

MENU

Food | Wine | Beverages

ΣΑΛΑΤΕΣ/SALADS

Signature με κατσικίσιο τυρί

ρόδι, πράσινη-κόκκινη λόλα, καρύδια, τοματίνια, iceberg και ντρέσινγκ από μέλι και μουστάρδα.

15,50€

Signature with goat cheese

green & red lola, walnuts, cherry tomatoes, iceberg, pomegranate and honey-mustard sauce.

Ρόκα με νιφάδες παρμεζάνας

κουκουναρόσπορο, τοματίνια, λιαστή τομάτα και κρέμα βαλσάμικο.

14,50€

Arugula with parmesan flakes

pinecone, dried tomato and balsamic dressing.

Πράσινη σαλάτα με καπνιστό σολομό

iceberg, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών τοματίνια και λόλα.

15,50€

Green salad with smoked salmon

iceberg, orange dressing, cherry tomatoes and lola.

Ανάμεικτη σαλάτα λαχανικών

με ψητό χαλούμι, μανιτάρια σοτέ και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών.

15,00€

Mixed salad

with vegetables, haloumi cheese, roasted mushrooms and citrus Vinaigrette.

Πολύχρωμη Βασιλική κινόα

με καπνιστό σολομό, καλαμπόκι, τοματίνια Σαντορίνης, αβοκάντο και σως Dijon.

16,00€

Colourful king quinoa

smoked salmon, corn, cherry tomatoes from Santorini, avocado and Dijon sauce.

Πολύχρωμη Βασιλική κινόα

με φιλέτο κοτόπουλο, καλαμπόκι, τοματίνια Σαντορίνης, αβοκάντο και σως Dijon.

17,00€

Colourful king quinoa

chicken fillet, corn, cherry tomatoes from Santorini, avocado and Dijon sauce.

Caesar's

με φιλέτο κοτόπουλο ψημένο σε μπουκιές, κρουτόν, καπνιστό μπέικον, φλοίδες παρμεζάνας, γαλλική σαλάτα, iceberg, τοματίνια και σως.

15,50€

Caesar's

with chicken, croutons, bacon, parmesan, cherry tomatoes, lettuce, iceberg and Caesar's dressing.

Caesar's με γαρίδες *

κρουτόν, φλοίδες παρμεζάνας, τοματίνια, γαλλική σαλάτα, iceberg και σως.

16,00€

Caesar's with shrimps*

croutons, parmesan, cherry tomatoes, lettuce, iceberg and Caesar's dressing.

Ελληνική παραδοσιακή

με τυρί φέτα, αγγούρι, τομάτα, κάπαρη, παρθένο ελαιόλαδο, πράσινες πιπεριές, ελιές, κρεμμύδι και φρέσκια ρίγανη.

15,50€

Greek salad

tomato, cucumber, peppers, feta cheese, onions, olives, kapari, olive oil and oregano.

Ορεκτικά/Starters

Φέτα ψητή με μέλι και σουσάμι*	17,50€	Grilled Feta cheese with honey and sesame
Καραβιδόψυχα*	19,50€	Fry Crayfish fillet
Σούπα ημέρας	12,00€	Soup of the day
Carpaccio από φρέσκο λαβράκι με ελαιόλαδο, χυμό lime και λεμονιού, αρωματισμένο με μυρωδικά και φλοίδες αγγουριού.	19,50€	Fresh sea bass carpaccio olive oil , lime & lemon juice, herbs and cucumber peels.
Καλαμαράκια τηγανιτά*	17,50€	Fried calamari rings
Χούμους με καπνιστή πάπτρικα, αβοκάντο, άγρια ρόκα, ψητά τοματίνια και φρυγανισμένο ψωμί με άρωμα βασιλικού.	15,50€	Hummus avocado arugula, roasted cherry tomatoes, served with toasted basil-flavoured slices of bread and smoked paprika.
Καπνιστός σολομός με μπλίνις και χαβιάρι*	25,00€	Smoked salmon blini with caviar
Μπρεζάολα με ρόκα, τοματίνια και αρωματισμένο λάδι βασιλικού	19,50€	Bresaola with arugula, tomato and basil oil
Χταπόδι ψημένο στη σχάρα * με φάβα Σικελίας, και λαδολέμονο μουστάρδας.	23,50€	Roasted octopus * with Sicilian split peas, lemon oil and mustard sauce.
Μύδια αχνιστά (κρασάτα) σβησμένα στο τηγάνι με παλαιωμένο κρασί και σκόρδο.	14,50€	Steamed mussels with white wine and garlic.
Καραβίδες στη σχάρα* με σως ταρτάρ.	28,50€	Grilled crayfish* with tartar sauce.
Τηγανιτές πατάτες* με μυρωδικά.	8,00€	French fries with spices.

**ZYMAPIKA/PIZOTO
PASTA/RIZOTO**

Λιγκουίνι θαλασσινών με γαρίδες*, κυδώνια*, μύδια και σάλτσα από φρέσκιες τομάτες.	19,50€	Linguine sea food with shrimps*, quince* sea food, mussels and tomato sauce.
Λιγκουίνι καραβίδες* με σάλτσα τομάτας και μπίσκ.	25,50€	Linguine with crayfish* and tomato sauce.
Λιγκουίνι γαρίδες* με σάλτσα τομάτας και μπίσκ από καραβίδες.	19,50€	Linguine with shrimps* and tomato sauce.
Πένες με φρέσκο σολομό και κρέμα γάλακτος	18,50€	Penne with fresh salmon & cream
Πένες με φιλετίνια από κοτόπουλο σβησμένο με λευκό κρασί και σάλτσα μανιταριών	17,50€	Penne with chicken white wine and mushroom sauce
Καρμπονάρα με λιγκουίνι καπνιστό μπέικον, νιφάδες παρμεζάνας, κρέμα γάλακτος και μανιτάρια.	16,00€	Carbonara with bacon, mushrooms, parmesan flakes and cream.
Ριζότο με καραβίδες*	25,50€	Risotto with crayfish*
Κριθαρότο θαλασσινών με γαρίδες*, κυδώνια* και μύδια με σάλτσα από φρέσκιες τομάτες.	20,00€	Kritharoto sea food quince* seafood, mussels* and tomato sauce.
Ριζότο θαλασσινών με γαρίδες*, κυδώνια* και μύδια με σάλτσα από φρέσκιες τομάτες.	19,50€	Risotto sea food * quince* ,shrimps* mussels and tomato sauce.
Κριθαρότο γαρίδες* με τον ζωμό τους και σάλτσα αρωματική από φρέσκιες τομάτες.	19,50€	Kritharoto with shrimps*
Ριζότο γαρίδες* με τον ζωμό τους και σάλτσα αρωματική από φρέσκιες τομάτες.	19,50€	Risotto with shrimps*
Ριζότο μανιταριών από πλευρώτους και champignon, παρμεζάνα, με λάδι τρούφας.	18,00€	Risotto with mushrooms parmesan, truffle oil

ΚΥΡΙΩΣ/MAIN DISHES

Σολομός φρέσκος στη σχάρα με βραστά λαχανικά.	21,50€	Grilled salmon with boiled vegetables.
Γαρίδες σχάρας με λαδολέμονο* με βραστά λαχανικά	19,50€	Grilled shrimps* with boiled vegetables.
Λαβράκι φιλέτο σχάρας με λαδολέμονο και βραστά λαχανικά	19,50€	Grilled sea bass with lemon-oil sauce and boiled vegetables.
Τσιπούρα σχάρας με λαδολέμονο και βραστά λαχανικά εποχής.	19,50€	Grilled dorado with lemon-oil sauce and boiled vegetables.
Κοτόπουλο στήθος στη σχάρα μαριναρισμένο με ελαιόλαδο, ginger και καστανό άγριο ρύζι με σώς μανιταριών.	18,00€	Chicken fillet with rice and mushroom sauce.
Μπούτι κοτόπουλο στη σχάρα μαριναρισμένο με ελαιόλαδο, ginger και καστανό άγριο ρύζι με σώς μανιταριών.	18,50€	Chicken leg (thighs) with rice and mushroom sauce.
Μπέργκερ με μοσχαρίσιο μπιφτέκι μπέικον, τυρί Cheddar, τομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, τηγανιτές πατάτες, μαγιονέζα κέτσαπ	17,50€	Beef burger with Cheddar, bacon, tomato, lettuce, onions fried potatoes, mayonnaise ketchup
Μπιφτέκι κοτόπουλο με πατάτες τηγανιτές.	18,50€	Chicken burger with fried potatoes.
Rib eye με σώς μανιταριών και baby πατάτες.	41,00€	Rib eye with mushroom sauce and baby potatoes
Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα από μανιτάρια και baby πατάτες	41,00€	Beef fillet with mushroom and baby potatoes.
Μοσχαρίσιο φιλέτο Black Angus με σώς μανιταριών και baby πατάτες	58,00€	Beef fillet Black Angus with mushroom sauce and baby potatoes
Μπέργκερ με μοσχαρίσιο μπιφτέκι Black Angus 32,00€ μπέικον, τυρί Cheddar, τομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι τηγανιτές πατάτες, μαγιονέζα, κέτσαπ.		Beef burger Black Angus with Cheddar, bacon, tomato, lettuce, onions fried potatoes, mayonnaise, ketchup
Χοιρινή μπριζόλα Tomahawk με σώς Dijon και τηγανιτές πατάτες.	21,00€	Tomahawk Pork chop with Dijon sauce and fried potatoes.
Αστακομακαρονάδα με λιγκούίνι και κόκκινη σάλτσα.	110,00€	Lobster with linguine and tomato sauce.
Αστακός σχάρας	110,00€	Grilled lobster

ΠΛΑΤΟ ΤΥΡΙΩΝ /CHEESE PLATTER

Πλατό τυριών (Ελληνικών & ξένων) 36,50€
που συνοδεύονται από αποξηραμένα
φρούτα και μαρμελάδα σύκου.

Cheese platter
with dried fruit and fig jam.

VEGAN OPTIONS

Κινόα πολύχρωμη 16,50€
με τοματίνια, αβοκάντο και
αρωματικό λάδι με βασιλικό.

Colorful quinoa
with cherry tomato, avocado
and aromatic oil with basil.

Πένες με λαχανικά. 16,50€

Penne with vegetables.

Ριζότο με λαχανικά. 16,50€

Risotto with vegetables.

Μπέργκερ 16,50€
Με μανιτάρια, άγρια ρόκα, τομάτα
και κρέμα βαλσάμικου.

Burger
With mushrooms, arugula, tomato
and balsamic dressing.

Ψωμί* (κουβέρ) κόστος ανά άτομο. 1,50€

Bread* (cover charge) cost per person.

Έξτρα σώς ταρτάρ / σώς 1,00€

Extra sauce tartar

ΜΠΥΡΕΣ - BEERS

ΜΑΜΟΣ Pilsener 330ml 5,0% Ελλάδα/Greece	6,50€
Fischer Pilsener 330ml 5,0% Γαλλία/France	6,50€
Birra Moretti Lager 330ml 4,6% Ιταλία/Italy	6,50€
Heineken Lager 330ml 5,0% Ολλανδία/Netherlands	6,50€
Νύμφη Lager 330ml 5,0% Ελλάδα/Greece	6,50€
Erdinger Weiss 330ml 5,3% Γερμανία/Germany	6,50€
Lagunitas IPA 330ml 6,2% ΗΠΑ/USA	7,50€
Murphy's Stout 500ml 4,0% Ιρλανδία/Ireland	8,00€
Mc Farland Red Ale 330ml 5,6% Ιρλανδία/Ireland	6,50€
SOL Exotic Lager 330ml 4,5% Μεξικό/Mexico	6,50€
ΑΛΦΑ Blonde Lager 330ml 5,0% Ελλάδα/Greece	6,50€
Heineken 0% Lager 330ml 0,0% Ολλανδία/Netherlands	6,50€
EZA Pilsener 330ml 5,2% Ελλάδα/Greece	6,50€
Μηλοκλέφτης Μηλίτης 330ml 4,5% Ελλάδα/Greece	7,00€



ΤΑ ΕΙΔΗ ΤΗΣ ΜΠΥΡΑΣ ΚΑΙ ΟΙ ΜΑΡΚΕΣ ΜΑΣ...

- ◆ **LAGER** Ξανθιά μπύρα με βυθοζύμες, είδος που αντιπροσωπεύει το 90% της παγκόσμιας παραγωγής. **Heineken, Birra Moretti, ΑΛΦΑ, Νύμφη**
- ◆ **PILSENER** Ξανθιά μπύρα lager, με εντονότερη γεύση λυκίσκου.
- Fischer, ΜΑΜΟΣ, EZA**
- ◆ **WEISS** Σταρένια μπύρα με θολό χρώμα. **Erdinger Weiss**
- ◆ **STOUT** Μαύρη μπύρα, αποτέλεσμα έντονα καβουρδισμένης βύνης.
- Murphy's Irish Stout**
- ◆ **ALE** Μπύρα με αφροζύμες, συνήθως με φρουτώδες άρωμα. **McFarland**
- ◆ **NO ALCOHOL** Ξανθιά δροσιστική μπύρα με γεμάτη γεύση και καθόλου αλκοόλ.
- Heineken 0,0% Alc**
- ◆ **EXOTIC LAGER** Ξανθιά μπύρα με βυθοζύμες, με αυθεντική εξωτική γεύση, σε διάφανο μπουκάλι. **SOL**
- ◆ **ΜΗΛΙΤΗΣ** Ο μηλίτης είναι ένα αλκοολούχο ποτό από μήλα. Έχει γλυκιά και δροσιστική γεύση. **Μηλοκλέφτης**
- ◆ **IPA** Μπύρες με πλούσιο σώμα από τη βύνη, αρώματα από τις ποικιλίες λυκίσκου, γεύση πικάντικη & γοητευτική πικράδα. Ιδανικός συνδυασμός ενσωμάτωσης του χαρακτήρα των λυκίσκων σε μία υπέροχη Pale Ale. **Lagunitas**

Μεταλλικό νερό 1lt	2,50€	Mineral water 1lt
San Pellegrino 750ml	9,00€	San Pellegrino 750ml
Ούζο καραφάκι 200ml	11,00€	Ouzo bottled 200ml
Ούζο ποτήρι	6,00€	Ouzo by the glass
Tsípouro καραφάκι 200ml	11,00€	Tsipouro bottled 200ml
Tsípouro ποτήρι	6,00€	Tsipouro by the glass
Κρασί φιάλη 187ml (Λευκό,Ροζέ,Κόκκινο)	8,50€	Bottled of wine 187ml (White,Rose,red)

WINES LIST
ΛΕΥΚΑ
FRESH AND CRISPY

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ, ΠΑΓΓΑΙΟ	35,00€	KTIMA VIVLIA, CHORA
Sauvignon Blanc - Ασύρτικο		Sauvignon Blanc - Asyrtiko
ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, ΕΠΑΝΟΜΗ	36,00€	KTIMA GEROVASSILIOU
Μαλαγουζιά - Ασύρτικο		Malagouzia - Asyrtiko
THEMA, KTHMA PAULIDI, ΔΡΑΜΑ	35,00€	THEMA PAVLIDI
Sauvignon Blanc - Ασύρτικο		Sauvignon Blanc - Asyrtiko
DIALOGOS, KTHMA ΔΥΟ ΥΨΗ, ΗΛΕΙΑ	39,50€	DIALOGOS
Κυδωνίτσα - Ασύρτικο		Kydonitsa - Asyrtiko
ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, KTHMA ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ,	45,00€	MALAGOUZIA GEROVASSILIOU
ΕΠΑΝΟΜΗ		Malagouzia
Μαλαγουζιά		
SAUVIGNON BLANC, KTHMA ALΦΑ, AMYNTAIO	49,00€	KTIMA ALFA
Sauvignon Blanc		Sauvignon Blanc
ΜΑΓΙΚΟ BOYNO, CHATEAU NICO LAZARIDI,	54,00€	MAGIKO VOUNO
Sauvignon Blanc		Sauvignon Blanc
ΟΒΗΛΟΣ, KTHMA ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ, ΠΑΓΓΑΙΟ ΔΡΑΜΑ	62,00€	OVILOS
Semillon - Ασύρτικο		Semillon - Asyrtiko
CHARDONNAY, KTHMA ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, ΕΠΑΝΟΜΗ	49,00€	CHARDONNAY GEROVASSILIOU
Chardonnay		Chardonnay
ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ, KTHMA ΣΙΓΑΛΑ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	55,00€	SANTORINI, SIGALAS
Ασύρτικο		Asyrtiko
VIOGNIER, KTHMA ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, ΕΠΑΝΟΜΗ	55,00€	VIOGNIER, GEROVASSILIOU
Viognier		Viognier
ΣΕΜΕΛΙ ELIXIR GEWURZTRAMINER	46,00€	SEMELI ELIXIR GEWURZTRAMINER
Gewurztraminer		Gewurztraminer
ΛΕΥΚΟ ΓΡΑΜΜΑ ΜΠΟΥΤΑΡΗ	34,00€	LEFKO GRAMMA BOUTARI
Ασύρτικο, Sauvignon blanc, Μαλαγουζιά		Asyrtio, Sauvignon blanc, Malagouzia
JP & B DROIN CHABLIS IER CRU VAILLONS	110,00€	JP & B DROIN CHABLIS IER CRU VAILLONS
ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	55,00€	BOUTARI ASYRTIKO
Ασύρτικο		
LAZARIDI NIKO PERPETUUS SEMILION	54,00€	LAZARIDI NIKO PERPETUUS SEMILION

ROSE A TRIP THROUGH THE WORLD

THEMA, ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ, ΔΡΑΜΑ	36,00€	THEMA, PAVLIDI
Tempranillo		Tempranillo
KΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ, ΠΑΓΓΑΙΟ	36,00€	VIVLIA CHORA
Syrah		Syrah
ΒΙΒΛΙΝΟΣ,ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ, ΠΑΓΓΑΙΟ	43,00€	VIVLINOS
Syrah		Syrah
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΡΟΖΕ, ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ,	38,00€	KTIMA GEROVASSILIOU
ΕΠΑΝΟΜΗ		Xinomavro
Ξινόμαυρο		
MIRAVAL,CHATEAU MIRAVAL, PROVENCE	85,00€	MIRAVAL,CHATEAU MIRAVAL
Grenache Rouge - Cinsault - Syrah		Grenache Rouge - Cinsault - Syrah
WHISPERING ANGEL,CHATEAU D'ESCLANS,	71,00€	WHISPERING ANGEL
PROVENCE		Cinsault - Grenache Rouge - Rolle
Cinsault - Grenache Rouge - Rolle		
AMUSE, ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ, ΘΗΒΑ	32,00€	AMUSE
Sauvignon Blanc - Μούχταρο		Sauvignon Blanc - Mouhtaro
EVIL EYE, NICO LAZARIDI	62,00€	EVIL EYE, NICO LAZARIDI
Ξινόμαυρο		Xinomavro
ΔΙΑΝΘΟΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗ	35,00€	DIANTHOS BOUTARI
Ξινόμαυρο		Xinomavro

KOKKINA

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ, ΠΑΓΓΑΙΟ	43,00€	VIVLIA CHORA
Cabernet Sauvignon - Merlot		Cabernet Sauvignon - Merlot
ΟΒΗΛΟΣ, ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ, ΠΑΓΓΑΙΟ	97,00€	OVILOS
Cabernet Sauvignon		Cabernet Sauvignon
THEMA, ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ, ΔΡΑΜΑ	38,00€	THEMA PAVLIDI
Αγιωργίτικο - Syrah		Agiorgitiko - Syrah
MAYPO ΠΡΟΒΑΤΟ, CHATEAU NICO LAZARIDI,	36,00€	MAVRO PROVATO
ΠΑΓΓΑΙΟ		Syrah - Merlot
Syrah - Merlot		
ΜΠΟΥΤΑΡΗ LEGACY 1879	80,00€	BOUTARI LEGACY 1879
Ξινόμαυρο		Xinomavro
ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ	85,00€	MAGIKO VOUNO
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

ΟΛΕΣ ΟΙ ΦΙΑΛΕΣ ΕΙΝΑΙ 750ml

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ - ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ CHAMPAGNES, SPARKING WINES

Moët & Chandon Brut (MINI)	200ml	37,00€
Moët & Chandon Brut	750ml	145,00€
Moët & Chandon Rose	750ml	165,00€
Dom Perignon	750ml	400,00€
Prosecco	750ml	38,00€
Moscato d'asti Angeli	187ml	9,50€
Moscato d'asti Strawberry	750ml	38,00€
Moscato d'asti Santero	750ml	38,00€

**“Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ ή ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ) ”**

**“ CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT OR INVOICE) ”**

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία,
σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ 13% & 24% & Δημοτικό Φόρο 0,5%.

Χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο στα τηγανητά, οι τηγανητές πατάτες είναι προτηγανισμένες,
το ζαμπόν είναι ωμοπλάτη, το ροκφόρ είναι μπλε τυρί
& τα προϊόντα με αστερίσκο (*) είναι κατεψυγμένα.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Καραπτάς Θοδωρής.

The store shall have printed forms,
in a special case by the exit on the wording of any protest.
Prices include VAT 13% & 24% & 0,5% Council Tax.

We use sunflower oil in fried food, fried potatoes are pre-fried,
ham is shoulder, Roquefort is blue cheese
& the products pointed out with a star (*) are frozen.
The Market Manager: Karaptas Theodore.

Le magasin doit avoir imprimés,
dans un cas particulier par la sortie sur la formulation de toute protestation.
Les prix sont TTC 13% et 24% et 0,5% d'impôts locaux.

Nous utilisons tournesol frit, pommes de terre frites sont pré-frits,
jambon est l'épaule, roquefort est bleu et les produits
avec asterisque (*) sont gelés.
Le gestionnaire de marché: Karaptas Théodore.

Der Laden müssen gedruckten Formen,
in einem speziellen Fall von der Ausfahrt auf den Wortlaut des Protestes.
Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer 13% & 24% & 0,5% Gemeindesteuer.

Wir verwenden Sonnenblumenöl gebraten, die Bratkartoffeln sind vorgebacken,
Schinken Schulter, Roquefort Käse & die Produkte
mit Sternchen (*) sind eingefroren.
Der Market Manager: Karaptas Theodore.