

ROOM
SERVICE
MENU



Ευρωπαϊκό Πρωινό / Continental Breakfast • €40

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



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

For your In Room breakfast, Continental will be served, any other preferences will be on consumption 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 • €45

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 Φρέσκια Τομάτα και Ρίγανη Eggs Kagiana with Cold Cut from Mani, Tomato and Oregano	16
Croque Madame ή Monsieur με Προζυμένιο Ψωμί, Καπνιστό Ζαμπόν, Γκούντα & Ελαφριά Σως Μπεςαμέλ Croque Madame or Monsieur with Traditional Bread, Smoked Ham, Gouda & Light Bechamel Sauce	16
Δύο Αβγά Βραστά, Τηγανητά ή Στραπατσάδα με Μπέικον, Τομάτα & Μανιτάρια Two Eggs Boiled, Fried or Scrambled with Bacon, Tomato and Mushrooms	14
Στραπατσάδα με Καπνιστό Σολομό και Αβοκάντο Πάνω σε Τραγανά Ψωμάκια Ολικής Αλέσεως Scrambled Eggs with Smoked Salmon and Avocado on a Whole Grain Bread	22
Καλάθι του Φούρναρη με Ψωμάκια, Φρυγανισμένο Ψωμί του Τοστ, Κουλούρια, Κρουασάν, Danish και Κέικ, Σερβίρονται με Βούτυρο & Μαρμελάδες Bakery Basket with Breakfast Rolls, Toast, Bagels, Croissants, Danish and Sponge Cake, Served with Butter and Jams	14
Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι, Γκρέιπφρουτ ή Καρότο 300γρ. Fresh Orange, Grapefruit or Carrot Juice 300ml	9
Φρέσκοι Χυμοί Ανάμεικτοι 300γρ. Fresh Mixed Juices 300ml	10
Πιατέλα με Φρούτα (για Ένα Άτομο) Platter with Freshly Sliced Fruits (for 1 Person)	16









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

	€
Δημητριακά της Επιλογής σας: Cornflakes, Rice Crispies, Choco Pops, Muesli, All Bran ή Special K με Γάλα ή Γιαούρτι Your Choice of Cereals: Cornflakes, Rice Crispies, Frosties, Choco Pops, Muesli, All Bran or Special K with Milk or Yogurt	8 
Βρώμη με Άπαχο Γάλα, Θυμαρίσιο Μέλι και Αποξηραμένα Φρούτα Porridge with Skimmed Milk, Thyme Honey and Dried Fruits	10 
Γιαούρτι Πλήρες ή με Χαμηλά Λιπαρά με Γεύση Φρούτων Full or Low Fat Yogurt Flavored with Fruit	9  
Αμερικάνικες Τηγανίτες με Επιλογή από Χειροποίητη Μαρμελάδα, Φρέσκα Φρούτα, Σιρόπι Σφένδαμου ή Σάλτσα Σοκολάτας American Pancakes with a Choice of Vanilla Cream, Fresh Berries, Crispy Bacon or Maple Syrup	14 
Βάφλες με Σιρόπι Σφένδαμου, Μέλι ή Σαντιγί Waffles with Maple Syrup, Honey or Whipped Cream	14 

Ομελέτες / Omelet

Ελληνική Ομελέτα με Τομάτα, Φέτα και Ελιές Greek Omelet with Tomato, Feta Cheese and Olives	16 
Ισπανική Φριτάτα με Γλυκιά Πατάτα και Τομάτα Spanish Frittata with Sweet Potato and Tomato	16 
Γαλλική Ομελέτα με Γραβιέρα και Αρωματικά Βότανα French Omelet with "Graviera" Cheese and Aromatic Herbs	17 
Ομελέτα της Επιλογής σας Omelet of your Choice	16

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



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

Χαβιάρι / Caviar

€

Χαβιάρι 'Sevruga' 30γρ. με Μπλίνις και Ξινή Κρέμα 180
Caviar 'Sevruga' 30gr. with Blinis and Sour Cream

Χαβιάρι 'Beluga' 30γρ. με Μπλίνις και Ξινή Κρέμα (Κατόπιν Παραγγελίας) 290
Caviar 'Beluga' 30gr. with Blinis and Sour Cream (Upon Request)

Ορεκτικά / Appetizers

Μπρουσκέτα με Καρδιά Σολομού, Κρέμα Αβοκάντο, 27
Κατίκι Δομοκού, Τραγανή Quinoa και Αυγό Ορτυκιού
Bruschetta with Salmon Hearts, Avocado Cream,
Katiki Domikou Cheese, Quinoa and Quail Eggs

Χταπόδι Σχάρας με Χλιαρή Πατατοσαλάτα, 29
Πιπεριά Φλωρίνης, Μαγιονέζα Κάπαρης και Πούδρα Ελιάς
Grilled Octopus with Warm Potato Salad, Peppers,
Caper Mayonnaise and Olive Powder



Κροκέτα Πατάτας με Τραγανή Corra, Γραβιέρα Κρήτης, 24
Αγιολί Μυρωδικών και Σάλτσα Τομάτας
Potato Croquette with Crispy Corra,
Cretan Graviera Cheese, Herbed Aioli and Tomato Sauce



Πίτα ή Τάρτα Ημέρας 16
Homemade Pie or Tart of the day

Σούπα Ημέρας 18
Soup of the Day



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

Σαλάτες / Salads

€

Σαλάτα Mesclun με Πεπόνι, Goji Berry, Λιναρόσπορο, Αβοκάντο, Αγγούρι, Ανθότυρο, Δυόσμο και Μέλι
Mesclun Salad with Melon, Goji Berry, Linseed, Avocado, Cucumber, Anthotyro Cheese, Spearmint and Honey



24

Σαλάτα με Γαρίδες*, Quinoa, Mango, Ταλιατέλες Λαχανικών, Πίκλα Παντζάρι με Vinaigrette Φρούτα του Πάθους
Shrimp* Salad, Quinoa, Mango, Vegetable Tagliatelle, Beetroot Pickles with Passion Fruit Vinaigrette



31

Σαλάτα του Καίσαρα με Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλου, Κρουτόν Αρωματισμένα με Σκόρδο, Βαçon και Νιφάδες Παρμεζάνας
Caesars Salad with Grilled Chicken Fillet, Garlic Flavored Croutons, Bacon and Parmesan Flakes

27

Χωριάτικη Σαλάτα με Τομάτα, Αγγούρι, Κρεμμύδι, Ελιές, Πιπεριά, Φέτα και Κάπαρη
Greek Salad with Tomatoes, Cucumber, Fresh Onion, Olives, Bell Peppers, Feta Cheese and Caper



18

Μοτσαρέλλα di Buffala σε Καρπάτσιο Τομάτας, Νιφάδες Μάραθου, Προζυμένιο Ψωμί και Βασιλικό
Mozzarella di Buffala in Tomato Carpaccio, Fennel Flakes, Homemade Bread and Basil



26



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

Σνάκς / Snacks

	€
Black Angus Burger με Τραγανό Μπέικον, Τυρί Comte, Τομάτα, Iceberg και Σάλτσα Chipotle Black Angus Burger with Crispy Bacon, Comte Cheese, Tomato, Iceberg and Chipotle Sauce	35
Fish Hot Dog με Tempura Λαυράκι, Πολίτικη Σαλάτα, Κρέμα Ταραμά και Chips Γλυκοπατάτας Fish Hot Dog with Sea Bass Tempura, "Politiki" Salad, Fish Roe Cream and Sweet Potato Chips	24
Tacos Λαδόπιτας με Γύρο Rib Eye, Καλαμπόκι, Φρέσκο Κρεμμύδι, Πικάντικη Μαγιονέζα και Guacamole Tacos with Rib Eye Gyros, Corn, Fresh Onions, Spicy Mayo and Guacamole	32
Χειροποίητο Ραπινί με Φαλάφελ, Σαλάτα Φατούς, Καπνιστή Μελιτζάνα, Ταχίνι, Γιαούρτι και Τραγανές Πατάτες Homemade Panini with Falafel, Fattoush Salad, Smoked Eggplant, Tahini, Yogurt and Crispy Potatoes	 22
Τοστ με Λευκό ή Μαύρο Ψωμί, Γαλοπούλα, Τυρί Έμμενταλ και Τηγανιτές Πατάτες Toast with White or Brown Bread, Turkey, Emmental and French Fries	14
Πλατό Τυριών και Αλλαντικών Variety of Cheese and Cold Cuts	 32
Club Sandwich με Ψητό Κοτόπουλο, Τυρί Γκούντα, Fouet Χοιρινό, Μαρούλι, Μπέικον, Τομάτα και Τηγανιτές Πατάτες Club Sandwich with Grilled Chicken, Gouda Cheese, Ham Fouet, Lettuce, Bacon, Tomato and French Fries	28

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



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

Ζυμαρικά / Pasta

	€
<p>Bucatini Amatriciana με Καπνιστή Πανσέτα, Μπούκοβο, Τομάτα και Πεκορίνο Αμφιλοχίας Bucatini Amatriciana with Smoked Pancetta, Boukono, Tomato and Pecorino from Amfylogea</p>	27
<p>Ταλιάτελες με Κοτόπουλο, Λιαστή Τομάτα, Καπνιστή Μοτσαρέλα και Σπαράγγια Tagliatelle with Chicken, Sun Dried Tomato, Smoked Mozzarella and Asparagus</p>	29
<p>Πέννες Ναπολιτάνα με Βασιλικό Penna Napolitana with Basil</p>	 20
<p>Πικάντικη Αραμπιαάτα Spicy Arrabiata</p>	  23
<p>Κλασική Καρμπονάρα Classic Carbonara</p>	24
<p>Σπαγγέτι Μπολονέζ Spaghetti Bolognese</p>	26



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

Κυρίως Πιάτα / Main Courses

• ΨΑΡΙ / FISH

Φιλέτο Σφυρίδας με Χόρτα Εποχής, Λαχανικά και Σάλτσα Μπουγιαμπέσα White Grouper with wild Greens, Vegetables and Bougiabesse Sauce		€ 54
Φιλέτο Λαβράκι με Πουρέ Σελινόριζας, Σπαράγγια, Φασσολάκια, Καβουρδισμένα Αμύγδαλα και Butter Passion Fruit Σάλτσα Sea Bass Fillet with Celeriac Puree, Asparagus, Green Peas, Oven Baked Almonds and Butter Passion Fruit Sauce		39
Φιλέτο Σολομού Sauté με Πατάτες Νέας Σοδιάς, Κρέμα Αρακά, Άγρια Μανιτάρια και Λαδολέμονο Μυρωδικών Sautéed Salmon Fillet with Potatoes, Peas, Wild Mushrooms and Herbed Lemon Oil Sauce and Citrus Aromatic Sauce		38

• ΚΡΕΑΣ / MEAT

Κοτόπουλο Ελευθέρas Βοσκής, Στήθος Ή Μπούτι, με Πουρέ Γλυκοπατάτας, Σπαράγγια και Λάδι Marjoram Free Range Chicken, Breast or Drumstick, with Sweet Potato Puree, Asparagus and Marjoram Oil		38
Μοσχαρίσιο Φιλέτο Γάλακτος Μιλανέζ με Τραγανές Πατάτες, Σαλάτα, Chips Παρμεζάνας και Λαδολέμονο Τρούφας Veal Fillet Milanese with Crispy Potatoes, Salad, Parmesan Chips and Truffle Lemon Oil Sauce		56
Καρδιά Rib Eye(USA), Country Πατάτα με Ξινή Κρέμα, Μαγιονέζα Μυρωδικών και Σάλτσα Gastrique Rib Eye Heart (USA), Country Potatoes with Sour Cream, Herbed Mayonnaise and Gastrique Sauce		64



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

PIZZA

€

OLD FASHION MARGARITA

Σάλτσα Τομάτας, Mozzarella di Bufala, Λάδι Βασιλικού
Homemade Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala, Basil Oil



22

SPICY CALABRESE

Σάλτσα Τομάτας, Mozzarella Bufala, Σαλάμι Calabrese,
Flakes Παρμεζάνας, Καραμελωμένα Τοματίνια
Homemade Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala,
Calabrese Salami, Parmesan Flakes, Caramelized Cherry Tomatoes

28

JAMON IBERICO

Σάλτσα Τομάτας, Mozzarella , Jamon Iberico,
Γραβιέρα Κρήτης, Λάδι Τρούφας, Ρόκα
Homemade Tomato Sauce, Mozzarella, Jamon Iberico,
Cretan Graviera Cheese, Truffle Oil, Rocket

31

MELANZANE

Σάλτσα Τομάτας, Ψητή Μελιτζάνα, Μετσοβόνη,
Mozzarella και Καραμελωμένα Κρεμμύδια
Homemade Tomato Sauce, Baked Eggplant, Smoked Mesovone Cheese,
Mozzarella and Caramelized Onions



26

Ελληνική Γωνιά / Greek Corner

Κοτόσουπα

Chicken Soup

18

Πιάτο Ημέρας (Λαχανικών ή Λαδερό)

Dish Of the Day (Vegetable or Legume Specialties)


22

Παραδοσιακός Μουσακάς


Traditional Moussaka

26

Διαιτητικά Πιάτα / Dietary Dishes

	€
<p>Σαλάτα Quinoa Πολύχρωμες Πιπεριές, Σέλερι, Ξινόμηλο, Τοματίνια και Παλαιωμένο Ξύδι Quinoa Salad, Multicolored Peppers, Celery, Sour Apple, Cherry Tomatoes and Aged Vinegar</p>	 20
<p>Καρδιές Μαρουλιού με Φρέσκο Κρεμμύδι, Άνηθο και Βινεγκρέτ Μήλου Lettuce Hearts with Fresh Onions, Dill and Apple Vinaigrette</p>	 17
<p>Μακαρόνια Ολικής Αλέσεως με Ψητά Λαχανικά και Τυρί Cottage Whole Grain Pasta with Grilled Vegetables and Cottage Cheese</p>	 20
<p>Φιλέτο Σφυρίδας με Λαχανικά Ατμού και Σάλτσα Λεμονοθύμαρο White Grouper with Steamed Vegetables and Thyme-Lemon Sauce</p>	 54
<p>Μπιφτέκι Γαλοπούλας με Λαχανικά Σχάρας και Σαλάτα Κινόα Minced Turkey with Grilled Vegetables and Quinoa Salad</p>	 28

Για τους Μικρούς μας Φίλους / For Our Young Friends

<p>Κοτομπουκιές με Σάλτσα Μουστάρδας και Μέλι Chicken Nuggets with Mustard and Honey Sauce</p>	22
<p>Mini Burgers με Τυρί Gouda, Coleslaw & Τηγανητές Πατάτες Mini Burgers with Gouda Cheese, Coleslaw & French Fries</p>	25
<p>Τραγανές Μπουκιές Ψαριού με Σάλτσα Ταρτάρ Homemade Fish Sticks with Tartar Sauce</p>	28
<p>Σπαγγέτι Μπολονέζ ή Ναπολιτέν Spaghetti Bolognese or Napolitana</p>	16
<p>Τηγανητές Πατάτες με Σάλτσα Κοκτέιλ French Fries with Cocktail Sauce</p>	 8

Επιδόρπια / Desserts

€

Μους Bitter με Crème Brulee, Biscuit Κακάο
και Σάλτσα Αρωματισμένη με Ρουμι

16

Bitter Mousse with Crème Brulee, Cacao Biscuit and Rum Flavored Sauce

Ταρτα με Μους Καραμέλα, Πεκαν, Σαντιγη Λευκής Σοκολατας,
Καραμελωμένα Μηλα και Toffee

16

Mousse Caramel Tart with Pecan,

White Chocolate Whipped Cream, Caramalized Apples and Toffee

Τιραμισου με Biscuit Αμυγδαλου, Κρεμέ Espresso,
Μους Μασκαρπόνε και Lady Fingers


16

Tiramisu with Almond Biscuit, Espresso Cream,

Mascarpone Mousse and Lady Fingers

Ποικιλία Ελληνικών Γλυκών
Assorted Greek Pastries

15

Ποικιλία Παγωτών & Σορμπέ (1 Μπάλα)  4

Selection of Ice Cream & Sorbet (1 Scoop)

Φρέσκα Φρούτα Εποχής (για Ένα Άτομο)    16

Fresh Seasonal Fruit (for One Person)



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

	€
Σούπα Ημέρας Soup of the Day	18
Χωριάτικη Σαλάτα με Τομάτα, Αγγούρι, Κρεμμύδι, Ελιές, Πιπεριά, Φέτα και Κάπαρη Greek Salad with Tomatoes, Cucumber, Fresh Onion, Olives, Bell Peppers, Feta Cheese and Caper	  18
Σαλάτα του Καίσαρα με Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλου, Κρουτόν Αρωματισμένα με Σκόρδο, Bacon και Νιφάδες Παρμεζάνας Caesars Salad with Grilled Chicken Fillet, Garlic Flavored Croutons, Bacon and Parmesan Flakes	27
Black Angus Burger με Τραγανό Μπέικον, Τυρί Comte, Τομάτα, Iceberg και Σάλτσα Chipotle Black Angus Burger with Crispy Bacon, Comte Cheese, Tomato, Iceburg and Chipotle Sauce	35
Club Sandwich με Ψητό Κοτόπουλο, Τυρί Γκούντα, Fouet Χοιρινό, Μαρούλι, Μπέικον, Τομάτα και Τηγανιτές Πατάτες Club Sandwich with Grilled Chicken, Gouda Cheese, Ham Fouet, Lettuce, Bacon, Tomato and French Fries	28
Τοστ με Λευκό ή Μαύρο Ψωμί, Γαλοπούλα, Τυρί Έμμενταλ και Τηγανιτές Πατάτες Toast with White or Brown Bread, Turkey, Emmental and French Fries	14
Πικάντικη Αραμπιάτα Spicy Arrabiata	23
Φιλέτο Σολομού Sauté με Πατάτες Νέας Σοδιάς, Κρέμα Αρακά, Άγρια Μανιτάρια και Λαδολέμονο Μυρωδικών Sauteed Salmon Fillet with Potatoes, Peas, Wild Mushrooms and Herbed Lemon Oil Sauce	38
Κοτόπουλο Ελευθέρας Βοσκής, Στήθος Ή Μπούτι, με Πουρέ Γλυκοπατάτας, Σπαράγγια και Λάδι Marjoram Free Range Chicken, Breast or Drumstick, with Sweet Potato Puree, Asparagus and Marjoram Oil	 38
Μοσχαρίσιο Φιλέτο Γάλακτος Μιλανέζ με Τραγανές Πατάτες, Σαλάτα, Chips Παρμεζάνας και Λαδολέμονο Τρούφας Veal Fillet Milanese with Crispy Potatoes, Salad, Parmesan Chips and Truffle Lemon Oil Sauce	56

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







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

Επιδόρπια / Desserts

	€
Μους Bitter με Crème Brulee, Biscuit Κακάο και Σάλτσα Αρωματισμένη με Ρουμι Bitter Mousse with Crème Brulee, Cacao Biscuit and Rum Flavored Sauce	16
Ποικιλία Παγωτών & Σορμπέ (1 Μπάλα) Selection of Ice Cream & Sorbets (1 Scoop)	 4
Φρέσκα Φρούτα Εποχής (για 1 άτομο) Fresh Seasonal Fruit (for 1 person)	   16



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

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ | WINE LIST

Σαμπάνια | Champagne

CHAMPAGNES N.V.	€
Drappier "Carte d'Or" Brut, Pinot Noir - Chardonnay - Meunier	115
Veuve Clicquot Ponsardin Brut, Pinot Noir - Chardonnay - Meunier	185
Laurent Perrier Brut, Chardonnay - Pinot Noir - Meunier	162
Moët & Chandon "Ice Imperial" Demi Sec, Chardonnay - Meunier- Pinot Noir	140
ROSE CHAMPAGNES	
Drappier Brut "Rose de Saignée" Pinot Noir	134
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rose, Pinot Noir - Chardonnay - Meunier	197
PRESTIGE CUVÉE & VINTAGE CHAMPAGNES	
Dom Perignon Brut, Pinot Noir - Chardonnay	415
ROSE PRESTIGE CUVÉE & VINTAGE CHAMPAGNES	
Dom Perignon Brut Rose, Pinot Noir - Chardonnay	951
Dom Perignon Brut Rose, Mathusalem 6L 2002, Pinot Noir - Chardonnay	15.720

Αφρώδης Οίνοι | Sparkling Wine

ΕΛΛΑΔΑ GREECE	
Τσέλεπος "Amalia Brut" Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος Tselepos Estate "Amalia Brut" Moschofilero, Peloponnese	62
ΙΤΑΛΙΑ ITALY	
La Farra, Prosecco di Treviso Extra Dry, Veneto	40
Beppe Marino, Moscato d'Asti, DOCG, Piedmont	38

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ | WINE LIST

Λευκοί Οίνοι | White Wine

	€
ΕΛΛΑΔΑ HELLAS	
Άλφα, Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Φλώρινας Alpha Estate, Malagousia, P.G.I. Florina	52
Καραμολέγκος “34” Ασύρτικο, Π.Ο.Π. Σαντορίνη Karamolegos Winery “34” Assyrtiko, P.D.O. Santorini	80
Άλφα, Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Φλώρινα Alpha Estate, Sauvignon Blanc, P.G.I. Florina	70
Μέγα Σπήλαιο “Cuvee III” Μαλαγουζιά - Ασύρτικο - Chardonnay, Π.Γ.Ε. Αχαΐα Mega Spileo “Cuvee III” Malagousia - Assyrtiko - Chardonnay, P.G.I. Achaia	50
Γεροβασιλείου, Viognier, Π.Γ.Ε. Επανομή Gerasileiou Estate, Viognier, P.G.I. Epanomi	71
Σεμέλη “Thea” Fine Lees Contact, Μοσχοφίλερο, Π.Ο.Π. Μαντινεία Semeli Estate “Thea” Fine Lees Contact, Moschofilero, P.D.O. Mantinia	52
Αργυρός “Cuvee Monsignori” Ασύρτικο, Π.Ο.Π. Σαντορίνη Estate Argyros “Cuvee Monsignori” Assyrtiko, P.D.O. Santorini	105
Δουλουφάκης “Δαφνιός” Βιδιανό, Π.Γ.Ε. Κρήτη Douloufakis Winery “Dafnios” Vidiano, P.G.I. Crete	44
Βιβλία Χώρα “Οβηλος” Sémillon - Ασύρτικο, Π.Γ.Ε. Παγγαίο Biblia Chora Estate “Ovilos” Sémillon - Assyrtiko, P.G.I. Pangeon	77
ΓΑΛΛΙΑ FRANCE	
Jean Max Roger, Sauvignon Blanc “Les Caillottes” A.O.C. Sancerre	82
William Fevre, Chablis Grand Cru “Bougros” Chardonnay, A.O.C. Chablis	230
Domaine Champalou, Chenin Blanc “Le Portail” A.O.C. Vouvray	85
ΙΤΑΛΙΑ ITALY	
Lis Neris, Pinot Grigio, Friuli Isonzo D.O.C.	66
ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ ARGENTINA	
Bodega Aleanna “El Enemigo” Chardonnay, Tupungato, Mendoza	82
ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ NEW ZEALAND	
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough	95
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ AUSTRALIA	
Henschke “Julius” Riesling, Eden Valley, South Australia	110

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ | WINE LIST

Ροζέ Οίνοι | Rosé Wine

ΕΛΛΑΔΑ | HELLAS

Κτήμα Μουσών "A Muse Rose" 58
Sauvignon Blanc - Μούχταρο, Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα
Musses Estate "A Muse Rose"
Sauvignon Blanc - Mouchtaro, P.G.I. Central Greece

ΓΑΛΛΙΑ | FRANCE

Chateau Miraval, Cinsault - Grenache - Rolle - Syrah, 88
A.O.C. Cotes de Provence

Famille Perrin "La Vieille Ferme" Cinsault - Grenache - Syrah Valle du Rhone 40

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ | WINE LIST

Ερυθροί Οίνοι | Red Wines

	€
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	
Άλφα, Ξινόμαυρο "Reserve" Παλαιά Κλήματα, Π.Ο.Π. Αμύνταιο Alpha Estate, Xinomavro "Reserve" Vieilles Vignes, P.D.O. Amyndeon	77
Σκούρας "Άκρες" Αγιωργίτικο - Cabernet Sauvignon, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος Domaine Skouras "Akres" Agiorgitiko - Cabernet Sauvignon, P.G.I. Peloponnese	38
Βιβλία Χώρα "Όβηλος" Cabernet Sauvignon, Π.Γ.Ε. Παγγαίου Biblia Chora Estate "Ovilos" Cabernet Sauvignon, P.G.I. Pangeon	125
Μέγα Σπήλαιο "Cuvée III" Μαυροδάφνη - Cabernet Sauvignon- Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε. Αχαΐα Mega Spileo "Cuvée III" Mavrodaphne - Cabernet Sauvignon - Agiorgitiko, P.G.I. Achaia	50
Θυμιόπουλος "Νάουσα Alta" Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π. Νάουσσα Thymiopoulos "Naoussa Alta" Xinomavro, P.D.O. Naoussa	57
Αβαντίς "Άγιος Χρόνος" Syrah - Viognier, Π.Γ.Ε. Εύβοια Avantis Estate "Holly Time" Syrah - Viognier, P.G.I. Evia	82
Παπαργυρίου "Le Roi des Montagnes" Syrah Π.Ο. Κόρινθος Papargyriou Winery "Le Roi Des Montagnes" Syrah V.W. Korinthos	108
ΓΑΛΛΙΑ FRANCE	
Maison Les Alexandrins "Le Cabanon" Syrah- Viognier, Valle du Rhone	49
Chateau Les Conseillans "Reserve du Pre Carre" Merlot- Cabernet Sauvignon, Côtes de Bordeaux	50
David Duband, Nuits St.George 1er Cru "Les Prulieres" Pinot Noir, A.O.C. Bourgogne	217
ΑΜΕΡΙΚΗ U.S.A.	
Dominus Estate, Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Petit Verdot, Yountville, Napa Valley	400
Lapis Luna Winery, Pinot Noir, Mendocino County, North Coast, California	70

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ | WINE LIST

Γλυκείς Οίνοι | Dessert Wines

ΣΑΜΟΣ | SAMOS

ΕΟΣ "Samos Anthemis" Μοσχάτο Σάμου, Π.Ο.Π. 0,5lt
Samos Co-op, Samos Anthemis, P.D.O. Muscat of Samos, 0,5lt

€

58

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ | SANTORINI

Αργυρός, Vinsanto "First Release" Π.Ο.Π. Σαντορίνη 0,5lt
Argyros Estate, Vinsanto "First Release" P.D.O. Santorini 0,5lt

110

ΓΑΛΛΙΑ | FRANCE

Mas Amiel Maury, Grenache Rouge - Syrah,
A.O.C. Maury, Languedoc - Roussillon 0,375lt

78

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ | WINE LIST

HOUSE SELECTION | BY THE GLASS 150ML

Σαμπάνια | Champagnes

€

Drappier “Carte d’Or” Brut, Pinot Noir - Chardonnay - Meunier	23
Drappier Brut “Rose de Saignée” Pinot Noir	27

Αφρώδης Οίνοι | Sparkling Wine

ΕΛΛΑΔΑ | GREECE

Τσέλεπος “Amalia Brut” Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος	15
Tselepos Estate “Amalia Brut” Moschofilero, Peloponnese	

ΙΤΑΛΙΑ | ITALY

La Farra, Prosecco di Treviso Extra Dry, Veneto	12
Beppe Marino, Moscato d’Asti, DOCG, Piedmont	12

Λευκοί Οίνοι | White Wine

ΕΛΛΑΔΑ | HELLAS

Καραμολέγκος “34” Ασύρτικο, Π.Ο.Π. Σαντορίνη	17
Karamolegos Winery “34” Assyrtiko, P.D.O. Santorini	

Μέγα Σπήλαιο “Cuvee III” Μαλαγουζιά - Ασύρτικο - Chardonnay, Π.Γ.Ε. Αχαΐα	13
Mega Spileo “Cuvee III” Malagousia - Assyrtiko - Chardonnay, P.G.I. Achaia	

ΓΕΡΜΑΝΙΑ | GERMANY

Dr. Loosen “Dr. L Riesling Dry” Qualitätswein, Mosel	12
--	----

Ροζέ Οίνοι | Rosé Wine

ΕΛΛΑΔΑ | HELLAS

Κτήμα Μουσών “A Muse Rose” Sauvignon Blanc - Μούχταρο, Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα	14
Musses Estate “A Muse Rose” Sauvignon Blanc - Mouchtaro, P.G.I. Central Greece	

ΓΑΛΛΙΑ | FRANCE

Famille Perrin “La Vieille Ferme” Rose, Cinsault - Grenache - Syrah, Valle du Rhone	12
---	----

Ερυθροί Οίνοι | Red Wines

ΕΛΛΑΔΑ | GREECE

Μέγα Σπήλαιο “Cuvee III”	12
Μαυροδάφνη - Cabernet Sauvignon- Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε. Αχαΐα	
Mega Spileo “Cuvee III” Mavrodaphne - Cabernet Sauvignon - Agiorgitiko, P.G.I. Achaia	

Θυμιόπουλος “Νάουσα Alta” Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π. Νάουσσα	14
Thymiopoulos “Naoussa Alta” Xinomavro, P.D.O. Naoussa	

ΓΑΛΛΙΑ | FRANCE

Maison Les Alexandrins “Le Cabanon” Syrah - Viognier, Valle du Rhone	13
--	----

Η.Π.Α. | U.S.A.

Lapis Luna Winery, Pinot Noir, Mendocino County, North Coast, California	16
--	----

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ | BEVERAGE LIST

Signature Cocktails

€

MEDITERRANEAN	18
Skinos Masticha Liqueur Flavored With Basil Leaves, Campari, Homemade Lavender Syrup, Fresh Lemon Juice	
MEXICAN MAI-TAI	16
Cazadores Reposado, Gusano Rojo Mezcal, Orange Jam, Orgeat Syrup, Fresh Lime Juice, Angostura Bitters	
LA DOLCE VITA	15
42 Below Vodka Flavored with Orange Peels, Fresh Passion Fruit, Homemade Syrup Tangerine & Plum Bitter	
DRAGONFLY	16
Bombay Sapphire Gin, Masticha Liqueur, Green Apple Liqueur, Fresh Cucumber Ginger & Basil Leaves	
ANJOS REYES	15
Cazadores Reposado Flavored with Chipotle Peppers, Fresh Mango, Sugar Oil from Citrus, Agave	
MY ZOMBIE	18
Blended Rum, Fresh Passion & Grapefruit, Homemade Spice Syrup, Passoa Liqueur, Bitters	
PERFECT G & T	20
Star of Bombay, Grapefruit & Lemon Peels, Rosemary, Three Cents Tonic	
CARIBBEAN TOUCH	18
Bacardi 8 Y O, Fresh Pineapple, Fresh Ginger, Vanilla Madagascar, Bitter Angostura	
BERRIES LOVERS	18
42 Below Vodka, Fresh Mix Berries, Liqueur Elderflower, Fresh Lime Juice, Madagascar Vanilla	

Κοκτέιλ χωρίς αλκοόλ | Mock-Tails

GRAND PUNCH	12
Fresh Pineapple, Mixed Berries, Agave Syrup, Fresh Lime Juice, Top Up With Lemonade	
CITRUS PASSION	12
Fresh Citrus Juice, Orange Jam, Simple Syrup, Mint Leaves, Top Up With Tree Cents Gentlemen's Soda	

Aperitivo

APEROL SPRITZ	15
Aperol, Cinzano pro Spritz, Schweppes Soda	
CAMPARI TONIC	15
Campari, Schweppes Tonic	
NEGRONI	18
Campari, Bulldog Gin, Cinzano 1757	

**Αποστάγματα με Βάση το Κρασί
Wine Based Aperitifs**

Martini Extra Dry	10
Martini Bianco	10
Martini Riserva Speciale Ambrato	11
Martini Reserva Speciale Rubino	11
Noilly Prat Original French Dry	11

**Αποστάγματα με Βάση το Γλυκάνισο
Anise Based Aperitifs**

Ouzo Babatzim	11
Romana Sambuca	12

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ | BEVERAGE LIST

Whisky

	€
Dewar's 12 Y O	14
Johnnie Walker Red Label	12
Dewar's White Label	12
J&B Rare	12
Aberfeldy 12 Y O	16
Macallan Amber	22
Oban 14 Y O	17
Johnnie Walker Black Label	14
Chivas Regal 12 Y O	14
Haig Gold Label	12
Jim Beam White Label	12
Jack Daniel's Original Old No7	14

Gin

Bombay Sapphire	13
Bombay Bramble	13
Oxley	16
Star of Bombay	15
Hendrick's Gin	16

Vodka

42 Below	12
Stolichnaya Red	12
Grey Goose	18
Belvedere Pure	16

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ | BEVERAGE LIST

	€
Rum	
Bacardi Carta Blanca	12
Bacardi Carta Oro	13
Captain Morgan Rum	12
Santa Tereza 1976	18
Tequila	
Patron Silver	16
Cazadores Blanco	12
Patron Reposado	18
Patron Anejo	20
Λικέρ Liqueurs	
Martini Riserva Speciale Bitter	13
Campari	11
Aperol	10
Skinos Mastiha Spirit	11
Disaronno Originale Amaretto	12
Cognac and Brandy	
Metaxa Amphora 7 Star	14
Metaxa 12 Star Brandy	16
Remy Martin V.S.O.P.	20
Hennessy Fine De Cognac	18
Remy Martin XO Excellence Cognac	28
Hennessy XO	35

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ | BEVERAGE LIST

Μπύρες | Beers

	€
Heineken	9
Heineken Silver	9
Alfa	9
Mamos	9
Fischer	10
Erdinger Weissbier	10
Mc Farland	10
Sol	10

Μπύρες Χωρίς Αλκοόλ | Non Alcohol Beers

Heineken 0.0 (non alcoholic)	8
------------------------------	---

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ | BEVERAGE LIST

Καφές και Σοκολάτα | Coffee and Chocolate

	€
Espresso	5
Espresso Διπλός Double Espresso	6
Espresso Freddo	6
Cappuccino	7
Cappuccino Freddo	7
Ελληνικός Καφές Greek Coffee	4
Ελληνικός Διπλός Greek Coffee Double	5
Καφές Φίλτρου Filter Coffee	5
Σοκολάτα Κρύα ή Ζεστή Chocolate Cold or Hot	6
Ιρλανδέζικος Καφέ Irish Coffee	10

Διατίθεται και καφές χωρίς καφεΐνη και γάλα χωρίς λακτόζη
Caffeine free coffee and lactose intolerant milk is also available

Τσάι και Ροφήματα | Tea and Decoctions

Τσάι σε Ποικιλία Γεύσεων Variety of Tea	5
Χαμομήλι Camomile	5

ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ | BEVERAGE LIST

Αναψυκτικά | Soft Drinks (250ml)

€

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

5

Φρέσκοι Χυμοί | Fresh Fruit Juices (250ml)

Πορτοκάλι
Orange

9

Γκρέιπφρουτ
Grapefruit

9

Ανάμικτα Φρούτα
Fruit Punch

10

Three Cents

Pink Grapefruit Soda

6

Aegean Tonic

6

Ginger Beer

7

Μεταλλικό Νερό | Mineral Water

Μεταλλικό Νερό 1lt
Still Mineral Water 1lt

4

Μεταλλικό Νερό Lurisia Stille 0,75Lt
Still Water Lurisia Stille 0,75Lt

7

Ανθρακούχο Νερό | Sparkling Water

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

6

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

8

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

6

Ανθρακούχο Νερό Δουμπιά 0,75Lt
Sparkling Water Doubia 0,75Lt

7

Ανθρακούχο Νερό Lurisia Bolle 0,75Lt
Sparkling Water Lurisia Bolle 0,75Lt

7



Πιάτα χωρίς Γλουτένη
Gluten free products



Πιάτα χωρίς Λακτόζη
Lactose free products



Πιάτα για Αυστηρούς Χορτοφάγους
Vegan Dishes



Πιάτα για Χορτοφάγους
Vegetarian Dishes



Κρασιά που παράγονται
με βιολογική αμπελουργία
Wines produced using organic viticulture



Κρασιά που παράγονται
χρησιμοποιώντας βιοδυναμικές αρχές
Wines produced using biodynamic principles



Κρασιά που παράγονται
από παλιούς αμπελώνες
Wines produced using old vines



Χρησιμοποιούμε πιστοποιημένο οικολογικό χαρτί σε όλα τα μενού
All our menus are printed on certified eco-friendly paper

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

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 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)

