

41

THE MENU

*In the heart of Santorini,
where the sun kisses the sea,
Stands Forty One, a haven where
history meets culinary glee.
Once a humble tomato factory,
now a culinary delight,
Preserving its industrial charm,
it shines so bright.*





STARTER

EDAMAME
WAKAME

CLASSIC ROLLS (8pcs)

CALIFORNIA crab meat, avocado, cucumber, red tobiko & mayonnaise

SPICY TUNA tuna, fresh onion, cucumber, black sesame seeds, kimchee & sriracha

SMOKED SALMON Smoked salmon, Philadelphia cheese, avocado & mayonnaise

VEGETARIAN cucumber, avocado & wakame

SHRIMP TEMPURA fried shrimp, avocado, black & white sesame seeds, red tobiko & Thousand Island sauce

ALASKA salmon, avocado, Philadelphia cheese & orange tobiko

SPICY SALMON salmon, avocado, chili powder & spicy mayonnaise

CHEF DELRHODZ SPECIAL ROLLS

JAPORMS fried shrimp, cucumber, Philadelphia cheese, topped wd bbq eel, seared salmon belly, Teriyaki sauce, wasabi mayonnaise & lime zest

DAYAPAN ROCKS fried shrimp, avocado, topped with bbq eel & unagi sauce

LEMERY fried soft-shell crab, avocado, topped with crab meat, chili mayonnaise & unagi sauce

KISS OF FIRE spicy tuna, topped with seared salmon sashimi, jalapeno & sriracha sauce

BATANGAS fried soft-shell crab, avocado, topped with spicy crab

FANTASY fried shrimp, avocado, topped with boiled shrimp, thousand Island sauce & Teriyaki sauce

RAINBOW crab meat, cucumber, avocado, topped with salmon, tuna & seabass

ASIAN ROLL salmon, cucumber, topped with sea bass & sweet chili sauce

SALMON TERIYAKI crab meat, cucumber, avocado, topped with seared salmon, teriyaki sauce, mayonnaise & crispy onion

SURF & TURF shrimp tempura, asparagus, topped with beef & teriyaki truffle sauce

MEGUMI bbq eel, boiled shrimp, avocado topped with philadelphia cheese, dragon fruit & spicy mayonnaise

THAIONA (Fried roll) chicken tempura, tamago omelette, tobiko, topped with mango salad, hoisin orange sauce & mango sauce

FORTY ONE POKE BOWL SPECIAL bowl of rice, teriyaki sauce, topped with sashimi salmon, tuna, seabass, mackerel, bbq eel, boiled shrimp, tamago omelette, sea urchin & salmon caviar

NIGIRI/SASHIMI (4pcs) boiled shrimp, mackerel, salmon, tuna, seabass

41 NIGIRI SPECIAL (7pcs) salmon, tuna, seabass, boiled shrimp, bbq eel, mackerel, tamago omelette

41 SASHIMI SPECIAL (14pcs) salmon, tuna, seabass, boiled shrimp, bbq eel, mackerel, tamago omelette

HOSOMAKI (6pcs)

Salmon
Tuna
Avocado
Cucumber

41 SUSHI COMBO (CHEF'S CHOICE)

SUSHI COMBO FOR 2 PAX / 44PCS

SUSHI COMBO FOR 4PAX / 80PCS



FORTY ONE SPECIALS

IRANIAN BELLUGA CAVIAR 30GR

ΣΤΡΕΙΔΙΑ FINE DE CLAIRE, GILLARDEAU
OYSTERS FINE DE CLAIRE, GILLARDEAU

ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ

Σχάρας με γαρνιτούρα επιλογής σας ή με ζυμαρικά
KING CRAB

Grilled with side dish of your choice or with pasta

KOBE BEEF

GF

RIB EYE WAGYU

GF

TOMAHAWK WAGYU, AUS, AACO 6-7

GF

ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΣ ΚΗΠΟΣ

Σπαγγέτι, γαρίδες, μύδια, αχιβαδες, χταπόδι, φρέσκια ντομάτα, μπισκ,
λευκό κρασί, μυρωδικά

GF

SEA GARDEN

Spaghetti, shrimps, mussels, vongole, octopus, fresh tomato sauce, bisque,
white wine, herbs

ΨΑΡΙ ΜΕ 3 ΤΡΟΠΟΥΣ

Σεβίτσε ή καρπάτσιο, σούσι, φιλέτο σχάρας με γαρνιτούρα επιλογής.

FRESH FISH 3 WAYS

Ceviche or carpaccio, sushi, grilled fillet with side dish of your choice

ΨΑΡΙ ΜΕ 5 ΤΡΟΠΟΥΣ

Σούπα, σεβίτσε, σούσι, φιλέτο σχάρας με γαρνιτούρα επιλογής,
πάστα ή χυλοπιτάκι

FRESH FISH 5 WAYS

Soup, ceviche, sushi, grilled filet with side dish of your choice,
pasta or Greek pasta

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

ΚΑΙΣΑΡΑ

Καρδιές από baby μαρούλι, ψητό κοτόπουλο, μπισκότο παρμεζάνας, χύμα τσορίθο και ντρέσινγκ Καίσαρα

GF O.R

CAESAR SALAD

Baby lettuce, grilled chicken fillet, parmesan crisp, chorizo soil and Ceasar dressing

ΣΑΝΤΟΠΙΝΙΑ

Τοματίνι Σαντορίνης, αγγούρι, καπαρόφυλλα, κάπαρη, φρέσκο κρεμμυδάκι, ρίγανη, παξιμάδια χαρουπιού, φέτα και αρωματικό λάδι

GF O.R

SANTORINIAN SALAD

Local cherry tomatoes, cucumber, caper leaves, capers, spring onion, carob rusk, feta cheese, oregano and flavoured oil

ΣΑΛΑΤΑ 41

Baby μεσκλάν, φράουλα, αμύγδαλο φιλέ, τραγανό κανταΐφι, φυστίκι Αιγίνης, Wagyu μπρεζάολα, καμαμπέρ και ντρέσινγκ πορτοκάλι-μπαλσάμικο

GF O.R

41 SALAD

Baby mesclun salad, strawberry, almond fillet, crispy kataifi threads, pistachio from Aegina, Wagyu bresaola, camembert and orange-balsamic dressing

ΚΟΛΟΚΥΘΙ

Ταλιατέλες κολοκύθι, ροδάκινο, φινόκιο, κατσικίσιο τυρί, μεντα, αμύγδαλο φιλέ και ντρέσινγκ σφένδαμου

GF

ZUCCHINI

Zucchini tagliatelle, peach, fennel, goat cheese, mint, almond fillet and maple syrup

SUPER FOOD

Φαγόπυρο, κινόα, μαύρες φακές Beluga, γλυκοπατάτα, edamame, τόνο Αλοννήσου και ντρέσινγκ λάιμ-ελαιόλαδο

GF O.R

SUPER FOOD

Buckwheat, quinoa, Bio-Beluga lentils, sweet potatoes, edamame, Alonissos tuna and olive oil-lime dressing

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ

Χειροποίητο φύλλο, χόρτα εποχής, μυρωδικά και μους φέτας

TRADITIONAL GREENS PIE

Handmade pastry, various seasonal greens, herbs and feta mousse

ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΑΛΛΙΩΣ...

Με χειροποίητη πίτα, πέρλες μαύρου σκόρδου και αρωματικό λάδι

TZATZIKI NEW STYLE

With homemade pita, black garlic pearls and flavoured oil

GF O.R

ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

με κάπαρη και καπαρόφυλλα Σαντορίνης, καραμελωμένα κρεμμύδια,

φιλέτο πορτοκάλι και αρωματικό λάδι

FAVA SANTORINI

With capers and caper leaves from Santorini, caramelised onions, orange fillet and flavoured oil

GF

ΤΟΜΑΤΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

Παραδοσιακή σαντορινιά συνταγή σερβιρισμένη με δροσερή σάλτσα γιαούρτι-δυόσμου

και λάδι βασιλικού

TOMATO FRITTERS

Traditional Santorinian recipe served with a fresh yoghurt-spearmint sauce and basil oil

ΜΑΣΤΕΛΟ

Σε τραγανό κανταΐφι με μους φέτας και μαρμελάδα μανταρίνι

MASTELO CHEESE

On crunchy kataifi threads with feta mousse and tangerine chutney

GF O.R

ΑΥΓΟΦΩΛΙΑ

Αυγά σε τραγανή φωλιά πατάτας με ωριμασμένη γραβιέρα Κρήτης και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

EGG NEST

Eggs in a crispy potato nest with Cretan aged gruyere and freshly grounded pepper

GF

ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΕ ΠΙΤΑ

Αργοψημένο χοιρινό (30h) σε πίτα, τζατζίκι, κρεμμύδι και αρωματικό τартάρ τομάτας

GREEK PITA PORK

Slowly braised pork (30h) in pita with tzatziki, onions and an aromatic tomato tartar

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ ΜΑΡΙΝΑΣ

Μοσχαρίσιος & Αρνίσιος κιμάς, πίτα, γιαούρτι με σόγια, σάλτσα τομάτας και λάδι μαϊντανού

GRANNY MARINA'S MEATBALLS

Beef & Lamb mincemeat, pita, soy yoghurt, tomato salsa, parsley oil

ΤΑΚΟΣ

Tex Mex Τσίλι με φρέσκο Τόνο, γουακαμόλε, Iceberg, φύτρες κόλιανδρου, τογκαράσι
TACOS

Tex Mex Chili con Tuna, iceberg, guacamole, coriander cress and togarashi seasoning

GF

ΦΑΓΚΡΙ ΣΑΣΙΜΙ 'OUR STYLE'

Τοματίνια, chips από πατάτα Περού, κρεμμύδι, χαλαπένιο, τζελ yuzu-soya, φύτρες κόλιανδρου,
λάδι τρούφας και πούδρα πορτοκάλι

SEA BREAM SASHIMI 'OURSTYLE'

Cherry tomatoes, Peruvian potato chips, onion, jalapeno, yuzu-soy gel, coriander cress,
truffle oil and orange powder

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ

Σε πικάντικη σάλτσα λεμόνι, ψητό κουνουπίδι και σουσάμι με σόγια

YELLOWTAIL

In spicy lemon sauce, grilled cauliflower and soy sesame seeds

GF O.R

ΤΡΑΓΑΝΑ ΓΑΡΙΔΟΠΙΤΑΚΙΑ

Με πλούσια κρεμώδης γέμιση γαρίδας, τσάτνεϊ ανανά

CRISPY PRAWN PIES

With a rich and creamy prawns filling served with ananas chutney

ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ

με φινόκιο, πράσο, πολύχρωμες πιπεριές, λευκό κρασί και σαφράν

STEAMED MUSSELS

With fennel, leek, colourful bell peppers, white wine and saffron

GF

ΤΑΤΑΚΙ ΜΟΣΧΟΥ

Tentsuyu, λάδι wasabi, τραγανή παρμεζάνα και σουσάμι σόγιας

BEEF TATAKI

Thin slices of beef dressed with truffle tentsuyu, wasabi oil, crispy parmesan and soy sesame seeds

ΧΤΑΠΟΔΙ

Λιαστό πλοκάμι στη σχάρα με λευκό και μελανό ταραμά και ντρέσινγκ κάπαρης

OCTOPUS

Grilled sun dried tentacle with white and inked fish roe and caper dressing

ΒΑΟ BUNS ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Παναρισμένες μπουκιές κοτόπουλο σε αφράτα ψωμάκια ατμού με ασιατική
σαλάτα κόκκινου λάχανου, φρέσκο κρεμμυδάκι και μαρμελάδα τσίλι πιπεριάς

BAO BUNS CHICKEN

Coarsely coated chicken bites in fluffy steamed bao buns with Asian red cabbage pickled salad,
spring onion and chili jam

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΚΑΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ

Σε λεπτές φέτες, διπλοτηγανισμένες και τραγανές με δροσερό τζατζίκι

ZUCCHINI AND AUBERGINE

In thin slices, deep fried and crunchy served with a cool and fresh tzatziki

ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA

ΠΑΠΑΡΔΕΛΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙ

Παπαρδέλα με ραγού άγριων μανιταριών, λάδι τρούφας, νιφάδες παρμεζάνας

GF

MUSHROOM PAPPARDELLE

Pappardelle with wild mushroom ragout, truffle oil, parmesan flakes

ΑΙΓΑΙΟΠΕΛΑΓΙΤΙΚΗ

Λιγκουίνι με φιλέτο πεσκανδρίτσας, φρέσκο αχινό, σκόρδο, μαϊντανό και κόκκινο πιπέρι

GF

AEGEAN SEA

Linguine with monkfish filet, fresh sea urchin, garlic, parsley and red pepper correls

ΝΙΟΚΙ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

Χειροποίητα τραγανά νιόκι με κιμά μπολονέζ και μπεσαμέλ γραβιέρας

GF

GNOCCHI PASTICCIO

Homemade crunchy gnocchi with Bolognese sauce and gruyere bechamel

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΑΣΤΑ

Σκιουφιχτά, τομάτα, ελιές, πολύχρωμες πιπεριές, σκόρδο, μους φέτας και λάδι βασιλικού

GF

GREEK PASTA

Skioufichta (traditional Cretan pasta), tomato, olives, colourful bell peppers, garlic, feta mousse, basil oil

ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΣ ΚΗΠΟΣ

Σπαγγέτι, γαρίδες, μύδια, αχιβαδες, χταπόδι, φρέσκια ντομάτα, μπισκ, λευκό κρασί, μυρωδικά

GF

SEA GARDEN

Spaghetti, shrimps, mussels, vongole, octopus, fresh tomato sauce, bisque, white wine, herbs

PINSA

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

Σάλτσα τομάτας Σαν Μαρτσάνο, μοτσαρέλα, πέστο βασιλικού

+ χαμόν Ιμπέρικο

MARGARITA

San Marzano tomato sauce, mozzarella, Pesto Genovese

+ jamon iberico

ΤΡΟΥΦΑ ΧΑΜΟΝ

Κρέμα τρούφας, χαμόν Ιμπέρικο, baby ρόκα, νιφάδες παρμεζάνας

AL TARTUFO CON JAMON

Crema al tartuffo, jamon iberico, baby arugula, parmesan flakes

ΘΑΛΑΣΣΑ | SEA

ΜΥΛΟΚΟΠΗ ΦΡΙΚΑΣΕ

Με καρδιές μαρουλιού, baby σπανάκι, φινόκιο, baby καρότα, κολοκυθάκια, άνηθος και κρέμα σελινόριζας

GF

WEAKFISH FRICASSEE

With tender romaine hearts, baby spinach, fennel, baby carrots, zucchini, dill and celeriac cream

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ

Με κους κους λαχανικών και σάλτσα τεριγιάκι

GF O.R

SALMON FILET

with a veggie couscous, herbs and teriyaki sauce

ΓΑΡΙΔΕΣ JUMBO

Σχάρας με γαρνιτούρα επιλογής σας ή με ζυμαρικά

GF

JUMBO SHRIMPS

Grilled with a garnish of your choice or with orzo/linguini

ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

Ανάλογα με την διαθεσιμότητα. Ρωτήστε μας....

GF

FRESH FISH OF THE DAY

Depends on availability. Ask us...!!

ΣΧΑΡΑΣ

Με λαδολέμονο και γαρνιτούρα επιλογής σας

GRILLED

With lemon-olive oil sauce and side dish of your choice.

ΨΑΡΙ ΜΕ 3 ΤΡΟΠΟΥΣ

Σεβίτσε ή καρπάτσιο, σουσι, φιλέτο σχάρας με γαρνιτούρα επιλογής.

FRESH FISH 3 WAYS

Ceviche or carpaccio, sushi, grilled fillet with side dish of your choice

ΨΑΡΙ ΜΕ 5 ΤΡΟΠΟΥΣ

Σούπα, σεβίτσε, σουσι, φιλέτο σχάρας με γαρνιτούρα επιλογής, πάστα ή χυλοπιτάκι

FRESH FISH 5 WAYS

Soup, ceviche, sushi, grilled filet with side dish of your choice, pasta or Greek pasta

ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΟΝΕΙΡΟ (για 2-4 άτομα)

Λιγκουίνι με αστακό, γαρίδες jumbo, μύδια, καβουροπόδαρα, μπίσκ, φρέσκια ντομάτα, μυρωδικά, λευκό κρασί (ανάλογα με την διαθεσιμότητα)

SEAFOOD DREAM PLATTER (for 2-4 people)

Linguine with lobster, jumbo shrimps, mussels, king crab legs, bisque, fresh tomato, herbs and white wine (depending on availability)

ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ

Σχάρας με γαρνιτούρα επιλογής σας ή με ζυμαρικά

KING CRAB

Grilled with side dish of your choice or with pasta

ΑΣΤΑΚΟΣ

Ψητός ή με ζυμαρικά ή με κριθαράκι

LOBSTER

Grilled or with pasta or with orzo

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / SIDE DISHES

Χόρτα εποχής / Seasonal greens | Ψητά λαχανικά / Grilled vegetables

GF

Πατάτες τηγανιτές / French fries | Πατάτες baby / Baby potatoes

ΓΗ | LAND

BLACK ANGUS RIB EYE

Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές, αρωματικό βούτυρο, ανθό αλατιού και σάλτσα τσιμιτσούρι

BLACK ANGUS RIB EYE

Served with French fries, herby aromatic butter, salt flakes and chimichurri sauce

GF

ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΙΜΠΕΡΙΚΟ

Χοιρινά παϊδάκια με πικάντικη καραμέλα εστραγκόν, σωτέ πιπεριές el padron

και πουρέ γλυκοπατάτας

IBERICO SPARE RIBS

Pork ribs with a spicy tarragon caramel, sauteed el padron peppers

and sweet potato mash

GF

ΑΡΝΙ ΚΟΤΣΙ

Με καπνιστό πουρέ πατάτας, σπανάκι σωτέ με τοματίνια, δεντρολίβανο

και σάλτσα αρνιού

LAMB SHANK

With a smoky potato puree, sauteed spinach with cherry tomatoes, rosemary

and lamb gravy

GF

ΠΕΡΟΥΒΙΑΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Φιλεταρισμένο μπούτι κοτόπουλο σε πικάντικη σάλτσα τομάτας,

σαλάτα καλαμπόκι και baby πατάτες

PERUVIAN CHICKEN

Deboned chicken leg in spicy tomato sauce, corn salad and baby potatoes

GF

ΜΟΥΣΑΚΑΣ

Μοσχαρίσιος κιμάς, μελιτζάνα, πατάτα, μπεσαμέλ, τσιπς παρμεζάνας

και σάλτσα τοματίνι Σαντορίνης

MOUSAKAS

Minced beef, aubergine, potato, bechamel, parmesan chips and Santorinian tomato sauce

BURGER 41

Black angus μπιφτέκι, μπέικον, καραμελωμένο κρεμμύδι, τσένταρ, πίκλα σως

και πατάτες τηγανητές

BURGER 41

Black Angus beef patty, bacon, caramelised onions, cheddar, pickled sauce and French fries

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΔΙΑΦΡΑΓΜΑ

Εσωτερικό διάφραγμα μαριναρισμένο σε κρέμα μαύρης τρούφας

με πατάτα allumette και λαχανικά σχάρας

BEEF SKIRT

Internal beef skirt marinated In black truffle served with allumette potatoes

and grilled vegetables

GF

PREMIUM ΚΡΕΑΤΙΚΑ | PREMIUM MEAT

GF

Picanha Black Angus Omaha, USA

Striploin Black Angus Creekstone, USA

Black Angus Flank Steak Creekstone, USA

T-Bone Steak Black Angus Omaha, USA

Tagliata Omaha, USA

Tomahawk Black Angus Creekstone, USA

Tomahawk Wagyu, AUS, AACO 6-7

Rib Eye Wagyu

Kobe Beef

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ / SIDE DISHES

GF

Πατάτες Τηγανιτές

French Fries

Πατάτα Baby με δεντρολίβανο και ανθό αλατιού

Baby potatoes with rosemary and salt flakes

Πουρέ Γλυκοπατάτας

Sweet potatoes mash

Ψητά Λαχανικά

Grilled Vegetables

Σπαράγγια Βουτύρου

Asparagus with butter

Καλαμπόκι Ψητό

Roasted Corn

ΣΑΛΤΣΕΣ / SAUCES

Πιπεράτη Σάλτσα

Pepper sauce

Μπεαρνέζ

Bearnaise

Μανιτάρια Σάλτσα

Mushroom creamy sauce

Σάλτσα Ψητού

Gravy

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

ΣΟΥΦΛΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

Ζεστό και υπέροχο! Σερβίρεται με παγωτό σοκολάτας και τρίμμα μπισκότου

ORANGE SOUFFLE

Warm and delicious! Served with chocolate ice cream and cookie crumble

ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

Με παγωτό χαλβά και σάλτσα Αγγλέζ

CARAMELIZED GREEK BRIOCHE

Served with halvah ice cream and sauce Anglaise

ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ

Με κρέμα λεμονιού, ψημένη μαρέγκα, μπισκότο αμυγδάλου και σιρόπι δυόσμου

LEMON PIE

With a lemon crème, meringue cookies, almond cookies and a spearmint syrup

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟ ΟΝΕΙΡΟ

Μπράουνι σοκολάτας με μους λευκής σοκολάτας και γάλακτος

παγωτό σοκολάτας και ζεστή αλμυρή καραμέλα

CHOCOLATE DREAM DELIGHT

Chocolate brownie with a white chocolate and a milk chocolate mousse, chocolate ice cream and a salty and warm caramel

ΜΗΛΟΠΙΤΑ

Σιγομαγειρεμένα μήλα με κραμπλ βανίλιας, σταφίδες και καραμέλα

APPLE PIE

Slowly cooked apples served with vanilla crumble, raisins and caramel

ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΚΑΡΥΔΑΣ ΜΠΡΟΥΛΕ

Σερβίρεται με μαρμελάδα εξωτικών φρούτων και καραμελωμένο ινδοκάρυδο

Μια εξαιρετική gluten-free και vegan επιλογή!

RICE COCONUT PUDDING BRULÉ

Served with an exotic fruit compote and caramelized coconut scrap.

An excellent gluten-free and vegan choice!

ΤΣΟΥΡΟΣ

Ζεστά και τραγανά πασπαλισμένα με ζάχαρη κανέλας

σερβίρονται με αλμυρή καραμέλα και πραλίνα φουντουκιού

CHURROS

Warm and crunchy coated with cinnamon flavored sugar and served with salty caramel and hazelnut praline

GF

GF

GLUTEN FREE

GF O.R

GLUTEN FREE ON REQUEST

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παύλος Καρατζαφέρης

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν Δημοτικό Φόρο 0.5% - Φ.Π.Α. 13% | 24% .

Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο.

Το κατάστημα υποχρεούται για την έκδοση των νόμιμων παραστατικών (απόδειξη- τιμολόγιο)

Το λάδι που χρησιμοποιούμε στις σαλάτες είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Δεν επιτρέπεται η κατανάλωση αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.

Market Inspection Manager: Pavlos Karatzaferis

Prices are in euro. Municipality tax 0.5% - V.A.T. 13% | 24%

The restaurant is required to issue stamped cash register receipts.

The restaurant is required to have re-printed forms in a special compartment next to the exit for making any complaints or comments.

Extra virgin olive oil is used for salads, sunflower oil is used for frying.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Alcohol consumption is prohibited to individuals under the age of 18.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.