



THE CIAO
STELIO
DELUXE HOTEL

the art of style and luxury



ENIGMA

RESTAURANT




STARTERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ




Tomato Soup €8.00

 Fresh tomato soup garnished with basil oil and thyme essence


Φρέσκια σούπα ντομάτας γαρνιρισμένη
με λάδι βασιλικού και θυμάρι

Vegetable Soup €8.00

 Fresh vegetable soup with a drizzle of herb oil and fresh cream


Φρέσκια σούπα εποχιακών λαχανικών

Capreze €11.00

 Sliced mozzarella cheese, tomatoes, baby rocket
and basil leaves topped with pesto sauce and balsamic glaze


Φέτες από φρέσκια μοτσαρέλα και ντομάτα,
γαρνιρισμένες με φύλλα ρόκας και βασιλικού.
Σερβίρονται με σάλτσα από βασιλικό και βαλσάμικο

Salmon Ceviche €11.00

 Fresh salmon ceviche with avocado guacamole
topped with a mango relish

Φρέσκος μαριναρισμένος σολομός με αβοκάντο γουακαμόλε και
μαρμελάδα από καρυκευμένο μάνγκο

Tuna Tartar €13.00

 Finely chopped marinated tuna loin with avocado guacamole
garnished with sesame seeds and seaweed

Ψιλοκομμένος μαριναρισμένος τόνος με αβοκάντο γουακαμόλε.
Γαρνίρεται με σουσάμι και θαλασσινά φύκια

 Symbol for fresh products | Σύμβολο για φρέσκο προϊόν

 Symbol for frozen products | Σύμβολο για κατεψυγμένο προϊόν



STARTERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ



Soft Shell Crab €14.00

☀ Deep fried soft shell crab served

with wakame salad and sweet chili sauce

Κάβουρας με μαλακό κέλυφος τηγανητός μαζί με σαλάτα από θαλασσινά φύκια και γλυκιά σάλτσα από καυτερή πιπεριά

🕒 Pan Seared Fresh Scallops €15.00

Pan seared fresh scallops with a chorizo crust, served on a layer of potato puree with a lobster bisque sauce and mango chutney

Φρέσκα χτένια σοταρισμένα σε κρούστα από Τσορίθο. Σερβίρονται σε βάση πατάτας πουρέ με σάλτσα αστακού και καρυκευμένο μάνγκο

Foie Gras €13.00

☀ Duck foie gras with a wild berry sauce and truffle oil

Φουά γκρα πάπιας με σάλτσα από άγρια μούρα και λάδι τρούφας

Octopus Carpaccio €14.00

☀ Sliced octopus garnished with a mixed salad, flavoured with vinaigrette and truffle oil, served with a beetroot mayonnaise

Λεπτοκομμένο οκταπόδι με σάλτσα βινεγκρέτ και λάδι τρούφας. Γαρνίρεται με ανάμεικτη σαλάτα και μαγιονέζα από κοκκινογούλια

Beef Carpaccio €13.00

🕒 Finely sliced marinated beef fillet garnished with wild berries, truffle oil and parmesan flakes

Λεπτοκομμένο μαριναρισμένο βοδινό φιλέτο. Γαρνίρεται με άγρια μούρα, λάδι τρούφας και νιφάδες παρμεζάνας

🕒 Symbol for fresh products | Σύμβολο για φρέσκο προϊόν


☀ Symbol for frozen products | Σύμβολο για κατεψυγμένο προϊόν




SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ


Garden Green Salad €11.00

 Baby rocket salad with pomegranate, sun dried tomatoes, pine nuts and parmesan flakes topped with a balsamic dressing
Σαλάτα με τρυφερά φύλλα ρόκας, ρόδι, λιαστές ντομάτες, πινόλια και νιφάδες παρμεζάνας. Γαρνίρεται με σάλτσα από βαλσάμικο


Goat Cheese Salad €12.00

 Warm goat cheese salad with cherry tomatoes and honey beetroot vinaigrette
Σαλάτα με ζεστό κατσικίσιο τυρί, ντοματίνια και βινεγκρέτ από μέλι και κοκκινογούλια


Quinoa Salad €13.00

 Mixed green salad with white and red quinoa, strawberries and orange segments, cherry tomatoes, cucumbers, radishes and topped with a honey orange dressing
Σαλάτα με λευκή και κόκκινη κινόα, φράουλες, κομμάτια πορτοκαλιού, ντοματίνια, αγγουράκια και ραπανάκια. Αναμειγνύεται με σάλτσα από μέλι και πορτοκάλι


Mediterranean Salad €12.00

 Mixed green salad, sun dried tomatoes, cherry tomatoes, black olives, traditional Greek cheese, garnished with crunchy prosciutto, served with vierge sauce and a balsamic vinaigrette
Σαλάτα με λιαστές ντομάτες, ντοματίνια, μαύρες ελιές, κεφαλοτύρι και τραγανό καπνιστό προσούτο. Γαρνίρεται με σάλτσα βιέρτς και βαλσάμικο βινεγκρέτ

Tuna Salad €14.00

 Mixed salad with red tuna loin, cherry tomatoes, green beans, pickled quail eggs, baby new potatoes, garnished with dry red onion and vinaigrette dressing
Σαλάτα με φιλέτο κόκκινου τόνου, ντοματίνια, φασολάκια, ξυδάτα αυγά ορτυκιού και πατάτες μπίμπι. Γαρνίρεται με κόκκινο κρεμμύδι και σάλτσα βινεγκρέτ

 Symbol for fresh products | Σύμβολο για φρέσκο προϊόν

 Symbol for frozen products | Σύμβολο για κατεψυγμένο προϊόν

PASTA & RISOTTO

ZYMARIKA & PIZOTO

Linguini Carbonara €13.00

Ⓜ Linguini with carbonara sauce, bacon, mushrooms and onions, topped with a poached egg, garnished with baby rocket leaves and parmesan flakes

Λινγκουίνι με σάλτσα καρμπονάρα, μπέικον, μανιτάρια, κρεμμύδι και αυγό ποσέ. Γαρνίρονται με τρυφερά φύλλα ρόκας και νιφάδες παρμεζάνας

Vegetable Penne (Vegan) €12.00

Ⓜ Wholegrain penne pasta with mushrooms, onion, fresh broccoli, black olives, various coloured bell peppers, spinach and carrots in white wine and tomato sauce, drizzled with olive oil

Ζυμαρικά ολικής αλέσεως τύπου πέννε, με μανιτάρια, κρεμμύδια, φρέσκο μπρόκολι, μαύρες ελιές, πολύχρωμες πιπεριές, σπανάκι και καρότα σε άσπρο κρασί και σε σάλτσα από ντομάτα. Γαρνίρονται με ελαιόλαδο

Red Sensation Linguini (Vegetarian) €13.00

Ⓜ Linguini pasta with fresh beetroot, carrots, spring onion, spinach, ginger, garlic and parsley, garnished with avocado, parmesan flakes, lightly drizzled with olive oil and a balsamic glaze

Λινγκουίνι με φρέσκα κοκκινογούλια, καρότα, φρέσκο κρεμμυδάκι, σπανάκι, πιπερόριζα, σκόρδο και μαϊντανό. Γαρνίρονται με αβοκάντο, νιφάδες παρμεζάνας και ελαιόλαδο

Crab Lobster Tortellini €19.00

❄ Tortellini stuffed with crabmeat and lobster in a lobster bisque sauce. Garnished with truffle oil, baby rocket leaves and parmesan flakes

Τορτελίνι γεμιστά με ψίχα κάβουρα και αστακό σε κρεμώδης σάλτσα αστακού. Γαρνίρονται με λάδι τρούφας, φύλλα ρόκας και νιφάδες παρμεζάνας

Seafood Risotto €19.00

❄ Risotto with tiger prawns, mussels, fresh scallops, crabmeat and cocktail shrimps, in white wine and creamy lobster sauce, garnished with baby rocket leaves and parmesan flakes

Ριζότο με γαρίδες, μύδια, φρέσκα χτένια, ψίχα από καβούρι και γαρίδες κοκτέιλ, σε άσπρο κρασί και σε κρεμώδης σάλτσα από αστακό. Γαρνίρονται με τρυφερά φύλλα ρόκας και νιφάδες παρμεζάνας

Linguini Pasta Nero €19.00

❄ Linguini pasta flavoured with nero di sepia, fresh scallops, crabmeat, mussels, cocktail shrimps and tiger prawns in a creamy lobster sauce, garnished with parmesan flakes

Λινγκουίνι αρωματισμένα με μελάνι σουπιάς, φρέσκα χτένια, ψίχα από καβούρι, μύδια, γαρίδες κοκτέιλ και γαρίδες, σε κρεμώδης σάλτσα αστακού. Γαρνίρονται με νιφάδες παρμεζάνας

Ⓜ Symbol for fresh products | Σύμβολο για φρέσκο προϊόν

❄ Symbol for frozen products | Σύμβολο για κατεψυγμένο προϊόν

MAIN DISH

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Chicken Breast €14.00

⌚ Marinated chicken breast enriched with honey and thyme.
Served with a creamy lemongrass sauce, accompanied with mashed potatoes and seasonal sauté vegetables

Μαριναρισμένο στήθος κοτόπουλο εμπλουτισμένο με θυμάρι και μέλι. Σερβίρεται με κρεμώδης σάλτσα από λεμονόχορτο, πουρέ πατάτας και σοταρισμένα λαχανικά εποχής

Pan Roasted Salmon €19.00

⌚ Salmon fillet with a creamy saffron, leek and champagne sauce, accompanied with rice and seasonal sauté vegetables
Φιλέτο σολομού πάνω σε κρεμώδης σάλτσα από πράσο, σαμπάνια και σαφράν. Συνοδεύεται με ρύζι και σοταρισμένα λαχανικά εποχής

Sea Bream €19.00

⌚ Sea bream fillets layered with sea bream mousse and vierge sauce, steam cooked, served with white and red quinoa accompanied with a mixed green salad
Φιλέτα τσιπούρας με γέμιση από μους τσιπούρας και σάλτσας βιερτς ψημένα σε ατμό. Συνοδεύονται με λευκή και κόκκινη κινόα και σαλάτα

Rack of Lamb €22.00

❄️ Rack of lamb with herbed crust, cooked medium and served with a juniper berry sauce, mashed potatoes and seasonal sauté vegetables
Μέτρια ψημένο καρέ από αρνί γαλλικής κοπής με κρούστα από βότανα. Συνοδεύεται με σάλτσα από άγρια μούρα, πουρέ πατάτας και σοταρισμένα λαχανικά εποχής

Black Angus Beef Fillet €29.00

⌚ Black Angus 250g beef fillet grilled to your taste, accompanied with mashed potatoes, seasonal sauté vegetables and a side sauce of your choice
Βοδινό φιλέτο «Black Angus» (250 γρ.) ψημένο στη σχάρα κατά την προτίμησή σας. Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας, σοταρισμένα λαχανικά εποχής και τη σάλτσα της επιλογής σας στο πλάι


⌚ Symbol for fresh products | Σύμβολο για φρέσκο προϊόν

❄️ Symbol for frozen products | Σύμβολο για κατεψυγμένο προϊόν

MAIN DISH


ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Pork Fillet €16.00

 Tender pork fillet with herbed crust in a traditional sweet red wine, accompanied with mashed potatoes, seasonal sauté vegetables and grilled white cheese


Τρυφερό χοιρινό φιλέτο με κρούστα από βότανα σε σάλτσα από παραδοσιακή κουμανταρία. Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας, σοταρισμένα λαχανικά εποχής και λευκό τυρί στη σχάρα

Grilled Prawns on Fennel Orzo €19.00

 Grilled prawns on fennel scented orzo with vanilla liqueur and fresh basil sauce


Γαρίδες στη σχάρα συνοδευόμενες με κριθαρότο αρωματισμένο από φινόκιο, λικέρ βανίλιας και σάλτσα βασιλικού

Tuna Loin €18.00

 Tuna loin with sesame crust, green beans in teriyaki sauce, accompanied with rice and seasonal sauté vegetables


Φιλέτο τόνου με κρούστα από σουσάμι και φασολάκια γλασαρισμένα σε σάλτσα από σως τεριγιάκι. Συνοδεύεται με ρύζι και σοταρισμένα λαχανικά εποχής

Duck Fillet €21.00


 Duck fillet, cooked medium with a wild berries sauce, served with duck foie gras, accompanied with mashed potatoes and seasonal sauté vegetables

Μέτρια ψημένο φιλέτο πάπιας με σάλτσα από άγρια μούρα και φουά γκρα πάπιας. Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας και σοταρισμένα λαχανικά εποχής

Rib Eye Steak Black Angus €27.00

 Black Angus 250g beef rib eye steak grilled to your taste, served with onion rings and herbed butter, accompanied with mashed potatoes, seasonal sauté vegetables and a side sauce of your choice
Βοδινή μπριζόλα «Black Angus» (250 γρ.) ψημένη στη σχάρα κατά την προτίμησή σας, με παναρισμένες ροδέλες κρεμμυδιού και βούτυρο από βότανα. Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας, σοταρισμένα λαχανικά εποχής και τη σάλτσα της επιλογής σας στο πλάι


 Symbol for fresh products | Σύμβολο για φρέσκο προϊόν

 Symbol for frozen products | Σύμβολο για κατεψυγμένο προϊόν

ACCOMPANIMENTS

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

Additional accompaniments
Επιπρόσθετα συνοδευτικά

 **Parmesan Cheese**
Τυρί παρμεζάνα €2.00

 **Rice**
Ρύζι €2.00

 **Seasonal Sauté Vegetables**
Σοταρισμένα λαχανικά εποχής €2.50






 **Mashed Potatoes**
Πουρές πατάτας €2.50

 **French Fries**
Τηγανητές πατάτες €2.50


 **Green Salad (1 person)**
Σαλάτα (1 άτομο) €2.50

SAUCES / ΣΑΛΤΣΕΣ

For additional sauces there is an extra cost €2.00 per item
Για επιπρόσθετες συνοδευτικές σάλτσες
επιπλέον κόστος €2.00 ανά σάλτσα


-  **Mushroom Sauce / Σάλτσα μανιταριών**
-  **Pepper Sauce / Σάλτσα πιπεριού**
-  **Gravy Sauce / Κρεμώδης σάλτσα**
-  **Creamy Wholegrain Mustard Sauce / Κρεμώδης σάλτσα από μουστάρδα ολικής αλέσεως**
-  **Creamy Garlic Sauce / Κρεμώδης σάλτσα σκόρδου**

 Symbol for fresh products | Σύμβολο για φρέσκο προϊόν

 Symbol for frozen products | Σύμβολο για κατεψυγμένο προϊόν


DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

Tiramisu €8.00


 Tiramisu flavoured with Tia Maria and vanilla liqueur, served with a crunchy amaretto biscuit and garnished with caramel sauce

Τιραμισού αρωματισμένο με λικέρ «Tia Maria» και βανίλιας. Σερβίρεται με τραγανό μπισκότο από σάλτσα αμαρέτο και γαρνίρεται με σάλτσα καραμέλας

Chocolate Trilogy €8.00


 Dark and white milk chocolate mousse, served on a pistachio sponge and garnished with chocolate sauce, accompanied with chocolate ice cream
Μους από μαύρη και λευκή σοκολάτα γάλακτος μαζί με παγωτό σοκολάτας. Σερβίρονται σε παντεσπάνι από φυστίκι Αιγίνης και γαρνίρονται με σάλτσα σοκολάτας

Fruit Salad €6.00

 A selection of diced seasonal fresh fruit in a fruit punch, served with a mango sorbet ice cream


Εποχιακά φρέσκα φρούτα κομμένα σε κύβους σε λικέρ φρούτων. Σερβίρονται με παγωτό μάνγκο σορμπέ

Trio Sorbet €7.00

 Three scoops of refreshing sorbet ice cream, lemon, fruits of the forest and mango


Τρεις μπάλες από δροσιστικά παγωτά σορμπέ, λεμονιού, φρούτων του δάσους και μάνγκο

Raspberry Tart €9.00

 Delicious tart with wild berry cream filling, served with fruits of the forest on a bed of crème brulée and meringue

Τάρτα γεμιστή με κρέμα από άγρια φρούτα. Σερβίρεται με φρέσκα φρούτα του δάσους, κρεμ μπρουλέ και ιταλική μαρένγκα

Chocolate Soufflé (for 2 persons) €12.00

 Delicious chocolate soufflé served with espresso sauce, vanilla ice cream and a kumquat confit

Σουφλέ σοκολάτας με σάλτσα από εσπρέσο, παγωτό βανίλιας και κονφί από κουμ κουάτ

 Symbol for fresh products | Σύμβολο για φρέσκο προϊόν

 Symbol for frozen products | Σύμβολο για κατεψυγμένο προϊόν



THE CIAO
STELIO
DELUXE HOTEL

the art of style and luxury




GRAND BAR

MENU




SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek Salad €10.00

 Salad with tomatoes and cucumbers, bell peppers, black olives, capers, dry red onion, white cheese and Mediterranean flavours enriched with our special vinaigrette sauce

Σαλάτα από ντομάτες και αγγουράκια, πολύχρωμες πιπεριές, μαύρες ελιές, κουτρούβι, ξηρό κόκκινο κρεμμύδι, λευκό τυρί και Μεσογειακά καρικεύματα. Γαρνίρεται με σάλτσα βινεγκρέτ


Chicken Caesar Salad €13.00

 Crispy green lettuce with cherry tomatoes, crispy bacon and crunchy homemade croutons mixed together with our own Caesar dressing and topped with grilled chicken fillet and parmesan flakes

Πράσινο τραγανό μαρούλι με ντοματίνια, τραγανό μπέικον και κρουτόνια. Αναμειγνύονται με σάλτσα του Καίσαρα και γαρνίρονται με φιλέτο από κοτόπουλο ψημένο στη σχάρα και νιφάδες από τυρί παρμεζάνα


SNACKS / ΣΝΑΚΣ

Club Sandwich €10.00


 Grilled chicken fillet, crispy bacon strips, fried egg, tomato slices and mayonnaise, served with French fries and a side dish of sweet chili mayonnaise sauce

Κοτόπουλο φιλέτο ψημένο στη σχάρα, τραγανές λωρίδες μπέικον, τηγανητό αυγό, ντομάτα και μαγιονέζα. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και σάλτσα από μαγιονέζα και τσίλι στο πλάι


Pizza Margarita €9.00

 Tomato sauce, mozzarella cheese and dried oregano leaves
Σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα και φύλλα αποξηραμένης ρίγανης

Pizza Pepperoni €11.00


 Tomato sauce, mozzarella cheese and pepperoni sausage
Σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα και πεπερόνι

Pizza Bacon & Spinach €12.00

 Tomato sauce, mozzarella cheese, chopped spinach, sliced bacon, cherry tomatoes and mature cheese


Σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα, σπανάχι, μπέικον, ντοματίνια και πεπαλαιωμένο τυρί

Smoked Salmon Wrap €12.00

 Smoked salmon with avocado, lettuce, red onion and cream cheese, wrapped in a Mexican tortilla, served with French fries and a side dish of sweet chili mayonnaise sauce

Φιλέτο καπνιστού σολομού με αβοκάντο, μαρούλι, κόκκινο κρεμμύδι και κρεμώδες τυρί, τυλιγμένα σε μεξικάνικο ψωμί τортίλα. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και σάλτσα από μαγιονέζα και τσίλι στο πλάι


 Symbol for fresh products | Σύμβολο για φρέσκο προϊόν

 Symbol for frozen products | Σύμβολο για κατεψυγμένο προϊόν


MAIN DISH

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ


Spaghetti Napolitano €11.00

 Spaghetti pasta with tomato and basil sauce, garnished with parsley and parmesan flakes
Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας και βασιλικού.
Γαρνίρεται με φύλλα μαϊντανού και νιφάδες παρμεζάνας


Chicken Kebab €14.00

 Chicken kebab, marinated with herbs and olive oil, served with seasonal grilled vegetables, tzatziki sauce, French fries and Greek pita bread. Garnished with baby rocket leaves and cherry tomatoes
Κοτόπουλο σουβλάκι μαριναρισμένο σε αρωματικά και ελαιόλαδο. Σερβίρεται με εποχιακά λαχανικά σχάρας, τζατζίκι, τηγανητές πατάτες, ελληνική πίτα και γαρνίρεται με φύλλα ρόκας και ντοματίνια


Spinach & Ricotta Ravioli €12.00

 Stuffed ravioli with spinach and ricotta cheese, garnished with parmesan flakes and baby rocket leaves, scented with truffle oil
Ραβιόλια με γέμιση από σπανάκι και τυρί ρικότα, γαρνιρισμένα με νιφάδες από παρμεζάνα, τρυφερά φύλλα ρόκας και αρωματισμένα με λάδι τρούφας


Black Angus Cheeseburger €13.00

 Juicy Black Angus burger served in a brioche bun with cheddar cheese, sliced tomatoes and crispy lettuce, garnished with baby rocket leaves and cherry tomatoes.
Served with French fries and a side dish of sweet chili mayonnaise
Ζουμερό μπιφτέκι «Black Angus» σε ψωμάκι τύπου μπριός με τυρί τσένταρ, φέτες ντομάτας και τραγανό μαρούλι.
Γαρνίρεται με φύλλα ρόκας και ντοματίνια και σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και σάλτσα από μαγιονέζα και τσίλι στο πλάι


Pork Chop €16.00

 Pork chop cooked on the grill, served with French fries, onion rings and a side salad
Χοιρινή μπριζόλα ψημένη στη σχάρα. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες, τραγανές ροδέλες κρεμμυδιού και συνοδευτική σαλάτα


Fried Squid €17.00

 Whole fried squid with Tartare sauce, served with French fries and a side salad
Τηγαντό καλαμάρι με σάλτσα Ταρτάρ, τηγανητές πατάτες και συνοδευτική σαλάτα

Beef Strips with Creamy Mushroom Sauce €19.00


 Beef fillet strips in a creamy mushroom sauce, served with mashed potato and seasonal grilled vegetables
Λωρίδες βοδινού φιλέτου σε κρεμώδης σάλτσα μανιταριών.
Σερβίρονται με πουρέ πατάτας και εποχιακά λαχανικά σχάρας

 Symbol for fresh products | Σύμβολο για φρέσκο προϊόν

 Symbol for frozen products | Σύμβολο για κατεψυγμένο προϊόν

DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ


Classic Waffle €4.00

-  Crispy waffle served with chocolate praline, white chocolate and vanilla ice cream
Τραγανή βάφλα με πραλίνα σοκολάτας, λευκή σοκολάτα και παγωτό βανίλιας

Extra Toppings (per item) €1.00


Extra Ingredients: chocolate ice cream, vanilla ice cream, fresh strawberries, banana, hazelnuts, almond, crushed biscuit, strawberry syrup, caramel syrup and honey
Επιπρόσθετα υλικά: παγωτό σοκολάτας, παγωτό βανίλιας, φρέσκες φράουλες, μπανάνα, φουντούκι, αμύγδαλο, τριμμένο μπισκότο, σιρόπι φράουλας, σιρόπι καραμέλας και μέλι

Apple Crumble €8.00


-  Apple crumble served with vanilla ice cream and caramel sauce
Τραγανή τάρτα μπλόπιτας. Σερβίρεται με παγωτό βανίλιας και σιρόπι καραμέλας

PLATTERS / ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΩΝ

Fruit Platter (for 1 person / for 2 persons) €8.00 / €14.00

-  Selection of various kinds of seasonal fruit
Εκλεκτή ποικιλία διάφορων φρούτων εποχής


Cheese Platter (for 1 person / for 2 persons) €10.00 / €18.00

-  Selection of various quality cheeses, accompanied with dried fruits, nuts and crackers
Συνδυασμός ποιοτικών τυριών με αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς και κράκερ

ALLERGENS: Some recipes may contain any of the EU allergens as an ingredient. Please inform our staff if you have any food allergies, intolerances or sensitivities, in order to provide you with the necessary information and help you choose appropriately.

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Ορισμένες συνταγές ενδέχεται να περιέχουν αλλεργιογόνα συστατικά σύμφωνα με τον κατάλογο της Ε.Ε. Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε το προσωπικό σε περίπτωση που έχετε κάποια αλλεργία ή ευαισθησία στο φαγητό έτσι ώστε να σας παρέχει τις απαραίτητες πληροφορίες για την παραγγελία σας.

 Symbol for fresh products | Σύμβολο για φρέσκο προϊόν

 Symbol for frozen products | Σύμβολο για κατεψυγμένο προϊόν