef cheeks | 8,50€ |
| Rigatoni Al Freddo Chicken fillet, garlic, parsley, cream and pecorino | 8,50€ |
| Linguine aglio e olio Oil, garlic, pepperoni and parsley | 6,50€ |
| — | |
| Mushroom risotto with fresh truffle | 8,90€ |
| Chicken risotto with Krokos (Safran) from Kozani and parsley oil | 8,90€ |

Sautéed

| | |
|---|--------|
| Corfu style Sofrito with Sirloin beef steak tagliata, served with ricotta stuffed ravioli | 11,90€ |
| Caramelized pork chops with french fries | 10,90€ |
| Chicken schnitzel with panco served with potato salad and sweet chilli | 9,50€ |
| Chicken schnitzel with panco a la creme, served with french fries and sour cream | 11,00€ |
| Sweet & sour chicken with chilli sauce and vegetables | 9,80€ |

Ζυμαρικά

| | |
|--|-------|
| Κριθαρότο με σύγκλινο Μάνης, γραβιέρα Αμφιλοχίας,μανιτάρια καθαρές και χειροποίητο λάδι σαγκουίσι | 9,50€ |
| — | |
| Λιγκουίσι με κρητικό απάκι, άγρια μανιτάρια, κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα | 8,90€ |
| Μπολονέζ με παπαρδέλες & μοσχαρίσια μάγουλα | 8,50€ |
| Alfredo με ριγκατόνι, φιλέτο κοτόπουλο, σκόρδο, μαϊντανό, κρέμα γάλακτος & πεκορίνο | 8,50€ |
| Aglio e olio με λιγκουίσι, λάδι, σκόρδο, πεπεροντσίνι και μαϊντανό | 6,50€ |
| — | |
| Ριζότο με ποικιλία άγριων μανιταριών και φρέσκια τρούφα | 8,90€ |
| Ριζότο με κοτόπουλο, κρόκο Κοζάνης και λάδι μαϊντανού | 8,90€ |

Σωτέ

| | |
|---|--------|
| Κερκυραϊκό σοφρίτο με κόντρα φιλέτο σκαλοπίνι, σερβιρισμένο με ραβιόλι γεμιστά με ρικότα* | 11,90€ |
| Καραμελωμένα χοιρινά μπριζολάκια με πατάτες τηγανιτές | 10,90€ |
| Σνίτσελ κοτόπουλο με panco, σερβίρεται με πατατοσαλάτα και sweet chilli | 9,50€ |
| Σνίτσελ κοτόπουλο με panco a la creme, σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές και κρέμα γάλακτος | 11,00€ |
| Γλυκόξινο κοτόπουλο με σάλτσα chilli και λαχανικά | 9,80€ |

Charcoal Grilled & Skewers

| | |
|--|---------------|
| Greek traditional kiofte Served with paprika and onion | 7,80€ |
| Giaurtlou Traditional kiofte, tomato sauce, Greek yogurt, served on pita bread | 9,30€ |
| Beef burgers with homemade mashed potatoes | 9,30€ |
| Beef "Mpakal" 1000gr, with seared bacon, roasted tomatoes, melted cheddar, and 3 egg yolks..!!! | 26,00€ |
| Chicken burger with homemade mashed potatoes | 8,80€ |
| Pork pancetta with Bravas fries | 8,30€ |
| Slow cooked pork tenderloin (sous vide), with grilled vegetables | 13,50€ |
| Pork steak 500gr, with grilled potatoes and aromatic butter | 11,90€ |
| Grilled chicken thighs with Bravas fries and mesclan salad | 8,30€ |
| Grilled chicken breast / ala creme, with wild basmati rice | 8,50€ / 9,50€ |
| Chicken fillet, stuffed with soft cheeses, sun dried tomatoes, mushrooms and herbs. Served with wild Basmati rice | 11,50€ |
| Variety of grilled meats for 2 people, Handmade sausage, traditional soutzoukaki, chicken legs & pork belly | 18,50€ |
| Variety of grilled skewed for 2 people, Pork, chicken, mutton skewed & politiko kebab on the sword | 21,50€ |
| Eve or baby lamp chops (depending on availability) | 27,00€ /Kg |

*** CHARCOAL GRILLED BEEF

(Please ask for availability)

| | |
|--|-------------|
| Bisteca alla Fiorentina | 39,00€ / kg |
| Tomahawk beef steak | 37,50€ / kg |
| Beef steak (boneless) Omaha Angus (350gr) | 24,50€ |

*** CHARCOAL GRILLED SKEWED

(Please ask for availability)

| | portion | per 1Kg |
|---|---------|----------|
| Skewed pork | 9,30€ | / 25,00€ |
| Skewed chicken | 9,30€ | / 25,00€ |
| Skewed Ewe (female sheep) | 9,30€ | / 25,00€ |
| Traditional skewed Kebab with Beef, and sweep meat and spices of the East | 9,30€ | |
| Kokoretsi (600gr) | | 16,90€ |

Κάρβουνα & Σούβλες

| | |
|---|---------------|
| Παραδοσιακά σουτζουκάκια με πάπρικα και κρεμμύδι | 7,80€ |
| Γιαουρτού Παραδοσιακά σουτζουκάκια με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, γιαούρτι, σεβρισιμένα σε χειροποίητο πιταρούδι | 9,30€ |
| Μπιφτεκάκια μοσχαρίσια με σπιτικό πουρέ πατάτας | 9,30€ |
| Μπιφτέκι "Μπακάλ" 1000gr, με ξεροψημένα μπέικον, ψητές ντομάτες, λιωμένο τσένταρ, και 3 αυγά μάτια..!!! | 26,00€ |
| Μπιφτέκι κοτόπουλο, ζυμωμένο με παρμεζάνα και καπνιστές πιπεριές Φλωρίνης, σεβρίρεται με σπιτικό πουρέ πατάτας | 8,80€ |
| Πανσετάκια χοιρινά με τηγανιτές πατάτες Bravas | 8,30€ |
| Ψαρονέφρι σιγομαγειρεμένο σε sous vide, με ψητά λαχανικά | 13,00€ |
| Σπαλομπριζόλα χοιρινή 500gr, με πατάτες σχάρας και αρωματικό βούτυρο | 11,90€ |
| Μπουτάκια κοτόπουλου με τηγανιτές πατάτες Bravas και σαλάτα μεσκλάν | 8,30€ |
| Φιλέτο στήθος κοτόπουλο / ala creme, με άγριο ρύζι basmati | 8,50€ / 9,50€ |
| Μπαλοτίνα κοτόπουλου γεμιστή με τυριά, λιαστή ντομάτα, μανιτάρια και αρωματικά βοτάνια. Σερβίρεται με άγριο ρύζι basmati | 11,50€ |
| Ποικιλία κρεατικών στα κάρβουνα για 2 άτομα, Λουκάνικο χειροποίητο, παραδοσιακά σουτζουκάκια, μπουτάκια κοτόπουλου και χοιρινά πανσετάκια. | 18,50€ |
| Ποικιλία σούβλας στα κάρβουνα για 2 άτομα, Κοντοσούβλι χοιρινό, κοτόπουλο, πρόβειο & πολίτικο κεμπάπ στη σπάθα. | 21,50€ |
| Φρέσκα παϊδάκια προβατίνας ή αρνίσια γάλακτος, (Ρωτήστε μας για την διαθεσιμότητα) | 27,00€/κιλό |

*** ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ ΤΟΥ ΜΠΑΚΑΛ

(Ρωτήστε μας για την διαθεσιμότητα)

| | |
|--|-------------|
| Bisteca alla Fiorentina | 39,00€ / kg |
| Tomahawk μόσχου | 37,50€ / kg |
| Σπαλομπριζόλα άνευ οστού Omaha Angus (350gr.) | 24,50€ |

*** ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ ΤΟΥ ΜΠΑΚΑΛ

(Ρωτήστε μας για την διαθεσιμότητα)

| | μερίδα | κιλό |
|--|--------|----------|
| Κοντοσούβλι χοιρινό | 9,30€ | / 25,00€ |
| Κοντοσούβλι κοτόπουλο | 9,30€ | / 25,00€ |
| Κοντοσούβλι πρόβειο | 9,30€ | / 25,00€ |
| Κεμπάπ πολίτικο στην σπάθα, από μοσχαρίσιο και πρόβειο κιμά & μπαχαρικά Ανατολής | 9,50€ | |
| Κοκορετσάκι (600gr) | | 16,90€ |

Γλυκά

| | |
|--|-------|
| Προφιτερόλ | 4,90€ |
| Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης | 4,50€ |
| Ζυμωτό από τον πετρόφουρνο με σοκολάτα, μπανάνα και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης | 4,50€ |
| New York cheesecake με σάλτσα άγριων φρούτων | 6,00€ |
| Παραδοσιακοί λουκουμάδες με μέλι και παγωτό κανέλα ή αλλιώς, με λιωμένη σοκολάτα και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης | 6,50€ |

Desserts

| | |
|--|-------|
| Profiteroles | 4,90€ |
| Chocolate souffle with Madagascar vanilla ice cream | 4,50€ |
| Sourdough with chocolate, banana and Madagascar vanilla ice cream | 4,50€ |
| New York cheesecake with wild fruit sauce | 6,00€ |
| Traditional Greek doughnuts served with Greek honey and Cinnamon ice cream or, Chocolate and Madagascar Vanilla ice cream | 6,50€ |

Αλλεργιογόνα προκειμένου να διασφαλίσουμε την ουσιαστική ενημέρωση των πελατών μας έχουμε δημιουργήσει πίνακες με τα προϊόντα που περιέχουν αλλεργιογόνα. Σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία τα συστατικά που δύναται να προκαλέσουν αλλεργίες είναι τα ακόλουθα:

- 01. ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΓΛΟΥΤΕΝΗ** (δηλαδή σιτάρι, κριθάρι, βρώμη, σίκαλη κλπ) και προϊόντα που έχουν ως βάση αυτά το δημητριακά
- 02. ΚΑΡΚΙΝΟΕΙΔΗ** (δηλαδή οστρακοειδή πχ γαρίδες κλπ).
- 03. ΑΥΓΑ** και προϊόντα με βάση το αυγό.
- 04. ΨΑΡΙΑ** και προϊόντα με βάση τα ψάρια.
- 05. ΑΡΑΧΙΔΕΣ** (δηλαδή αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
- 06. ΣΟΓΙΑ** και προϊόντα με βάση την σόγια.
- 07. ΓΑΛΑ** και προϊόντα γάλακτος (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης).
- 08. ΚΑΡΠΟΙ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ** (δηλαδή ξηροί καρποί όπως αμύγδαλα, καρύδια, φουντούκια, φιστίκια, κλπ και προϊόντα τους).
- 09. ΣΕΛΙΝΟ** και προϊόντα προερχόμενα από σέλινο.
- 10. ΣΙΝΑΠΙ** προϊόντα προερχόμενα από αυτό,πχ μουστάρδα.
- 11. ΣΠΟΡΟΙ ΣΟΥΣΑΜΙΟΥ** και προϊόντα προερχόμενα από σπασάμι.
- 12. ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ & ΘΕΙΩΔΕΙΣ ΕΝΩΣΕΙΣ** (συντηρητικό που περιέχουν κάποια τρόφιμα, όπως πχ το κρασί).
- 13. ΛΟΥΠΙΝΟ** (φυτό σαν όσπριο) και προϊόντα του.
- 14. ΜΑΛΑΚΙΑ** (δηλαδή χταπόδι, καλαμάρι κλπ) και προϊόντα τους.

* Οι πατάτες είναι φρεσκοκατεψυγμένες
* Τα ραβιόλια είναι φρεσκοκατεψυγμένα

Στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών από νέους κάτω των 17 ετών, απαγορεύεται από το νόμο.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση διπλοτύπων αποδείξεων ή αναλυτικών αποδείξεων μηχανής θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο) .

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός υπεύθυνος:
Νίκος Κοκκινόπλιτης