

 GALINI cafe



[www.hotelgalini.gr](http://www.hotelgalini.gr)

# η καλή μέρα, από το πρωινό φαίνεται

Το πρωινό μας σερβίρεται από τις 08:00 - 11:00

## BREAKFAST

### ΓΑΛΗΝΗ

27€

Καφές φίλτρου ή τσάι, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, ομελέτα με μπέικον και φέτα, μαρμελάδες, μέλι, βούτυρο, φρέσκο ψωμί, σπιτικά κουλουράκια.

### ΚΑΛΗΜΕΡΑ

22€

Καφές φίλτρου ή τσάι, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, αλμυρό pancake με ένταμ, ζαμπόν fougantre, ντοματίνια, τηγανητό αυγό και μαγιονέζα μουστάρδας.

### CONTINENTAL

21€

Καφές φίλτρου ή τσάι, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, γιαούρτι με καρύδια, κολοκυθόσπορο και μέλι, μαρμελάδες, φρέσκο ψωμί, βούτυρο, σπιτικά κουλουράκια.

### ΥΓΙΕΙΝΟ

24€

Καφές φίλτρου ή τσάι, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, φρεσκοκομμένη φρουτοσαλάτα, γιαούρτι με σπιτική γκρανόλα, ταχίни και μέλι.

### VEGAN

24€

Καφές φίλτρου ή τσάι, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, porridge με granola μαύρης σοκολάτας, berries και φυστικοβούτυρο.

### ΔΥΝΑΜΩΤΙΚΟ

23€

Καφές φίλτρου ή τσάι, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, δύο φέτες φρέσκο ψωμί με αμυγδαλοβούτυρο, μπανάνα, φράουλα, καρύδια και αμύγδαλα.

## BREAKFAST COCKTAILS

### BELLINI

12€

Prosecco, crème de peche, χυμός ροδάκινο.

### KIR ROYALE

12€

Prosecco, crème de cassis, μύρτιλο.

### MIMOZA

12€

Prosecco, grand marnier, χυμός πορτοκάλι.

### BLOODY MARY

12€

Vodka, χυμός ντομάτας, χυμός λεμόνι, spices.

### TEA SANGRIA

12€

Prosecco, ελληνικά βότανα, μύρτιλο, φέτες ροδάκινο, φρέσκος дуόσμος.

### ESPRESSO MARTINI

14€

Grey Goose vodka, espresso, λικέρ καφέ.

## BRUNCH *Το brunch σερβίρεται 8:00 - 16:00*

### ALL ABOUT EGGS

**QUEEN** 28€  
Αυγά ποσέ με γαρίδες jumbo, μπρικ και sauce hollandaise.

**ROYALE** 17€  
Αυγά ποσέ με καπνιστό σολωμό Σκωτίας και sauce hollandaise.

**BENEDICT** 15€  
Αυγά ποσέ με ζαμπόν fougante και sauce hollandaise.

**FLORENTINE** 15€  
Αυγά ποσέ με σπανάκι σωτέ και sauce hollandaise.

Τα παραπάνω πιάτα σερβίρονται με English muffin.

**ΤΡΟΥΦΑ** 20€  
Αυγά ποσέ σε πάστα μαύρης τρούφας, τυρί κρέμα και μανιτάρια του δάσους.

**ΑΒΟΚΑΝΤΟ** 11€  
Αβοκάντο πουρέ, σέλερι, γλυκό μπούκοβο και ανθός αλατιού.  
Προσθέστε δύο αυγά ποσέ.6€

**ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ** 14€  
Αυγά τηγανητά με πατάτες σαν τηγανητές και χωριάτικο λουκάνικο.

**HOT** 14€  
Αυγά ποσέ σε γιαούρτι, λάδι τσίλι, πιπεριές τσίλι και μπούκοβο καυτερό.

**PESTO** 18€  
τηγανητά αυγά με σπιτικό πέστο βασιλικού, τυρί κρέμα και αβοκάντο πουρέ.

**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ** 14€  
Καγιανάς με φέτα και φρέσκα μυρωδικά.

Τα παραπάνω πιάτα σερβίρονται με φέτες φρέσκου ψωμιού.

**ΚΡΟΥΑΣΑΝ** 16€  
Αυγό ποσέ, προσούτο, γραβιέρα και sauce hollandaise.

### ΟΜΕΛΕΤΕΣ

**ΛΕΥΚΗ** 14€  
Ασπράδια αυγών, σπαράγγια και φρέσκα μυρωδικά.

**ΑΦΡΑΤΗ** 11€  
Με τρία αυγά.

**ΑΥΓΑ** τηγανητά ή scrambled. 11€

**ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ:**  
Ντομάτα / πράσινη πιπεριά / κρεμμύδι φρέσκο / μανιτάρια φρέσκα / κολοκύθι. 2€

Μπέικον / ζαμπόν fougante /γαλοπούλα fougante / χωριάτικο λουκάνικο. 3€

Φέτα / ένταμ / κατσικίσιο τυρί / γραβιέρα. 3€

Καπνιστός σολομός Σκωτίας / αβοκάντο / πάστα μαύρης τρούφας. 4€

## CLASSIC PANCAKES

Αλμυρά, με ζαμπόν fougante, ένταμ, ντοματίνια, μαγιονέζα μουστάρδας και τηγανητό αυγό 14€

Με σιρόπι σφενδάμου ή nutella ή μέλι. 11€

Με φυστικοβούτυρο, μπανάνα, παπαρουνόσπορο, φυστίκια. 14€

Με φρέσκα φρούτα και μέλι. 15€

## RED VELVET

Με τυρί κρέμα, φράουλες, σπιτική σως φράουλας. 16€

Προσθέστε ένα φρούτο της αρεσκείας σας. 2€

Μικρή φρουτοσαλάτα. 6€

## DUTCH BABY PANCAKES

χρόνος παρασκευής 15'

Με μπέικον, σιρόπι σφενδάμου, άχνη ζάχαρη. 15€

Με αυγά scrambled, κατσικίσιο τυρί, ντοματίνια, φρέσκα μυρωδικά 18€

Με κρέμα λεμόνι, μύρτιλα, άχνη ζάχαρη. 16€

## SUPERFOOD BOWLS

ACAI Berries, φρέσκα φρούτα, σπόρους chia, σπιτική granola, αμυγδαλοβούτυρο. 16€

MERMAID NICE CREAM Φυστικοβούτυρο, χουρμάδες, μπλε σπιρουλίνα, νιφάδες καρύδας, και μπανάνα. 17€

PORRIDGE Γάλα βρώμης, μπανάνα, αμυγδαλοβούτυρο, νιφάδες καρύδας και granola μαύρης σοκολάτας. 15€

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ Φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής με σπόρους chia. 12€

## ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΕΛΛΗΝΙΚΟ

Με σπιτική granola, φράουλες και μέλι. 15€

Με μέλι και καρύδια. 9€

Με φρούτα εποχής, μέλι και κολοκυθόσπορο. 14€

Γιαούρτι καρύδας με μάνγκο, μπανάνα, σπιτική granola και σπόρους chia. 15€

Γιαούρτι βρώμης με σύκο, καρύδια, dragon fruit και flakes αμυγδάλου. 16€

## ΑΥΓΟΦΕΤΕΣ

Με τσουρέκι, κανέλα και σιρόπι σφενδάμου. 12€

Με τσουρέκι, nutella, μπανάνα και κρέμα βανίλιας. 14€

Προσθέστε ένα φρούτο της αρεσκείας σας. 2€

Μικρή φρουτοσαλάτα. 6€

## ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

- KITPINO** Αυγό βραστό, γαλοπούλα fougantre, αβοκάντο, μαρούλι, μαγιονέζα. 12€
- KOKKINO** Φέτα, ντομάτα, αγγούρι, πάστα ελιάς, ελαιόλαδο, ρίγανη. 10€
- POZ** Καπνιστός σολομός Σκωτίας, κρέμα τυριού, λόλα, ξύσμα λεμονιού. 14€
- VEGAN** Χούμους ρεβυθιού, αβοκάντο, baby σπανάκι, πατζάρι, δυόσμος. 14€

## CROQUE MADAME

Ζαμπόν fougantre, ένταμ, μπεσαμέλ, πεκορίνο και τηγανητό αυγό (15')

17€

## CLUB ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Ζαμπόν fougantre, ένταμ, μπέικον, αυγό βραστό, ντομάτα, μαρούλι και μαγιονέζα. Συνοδεύεται με πατάτες σαν τηγανιτές.

17€

## BUDDHA BOWLS & ΣΑΛΑΤΕΣ

### RAINBOW BOWL

Ρύζι, κολοκυθάκι, αγγούρι, μύρτιλλα, αβοκάντο, παντζάρι, μαύρο σουσάμι, χούμους ρεβυθιού, σπανάκι baby, ντοματίνια, τορτίγια\*, σως τζίντζερ, πάπρικα καπνιστή.

20€

**WHOLESOME BOWL** Τρίχρωμη bio κινόα, σπανάκι baby, τορτίγια\*, αβοκάντο, κρεμμύδι φρέσκο, ελιές, αγγούρι, καρότο, μανιτάρια, αυγό βραστό, σως λάιμ, σουσάμι καβουρδισμένο.

20€

### SALMON BOWL

Ρύζι καστανό, καπνιστός σολομός Σκωτίας, τορτίγια\*, καλαμπόκι, αβοκάντο, κάπαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθος, μπρόκολο, αγγούρι, τυρί κρέμα, σως λεμόνι, μαύρο σουσάμι.

24€

**POWER BOWL** Noodles ρυζιού χωρίς γλουτένη, γαρίδες No 1, αβοκάντο, ντοματίνια, σπανάκι baby, φρέσκο κρεμμύδι, δυόσμος, γλυκοπατάτα, σως τζίντζερ, σπόρους κánaβης, τορτίγια\*

26€

### ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Ντοματίνια, αγγούρι, φέτα, πράσινη πιπεριά, φρέσκο κρεμμύδι, κάπαρη, καπαρόφυλλα, πάστα ελιάς, ρίγανη Χελμού.

\*Τορτίγια ολικής άλεσης με λιναρόσπορο.

16€

## ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑΚΙΑ (6 τεμάχια)

**ΑΒΟΚΑΝΤΟ** Πουρέ αβοκάντο, γαρίδες, λάδι τσίλι, μαύρο σουσάμι, ραπανάκι. 18€

**ΝΤΟΜΑΤΑ** Ντομάτα, φέτα, πάστα ελιάς, φρέσκα μυρωδικά, ελαιόλαδο. 11€

**ΣΟΛΟΜΟΣ** Σολομός Σκωτίας, τυρί κρέμα, ξύσμα λεμονιού, άνηθος. 16€

**ΧΟΥΜΟΥΣ** Χούμους ρεβυθιού, ελιές, κρεμμύδι, κάπαρη. 14€

**ΕΛΛΗΝΙΚΑ** Ποικιλία με τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, πάστα ελιάς, ντοματίνια. 14€

## ΚΡΥΑ & ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

### BURGER

20€

Χρόνος παρασκευής 15´

Σε αφράτο brioche, μπιφτέκι από 100% μοσχαρίσιο φρέσκο κιμά Angus, μαρούλι, ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, κατσικίσιο τυρί, πίκλα αγγουριού, μαγιονέζα μουστάρδας και μπέικον. Συνοδεύεται με πατάτες σαν τηγανητές.

### ΠΕΪΝΙΡΛΙ PINSA ROMANA

Από 100% μοσχαρίσιο φρέσκο κιμά, κασέρι, φρέσκια μοτσαρέλα, ντοματίνια.

15€

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, μπέικον, κασέρι, πιπεριά πράσινη, ντοματίνια.

15€

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, φέτα, κρεμμύδι, ελιές, πράσινη πιπεριά.

15€

### ΦΟΚΑΤΣΙΑ PINSA ROMANA

Προσούτο, φρέσκια μοτσαρέλα, πέστο βασιλικού και ντοματίνια.

18€

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, ψητή μελιτζάνα, φέτα, πιπεριά φλωρίνης και ρόκα.

17€

Γραβιέρα, κολοκύθι, φρέσκια μοτσαρέλα, σκόρδο, ντοματίνια και φρέσκα μυρωδικά.

17€

Απολαύστε τα και με αυγό τηγανητό.

3€

PINSA ROMANA: Ζύμη από μείγμα αλεύρων (σιτάρι, σόγια, ρύζι), φυσικό προζύμι και ελάχιστη ποσότητα ελαιόλαδου.

### ΦΡΕΣΚΑ ΣΠΙΤΙΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Σπιτική στριφτή πάστα με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, φέτα, ελιές και φρέσκα μυρωδικά.

16€

Ταλιατέλες με γαρίδες No 1, πούδρα αυγοτάραχου, παρμεζάνα, ξύσμα λεμονιού.

24€

Ταλιατέλες, με 100% μοσχαρίσιο φρέσκο κιμά, παρμεζάνα.

19€

### ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

9€

## ΓΛΥΚΑ

**ΜΗΛΟΠΙΤΑ** με σως καραμέλας. 12€

**ΚΟΡΜΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ** με μπισκότα ΠΤΙ ΜΠΕΡ. 9€

**ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ** με φιστίκι Αιγίνης. 9€

### **ΒΑΝΟΦΦΕΕ**

Καραμέλα Fudge, φρέσκια μπανάνα, flakes σοκολάτας, μπισκότο βρώμης. 12€

**ΠΑΒΛΟΒΑ** Κρέμα λεμονιού, φράουλες και ξύσμα λεμονιού. 14€

## ΚΡΕΠΕΣ ΓΛΥΚΕΣ

**NUTELLA** Nutella, μπανάνα, μπισκότο βρώμης. 14€

**ΛΕΥΚΗ** Λευκή σοκολάτα, φράουλες, μπισκότο βρώμης, σως φράουλας. 14€

Τα γλυκά μας σερβίρονται και με παγωτά της επιλογής σας. 3€

## ΠΑΓΩΤΑ

Γαρνίρονται με καβουρδισμένα αμύγδαλα ή σιρόπι καραμέλας ή σοκολάτας ή φράουλας.

### **ΒΑΝΙΛΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ**

1 μπάλα 5€ / 2 μπάλες 8€ / 3 μπάλες 11€

## ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ & SMOOTHIES

**ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ** Φυσικός χυμός πορτοκάλι. 7€

**ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ** Φρούτα εποχής, λιναρόσπορος. 11€

**ΜΠΑΝΑΝΑ** Μπανάνα, γάλα βρώμης, φιστικοβούτυρο, σπόρους κánaβης. 12€

**ΠΑΝΤΖΑΡΙ** Παντζάρι, μήλο, καρότο, τζίντζερ, δυόσμος, παπαρουνόσπορος. 11€

**ΚΑΡΟΤΟ** Καρότο, πορτοκάλι, μήλο, τζίντζερ, λιναρόσπορος. 11€

## ΚΑΦΕΔΕΣ

Απολαύστε vegan τα ροφήματά σας με γάλα αμυγδάλου ή βρώμης ή καρύδας ή σόγιας.	1€
Espresso μονός / διπλός.	4€ / 5€
Espresso Macchiato.	5€
Americano.	5€
Cappuccino μονός διπλός.	5,5/6,5€
Cappuccino με σαντιγί.	7€
Flat white ζεστός ή κρύος.	6€
Mocca ζεστός ή κρύος.	7€
Latte ζεστός ή κρύος.	6€
Freddo espresso.	5€
Freddo cappuccino.	6€
Espresso cold brew.	6€
Affogato με παγωτό βανίλια.	9€
Φίλτρου.	5€
Ελληνικός στο μπρίκι μονός διπλός.	4€/ 5€
Nescafe ζεστός ή κρύος.	5€
Nescafe με παγωτό.	9€
Irish Espresso με ουίσκι Jameson και σαντιγί.	11€

## ΡΟΦΗΜΑΤΑ ΤΣΑΪ

(ζεστά ή κρύα)

MATCHA LATTE Τσαί μάτσα με γάλα βρώμης.	9€
UNICORN LATTE Μπλε σπιρουλίνα, γάλα βρώμης, σιρόπι σφενδάμου.	9€
HOLY GINGER Τζίντερ, λεμόνι, μέλι.	7€
ΣΟΚΟΛΑΤΑ Σοκολάτα με φρέσκο γάλα.	6€
ΤΣΑΪ Ποικιλία από διάφορα είδη τσαγιού και ελληνικών βιολογικών βοτάνων (anassa).	5€
<b>B-FRESH (χειροποίητο αναψυκτικό χωρίς ζάχαρη).</b>	
Λεμόνι, τζίντζερ.	6€
Ροζ γκρέιπφρουτ.	6€



## ΜΠΥΡΕΣ

ΜΥΘΟΣ (lager) 0,33l	7€
YELLOW DONKEY (fresh) 0,33l ( Σαντορίνης )	9€
BLUE MONKEY (fresh) 0,33l ( Σαντορίνης )	9€
PAULANER (weiss) 0,33l	7€
MYTHOS (0% alcohol) 0,33l	7€
FISHER TRADITION 0,65l	14€

## ΑΠΕΡΙΤΙΦ

ΟΥΖΟ ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ 0,2l	14€
ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΑΓΙΟΝΕΡΙ ΤΣΙΤΣΙΛΗ (παλαιωμένο) 0,2l	17€
ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ 0,2l	14€
Ούζο στο ποτήρι 0,1l	7€

## ΣΑΜΠΑΝΙΑ ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

Moët & Chandon 0,2l/0,75l	40€/100€
Moschato d' Asti 0,75l	35€
Prosecco ΛΕΥΚΟ 0,2l/0,75l	19€/35€

## ΠΟΤΑ

### CLASSICS

VODKA | GIN | WHISKEY | RUM | TEQUILA | BAILEYS | MARTINI |KAHLUA. 10€

### PREMIUM

GREY GOOSE | DIMPLE | JOHNNIE BLACK | HENDRICK'S | ZACAPA|GLENFIDDICH. 14€

## BRANDIES

METAXA 5\*/7\* 9€/11€

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

COCA COLA | COCA COLA ZERO |ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ |ΣΟΔΑ |TONIK 5€

THREE CENTS 0,2 l  
GINGER BEER |PINK GRAPEFRUIT SODA. 6€

### ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ | ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ

ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 0,5 l ( Aqua Carpatica ) 2€

ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 0,33l ( Aqua Carpatica ) 4€

## GALINI SIGNATURE COCKTAILS

GALINI COCO DREAM	15€
Tequila, Blue Curacao, χυμός λεμόνι, κρέμα καρύδας, νιφάδες καρύδας.	
POMEGRANATE GINGER PALOMA	15€
Tequila, χυμός ρόδι , χυμός grapefruit, λάιμ , ginger beer.	
GINGER MARTINI	15€
Gin, Holy ginger.	
BEACHBUM	15€
Λευκό ρούμι, crème d' apricot, χυμός ανανά, λάιμ, angostura bitters.	
PINK PASSION	15€
Gin, Prosecco, φρέσκες φράουλες, Pink grapefruit soda, φύλλα δυόσμου.	
LEMON CURD	16€
Ρούμι, triple sec, λάιμ, χυμός ανανά, κρέμα λεμόνι.	

## CLASSIC COCKTAILS

FROZEN STAWBERRY DAQUIRY	16€
Ρούμι, Triple Sec, Φρέσκες φράουλες.	
MARGARITA	14€
Tequila, Triple sec, χυμός λεμόνι, αλάτι.	
MOJITO	14€
Ρούμι, μαύρη ζάχαρη, λάιμ , φύλλα μέντας, σόδα.	
COSMOPOLITAN	14€
Vodka, Cointreau, χυμός cranberry, χυμός λεμόνι.	
APEROL SPRITZ	13€
Aperol, Prosecco, σόδα, φέτες πορτοκάλι.	
PALOMA	14€
Tequila λευκή, Pink grapefruit soda.	
NEGRONI	14€
Gin, Campari, Red Vermouth, φέτες πορτοκάλι.	
ENGLISH MULE	14€
Gin, χυμός λεμόνι, Ginger Beer, βασιλικός.	
CLASSIC MUDSLIDE	14€
Vodka, kalhua, Baileys, αφρόγαλα.	

## MOCKTAILS

HOLY GINGER	11€
Τζίντζερ, λεμόνι, μέλι, σόδα.	
VIRGIN MARY	11€
Χυμός ντομάτας, λεμόνι, σέλερι, μπαχαρικά.	
POMEGRANATE BOOSH	13€
Seedlip, χυμό ρόδι, σόδα.	

## ΚΡΑΣΙΑ

ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ

ΛΕΥΚΟ ΡΟΖΕ ΚΟΚΚΙΝΟ 0,15 l – ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ	7€
VINSANTO 60 ml – ΓΛΥΚΟ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΚΡΑΣΙ	9€
PROSECCO ΛΕΥΚΟ 125ml	9€
MOSCHATO D ' ASTI 125ml	9€

## ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ 0,75 l

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ Π.Ο.Π. (100% Ασσύρτικο) - Οινοποιείο ΓΑΒΑΛΑ.	40€
ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ Π.Ο.Π. (100% Ασσύρτικο) - Κτήμα ΑΡΓΥΡΟΥ.	45€
ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ - Κτήμα ΑΡΓΥΡΙΟΥ.	29€
CHARDONNAY - Οινοποιείο ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ.	31€
SAUVIGNON BLANC - Κτήμα ΑΡΓΥΡΙΟΥ.	29€

## ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ 0,75 l

ΕΑΝ – Οινοποιείο ΣΙΓΑΛΑ.	32€
IDYLLE D'ACHINOS (Grenache, Syrah, Αγιωργίτικο) Κτήμα Μελάς.	39€

## ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ 0,75 l

ΑΒΑΤΟΝ (Λημνιό, Μαυρούδι, Μαυροτράγανο) Κτήμα Γεροβασιλείου.	45€
SYRAH BIO - Κτήμα Παπαιωάννου.	35€
MERLOT - Κτήμα Αργυρίου.	40€



# GALINI

hotel • villas • cafe

[www.hotelgalini.gr](http://www.hotelgalini.gr)

Οι πελάτες που έχουν τροφική δυσανεξία ή αλλεργία παρακαλούμε όπως ενημερωθούν από το προσωπικό για τα συστατικά των εδεσμάτων.

Στην παρασκευή των συνταγών χρησιμοποιείται Ελληνικό βιολογικό παρθένο ελαιόλαδο.

Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες.

Όλες οι παρασκευές είναι χειροποίητες και όλες οι πρώτες ύλες είναι από ντόπιους ή Έλληνες παραγωγούς.

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία για τη διατύπωση οποιασδήποτε παρατήρησης.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.  
Το φιλοδώρημα δε συμπεριλαμβάνεται στις τιμές.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γεώργιος Ρούσσος.

