

eat local



ΠΛΑΚΟΣΤΡΟΠΟ

est. 2001

traditional recipes

ΠΡΩΤΑ & ΚΥΡΙΩΣ / FIRST & MAIN

G Ψωμί ανά άτομο / Bread roll

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

D Φασολάκια χλωρά / Fresh green beans

Τριμμένη ντομάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι, δυόσμος, κρέμα από τυρί νιώτικο, λαδόξιδο
Fresh grated tomato, spring onion, mint leaves, Niotiko (creamy cheese from Ios island), extra virgin olive oil & vinegar vinaigrette

D Χωριάτικη / The Greek

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, κάπαρη, βαρελίσια Φέτα, άγρια ρίγανη, λαδό-
ξιδο/ Tomato, cucumber, onion, bell pepper, olives, barrel aged Feta cheese,
wild oregano, olive oil, vinegar dressing

DG Ντάκος με σκοτύρι Ίου / Dakos

Σταρένιο παξιμάδι, ντομάτα, κάπαρη, ελιές, ελαιόλαδο & παλαιωμένο βαλσάμικο
Wheat rusk, grated tomato, caper, olives, Ios skotyri cheese, virgin olive oil & balsamic

Μαρουλάκια “φρικασέ” / Lettuce baby gem “fricassee”

D Μαρουλάκια σχάρας, Φέτα, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθο, μαϊντανό & λαδόξιδο
Grilled baby gem lettuce, feta cheese, spring onion, dill, parsley, virgin olive oil
and vinegar dressing

Οσπριάδα / OsPRIADA (mix of Greek pulses)

G Ροβίτσα Καλαμάτας, κριθάρι, μαύρες φακές, ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριά,
φρέσκο κρεμμυδάκι, κρεμμύδι, βασιλικός & λαδολέμονο
Kalamata rovitsa (mung bean), barley seeds, black lentils, cherry tomatoes,
cucumber, bell pepper, spring onion and onion, basil, Greek lemon-olive oil dressing

Παντζάρια / Beets and walnuts

N με φρέσκα μυρωδικά, καρύδια, ελαιόλαδο & παλαιωμένο ξύδι
with fresh herbs, walnuts, extra virgin olive oil and aged vinegar

Αγγουροντομάτα / Tomato & cucumber

ΤΥΠΙΑ GREEK CHEESE BAR

D Σαν Μιχάλη / San Michali Syros cheese

Φέτα βαρελίσια και λαδορίγανη / Barrel aged feta cheese and oregano oil
Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη Σύρου / Extra virgin olive oil and Syros oregano

DG Σαγανάκι Σαν Μιχάλη / Saganaki San Michali cheese

με μαρμελάδα ντομάτας και σαλάτα με ξύδι τριαντάφυλλο
with tomato jam and fresh salad with rose vinegar

DG Φέτα κανταΐφι / Feta “kataifi”

με θυμαρίσιο μέλι και καβουρντισμένο λευκό σουσάμι
Pan fried soft barrel aged feta cheese wrapped in kataifi phyllo, drizzled with
thyme honey and roasted white sesame seeds

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Παρακαλούμε ενημερώστε εκ των προτέρων για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.
Το μενού μας μπορεί να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες.

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΚΡΥΑ ΜΕΖΕΔΑΚΙΑ HOUSE-MADE COLD MEZE DISHES

D Τζατζίκι / Tzatziki spread

Yogurt, garlic, fresh dill, cucumber, olive oil and vinegar

D Καπαροσαλάτα / Caper spread

Caper, spring onion, mayo, olive oil and vinegar

Καπνιστή φάβα / Smoked creamy Greek fava (yellow split pea puree)

Κουρκουμάς και καραμελωμένο κρεμμύδι / Turmeric and caramelized onion

NG Σκορδαλιά με καρύδια / Walnut Skordalia (Greek garlic and potato dip)

with extra virgin olive oil and fresh herbs

Μελιτζανοσαλάτα / Eggplant spread

ΖΕΣΤΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ LARDER DELICACIES

D Μελιτζάνα ιμάμ / Eggplant imam

με καραμελωμένο κρεμμύδι, φέτα βαρελίσια, ντοματίνια και φρέσκο μαϊντανό
with caramelized onion, soft barrel aged feta cheese, cherry tomatoes and fresh
parsley

G Αμανιτέες στο τηγάνι / Deep fried mushrooms

DG Κεφτέδες Κυκλαδίτικοι / Pan fried Cycladic beef meatballs

σερβίρονται με γιαούρτι, ντομάτα, φρέσκο κρεμμυδάκι, μαϊντανό και λαδολέμονο
served with yogurt, tomato, spring onion, parsley and lemon-olive oil dressing

Φρέσκες πατάτες τηγανητές / Hand-cut French fries

DG Ντοματοκεφτέδες / Tomatokeftedes (Greek tomato fritters)

σερβίρονται με γιαούρτι και πάπρικα / served with paprika-and-spearmint yogurt dip

DG Τηγανιά με συκώτι / Liver “tigania”

σε λευκό κρασί και δεντρολίβανο / Pan fried beef liver in white wine and rosemary

G Κοκκινιστό μοσχάρι σε κρούστα / Veal in tomato sauce

με Γραβιέρα και λάδι τρούφας / Veal braised in tomato sauce wrapped in crust,
served with Graviera cheese and truffle oil

Πικάντικα ρεβύθια / Spicy chickpeas

με απάκι και κρόκο Κοζάνης / with apaki (cured pork) and Kozani saffron

«ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ» TRADITIONAL FLAVOURED

DG Κόκορας κρασάτος / Slow cooked rooster in tomato-wine sauce

σερβίρεται με χυλοπίτες ή τηγανητές πατάτες και τριμμένο κεφαλοτύρι / served with
house-made hilopites pasta or hand-cut French fries and grated Kefalotyri cheese

DG Αρνάκι κότσι στη γάστρα / Slow cooked lamb shank

σερβίρεται με συριανές χυλοπίτες στο ζωμό του, ντοματίνια και βαρελίσια Φέτα
served with local hilopites pasta, cherry tomatoes & soft barrel feta

D Μοσχάρισμα μάγουλα κοκκινιστά / Beef cheeks braised in tomato sauce

σερβίρονται με πουρέ μπριάμ / served with briam vegetable mash

DG Χοιρινός λαιμός με θυμάρι / Pork neck boneless in wine-thyme sauce

μαγειρεμένο με λευκό κρασί, σερβίρεται με πουρέ ελληνικού τσορίθου
served with Greek mashed chorizo

D Κατσικάκι «Εξοχικό» στη λαδόκολλα / “exohiko”

Oven baked goat bone-in with tomato, Feta cheese and local oregano, wrapped
in baked paper

DG Συριανές χυλοπίτες / Syros hilopites pasta

με σπανάκι, λιαστές ντομάτες, Φέτα και ντοματίνια
with spinach, sun-dried tomatoes, crumbled Feta cheese and cherry tomatoes

DG Μακαρόνια / Spaghetti

με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό / with basil-tomato sauce

ΣΧΑΡΑΣ & ΚΟΠΕΣ & ΠΟΤΑ / GRILL & CUTS & DRINKS

ΑΠΟ ΤΗ ΣΧΑΡΑ
FROM THE GRILL

- D Χοιρινή πανσέτα / Boneless pork belly**
με πουρέ από ελληνικό τσορίθο / with Greek mashed chorizo
- Παϊδάκια αρνίσια γάλακτος / Lamb chops***
- Χοιρινή μπριζόλα λαιμού «Ιμπέρικο» / "Iberico" pork neck steak**
με μαρινάδα αλ παστόρ / al pastor
- Κοτόπουλο φιλέτο / Chicken breast***
- Λουκάνικο Σύρου / Syros pork sausage***
- D Μπιφτέκι μοσχαρίσιο από κιμά Black Angus / Black Angus beef patty***
με Παρμεζάνα / with Parmigiano reggiano
- G Μπουτάκια κοτόπουλου / Chicken boneless legs**
ξεκοκαλισμένα και μαριναρισμένα με τζίντζερ και κόλιανδρο σερβίρονται με κουσκούς μυρωδικών και τηγανητές πατάτες / marinated with ginger and coriander served with herb couscous and hand-cut French fries
- Παϊδάκια αρνίσια γάλακτος (κιλό) / Lamb chops (per kilo)**

* Σερβίρονται με ελληνική σαλάτα coleslaw και πατάτες τηγανητές
Served with Greek coleslaw and hand-cut French fries

ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΟΠΕΣ
PREMIUM CUTS

- Μπριζόλα Rib-eye / Rib-eye steak**
- Μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος (ribs) / Beef short ribs**

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ
SIDES

- DG Χυλοπίτες βουτύρου / Syros butter hilopites pasta**
- G Κουσκούς μυρωδικών / Herb couscous**
- Ελληνική σαλάτα coleslaw / Greek coleslaw salad**
με λαδολέμονο / with lemon-olive oil dressing

Executive chef Θάνος Στασινός
Executive chef Thanos Stasinou

Ενδείξεις στο μενού / Menu indication
D, G, N

D - Περιέχει γαλακτοκομικά / contains dairy

G - Περιέχει γλουτένη / contains gluten

N - Περιέχει ξηρούς καρπούς / contains nuts

ΝΕΡΟ
WATER

- ΣΟΥΡΩΤΗ ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ / SOURITI SPARKLING 250ml**
- ΣΟΥΡΩΤΗ ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ / SOURITI SPARKLING 750ml**
- ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ / BOTTLED WATER 1L**

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ
REFRESHMENTS

- COCA COLA / CLASSIC OR ZERO 250ml**
- SPRITE 250ml**
- SCHWEPES SODA 250ml**
- FANTA RED or BLUE / ΚΟΚΚΙΝΗ ή ΜΠΛΕ 250ml**
- FANTA ΛΕΜΟΝΙ / LEMON 250ml**

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

- KAISER 500ml**
- FISCHER 500ml**
- FIX 500ml**
- FIX ANEY 500ml**
- ΜΥΘΟΣ / MYTHOS 500ml**

ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

- ΝΗΣΟΣ / NISSOS (PILSNER) 500ml**
- SYRA BEER (LAGER) 500ml**
- ΙΚΑΡΙΩΤΙΣΣΑ / IKARIOTISSA (ALE) 500ml**

ΟΥΖΟ / OUZO

- ΜΑΚΡΥΩΝΙΤΗ / ΜΑΚΡΥΟΝΙΤΙΣ 200ml**
- ΠΛΩΜΑΡΙ / PLOMARI 200ml**
- ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΙΝΟ / VARVAYANNI GREEN 200ml**
- MINI / MINI 50ml**

ΤΣΙΠΟΥΡΟ / ΤΣΙΠΟΥΡΟ

- ΜΑΚΡΥΩΝΙΤΗ / ΜΑΚΡΥΟΝΙΤΙΣ 200ml**
- ΜΑΚΡΥΩΝΙΤΗ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ / ΜΑΚΡΥΟΝΙΤΙΣ AGED 500ml**
- ΗΔΩΝΙΚΟ / ΙΔΩΝΙΚΟ 200ml**
- ΤΣΙΛΙΛΗ / ΤΣΙΛΙΛΙ 200ml**
- ΑΓΙΟΝΕΡΙ / ΑΓΙΟΝΕΡΙ 200ml**
- ΗΔΩΝΙΚΟ ΜΙΝΙ / ΙΔΩΝΙΚΟ ΜΙΝΙ 50ml**

ΚΡΑΣΙ / WINE

ΣΥΡΟΥ / SYROS

ΛΕΥΚΑ / WHITE

ΝΗΣΟΥ ΜΕΘΗ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΡΑ..ΚΟΠΟΙΣ (ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ, ΚΟΥΝΤΟΥΡΑ) 750ml
NISOU METHI, PARA..KOROIS WINERY (ASSYRTIKO, MONEMVASIA)

ΦΑΜΠΡΙΚΑ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΑΤΖΑΚΗΣ (ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ, ΚΟΥΝΤΟΥΡΑ) 750ml
FABRIKA, CHATZAKIS WINERY (MONEMVASIA, KOUNTOURA)

ΑΙΩΝΑΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ, FRERIS WINES (ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ, ΜΟΣΧΑΤΟ) 750ml
AEON ORGANIC, FRERIS WINES (MONEMVASIA, MUSCAT)

ΑΙΩΝΑΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ (ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ), FRERIS WINES (ΣΕΡΙΦΙΩΤΙΚΟ) 750ml
AEON ORGANIC (ORANGE), FRERIS WINES (SERIFIOTIKO)

SINGLE, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΡΑ..ΚΟΠΟΙΣ (ΣΕΡΙΦΙΩΤΙΚΟ) 750ml
SINGLE, PARA...KORIS WINERY (SERIFIOTIKO)

ΣΑΝ ΤΑ ΜΑΡΑΘΑ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΑΤΖΑΚΗΣ (ΑΣΥΡΤΙΚΟ) 750ml
SAN TA MARATHA, CHATZAKIS WINERY (ASSYRTIKO)

SHERIFF FATMAN, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΑΤΖΑΚΗΣ (ΣΕΡΙΦΙΩΤΙΚΟ) 750ml
SHERIFF FATMAN, CHATZAKIS WINERY (SERIFIOTIKO)

ΟΥΣΥΡΑ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΟΥΣΥΡΑ (ΣΕΡΙΦΙΩΤΙΚΟ) 750ml
OUSYRA, OUSYRA WINERY (SERIFIOTIKO)

ΡΟΖΕ / ROSE

ΝΗΣΟΥ ΜΕΘΗ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΡΑ..ΚΟΠΟΙΣ (ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ) 750ml
NISOU METHI, PARA..KOROIS WINERY (MANDILARIA)

ΦΑΜΠΡΙΚΑ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΑΤΖΑΚΗ (ΜΑΥΡΟ ΑΗΔΑΝΙ) 750ml
FABRIKA, CHATZAKIS WINERY (BLACK AIDANI)

ΑΙΩΝΑΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ, FRERIS WINES (ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ, ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ,
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ) 750ml
AEON ORGANIC, FRERIS WINES (MONEMVASIA, MAVROTRAGANO, MANDILARIA)

ΟΥΣΥΡΑ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΟΥΣΥΡΑ (ΦΩΚΙΑΝΟ) 750ml
OUSYRA, OUSYRA WINERY (FOKIANO)

ΚΟΚΚΙΝΟ / RED

ΦΑΜΠΡΙΚΑ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΑΤΖΑΚΗ (ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ) 750ml
FABRIKA, CHATZAKIS WINERY (MANDILARIA)

ΝΗΣΟΥ ΜΕΘΗ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΡΑ..ΚΟΠΟΙΣ (ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ) 750ml
NISOU METHI, PARA..KOROIS WINERY (MANDILARIA)

ΑΙΩΝΑΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ, FRERIS WINES (ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ) 750ml
AEON ORGANIC, FRERIS WINES (MANDILARIA)

ΕΛΛΗΝΙΚΑ & ΔΙΕΘΝΗ / GREEK & INTERNATIONAL

ΛΕΥΚΟ / WHITE

ΔΑΦΝΙΟΣ ΒΙΔΙΑΝΟ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ (ΒΙΔΙΑΝΟ)
DAFNIOS VIDIANO, DOULOUFAKIS WINERY (VIDIANO)

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΜΑΡΚΟΥ (ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ)
MALAGOUSIA, MARKOU VINEYARDS (MALAGOUSIA)

ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ (ΡΟΔΙΤΗΣ)
TETRAMYTHOS, TETRAMYTHOS WINERY (RODITIS)

ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ, ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΠΟΣΙΝΑΚΗΣ (ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ)
MANTINIA, BOSINAKIS WINERY (MOSCHOFILERO)

ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ, ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗΣ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ (ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ)
KYDONITSA, MONEMVASIA WINERY TSIMBIDI (KYDONITSA)

ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΥΛΩΝΑΣ (ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ)
SAVATIANO, MYLONAS WINERY (SAVATIANO)

1979 KALLOS PHOS, 1979 WINES (ΡΕΤΣΙΝΑ)
1979 KALLOS PHOS, 1979 WINES (RETSINA)

VINO DI SASSO, ΚΤΗΜΑ ΣΚΛΑΒΟΣ (ΡΟΜΠΟΛΑ)
VINO DI SASSO, SCLAVOS WINES (ROBOLA)

ΜΑΡΜΑΡΙΑΣ, ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ (CHARDONNAY)
MARMARIAS, TSELEPOS WINES (CHARDONNAY)

ΟΒΗΛΟΣ, ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ (SEMILLON, ΑΣΥΡΤΙΚΟ) 750ml
OVILOS, KTIMA BIBLIA CHORA (SEMILLON, ASSYRTIKO)

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΑΣΑΛΤΗΣ (ΑΣΥΡΤΙΚΟ)
SANTORINI, VASSALTIS WINERY (ASSYRTIKO)

ΡΟΖΕ / ROSE

ROSÉ DE XINOMAVRO, ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ
ROSE DE XINOMAVRO, THYMIOROULOS VINEYARDS

WILD FERMENT, ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ (ΑΣΥΡΤΙΚΟ, ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ)
WILD FERMENT, PAPARGYRIOU ESTATE (ASSYRTIKO, MAVRODAPHNE)

ΔΙΑΝΘΟΣ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ - (ΧΙΝΟΜΑΥΡΟ)
DIANTHOS, BOUTARIS WINERY - (XINOMAVRO)

ΤΡΕΙΣ ΜΑΓΙΣΣΕΣ, ΚΤΗΜΑ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑΣ (ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ, SYRAH, ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ - ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ)
THREE WITCHES, BARAFAKAS WINERY (AGIORGITIKO, SYRAH, MOSCHOFILERO - SEMI SWEET)

ΛΙΑΤΙΚΟ, ΗΛΙΑΝΑ ΜΑΛΙΧΙΝ
LIATIKO, ILIANA MALIHIN

ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ (MERLOT)
DOMAINE COSTA LAZARIDI (MERLOT)

ΛΗΜΝΙΩΝΑ, ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ (ΛΗΜΝΙΩΝΑ)
LIMNIONA, DOMAINE ZAFEIRAKIS (LIMNIONA)

ΚΟΚΚΙΝΟ / RED

ΝΕΜΕΑ, ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑΣ (ΑΓΙΟΡΓΙΤΙΚΟ)
ΝΕΜΕΑ, DOMAINE SKOURAS (ΑΓΙΟΡΓΙΤΙΚΟ)

ΚΟΜΨΟΣ, ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΚΑΡΑΒΙΤΑΚΗΣ (ΛΙΑΤΙΚΟ)
ΚΟΜΨΟΣ, ΚΑΡΑΒΙΤΑΚΗΣ WINERY (ΛΙΑΤΙΚΟ)

ΛΗΜΝΙΟ, ΚΤΗΜΑ ΒΟΥΡΒΟΥΚΕΛΗ (ΛΗΜΝΙΟ)
ΛΗΜΝΙΟ, DOMAINE ΒΟΥΡΒΟΥΚΕΛΗΣ (ΛΗΜΝΙΟ)

ΝΑΟΥΣΑ, ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΔΑΛΑΜΑΡΑΣ (ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ)
ΝΑΟΥΣΑ, DALAMARAS WINERY (ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ)

ΜΑΔΕΜΟΙΣΕΛΛΕ, ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΙΤΑΤΟΥ (ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ)
ΜΑΔΕΜΟΙΣΕΛΛΕ, ΗΑΡΙΤΑΤΟΣ VINEYARD (ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ)

ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ, ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΥ ΛΑΖΑΡΙΔΗ (CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC)
ΜΑΓΙΚΟ ΜΟΥΝΤΑΙΝ, CHÂTEAU NICO LAZARIDI (CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC)

ΜΠΛΕ ΑΛΕΠΟΥ, ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ (SYRAH, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON)
ΜΠΛΕ ΑΛΕΡΟΥ, ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ (SYRAH, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON)

ΠΟΤΑ / DRINKS

ΠΟΤΑ (ΑΠΛΑ)
DRINKS (STANDARD)

ΣΠΕΣΙΑΛ ΠΟΤΑ
PREMIUM DRINKS

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη / τιμολόγιο).
The consumer can legally refuse to pay, cash or by card, if a valid payment receipt is not provided.

Το κατάστημα διαθέτει έντυπο παραπόνων.
Customer complaint forms are available.

Αγορανομικός υπεύθυνος Πέτρος Παλαιολόγος.
Person responsible for market inspection: Petros Paleologos.

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλούμε ενημερώστε μας.
If you have a food allergy or special dietary requirement please inform a member of our staff before you place your order.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται ΦΠΑ 24% ή 13% και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
Prices include all taxes (VAT 24% or 13% and dues).

www.plakostoto.com