

KIDS MENU



Yummy!



 Πέννες Μπολονέζ
Penne Bolognese

 Pinsa Μαργαρίτα
Pinsa Margarita

Μπιφτέκι* με πατάτες τηγανητές & γιαούρτι
Burger* with fried potatoes & yogurt

  Μίνι Σουβλάκι* κοτόπουλο με πατάτες τηγανητές
Mini chicken Souvlaki* with fried potatoes

7.50€
ανά άτομο/πιάτο
per person/plate

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Τραχαλάκη Ελισάβετ
Market Inspection Consultant: Trachalaki Elisavet

Το λάδι μας είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
The oil we use is extra virgin olive oil

*Κατεψυγμένο προϊόν / *Frozen product

Σε περίπτωση που αντιμετωπίζετε πρόβλημα αλλεργίας ή δυσανεξίας,
σας παρακαλούμε ενημερώστε τον υπεύθυνο του εστιατορίου
In case of allergy or intolerance, please inform the person in charge in the restaurant

Η υπηρεσία Room Service χρεώνεται με προσαύξηση 20% στην τελική τιμή
Room Service has a 20% surcharge on the final price



Vegan



Vegetarian



Lactose free



Gluten free

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΟΥΣΙΩΝ Ή ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ

Αγαπητοί πελάτες,

Σε περίπτωση που αντιμετωπίζετε πρόβλημα αλλεργίας ή δυσανεξίας σε κάποιο/α από τα παρακάτω προϊόντα – ουσίες, όπως αναγράφονται στο Παράρτημα II του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011, σας παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τον υπεύθυνο του εστιατορίου.

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, δηλαδή: Σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, όλυρα, σιτηρό kamut ή υβριδικές ποικιλίες τους και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά
2. Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή
3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
5. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια
7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης)
8. Καρποί με κέλυφος, δηλαδή: αμύγδαλα (*amygdalus communis* L.), φουντούκια (*corylus avellana*), καρύδια (*juglans regia*), καρύδια κάσιους (*anacardium occidentale*), καρύδια πεκάν (*carya illinoensis* (wangenh) K. Koch), καρύδια Βραζιλίας (*bertholletia excelsa*), φυστίκια (*pistacia Vera*), καρύδια μακαντάμια ή καρύδια Κουίνσλαντ (*macadamia ternifolia*) και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω
9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
11. Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού
12. Το διοξείδιο του θείου και οιθειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10 mg/kg ή 10 mg/l εκφρασμένα ως SO₂ που υπολογίζονται στα προϊόντα που προσφέρονται έτοιμα για κατανάλωση ή που ανασυστάθηκαν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή
13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπιν
14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

POLICY MANAGEMENT OF SUBSTANCES AND PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

Dear Customers,

In case of dealing with any problem of allergy or intolerance concerning one or more of the following substances – products as referred in Annex II of Regulation (EC) 1169/2011, please contact with the person in charge in the restaurant.

1. Cereals containing gluten, namely: Wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains, and products thereof.
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts, namely: almonds (*amygdalus communis* L), hazelnuts (*corylus avellana*), walnuts (*juglans regia*), cashews (*anacardium occidentale*), pecan nuts (*carya illinoensis* (wangenh) K. Koch), Brazil nuts (*bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*pistacia Vera*), macadamia or Queensland nuts (*macadamia ternifolia*), and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
13. Lupin and products thereof
14. Mollusks and products thereof