

LAISZ H I

MENU

Food | Wine | Beverages

ΣΑΛΑΤΕΣ/SALADS

Signature με κατσικίσιο τυρί

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

13,00€

Ρόκα με νιφάδες παρμεζάνας

κουκουναρόσπορο, τοματίνια, λιαστή τομάτα και κρέμα βαλσάμικο.

12,00€

Πράσινη σαλάτα με καπνιστό σολομό

iceberg, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών τοματίνια και λόλα.

13,50€

Ανάμεικτη σαλάτα λαχανικών

με ψητό χαλούμι, μανιτάρια σοτέ και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών.

13,00€

Πολύχρωμη Βασιλική κινόα

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

13,50€

Caesar's

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

12,50€

Μεσογειακή σαλάτα ζυμαρικών

με πένες, τοματίνια Σαντορίνης, ελιές, άγρια ρόκα, τυρί φέτα και παρθένο ελαιόλαδο.

11,00€

Caesar's με γαρίδες *

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

14,00€

Ελληνική παραδοσιακή

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

11,50€

Signature with goat cheese

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

Arugula with parmesan flakes

pinecone, dried tomato and balsamic dressing.

Green salad with smoked salmon

iceberg, orange dressing, cherry tomatoes and lola.

Mixed salad

with vegetables, haloumi cheese, roasted mushrooms and citrus Vinaigre. e.

Colourful king quinoa

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

Caesar's

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

Mediterranean salad

with penne, cherry tomatoes, arugula, olives, feta cheese and olive oil.

Caesar's with shrimps*

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

Greek salad

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

Ορεκτικά/Starters

Σούπα ημέρας	10,00€	Soup of the day
Carpaccio από φρέσκο λαβράκι με ελαιόλαδο, χυμό lime και λεμονιού, αρωματισμένο με μυρωδικά και φλοίδες αγγουριού.	17,00€	Fresh sea bass carpaccio olive oil , lime & lemon juice, herbs and cucumber peels.
Φέτα ψητή με μέλι και σουσάμι	14,00€	Grilled Feta cheese with honey and sesame
Χούμους με καπνιστή πάπρικα, αβοκάντο, άγρια ρόκα, ψητά τοματίνια και φρυγανισμένο ψωμί με άρωμα βασιλικού.	12,50€	Hummus avocado arugula, roasted cherry tomatoes, served with toasted basil-flavoured slices of bread and smoked paprika.
Καπνιστός σολομός με μπλίνις και χαβιάρι	24,50€	Smoked salmon blini with caviar
Carpaccio από μαριναρισμένο μοσχάρι με πολύχρωμες πιπεριές, αρωματικά βότανα, σεβριτισμένο με baby ρόκα, νιφάδες παρμεζάνας και βινεγκρέτ λεμονιού.	15,00€	Marinated beef carpaccio with different kinds of pepper, aroma c parmesan flakes, herbs, served with baby arugula and lemon vinaigre e.
Χταπόδι ψημένο στη σχάρα * με φάβα Σικελίας, και λαδολέμονο μουστάρδας.	20,50€	Roasted octopus * with Sicilian split peas, lemon oil and mustard sauce.
Μύδια αχνιστά (κρασάτα) σβησμένα στο τηγάνι με παλαιωμένο κρασί και σκόρδο.	12,50€	Steamed mussels with white wine and garlic.
Καλαμάρι σχάρας * γεμιστό με καπνιστό κασέρι και σπιτική βινεγκρέτ.	23,50€	Squid stuffed* with cheese and homemade vinaigre e.
Καραβίδες στη σχάρα* με σως ταρτάρ.	27,00€	Grilled crayfish* with tartar sauce.
Τηγανιτές πατάτες με μυρωδικά.	6,50€	French fries with spices.

ZYMAPIKA/PIZOTO
PASTA/RIZOTO

Λιγκουίни θαλασσινών με γαρίδες*, κυδώνια, μύδια και σάλτσα από φρέσκιες τομάτες.	17,50€	Linguine sea food with shrimps*, quince sea food, mussels and tomato sauce.
Λιγκουίни караβίδες* με σάλτσα τομάτας και μπίσκ.	24,50€	Linguine with crayfish* and tomato sauce.
Λιγκουίни γαρίδες* με σάλτσα τομάτας και μπίσκ από караβίδες.	17,00€	Linguine with shrimps* and tomato sauce.
Πένες με φρέσκο σολομό και κρέμα γάλακτος	16,00€	Penne with fresh salmon & cream
Πένες με φιλετίνια από κοτόπουλο σβησμένο με λευκό κρασί και σως από μανιτάρια.	14,00€	Penne with chicken white wine and mushrooms sauce
Καρμπονάρα με λιγκουίни καπνιστό μπέικον, νιφάδες παρμεζάνας, κρέμα γάλακτος και μανιτάρια.	13,50€	Carbonara with bacon, mushrooms, parmesan flakes and cream.
Ριζότο με караβίδες*	24,50€	Risotto with crayfish*
Ριζότο θαλασσινών με γαρίδες*, κυδώνια και μύδια με σάλτσα από φρέσκιες τομάτες.	17,50€	Risotto with shrimps * quince seafood, mussels and tomato sauce.
Ριζότο γαρίδες* με τον ζωμό τους και σάλτσα αρωματική από φρέσκιες τομάτες.	17,00€	Risotto with shrimps*
Ριζότο μανιταριών από πλευρώτους και champignon.	14,50€	Risotto with mushrooms

KΥΡΙΩΣ/MAIN DISHES

Σολομός φρέσκος στη σχάρα με βραστά λαχανικά.	17,50€	Grilled salmon with boiled vegetables.
Γαρίδες σχάρας με λαδολέμονο*	17,00€	Grilled shrimps*
Τσιπούρα φιλέτο με λάιμ, σχοινόπρασο και πουρέ σελινόριζας.	17,00€	Dorado fish fillet with lime, chives and celery root puree.
Τσιπούρα σχάρας με λαδολέμονο και βραστά λαχανικά εποχής.	17,00€	Grilled dorado with lemon-oil sauce and boiled vegetables.
Κοτόπουλο στήθος στη σχάρα μαριναρισμένο με ελαιόλαδο, ginger και καστανό άγριο ρύζι με σώς μανιταριών.	16,00€	Chicken fillet with rice and mushroom sauce.
Μπούτι κοτόπουλο στη σχάρα μαριναρισμένο με ελαιόλαδο, ginger και καστανό άγριο ρύζι με σώς μανιταριών.	16,50€	Chicken leg (thighs) with rice and mushroom sauce.
Μπέργκερ με μοσχαρίσιο μπιφτέκι μπέικον, τυρί Cheddar, τομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι και τηγανιτές πατάτες.	15,00€	Beef burger with Cheddar, bacon, tomato, le uce, onions and fried potatoes.
Μπέργκερ με φιλέτο κοτόπουλο τυρί Cheddar, τομάτα, μαρούλι και τηγανιτές πατάτες.	14,00€	Chicken burger with Cheddar, tomato, le uce and fried potatoes.
Rib eye με σώς μανιταριών και baby πατάτες.	35,00€	Rib eye with mushroom sauce and baby potatoes.
Μοσχαρίσιο φιλέτο Blank Angus με σώς μανιταριών και baby πατάτες	55,00€	Beef fillet Black Angus with mushroom sauce and baby potatoes
Χοιρινή μπριζόλα Tomahawk με σώς Dijon και και τηγανιτές πατάτες.	19,50€	Tomahawk Pork chop with Dijon sauce and fried potatoes.
Αστακομακαρονάδα με λιγκουίνι και κόκκινη σάλτσα.	85,00€	Lobster with linguine and tomato sauce.
Αστακός σχάρας	85,00€	Grilled lobster

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ / VARIETIES

Ποικιλία θαλασσινών με γαρίδες*, φιλέτο σολομού ψημένα στη σχάρα, μπακαλιάρος* τηγανιτός, καλαμαράκια*, γαριδάκι Σύμης, και σώς ταρτάρ.	36,50€	Seafood with shrimps*, salmon fillet*, cod*, fried squid* and sauce tartar.
Ποικιλία κρεατικών με μοσχαρίσια μπεργκεράκια, σουβλάκι από χοιρινό και μπούτι κοτόπουλο, χωριάτικα λουκάνικα, φιλέτο στήθος κοτόπουλο, και τηγανιτές πατάτες.	33,50€	Meat platter with mini burgers, pork and chicken souvlaki, sausage, chicken filet and fried potatoes.
Πλατό τυριών (Ελληνικών & ξένων) που συνοδεύονται από αποξηραμένα φρούτα και μαρμελάδα σύκου.	27,50€	Cheese platter with dried fruit and fig jam.

VEGAN OPTIONS

Κινόα πολύχρωμη με τοματίνια, αβοκάντο και αρωματικό λάδι με βασιλικό.	11,00€	Colorful quinoa with cherry tomato, avocado and aromatic oil with basil.
Πένες με λαχανικά.	12,00€	Penne with vegetables.
Ριζότο με λαχανικά.	12,00€	Risotto with vegetables.
Μπέργκερ Με μανιτάρια, άγρια ρόκα, τομάτα και κρέμα βαλσάμικου.	13,00€	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

Mamos	Pilsener	330ml	5,0%	Ελλάδα/Greece	6,00 €
Fischer	Pilsener	330ml	5,0%	Γαλλία/France	6,00 €
Birra More.	Lager	330ml	4,6%	Ιταλία/Italy	6,50 €
Heineken	Lager	330ml	5,0%	Ολλανδία/Netherlands	5,50 €
Erdinger	Weiss	330ml	5,3%	Γερμανία/Germany	6,50 €
Lagunitas Ipa	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 €
Άλφα	Blonde Lager	330ml	5,0%	Ελλάδα/Greece	5,00 €
Heineken 0%	Lager	330ml	0,0%	Ολλανδία/Netherlands	5,50 €
EZA	Pilsener	330ml	5,2%	Ελλάδα/Greece	6,50 €
Μηλοκέφτης	Μηλίτης	330ml	4,5%	Ελλάδα/Greece	6,50 €

ΤΑ ΕΙΔΗ ΤΗΣ ΜΠΥΡΑΣ ΚΑΙ ΟΙ ΜΑΡΚΕΣ ΜΑΣ...

♦ **LAGER** Ξανθιά μύρα με βυθοζύμες, είδος που αντιπροσωπεύει το 90% της παγκόσμιας παραγωγής. **Heineken, Birra Moretti, ΑΛΦΑ**

♦ **PILSENER** Ξανθιά μύρα lager, με εντονότερη γεύση λυκίσκου.

Fischer, MAMOS, EZA

♦ **WEISS** Σταρένια μύρα με θολό χρώμα. **Erdinger Weiss**

♦ **STOUT** Μαύρη μύρα, αποτέλεσμα έντονα καβουρδισμένης βύνης.

Murphy's Irish Stout

♦ **ALE** Μύρα με αφροζύμες, συνήθως με φρουτώδες άρωμα. **McFarland**

♦ **NO ALCOHOL** Ξανθιά δροσιστική μύρα με γεμάτη γεύση και καθόλου αλκοόλ.

Heineken 0,0% Alc

♦ **EXOTIC LAGER** Ξανθιά μύρα 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** Μύρες 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€
San Pellegrino 750ml	9,00€
Ούζο καραφάκι 200ml	9,00€
Ούζο ποτήρι	4,50€
Τσίπουρο καραφάκι 200ml	9,00€
Τσίπουρο ποτήρι	4,50€
Κρασί φιάλη 187ml	7,00€
(Λευκό,Ροζέ,Κόκκινο)	

Mineral water 1lt
San Pellegrino 750ml
Ouzo boled 200ml
Ouzo by the glass
Tsipouro boled 200ml
Tsipouro by the glass
Boled of wine 187ml
(White,Rose,red)

WINES LIST
ΛΕΥΚΑ
FRESH AND CRISPY

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ, ΠΑΓΓΑΙΟ	32,00€	ΚΤΙΜΑ VIVLIA, CHORA
Sauvignon Blanc - Ασύρτικο		Sauvignon Blanc - Asyrtiko
ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, ΕΠΑΝΟΜΗ	33,00€	ΚΤΙΜΑ GEROVASSILIOU
Μαλαγουζιά - Ασύρτικο		Malagouzia - Asyrtiko
THEMA, ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ, ΔΡΑΜΑ	32,00€	THEMA PAVLIDI
Sauvignon Blanc - Ασύρτικο		Sauvignon Blanc - Asyrtiko
DIALOGOS, ΚΤΗΜΑ ΔΥΟ ΥΨΗ, ΗΛΕΙΑ	33,00€	DIALOGOS
Κυδωνίτσα - Ασύρτικο		Kydonitsa - Asyrtiko
ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, ΕΠΑΝΟΜΗ	38,00€	MALAGOUZIA GEROVASSILIOU
Μαλαγουζιά		Malagouzia
SAUVIGNON BLANC, ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ, ΑΜΥΝΤΑΙΟ	38,00€	ΚΤΙΜΑ ALFA
Sauvignon Blanc		Sauvignon Blanc
MANTINEIA, ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ, ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ	29,00€	MANTINIA
Μοσχοφίλερο		Moschofilero
MIRAVAL BLANC, CHATEAU MIRAVAL, COTEUX DU VAROIS	85,00€	MIRAVAL BLANC, CHATEAU MIRAVAL, DU VAROIS
Rolle - Grenache Blanc		Rolle - Grenache Blanc

FULL BODY / BARREL CONTACT

ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ, ΚΤΗΜΑ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ, ΚΡΗΤΗ	41,00€	ASPROS LAGOS
Βιδιανό		Vidiano
ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ, CHATEAU NICO LAZARIDI, ΔΡΑΜΑ	52,00€	MAGIKO VOUNO
Sauvignon Blanc		Sauvignon Blanc
ΟΒΗΛΟΣ, ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ, ΠΑΓΓΑΙΟ	59,00€	OVILOS
Semillon - Ασύρτικο		Semillon - Asyrtiko
CHARDONNAY, ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, ΕΠΑΝΟΜΗ	45,00€	CHARDONNAY GEROVASSILIOU
Chardonnay		Chardonnay
ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ, ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	45,00€	SANTORINI, SIGALAS
Ασύρτικο		Asyrtiko
SANTORINI, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	55,00€	SANTORINI, KARAMOLEGKOS
Αθήρι - Αϊδάνι - Ασύρτικο		Athiri - Aidani - Asyrtiko
SAINTE OBÉISSANCE, DOMAINE DE KALATHAS, ΤΗΝΟΣ	90,00€	SAINTE OBÉISSANCE
Ποταμίσι - Ροζακί		Potamisi - Rozaki
VIOGNIER, ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, ΕΠΑΝΟΜΗ	52,00€	VIOGNIER, GEROVASSILIOU
Viognier		Viognier

ROSE

A TRIP THROUGH THE WORLD

THEMA, ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ, ΔΡΑΜΑ	32,00€	THEMA, PAVLIDI
Tempranillo		Tempranillo
ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ, ΠΑΓΓΑΙΟ	32,00€	VIVLIA CHORA
Syrah		Syrah
ΠΑΡΑΓΚΑ,ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ, ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ	29,00€	PARANGA KIR-YIANNI
Merlot - Syrah - Ξινόμαυρο		Merlot - Syrah - Xinomavro
ΜΕΛΙΑΣΤΟ, ΚΤΗΜΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΣ,	29,00€	MELIASTO, SPYROPOULOS
ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΟΣ		Moschofilero - Agiorgitiko
Μοσχοφίλερο - Αγιωργίτικο		
ΒΙΒΛΙΝΟΣ,ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ, ΠΑΓΓΑΙΟ	39,00€	VIVLINOS
Syrah		Syrah
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΡΟΖΕ, ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ,	35,00€	KTIMA GEROVASSILIOU
ΕΠΑΝΟΜΗ		Xinomavro
Ξινόμαυρο		
MIRAVAL,CHATEAU MIRAVAL, PROVENCE	70,00€	MIRAVAL,CHATEAU MIRAVAL
Grenache Rouge - Cinsault - Syrah		Grenache Rouge - Cinsault - Syrah
WHISPERING ANGEL,CHATEAU D'ESCLANS,	65,00€	WHISPERING ANGEL
PROVENCE		Cinsault - Grenache Rouge - Rolle
Cinsault - Grenache Rouge - Rolle		
AMUSE, ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ, ΘΗΒΑ	30,00€	AMUSE
Sauvignon Blanc - Μούχταρο		Sauvignon Blanc - Mouhtaro

KOKKINA

FULL BODY WITH VELVET TANNINS

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ, ΠΑΓΓΑΙΟ	35,00€	VIVLIA CHORA
Cabernet Sauvignon - Merlot		Cabernet Sauvignon - Merlot
ΟΒΗΛΟΣ, ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ, ΠΑΓΓΑΙΟ	75,00€	OVILOS
Cabernet Sauvignon		Cabernet Sauvignon

FRESH AND SPICY

THEMA, ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ, ΔΡΑΜΑ	34,00€	THEMA PAVLIDI
Αγιωργίτικο - Syrah		Agiorgitiko - Syrah
ΜΑΥΡΟ ΠΡΟΒΑΤΟ, CHATEAU NICO LAZARIDI,	30,00€	MAVRO PROVATO
ΠΑΓΓΑΙΟ		Syrah - Merlot
Syrah - Merlot		

ΟΛΕΣ ΟΙ ΦΙΑΛΕΣ ΕΙΝΑΙ 750ml

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ - ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

CHAMPAGNES, SPARKING WINES

Moët & Chandon Brut (MINI)	200ml	34,00€
Moët & Chandon Brut	750ml	140,00€
Moët & Chandon Rose	750ml	145,00€
Mumm Gordon Rouge	750ml	140,00€
Dom Perignon	750ml	310,00€
Prosecco	750ml	32,00€
Moscato d'asti Angeli	187ml	9,00€
Moscato d'asti Black Label	750ml	36,00€
Moscato d'asti Strawberry	750ml	32,00€
Moscato d'asti Santero	750ml	32,00€

LASITHI

“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 Θεόδωρος.

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 geles.
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.