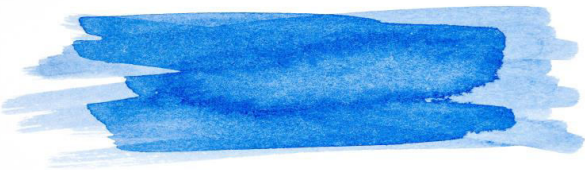


SOSÚ

M E D I T E R R A N E A N



Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

ΡΕΒΥΘΙΑ SHAWARMA DIP - v/gf/df - 7.50

Hummus με ταχίνι, ψητά ρεβύθια, ντοματίνια, μαϊντανό και αρώματα Ανατολής

‘ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙ’ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ - veg/gf - 7.50

Μελιτζάνα ψητή, γεμισμένη με καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, ψιλοκομμένη χωριάτικη, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ - gf - 7,50

Σιγομαγειρεμένα φιλετάκια κοτόπουλου με χρωματιστές πιπεριές, τυλιγμένα σε τραγανή κρούστα φύλλου ρυζιού

‘ΚΟΥΠΕΣ’ - 9.00

Παραδοσιακή Κυπριακή συνταγή με μοσχάρι και πλιγούρι. Παρέα με γιαούρτι με φρέσκο δούσμο

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ PORTOBELLO - v/gf/df - 7.50

Ψητά μανιτάρια με μυρωδικά και λαδολέμονο

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ - v/gf/df - 5.50

Φρέσκιες, κομμένες καρέ με βότανα

ΣΠΕΤΖΟΦΑΙ ΠΗΛΙΟΡΙΤΙΚΟ - gf/df - 8.50

Χειροποίητο λουκάνικο, χρωματιστές πιπεριές σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας

ΤΣΙΓΑΡΕΛΙΑ ΜΕ ΤΑΛΑΓΑΝΙ & ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ - gf - 9.00

Τριλογία χορταρικών εποχής με ψητό ταλαγάνι και χειροποίητο λουκάνικο μόσχου

ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΑΡΙΝΑΤΟ - gf/df - 8.00

Η Μεσογειακή εκδοχή του Ceviche με ξινόμηλο και ρόκα

ΦΑΒΑ ΣΧΟΙΝΟΥΣΑΣ - gf/df - 8.00

Παρέα με καραμελωμένα κρεμμύδια, κάπαρη και αντζούγια

ΨΩΜΑΚΙΑ HOUSEMADE - 1.80 / άτομο

Π Λ Α Τ Ω

5 DIPS - 6.50

Μελιτζανοσαλάτα, Hummus, Φάβα, Γιαούρτι με αγριοράπανο και σπιτική μαγιονέζα με πίκλες

ΤΥΡΙΑ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ - 18.00

Prosciutto, σαλάμι Λευκάδας, πεπερόνι, μανούρι, καπνιστό Βερμίου, σπιτικό τυρί με μπέικον, καρύδια και μυρωδικά Παρέα με αυγό, ελιές, σύκα, σταφύλια, μέλι, παξιμαδάκια από χαρούπι

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ - veg - 8.00

Ντομάτες υδροπονίας, κολουρί Θεσσαλονίκης, mousse φέτας, κρίταμο από την Πάρο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

ΠΡΑΣΙΝΗ ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ - veg/gf - 8.50

Διάφορα πράσινα φυλλώδη, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, κατσαρόφυλλα, χαλούμι ψητό και αβοκάντο vinegrette

QUINOA, ΦΑΓΟΠΥΡΟ - v/gf/df - 8.50

Παντζάρι, αβοκάντο με dressing εσπεριδοειδών

SOSU ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ - gf - 9.50

Φιλέτο κοτόπουλο, μαρούλι, celery, πράσινο μήλο, σταφύλια και vinegrette γιαούρτι, μέλι, λεμόνι

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΓΙΓΑΝΤΕΣ - veg/gf - 9.50

Κουνουπίδι, μπρόκολο, λαχανάκια Βρυξελλών, καρότα, σουσάμι, balsamic vinegrette και crumble φέτα

ΦΑΚΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ BRUSKETA ANTZOYGIAS - 7.50

Νόστιμες φακές Φενεού, ΒΙΟ, καρότο, χρωματιστές πιπεριές, πορτοκάλι, κάπαρη και red wine vinegrette. Σερβίρεται με brusketta αντζούγιας & πικάντικη φέτα

Κ Υ Ρ Ι Ω Σ

Ταξιδεύοντας στην Μεσόγειο

ΣΟΦΡΙΤΟ ΚΕΡΚΥΡΑΙΚΟ - gf/df - 11.00

Μοσχάρι αργοψημένο σύμφωνα με την παραδοσιακή συνταγή με σκόρδο και μαϊντανό. Σερβίρεται με ψητές baby πατάτες

ΣΤΙΦΑΔΟ ΑΛΛΙΩΣ - gf/df - 11.00

Μοσχάρι γάλακτος αργοψημένο σε λευκή σάλτσα με καραμελωμένα κρεμμυδάκια. Σερβίρεται με χειροποίητο πουρέ πατάτας με βασιλικό

ΧΟΥΝΚΙΑΡ ΜΠΕΓΙΕΝΤΙ - 12.00

Μοσχάρι κοκκινιστό πάνω σε πουρέ καπνιστής μελιτζάνας

ΣΤΗΘΟΠΛΕΥΡΕΣ - gf/df - 14.00

Μοσχαρίσιες στηθοπλευρές με ψητές baby πατάτες και ψητά λαχανικά

ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ - 10.00

Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές ή ρύζι

ΡΟΛΟ ΧΟΙΡΙΝΟ - 9.00

Ζουμερό ρολό, γεμιστό με μπέικον, πιπεριές και τυριά. Σερβίρεται με λεμονάτες πατάτες φούρνου

ΑΡΝΑΚΙ ΚΟΤΣΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ - 14.00

Αργοψημένο με φρέσκια ντομάτα, κριθαράκι και τριμμένη μυτζήθρα

ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ - gf/df - 13.00

Φιλεταρισμένο λαβράκι με αρωματικά χόρτα εποχής

ΤΣΙΠΟΥΡΑ SICILIAN - gf/df - 12.00

Φιλεταρισμένη τσιπούρα με λιαστή ντομάτα, κάπαρη, ελιές, ντοματίνια

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΑΥ GRATIN - 11.00

Παστός μπακαλιάρος, πατάτες, καραμελωμένα κρεμμύδια και γραβιέρα. Αυθεντική, Ισπανική συνταγή

ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ - v/gf/df - 7.50

Μελωμένοι γίγαντες φούρνου με σπανάκι

ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΕΣ - v/gf/df - 8.00

Φρεσκομαγειρεμένες αγγινάρες με αρακά, καρότο, πατάτες, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και μυρωδικά

Στη Σχάρα

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - gf/df - 17.00

Με τηγανιτές πατάτες και ψητά λαχανικά

‘ΣΤΑΥΛΙΣΙΑ’ ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ - gf/df - 15.50

Με σπασμένες ψητές baby πατάτες και ψητά λαχανικά

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ - gf/df - 9.00

Τρυφερό, χωρίς κόκαλα, με spaghetti κολοκύθι, ντοματίνια και βότανα

ΖΟΥΜΕΡΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ - df - 11.00

Με φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες και ψητά λαχανικά

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ - gf/df - 10.00

Ζυμωμένα με βρώμη, μυρωδικά. Σερβίρεται με noodles λαχανικών

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ - v/gf/df - 9.00

Με μαυρομάτικα, μανιτάρια, καρότο, πιπεριές. Ζυμωμένα με βρώμη και μυρωδικά. Σερβίρεται με πλιγούρι ‘ταμπουλέ’

ΣΟΛΟΜΟΣ - df - 12.00

Με χειροποίητο pesto σπανάκι και ‘πράσινο’ κουσκουσάκι

Ζυμαρικά

RISOTTO ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ - veg/gf - 10.00

Ριζότο με ποικιλία μανιταριών, παρμεζάνα και λάδι τρούφας

RISOTTO ΜΕ ΑΠΑΚΙ - gf - 11.00

Ριζότο με απάκι, σαφράν και ανθότυρο

RISOTTO ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ - gf - 10.00

Ριζότο με παντζάρι, καρύδια και γκοργκονζόλα

ΛΑΖΑΝΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ BOLOGNESE - 9.00

Φρέσκος μοσχαρίσιος κιμάς με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας σε στρώσεις με λαζάνια, αέρινη béchamel και κρούστα τυριών

ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ - df - 13.00

Γαρίδες, καλαμαράκια, μύδια, φρέσκια ντομάτα, μυρωδικά

ITALIAN MEATBALLS - 11.00

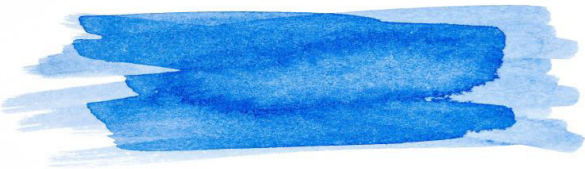
Spaghetti με κεφτεδάκια σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, σκόρδο, βασιλικό, παρμεζάνα

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΜΕ LINGUINI à la ΣΠΕΤΣΙΩΤΑ - gf - 13.00

Φιλεταρισμένη τσιπούρα, linguini με φρέσκιες ντομάτες μαγειρεμένες σε ελαιόλαδο, σκόρδο, κρεμμύδι, χρωματιστές πιπεριές και μπουκόβο

SOSÚ

MEDITERRANEAN



ΕΠΙΛΟΓΟΣ

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΓΛΥΚΑ

ΚΡΕΜΑ CATALANA - veg/gf - 5.00

Η Ισπανική εκδοχή της crème brulle

PANNACOTTA ME GRAND MARNIER - veg/gf - 5.00

Με χειροποίητη μαρμελάδα ροδάκινο (χωρίς ζάχαρη)
και φρέσκα φρούτα εποχής

CHOCOLATE LOVERS - 6.00

Cake σοκολάτας με sauce πικρής σοκολάτας και φράουλες

LEMON PIE - 5.00

Με υπέροχη κρέμα λεμόνι και 'καμμένη' μαρέγκα

ΤΑΡΤΑ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ - veg/gf - 6.00

Με βρώμη, μέλι, χουρμάδες, κρέμα γιαούρτι
και φρέσκα φρούτα

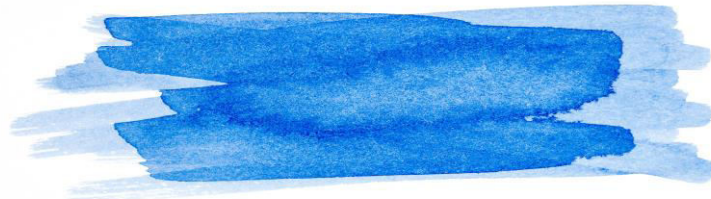
Ενημερώστε μας για δυσανεξία στη γλουτένη και πιθανές αλλεργίες
Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε είναι εξαιρετικά παρθένο
Στο τηγάνι χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο
Τα κρεατικά και τα ψάρια που χρησιμοποιούνται είναι νωπά, τα μαλάκια είναι
κατεψυγμένα. Όλα, παράγονται και συσκευάζονται σε εγκαταστάσεις που πληρούν
τις προδιαγραφές ISO και HACPP
Στο εστιατόριο υπάρχει δελτίο παραπόνων
Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση
Αγορανομικός υπεύθυνος: Γ. Κουφάκου

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17
ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ ή ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ (Ν.3730/2008 & Π.Δ350/2003)
ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ POS

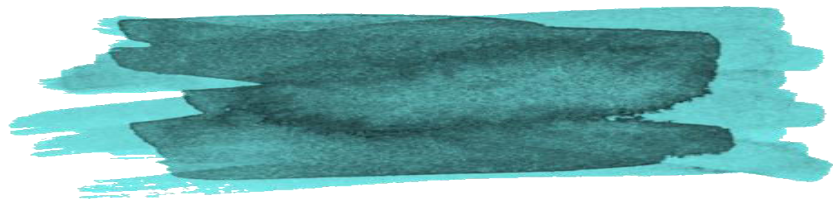
SOSÚ

MEDITERRANEAN



SOSÚ

MEDITERRANEAN



APPETIZERS

CHICKPEAS SHAWARMA DIP - v/gf/df - 7.50

Hummus, tahini, oriental spices, herbs, roasted chickpeas, cherry tomatoes, parsley

STUFFED EGGPLANT WITH GREEK SALAD - veg/gf - 7.50

Grilled "Papoutsaki" eggplant with smoked eggplant salad, tomato & cucumber cubes, peppers, onion, feta cheese, EVOO

CRISPY CHICKEN PIES - gf - 7.50

Chicken fillets slow cooked with colorful peppers, tomato and herbs wrapped in rice dough. Served with spicy Florina peppers jam

'KOUPE'S' - df - 9.00

Traditional Cypriot recipe with ground beef and bulgur. Served with yogurt with fresh mint

PORTOBELLO MUSHROOMS - v/gf/df - 7.50

Grilled mushrooms, herbs and lemon oil vinaigrette

FRIED POTATOES - v/gf/df - 5.50

Fresh, small potato cubes with herbs

SPETZOFAI PELIORITIKO - gf / df - 8.50

Housemade sausage, colored peppers in fresh tomato sauce

GREENS WITH TALAGANI CHEESE & SAUSAGE - gf - 9.00

Trilogy of seasonal greens, grilled talagani cheese and housemade beef sausage

BRANZINO MARINATED - gf/df - 8.00

The Mediterranean version of Ceviche with seasonal greens

FAVA FROM SCHINOUSA - gf / df - 8.00

Fava accompanied by caramelized onions, capers and anchovies

INDIVIDUAL BREADS - 1.80/per person

PLATTERS

5 DIPS - 7.00

Eggplant salad, Hummus, Fava, Yogurt with horseradish and --- Accompanied by pita bread

CHEESE & DELI - 18.00

Prosciutto, Lefkada salami, pepperoni, manouri cheese, smoked cheese from Vermio, housemade cheese with bacon, nuts and herb. Accompanied by egg, olives, figs, grapes, honey, carob rusks and 'Thessaloniki' bun

SALADS

VILLAGE SALAD - veg - 8.00

Tomatoes BIO, cucumber, green peppers, red onion, kalamata olives on a 'Thessaloniki' bun, with feta mousse, kritamo from Paros, EVOO

SEASONAL GREENS WITH HALLOUMI CHEESE - veg/gf - 8.50

Various green leafy, scallions, dill, capers, roasted halloumi cheese and avocado vinaigrette

QUINOA, BUCKWHEAT SALAD - v/gf/df - 8.50

Beetroots, avocado, chives, citrus dressing

SOSU - CHICKEN SALAD - gf - 9.50

Chicken fillet, lettuce, green apple, grapes and yogurt vinaigrette, honey, lemon

GRILLED VEGETABLES WITH BEANS - veg/gf - 9.50

Over baked crisp veggies and beans. Cauliflower, broccoli, brussels sprouts, carrots, red peppers, sesame, balsamic vinaigrette and feta crumble

LENTILS SALAD WITH ANCHOVY BRUSKETA - 7.50

Delicious Feneos lentils, BIO, carrots, colored peppers, orange, capers and red wine vinaigrette. Served with anchovy brusketta & spicy feta

ENTREES

Travel by Mediterranean Sea

CORFU SOFRITO - gf/df - 11.00

Traditional slow cooked beef with garlic and parsley. Served with grilled baby potatoes

A DIFFERENT 'STIFADO' - gf/df - 11.00

Tender beef, slow cooked in white sauce with caramelized onions. Served with handmade mashed potatoes

HÜNKÂR BEĞENDI - df - 12.00

Beef cubes with tomato sauce and smoked eggplant puree

BEEF SPARERIBS - gf/df - 14.00

Spareribs served with crispy potatoes and grilled vegetables

'KOKKINISTO' - BEEF STEW IN TOMATO SAUCE - gf/df - 10.00

Classic Greek recipe. Served with fried potatoes or rice

PORK ROLL - gf/df - 9.00

Juicy pork roll stuffed with bacon, peppers and cheese. Served with baked lemon potatoes

LAMB SHANK "GIOUVETSI" - 14.00

Lamb shank, fresh tomato, onion, orzo and myzithra cheese

BRANZINO 'FRIKASE' - gf/df - 13.00

Branzino fish fillet with seasonal greens

DORADO SICILIAN - gf/df - 12.00

Dorado fish fillet with sundried tomatoes, capers and olives

COD AU GRATIN - 12.00

Salted cod fish, potatoes, caramelized onions and Greek graviera cheese. Traditional Spanish recipe

GIANT BEANS FROM KASTORIA - v/gf/df - 7.50

Baked 'gigantes' beans with spinach

ARTICHOKES IN TOMATO SAUCE - v/gf/df - 8.00

Freshly cooked artichokes filled with peas, carrots, potatoes, fresh tomato sauce and herbs

Grilled

BABY BEEF STEAK - gf/df - 17.00

Served with fried potatoes and grilled vegetables

'STAVLISIA' PORK STEAK - gf/df - 15.00

Served with grilled baby potatoes and grilled vegetables

CHICKEN - gf/df - 9.00

Boneless tender chicken served with zucchini noodles, cherry tomatoes and herbs

JUICY BEEF BURGERS - df - 11.00

Served with fresh potatoes

CHICKEN BURGERS - gf/df - 10.00

Fermented with oats, vegetables and herbs. Served with zucchini noodles

VEGETABLE BURGERS - gf/df - 9.00

Fermented with oats, vegetables and herbs. Served with zucchini noodles

SALMON - df - 12.00

Grilled salmon, served with spinach pesto and green couscous

Rice and Pasta

MUSHROOMS RISOTTO - veg/gf - 10.00

Prepared with a variety of mushrooms, parmesan cheese and truffle oil

RISOTTO 'APAKI' - 11.00

Cretan apaki, saffron, parmesan and ricotta cheese

BEETROOT RISOTTO - 10.00

Risotto with beetroot, walnuts and gorgonzola cheese

SEA FOOD PASTA "PASTITSADA" - 13.00

Shrimp, squid, mussels, fresh tomato sauce, garlic, herbs

ITALIAN MEATBALLS - 11.00

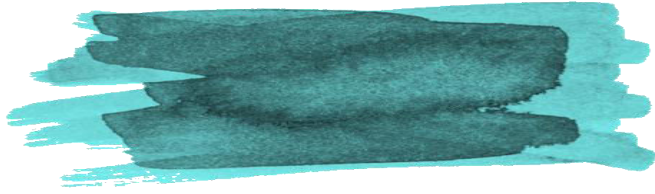
Spaghetti, beef meatballs, fresh tomato sauce, garlic, basil, parmesan

DORADO WITH LINGUINI à la SPETSOTA - 13.00

Dorado fish fillet served with linguini pasta, fresh tomato sauce, garlic, colorful peppers, topped with fresh pepper

SOSÚ

M E D I T E R R A N E A N



EPILOGUE

Housemade Desserts

CATALANA CREAM - veg/gf - 5.00

The Spanish version of crème brulle

PANNACOTTA WITH GRAND MARNIER - gf - 5.00

With handmade peach jam / sugar free
and fresh seasonal fruits

CHOCOLATE LOVERS - 6.00

Chocolate cake with bitter chocolate sauce & strawberries
Try with homemade ' ice cream

LEMON PIE - 5.00

With delicious lemon cream and meringue

TART WITH FRESH FRUIT / SUGAR FREE - 6.00

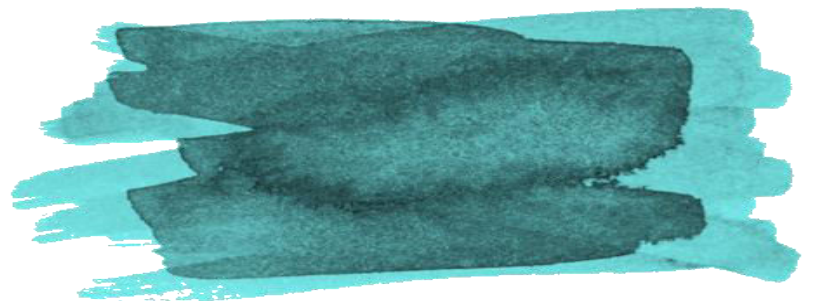
With oats, honey, dates, yogurt cream and fresh fruit

FRESH, HOMEMADE ICE CREAM - 3.00/scoop

...Ask us about today's flavors

SOSÚ

M E D I T E R R A N E A N

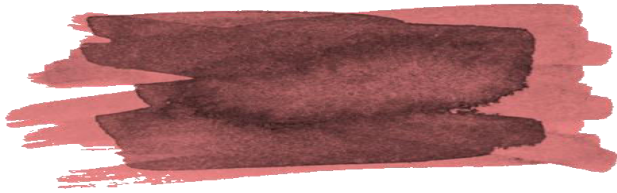


Let us know about gluten intolerance and possible allergies
The olive oil we use is extremely virgin / EVOO. In the pan we use sunflower oil
The meat and fish used are fresh, the mollusks are frozen.
Everything is produced and packaged in facilities that meet ISO and HACPP specifications
There is a complaint form in the restaurant
Prices are subject to change without notice
Market manager: Galini Koufakou

PRICES INCLUDE ALL LEGAL CHARGES
THE CONSUMER DOES NOT HAVE AN OBLIGATION TO PAY IF HE DOES NOT RECEIVE
THE LEGAL DOCUMENT (PROOF-INVOICE)
CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES UNDER 17 IS PROHIBITED
WHICH ARE NOT ACCOMPANIED BY PARENTS OR GUARDIANS
(L.3730 / 2008 & PD350 / 2003)
THE STORE HAS AN APPROVED POS CARD ACCEPTANCE TERMINAL

SOSÚ

MEDITERRANEAN



BAR

SIMPLE SPIRITS - 7.00
SPECIAL SPIRITS - 8.00
PREMIUM SPIRITS - 11.00
DIGESTIVE: ΜΑΣΤΙΧΑ - 7.00
JAGERMAISTER, LIMONCELLO - 7.00
ΣΦΗΝΑΚΙΑ - 3.00 / SPECIAL 4.00

ΜΠΥΡΕΣ

STELLA ARTOIS Ποτήρι 330ml - 4.00

PAULANER Weissbier 500ml - 5.00
KAISER Pilsner 500ml - 5.00
GUINNESS Draught 500ml - 5.00
ΒΕΡΓΙΝΑ Lager 500ml - 4.00
ΕΖΑ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ 330ml - 4.00

ΟΥΖΟ

ΠΛΩΜΑΡΙ 200ml - 9.00
ΠΙΤΣΙΛΑΔΗ 200ml - 10.00
ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ 200ml - 9.00
ΧΥΜΑ 200ml - 4.00
ΠΟΤΗΡΙ - 2.50

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

ΔΕΚΑΡΑΚΙ 200ml - 9.00
ΤΣΙΛΙΔΗ 200ml - 9.00
ΑΓΙΟΝΕΡΙ 200ml - 9.00
ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ 200ml - 9.00
ΧΥΜΑ 200ml - 4.00
ΠΟΤΗΡΙ - 2.50

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca-Cola 250ml 3.00
Coca-Cola Zero 250ml 3.00
Coca-Cola Light 250ml 3.00
Fanta Πορτοκάλι 250ml 3.00
Fanta Λεμόνι 250ml 3.00
Sprite 250ml 3.00
Schweppes 250ml soda 3.00
Schweppes 250ml Tonic, Pink grapefruit 3.50

ΝΕΡΑ

Αύρα Natural 330ml 3.00
Αύρα 1lt 1.50
Pellegrino 250ml 3.50
Pellegrino 750ml 5.00

ΚΑΒΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

ΛΕΥΚΑ

ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΜΠΟΣΙΝΑΚΗ - 27.00
Μοσχοφίλερο, Π.Ο.Π. Μαντινεία
ΜΙΚΡΗ ΚΙΒΩΤΟΣ ΛΑΝΤΙΔΗ - 23.00
Ασύρτικο-Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ ΛΕΥΚΟ ΒΙΟ - 29.00
Μαλαγουζιά-Ασύρτικο, Π.Γ.Ε. Μετέωρα
ΧΡΥΣΑΜΠΕΛΟ ΛΑΝΤΙΔΗ - 23.00
Chardonnay, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
ERGO ΛΑΝΤΙΔΗ - 22.00
Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος

ΡΟΖΕ

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ ΡΟΖΕ - 25.00
Λημνιώνα-Syrah Π.Γ.Ε. Μετέωρα
ΚΤΗΜΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ ΡΟΖΕ ΒΙΟ - 26.00
Ξινόμαυρο-Τσαπουρνάκος, Π.Γ.Ε. Βελβεντός
ΑΣΚΗΤΙΚΟΣ ΡΟΖΕ - 17.00
Syrah-Αγιωργίτικο-Μοσχάτο Αμβούργου, Ποικιλιακός Οίνος
THEMA ΡΟΖΕ ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ - 28.00
Tempranillo, Π.Γ.Ε. Δράμα

ΚΟΚΚΙΝΑ ΞΗΡΑ

ΝΕΜΕΑ ΛΑΝΤΙΔΗ - 23.00
Αγιωργίτικο, Π.Ο.Π. Νεμέα
ΜΙΚΡΗ ΚΙΒΩΤΟΣ ΛΑΝΤΙΔΗ - 26.00
Αγιωργίτικο-Ξινόμαυρο, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
THEMA ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ 38.00
Syrah-Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε. Δράμα
MAGNUS BACCATA ΚΤΗΜΑ ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ - 25.00
Syrah-Cabernet Sauvignon, Π.Γ.Ε. Σιθωνία

HOUSE WINE ΠΟΤΗΡΙ (ΛΕΥΚΟ-ΡΟΖΕ- ΚΟΚΚΙΝΟ) - 4.00

HOUSE WINE ΚΑΡΑΦΑ 500ml - 9.00

PROSECCO ΠΟΤΗΡΙ - 6.00

ΜΟΣΧΑΤΟ DASTY ΠΟΤΗΡΙ - 6.00

SANGRIA ΠΟΤΗΡΙ - 4.00

PORTO ΠΟΤΗΡΙ - 5.00

SOSÚ

MEDITERRANEAN

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17
ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ ή ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ (Ν.3730/2008 & Π.Δ350/2003)
ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ POS
