

ΠΑΣΑΪ, ΠΕΡΑΣΜΑ ΑΠΟ ΧΩΡΕΣ, ΚΟΥΖΙΝΕΣ
ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΑ, ΑΠΟ ΣΤΙΓΜΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑΤΑ

PASAJI, THE PASSAGE THROUGH COUNTRIES,
KITCHENS AND AROMAS, THROUGH MOMENTS
AND FEELINGS



Pasají

ΜΥΚΟΝΟΣ • ΑΘΗΝΣ

APPETIZERS

ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙΟΥ.
ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ.

CRISPY FLUTES WITH EGGPLANT AND CREAM CHEESE.
ACCOMPANIED WITH YOGURT SAUSE

ΨΗΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ PORTOBELLO ΚΑΙ PLEUROTUS ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ
ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΛΕΥΚΟ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ
GRILLED PORTOBELLO AND PLEUROTUS MUSHROOMS,
FLAVORED WITH FRESH GARLIC, PARSLEY OLIVE OIL AND AGED BALSAMIC

ΤΡΑΓΑΝΗ ΦΕΤΑ ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΤΟΜΑΤΑΣ,
ΣΠΟΡΟΥΣ ΑΠΟ ΚΕΔΡΟ ΚΑΙ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΓΛΥΚΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟ
CRUNCHY FETA CHEESE ACCOMPANIED BY HOMEMADE TOMATO MARMALADE,
CEDAR SEEDS AND SWEET OLIVES STUFFED WITH ALMONDS

ΠΟΛΙΤΙΚΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ, ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΑ ΜΕ
ΔΥΟΣΜΟ, ΣΥΝΟΔΕΥΟΜΕΝΑ ΑΠΟΖΕΣΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ.
MEATBALLS FROM FRESH VEAL, ACCOMPANIED BY
WARM TOMATO SAUCE

STICKS YAKITORI ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΑ
ΜΕ ΑΣΙΑΤΙΚΗ SAUCE ΜΕ MIRIN, ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ.
YAKITORI CHICKEN SKEWERS MARINATED IN ASIAN MIRIN,
HONEY AND SESAME SAUCE

ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ TEMPURA, ΣΥΝΟΔΕΥΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ,
ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ WASABI ΚΑΙ SESAME – SOY SAUCE
CRISPY TEMPURA SHRIMPS, ACCOMPANIED BY SPICY SAUCE FLAVORED WITH
WASABI AND BY SESAME – SOY SAUCE

ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ ΜΕ ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ, ΚΑΠΑΡΟΦΥΛΑ ΚΑΙ ΚΡΙΤΑΜΟ ΑΠΟ ΤΗΝ
ΤΗΝΟ ΜΕ VINAIGRETTE ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ
GRILLED OCTOPUS WITH SANTORINI FAVA BEANS, CAPER LEAVES AND
SAMPHIRE FROM TINOS WITH LEMONY OLIVE OIL VINAIGRETTE

ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΚΑΤ' ΑΤΟΜΟ | BREAD AND ASSORTMENTS PER PERSON

SOUP

ΜΑΝΙΤΑΡΟΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΑΠΟ ΒΑΣΙΛΟΜΑΝΙΤΑΡΑ ΓΡΕΒΕΝΩΝ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ ΚΑΙ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ.

VELVET MUSHROOM SOUP WITH PORCINI FROM GREVENA, FOREST MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE

SALADS

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΨΗΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ, ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ, ΜΥΡΤΙΛΑ, ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΚΑΙ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ

GRILLED CHICKEN FILLET GREEN SALAD WITH FRESH FRUITS, BLUEBERRY, HAZELNUT AND DRESSING WITH OLIVE OIL, LEMON AND MUSTARD

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ, ΦΕΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΕΛΙΕΣ, ΣΠΙΤΙΚΑ ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ ΑΠΟ ΧΑΡΟΥΠΙ, ΚΡΙΤΑΜΟ ΚΑΙ ΚΑΠΑΡΟΦΥΛΛΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΗΝΟ, ΜΕ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

GREEK SALAD WITH SANTORINI TOMATOES, FETA CHEESE, CUCUMBER, OLIVES, ACCOMPANIED WITH HOMEMADE RUSKS FROM CAROB, SAMPHIRE AND CAPER LEAVES FROM TINOS, WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ MOZZARELLA BURRATA, ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

SALAD WITH FRESH MOZZARELLA BURRATA, SANTORINI CHERRY TOMATOES, AVOCADO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, FLAVORED WITH BASIL

ΔΡΟΣΕΡΗ ΑΝΑΜΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΡΥΦΕΡΑ ΦΥΛΛΑ, ΚΑΒΟΥΡΙ, ΓΑΡΙΔΑ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΙ ΚΑΙ SPICY VINAIGRETTE ΛΕΜΟΝΙΟΥ

CRAB AND SHRIMP MIXED SALAD WITH TENDER LEAVES, AVOCADO, CUCUMBER AND SPICY LEMON VINAIGRETTE

SIGNATURE COURSES

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΑΠΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ 350GR, ΕΛΑΦΡΩΣ ΚΑΠΝΙΣΜΕΝΗ, ΣΤΟ GRILL, ΜΕ ΨΗΤΑ ΜΗΛΑ, ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΕΑΣ ΕΣΟΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΙΑ SAUCE ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗΣ

STEAK FROM PORK GREEK FARMED 350GR, SLIGHTLY SMOKED, IN THE GRILL, WITH ROASTED APPLES, NEW CROP POTATOES AND SWEET MAVRODAFNI SAUCE

STRIP LOIN 300GR ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ BLACK ANGUS ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ. ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΑΠΟ PEPPER & ΒÉARNAISE SAUCE

BLACK ANGUS STRIP LOIN 300GR, WITH HOME-MADE FRIES. ACCOMPANIED BY PEPPER & BÉARNAISE SAUCE

T-BONE STEAK ΓΑΛΑΚΤΟΣ 400G ΜΕ ΠΑΤΑΤΟΥΛΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ, ΣΟΤΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ PORTOBELLO ΣΕ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΚΡΑΣΙ

T- BONE STEAK 400G, VEAL WITH ROASTED POTATOES, SAUTÉED WITH PORTOBELLO MUSHROOMS IN RED WINE

BURGERS ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ, BLACK ANGUS, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ, ΤΥΡΙ, ΤΟΜΑΤΑ, TARTAR & BBQ SAUCE. ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ Η ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ.

BURGERS WITH FRESH HOMEMADE BEEF PATTIES, BLACK ANGUS, CARAMELIZED ONIONS, CHEESE, TOMATO TARTAR & BBQ SAUCE. ACCOMPANIED WITH FRESH GREEN SALAD OR FRESH FRIES

ΤΥΛΙΧΤΑ ΠΙΤΑΚΙΑ ΜΕ ΖΟΥΜΕΡΟ ΚΕΜΠΑΠ ΑΠΟ BLACK ANGUS, ΤΟΜΑΤΑ, ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΔΡΟΣΕΡΗ SAUCE ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ. ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΑΞΟΥ

MINI SOUVLAKI WITH JUICY KEBAB BLACK ANGUS, TOMATO AND LIGHT YOGURT SAUCE. SERVED WITH THE FAMOUS FRESH FRIES FROM NAXOS ISLAND

SIGNATURE COURSES

ΖΟΥΜΕΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΡΥΖΙ BASMATI,
ΤΟΜΑΤΑ ΨΗΜΕΝΗ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ & ΨΗΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ

CHICKEN FILLET COOKED ON THE GRILL WITH BASMATI RICE,
GRILLED TOMATO & COOKED ZUCCHINI

ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΜΕΝΕΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ
ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΘΥΜΑΡΙ

FRESH GRILLED SHRIMP WITH LEMON OIL
AND FRESH THYME

ΆΓΡΙΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΣΕ SWEET CHILI, ΨΗΜΕΝΟΣ ΣΤΟ
GRILL ΜΕ ΤΡΥΦΕΡΑ ΣΕΣΚΟΥΛΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΜΠΑΣΜΑΤΙ & ΤΖΙΝΤΖΕΡ

ROASTED SALMON MARINATED IN SWEET CHILI,
ACCOMPANIED BY TENDER GREENS AND BASMATI RICE & GINGER

BLACK COD MISOYAKI ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ MISO ΚΑΙ MIRIN.
ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΑΠΟ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΡΥΖΙ ΜΠΑΣΜΑΤΙ ΚΑΙ SWEET CHILLI SAUCE

BLACK COD MISOYAKI MARINATED IN MISO AND MIRIN.
ACCOMPANIED BY AROMATIC BASMATI RICE

PASTA & RISSOTI

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΤΡΥΦΕΡΑ ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΑΠΟ ΣΤΗΘΟΣ
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΜΕ ΕΛΑΦΡΙΑ ΛΕΥΚΗ ΣΑΛΤΣΑ,
ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

HANDMADE PASTA WITH TENDER FILLET OF
CHICKEN BREAST COOKED WITH A LIGHT WHITE SAUCE,
WINE AND MUSHROOMS

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΑΠΟ ΜΕΛΑΝΙ ΣΟΥΠΙΑΣ ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΙΑ
ΦΡΕΣΚΟΥ ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ, ΕΛΑΦΡΙΑ ΚΡΕΜΑ,
ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΝΙΘΟ

TAGLIATELLE WITH CUTTLEFISH INK,
FRESH AND SMOKED SALMON, LIGHT CREAM,
FRESH TOMATO AND DILL

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ PORTOBELLO ΚΑΙ PORCINI,
ΤΡΟΥΦΑ, ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΝΙΦΑΔΕΣ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ
ΚΑΙ ΗΜΙΛΙΑΣΤΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ

RISOTTO WITH FRESH PORTOBELLO AND PORCINI MUSHROOMS,
TRUFFLE, CRISPY PARMESAN FLAKES AND
SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES

DESSERTS

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟΣ ΠΥΡΓΟΣ ΑΠΟ ΔΥΟ ΣΤΡΩΣΕΙΣ “ΜΩΣΑΪΚΟΥ”
ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ, ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ.

CHOCOLATE TOWER, COMPOSED OF TWO LAYERS OF “MOSAIC”
CARAMELIZED HAZELNUTS, VANILLA ICE CREAM, AND CHOCOLATE

ΣΠΙΤΙΚΟ ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΜΙΚΡΑ ΣΟΥΔΑΚΙΑ
ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ PÂTISSERIE ΚΑΙ ΦΙΛΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

HOMEMADE PROFITEROLE WITH CHOCOLATE CREAM, PUFFS FILLED
WITH CRÈME PÂTISSÈRE AND ALMOND BUD

ΣΠΑΣΜΕΝΟ MILLEFEUILLE ΜΕ ΚΡΕΜΑ PÂTISSERIE, ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΚΑΙ
ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΠΑΣΠΑΛΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΚΡΟΚΑΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ

“DECONSTRUCTED” MILLEFEUILLE WITH PUFF PASTRY, CUSTARD,
VANILLA-CHOCOLATE ICE CREAM AND AND CRÈME BRULLET

ΕΚΜΕΚ ΜΕ ΜΑΧΛΕΠΙ ΚΑΙ ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ, ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΪΜΑΚΙ,
ΠΑΣΠΑΛΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΚΑΒΟΥΡΝΤΙΣΜΕΝΑ ΑΜΥΓΔΑΛΑ

ΕΚΜΕΚ, WITH MAHLAB AND MASTIC FROM CHIOS, “ΚΑΙΜΑΚΙ” ICE
CREAM, SPRINKLED WITH ROASTED ALMONDS

MENU

ΣΑΛΑΤΑ | SALAD

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ, ΜΥΡΤΙΛΑ,
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΚΑΙ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ

GREEN SALAD WITH FRESH FRUITS, BLUEBERRY, HAZELNUT
AND DRESSING WITH OLIVE OIL, LEMON AND MUSTARD

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ | MAIN DISH

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ | CHOICE AMONG

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΓΛΥΚΑ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ
ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΛΑΔΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ

LINGUINI WITH SAUCE FROM SWEET CHERRY TOMATOES
FROM SANTORINI AND AROMATIC BASIL OIL

ή / or

ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ
BLACK ANGUS. ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΨΗΜΕΝΕΣ ΠΙΤΟΥΛΕΣ,
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ.

BEEF BLACK ANGUS MIXED WITH FRESH HERBS.
SERVED WITH TOASTED PITA BREAD, YOGHURT AND
CHOPPED SALAD OF FRESH TOMATOES

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ | DESSERT

ΣΠΙΤΙΚΟΣ ΚΟΡΜΟΣ “ΜΩΣΑΙΚΟΥ”, ΜΕ ΠΛΟΥΣΙΑ
ΓΕΥΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ

HOMEMADE CHOCOLATE “MOSAIC”,
WITH CHOCOLATE FLAVOR AND CARAMELIZED HAZELNUTS.

MENU

ΣΑΛΑΤΑ | SALAD

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ, ΜΥΡΤΙΛΑ,
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ ΚΑΙ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ

GREEN SALAD WITH FRESH FRUITS, BLUEBERRY, HAZELNUT
AND DRESSING WITH OLIVE OIL, LEMON AND MUSTARD

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ | MAIN DISH

ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ | CHOICE AMONG

ΖΟΥΜΕΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΡΥΖΙ
BASMATI, ΤΟΜΑΤΑ ΨΗΜΕΝΗ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ & ΨΗΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ

CHICKEN FILLET COOKED ON THE GRILL WITH BASMATI RICE,
GRILLED TOMATO & COOKED ZUCCHINI

ή / or

ΆΓΡΙΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΣΕ SWEET CHILI, ΨΗΜΕΝΟΣ ΣΤΟ
GRILL ΜΕ ΤΡΥΦΕΡΑ ΣΕΣΚΟΥΛΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΜΠΑΣΜΑΤΙ & ΤΖΙΝΤΖΕΡ

ROASTED SALMON MARINATED IN SWEET CHILI, ACCOMPANIED BY
TENDER GREENS AND BASMATI RICE & GINGER

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ | DESSERT

ΣΠΙΤΙΚΟΣ ΚΟΡΜΟΣ “ΜΩΣΑΙΚΟΥ”, ΜΕ ΠΛΟΥΣΙΑ
ΓΕΥΣΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ

HOMEMADE CHOCOLATE “MOSAIC”,
WITH CHOCOLATE FLAVOR AND CARAMELIZED HAZELNUTS.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΕΚΤΟΣ ΣΑΒΒΑΤΟΥ | NOT AVAILABLE ON SATURDAYS

ΜΕ ΜΕΓΑΛΗ ΜΑΣ ΧΑΡΑ
ΘΑ ΣΑΣ ΥΠΟΔΕΧΤΟΥΜΕ
ΣΤΟ ΡΑΣΑΛΙ ΑΘΗΝΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ
ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ Η EVENT,
ΜΕ ΕΥΕΛΙΚΤΑ ΜΕΝΟΥ Η FINGER FOOD,
ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΑ ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΕΙΤΕ ΜΑΣ
ΓΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΚΑΙ
ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΛΥΣΕΙΣ.

Για πληροφορίες καλέστε: 210 32 20 714
ή στείλτε email: mandritsopoulou@pcz.gr

ΌΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ.
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΦΠΑ, ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ 0,5% ΚΑΙ ΛΟΙΠΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ.
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΤΑ ΝΟΜΙΜΑ ΠΟΣΟΣΤΑ ΣΕΡΒΙΤΟΡΩΝ.

ALL PRICES IN EURO.
PRICES INCLUDE VAT, MUNICIPAL TAX 0,5%.
THE REST OF THE LEGAL ADDITIONS AND THE LEGAL WAITER'S PERCENTAGE.

ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΠΙΑΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΈΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΓΝΗΣΙΑ ΦΕΤΑ ΠΟΠ.
ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΈΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΗΛΙΕΛΑΙΟ.
ΤΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ, ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ, ΦΥΛΛΑ SPRING, ΦΥΛΛΑ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ, ΦΥΛΛΟ, ΠΙΤΤΟΥΛΕΣ, SPRING ROLLS,
ΤΡΑΓΑΝΗ ΦΕΤΑ, ΜΩΣΑΪΚΟ, ΤΟΒΙΚΟ, ΕΔΑΜΑΜΕ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ. ΤΑ ΒΡΙΟΤΣΕ ΕΙΝΑΙ ΠΡΟΨΗΜΕΝΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ.
ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ: ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ, ΧΤΑΠΟΔΙ, ΓΑΡΙΔΑ, ΤΟΝΟΣ, ΧΕΛΙ
ΚΑΒΟΥΡΙ, ΚΑΛΑΜΑΡΙ, ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΩΜΟΣ ΚΑΙ ΚΑΒΟΥΡΟΨΥΧΑ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ.
GREEK EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND FETA PDO ARE USED IN THE PREPARATION OF DISHES.
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND SUNFLOWER OIL ARE USED FOR FRYING. HANDMADE PASTA, TAGLIATELLE, LEAF
SPRING, LEAF PASTRY, CHEESE LEAF, PIES, SPRING ROLLS, TOBICO, CRUNCHY FETA, "MOZAIC", EDAMAME
ARE FROZEN, BRIOCHE ARE PREBAKED AND FROZEN. THE PRODUCTS: COD, OCTOPUS, PRAWN, TUNA, EEL
SMOKED SALMON, SQUID, CRAB AND BODY-CRAB ARE FROZEN.

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΚΑΙ ΠΑΣΧΑ ΜΕ ΠΡΟΣΑΥΞΗΣΗ ΕΩΣ 12%.
DURING CHRISTMAS AND EASTER HOLIDAYS 12% EXTRA CHARGE.

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΗΚΗ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.
THE ESTABLISHMENT MUST BE EQUIPPED WITH PRINTED FORMS PLACED IN A SPECIAL LOCATION
FOR THE REPORT OF ANY COMPLAINTS.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
THE CUSTOMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΑΝΔΡΕΑΣ ΤΣΟΥΚΑΛΗΣ
MARKET INSPECTION OFFICER: ANDREAS TSOUKALIS