

M E N U |

AROMA
AVLIS
& FOOD
& WINE

Χειροποίητο ζυμωτό ψωμί, λευκό και πολύσπορο
Homemade bread, white and wholegrain

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | COLD APPETIZERS

- 6,80€ Χωριάτικη πατατοσαλάτα
Vg, Vt, GF, LF (με ξερό και φρέσκο κρεμμύδι, μαϊντανό, κάπαρη, αγγούρι τουρσί και πιπεριά καυτερή τουρσί)
Rustic potato salad
(with onion, spring onion, parsley, capers, gherkins and pickled chili peppers)
- 8,20€ Αυγοσαλάτα με αθηναϊκή μαγιονέζα
Vt (αυγά, πατάτες, καρότα, πιπεριές, κάπαρη και αγγουράκι τουρσί)
Egg salad with Athenian mayonnaise
(eggs, potatoes, carrots, peppers, capers and gherkins)
- 5,80€ Ελαφριά παντζαροσαλάτα
Vt, GF (με ξινόμηλο, καρύδι και γιαούρτι)
Beetroot salad
(with green apple, walnuts and yoghurt)
- 6,80€ Μους καπνιστής λευκής μελιτζάνας
Vg, Vt, GF, LF (με μυρωδικά της ελληνικής γης, σκόρδο και λεμόνι)
Smoked white aubergine mousse
(with Greek herbs, garlic and lemon)
- 8,60€ Ντολμαδάκια
Vt, GF (ντολμαδάκια με αμπελόφυλλα, ρύζι και μυρωδικά. Σερβίρονται με σάλτσα γιαουρτιού αρωματισμένη με δυόσμο)
“Dolmadakia”
(grape leaves stuffed with rice and herbs. Served with mint flavored yoghurt sauce)

Ρωτήστε μας για
τα πιάτα ημέρας!

Ask your waiter
for the Specials of
the Day!

Χλωρό Σαντορίνης 5,50€
(φρέσκο, ντόπιο, πρόβειο τυρί) Vt, GF

Santorini "Chloro" cheese
(fresh Santorinian goat cheese)

Φέτα Ήπειρος ΠΟΠ 4,90€
PDO feta cheese from Epirus Vt, GF

Κυκλαδίτικο τζατζίκι 4,50€
(στραγγιστό γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο και κυκλαδίτικα βότανα) Vt, GF

Cycladic tzatziki
(strained yoghurt, cucumber, garlic and Cycladic herbs)

ZESTΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | HOT APPETIZERS

- 7,80€ Φάβα Σαντορίνης
Vg, Vt, GF, LF (με κρεμμύδι και κάπαρη)
Santorinian Fava
(split peas puree with onion and capers)
- 6,80€ Σαντορινιοί τοματοκεφτέδες
Vt (σερβίρονται με ντιπάκι αρωματικού γιαουρτιού)
(Vg, LF without the yoghurt dip)
Santorinian tomato fritters
(served with aromatic yoghurt dip)
- 9,50€ Λευκή μελιτζάνα τηγανητή
Vt, GF (σε σκορδάτη σάλτσα τομάτας με γιαούρτι)
Fried white aubergine
(in garlic and tomato sauce with yoghurt)
- 10,80€ Αυγά με προσούτο από πρόβατο και ξινομυζήθρα
(αυγά με πατάτες στη στάκα, ξινομυζήθρα και προσούτο από πρόβατο)
Rustic eggs with sheep prosciutto and xinomizithra cheese
(eggs and potatoes with traditional “staka” melted butter, sheep prosciutto and xinomizithra cheese)
- 11,20€ Παραδοσιακός χοιρινός καβουρμάς
GF (με πιπεριά, ντοματάκια, φέτα και αυγά)
Traditional “Kavourmas”
(slow cooked pork with green peppers, cherry tomatoes, feta cheese and eggs)
- 12,80€ Κεφτεδάκια με σάλτσα φέτας
(κεφτεδάκια αρωματισμένα με δυόσμο και ούζο με σάλτσα φέτας Ήπειρος ΠΟΠ)
Meatballs with feta sauce
(meatballs flavored with mint and ouzo, with PDO feta cheese from Epirus sauce)
- 9,80€ Μανιτάρια πλευρώτους με λεμονάτη σάλτσα μουστάρδας
Vg, Vt, GF, LF (φρέσκο λεμόνι, μουστάρδα και σκορδομαϊντανό)
Oyster mushrooms with lemon and mustard sauce
(fresh lemon, mustard, garlic and parsley mix)
- 12,80€ Μανιτάρια με Vinsanto
Vg, Vt, LF (ποικιλία μανιταριών με σκόρδο, μυρωδικά και σάλτσα από Vinsanto)
Vinsanto Mushrooms
(variety of mushrooms with garlic, herbs and Vinsanto wine sauce)

Φέτα σε κρούστα από σουσάμι (με σπιτική μαρμελάδα τομάτας)	8,50€ Vt
Sesame crusted feta cheese (with homemade tomato marmalade)	
Σαγανάκι παστουρμά (με κασέρι Λεβέτι, παστουρμά, τομάτα και καυτερή πιπεριά. Συνοδεύεται με καλαμποκοπιτάκια)	9,80€
“Saganaki” pastrami (with Greek “kasseri” cheese, pastrami, tomatoes and chilli peppers. Accompanied with corn pita bread)	
Τριλογία ελληνικών τυριών στη σχάρα (Ταλαγάρι, Μανούρι και Μαστέλο με ψητά ντοματάκια και ντιπ βασιλικού)	9,80€ Vt, GF
A trilogy of grilled Greek cheeses (Talagani, Manouri and Mastelo cheese served with roasted cherry tomatoes and basil dip)	
Κανταΐφι με Κυκλαδίτικα τυριά (σερβίρεται με μαυροκούκι και ντιπάκι με θυμαρίσιο μέλι)	10,80€ Vt
“Kadaifi” with Cycladic cheeses (served with black cumin and thyme honey)	
Φρέσκιες τηγανητές πατάτες Σαντορίνης	4,00€
Fresh fried potatoes from Santorini island	Vg, Vt, GF, LF

Learn how to
make authentic
Santorinian Fava
in Aroma Avlis
Cooking Classes!

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

- 8,60€ Χωριάτικη
Vt, GF (τομάτα, αγγούρι, φέτα, κρεμμύδι, κάπαρη, πιπεριά και ελιές)
Greek salad
(tomatoes, cucumber, feta cheese, onion, capers, green peppers and olives)
- 9,70€ Σπασμένος ντάκος
Vt (με τομάτα, κάπαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι και Νιώτικο Ξινοτύρι)
“Dakos”
(barley rusk with tomatoes, capers, spring onions and goat cheese from Ios island)
- 11,80€ Σαλάτα τούρτα
Vt, LF (πράσινη σαλάτα με καραμελωμένους Ξηρούς καρπούς, πέστο ρίγανης και chutney φρέσκιας μαριναρισμένης τομάτας)
Caesar salad
(green salad with caramelized nuts, oregano pesto and marinated fresh tomato chutney)
- 18,90€ Πράσινη σαλάτα με μοσχαρίσια φιλετάκια
LF (πράσινη ανάμεικτη σαλάτα με 120γρ. μοσχαρίσια φιλετάκια και sweet chilli sauce)
Green salad with veal fillet
(mixed greens salad with 120gr veal fillet and sweet chili sauce)
- 11,50€ Πράσινη σαλάτα με κινόα & superfoods
Vt, GF, LF (αβοκάντο, κορινθιακή σταφίδα και σάλτσα από μέλι Ανάφης και αποξηραμένα φρούτα)
Green salad with quinoa & superfoods
(avocado, Corinthian sultanas and honey from Anafi island and dried fruit sauce)
- 11,80€ Σαλάτα κοτόπουλο
(πράσινη σαλάτα με ζουμερά φιλετάκια κοτόπουλου, πεκορίνο, ντοματίνια, κρεμμύδι φρέσκο, μυρωδικά, σπιτικά κρουτόν και σως πορτοκαλιού)
Chicken salad
(green salad with grilled chicken fillets, Pecorino cheese, cherry tomatoes, spring onions, herbs, homemade croutons and orange dressing)
- 16,80€ Σαλάτα σολομού
GF, LF (πράσινη σαλάτα με σολομό, σπαράγγια, αβοκάντο και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών)
Salmon Salad
(green salad with salmon, asparagus, avocado and citrus vinaigrette)
- 8,60€ Βραστά χόρτα & λαχανικά
Vg, Vt, GF, LF (χόρτα βραστά, λαχανικά εποχής με μυρωδικά και λαδολέμονο)
Boiled greens
(seasonal greens and vegetables with fine herbs and oil lemon dressing)

ZYMAPIKA- PIZOTO | PASTA- RISOTTO

Ελληνική μακαρονάδα (πολύχρωμες πιπεριές, μελιτζάνα, κολοκύθι, ξερό κρεμμύδι και Κατίκι Δομοκού, αρωματισμένο με βασιλικό)	11,60€ Vt
Greek spaghetti (mixed colored peppers, aubergine, zucchini, onions and mint flavored katiki cheese from Domokos)	
Πέννες με κιμά από σαντορινιό λουκάνικο	12,60€
Penne with Santorinian sausages meat sauce	LF
Μακαρονάδα θαλασσινών (με ντοματάκια Σαντορίνης, sweet chili sauce, κρόκο Κοζάνης, γαρίδες*, μύδια, γυαλιστερές, αυγά αχινού και σολομού, σβησμένη με Ασύρτικο)	23,80€
Seafood spaghetti (with cherry tomatoes, sweet chili sauce, saffron, shrimps*, mussels, clams, uni (sea urchin eggs), salmon roe and Assyrtiko wine)	
Κριθαρότο με βασιλικά καβούρια* και σπεκ	24,00€
Orzotto with king crab* and speck	
Τραχανότο γαρίδας (με Ξινό τραχανά, γαρίδα Ατλαντικού* και φέτα Ήπειρος ΠΟΠ)	21,90€
Shrimp trachanotto (with sour trachanas, Atlantic shrimps* and PDO feta cheese from Epirus)	
Ριζότο μανιταριών (με μανιτάρια του δάσους και Vinsanto)	13,80€ Vt, GF
Mushroom risotto (with forest mushrooms and Vinsanto wine)	

ΨΑΡΙΑ | FISH DISHES

14,80€ Τηγανητός μπακαλιάρος σκορδαλιά
GF, LF **Fried cod with garlic sauce**


19,60€ Χταπόδι* με κρέμα φάβας
LF (σερβίρεται με καραμελωμένα κρεμμύδια, σάλτσα από τους χυμούς του αρωματισμένη με δεντρολίβανο και παλαιωμένο ξύδι)
Octopus* with fava cream
(served with caramelized onions, sauce made with its juices and flavored with rosemary and aged vinegar)

23,60€ Φιλέτο φαγκρί
GF, LF (φρικασέ με χόρτα εποχής)
Sea bream fillet
(fricassee with seasonal greens)

16,80€ Φιλέτο λαυράκι
GF, LF (με σαντορινιά ντοματίνια και κάπαρη σε σάλτσα από κρασί Ασύρτικο)
Sea bass fillet sautéed
(with Santorinian cherry tomatoes, caper and Assyrtiko wine sauce)

17,60€ Τσιπούρα στη λαδόκολλα
GF, LF (με κολοκύθι, καρότο, φινόκιο, σέλερι και σως λεμονιού)
Gilt-head bream baked in parchment paper
(with zucchini, carrots, fennel, celery and lemon sauce)

14,80€ Ψαρόσουπα βελουτέ
GF, LF **Fish bisque with fresh fish**



**Take away the tastes
of Aroma Avlis with
a 15% discount!**

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Κόκορας κοκκινιστός (με σκιουφιχτά- χειροποίητα ζυμαρικά Κρήτης)	11,00€ LF
Rooster in tomato sauce (served with handmade Cretan pasta)	
Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό (με λιαστή τομάτα, φιστίκια Αιγίνης και κρέμα τυριού. Σερβίρεται με αρωματικό ρύζι)	12,80€
Chicken fillet stuffed with sun-dried tomato (with sun-dried tomatoes, pistachio from Aegina Island and cream cheese. Served with aromatic rice)	
Φιλέτο κοτόπουλο σε σάλτσα γιαουρτιού (σερβίρεται με πιτάκια καλαμποκιού και φρέσκιες τηγανητές πατάτες Σαντορίνης)	12,80€ GF
Chicken fillet in tomato and yoghurt sauce (served with corn pita bread and fresh fried potatoes from Santorini)	
Χοιρινά φιλετάκια με σάλτσα από καπνιστό τυρί (σερβίρονται με χωριάτικο πουρέ)	14,50€ GF
Pork fillets with smoked cheese sauce (served with rustic mashed potatoes)	
Αρνί τσιγαριστό (με φέτα και φρέσκιες τηγανητές πατάτες Σαντορίνης)	13,50€ GF
Lamb stew (with feta cheese and fresh fried potatoes from Santorini)	
Αρνί κότσι (σιγοψημένο αρνίσιο κότσι με σάλτσα λαχανικών και πουρέ φρέσκιας πατάτας)	16,80€ GF
Shank of lamb (slow cooked shank of lamb with vegetable sauce and fresh mashed potatoes)	
Φιλετάκια μοσχαρίσια σε σάλτσα Vinsanto (σερβίρονται με ρύζι basmati)	23,80€ GF
Veal fillets in Vinsanto wine sauce (served with basmati rice)	
Ψητό καταρόλας (μοσχαράκι νουά με μανιτάρια του δάσους και σάλτσα από κρασί Νυκτέρι. Σερβίρεται με χοντρό μακαρόνι)	15,80€ LF
Pot roast (veal eye of round with forest mushrooms and Nykteri wine sauce. Served with spaghettoni)	

PREMIUM ΚΡΕΑΤΑ | PREMIUM MEAT

- 23,80€ Φιλέτο μοσχαρίσιο 300γρ.
GF (συνοδεύεται με τριλογία αλατιών, baby λαχανικά στον ατμό σε βούτυρο, αρωματισμένο με εκραζέ πιπέρια)
Veal fillet 300gr.
(served with mix of three salts, steamed baby vegetables in butter with mixed peppers)
- 29,80€ Rib Eye Black Angus 300γρ.
LF (σερβίρεται με λαχανικά και Jack Daniels sauce)
Rib Eye Black Angus 300gr.
(served with grilled vegetables and Jack Daniels sauce)
- 23,80€ Πικάνια Black Angus 300γρ.
GF (συνοδεύεται με τριλογία αλατιών και οφτές baby πατατούλες, αρωματισμένες με βούτυρο γάλακτος)
Picanha Black Angus 300gr.
(served with mix of three salts and “oftes” baby potatoes flavored with butter)
- 23,80€ Μοσχαρίσιο διάφραγμα Black Angus 350γρ.
GF (συνοδεύεται με σάλτσα béarnaise και φρέσκιες τηγανητές πατάτες Σαντορίνης)
Veal skirt Black Angus 350gr.
(served with béarnaise sauce and fresh fried potatoes from Santorini)
- 38,60€ Porter House Steak 900-1000γρ.
GF, LF **Porter House Steak 900-1000gr.**
- 48,00€/ kg Παϊδάκια μαύρου χοίρου (Greco Nero)
GF, LF **Black boar chops (Greco Nero)**
- 15,60€ Μπιφτέκια βουβαλίσια
(μπιφτέκια από 100% βουβαλίσιο κρέας από τη λίμνη Κερκίνη. Σερβίρονται με χειροποίητο πουρέ φρέσκιας πατάτας)
Buffalo burgers
(burgers with 100% buffalo meat from Kerkini lake. Served with fresh, homemade mashed potatoes)

ΣΧΑΡΑΣ | GRILL

Χοιρινή μπριζόλα σχάρας (σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες Σαντορίνης)	11,50€ GF, LF
Pork steak grilled (served with fresh fried potatoes from Santorini)	
Φιλετάκια προβατίνας (συνοδεύονται από ψητή τομάτα)	17,50€ GF, LF
Ewe mutton fillet (served with roasted tomatoes)	
Ψητό μοσχαρίσιο συκώτι γάλακτος	14,80€ GF, LF
Grilled veal liver	
Χοιρινά, βουβαλίσια και μοσχαρίσια λουκάνικα (σερβίρονται με ψητή τομάτα, κρεμμύδι, ντιπάκι μουστάρδας με βότανα και πιτάκια)	11,80€ LF
Pork, buffalo and veal sausages (served with roasted tomato, onion, mustard and herbs dip and pita bread)	
Σις κεμπάμπ Αρμένικο (σερβίρεται με πιτούλες, ψητή τομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι και μαϊντανό)	13,20€ LF
Shish kebab from Armenia (served with pita bread, roasted tomatoes, peppers, onion and parsley)	
Μπιφτεκάκια κοτόπουλου (σερβίρονται με ψητά λαχανικά)	12,80€
Chicken burgers (served with grilled vegetables)	
Σουβλάκι κοτόπουλο (με πιπεριά και κρεμμύδι. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα)	13,80€ LF
Chicken skewer (with peppers and onion. Served with green salad)	

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ | KIDS MENU

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

- 4,00€ Σαλάτα ντομάτα & αγγούρι
GF, LF, Vt, Vg (ντοματούλες και αγγουράκια από τον κήπο μας με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)
Tomato & cucumber salad
(tomatoes and cucumbers from our garden with extra virgin olive oil)
- 4,00€ Πράσινη σαλάτα
LF, Vg, Vt (πράσινη ανάμεικτη σαλάτα με σάλτσα λεμονιού)
Green salad
(mixed greens salad with lemon dressing)
- 5,00€ Σαλάτα κοτόπουλο
(πράσινη ανάμεικτη σαλάτα, φιλετάκια κοτόπουλου, σως κοκτέιλ και τυρί γκούντα)
Chicken salad
(mixed greens salad, chicken fillet, Gouda cheese and cocktail sauce)

ΚΥΡΙΩΣ | MAIN DISHES

- 7,00€ Ζουμερά μπιφτεκάκια
(100% μοσχαρίσια μπιφτεκάκια και φρέσκιες τηγανητές πατάτες Σαντορίνης)
Juicy burgers
(100% beef burgers with fresh fried potatoes from Santorini)
- 7,00€ Φιλέτο κοτόπουλο
GF (ψητό φιλέτο κοτόπουλο. Σερβίρεται με αρωματικό ρύζι)
Chicken fillet
(roasted chicken fillet. Served with aromatic rice)
- 5,50€ Πένες με κιμά
LF (πένες με 100% μοσχαρίσιο κιμά και σάλτσα φρέσκιας τομάτας)
Penne with minced meat sauce
(penne pasta with 100% beef mince and fresh tomato sauce)
- 5,00€ Πένες με σάλτσα φρέσκιας τομάτας
LF Vt, Vg **Penne with fresh tomato sauce**
- 6,00€ Open burger
(μπιφτέκι από 100% μοσχαρίσιο κιμά, τυρί γκούντα, κέτσαπ και μαρούλι.
Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες Σαντορίνης)
Open burger
(100% beef burger with Gouda cheese, lettuce and ketchup.
Served with fresh fried potatoes from Santorini)

DRINKS |
SPIRITS

AROMA
AVLIS
& FOOD
& WINE

ΜΠΥΡΕΣ | BEER

3,80€	Mythos 330ml
3,80€	Fix 330ml
4,50€	Honey Pilsner Salonikia 330 ml.
5,00€	Chios (smoked, black beer)
6,00€	Kaiser 500ml
6,00€	Yellow Donkey 330ml
6,00€	Red Donkey 330ml
6,00€	Sknipa Session IPA Bold 330ml.
6,30€	Noctua Head twister Pale Ale 5,2%
6,90€	Septem Pale Ale 300ml
7,60€	Septem 8th Day 300ml
7,50€	Septem Honey 300ml
9,70€	Septem Lava 500ml Red India Pale Ale

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΟΤΑ | TRADITIONAL SPIRITS

4,00€	Ποτήρι Μέτζο Glass of Mezzo
3,50€	Ρακή 125 ml Raki 125 ml
9,50€	Ρακή 375 ml Raki 375 ml
3,50€	Ποτήρι Ούζο Glass of Ouzo (Canava Santorini)
9,00€	Ούζο 200 ml Ouzo 200 ml (Canava Santorini)

ΚΟΚΤΕΪΛ | COCKTAILS

Bellini 10,00€ (Πουρές ροδάκινου, αφρώδης οίνος με μια φέτα ροδάκινου) (Peach Purée, sparkling wine, garnished with a slice of peach)
Negroni 10,00€ (Τζίν, Καμπάρι, Μαρτίνι Ρόσσο με μια φέτα πορτοκαλιού) (Gin, Campari, Martini Rosso, garnished with a slice of orange)
Gin Fizz 10,00€ (Τζιν, χυμός λεμονιού, ζάχαρη, σόδα Top Club με μια φέτα λεμονιού) (Gin, Lemon Juice, Sugar, Top Club Soda, garnished with a slice of lemon)
Moscow Mule 10,00€ (Βότκα, χυμός λάιμ, μπύρα Top Ginger με μια φέτα λεμονιού και φύλλα δυόσμου) (Vodka, Lime Juice, Top Ginger Beer, garnished with a slice of lime and mint leaves)
Masticha Fresh 10,00€ (Τζίν, λικέρ μαστίχας, λικέρ μήλου, λάιμ με μια φέτα αγγουριού) (Gin, Masticha Liqueur, Apple Liqueur, Lime, garnished with a slice of cucumber)

ΑΠΛΑ & PREMIUM ΠΟΤΑ | SIMPLE & PREMIUM SPIRITS

Whiskey Simple	8,00€	Premium	12,00€
Vodka Simple	8,00€	Premium	12,00€
Gin Simple	8,00€	Premium	12,00€
Rum Simple	8,00€	Premium	12,00€
Brandy Simple	8,00€	Premium	12,00€
Apéritif Simple	8,00€		

ΚΑΦΕΔΕΣ | COFFEE

Ελληνικός καφές Greek coffee	2,50€
Εσπρέσο Espresso	2,50€
Καφές φραππέ Frappé – instant coffee	3,00€
Τσάι Ζεστό – διάφορες γεύσεις Hot tea – variety of flavors	3,00€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ |
SOFT DRINKS

2,50€	Πορτοκαλάδα 250 ml Orangeade 250 ml	2,50€	Ανθρακούχο νερό 250 ml Sparkling Water 250 ml
2,50€	Λεμονάδα 250 ml Lemonade 250 ml	4,50€	Ανθρακούχο νερό 750 ml Sparkling Water 750 ml
2,50€	Σπράιτ 250 ml Sprite 250 ml	2,00€	Μεταλλικό νερό 1 lt Mineral Water 1 lt
2,50€	Σόδα 250 ml Soda Water 250 ml	5,20€	Acqua Panna, Still Natural Mineral Water 750ml
2,50€	Κρύο Τσάι 330 ml Ice Tea 330 ml	5,80€	S.Pellegrino, Sparkling Natural Mineral Water 750ml
2,50€	Κόκα Κόλα 330 ml Coca Cola 330 ml		
2,50€	Κόκα Κόλα λάιτ 250 ml Coca Cola light 250 ml		

GF = Gluten Free
Χωρίς Γλουτένη

LF = Lactose Free
Χωρίς Λακτόζη

Vt = Vegetarian
Κατάλληλο για
χορτοφάγους

Vg = Vegan
Κατάλληλο για
vegan

Επιμέλεια Μενού | Menu Creator
Executive Chef Χρυσόστομος Πρασατζής | Executive Chef Chrysostomos Prasatzis

Διατροφική Επιμέλεια | Dietary Consultor
Μαργαρίτα Γαβαλά, Διαιτολόγος- Διατροφολόγος
Margarita Gavalas, Dietologist- Nutritionist

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΑΡΤΕΜΗΣ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ
RESTAURANT MANAGER: ARTEMIS KARAMOLEGOS

Τα προϊόντα επιβαρύνονται με ΦΠΑ 24%.
All prices include VAT 24%.

Στα φαγητά χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στα τηγανητά ηλιέλαιο.

Extra virgin olive oil is used in our dishes. Sunflower oil is also used for frying.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

The restaurant is obliged to provide complaint forms in a designated case by the establishment's exit, for submitting written complaints.

Το λάδι στις σαλάτες και τα μαγειρευτά είναι ελαιόλαδο.

For the salads and casseroles, we use olive oil.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)

*κατεψυγμένα προϊόντα / *frozen products