



menu





Όλα άρχισαν γύρω στις αρχές του '60. Ένα νεαρό ζευγάρι, ο Χρήστος και η Έλλη έρχονται στην νεοσύστατη τότε γειτονιά και σε ένα υπόγειο με δρύινα βαρέλια ρετσίνας προσφέρουν κάθε βράδυ ψητά στα κάρβουνα για τους γείτονες και φίλους.

Με το μεράκι και την ανοιχτή καρδιά των ιδιοκτητών, το φιλόξενο στέκι της κυρά Έλλης άρχισε να γίνεται γνωστό πέρα από τα όρια της Αγίας Παρασκευής. Η πελατεία ερχόταν από τις τέσσερις γωνιές της Αθήνας κι από το κοινοβούλιο μέχρι το θέατρο.


Τα χρόνια πέρασαν κι εμείς, δεύτερη και τρίτη γενιά εστιατόρων, ξαναπιάνουμε το νήμα της οικογενειακής επιχειρήσης, για να αναβιώσουμε τα διδάγματα των παπούδων μας στη σύγχρονη πραγματικότητα.

Με αρχή τον σεβασμό στον πελάτη, παρουσιάζουμε γνήσιο ελληνικό, φρέσκο και γευστικό φαγητό με βάση την οικογενειακή παράδοση, προσαρμοσμένο στις σύγχρονες διατροφικές αντιλήψεις, σ' ένα ευχάριστο περιβάλλον που προσφέρει δροσιά το καλοκαίρι και θαλπωρή το χειμώνα.


Σε ένα εστιατόριο που μεγάλωσε μέσα και μαζί με την Αγία Παρασκευή, σε ένα φιλόξενο χώρο με ιστορία κι αναμνήσεις, που χαράζει νέα δυναμική πορεία για το μέλλον.

καλή όρεξη

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΗΠΟ ΜΑΣ
FROM OUR GARDEN
DE NOTRE JARDIN

- ◆◆◆◆ **ΜΑΡΟΥΛΟΣΑΛΑΤΑ** με άνιθο, φρέσκο κρεμμυδάκι και λαδολέμονο  € 4.50
LETTUCE SALAD with dill, green onions, lemon and olive oil
SALADE DE LAITUE avec de l' aneth, oignon frais, citron et huile d'olive
- ◆◆◆◆ **ΚΗΠΟΣ** μαρούλι, λάχανο, καρότο, αγγούρι, ραπανάκια, φρέσκα μυρωδικά, λαδολέμονο, σουμάκ και ξεροψημένη αραβική πίτα  € 6.50
GARDEN lettuce, cabage, carrots, cucumber, radish, fresh herbs, oil and lemon sauce, soumak and roasted arabic pitta bread
JARDIN laitue, chou, carottes, radis, concombre, des herbes frais, sauce d'huile d' olive et citron avec sumak et pain arabe grillé
- ◆◆◆◆ **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ** με εκλεκτά κηπευτικά, φέτα, παρθένο ελαιόλαδο, ρίγανη και καπάρη  € 7.50
GREEK SALAD of selected prime vegetables, feta cheese, virgin olive oil, oregano and capers
SALADE GRÉCQUE légumes frais, feta, huile d'olive, origan et des câpres
- ◆◆◆◆ **ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ** μαρουλάκι, λόλα, ψητό κοτόπουλο, μπέικον και παρμεζάνα  € 8,00
CEASARS SALAD lettuce, grilled chicken, bacon and parmesan cheese
SALADE CÉSAR laitue, poulet grille, bacon et parmesan
- ◆◆◆◆ **ΚΥΡΑ ΕΛΛΗ** σαλάτα με πανδαισία λαχανικών, ρόκα, ντοματίνια, πέρλες από κατσικίσιο τυρί, μπρεζάολα με σάλτσα από λευκό μπαλσάμικο και σινάπι  € 8.20
KYRA ELLI salad an assortment of rocket, cherry tomatoes, goat cheese, bresaola with white balsamic vinegar and mustard sauce
KYRA ELLI notre spécialité maison avec de la roquette, tomates cerises, fromage de chèvre, bresaola avec une sauce balsamique vinaigre et moutarde

Όλα τα μυρωδικά είναι από τον κήπο μας.
All our herbs are sourced from our garden.
Toutes nos herbes proviennent de notre jardin.

 vegetarian




ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ

SELECTION OF ENTREES

SELECTION D' ENTREES

- ◆◆◆◆ ΑΡΤΟΣ € 1.50
BREAD home baked | PAIN préparé par nos soins
- ◆◆◆◆ ΦΕΤΑ € 3.50
FETA cheese | FETA fromage 
- ◆◆◆◆ ΤΖΑΤΖΙΚΙ | *TZATZIKI* | ΤΖΑΤΖΙΚΙ  € 3.60
- ◆◆◆◆ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΕΠΤΑΝΗΣΙΑΚΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ € 4.50
SMOKED EGGPLANT SALAD FROM THE IONIAN ISLANDS 
CAVIAR D'AUBERGINES DES ÎLES IONIENNES
- ◆◆◆◆ ΤΥΡΟΚΑΠΝΙΣΤΗ με καυτερή πιπεριά  € 4.80
SPICY and smoked cheese dip
DIP de fromage épicé
- ◆◆◆◆ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΧΟΜΟΥΣ με ταχίνι Λιβάνου, κουκουνάρι και τραγανά πιτάκια  € 3.80
AUTHENTIC HOMOUS with Lebanese tahini, pine nuts and crispy pitta
HOMMOUS préparé à l'authentique
- ◆◆◆◆ ΦΑΒΑ με καραμελωμένα κρεμμύδια, κάπαρη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  € 4.90
FAVA BEANS with caramelized onions, capers and extra virgin oil
HARICOTS aux oignons caramélisés, câpres et huile d'olive
- ◆◆◆◆ ΜΑΥΡΟΙ ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ στο ταψί με φρέσκια ντοματούλα € 6,00
και μυρωδικά
LARGE BLACK BEANS from Kastoria, cooked in the oven with fresh tomatoes and herbs
HARICOTS GEANTS NOIRS de Kastoria à la tomate et aux herbes

 vegetarian



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΖΕΣΤΩΝ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ

HOT ENTREES

ENTREES CHAUDES

- ◆◆◆◆ ΦΡΕΣΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ με την φλούδα, σπιτικά χοντροκομμένες και αρωματισμένες με μπαχαρικά **V** € 4.00
FRESH FRIED POTATOES with its peel, thick-sliced and spiced
POMMES DE TERRE frites avec leur peau et épices
- ◆◆◆◆ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΕΚΛΕΚΤΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ με συνοδεία λαχανικών € 5.90
SELECTED ASSORTMENT OF GRILLED SAUSAGES with salad
ASSORTIMENT DE SAUCISSES grillées avec salade
- ◆◆◆◆ ΠΙΤΤΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΣ € 6.00
ELLI' S PIES | TARTE DU JOUR
- ◆◆◆◆ ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑΣ με σουτζούκι πικάντικο € 6.00
FRIED GRUYERE with spicy sausage
GRUYERE FRIT avec saucisse épicée
- ◆◆◆◆ ΙΜΑΜ ΑΛΛΙΩΣ με μурωδάτο δυόσμο και ρεβύθια **V** € 6.00
IMAM eggplants dish with mint and chickpeas
IMAM plat d'aubergines avec pois chiche et menthe
- ◆◆◆◆ ΤΡΙΛΟΓΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΣΩΤΕ σβησμένα με κρασί, λεμόνι, θυμάρι και **V** € 6.00
δεντρολίβανο
MUSHROOMS SAUTEED with wine, lemon, thyme and rosemary
CHAMPIGNONS SAUTES avec du vin, citron, thym et du romarin
- ◆◆◆◆ ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ με τσάντνει σύκου από το Μαρκόπουλο **V** € 7.20
αρωματικά βότανα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
GRILLED TALAGANI CHEESE with fig chutney, herbs and freshly ground pepper
FROMAGE TALAGANI grillé avec du chutney de figue

V vegetarian



ΖΥΜΑΡΙΚΑ PASTA | PÂTES

- ◆◆◆◆ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΝΑΠΟΛΗ **V** € 6.00
LINGUINE NAPOLI | LINGUINE NAPOLI
- ◆◆◆◆ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΠΟΛΩΝΕΖ € 7.50
LINGUINE BOLOGNESE | LINGUINE BOLOGNESE
- ◆◆◆◆ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ € 7.50
LINGUINE CARBONARA | LINGUINE CARBONARA
- ◆◆◆◆ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ AL PESTO **V** € 7.50
*LINGUINE AL PESTO
LINGUINE AL PESTO*
- ◆◆◆◆ ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ με φρέσκια ντομάτα, βασιλικό, σωταρισμένες γαρίδες, **V** € 13.50
σβησμένες με ούζο
*LINGUINE SHRIMPS with fresh tomatoes, basil and ouzo
LINGUINE CREVETTES avec de la tomate fraîche, basilique et ouzo*
- ◆◆◆◆ ΣΚΙΟΥΦΙΗΤΟ με κοτόπουλο, απάκι και ξύγαλο € 11.50
*SKIOUFIHTO with chicken, smoked pork meat, and sheep's milk cheese
(cretan recipe and products)
SKIOUFIHTO avec du poulet, porc fumée et fromage de brebis (recette et produits de Crète)*
- ◆◆◆◆ ΡΙΖΟΤΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ € 7.50
*RISOTTO with vegetables **V**
RISOTTO aux légumes*
- ◆◆◆◆ ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ **V** € 10.50
και λάδι μαύρης τρούφας
*RISOTTO WITH FOREST MUSHROOMS and black truffle oil
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DE FORÊT et huile de truffe noire*

V vegetarian



ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ΤΟΥ CHEF *CHEF'S PROPOSALS* SUGGESTIONS DU CHEF

- ◆◆◆◆ **ΚΟΚΟΡΑΚΙ** μεθυσμένο με κρασί Βισάντο Σαντορίνης συνοδεία ζυμαρικών και τριμμένης γραβιέρας **€ 11.00**
YOUNG ROOSTER cooked in Santorini wine with pasta and grated gruyere cheese
COQ AU VIN avec pâtes et du gruyère râpé
- ◆◆◆◆ **ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ** σπαλομούτα σιγομαγειρεμένη με πορτοκάλι και μανταρίνι **€ 11.50**
VEAL in orange sauce and fried potatoes
VEAU en sauce agrumes avec patates frites
- ◆◆◆◆ **ΣΙΔΗΡΟΔΡΟΜΟΣ** μοσχάρσιος θωρακισμένος με μυρωδικά και μαγειρεμένος 3,5 ώρες. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές ή πουρέ και σάλτσα πόρτο **€ 11.50**
VEAL RIBS slow cooked in herbs for 3,5 hours with port sauce
CÔTES DE VEAU longuement cuisinés aux herbes et sauce porto
- ◆◆◆◆ **ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΙΤ** με σάλτσα ποικιλίας μανιταριών και λάδι μαύρης τρούφας σιγομαγειρεμένο σε σταθερή θερμοκρασία 18 ώρες **€ 13.00**
PORK SOUS VIDE with mushroom sauce and black truffle oil, slow cooked for 18 hours
PORC cuit sous vide pour 18 heures avec sauce de champignons et huile de truffes noires
- ◆◆◆◆ **ΚΟΤΣΙ ΧΟΙΡΙΝΟ** με τραγανή κρούστα αργοψημένο με μέλι και μυρωδικά **€ 14.50**
PORK JOINT with crispy crust, slow cooked with honey and herbs
JARRET DE PORC croustillant, lentement cuisine avec du miel et herbes
- ◆◆◆◆ **OSSO BUCO** σιγομαγειρεμένο με λαχανικά και σέλερυ συνοδευμένο με τηγανητές πατάτες **€ 17.00**
OSSO BUCO slow cooked veal with vegetables and celery
OSSO BUCO veau cuit avec des legumes et du celeri

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ *SEA FOOD AND FISH* POISSONS ET FRUITS DE MER

- ◆◆◆◆ **ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ ΣΩΤΕ** με πουρέ πατάτας και μους πατζαριού **€12.00**
SEA BASS FILET SAUTEED served with mashed potatoes and beetroot mousse
FILLET DE BAR sauté avec purée des pommes de terre et mousse de betterave
- ◆◆◆◆ **ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ** με μπουκέτο μυρωδικών, πουρέ πατάτας και μους πατζαριού **€16.00**
GRILLED SHRIMPS, with bouquet garni, mashed potatoes and beetroot mousse
CREVETTES GRILLÉES avec purée des pommes de terre et mousse de betterave



ΑΠΟ ΤΟ ΓΚΡΙΛ FROM THE GRILL DU GRILL

- ◆◆◆◆ **ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ** με φρέσκιες τηγανητές πατάτες με την φλούδα
PORK STEAK with fresh fried potatoes
STEAK DE PORC avec des patates frites € 9.00
- ◆◆◆◆ **ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ** με πατάτες τηγανητές ή λαχανικά σχάρας
BARBEQUED MINCED BEEF STEAK with fried potatoes or grilled vegetables
BŒUF STEAK HACHÉ avec des patates frites ou légumes grillés € 9.00
- ◆◆◆◆ **ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** με πατάτες τηγανητές και φρέσκα λαχανικά
CHICKEN FILET with fried potatoes and fresh vegetables
FILLET DE POULET avec des patates frites et légumes frais € 9.00
- ◆◆◆◆ **ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** με πράσο και πορτοκάλι και συνοδεία από πατάτες τηγανητές ή πουρέ με λάδι βασιλικού
CHICKEN BURGER with leeks and oranges served with fried or mashed potatoes
BURGER POULET avec poireau et orange servi avec des patates frites ou purée de pomme de terre €9.00
- ◆◆◆◆ **ΠΟΛΙΤΙΚΑ ΚΕΜΠΑΠΑΚΙΑ** με πιταρούδια, σάλτσα γιαουρτιού και πατατούλες τηγανητές
KEBAB with fried pita, yoghurt sauce and fried potatoes
KEBAB avec pita grillée, patates frites et sauce yaourt € 9.50
- ◆◆◆◆ **ΝΤΟΥΕΤΤΟ ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ** από χοιρινό και στήθος κοτόπουλου μαριναρισμένα με βότανα και μυρωδικά με φρεσκοτηγανισμένες πατάτες
SKEWER DUET of pork and chicken breast marinated with herbs and spices and accompanied by freshly fried potatoes
DUO BROCHETTE de porc et poulet marinés aux herbes et épices accompagné de patates frites €12.00
- ◆◆◆◆ **BLACK ANGUS BURGER "ΣΤΗΣ ΕΛΛΗΣ"**
BLACK ANGUS BURGER "STIS ELLIS" | BLACK ANGUS BURGER "STIS ELLIS" €13.00
- ◆◆◆◆ **ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΤΑΒΛΙΣΙΑ** σπιτικά καπνισμένη με καραμελωμένη σάλτσα και τις συνοδείες της
"STAVLISSIA" PORK STEAK home smoked and caramelized
STEAK DE PORC "STAVLISSIA" fumé et caramélisé €15.50
- ◆◆◆◆ **ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΣΤΑΒΛΙΣΙΑ (600-700gr)** γάλακτος με πατάτες τηγανητές
BEEF STEAK (600-700gr) with fried potatoes
STEAK DE BŒUF GRILL (600-700gr) servi avec des patates frites €22.00
- ◆◆◆◆ **RIB EYE** βουβαλίσιο Σερρών, με πουρέ ή πατάτες τηγανιτές
RIB EYE buffalo meat from Serres with mashed potatoes or french fries
RIB EYE viande de buffle de Serres avec de la purée ou des pommes frites €24.00



ΜΟΣΧΟΒΟΛΙΣΤΑ ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ
FRAGRANT HOME MADE SWEETS
DESSERTS FAIT MAISON

- ◆◆◆◆ ΜΟΥΣΣΕ ΤΣΟΚΟΛΑΤΑ € 4.50
CHOCOLATE MOUSSE | *MOUSSE CHOCOLAT*
- ◆◆◆◆ ΚΡΕΜΕ ΒΡΥΛΕΕ € 6.00
CREME BRULÉE | *CREME BRULÉE*
- ◆◆◆◆ ΠΑΒΛΟΒΑ (για 2 άτομα) € 8.00
μαρέγκα, σαντιγί με κόκκινα φρούτα ή ακτινίδια / ανανά
PAVLOVA (for two)
marengue Chantilly cream crowned with red berries or kiwi and pineapple
PAVLOVA (pour deux)
meringue, crème Chantilly couronnée des fruits rouges ou kiwi / ananas
- ◆◆◆◆ ΤΑΡΤΑ ΜΗΛΟΥ σε βουτυράτο μπισκότο, κρέμα βανίλιας και μαρμελάδα φρούτων € 6,00
APPLE PIE on shortbread biscuit, vanilla cream and fruit jam
TARTE DE POMMES sur paté sablée avec de la crème et confiture des fruits
- ◆◆◆◆ ΠΑΓΩΤΑ (μπάλα) βανίλλα, σοκολάτα € 1.50
ICE CREAM (per scoop) Flavours, vanilla and chocolate
GLACES (par boule) Parfums, vanille et chocolat

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.
Please inform our staff about any allergies or intolerance you may have.
Veuillez informer notre personnel de toute allergie ou intolérance que vous pourriez avoir.



ΠΟΤΑ DRINKS BOISSONS

◆◆◆◆	ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ WHITE WINE VIN BLANC	
	ΟΡΕΙΝΟΣ ΗΛΙΟΣ ΛΕΥΚΟΣ	€18.00
	ΣΙΓΑΛΑΣ Ασύρτικο	€35.00
	ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ Μαλαγουζιά	€24.00
	ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ ΑΝΑΞ Chardonnay	€35.00
	ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΙ ROSE ROSE	
	ΟΡΕΙΝΟΣ ΗΛΙΟΣ Αγιωργίτικο	€16.00
	ΠΑΥΛΙΔΗ ΘΕΜΑ	€27.00
	ΛΑΖΑΡΙΔΗ ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ	€28.00
	ΜΟΣΧΑΤΟ ΡΟΣΣΑ ΖΕΛΛΙΝΑ	€32.00
	ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ RED ROUGE	
	ΟΡΕΙΝΟΣ ΗΛΙΟΣ Αγιωργίτικο-Syrah	€16.00
	ΣΕΜΕΛΗ ΝΕΜΕΑ RESERVE	€23.00
	ΓΛΥΚΕΙΣ ΟΙΝΟΙ SWEET WINE VIN DOUX	
	ΜΟΣΧΑΤΟ ΛΗΜΝΟΥ ΤΣΑΝΤΑΛΗ 0,5l	€17.00
	Το ποτήρι, glass, verre	€ 3.00
	ΚΡΑΣΙ ΧΥΜΑ HOUSE WINE VIN CARAFE 0,5kg	
	ΕΡΥΘΡΟΙ RED ROUGE	
	ΝΑΣΙΑΚΟΣ Αγιωργίτικο	€ 5.50
	ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ ΤΥΡΝΑΒΟΥ	€ 4.50
	ΡΟΖΕ ROSE ROSE	
	ΖΙΤΣΑ ΡΟΖΕ	€ 5.50
	ΛΕΥΚΟΙ WHITE WINE VIN BLANC	
	ΝΑΣΙΑΚΟΣ Μοσχοφίλερο	€ 5.50
	ΜΑΥΡΟ ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ	€ 4.50
◆◆◆◆	ΟΥΖΟ 200ml OUZO 200ml OUZO 200ml	
	ΜΙΝΙ	€ 7.50
	ΠΛΩΜΑΡΙ	€ 8.00
	ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΣΙΝΟ	€ 8.00
	ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΜΠΛΕ	€ 9.00
◆◆◆◆	ΤΣΙΠΟΥΡΟ 200ml TSIPOURO 200ml TSIPOURO 200ml	
	ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ	€ 9.00
	ΗΔΩΝΙΚΟ	€ 9.00
	ΔΕΚΑΡΑΚΙ	€ 9.00
	ΟΥΖΟ - ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΠΟΤΗΡΙ	€ 3.00
	<i>Ouzo - Tsipouro per glass / Ouzo - Tsipouro au verre</i>	



◆◆◆◆ ΜΠΥΡΕΣ ΠΟΤΗΡΙ | *BEER BY THE GLASS* | *BIÈRE AU VERRE*

FIX	0.50l	€ 4.50
	0.30l	€ 3.30
KAISER	0.50l	€ 5.30
	0.30l	€ 3.50
GRIMBERGEN BLANCHE	0.33l	€ 4.00

ΜΠΥΡΕΣ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΕΣ | *BEER BY THE BOTTLE* | *BIÈRE EN BOUTEILLE*

ΑΛΦΑ	€ 3.20
ΑΛΦΑ WEISSE	€ 3.70
ΜΥΘΟΣ	€ 3.20
FIX ANEY (alcohol free – sans alcool)	€ 3.20
HEINEKEN	€ 4.00
FIX DARK	€ 4.00
ΒΕΡΓΙΝΑ	€ 3.20
GUINNESS	€ 6.00
1664 - KRONENBOURG BLANCHE	€ 3.00

◆◆◆◆ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΗΡΙ | *ALCOHOLIC DRINKS* | *BOISSONS ALCOOLISÉES*

FAMOUS GROUSE	€ 5.00
STOLICHNAYA	€ 5.00
BEEFEATER	€ 5.00
ABSOLUT VODKA	€ 5.00
METAXA 5*	€ 5.00
METAXA 7*	€ 6.00
JOHNNIE WALKER - BLACK LABEL	€ 7.00

◆◆◆◆ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ | *SOFT DRINKS* | *RAFRAICHISSEMENTS*

SCHWEPPE SODA	€ 1.50
SCHWEPPE TONIC	€ 1.75
COCA COLA – CLASSIC, LIGHT, ZERO	€ 2.10
SPRITE	€ 2.10
FANTA – FANTA ΜΠΛΕ	€ 2.10
ΣΟΥΡΩΤΗ	€ 2.20

◆◆◆◆ ΝΕΡΟ ΘΕΩΝΗ
WATER | *EAU* € 1.20

