

BRUNCH BREAKFAST

Steak and Eggs 🍷

Αυγά Ελευθέρας Βοσκής, Ψιτό Μοσχαρί,
Τηγαντές Πατάτες, Χωριότικο Ψωμί, Σαλάτα Εποχής
12

Eggs Benny 🍷

Αυγά Ελευθέρας Βοσκής Ποσέ, Χοιρινό, Χωριότικο Ψωμί,
Σάλτσα Ολλανδέζα, Τηγαντές Πατάτες, Σαλάτα Εποχής
10

Eggs Your Way

Αυγά Ελευθέρας Βοσκής, Τηγαντές Πατάτες, Μπέικον ή Χοιρινό, Σαλάτα Εποχής
8

Silver Dollar Pancakes 🍷

Σιρόπι Σφένδαμου, Μαρμελάδα Φρούτα του Δάσους, Βούτυρο
7

Bacon, Egg & Cheese Waffle Sandwich 🍷

Αυγά Ελευθέρας Βοσκής, Τυρί Τσένταρ, Καπνιστό Μπέικον, Σαλάτα Εποχής
8

Country Brioche French Toast 🍷

Σιρόπι Σφένδαμου, Μαρμελάδα Φρούτα Του Δάσους, Βούτυρο
8

Stuffed French Toast 🍷

Μασκαρπόνε Αρωματισμένο με Κανέλα,
Καραμελωμένες Μπανόνες
9

Smoked Salmon Platter* 🍷

Τυρί Κρέμα, Πίκλα Κρεμμυδιού, Τομάτα Confit,
Bagel, Σαλάτα Εποχής
11

Quaker Oatmeal 🍷

Αποξηραμένα Φρούτα, Σιρόφι Καρποί, Μέλι από Τα Ψαρά
6

Greek Yogurt Parfait 🍷

Granola, Βατόμουρα, Μέλι από Τα Ψαρά
6

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

Madison Square Caesar 🍷

Baby Jet, Τραγανή Παρμεζάνα, Χωριότικο Κρουτόν
8

Hudson Iceberg

Μαρούλι Iceberg, Salsa από Αγγούρι & Τομάτα,
Βινεγκρέτ από Παλαιωμένο Βασιλάμικο
8

Quinoa

Αβοκάντο, Γλυκοπατάτα, Γκότζι Μπέρι,
Βινεγκρέτ από Xeres
9

Soup Du Jour

Σούπα Ημέρας
6

Cherry Tomato & Burrata Mozzarella 🍷

Βινεγκρέτ από Πέστο Βασιλικού, Φύλλα Ρόκας
10

BETWEEN BREAD & STARCHES

Luger's Steak Sandwich 🍷

Καραμελωμένα Κρεμμύδια, Μανιτάρια, Μοσαρέλα,
Χειροποίητο Ψωμί με Βούτυρο Σκόρδου, Πατάτες Τηγαντές
16

Empire State Burger 🍷

Black Angus Steak Burger, Τραγανό Μπέικον, Τσένταρ, Ρεμούλσαντ
Βασιλικού, Μαρούλι, Μαρμαρισμένη Τομάτα, Ψωμί Μπριός,
Πατάτες Τηγαντές
15

Exotic Mushroom Risotto 🍷

Λάδι Τρούφας, Παρμεζάνα
15

Penne Ala Vodka 🍷

Προσούτο, Κρέμα Τομάτας, Φρέσκο Βασιλικός
14

Ocean Spaghetti* 🍷

Γαρίδες & Χτένια, Φρέσκα Μυρωδικά, Ζωμός Αστακού
17

Paccheri Steak Bolognese 🍷

Σκόρδο Confit, Ρικότα
15

OFF THE GRILL

Μηριζώδες *E.U. | USA

Rib-Eye 23 | 34
Striploin 21 | 32
Tenderloin 26 | 38

Other Meats

Σοθιομός 19 Φιλέτο Κατόπουλο Ελευθέρας Βοσκής 18
Λαβράκι 19 Αρνίσια Παϊδάκια - Νέας Ζηλανδίας 24



SAUCES

Ζωμός Βοδινού με Κόκκινο Κρασί
Ζωμός Βοδινού με Ροζ Πιπέρι
Ζωμός Βόδινου με Μουστάρδα
Σάλτσα Μπεαρνέζ

SIDES

€5

Τηγαντές Πατάτες
Σπανάκι με Κρέμα
Macaroni & Cheese 🍷
Λαχανικά Εποχής με Βασιλάμικο
Ποικιλία Μανιταριών Σωτέ
Σπαράγγια Αρωματισμένα με Λεμόνι

* Χρησιμοποιήθηκαν καταψυγμένα προϊόντα

🍷 Παράδοση Επείγουστων παραγγελιών

Όι οι παραπάνω τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν ΦΠΑ και άμεσο φόρο. Για τις απόψεις και το τηγαντό προϊόν, χρησιμοποιείται η τιμή ετών. Εάν έχετε κάποιες διατροφικές ανάγκες ή αλλεργίες και επιθυμείτε να γνωρίζετε το υλικό που χρησιμοποιούμε, παρακαλούμε ζητήστε να μιλήσουμε με τον διαχειριστή. Ο ΠΑΤΡΙΑΝΤΙΣΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΚΡΕΣΗ ΝΑ ΠΩΝ ΡΕΣΕΙ ΒΑΝΔΑΛΕΙΟ ΤΟ ΚΟΙΝΩΝ ΠΑΡΑΣΤΑΤΟ ΣΤΟΚΕΙΟ (ΑΠΟΒΕΣΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) Αγορανομιάς Ψαδιών: Νίκος Μπρίκος

STEAK

ΣΑΛΑΤΕΣ, ΔΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

Madison Square Caesar

Baby Jet, Τραχανή Παρμεζάνα, Χωριάτικο Κρουτόν
8

Hudson Iceberg

Baby Iceberg, Salsa από Αγγούρι & Τομάτα,
Βινεγκρέτ από Παλαιωμένο Βαλσάμικο
8

Quinoa

Αβοκάντο, Γλυκοπατάτα, Γκότζι Μπέρι, Βινεγκρέτ από Xeres
9

Cherry Tomato & Burrata Mozzarella

Βινεγκρέτ από Πέστο Βασιλικού, Φύλλα Ρόκας
10

Shrimp and Scallop Oreganata*

Λευκό κρασί, Σκόρδο, Αρωματικό Βούτυρο
13

Four Cheese Arancini

Σάλτσα από Ψιτές Πιπεριές, Κρέμα Βαλσαμικό,
Αρωματικό Λάδι
10

Steak Biftekia

Σάλτσα Τομάτας San Marzano, Φρέσκα Μυρωδικά, Μυζήθρα
11

East Coast Crab Cake

Μάνγκο, Αβοκάντο, Sriracha Aioli, Μαρμελάδα Τομάτας
12

Soup Du Jour

Σούπα Ημέρας
6

BETWEEN BREAD & STARCHES

Luger's Steak Sandwich

Καραμελωμένα Κρεμμύδια, Μανιτάρια, Μισοκρέμα,
Χειροποίητο Ψωμί με Βούτυρο Σκόρδου, Πατάτες Τηγανιτές
16

Empire State Burger

Black Angus Steak Burger, Τραχανό Μπέικον, Τσένταρ, Ρεμούλιαντ
Βασιλικού, Μαρούλι, Μαρναρισμένη Τομάτα, Ψωμί Μπριός,
Πατάτες Τηγανιτές
15

Exotic Mushroom Risotto

Λάδι Τρούφας, Παρμεζάνα
15

Penne Ala Vodka

Προσούτο, Κρέμα Τομάτας, Φρέσκος Βασιλικός
14

Ocean Spaghetti*

Γαρίδες & Χτένια, Φρέσκα Μυρωδικά, Ζωμός Αστακού
17

Paccheri Steak Bolognese

Σκόρδο Confit, Ρικότα
15

OFF THE GRILL

*E.U. Steak Selection

Rib-Eye 23 Porterhouse for 2 45
Striploin 21 Tenderloin 26

USA Steak Selection

Rib-Eye 34 Tenderloin 38
Striploin 32

Other Meats

Σολομός 19 Φιλέτο Κοτόπουλο Ελευθέρως Βοσκής 18
Λαβράκι 19 Αρνίσια Παϊδάκια - Νέας Ζηλανδίας 24

SAUCES

Ζωμός Βοδινού με Κόκκινο Κρασί
Ζωμός Βοδινού με Ροζ Πιπέρι
Ζωμός Βόδινου με Μουστάρδα
Σάλτσα Μπρεαρνέζ

SIDES

€5

Τηγανιτές Πατάτες
Σπανάκι με Κρέμα
Ψιτές Πατάτες
Macaroni & Cheese

Λαχανικά Εποχής με Βαλσάμικο
Πουρές Γλυκοπατάτας
Παικιλία Μανταρινών Σωτέ
Πουρές Πατάτας Αρωματισμένος με Τρούφα
Σπαράγγια Αρωματισμένα με Λεμόνι



* Χρησιμοποιήθηκαν καρυκευμένα προϊόντα

☪ Περιέχει θειώδη οξείδια

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν ΦΠΑ και Δημοτικό Φόρο. Για τις αξίες και τα στρογγυλά προϊόντα, χρησιμοποιείται η μέγιστη. Εάν έχετε ιδιαίτερες διατηρημένες ανάγκες ή αλλεργίες και επιθυμείτε να γνωρίζετε τα υλικά που χρησιμοποιούνται, παρακαλούμε ζητήστε να μιλήσετε με τον δούλεψο. Ο ΝΑΤΑΛΙΑ ΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΨΗΦΕΙ Η Η ΠΑΡΗΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ ΛΕΒΕΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΤΑΚΤΙΣΤΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) Αγορανομικός Υπόδημα σε: Νίνο Μάρτινος

SUSHI

€10

Mid-Town Tunnel*

Καβούρι, Τόνος, Μαγιονέζα

Union Square*

Σολομός Ταρτάρ, Πικάντικος Τόνος, Αγγούρι, Αβοκάντο

5th Avenue*

Τόνος, Αγγούρι, Σουσάμι, Τραγανή Tempura

Penn Station*

Λαβράκι, Καβούρι, Wasabi, Yuzukusho Aioli

Lower East Side*

Υναγι, Τραγανή Γαρίδα, Μάνγκο, Tobiko

Rockefeller Center*

Γαρίδα Tempura, Καβούρι, Αγγούρι, Ραπανάκι, Τραγανό Shallot

Park Avenue*

Σολομός, Καβούρι, Tobiko, Cilantro Citrus Aioli

Broadway*

Τόνος, Τραγανή Γαρίδα, Λαχανικά Εποχής

West Side Highway*

Λαβράκι, Γαρίδα Tempura, Αγγούρι, Tobiko

Upper East Side*

Τόνος, Σολομός, Μάνγκο, Αγγούρι, Κρεμμύδι

Central Park

Μανιτάρι Ραζουτ, Λαχανικά Εποχής, Κόλιανδρος

Grand Central Sushi Burger Sliders*

Σολομός Lomi-lomi ή Τόνος Poke, Wakamī, Μαριναρισμένη Τομάτα σε Σόγια



* Χρησιμοποιήθηκαν καταψυγμένα προϊόντα

© Περίπου 30 λεπτά μαγειρέματος

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν ΦΠΑ και Δημοτικό Φόρο. Για τις αλλεργίες και τα αγνοητά προϊόντα χρησιμοποιείται η λέξη "και". Εάν έχετε ειδικές διατροφικές ανάγκες ή αλλεργίες και επιθυμείτε να γνωρίζετε τα υλικά που χρησιμοποιούνται, παρακαλούμε ζητήστε να μιλήσετε με τον διευθυντή. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΙΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΒΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΚΕΙΟ (ΑΠΩΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). Αγοραζομενός Ψεύδινας: Νίκος Μορίνας

DESSERT

€7

BROOKLYN CHEESECAKE*

"THE CITY" MILK AND COOKIE*

BRONX BIG APPLE PIE*

QUEENS BREAD PUDDING*

STATEN ISLAND BROWNIE CHEESECAKE*

SEASONAL FRUIT PLATTER



* Frozen ingredients have been used

☛ Contains nuts

All prices are in Euro and include VAT and City TAX. Sun flower oil has been used for the preparation of dressings, vinaigrettes and deep fried products. If you have special dietary requirements or allergies and wish to learn about food ingredients used, please ask for the manager. CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE). Food Service Outlet Manager: Niko Marinos

BRUNCH BREAKFAST

Steak and Eggs 🍳

Free Range Eggs, Grilled Steak, Home-fries, Rustic Bread, Seasonal Salad

12

Eggs Benny 🍳

Free Range Poached Eggs, Country Ham, Rustic Bread,
Classic Hollandaise, Home-fries, Seasonal Salad

10

Eggs Your Way

Free Range Eggs, Home-fries, Choice of Bacon or Ham,
Seasonal Salad

8

Silver Dollar Pancakes 🍳

Maple Syrup, Forrest Fruit Marmalade, Whipped Butter

7

Bacon, Egg & Cheese Waffle Sandwich 🍳

Free Range Eggs, Cheddar Cheese, Smoked Bacon, Seasonal Salad

8

Country Brioche French Toast 🍳

Maple Syrup, Forrest Fruit Marmalade,
Whipped Butter

8

Stuffed French Toast 🍳

Cinnamon Mascapone, Bananas Foster Caramel Sauce

9

Smoked Salmon Platter* 🍳

Chive Cream Cheese, Pickled Onion, Tomato Confit,
Bagel, Seasonal Salad

11

Quaker Oatmeal 🍳

Selection of Dried Fruit & Nuts, Psara Island Honey

6

Greek Yogurt Parfait 🍳

Granola, Fresh Berries, Psara Island Honey

6

SALADS & SOUP

Madison Square Caesar 🍷

Baby Jem, Crispy Parmesan, Village Crouton

8

Quinoa

Avocado, Sweet Potato, Goji Berry, Xeres Vinaigrette

9

Soup Du Jour

Chef's Inspiration

6

Hudson Iceberg

Iceberg Lettuce, Tomato And Cucumber Salsa, Aged Balsamic Vinaigrette

8

Cherry Tomato & Burrata Mozzarella 🍷

Pesto Vinaigrette, Rocket Leaves

10

BETWEEN BREAD & STARCHES

Luger's Steak Sandwich 🍷

Caramelized Balsamic Onions, Sautéed Mushroom,
Melted Mozzarella, Garlic Butter Artisanal Bread, Steak Fries

16

Empire State Burger 🍷

Black Angus Steak Burger, Crispy Bacon, Cheddar Cheese,
Basil Remoulade, Iceberg Lettuce, Marinated Tomato,
Brioche Bun, Steak Fries

15

Exotic Mushroom Risotto 🍷

Truffle Oil, Shaved Parmesan

15

Penne Ala Vodka 🍷

Prosciutto Ham, Tomato Cream, Fresh Basil

14

Ocean Spaghetti* 🍷

Shrimp & Scallops, Fresh Herbs, Lobster Bisque

17

Paccheri Steak Bolognese 🍷

Garlic Confit, Fresh Ricotta

15

OFF THE GRILL

Steak Selection *E.U. | USA

Rib-Eye	23 34
Striploin	21 32
Tenderloin	26 38

Other Meats

Salmon	19	Free Range Chicken Breast	18
Seabass	19	New Zealand Lamb Rack*	24



SAUCES

Red Wine
Pink Peppercorn
Whole Grain Mustard
Classic Béarnaise

SIDES

€5

Steak Fries
Creamed Spinach
Macaroni and Cheese 🍷
Balsamic Seasonal Vegetables
Sautéed Mushroom Trilogy
Lemon Scented Asparagus

* Frozen ingredients have been used 🍷 Contains nuts

All prices are in Euro and include VAT and City TAX. Sun flower oil has been used for the preparation of dressings, vinaigrettes and deep fried products. If you have special dietary requirements or allergies and wish to learn about food ingredients used, please ask for the manager. CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE). Food Service Outlet Manager: Niko Marinos

STEAK

SALADS & APPETIZERS

Madison Square Caesar

Baby Jem, Crispy Parmesan, Village Crouton
8

Hudson Iceberg

Iceberg Lettuce, Tomato And Cucumber Salsa,
Aged Balsamic Vinaigrette
8

Quinoa

Avocado, Sweet Potato, Goji Berry, Xeres Vinaigrette
9

Cherry Tomato & Burrata Mozzarella

Pesto Vinaigrette, Rocket Leaves
10

Shrimp and Scallop Oreganata*

White Wine, Roasted Garlic, Herb Butter
13

Four Cheese Arancini

Roasted Pepper Coulis, Balsamic Crema, Green Oil
10

Steak Bifteklia

San Marzano Tomato Sauce, Fresh Herbs, Crumbled Mizithra
11

East Coast Crab Cake

Mango, Avocado Relish, Sriracha Aioli, Sweet Tomato Jam
12

Soup Du Jour

Chef's Inspiration
6

BETWEEN BREAD & STARCHES

Luger's Steak Sandwich

Caramelized Balsamic Onions, Sautéed Mushroom,
Melted Mozzarella, Garlic Butter Artisanal Bread, Steak Fries
16

Empire State Burger

Black Angus Steak Burger, Crispy Bacon, Cheddar Cheese,
Basil Remoulade, Iceberg Lettuce, Marinated Tomato, Brioche
Bun, Steak Fries
15

Exotic Mushroom Risotto

Truffle Oil, Shaved Parmesan
15

Penne Ala Vodka

Prosciutto Ham, Tomato Cream, Fresh Basil
14

Ocean Spaghetti*

Shrimp & Scallops, Fresh Herbs, Lobster Bisque
17

Paccheri Steak Bolognese

Garlic Confit, Fresh Ricotta
15

OFF THE GRILL

*E.U. Steak Selection

Rib-Eye	23	Porterhouse for 2	45
Striploin	21	Tenderloin	26

USA Steak Selection

Rib-Eye	34	Tenderloin	38
Striploin	32		

Other Meats

Salmon	19	Free Range Chicken Breast	18
Seabass	19	New Zealand Lamb Rack*	24

SAUCES

Red Wine
Pink Peppercorn
Whole Grain Mustard
Classic Béarnaise

SIDES

€5

Steak Fries
Creamed Spinach
Baked Potato
Sautéed Mushroom Trilogly
Lemon Scented Asparagus
Macaroni and Cheese
Sweet Potato Mash
Truffle Potato Puree
Seasonal Balsamic Vegetables



* Frozen ingredients have been used

Contains nuts

All prices are in Euro and include VAT and City Tax. Sun flower oil has been used for the preparation of dressings, vinaigrettes and deep fried products. If you have special dietary requirements or allergies and wish to learn about food ingredients used, please ask for the manager. CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE). Food Service Outlet Manager: Niko Marinis

SUSHI

€10

Mid-Town Tunnel*

Crab, Tuna, Japanese Mayo

Union Square*

Salmon Tartar, Spicy Tuna, Cucumber, Avocado

5th Avenue*

Tuna, Cucumber, Sesame, Crunchy Tempura

Penn Station*

Seabass, Crab, Wasabi, Yuzukusho Aioli

Lower East Side*

Unagi, Crispy Shrimp, Mango, Tobiko

Rockefeller Center*

Shrimp Tempura, Crab, Cucumber, Radish, Crispy Shallot

Park Avenue*

Salmon, Crab, Tobiko, Cilantro Citrus Aioli

Broadway*

Tuna, Crispy Shrimp, Seasonal Vegetables

West Side Highway*

Sea Bass, Shrimp Tempura, Cucumber, Tobiko

Upper East Side*

Tuna, Salmon, Mango, Cucumber, Crispy Onion

Central Park

Mushroom Ragout, Seasonal Vegetables, Cilantro

Grand Central Sushi Burger Sliders*

Lomi-lomi Salmon or Tuna Poke, Wakami, Soy Marinated Tomato



* Frozen ingredients have been used

🥜 Contains nuts

All prices are in Euro and include VAT and City Tax. Sun flower oil has been used for the preparation of dressings, vinaigrettes and deep fried products. If you have special dietary requirements or allergies and wish to learn about food ingredients used, please ask for the manager. CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE). Food Service Outlet Manager: Niko Marinis

BEVERAGES

WHITE WINES

Askitikos / Glass	€
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Asyrtiko / Tsilili, Greece	18 / 5
Vignier	19
Delas Frères / Côte Du Rhône, France	
Oxford Landing	21
Chardonnay / Yalumba, South Australia	
Pinot Grigio	23
Colli Orientali Del Friuli / La Tunella, Italy	
Grüner Veltiner Gartling	26
Weingut Nigl, Austria	
Black Cottage	30
Sauvignon Blanc / Two Rivers, New Zealand	

ROSÉ WINES

Fortant De France / Glass	€
Merlot, Off Dry, France	18 / 5
Pétale De Rose	28
Regine Sumeire, Provence, France	

RED WINES

Askitikos / Glass	€
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah / Tsilili, Greece	18 / 5
D' Alamel	18
Carmenere, Petit Verdot, Merlot / Casa Lapostolle, Chile	
Rioja La Vendimia	22
Tempranillo / Palacios Remondo, Spain	
Chianti Classico	29
Sangiovese, Castellare Di Castellina / Toscana, Italy	
Cuvee Jean Baptiste	35
Château Du Courlat, Merlot / Lussac St. Emilion, France	
Doña Silviña Varietal	34
Malbec / Bodegas Krontiras, Argentina	
Laforet Bourgogne Rouge A.C.	38
Pinot Noir / Joseph Drouhin, France	

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

Louis Roederer Brut Premier	60
Moscato D'asti Truffile Hunter Leda Docg	19
Antica Quercia Proseco Di Conegliano Matiu Brut	25

BEERS

Voreia Pilsner	€
La Trappe Dubbel	4
Weihestephan Hefeweissbier	5
Guinness Special Export	6
California Lager	6

WHISKEY

Johnnie Walker (Double) Black	€
Lagavulin 16 Y.O. Single Malt	9
Bushmills Malt 16 Y.O. Irish Whiskey	12
Suntory Hibiki Japanese Harmony	11
Chivas 12 Y.O. Blend Scotch Whiskey	13
Blanton's Whisky Special Reserve	10

VODKA & GIN

Belvedere	€
Tanqueray 10	11

AFTER MEAL

Porto	€
Ramos Pinto Adriano Reserva Port	4
Dark Cave	6
Barrel Aged Tsipouro 5 Years Old, Tsilili	
Roots	4
Mastiha, Finest Roots Spirits	

COFFEE, CHOCOLATE & TEA

Filter Coffee V60	€
Espresso	3
Cappuccino	2
Freddo Espresso	3
Freddo Cappuccino	4
Bacon Hot Chocolate	4
Camomille & Green Tea	4

OTHER DRINKS

Zagori Natural Spring Water	€
Zagori Sparkling Water	3
Three Cents Flavors	3
Coca-Cola Products	2
Fresh Squeezed Orange Juice	4

