



*Lobby Bar Menu*





## Ροφήματα / Brews



Experience the rich and exquisite flavors of our  
Single Origin Grand Cru Guatemala 100% Arabica +0.50€



Exceptional flavor profile with a balanced acidity  
Crafted from the volcanic soils of the Fraijanes - Santa Rosa region  
Washed and sun-dried for perfection  
Caramelized citrus aftertaste for added delight

- Εσπρέσο - Espresso **3.50€**
- Εσπρέσο Διπλό - Espresso double **4.00€**
- Καπουτσίνο - Cappuccino **4.00€**
- Καπουτσίνο διπλό - Cappuccino double **4.50€**
- Φρέντο Εσπρέσο - Freddo espresso **4.00€**
- Φρέντο Καπουτσίνο - Freddo cappuccino **4.00€**
- Ελληνικός Καφές - Greek coffee **3.00€**
- Ελληνικός Καφές Διπλός - Greek coffee double **3.50€**
- Αμερικάνο - Americano **4.00€**
- Γαλλικός Καφές - Filter coffee **3.50€**
- Στιγμαίος Καφές / Φραπέ Nescafe Instant Coffee / Frappe **3.50€**
- Ζεστή /Κρύα Σοκολάτα Hot/Cold Chocolate **4.00€**
- Μίλκσεικ - Milkshake **6.00€**



## Mystras hot/cold sweet beverages



- Buenito 4.50€**  
Ρόφημα από τραγανή γκοφρέτα σοκολάτας γάλακτος, με καρδιά από κρέμα φουντουκιού  
Milk chocolate crispy wafer with hazelnut cream
- Snikerato 4.50€**  
Ρόφημα σοκολάτας γάλακτος, με γεύση φυστικιών, βουτηγμένων σε κρέμα καραμέλας  
Milk chocolate with pistachio flavor, dipped in caramel cream
- Red Velvet 4.50€**  
Ρόφημα σοκολάτας Καραϊβικής, με βανίλια Μαδαγασκάρης,  
σάλτσα φράουλας και τρίμμα από μπισκότο Oreo  
Caribbean chocolate with Madagascar vanilla,  
strawberry sauce, Oreo cookie crumbs





## SMOOTHIES



### Strawberry Delight 6.00€

Φράουλα, ροδάκινο και παπάγια – Strawberry, peach, papaya

\*\*\*

### Berry Bust 6.00€

Μάυρο μούρο, σταφίδα, μύρτιλο και μπανάνα- Blackberry, black currant, blueberry, banana

\*\*\*

### Pineapple Sunset 6.00€

Ανανάς, παπάγια, μάνγκο – Pineapple, papaya, mango

\*\*\*

### Ginger Bits 6.00€

Παντζάρι, μύρτιλο, ανανάς, πιπερόριζα – Beetroot, Blueberry, pineapple, ginger

\*\*\*

### Green River 6.00€

Kale, μάνγκο, μπανάνα, λεμονόχορτο – Kale, mango, banana, lemongrass



## Χυμοί / Juices



### Φυσικός Πορτοκάλι / Fresh Orange Juice 5.50€

### Φυσικός Ανάμεικτος / Fresh Mixed Juice 6.50€

### Χυμοί Φρούτων Λακωνία / Fruit Juice Lakonia 3.50€

Επιλογή Πορτοκάλι, Λεμόνι, Ροδάκινο, Μπανάνα, Βύσσινο, Ανανά, Ανάμεικτος  
Your choice of Orange, Lemon, Peach, Banana, Sour cherry, Pineapple, Mixed



## Αναψυκτικά / Soft Drinks



Coca cola, Coca cola zero, Sprite, Fanta, Soda, Tonic 4.00€

Μεταλλικό Νερό 0.5ml – Mineral Water 0.5ml 0.50€

Μεταλλικό Νερό 1L - Mineral Water 1L 2.00€

Σουρωτή Ανθρακούχο Νερό 250ml - Souroti Sparkling Water 250ml 3.00€

Ανθρακούχο Νερό 0.75ml - Sparkling Water 0.75ml 3.50€

Three Cents Pink Grapefruit 5.00€

### B – Fresh 5.50€

Επιλογή από: Λεμονάδα με πιπερόριζα, Λεμονάδα με μαστίχα Χίου, Βυσσινάδα με αγάνη,  
Ροζ γκρέιπφρουτ, Ρόδι με πράσινο τσάι, Μάνγκο  
Your choice of: Lemonade with ginger, Lemonade with Chios mastic, Sour cherry with agave syrup,  
pink grapefruit, Pomegranate with green tea, Mango





## Κρύο Τσάι / Ice Tea



Πράσινο τσάι με χυμό λεμόνι και λουίζα - Green tea with verbena and lemon juice **5.00€**

Τσάι Κεϋλάνης με χυμό ροδάκινο - Ceylon tea with peach juice **5.00€**

Τσάι του βουνού με χυμό ρόδι και βιολογική αγαύη  
Mountain tea with pomegranate juice and organic agave **5.00€**



## Ζεστό Τσάι Αλθαία / Warm Tea Althea



Τριανταφυλλένια Φράουλα – Red Feast **4.00€**

Ταξίδι Γεύσεων – Flavors Travel **4.00€**

Ινδικό Μαύρο Τσάι με Μπαχαρικά – Spiced Indian **4.00€**

Πράσινο Τσάι με Τζιντζερ και Λεμόνι – Yellow Dragon **4.00€**

Τσάι βουνού με βότανα Μαινάλου – Herbal Storm **4.00€**

Τσάι χωρίς καφεΐνη με Βανίλια και Μέλι – Decaf tea with vanilla and honey **4.00€**



## Μπύρες / Beers



Alfa 500ml **5.00€**

Mamos 500ml **5.00€**

Heineken 500ml **5.50€**

Kaiser 500ml **5.50€**

Alfa Weiss 500ml **5.50€**

FIX 0% 500ml **5.00€**

Sparta Lager 330ml **6.00€** Fisher 500ml **5.50€** Corona 330ml **6.00€**



## Ατομικά - Individual wines



**Λω Κτήμα Γιαννόπουλος – Lo Giannopoulos Estate 5.00€**

Λευκό ξηρό – ροζέ – Ερυθρό ξηρό / White dry – rose – red dry

**Piccolo Mondo**

Ημίγλυκο λευκό, ροζέ, ερυθρό / Semisweet White, Rose, Red **6.00€**

Prosecco - Αφρώδες Ξηρό / Sparkling Dry **9.00€**

Moschato D' Asti - Ημίγλυκο, Ημιαφρώδες / Semi sweet, Semi dry **9.00€**

Moschato Strawberry - Ημίγλυκο, Ημιαφρώδες / Semi sweet, Semi dry **9.50€**

Moschato Azzurri - Ημίγλυκο, Ημιαφρώδες / Semi sweet, Semi dry **9.50€**

Moet & Chandon Brut - Σαμπάνια ξηρή / Champagne dry **38.00€**





## Ούζο / Ouzo



Πλωμαρίου - Plomariou 50ml/200ml **3.50€ / 11.00€**  
 Μίνι Μυτιλήνης - Mini 50ml/200ml **3.50€ / 9.00€**  
 Βαρβαγιάννη Μπλε / Πράσινο - Varvagianni Green - Blue 200ml **12.00€**



## Τσίπουρο / Tsipouro



1 Ακόμα - 1 Akoma 50ml/200ml **4.00€ / 11.00€**  
 Κατσάρου Τυρνάβου - Katsarou 50ml/200ml **4.50€ / 12.00€**  
 Δεκαράκι - Dekaraki 200ml **10.00€**  
 Τσιλιλή - Tsilili 50ml/200ml **3.50€ / 11.00€**



## Whisky Blended



Johnnie Walker ed Label	<b>8.00€</b>	Johnnie Walker Blender's Batch	<b>10.00€</b>
Johnnie Waker Black Label	<b>11.00€</b>	Johnnie Walker Double Black	<b>14.00€</b>
Johnnie Waker Green Label	<b>16.00€</b>	Johnnie Walker Gold Label	<b>18.00€</b>
Johnnie Walker 18 y.o	<b>20.00€</b>	Johnnie Walker Platinum Label	<b>24.00€</b>
Johnnie Walker Blue Label <b>42.00€</b>			

Grant's	<b>7.00€</b>	J&B	<b>7.00€</b>
Dewar's	<b>8.00€</b>	Haig	<b>8.00€</b>
Famous Grouse	<b>8.00€</b>	Jameson	<b>8.00€</b>
Cutty Sark	<b>8.00€</b>	Teacher's	<b>8.00€</b>
Chivas 12 y.o	<b>12.00€</b>	Chivas 18 y.o	<b>24.00€</b>
White Horse	<b>7.00€</b>	Canadian Club	<b>7.00€</b>
Dimple Golden Selection 15 y.o <b>12.00€</b>			



## Whisky Malt



Cardhu 12 y.o	<b>12.00€</b>	Cardhu 18 y.o	<b>24.00€</b>
Talisker Skye 12 y.o	<b>14.00€</b>	Macallan 12 y.o	<b>24.00€</b>
Glenfiddich 12 y.o	<b>12.00€</b>	Glenfiddich 15 y.o	<b>16.00€</b>
Glenfiddich Reserve Cherry Casks	<b>20.00€</b>	Glenfiddich 18 y.o	<b>24.00€</b>
Isle of Jura 10 y.o	<b>16.00€</b>	Dalwhinnie 15 y.o	<b>16.00€</b>
The Glenlivet 15 y.o	<b>18.00€</b>	Lagavulin 16 y.o	<b>20.00€</b>
Nikka Japanese coffee malt <b>20.00€</b>			



## Whisky Bourbon



Jack Daniels	<b>9.00€</b>	Jim Beam	<b>8.00€</b>
Four Roses	<b>8.00€</b>	Makers Marc	<b>12.00€</b>
Jack Daniels Gentleman's Whiskey <b>10.00€</b>			





## Vodka



Absolut **8.00€**  
 Stolichnaya **8.00€**  
 Stolichnaya Elit **17.00€**  
 Belvedere **14.00€**

Smirnoff North **7.00€**  
 Ursus Roter **7.00€**  
 Grey goose **14.00€**  
 Ciroc **12.00€**



## Rum



Bacardi **8.00€**  
 Havana club 7anos **10.00€**  
 Plantation Original Dark **9.00€**  
 Chairman's Reserve Spiced **10.00€**

Havana club **8.00€**  
 Captain Morgan **8.00€**  
 Diplomatico **14.00€**  
 Zacapa 23 **20.00€**



## Gin



Gordon's **8.00€**  
 Bombay **9.00€**  
 Tanqueray **9.00€**  
 Tanqueray Ten **12.00€**  
 Hendrick's **12.00€**



## Tequila



Jose Cuervo (Silver, Especial) **8.00€**  
 Don Julio Blanco, Reposado, Anejo **10.00€ / 12.00€ / 14.00€**



## Liqueur



Amaretto Disaronno **8.00€**  
 Kahlua **8.00€**  
 Drambuie **8.00€**  
 Limoncello **6.50€**  
 Tentura **6.50€**  
 Sambuca White **8.00€**

Baileys **8.00€**  
 Tia Maria **8.00€**  
 Southern Comfort **8.00€**  
 Skino's Mastic **6.50€**  
 Grappa **6.50€**  
 Sambuca Luxardo Nera **9.00€**



## Cognac – Brandy



Metaxa 5\* **7.00€**      Metaxa 7\* **9.00€**  
 Metaxa 12\* **12.00€**      Metaxa Private Reserve **20.00€**  
 Remy Martin V.S.O.P. **14.00€**      Hennessy Fine De Cognac **14.00€**  
 Courvoisier V.S. **10.00€**      Courvoisier V.S.O.P. **14.00€**





## Vermouth & Aperitivo



Campari **8.00€**

Aperol **7.00€**

Pimms No1 **7.00€**

Jägermeister **8.00€**

Martini Bianco, Extra Dry, Rosato **7.00€**

**Add a mixer to create your Long Drink**

**Your choice of:**

Coca Cola, Coca cola zero, Sprite, Soda, Tonic, Orange Juice,

Lemon Juice, Cranberry Juice, Fresh Orange Juice **1.00€**

Three Cents **2.50€**



## **Ζεστό γλυκό κρασί (Glühwein)**

Ερυθρό κρασί, Μεταξα, ζύσμα πορτοκαλιού, λικέρ ιβισκου,  
λικέρ falernum, μέλι

Red wine, Metaxa, orange zest, hibiscus and falernum liqueur, honey  
**6.50€**



## Aperitif Cocktails



**Aperol Spritz 10.00€**  
Aperol, prosecco, soda water

**Queen's Aperol 12.00€**  
Aperol, strawberry, prosecco, pink grapefruit



## Winter warm Cocktails



**Berry Hot 12.00€**  
Cognac, Cointreau, fresh lime juice, berries puree, cinnamon

\*\*\*

**Walnut hot toddy 12.00€**  
Rum, Cointreau, fresh lime juice, honey, cinnamon, orange juice

\*\*\*

**Autumn leaves 12.00€**  
Bourbon, fresh lime juice, maple syrup





## Rum Cocktails



### **Original Zombie 14.00€**

Rum, fresh lime juice, passion puree, pineapple juice, orange juice, apricot liqueur, grenadine, bitters

### **Rainbow 12.00€**

Rum, fresh lime juice, tangerine syrup, ginger syrup, pineapple puree, bitters



## Gin Cocktails



### **Mystras Gimlet 10.00€**

Gin, fresh lime juice, cucumber syrup

### **Teddy Berrie 12.00€**

Gin, Cointreau, fresh lime juice, orgeat syrup, mix berries puree

### **Tangerine Sour 12.00€**

Gin, fresh lime juice, tangerine syrup, ginger syrup



## Vodka Cocktails



### **No Name 12.00€**

Vodka, Aperol, fresh lime juice, passion puree, caramel syrup, orange juice

### **Oasis 12.00€**

Vodka, fresh lime juice, berries puree, vanilla syrup, hibiscus liqueur, pink grapefruit soda



## Tequila Cocktails



### **Paloma 12.00€**

Tequila, fresh lime juice, pink grapefruit

### **Smoky Pineapple 12.00€**

White Tequila, fresh lime juice, vanilla syrup, pineapple puree and juice, firewater bitter







## Σαλάτες – Salads



### *Ελληνική σαλάτα*

Τομάτα, αγγούρι, πιπεριές, παξιμάδια χαρουπιού, νιφάδες κρεμμυδιού, φέτα, ελιές και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο



### *Greek salad*

Tomato, cucumber, carob rusk, onion flakes, feta cheese, olives and extra virgin olive oil

**12.50€**

\*\*\*

### *Καίσαρα*

Μαρούλι, άισμπεργκ, ψητό φιλέτο κοτόπουλο, flakes παρμεζάνας, τραγανή πανσέτα, κρουτόν και dressing Σέζαρ



### *Caesar's salad*

Lettuce, iceberg, grilled chicken stripes, parmesan cheese flakes, crispy pork pancetta, croutons and Caesar dressing

**14.50€**

\*\*\*

### *G-F Μυστράς - Mystras*

Πολύχρωμη με καβουρδισμένο κουκουνάρι, σταφίδες, τσιπς πορτοκαλιού, βινεγκρέτ πετιμέζι



Mixed salad with raisins, pine nuts, orange chips, Pezyme vinaigrette

**13.00€**

\*\*\*

### *Ντάκος – Dakos salad*

Τραγανό κριθαροκούλουρο, βουτηγμένο σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκια τομάτα, τρίμμα φέτας, ελιές ροδέλα και κάπαρη



Crunchy barley rusk soaked in olive oil, topped with tomato and feta cheese

**9.50€**

\*\*\*





## Snack



### Τοστ με ζαμπόν ή γαλοπούλα

Συνοδευόμενο από τηγανιτές πατάτες country, ντιπ ketchup

#### **Toast with ham and cheese, or smoked turkey and cheese**

Accompanied by country style potato fries, ketchup dip

**6.00€**

\*\*\*



### Τοστ με vegan τυρί - Vegan cheese toast

Συνοδευόμενο από τηγανιτές πατάτες country, ντιπ ketchup

Accompanied by country style potato fries, ketchup dip

**5.50€**

\*\*\*



### Τηγανόψωμο με γραβιέρα και σύγκλινο Μάνης

Fried dough bread with graviera cheese and local smoked pork

**7.00€**

\*\*\*



### Τηγανόψωμο με μέλι και καβουρδισμένο σουσάμι

Fried dough bread with honey and roasted sesame

**5.50€**

\*\*\*



### Παραδοσιακό Τσαϊτι - Traditional "Tsaiti"

Σπανάκι, μυρώνια, φρέσκο κρεμμύδι, μους σφέλας

Local greens pie with spinach, chervil, spring onions, sfela cheese mousse

**7.50€**

\*\*\*



### Φαλάφελ με παντζάρι και τζίντζερ – Beetroot and ginger falafel

Συνοδευόμενο από σως ταχίνι - Accompanied by tahini dressing

**9.50€**

\*\*\*



### Κοτομπουκιές - Chicken nuggets

Ανάμικτη σως, συνοδευόμενο από πατάτες wedges

Cocktail sauce, accompanied by fried potato wedges

**12.50€**

\*\*\*



### Γαύρος μαρινάτος - Cured and Marinated Anchovies

Γαύρος σε μαρινάτα, φύκια wakame, κράκερ μελανιού σουπιάς

Marinated anchovies, wakame seaweed, squid ink cracker

**9.00€**

\*\*\*



### Ψητό ταλαγάφι – Grilled talagani cheese

Μαρμελάδα πορτοκαλιού, λαλάγγια και ξηρούς καρπούς

Orange marmalade, Greek fried dough strips, mixed nuts

**11.00€**



### Κλαμπ σάντουιτς - Club sandwich

Κοτόπουλο πανέ, μαγιονέζα μπέικον, τομάτα, μαρούλι,  
συνοδευόμενο από τηγανιτές πατάτες country  
Chicken pane, mayonnaise scented with bacon, tomato, lettuce,  
accompanied by country style fried potatoes

**13.50€**

\*\*\*



### Κρέπες αλμυρές / Salty Crepes\*

**5.50€**

\*\*\*



### Πίτσα μαργαρίτα - Pizza Margherita \*

Φρέσκο ζυμάρι, τυρί μοτσαρέλα και σάλτσα τομάτας  
Freshly made pizza dough, mozzarella cheese and tomato sauce

**13.00€**



**\*Δημιουργήστε αλμυρούς συνδυασμούς με: 1.00€/επιλογή**

Γιούντα, ζαμπόν, πεπερόνι,μπέικον, τομάτα, πιπεριές, μανιτάρι, ελιές

**\*Create your salty combination with: 1.00€/choice**

Gouda cheese, ham, pepperoni, bacon, tomato, green pepper, mushroom,  
olives

\*\*\*

### Mystras Burger

Black angus μπιφτέκι, τσένταρ, μπέικον, άισμπεργκ, τομάτα, BBQ sauce,  
συνοδευόμενο από τηγανιτές πατάτες country  
Black angus beef patty, creamy cheddar cheese, bacon, iceberg, tomato, BBQ sauce,  
accompanied by country style fried potatoes

**18.50€**

\*\*\*



### Vegan Burger κινόας – Quinoa Burger

Λαχανικά, τυρί, βίγχαν μαγιονέζα λιαστής ντομάτας και βασιλικού, αϊσμπεργκ, χειροποίητο μπριοςάκι  
παντζαριού, συνοδευόμενο από τηγανιτές πατάτες country  
Vegetables, vegan cheese and mayonnaise with sundried tomato and basil, iceberg, handmade beetroot  
brioche, accompanied by country style fried potatoes

**14.50€**



\*\*\*

### Πλατό τυριών για 2/4 άτομα - Local cheese assortment for 2/4 persons

Μανούρι, καπνιστό τυρί, μανούρα γυλωμένη, γραβιέρα, παρμεζάνα  
Συνοδεύονται με σπιτική τσάντευ τομάτας, αποξηραμένα φρούτα και κριτσίνια  
Manouri, smoked cheese, manoura gilomeni,  
graviera cheese with red pepper flakes, parmesan  
Accompanied by housemade tomato chutney, roasted fruit and breadsticks

**10.50€ / 21.00€**



### Γαρίδες σχάρας - Grilled shrimps

Χόρτα εποχής, κολοκυθάκι, κρέμα λεμονιού και λάδι πάπρικας  
Local greens, zucchini, lemon cream, paprika scented oil

21.00€

\*\*\*



### Γύρος χοιρινός - Pork gyro

Πιτούλες, πατάτες τηγανίτες wedges, τζατζικι και ντομάτα  
Pita bread, tzatziki sauce, tomato, Accompanied by country style potato fries

16.50€

\*\*\*



### Παραδοσιακός κόκορας μπαρδουνιώτικος - Traditional rooster "Barduniotiko"

Σάλτσα κοκκινιστού, γκόγκες και μυζήθρα  
Tomato blush sauce, local pasta, grated "myzithra" cheese

22.00€

\*\*\*



### Μοσχαράκι κοκκινιστό με χυλοπίτες - Veal "kokkinisto"

Σάλτσα κοκκινιστού και χυλοπίτες - Tomato blush sauce and local pasta

21.50€

\*\*\*



### Μπιφτέκι μοσχαρίσιο black angus - Black angus beef burger steak

Συνοδευόμενο από τηγανίτες πατάτες country  
Accompanied by country style potato fries

16.50€

\*\*\*



### Σπαγγέτι Μπολονέζ - Spaghetti Bolognaise

Φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά και τομάτα - Fresh beef minced meat and tomato

13.50€

\*\*\*



### Σπαγγέτι Ναπολιτάνα - Spaghetti Napoliten

Σάλτσα τομάτας - Tomato sauce

10.00€

\*\*\*



### Γκόγκες τσουχτές - Sizzling pasta

Καβουρδισμένο βούτυρο, μυζήθρα  
Charred butter and "mizithra" cheese

15.50€

\*\*\*



### (V) Ραβιόλι παντζαριού με ρεβίθια - Beetroot ravioli with chickpeas

Κρέμα από μπρόκολο, τόφου, λιαστή ντομάτα, μους σελινόριζας, τηγανιτή αγρινάρα και κροκάν φουντουκιού

Broccoli cream, sun dried tomato, celeriac mousse, fried artichoke, almond croquant

17.00€





## Επιδόρπια – Desserts



### Αμερικάνικο Cheesecake φούρνου - Oven baked American cheesecake

Κρέμα τυριού μασκαρπόνε, άγριο βύσσινο ή φράουλες  
Mascarpone cream cheese, wild cherries or strawberries



11.50€

\*\*\*

### Πάστα Ferrero

Καβουρδισμένο φουντούκι, πραλίνα και μους γάλακτος  
Baked hazelnut, milk mousse and praline



7.50€

\*\*\*

### Πάστα Μπισκοτίνο - Biscotino

Βάση τραγανού μπισκότου, κρέμα Βαυαρίας - Crunchy biscuit base, Bavarian cream

7.00€

\*\*\*



### Πάστα Ανάμικτη – Mixed cream cake

Βάση τραγανού μπισκότου, μους μαύρης και λευκής σοκολάτας  
Crunchy biscuit base, dark and white chocolate mousse

7.00€

\*\*\*



### Πάστα φράουλα - σοκολάτα – Mixed strawberry and chocolate cake

Κρέμα φράουλας και σοκολάτας - Strawberry and chocolate cream

7.00€

\*\*\*



### Τιραμισού - Tiramisu

7.50€



Πορτοκαλόπιτα με παγωτό καϊμάκι  
Orange pie with "kaimaki" ice cream

6.50€



### Μπακλαβός νησίστιμος

Baklava, sweet flaky pastry with nuts

5.50€



### Πλατό φρέσκων φρούτων εποχής – Seasonal fruit platter

7.00€

\*\*\*

### Φρουτοσαλάτα φρούτων εποχής – Seasonal fruit salad

5.50€

\*\*\*

### Κρέπες Γλυκές\*

Sweet Crepes\*

5.50€



\* Προσθέστε υλικά της επιλογής σας : / \*Add toppings:

Μαύρη ή λευκή πραλίνα, μέλι, μπισκότο, Oreo, φουντούκι +1.00€/ υλικό  
Σιρόπι επιλογής σας (σοκολάτας, φράουλας, βύσσινο, toffee, σφένδαμο) με 0.50€/ επιλογή  
White praline, praline, honey, biscuit, Oreo, whipped cream, hazelnut +1.00€/ topping  
Syrup of your choice (Chocolate, strawberry, sour-cherry, toffee, maple) for 0.50€/ choice



*Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες  
Please inform us for any allergies known to you*

*Χρησιμοποιούμε μόνο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο  
We use only Local extra virgin olive oil*

*Στις φριτέζες χρησιμοποιούμε υψηλής ποιότητας ηλιέλαιο  
At deep fryers we use high quality sunflower oil*

*Χρέωση Room service 10% επί του συνόλου  
Room service charge 10% on total*

*Μετά από κάθε χρήση, οι κατάλογοι καθαρίζονται και απολυμαίνονται  
The menus are thoroughly cleaned & disinfected, after every use*



