

ROOM
SERVICE
MENU



Ευρωπαϊκό Πρωινό / Continental Breakfast • €30.00

Καλάθι του Φούρναρη με Ψωμάκια, Κουλούρια, Κρουασάν, Danish και Κέικ,
Σερβίρονται με Βούτυρο και Μαρμελάδες

*Bakers Basket with Breakfast Rolls, Bagels, Croissants, Danish and Sponge Cake
Served with Butter and Jams*

Δημητριακά της Επιλογής σας: Cornflakes, Rice Crispies, Choco Pops,
Muesli, All Bran ή Special K με Γάλα ή Γιαούρτι

*Choice of Cereals: Cornflakes, Rice Crispies, Choco Pops,
All Bran or Special K with Milk or Yogurt*

Φρεσκοκομμένα Φρούτα

Freshly Sliced Fruits



Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι ή Γκρέιπφρουτ 300γρ.

Fresh Orange Juice or Grapefruit Juice 300ml



Καφέ, Τσάι η Σοκολάτα της Επιλογή Σας

Coffee, Tea or Chocolate of your Choice

** For your In Room breakfast, Continental will be served, any other preferences will be on consumptions basis.*

Στο δωμάτιο σας, σερβίρουμε Ευρωπαϊκό πρωινό, όλα τα αλλά είδη χρεώνονται βάση κατανάλωσης.

Χρόνος σερβιρίσματος: 40 λεπτά / Please allow 40 min. For service

Χρέωση σερβιρίσματος: Κεντρικό κτίριο € 10,00 - Βίλλες € 15,00 / Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00

Υγιεινό Πρωινό / Healthy Breakfast • €35.00

Επιλογή από Δύο Αβγά Ποσέ ή Ομελέτα Πρωτεΐνης με Τρία Ασπράδια Αβγού,
Σερβίρονται με Βρώμη, Μίνι Σαλάτα Κινόα και Ταρτάρ από Παντζάρι
*Choice of Two Poached Eggs or Protein Omelet with Three Egg Whites,
Served with Porridge, Mini Quinoa Salad and Beet Root Tartar*

Βρώμη με Άπαχο Γάλα, Θυμαρίσιο Μέλι και Αποξηραμένα Φρούτα
Porridge with Skimmed Milk, Thyme Honey and Dried Fruits

Δημητριακά της Επιλογής σας: Muesli, All Bran,
Special K με Γάλα ή Γιαούρτι με Χαμηλά Λιπαρά
*Choice of Cereals: Muesli, All Bran,
Special K Served with Skimmed Milk or Low Fat Yogurt*

Ποικιλία Τυριών και Αλλαντικών Διαίτης
Variety of Diet Cheese and Cold Cuts

Ψωμί Σίκαλης και Παξιμαδάκια Κριθαριού
Rye Bread and Wheat Bites



Μαρμελάδα και Μαργαρίνη Διαίτης
Diet Marmalade and Margarine



Φρεσκοκομμένα Φρούτα
Freshly Sliced Fruits



Επιλογή από Φρέσκο Χυμό Πορτοκάλι, Γκρέιπφρουτ, Καρότο ή Αγγούρι 300γρ.
Choice of Fresh Orange, Grapefruit, Carrot or Cucumber Juice 300ml



Καφέ η Τσάι της Επιλογής Σας
Coffee or Tea of your Choice



Παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Room Service (6690) εάν επιθυμείτε προϊόντα χωρίς γλουτένη
Please contact Room Service at 6690 if you require gluten free products

Χρόνος σερβιρίσματος: 40 λεπτά / Please allow 40 min. For service


Χρέωση σερβιρίσματος: Κεντρικό κτίριο € 10,00 - Βίλλες € 15,00 / Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00


Πρωινό A La Carte / Breakfast A La Carte

	€
Καγιανάς με Σύγκλινο Μάνης, Πάνω σε Παξιμαδάκια Λαδιού και Σάλτσα Γιαουρτιού με Δυόσμο <i>Eggs Kagiana with Cured Pork on Rusks and Spearmint Flavored Yogurt Sauce</i>	14.00
Παναρισμένα Αυγά Ποσέ Florentine και Σάλτσα Αιόλι <i>Breaded Poached Eggs Florentine and Aioli Sauce</i>	14.00
Δύο Αβγά Βραστά, Τηγανιτά ή Στραπατσάδα με Μπέικον, Τομάτα και Μανιτάρια <i>Two Eggs Boiled, Fried or Scrambled with Bacon, Tomato and Mushrooms</i>	12.00
Στραπατσάδα με Καπνιστό Σολομό και Ώριμο Αβοκάντο Πάνω σε Τραγανά Ψωμάκια Χαρουπιού <i>Scrambled Eggs with Smoked Salmon and Avocado on a Bed of Carob Breads</i>	16.00
Καλάθι του Φούρναρη με Ψωμάκια, Φρυγανισμένο Ψωμί του Τοστ, Κουλούρια, Κρουασάν, Danish και Κέικ, Σερβίρονται με Βούτυρο & Μαρμελάδες <i>Bakery Basket with Breakfast Rolls, Toast, Bagels, Croissants, Danish and Sponge Cake Served with Butter and Jams</i>	12.00
Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι, Γκρέιπφρουτ ή Καρότο 300γρ. <i>Fresh Orange, Grapefruit or Carrot Juice 300ml</i>	9.00
Φρέσκοι Χυμοί Ανάμεικτοι 300γρ. <i>Fresh Mixed Juices 300ml</i>	10.00
Πιατέλα με Φρούτα (για Ένα Άτομο) <i>Platter with Freshly Sliced Fruits (for 1 Person)</i>	12.00
Δημητριακά της Επιλογής σας: Cornflakes, Rice Crispies, Choco Pops, Muesli, All Bran ή Special K με Γάλα ή Γιαούρτι <i>Your Choice of Cereals: Cornflakes, Rice Crispies, Frosties, Choco Pops, Muesli, All Bran or Special K with Milk or Yogurt</i>	8.00
Βρώμη με Άπαχο Γάλα, Θυμαρίσιο Μέλι και Αποξηραμένα Φρούτα <i>Porridge with Skimmed Milk, Thyme Honey and Dried Fruits</i>	9.00
Γιαούρτι Πλήρες ή με Χαμηλά Λιπαρά με Γεύση Φρούτων <i>Full or Low Fat Yogurt Flavored with Fruit</i>	10.00
Αμερικάνικες Τηγανίτες με Επιλογή από Κρέμα Βανίλιας, Φρέσκα Μούρα, Τραγανό Μπέικον ή Σιρόπι Σφένδαμου <i>American Pancakes with a Choice of Vanilla Cream, Fresh Berries, Crispy Bacon or Maple Syrup</i>	10.00
Βάφλες με Σιρόπι Σφένδαμου, Μέλι ή Σαντιγί <i>Waffles with Maple Syrup, Honey or Whipped Cream</i>	12.00

Ομελέτες / Omelet

Ελληνική Ομελέτα με Τομάτα, Τυρί Φέτα και Ελιές  16.00
Greek Omelet with Tomato, Feta Cheese and Olives

Ισπανική Φριτάτα με Γλυκό Πατάτα και Cabot Τομάτα  15.00
Spanish Frittata with Sweet Potato and Cabot Tomato

Γαλλική Ομελέτα με Γραβιέρα και Αρωματικά Βότανα  15.00
French Omelet with "Graviera" Cheese and Aromatic Herbs

Ομελέτα της Επιλογής σας 15.00
Omelet of your Choice

Όλες οι ομελέτες Σερβίζονται με Σαλάτα ή Πατάτες Τηγανιτές
All omelets are Served with Salad or French Fries



Χαβιάρι / Caviar

€

Χαβιάρι 'Sevruga' 28γρ. με Μπλίνις και Ξινή Κρέμα 130.00
Caviar 'Sevruga' 28gr. with Blinis and Sour Cream

Χαβιάρι 'Beluga' 28γρ. με Μπλίνις και Ξινή Κρέμα (Κατόπιν Παραγγελίας) 260.00
Caviar 'Beluga' 28gr. with Blinis and Sour Cream (Upon Request)

Ορεκτικά / Appetizers

Ψητή Σαρδέλα Γεμιστή με Τομάτα, Ελιές, Κάπαρη 17.00
 και Μαϊντανό με Αρωματισμένο Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο  
Baked Sardines Stuffed with Tomato, Olives, Capers and Parsley with Aromated Olive Oil

Μπρουσκέτα από Χωριάτικο Ψωμί, με Φέτα, Τομάτα, Ελιές και Κάπαρη 12.00
Country Style Bruschetta with Feta, Tomato, Olives and Capers

Χειροποίητη Πίτα Ημέρας 12.00
Home Made Pie of the Day


Σαλάτες / Salads

Βουβαλίσια Μοτσαρέλα σε Μαριναρισμένες Φλοίδες από Φινόκιο με 24.00
 Ψητό Ψωμί από Προζύμι και Ψητά Σπαράγγια
 Σερβίρεται με Βινεγκρέτ από Βαλσάμικο και Βασιλικό
Mozzarella di Bufala in Marinated Fennel Flakes with Grilled Bread and Oven Baked Asparagus. Served with Balsamic and Basil Vinaigrette

Σαλάτα του Καίσαρα με Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλου, 23.00
 Κρουτόν Σκόρδου, Μπέικον & Νιφάδες Παρμεζάνας
Caesar's Salad with Grilled Chicken Fillets, Garlic Flavored Croutons, Bacon & Parmesan Flakes

Πράσινη Σαλάτα με Ταλιατέλες Ψητού Καρότου και Κολοκύθι, 23.00
 Γκρατινέ Κατσικίσιο Τυρί και Βινεγκρέτ Μελιού & Μουστάρδας
Mixed Green Salad with Carrot and Zucchini Tagliatelle, Gratin Goat Cheese and Honey Mustard Vinaigrette

Χωριάτικη Σαλάτα με Κρητικό Ντάκο και Κρίταμο 16.00
Traditional Greek Salad with Cretan Wheat Rusks & Pickled Rock Samphire

Βασιλικός Κάβουρας* Πάνω σε Σαλάτα Κόκκινης Κινόα με Μους 31.00
 Αβοκάντο, Πέρλες Μάνγκο και Δροσερή Σάλτσα Εσπεριδοειδών  
King Crab Over a Red Quinoa Salad with Avocado Mousse, Mango Pearls and a Refreshing Citrus Sauce*

Σνάκς / Snacks

	€
Hamburger ή Cheeseburger της Επιλογής σας <i>Hamburger or Cheeseburger of your Choice</i>	28.00
Μίνι Burger Γαλοπούλας σε Brioche, Γουακαμόλε Αρωματισμένο με Δυόσμο και Ξινή Κρέμα Wasabi <i>Mini Turkey Sliders in Brioche, Guacamole with Peppermint Aroma, and Sour Wasabi Cream</i>	25.00
Veggie Burgers από Σπανάκι και Λαχανίδα, Ψητά Μανιτάρια, Ρέλις Πιπεριάς και Σάλτσα Τσιμιτσούρι <i>Veggie Spinach & Kale Burgers, Grilled Mushrooms, Pepper Relish and Chimichurri Sauce</i>	22.00
Κλαμπ Σάντουιτς με Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλο <i>Club Sandwich with Grilled Chicken Fillet</i>	25.00
Τόστ με Ζαμπόν ή Γαλοπούλα και Τυρί Έμμενταλ <i>Toasted Bread with Ham or Turkey and Emmental Cheese</i>	13.00
Ποικιλία Τυριών και Αλλαντικών (για Ένα Άτομο) <i>Variety of Cheese and Cold Cuts (for One Person)</i>	18.00

Όλα τα σάντουιτς και burgers σερβίρονται με τηγανητές πατάτες, κόλλοου και πίκλες
All sandwiches and burgers are served with French fries, coleslaw and pickles

Pizza

THE OCEAN SCENT Χτένια, Γαρίδες, Φρέσκια Σάλτσα Τομάτας, Φέτα και Μαριναρισμένα Τοματίνια με βασιλικό <i>Scallops, shrimps, Fresh tomato Sauce, Feta Cheese and Marinated Cherry tomatoes with Basil</i>	28.00
OLD FASHIONED MARGARITA Φρέσκια Μοτσαρέλα, Παρμεζάνα, Φρέσκια Σάλτσα Τομάτας, Βασιλικό, Extra Παρθένο Ελαιόλαδο <i>Fresh Mozzarella, Parmesan, Fresh tomato Sauce, Basil and Extra Virgin Olive Oil</i>	18.00
EL GRECO Λευκή Σάλτσα, Τομάτα, Ρίγανη, Σκόρδο, Μαύρες & Πράσινες Ελιές, Φέτα, και Φρέσκος Κόλιανδρος <i>White Sauce, Tomato, Oregano, Garlic, Black & Green Olives, Feta Cheese, Fresh Cilantro</i>	20.00
SPICY UMAMI Φρέσκια Μοτσαρέλα, Τοματίνια, Μανιτάρια, Πιπεράτο Παστράμι Γαλοπούλας και Chorizo <i>Fresh Mozzarella, Cherry tomatoes, Mushrooms, Spicy Turkey Pastrami and Chorizo</i>	26.00
VEGGIE Κρεμμύδια, Μανιτάρια, Πράσινες Πιπεριές & Μαύρες Ελιές <i>Onions, Mushrooms, Green Peppers & Black Olives</i>	16.00

Χρόνος σερβιρίσματος: 40 λεπτά / Please allow 40 min. For service

Χρέωση σερβιρίσματος: Κεντρικό κτίριο € 10,00 - Βίλλες € 15,00 / Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00

Σούπες / Soups

Σούπα Ημέρας
Soup of the Day

€

16.00

Ζυμαρικά / Pasta

Χειροποίητα Νιόκι με Καπνιστό Χέλι και Σάλτσα από Τοματίνια
Homemade Gnocchi with Smoked Eel and Cherry Tomato Sauce

28.00

Σπαγγέτι με Κλασική Σάλτσα Καρμπονάρας ή Μπολονέζ
Spaghetti with Classic Carbonara Sauce or Bolognese

20.00

Πέννες Αραμπιάτα με Πικάντικη Σάλτσα Τομάτας
ή Ναπολιταίν με Βασιλικό

18.00

Penne Arrabbiata with Spicy Tomato Sauce or Napolitana with Basil

Ελληνικές Γεύσεις / Greek Specialties

Μαγειρευτό Πιάτο Ημέρας (Ψάρι - Κρέας)
Dish of the Day (Fish or Meat Specialties)

31.00

Μαγειρευτό Πιάτο Ημέρας (Λαδερό)


20.00

Dish of the Day (Vegetable or Legume Specialties)

Κυρίως Πιάτα / Main Courses

• ΨΑΡΙ / FISH

€

Φιλέτο Σφυρίδα Ποσέ Barigoule με Χόρτα, Αγκινάρα και Φινόκιο   44.00
Poached White Grouper Fillet Barigoule with Wild Greens, Artichokes & Fennel



Φιλέτο Λαβράκι με Κους Κους από Ανάμεικτα Σοταρισμένα Λαχανικά Εποχής 37.00
Sea Bass Fillet with Couscous of Mixed Sautéed Seasonal Vegetables

Σολομός Σωτέ με Πουρέ & Κους Κους Κουνουπίδι,
 Πούδρα Δυόσμου και Ζελέ Μοσχολέμονου 35.00
*Sautee Salmon with Puree & Cous-Cous Cauliflower,
 Spearmint Powder and Lime Jelly*

• ΚΡΕΑΣ / MEAT





Φιλετάκια από Μπούτι Κοτόπουλου Σχάρας Μαριναρισμένο 31.00
 σε Γιαούρτι και Καπνιστή Τομάτα με Ψητή Φορμαέλα
 και Τραγανές Οφτές Πατάτες
*Grilled Chicken Thigh Fillets Marinated in Yogurt and Smoked Tomato
 with 'Formaela' Cheese and Crispy Crusted Potatoes*

Σπιτικός Γύρος από Ψιλοκομμένο Χοιρινό με Πιττάκια,
 Ψητή Τομάτα και Σάλτσα Τσίλι Γιαουρτιού 36.00
*Homemade Gyro with Pork and Greek pita Bread,
 Baked Tomato and Chili Yogurt Sauce*

Black Angus Rib-Eye με Ψητά Σπαράγγια,
 Μανιτάρια Πλευρώτους και Σάλτσα Romesco   44.00
*Black Angus Rib-Eye with Baked Asparagus,
 Oyster Mushrooms and Romesco Sauce*

Βοδινό Φιλέτο με Νεαρές Πατάτες σε Κρούστα Παρμεζάνας 48.00
 με Φρέσκο Κρεμμύδι και Γλυκιά Πάπρικα με Μπεαρνέζ
 Αρωματισμένη με Ξύδι από Ρόδι
*Beef Fillet with Baby Potatoes in Parmesan Crust,
 Spring Onion and Sweet Paprika with Béarnaise Sauce
 Aromatized with Pomegranate Vinegar*

Διαιτητικά Πιάτα / Dietary Dishes

	€
<p>Σαλάτα από Φακές με Πολύχρωμες Πιπεριές, Σέλερι, Ξινόμηλο, Τοματίνια και Βινεγκρέτ Πιπεριάς <i>Lentil Salad with Multicolored Peppers, Celery, Green Apples, Cherry Tomato and Pepper Vinaigrette</i></p> 	20.00
<p>Ελληνική Σαλάτα με Φρέσκο Κρεμμυδάκι, Άνηθο και Βινεγκρέτ Μηλόξυδο <i>Lettuce Salad with Spring Onions, Dill and Apple Cider Vinaigrette</i></p> 	17.00
<p>Μακαρόνια Ολικής Αλέσεως με Ψητά Λαχανικά και Τυρί Cottage <i>Whole Wheat Spaghetti with Grilled Vegetables and Cottage Cheese</i></p>	19.00
<p>Φιλέτο Σφυρίδα Ποσέ Βαριγούλε με Χόρτα, Αγκινάρα και Φινόκιο <i>Poached White Grouper Fillet Barigoule with Wild Greens, Artichokes & Fennel</i></p> 	44.00
<p>Μπιφτέκι Γαλοπούλας, Σαλάτα Κινόα με Λαχανικά Σχάρας και Σάλτσα από Χαμηλών Λιπαρών Γιαούρτι και Καπνιστή Πάπρικα <i>Turkey Burger Served with Quinoa Salad, Grilled Vegetables and Low Fat Yogurt Sauce with a Hint of Smoked Paprika</i></p> 	27.00
<h3>Για τους Μικρούς μας Φίλους / For Our Young Friends</h3>	
<p>Κοτομπουκιές με Σάλτσα Μουστάρδας και Μέλι <i>Chicken Nuggets with Mustard and Honey Sauce</i></p>	12.00
<p>Mini Burgers με Τυρί Τσένταρ, Coleslaw & Τηγανητές Πατάτες <i>Mini Burgers with Cheddar Cheese, Coleslaw & French Fries</i></p>	18.00
<p>Τραγανές Μπουκιές Σφυρίδας με Σάλτσα Ταρτάρ <i>Crispy White Grouper Sticks with Tartar Sauce</i></p>	22.00
<p>Σπαγγέτι Μπολονέζ ή Ναπολιτέν <i>Spaghetti Bolognese or Napoletana</i></p>	13.00
<p>Τηγανητές Πατάτες με Σάλτσα Κοκτέιλ <i>French Fries with Cocktail Sauce</i></p>	8.00

Χρόνος σερβιρίσματος: 40 λεπτά / Please allow 40 min. For service

Χρέωση σερβιρίσματος: Κεντρικό κτίριο € 10,00 - Βίλλες € 15,00 / Tray charge: Main building € 10.00 - Bungalows € 15.00

Επιδόρπια / Desserts

Black Forest με Πικρή Σοκολάτα, Αγριοκέρασο & Κρέμα Σαντιγί με Μάρτζιπαν <i>Black Forest with Bitter Chocolate, Wild Berries and Whipped Cream with Marzipan</i>	12.00
Paris Brest, Σουδάκια Γεμιστά με Πραλίνα Φουντουκιού και Τραγανή Κρούστα Κακάο. Σερβίρεται με Παγωτό Σοκολάτα <i>Paris Brest, Stuffed Choux with Hazelnut Praline and Crispy Cocoa Crust Served with Chocolate Ice Cream</i>	12.00
Τιραμισού με Κόκκινα Φρούτα του Δάσους <i>Tiramisu with Red Forest Fruits</i>	12.00
Προφιτερόλ με Κρέμα από Φρέσκια Βανίλια Μαδαγασκάρης και Σάλτσα Πικρής Σοκολάτας <i>Profiterole with Fresh Madagascar Vanilla and Bitter Chocolate Sauce</i>	12.00
Ποικιλία Ελληνικών Γλυκών <i>Assorted Greek Pastries</i>	12.00
Ποικιλία Παγωτών & Σορμπέ (1 Μπάλα) <i>Selection of Ice Cream & Sorbet (1 Scoop)</i>	4.00
Φρέσκα Φρούτα Εποχής (για Ένα Άτομο) <i>Fresh Seasonal Fruit (for One Person)</i>	12.00

	€
Σούπα Ημέρας <i>Soup of the Day</i>	€16.00
Χωριάτικη Σαλάτα με Κρητικό Ντάκο και Κρίταμο <i>Traditional Greek Salad with Cretan Wheat Rusks and Pickled Rock Samphire</i>	€16.00
Πράσινη Σαλάτα με Ταλιατέλες Ψητού Καρότου και Κολοκύθι, Γκρατινέ Κατσικίσιο Τυρί και Βινεγκρέτ Μελιού & Μουστάρδας <i>Mixed Green Salad with Carrot and Zucchini Tagliatelle, Gratin Goats Cheese and Honey Mustard Vinaigrette</i>	23.00
Hamburger ή Cheeseburger της Επιλογής σας <i>Hamburger or Cheeseburger of your Choice</i>	28.00
Κλαμπ Σάντουιτς με Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλο <i>Club Sandwich with Grilled Chicken Fillet</i>	25.00
Τοστ με Ζαμπόν ή Γαλοπούλα και Τυρί Έμμενταλ <i>Toasted Bread with Ham or Turkey and Emmental Cheese</i>	13.00
Πέννες Αραμπιάτα με Πικάντικη Σάλτσα Τομάτας ή Ναπολιταίν με Βασιλικό <i>Penne Arrabbiata with Spicy Tomato Sauce or Napolitana with Basil</i>	18.00
Φιλέτο Σφυρίδα Ποσέ Barigoule με Χόρτα, Αγκινάρα και Φινόκιο <i>Poached Grouper Fillet Barigoule with Wild Greens, Artichokes & Fennel</i>	44.00
Φιλετάκια από Μπούτι Κοτόπουλου Σχάρας Μαριναρισμένο σε Γιαούρτι και Καπνιστή Τομάτα με Ψητή Φορμαέλα και Τραγανές Οφτές Πατάτες <i>Grilled Chicken Thigh Fillets Marinated in Yogurt and Smoked Tomato with 'Formaela' Cheese and Crispy Crusted Potatoes</i>	31.00
Βοδινό Φιλέτο με Νεαρές Πατάτες σε Κρούστα Παρμεζάνας με Φρέσκο Κρεμμύδι και Γλυκιά Πάπρικα με Μπεαρνέζ Αρωματισμένη με Ξύδι από Ρόδι <i>Beef Fillet with Baby Potatoes in Parmesan Crust, Spring Onion and Sweet Paprika with Béarnaise Sauce Aromatized with Pomegranate Vinegar</i>	48.00

Όλα τα σάντουιτς και burgers σερβίρονται με τηγανητές πατάτες, κόλλοου και πίκλες
All sandwiches and burgers are served with French fries, coleslaw and pickles

Επιδόρπια / Desserts

<p>Black Forest με Πικρή Σοκολάτα, Αγριοκέρασο και Κρέμα Σαντιγί με Μάρτζιπαν <i>Black Forest with Bitter Chocolate, Wild Berries and Whipped Cream with Marzipan</i></p>	12.00
<p>Ποικιλία Παγωτών & Σορμπέ (1 Μπάλα) <i>Selection of Ice Cream & Sorbets (1 Scoop)</i></p>	4.00
<p>Φρέσκα Φρούτα Εποχής (για 1 άτομο) <i>Fresh Seasonal Fruit (for 1 person)</i></p>	12.00

Σαμπάνια / Champagne

CHAMPAGNES N.V.	€
Palmer & Co Brut Reserve Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier, Montagne de Reims, A.O.C. Champagne,	110.00
Laurent Perrier Brut Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier, Tours-sur-Marne, A.O.C. Champagne	130.00
Moet & Chandon Brut Imperial Pinot Noir-Pinot Meunier, Chardonnay, Epernay, A.O.C Champagne	130.00
PRESTIGE CUVÉE & VINTAGE CHAMPAGNES	
Dom Perignon P2 Plenitude Brut 1998 Pinot Noir-Chardonnay, Epernay, A.O.C. Champagne	688.00
Veuve Clicquot Ponsardin, "La Grande Dame" Pinot Noir-Chardonnay, Reims, A.O.C. Champagne	295.00
ROSE CHAMPAGNES	
Palmer & Co Rose Reserve Chardonnay-Pinot Noir-Pinot Meunier, Montagne de Reims, A.O.C. Champagne	165.00
ROSE PRESTIGE CUVÉE & VINTAGE CHAMPAGNES	
Dom Perignon Rose, Brut 2004 Pinot Noir-Chardonnay, Epernay, A.O.C. Champagne	685.00

Αφρώδης Οίνοι / Sparkling Wine

<ul style="list-style-type: none"> ● ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS Κτήμα Τσέλεπου, Amalia Brut, Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος <i>Tselepos Estate, Amalia Brut, Moschofilero, Peloponnese</i> 	45.00
<ul style="list-style-type: none"> ● ΙΤΑΛΙΑ / ITALY Ceretto, Moscato d'Asti, i vignaioli di Santo Stefano D.O.C.G. Piedmont (375ml) 	37.00
Gancia Prosecco, D.O.C.G. Veneto	30.00
Gancia Moscato d'Asti D.O.C.G. Piedmont	28.00

Φρέσκα & Ελαφριά Λευκά Fresh, Light & Easy Drinking White Wines

• ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS

Κτήμα Σκούρα, Άκρες, Μοσχοφίλερο - Ροδίτης Αλεπού, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος € 29.00
Domaine Skouras, Akres, Moschofilero - Roditis Alepou, P.G.I. Peloponnese

Κτήμα Άλφα, Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Φλώρινας 39.00
Alpha Estate Malagouzia, P.G.I. Florina

Οινοποιείο Ρούβαλη, Ασπρολίθι, Ροδίτης, Π.Ο.Π. Πάτρα 28.00
Rouvalis Winery, Asproliithi, Roditis, P.D.O. Patra

Οινοποιείο Γκίκα Ρετσίνα Pine Forest, Ασύρτικο, Π.Γ.Ε. Πλαγιές Κιθαιρώνα 44.00
Gikas Winery Pine Forest Retsina, Assyrtiko, P.G.I. Slopes of Kithairon

Κτήμα Τσέλεπου, Μαντινεία, Μοσχοφίλερο, Π.Ο.Π. Μαντινεία 34.00
Tselepos Estate, Mantinia, Moschofilero, A.O.C. Mantinia

• ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE

Domaine Vincent Damp, Chablis 1er Cru Vaillons A.O.C. Chablis 96.00

• ΙΤΑΛΙΑ / ITALY

Vinicola Tombacco, Serenissima Pinot Grigio, I.G.T. Veneto 45.00

Crudo, Catarratto - Zibibbo Organic Terre Siciliane I.G.T. Sicily 34.00

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ / WINE LIST

Μεταξένια, Φρουτώδη & Πλούσια Αρωματικά Λευκά Silky, Fruity & Rich Aromatic White Wines

	€
<p>● ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS</p> <p>Κτήμα Γεροβασιλείου, Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Επανομή <i>Gerovassiliou Estate, Malagouzia, P.G.I. Epanomi</i></p>	45.00
<p>Κτήμα Άλφα, Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Φλώρινα <i>Alpha Estate, Sauvignon Blanc, P.G.I. Florina</i></p>	52.00
<p>Κτήμα Παυλίδη, "Thema", Ασύρτικο - Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Δράμα <i>Pavlidis Estate, "Thema", Assyrtiko - Sauvignon Blanc, P.G.I. Drama</i></p>	42.00
<p>Κτήμα Αργυρού, Σαντορίνη, Ασύρτικο, Π.Ο.Π. Σαντορίνη <i>Argyros Estate, Santorini, Assyrtiko, P.D.O. Santorini</i></p>	66.00
<p>● ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE</p> <p>Henri Bourgeois, Jadis, A.O.C. Sancerre, Loire </p>	128.00
<p>Domaine Ostertag, Gewurztraminer Vignoble d' E., A.O.C. Alsace  </p>	82.00
<p>● ΑΥΣΤΡΙΑ / AUSTRIA</p> <p>Weingut Franz Hirtzberger, Smaragd, Riesling, Hochrain, Wachau Valley</p>	135.00
<p>● ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ / NEW ZEALAND</p> <p>Greywacke, Sauvignon Blanc, Marlborough</p>	76.00

Δρύινα με Γεμάτο Σώμα & Κομψά Λευκά Full-Bodied, Oaky & Elegant White Wines

<p>● ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS</p> <p>Οινοποιείο Χατζηδάκη, Νυχτέρι, Ασύρτικο, Π.Ο.Π. Σαντορίνη  <i>Domaine Hatzidakis, Nyxteri, Assyrtiko, P.D.O. Santorini</i></p>	82.00
<p>Κτήμα Βιβλία Χώρα, "Οβηλος", Sémillon - Ασύρτικο, Π.Γ.Ε. Παγγαίο  <i>Biblia Chora Estate, "Ovilos", Sémillon - Assyrtiko, P.D.O. Pangeon</i></p>	74.00
<p>Κτήμα Σιγάλας, "Οία Βαρέλι", Ασύρτικο, Π.Ο.Π. Σαντορίνη <i>Domaine Sigalas, "Oia Barrel", Assyrtiko, P.D.O. Santorini</i></p>	78.00
<p>Κτήμα Άλφα, "Οικοσύστημα", Chardonnay, Π.Γ.Ε. Φλώρινα <i>Alpha Estate, "Ecosystem", Chardonnay, P.G.I. Florina</i></p>	56.00

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ / WINE LIST

- **ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE**

Domaine Jean Chartron, Batard-Montrachet, Grand Cru,
A.O.C. Bourgogne

€

518.00

- **ΑΥΣΤΡΙΑ / AUSTRIA**

Weingut Brundlmayer, Gruner Veltliner Alte Reben, Kamptal D.A.C. Reserve



110.00

Ροζέ Οίνοι / Rose Wine

- **ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS**

Κτήμα Σκούρα, Άκρες, Αγιωργίτικο-Μοσχοφίλερο, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
Domaine Skouras, Akres, Agiorgitiko- Moschofilero, P.G.I. Peloponnese

30.00

- **ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE**

Regine Sumeire, "Pétale de Rosé", Cabernet Sauvignon-Grenache-Se
Millen-Syrah-Ugni Blanc Côtes de Provence, A.O.C. Provence



64.00

Chateau Roubine, La Vie en Rose, Tibouren-Cinsault,
A.O.C Cotes de Provence

68.00

Απαλοί & Φρουτώδης Ερυθροί Οίνοι Delicate & Fruity Red Wines

- **ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS**

Κτήμα Σκούρα, "Άκρες", Αγιωργίτικο-Cabernet Sauvignon,
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
*Domaine Skouras, "Akres", Agiorgitiko-Cabernet Sauvignon,
P.G.I. Peloponnese*

30.00

Αμπελώνες Τσάνταλη, Ραψάνη Reserve, Ξινόμαυρο-Κρασάτο-Σταυρωτό,
Π.Ο.Π. Ραψάνη
*Tsantalis Vineyards, Rapsani Reserve, Xinomavro-Krasato-Stavroto,
P.D.O. Rapsani*

45.00

Οινοποιείο Ρούβαλης, "Μικρός Βοριάς", Merlot-Cabernet Sauvignon,
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
*Rouvalis Winery, "Mikros Vorias", Merlot-Cabernet Sauvignon,
P.G.I. Peloponnese*

25.00

- **ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE**

Bouchard Pere & Fils, La Vignee, Pinot Noir, A.O.C. Bourgogne

56.00

- **ΙΤΑΛΙΑ / ITALY**

Querciabella, Chianti Classico, D.O.C.G.

69.00

Κομψοί, Πλούσια σε Αρώματα & Μέτριου Σώματος Elegant, Aromatic with Medium Bodied Red Wines

	€
<p>● ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS</p> <p>Κτήμα Άλφα, Pinot Noir, Π.Γ.Ε. Φλώρινα <i>Alpha Estate, Pinot Noir, P.G.I. Florina</i></p>	62.00
<p>Κτήμα Σκούρας, Grande Cuvée, Αγιωργίτικο, Π.Ο.Π. Νεμέα <i>Domaine Skouras, Grande Cuvee, Agiorgitiko, P.D.O. Nemea</i></p>	62.00
<p>Οινοποιείο Ντούγκος, "Rapsani", Ξινόμαυρο-Κρασάτο-Σταυρωτό Βιολογικής Γεωργίας, Π.Ο.Π. Ραψάνη <i>Dougos Winery, "Rapsani", Xinomavro-Krassato-Stavroto, Product of Organic Culture, P.D.O. Rapsani</i></p>	38.00
<p>Οινοποιείο Δαλαμάρα, Παλιοκαλίας, Ξινόμαυρο, Βιολογικής Γεωργίας, Π.Ο.Π. Νάουσα <i>Dalantara Winery, Paliokalis, Xinomavro, Product of Organic Culture, P.D.O. Naousa</i></p>	88.00
	
<p>● ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ / AUSTRALIA</p> <p>Yalumba, "Triangle Block", Shiraz - Viognier, Eden Valley, South Australia</p>	62.00
<p>● ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ / NEW ZEALAND</p> <p>Burn Cottage Vineyards, Pinot Noir, Central Otago</p>	135.00
<p>● ΝΟΤΙΑ ΑΦΡΙΚΗ / SOUTH AFRICA</p> <p>Escapades, Pinotage, Stellenbosch, Coastal Region</p>	84.00

Πολύπλοκοι με Πλούσιο Σώμα Ερυθροί Οίνοι Complex Full Bodied Red Wines

<p>● ΕΛΛΑΔΑ / HELLAS</p> <p>Κτήμα Σκούρα, Fleva, Syrah, Π.Γ.Ε. Πελοποννήσου <i>Domaine Skouras, Fleva, Syrah, P.G.I. Peloponnese</i></p>	58.00
<p>Κτήμα Παυλίδη, "Θέμα", Syrah - Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε. Δράμα <i>Pavlidis Estate, "Thema", Syrah - Agiorgitiko, P.G.I. Drama</i></p>	56.00
<p>Αμπελώνες Τσάνταλη, Κορμίλιτσα Gold, Cabernet Sauvignon - Λημνιό, Βιολογικής Καλλιέργειας, Π.Γ.Ε. Άγιον Όρος <i>Tsantali Vineyards, Kormilitsa Gold, Cabernet Sauvignon - Limnio, Product of Organic Culture, P.G.I. Mount Athos</i></p>	270.00
	
<p>Κτήμα Κυρ Γιάννη, Διάπορος, Ξινόμαυρο-Syrah, Π.Γ.Ε. Ημαθίας <i>Kir-Yianni Estate, 'Diaporos', Xinomavro-Syrah, P.G.I. Imathia</i></p>	92.00
<p>Τηνιακοί Αμπελώνες, Τ-ΟΙΝΟΣ, Μαυροτράγανο, Clos Stegasta, Π.Γ.Ε. Κυκλάδες <i>Tiniaki Ampelones, T-OINOS, Mavrotragano, Clos Stegasta, P.G.I. Cyclades</i></p>	215.00

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ / WINE LIST

	€
● ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE Château Angelus, 1er Grand Cru Classé A.A.O.C. Saint-Emilion, 2011	845.00
Château Ducru Beaucaillou, 2eme Grand Cru Classé, A.O.C. Saint-Julien, 2008	525.00
Château Mouton Rothschild, 1er Grand Cru Classé	2.522,00

● ΙΤΑΛΙΑ / ITALY Ornellaia, Tenuta dell' Ornellaia,	315.00
Cab.Sauvignon-Merlot-Cab.Franc, D.O.C. Bolgheri Tuscany, 2011	

● ΙΣΠΑΝΙΑ / SPAIN Bodegas Roda, 'Roda I' Reserva, Rioja D.O.C.A.	148.00
--	--------



● ΝΟΤΙΑ ΑΦΡΙΚΗ / SOUTH AFRICA Boekenhoutskloof, Chocolate Block, Syrah-Grenache-Cab.Sauvignon- Cinsault, Franschhoek Valley, Paarl	105.00
---	--------

Γλυκοί Οίνοι / Dessert Wines

● ΣΑΜΟΣ / SAMOS Ε.Ο.Σ.Σ., Samos Anthemis, Μοσχάτο Σάμου, Π.Ο.Π. 0,5lt	32.00
<i>Samos Co-op, Samos Anthemis, P.D.O., Muscat of Samos 0,5lt</i>	

● ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ / SANTORINI Κτήμα Αργυρού, Vinsanto 4 Ετών, Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι, Π.Ο.Π. Σαντορίνη 0,5lt	108.00
<i>Argyros Estate, Vinsanto 4 Years Barrel Aged, Assyrtiko - Athiri - Aidani, P.D.O. Santorini 0,5lt</i>	

HOUSE SELECTION – BY THE GLASS

Champagne N.V.

Palmer & Co Brut Reserve	20.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Montagne de Reims, Champagne, France	

Αφρώδεις Οίνοι / Sparkling Wine

● ΙΤΑΛΙΑ / ITALY Gancia Prosecco, D.O.C.G. Veneto	11.00
Gancia Moscato d'Asti D.O.C.G. Piedmont	9.00

Λευκοί Οίνοι / White Wine

Κτήμα Άλφα, Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Φλώρινας	10.00
<i>Alpha Estate Malagouzia, P.G.I. Florina</i>	

Ροζέ Οίνοι / Rose Wine

Κτήμα Σκούρα, Άκρες, Αγιωργίτικο-Μοσχοφίλερο, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος	9.00
<i>Domaine Skouras, Akres, Agiorgitiko- Moschofilero, P.G.I. Peloponnese</i>	

Ερυθροί Οίνοι / Red Wine

Αμπελώνες Τσάνταλη, Ραψάνη Reserve,	10.00
Ξινόμαυρο-Κρασατό-Σταυρωτό, Π.Ο.Π. Ραψάνη	
<i>Tsantalis Vineyards, Rapsani Reserve, Xinomavro-Krasato-Stavroto, P.D.O. Rapsani</i>	

Γλυκοί Οίνοι / Dessert Wines

Ε.Ο.Σ.Σ., Samos Anthemis, Μοσχάτο Σάμου, Π.Ο.Π. 0,5lt	8.00
<i>Samos Co-op, Samos Anthemis, P.D.O. Muscat of Samos, 0,5 lt</i>	

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ - BEVERAGE LIST

Cocktails

	€
THE MED <i>Mastic Liqueur, Fresh Lemon Juice, Sugar Syrup, Soda</i>	15.00
SUMMER INSPIRATION <i>Gin, Homemade Honey Syrup, Fresh Lime Juice, Elderflower Liqueur, Champagne</i>	15.00
MARGARITA <i>Tequila, Cointreau, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup</i>	15.00
DAIQUIRIS <i>Rum, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup</i>	15.00
CAIPIRINHA <i>Cachaca, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup</i>	15.00
MOJITO <i>Rum, Fresh Lime Juice, Spearmint Leaves, Sugar Syrup, Soda</i>	15.00
APPLE MARTINI <i>Vodka, Green Apple Purée, Apple Sourz, Fresh Lime</i>	15.00

Mocktails

MELON EXPLOSION <i>Fresh Melon, Vanilla Syrup, Fresh Lime Juice, Mint Leaves, Sugar Syrup</i>	12.00
PASSION DREAM <i>Passion Fruit, Fresh Lime Juice, Homemade Honey Syrup</i>	12.00

Aperitifs

Martini (Dry, Bianco, Rosso)	10.00
Campari Bitter	10.00
Aperol	10.00
Ouzo Mini, Plomari, Varvayanni	10.00

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ - BEVERAGE LIST

Ουίσκι / Whisky

	€
Johnnie Walker Red Label, Haig, J&B, Dewar's, Famous Grouse, Cutty Sark	12.00
Bulleit Bourbon, Jameson Irish Whiskey, Jack Daniels	14.00
Johnnie Walker Black Label 12 Years Old, Chivas Regal 12 Years Old, Dewar's 12 Years Old	14.00
Johnnie Walker Gold Label	18.00
Johnnie Walker Blue Label	32.00

Gin

Tanqueray, Gordon's Dry Gin, Beefeater	12.00
Tanqueray 10	16.00

Vodka

Smirnoff Red, Stolichnaya	12.00
Grey Goose	18.00
Ketel One	16.00

Rum

Pampero Blanco, Bacardi, Captain Morgan Black	12.00
Pampero Aniversario	16.00
Havana Club Anejo 7 Anos	14.00

Tequila

Don Julio Blanco	14.00
Don Julio Reposado	16.00

Λικέρ / Liqueurs

Baileys, Amaretto DiSaronno, Sambuca Romana, Frangelico, Southern Comfort	12.00
Drambuie	14.00

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ - BEVERAGE LIST

Χωνευτικά / Digestives

	€
Mastic Liqueur, Jagermeister, Fernet Branca, Limoncello	11.00

Cognac and Brandy

Metaxa 7*	14.00
Hennessy V.S.O.P., Remy Martin V.S.O.P.	18.00
Remy Martin X.O.	28.00
Hennessy X.O.	35.00

Μπύρες και Μηλίτης / Beers and Cider

Heineken, Heineken Light	9.00
Alfa	9.00
Amstel Pilsner	10.00
Fischer	10.00
Erdinger Weiss	10.00
Mc Farland	10.00
Guinness	10.00
Sol	10.00
Amstel Free (non alcoholic)	7.00
Strongbow Gold Apple Cider	8.00

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ - BEVERAGE LIST

Καφές και Σοκολάτα / Coffee and Chocolate

	€
Espresso	5.00
Espresso Διπλός <i>Double Espresso</i>	6.00
Espresso Freddo	6.00
Cappuccino	7.00
Cappuccino Freddo	7.00
Ελληνικός Καφές <i>Greek Coffee</i>	4.00
Ελληνικός Διπλός <i>Greek Coffee Double</i>	5.00
Καφές Φίλτρου <i>Filter Coffee</i>	5.00
Σοκολάτα Κρύα ή Ζεστή <i>Chocolate Cold or Hot</i>	6.00
Ιρλανδέζικος Καφέ <i>Irish Coffee</i>	10.00

Διατίθεται και καφές χωρίς καφεΐνη • *Caffeine free coffee is also available*

Τσάι και Ροφήματα / Tea and Decoctions

Τσάι σε Ποικιλία Γεύσεων <i>Variety of Tea</i>	€5.00
Χαμομήλι <i>Camomile</i>	€5.00

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ - BEVERAGE LIST

Αναψυκτικά / Soft Drinks (250ml)

€

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Lemonade, Orangeade,
Soda Water, Tonic Water

5.00

Φρέσκοι Χυμοί / Fresh Fruit Juices (250ml)

Πορτοκάλι
Orange

9.00

Γκρέιπφρουτ
Grapefruit

9.00

Ανάμικτα Φρούτα
Fruit Punch

10.00

Μεταλλικό Νερό / Mineral Water

Μεταλλικό Νερό 1lt
Still Water 1lt

4.00

Μεταλλικό Νερό Evian 0,75Lt
Still Water Evian 0,75Lt

8.00

Ανθρακούχο Νερό Σουρωτή 0,75lt
Sparkling Water Souroti 0,75lt

6.00

Ανθρακούχο Νερό San Pelegrino 0,75lt
Sparkling Water San Pelegrino 0,75lt

7.00

Ανθρακούχο Νερό Perrier 0,33lt
Sparkling Water Perrier 0,33lt

6.00

Ανθρακούχο Νερό Σουρωτή 0,25lt
Sparkling Water Souroti 0,25lt

4.00



Προϊόντα χωρίς Γλουτένη / Gluten free products



Προϊόντα χωρίς Λακτόζη / Lactose free products



Πιάτα για χορτοφάγους / Vegetarian dishes



Wines produced using organic viticulture



Wines produced using biodynamic principles



Wines produced from old vines

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες
ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε
In case of any food allergy, kindly inform us

Οι παραπάνω τιμές είναι σε ευρώ (€)

All above prices are in Euro (€)

*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες

** All the above dishes also contain freshly frozen ingredients*

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο και άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα

All foods are prepared with virgin olive oil and finest quality sunflower oil, for any fried meals

Οι μερίδες που χρησιμοποιούνται στα ποτά είναι 50ml.

Please note that the measure used in drinks is 50ml.

Χρόνος σερβιρίσματος: 40 λεπτά

Please allow 40 minutes for service

Χρέωση σερβιρίσματος: Κεντρικό κτίριο € 10,00 - Βίλλες € 15,00

Tray charge: Main building € 10,00 - Bungalows € 15,00

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Service and taxes are included

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων

The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit for the registration of any complaints

Ο Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αναστάσιος Αποστολόπουλος

Inspector Market Officer: Anastasios Apostolopoulos

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ

ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT

HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)



GRAND
RESORT

LAGONISSI

ATHENS