

Τα φύλλα δάφνης (Δαφνόφυλλο) ήταν προσφιλείς στους αρχαίους χρόνους, γνωστά για τη χρήση τους στη τελετουργική προετοιμασία της Πυθίας, ακριβώς πριν τις προφητείες, καθώς επίσης, και για τις θεραπευτικές τους ιδιότητες, και την πολύτιμη χρήση τους στη μαγειρική.

Το Δαφνόφυλλο είναι ένα εξαιρετικό μπαχαρικό, το οποίο ενισχύει την όρεξη μας, ενώ προσφέρει μια γεύση ιδιαίτερη, και προκαλεί ένα αίσθημα ανακούφισης για το στομάχι!

Καθημερινά προετοιμάζουμε την κουζίνα μας, και μαγειρεύουμε το φαγητό μας, επιλέγοντας αποκλειστικά αγνά, ελληνικά αγαθά και πρώτες ύλες, που «θεραπεύουν» την όρεξή σας!

Προσθέτουμε πάντα μπόλικη αγάπη και σας προσφέρουμε αυθεντικές γεύσεις απ' όλη την Ελλάδα, που γεμίζουν την κουζίνα μας με γνήσιες, σπιτικές μυρωδιές.

**Έτσι μαγειρεύεται κι έτσι μοσχοβολάει το Δαφνόφυλλο,
με συνταγές της καρδιάς και μεράκι!**

Το κατάστημά αναλαμβάνει τις επαγγελματικές και τις προσωπικές σας εκδηλώσεις, με ειδικά διαμορφωμένο μενού.

Bay leaves (dafnofyllo) were most cherished in ancient times, well-known for their use in the ceremonial preparation of Pythia right before she would receive the prophecies, as well as for their healing properties and valuable use in cooking.

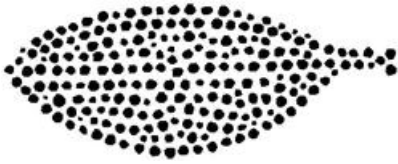
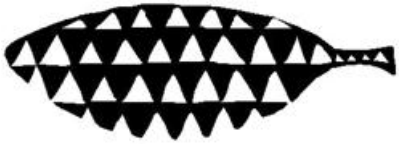
Dafnofylo is an excellent spice, which boosts our appetite while offering a special, gentle flavor and causing a soothing effect on the stomach!

Just like that we prepare our kitchen and cook our meals, made exclusively of pure, Greek products, ready to “heal” your hunger!

We add all of our love and offer to you authentic delicacies from all around the country, which fill our cuisine with unique aromas.

That is how Dafnofyllo is cooked and scents our kitchen, using recipes of the heart and the original, Greek joyfulness!

Our store undertakes professional and personal events with a specially designed menu.

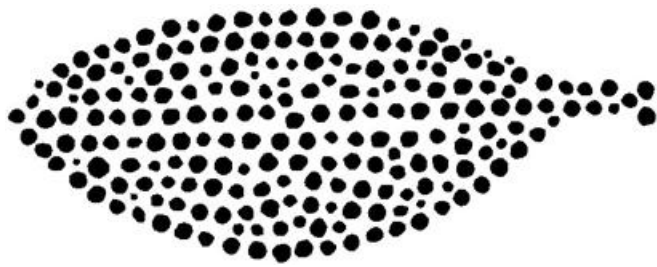


ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΨΩΜΙ	1,00 €
ΜΥΔΙΑ ΚΑΠΝΙΣΤΑ	5,50 €
ΑΧΙΝΟΣ Λάδι Λεμόνι	9,50 €
ΧΤΑΠΟΔΙ ΞΥΔΑΤΟ Χταπόδι βραστό ξυδάτο	8,00 €
ΣΟΛΩΜΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ Λάδι Λεμόνι Ανιθος Μαιντανός	5.50 €
ΣΟΛΩΜΟΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ	5.50 €
ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ Γαυρος Λαδι Λεμόνι Μαιντανός	5.00 €
ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ ΜΑΡΙΝΑΤΟ	7.50 €
ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ	5.00 €
ΓΟΥΣΜΠΟΥΡΟΥΛΙ Φύκια της Θάλασσας με σησαμέλαιο και σουσάμι	4.00 €
ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ Αυθεντική χειροποίητη μελιτζανοσαλάτα με καπνιστή μελιτζάνα	4,50 €
ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ Χειροποίητη ταραμοσαλάτα από λευκό ταραμά	4.00 €
ΠΑΝΤΖΑΡΙΑ	3,50 €
ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ Πατάτα Κρεμμύδι Κάπαρη σως μουστάρδας	4,00 €
ΦΑΒΑ Παραδοσιακή φάβα κρεμμύδι λάδι	3,50 €
ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΤΟ ΚΛΑΣΣΙΚΟ Στραγγιστό γιαούρτι αγγούρι σκόρδο	3,50 €
ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟΙ	3,50 €
ΦΕΤΑ Λάδι Ρίγανη	3,50 €

COLD APPETIZERS

BREAD
SMOKED MUSSELS
URCHIN Olive oil Lemon
OCTOPUS WITH VINEGAR Octopus boiled in vinegar
MARINADED SALMON Olive Oil Lemon Dill Parsley
SMOKED SALMON
ANCHOVIES MARINADED Anchovies Oil Lemon Parsley
MULLET MARINADED
SMOKED HADDOCK
GOUSBOUROULI Seaweed with sesame oil and sesame
EGGPLANT Authentic handmade eggplant salad with smoked eggplant
FISH ROE SALAD Handmade fish roe salad from white fish roe
BEETROOT
POTATO SALAD Potato Onion Capers Moustard sauce
SPLIT PEAS Traditional split peas onion olive oil
TZATZIKI Strained yoghurt cucumber garlic
GIANT OVEN BRAISED
CHEESE FETA Oregano oil

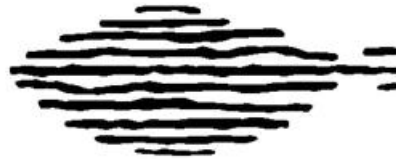
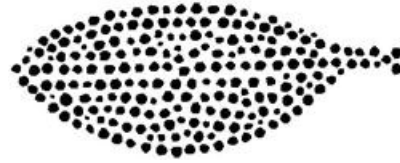


ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΦΕΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΗ	4,00 €
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ Με λάδι ξύδι ρίγανη κάπαρη	11,00 €
ΣΑΡΔΕΛΑ ΣΧΑΡΑΣ ΦΙΛΕΤΟ	6,50 €
ΓΑΥΡΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ ΦΙΛΕΤΟ	6.00 €
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ Φρέσκια ντομάτα φέτα μαιντανό	10.00 €
ΓΑΡΙΔΑΚΙ ΨΙΛΟ Τηγανητό	7.00 €
ΨΑΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ Βασιλικός μαιντανός δενδρολίβανο κασέρι παρμεζάνα σως ταρτάρ	6.00 €
ΨΙΧΑ ΚΑΡΑΒΙΔΑΣ ΤΗΓΑΝΗΤΗ Με σως coctail	12.00 €
ΜΥΔΙΑ ΚΡΑΣΑΤΑ Λάδι σκόρδο πιπεριά κρασί	6.50 €
ΜΥΔΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΜΕ ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ	6.50 €
ΜΥΔΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΑΣΠΡΑ Μύδια φέτα ρίγανη ούζο μαιντανός	7,50 €
ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ Μαιντανός άνιθο σκόρδο	8.50 €
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΓΕΜΙΣΤΟ (τ. Κιλού) Φέτα ρεγκάτο πιπεριές φλωρίνης κάπαρη δυόσμος	XXXX €
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ	7,50 €
ΣΟΥΠΙΕΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ Ντομάτα Σπανάκι	7,50 €
ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ	7,50 €
ΠΙΤΑ ΚΑΙΣΑΡΕΙΑΣ Φρέσκια ντομάτα τυρί παστοურμάς	6,50 €
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	2,80 €

HOT APPETIZERS

FETA FRIED
GRILLED OCTOPUS With olive oil vinegar oregano capers
SARDINES GRILLED FILLET
ANCHOVIES FRIED FILLET
FRIED SHRIMP With fresh tomato feta cheese parsley
SHRIMP THIN Fried
FISH KROKETES Basil parsley rosemary cheddar parmesane fish roe sauce
CRUMB NEPHROPS PANCAKES With coctail sauce
MUSSELS WINE Olive oil garlic peppers
FRIED MUSSELS WITH GARLIC SAUCE
MUSSELS SAGANAKI WHITE Mussels feta cheese oregano ouzo parsley
STEAMED MUSSELS Parsley dill garlic
STUFFED SQUID (Kg PRICE) Feta cheese reggato cheese fiorina peppers capers mint
SQUID FRIED
CUTTLEFISH WITH SPINACH Tomato spinach
SALT COD AND GARLIC DIP
PIE KAISAREIAS Fresh tomato cheese cured beef
POTATOES FRIES



ΣΑΛΑΤΕΣ

ΔΑΦΝΟΦΥΛΛΟ

Λόλα πράσινη και κόκκινη Αισπεργκ
κρεμμύδι τοματίνια άνιθο καρύδια σως
μπαλσάμικο

7,90 €

ΡΟΚΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

Baby Ρόκα παρμεζάνα ντοματίνια πιπέρι
φρέσκο σως vinaigrette

7,90 €

ΚΑΙΣΑΡΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

Μαρούλι κρουτόν γαρίδες παρμεζάνα και
σως Καίσαρα

10,00 €

ΣΠΑΝΑΚΙ GORGONZOLA

Baby Σπανάκι, μανιτάρια, ξερό κρεμμύδι,
κουκουνάρι, τυρί gorgonzola, ελαιόλαδο,
κρέμα μπαλσάμικο

9,00 €

ΤΑΚΟΣ

Κρίθινο παξιμάδι ντομάτα ξυνομηζύθρα
ελαιόλαδο και ρίγανη

4,90 €

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

Ντομάτα Αγγούρι κρεμμύδι πιπεριά φέτα
ελιές ελαιόλαδο ρίγανη

7,00 €

ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

Ανάλογα την εποχή κάνουμε για εσας τη
καλύτερη επιλογή

5,00 €

ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Μπρόκολο κολοκύθι πατζάρι καρότο πατάτα
χόρτα με σως λεμονιού

6,00 €

ΑΓΓΟΥΡΙ ΝΤΟΜΑΤΑ

4,00 €

SALADS

BAY LEAF

Lola green and red Iceberg, tomatoes
onion dill walnuts balsamic sauce

ERUCA PARMESAN

Rucolla parmesan baby tomatoes pepper
vinaigrette sauce

SHRIMP CAESAR'S SALAD

Lettuce Shrimp Parmesan croutons and
Caesar sauce

SPINACH GORGONZOLA

Spinach, baby mushrooms, red onion,
pine nuts, gorgonzola cheese, olive oil,
balsamic cream

CHOCK

Barley rusk tomato sour cheese olive oil
and oregano

RUSTIC

Tomato cucumber onion pepper feta
cheese olives olive oil oregano

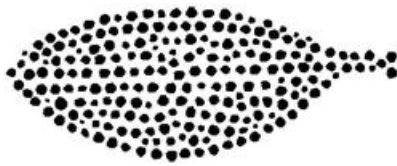
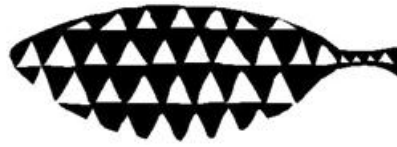
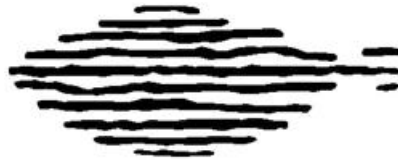
GREENS SEASON

Depending on the season we make the best
choice for you

BOILED VEGETABLES

Broccoli pumpkin beetroot carrot potato
weeds with lemon dressing

TOMATO AND CUCUMBER



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΚΥΔΩΝΙΑ (Οκτάδα)	6,00 €
ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΕΣ (Οκτάδα)	6,00 €
ΦΡΕΣΚΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ (τιμ Κιλού)	34,00 €
ΓΑΡΙΔΕΣ Νο1 (τιμ Κιλού)	58,00 €
ΚΑΡΑΒΙΔΑ (τιμ Κιλού)	65.00 €
ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ Α Α	59.00 €
ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙΑ (τιμ Κιλού)	50.00 €
ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΩΜΟΥ	9.00 €

ΣΟΥΠΕΣ

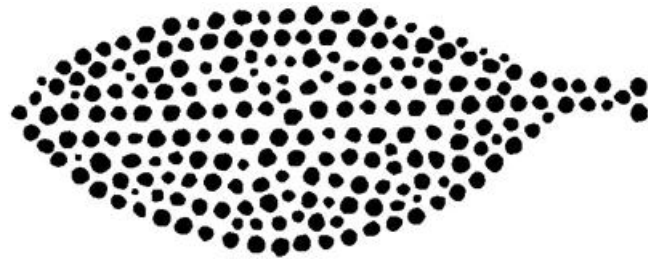
ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ	8,00 €
ΓΑΡΙΔΟΣΟΥΠΑ	8,50 €

SEAFOOD

COCKLE (Oktet)
GYALISTERES (Oktet)
FRESH SQUID (Kg PRICE)
SHRIMP Νο1
CRAYFISH
FISH DAY A A
BARBUDA (Kg PRICE)
SALMON FILET

SOUPS

FISH SOUP
SHRIMP SOUP



LINGUINE

ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

13,00 €

ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

14,00 €

Γαρίδες, μύδια, κυδώνια γυαλιστερές,
σαλτσα ντομάτα βασιλικό

ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ

11,00 €

Κάπαρη, ξύσμα λεμόνι, φρέσκο κρεμμύδι

VEGETARIAN

8,50 €

Πιπεριά κολοκύθι μανιτάρια μελιτζάνα

ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ

5.50 €

LINGUINE

WITH SHRIMPS

WITH SEAFOOD

Shrimps cockles gyalisteres mussels
Sause tomatoes basil

WITH SALMON

Capers, lemon zest, fresh onion

VEGETARIAN

Pepper pumpkin mushrooms eggplant

WITH RED SAUCE

PIZOTO

ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

13,00 €

Γαρίδες Βασιλικός σάλτσα ντομάτα

ΜΕ ΣΟΥΠΙΑ

13,00 €

Ριζότο με σουπιά και μελάνι σουπιάς

ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

14,00 €

Γαρίδες, μύδια, κυδώνια γυαλιστερές,
σαλτσα ντομάτα βασιλικό

ΜΕ ΜΥΔΙΑ

9,00 €

VEGETARIAN

9,00 €

Πιπεριά κολοκύθι μανιτάρια μελιτζάνα

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

13.00 €

Φρέσκια ντομάτα αρωματικό σως γαρίδας

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ

14.50 €

RISOTTO

WITH SHRIMPS

WITH CUTTLEFISH

Risotto with cuttlefish and cuttlefish ink

WITH SEAFOOD

Shrimps cockles gyalisteres mussels
Sause tomatoes basil

WITH MUSSELS

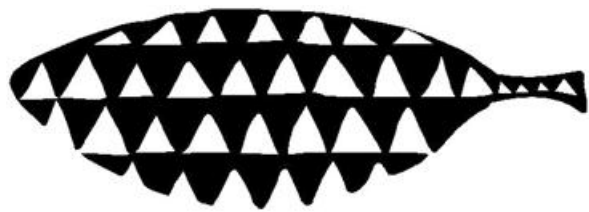
VEGETARIAN

Pepper pumpkin mushrooms eggplant

KRITHAROTO WITH SHRIMPS

Fresh tomato sauce flavored shrimp

KRITHAROTO WITH CRAYFISH



ΚΡΕΑΤΙΚΑ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ	11,00 €
ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ	8,50 €
ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	7,50 €
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ	7,50 €
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	7,50 €
ΠΕΚΑΝΙΑ	13.00 €

Όλα τα κρεατικά συνοδεύονται
από γαρνιτούρα
(Πατάτες τηγανητές ή βραστά λαχανικά)

MEAT

BEEF STEAK
PORK STEAK
CHICKEN FILLET
BEEF BURGER
TURKEY BURGER
PEKANIA

All Meats accompanied with garnish
(French fries or boiled vegetables)

ΓΛΥΚΑ

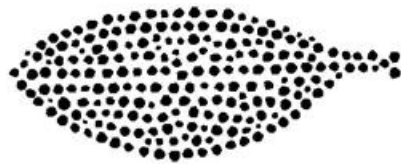
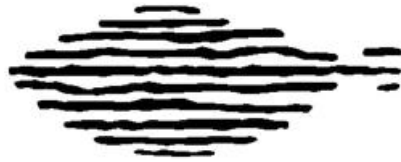
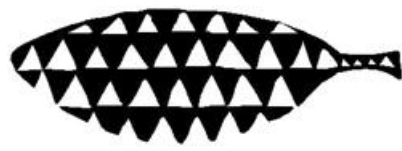
ΣΦΑΚΙΑΝΟΠΙΤΑ ΜΕ ΜΕΛΙ & ΣΟΥΣΑΜΙ	3,50 €
ΨΗΤΟ ΜΗΛΟ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ	5,00 €
ΨΗΤΟ ΚΥΔΩΝΙ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ	5,00 €
ΨΗΤΟ ΜΗΛΟ η ΚΥΔΩΝΙ	3,00 €
ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ	3,50 €
ΚΑΖΑΝ ΝΤΙΠΙ	3,50 €
ΠΑΓΩΤΟ (Η ΜΠΑΛΛΑ)	2,00 €

Γευσεις Βανίλια Καιμάκι Σοκολάτα
Φράουλα Λεμόνι Σορμπέ, Μάνγκο

DESSERTS

SFAKIANOPITA WITH SESAME & HONEY
BAKED APPLE
ROAST QUINCE
BAKED APPLE or QUINCE
ORANGE PIE
KAZAN NTIPI
ICE CREAM

Ice cream flavors : Vanillia Kaemaki
Chocolate Strawberry Lemon Mango
Sorbet



ΟΥΖΟ

ΑΠΑΛΑΡΙΝΑ ΜΠΛΕ 200 ml	8,50 €
ΠΙΤΣΙΛΑΔΗ 200 ml	12,00 €
ΜΑΤΑΡΕΛΛΗ 200 ml	8,50 €
ΠΛΩΜΑΡΙ 200 ml	7,00 €
ΜΙΝΙ 200 ml	7,00 €
ΚΩΣΤΕΑ 200 ml	7,50 €
ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ 200 ml	7,00 €
ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ	7,00 €

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

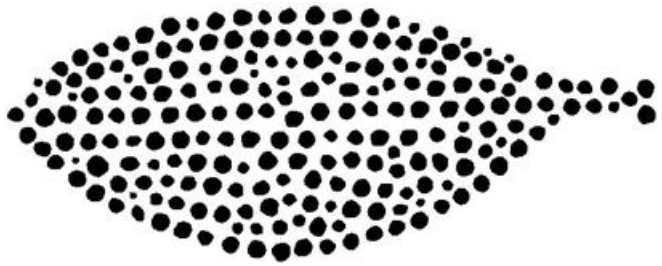
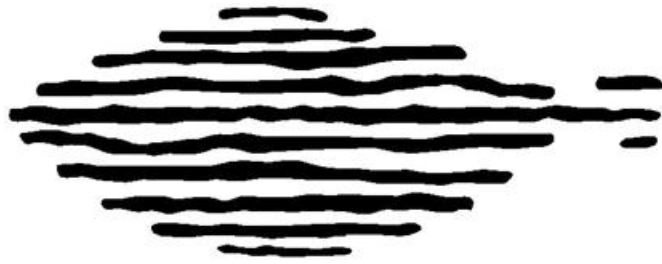
ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ (ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ) 200 ml	9,00 €
ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ (ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ) 200 ml	8,00 €
ΤΣΙΛΙΛΗ (ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ) 200 ml	8,50 €
ΤΣΙΛΙΛΗ (ΧΩΡΙΣ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ) 200 ml	8,50 €
ΚΩΣΤΕΑΣ GOLDEN DROP	15,00 €
ΡΑΚΙ ΧΥΜΑ 200 ml	4,50 €
ΡΑΚΙ ΧΥΜΑ 100 ml	2,50 €

ΟΥΖΟ

ΑΠΑΛΑΡΙΝΑ BLUE 200 ml
PITSILADI 200 ml
MATARELI 200 ml
PLOMARI 200 ml
MINI 200 ml
KOSTEA 200 ml
VARVAGIANIS 200 ml
BABAGIM

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

BABAGIM WITH ANISE 200 ml
BABAGIM WITHOUT ANISE 200 ml
TSILILI WITH ANISE 200 ml
TSILILI WITHOUT ANISE 200 ml
KOSTEAS GOLDEN DROP
RAKI BULK 200 ml
RAKI BULK 100 ml



ΜΠΥΡΕΣ

AMSTEL 500 ml	3,50 €
AMSTEL PILS 500 ml	3,50 €
AMSTEL FREE 500 ml	4,00 €
AMSTEL RADLER 500 ml	3,50 €
AMSTEL BOCK 330 ml	3,50 €
MC FARLAND 350 ml	4,50 €
FISCHER 500 ml	4,50 €
HEINEKEN 500 ml	4,00 €
ALPHA 500 ml	3,50 €
KAIZER 500 ml	4,50 €
ΒΑΡΕΛΙ ALPHA ΠΟΤΗΡΙ 330ml	3,00 €
ΒΑΡΕΛΙ ALPHA ΠΟΤΗΡΙ 500ml	4,00 €

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

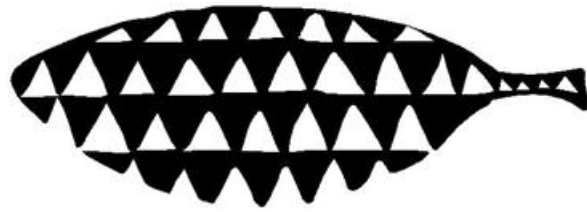
VODKA STOLICHNAYA	6,00 €
VODKA SAVOY	5,00 €
WHISKY RED LABEL	6,00 €
WHISKY SPEC. BLACK LABEL	8,00 €
WHISKY SPEC. CHIVAS	8,00 €
WHISKY SPEC. DIMPLE	8,00 €
GIN BEEFEATER	6,00 €
BLACK SAMBUKA RAMAZZOTI	8,00 €
TIA MARIA	6,00 €

BEERS

AMSTEL 500 ml
AMSTEL PILS 500 ml
AMSTEL FREE 500 ml
AMSTEL RADLER 500 ml
AMSTEL BOCK 330 ml
MC FARLAND 350 ml
FISCHER 500 ml
HEINEKEN 500 ml
ALPHA 500 ml
KAIZER 500 ml
BAREL GLASS ALPHA 330 ml
BAREL GLASS ALPHA 500 ml

ALCOHOL

VODKA STOLICHNAYA
VODKA SAVOY
WHISKY RED LABEL
WHISKY SPEC. BLACK LABEL
WHISKY SPEC. CHIVAS
WHISKY SPEC. DIMPLE
GIN BEEFEATER
BLACK SAMBUKA RAMAZZOTI
TIA MARIA



ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ 0,7Lt
Ξηρός ήπιος λευκός Sauvignon Blanc
14% alc 28.00 €

ΑΔΟΛΗ ΓΗΣ 0,7Lt
Ξηρός ήπιος λευκός Chardonnay 14 % 16.00 €

THEMA ΠΑΥΛΙΔΗ 0,7Lt
Ξηρός ήπιος λευκός Sauvignon Blanc
Ασύρτικο 14% alc 19.00 €

**ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ
ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ**
13.5% 0,7 Lt Ξηρός ήπιος λευκός
Chardonnay Μαλαγουζιά 14.00 €

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΗΑ 0,7Lt
Sauvignon Blanc Fume 13% alc 28.00 €

ΛΗΜΝΙΑ ΓΗΣ 0,7Lt
Ξηρός ήπιος λευκός Μοσχάτο
Αλεξάνδρειας 12.5% alc 16.00 €

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ 0,7Lt
Ξηρός ήπιος λευκός Ασύρτικο
Μαλαγουζιά 13% alc 21.00 €

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ 0,7Lt
Ξηρός ήπιος λευκός Chardonnay
Gewurtztraminer 13.5% alc 23.00 €

ΑΣΚΗΤΙΚΟΣ ΤΣΙΛΙΒΗ 0,7Lt
Απο ποικιλίες Chardonnay, Sauvignon
Blanc, Ασύρτικο Φρουτωδη και ανθικά
αρωματα 12,5% 12.00 €

ΠΑΛΑΙΟΣ ΑΜΠΕΛΟΣ
ΚΤΗΜΑ ΜΙΓΑΣ Τύρναβος 0,7Lt 12.7%
Merlot 32.00 €

ΒΑΡΕΛΙΣΙΟ ΚΡΑΣΙ 0,5 Lt
Λευκό Μοσχοφίλερο 500 ml 5,00 €

ΒΑΡΕΛΙΣΙΟ ΚΡΑΣΙ 0,25 Lt
Λευκό Μοσχοφίλερο 250 ml 2.50 €

ΠΟΤΗΡΙ ΧΥΜΑ 2.50 €

WHITE WINES

MAGIC MOUNTAIN 0,7Lt
Sour mild white Sauvignon Blanc
14% alc

ADOLI GIS 0,7Lt
Sour mild white Chardonnay 14% alc

THEMA PAVLIDI 0,7Lt
Sour mild white Sauvignon Blanc
Ασύρτικο 14% alc

**MOSXOFILERO ANTONOPOULOS
0,7Lt 13.5%** Sour mild white
Chardonnay Malagouzia

ΚΤΙΜΑ ΑΛΦΗΑ 0,7Lt
Sauvignon Blanc Fume 13% alc

LIMNIA GIS 0,7Lt
Sour mild white Moschato of Alexandria
12.5% alc

ΚΤΙΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΙΟΥ 0,7Lt
Sour mild white Asyrtic Malagouzia
13% alc

TESERIS LIMNES 0,7Lt
Sour mild white Chardonnay
Gewurtztraminer 13.5% alc

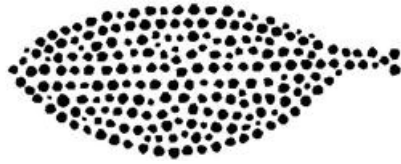
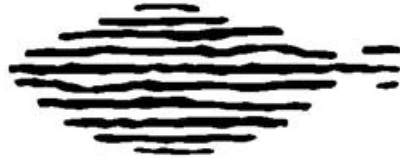
ASKITIKOS TSILIVI 0,7Lt
Made from Low-yield grapes of
Chardonnay, Sauvignon Blanc,
Assyrtiko grown Fresh wine with fruity
and floral aromas 12,5%

PALEOS AMPELOS
ΚΤΙΜΑ ΜΙΓΑΣ Tirnavos 0,7Lt 12.7%
Merlot

BARREL WINE 0,5Lt
White Moschofilero 500 ml

BARREL WINE 0,25Lt
White Moschofilero 250 ml

GLASS



ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

ΑΔΟΛΗ ΓΗΣ ΡΟΖΕ 0,7Lt
Ημίξηρος, Ήπιος, Ροζέ, Cabernet
Sauvignon 13% 750ml

20.00 €

**ΤΣΑΝΤΑΛΗ ΚΑΝΕΝΑΣ
ΡΟΖΕ 0,75 L**
Ποικιλιακος οίνος από Μαυρούδι Syrah
Πλούσια αρώματα μικρών κόκκινων
φρούτων 13% 0,75 Lt

21.00 €

ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ 0,75 Lt
Κτήμα ΜΙΓΑΣ 12,5%

20.00 €

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ 0,7Lt
Ποικιλίες Merlot Syrah και Ξινόμαυρου
αφιτράριστος Οίνος 14,5% 750 ml

40.00 €

ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ 0,7Lt
Ξηρός Ήπιος Ερυθρός, Syrah 13% alc.

17.00 €

CHATEAU JULIA MERLOT
Ερυθρος Ξηρος Πλούσιο κοκκίνο με
αρώματα φρούτων του δάσους μεντας
και ευκαλυπτου Κτημα Λαζαριδη
Αδριανή Δράμας 15% 750ml

30.00 €

BIBLIA ΧΩΡΑ
ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ Ερυθρος ξηρός

29.00 €

ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ
Ξηρός, Ήπιος, Ερυθρός, Cabernet
Sauvignon, 14% alc

21.00 €

**CHATEAU LAROSE TRINTAUDON
HAUT MEDOC**
Cabernet Sauvignon - Merlot 1.500 ml

75.00 €

ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

MOSCATO D' ASTI 0,7Lt

14.00 €

ROUGE WINES

ADOLI GIS Rouge 0,7Lt
SemiDry Red wine 13%

TSANTALI ΚΑΝΕΝΑΣ ΡΟΖΕ 0,7Lt
Vibrant pomegranate red in color. Rich
aromas of small red fruits

MOSHATO TIRNAVOS 0,75 Lt
KTIMA MIGAS 12,5%

RED WINES

ΚΤΙΜΑ ΑΛΦΑ RED 0,7Lt
Syrah 60%, Xinomavro 20%,
Merlot 20%

ΚΤΙΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ 0,7Lt
Grenache red, Syrah 13% alc

CHATEAU JULIA MERLOT
Dry Red Rich red color with aromas of
forest fruit mint and eucalyptus

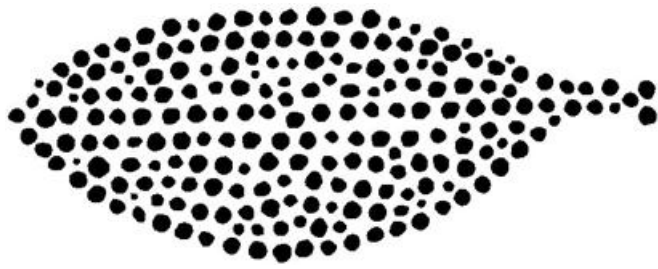
VIVLIA ΧΩΡΑ
ΚΤΙΜΑ VIVLIA ΧΩΡΑ Dry Red wine
Cabernet Sauvignon Merlot

ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ
Dry Red wine Cabernet Sauvignon
14% alc

**CHATEAU LAROSE TRINTAUDON
HAUT MEDOC**
Cabernet Sauvignon - Merlot 1.500 ml

WHINES

MOSCATO D' ASTI 0,7Lt

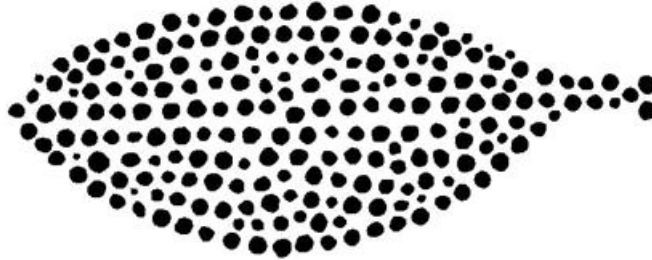


ΚΑΦΕΔΕΣ-ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΜΟΝΟΣ	2,00 €
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ	3,00 €
NES CAFE ΖΕΣΤΟ	2,50 €
FRAPPE	2,50 €
ESPRESSO MONO	1,50 €
ESPRESSO ΔΙΠΛΟ	2,00 €
FREDDO ESPRESSO	2,50 €
FREDDO CAPPUCCINO	3,00 €
CAPPUCCINO	2,50 €
ΦΙΛΤΡΟΥ	2,50 €
ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΖΕΣΤΗ η ΚΡΥΑ	3,00 €
ΤΣΑΙ	2,00 €
ΣΟΥΡΩΤΗ 200 ml	2,00 €
ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ 1Lτ	1,50 €
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ	2,00 €
COCA COLA SPRITE FANTA	

COFFEE-SOFT DRINKS

GREEK COFFEE SINGLE
GREEK COFFEE DOUBLE
NES CAFÉ WARM
FRAPPE
ESPRESSO SINGLE
ESPRESSO DOUBLE
FREDDO ESPRESSO
FREDDO CAPPUCCINO
CAPPUCCINO
FILTER COFFE
HOT OR COLD CHOCOLATE
TEA
SOUROTI 200 ml
BOTTLED WATER 1 Lt
SOFT DRINKS
COCA COLA SPRITE FANTA



ΔΑΦΝΟΦΥΛΛΟ

ΜΥΡΙΣΗ ΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

**Για τις σαλάτες και το μαγείρεμα χρησιμοποιείται Παρθένο ελαιόλαδο.
Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.**

Το κατάστημά μας αναλαμβάνει τις επαγγελματικές και τις προσωπικές εκδηλώσεις με ειδικά διαμορφωμένα μενού.

Το κατάστημα υποχρεούται να έχει έντυπα βελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιαδήποτε διαμαρτυρίας.

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

**Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: Φ.Π.Α και Δημοτικός φόρος.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Βέλλιος Ευθύμιος.**

For salads and cooking used virgin olive oil.
For frying used sunflower.

Our store undertakes professional and personal events with a specially designed menu.

The shop is required to have printed forms next to the exit, for making any protest.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

Prices include VAT and city tax.
Restaurant manager: Vellios Euthymios