

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΜΕΖΕΔΕΣ

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΕΝΑ ΠΙΑΤΟ  
Ή ΜΟΙΡΑΣΤΕΙΤΕ ΜΕΡΙΚΑ



<b>ΦΡΕΣΚΑ ΣΤΡΕΙΔΙΑ</b> εάν είναι διαθέσιμα	1 ή 12 3.00 / 30.00
<b>ΜΥΔΙΑ</b> Με σως σκορδολέμονο	4.80
Με μεσογειακή σάλτσα ντομάτας	5.00
<b>ΠΙΑΤΕΛΑ ΜΕΖΕΔΩΝ</b>	13.00
Τζατζίκι, ταραμάς, ελιές, αγγουράκι, ντομάτα, φέτα, καλαμάρι, κεφαλές καλαμαριού και χαλούμι	
<b>ΠΙΑΤΕΛΑ ΜΕΖΕΔΩΝ ΑΦΡΟΔΙΤΗ</b>	13.00
Μπολ με καλαμάρι, γαρίδες πανέ, τζατζίκι, χαλούμι, κολοκυθάκια τηγανητά, αγγουράκι και σάλτσα Med	
<b>ΚΑΛΑΜΑΡΙ</b> Στη σχάρα ή τηγανητό	4.80
<b>ΜΠΟΛ ΜΕ ΚΑΛΑΜΑΡΙ</b> Καλαμάρι στη σχάρα ανακατεμένο σε σάλτσα Med, με επικάλυψη από ρόκα	4.50
<b>ΧΤΑΠΟΔΙ</b> Στη σχάρα	8.00
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΑΝΕ</b> Σερβίρονται με μαγιονέζα με μυρωδικά	5.00
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ &amp; ΣΩΣ ΣΚΟΡΔΟΛΕΜΟΝΟ</b>	5.80



<b>ΜΠΑΛΕΣ ΡΥΖΙΟΥ ΜΕΔ</b>	3.00
Μπάλες τραγανού ρυζιού με χαλούμι σερβιρισμένες με μαγιονέζα με μυρωδικά	
<b>ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΓΑΥΡΟΣ</b>	3.50
Σερβίρεται με σάλτσα Med	
<b>ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ</b>	3.00
<b>ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΣΑΛΤΣΑ</b>	3.00
Ντομάτα, ελιές και κάρφη σε πλούσιο μείγμα αρωματικών	
<b>ΧΑΛΟΥΜΙ</b>	4.80
<b>ΤΖΑΤΖΙΚΙ Ή ΤΑΡΑΜΑΣ</b>	2.00
<b>ΕΛΙΕΣ Ή ΦΕΤΑ</b>	2.00



## ΣΟΥΠΕΣ & ΣΑΛΑΤΕΣ

<b>ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ</b> Ψαρόσουπα με μυρωδικά	ΜΙΚΡΗ 3.00	ΜΕΓΑΛΗ 5.00
<b>ΑΤΟΜΙΚΗ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ</b>	4.20	
<b>ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ</b>	8.50	
<b>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΝΟ</b> με φρέσκια μεσογειακή σάλτσα	9.50	
<b>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΒΑΣΙΛΙΣΣΑΣ</b> 3 Γαρίδες Βασιλίσσας με χαλούμι, αβοκάντο και γλυκιά σως σόγιας	9.50	
<b>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΕΣΤΡΟΦΑ</b> Με αβοκάντο, σουσάμι και μαγιονέζα με σουσάμι και σκόρδο	8.00	
<b>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b> Ψητά μεσογειακά λαχανικά με χαλούμι	5.00	
<b>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΟΝΟ Ή ΣΟΛΟΜΟ (SEARED)</b> Ανάμεικτα μικρά φύλλα σαλάτας, αγγουράκι, κουλούμπρα, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμύδι, τοβίκο orange (χαβιάρ), νιφάδες αμυγδάλου και sashimi τόνου ή σολομού	9.00	
<b>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ PONZU (SEARED)</b> με σως Ponzu (από σόγια και εσπεριδοειδή)	12.00	

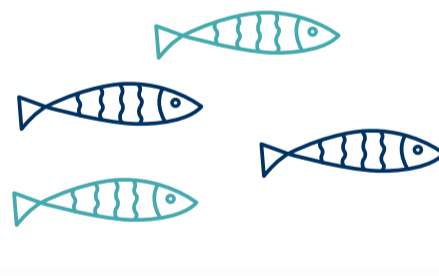


## ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ

### ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ

<b>ΛΑΒΡΑΚΙ</b>	14.00
<b>ΤΣΙΠΟΥΡΑ</b>	14.00
<b>ΜΠΑΡΜΠΟΥΝΙ ΟΡΕΚΤΙΚΟ</b> (150g) (Ανάλογα με τη διαθεσιμότητα)	12.00

Σημείωση: Για τα ολόκληρα ψάρια, ο χρόνος μαγειρέματος είναι 25 λεπτά.



# SUSHI



ΣΟΛΟΜΟΣ ΗΟΣΟΜΑΚΙ

## ΗΟΣΟΜΑΚΙ (6 τεμάχια)

Μικρό ρολό περιέχοντας 1 γέμιση

Αγγοράκι	2.30
Αβοκάντο	3.00
Γαρίδα	5.00
Σολομός	5.50
Τόνος	6.00



GRILLED ZUCCHINI

## NIGIRI (3 τεμάχια)

Μπαλίτσα ρυζιού σε μέγεθος μπουικιάς με μια επικάλυψη

Γαρίδα	4.50
Σολομός	5.50
Τόνος	6.50
Grilled Zucchini	2.50



## GUNKANS (3 τεμάχια)

Ρύζι τυλιγμένο με λαχανικά με επικάλυψη θαλασσινών

Panko Prawn	3.20
Καλαμάρι	3.20
Wasabi Prawn	3.20
Tarama	3.20

## FLOWER GUNKANS (3 τεμάχια)

Ρόδα Σολομού	6.50
Spicy Roses	6.50
Tuna Tulips	6.50



CRUNCHY ATHENA URAMAKI



LEMON SALMON URAMAKI



## URAMAKI (8 τεμάχια)

California rolls

Ελληνικό (φέτα)	4.50
Γαρίδα	6.50
Σολομός	7.20
Τόνος	7.80
Rock shrimp tempura	12.50
Crunchy Athena	7.50
Salmon & tomato	7.50
Lemon salmon	7.50
Rainbow	9.00
Coriander bomb	7.50
Flamed salmon	8.50

## FUTOMAKI (6 τεμάχια)

Μεγάλο ρολό με διάφορα είδη γέμισης

Sweet Prawn	7.00
Panko Salmon	7.00
Kypro Prawn	7.00
Samurai roll	7.50



SWEET PRAWN FUTOMAKI



PANKO SALMON FUTOMAKI

CORIANDER BOMB URAMAKI



## NEO ΣΤΥΛ SASHIMI

### SIZZLING TUNA 10.00

με τόνο (seared), σπασμέλαιο σκόρδου και σως Ponzu με επικάλυψη από κόκκινο κρεμμύδι τουρσί και πράσινο τσίλι.

### SASHIMI Σολομός / Τόνος

Φέτες από ωμό ψάρι  
3 τεμάχια πιατέλα 6.30/ 7.50  
9 τεμάχια πιατέλα 17.80/19.00



ΣΟΛΟΜΟΣ SASHIMI

Τώρα χρησιμοποιούμε φυσικό τζίντζερ χωρίς χρώματα. Στο rock shrimp tempura χρησιμοποιούμε Γαρίδες Πρίγκιπας. Ορισμένα είδη σουσί περιέχουν σουσάμι. Μερικές από τις σάλτσες μας στο σουσί περιέχουν μέλι.



ΠΙΑΤΕΛΑ FUSION CRUNCH

### ΠΙΑΤΕΛΑ FLOWER POWER 18.00

3 τεμ. ρόδες σολομού, 3 τεμ. tuna tulips, 3 τεμ. spicy roses

### ΠΙΑΤΕΛΑ FUSION CRUNCH 15.00

6 τεμ. panko salmon futomaki, 4 τεμ. lemon salmon uramaki, 4 τεμ. crunchy Athena uramaki, 4 τεμ. coriander bomb uramaki

### ΠΙΑΤΕΛΑ ΣΟΛΟΜΟΥ 29.00

4 τεμ. uramaki, 6 τεμ. hosomaki, 6 τεμ. nigiri, 6 τεμ. sashimi

### ΠΙΑΤΕΛΑ RISING SUN 14.50

2 τεμ. ρόδες σολομού, 3 τεμ. hosomaki με αγγουράκι, 3 τεμ. hosomaki με αβοκάντο, 4 τεμ. uramaki με σολομό, 4 τεμ. uramaki με γαρίδα

### ΠΙΑΤΕΛΑ BONSAI 9.00

(Για Χορτοφάγους)  
3 τεμ. hosomaki με αγγουράκι, 3 τεμ. hosomaki με αβοκάντο, 4 τεμ. uramaki Ελληνικά (φέτα), 8 τεμ. crunchy Athena roll με λαχανικά

### ΠΙΑΤΕΛΑ MEDITERRASIAN 9.50

4 τεμ. crunchy Athena, 4 τεμ. lemon salmon, 3 τεμ. wasabi prawn

### ΣΟΥΣΙ ΓΙΑ 1 12.50

3 τεμ. nigiri γαρίδα, 3 τεμ. hosomaki με αβοκάντο, 4 τεμ. uramaki με σολομό, 4 τεμ. uramaki με τόνο

### ΣΟΥΣΙ ΓΙΑ 2 23.00

6 τεμ. nigiri γαρίδα, 6 τεμ. hosomaki με αβοκάντο, 8 τεμ. uramaki με σολομό, 8 τεμ. uramaki με τόνο

ΣΟΥΣΙ ΓΙΑ 1

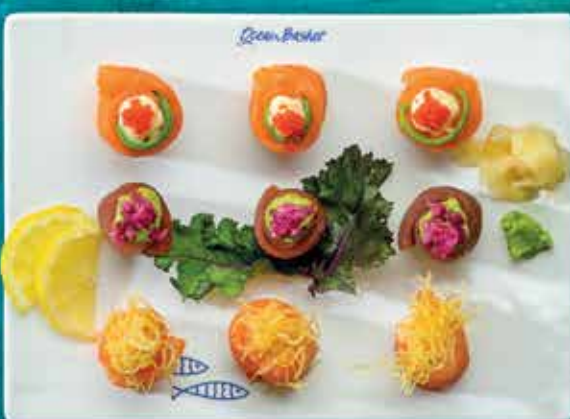


ΣΟΥΣΙ ΓΙΑ 2



# ΠΙΑΤΕΛΕΣ SUSHI

ΠΙΑΤΕΛΑ FLOWER POWER



ΠΙΑΤΕΛΑ ΣΟΛΟΜΟΥ



# ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

## ΚΑΛΑΜΑΡΙ

Στη σάρα, τηγανητό ή cajun

<b>ΚΑΛΑΜΑΡΙ</b>	9.50
<b>ΚΑΛΑΜΑΡΙ 3 ΕΙΔΩΝ</b>	12.50

Στη σάρα, τηγανητό και Cajun – style

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ



## ΕΠΙΠΛΕΟΝ

2.00

Επιλέξτε ανάμεσα σε πατάτες τηγανητές ή ρύζι ή ψητά μεσογειακά λαχανικά



## ΨΑΡΙ

Στη σάρα, τηγανητό ή cajun

<b>ΟΒ ΨΑΡΙ &amp; ΠΑΤΑΤΕΣ (200g)</b>	6.50
Ψάρι Pangasius, συστήνεται τηγανητό	
<b>ΨΑΡΙ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ</b>	16.00
Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για την επιλογή της ημέρας	
<b>ΗΑΚΕ</b>	9.00
<b>ΓΛΩΣΣΑ</b>	16.50
<b>ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ</b>	10.50
<b>ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ (200g)</b>	16.00



## ΓΑΡΙΔΕΣ

Το σήμα κατατεθέν μας. Θα γλείφετε τα δάκτυλά σας.

<b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΠΕΣΙΑΛ</b>	10.00
12 Γαρίδες Πρίγκιπας	
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΡΙΓΚΙΠΑΣ (18)</b>	14.20
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΡΙΓΚΙΠΑΣ (24)</b>	18.00
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΒΑΣΙΛΙΣΣΑΣ (6)</b>	14.00
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΒΑΣΙΛΙΣΣΑΣ (8)</b>	16.50
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΒΑΣΙΛΙΣΣΑΣ (10)</b>	19.50
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΒΑΣΙΛΙΑΣ (6)</b>	18.90
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΒΑΣΙΛΙΑΣ (8)</b>	24.00
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΒΑΣΙΛΙΑΣ (10)</b>	29.20

## ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ

<b>ΨΑΡΙ &amp; ΚΑΛΑΜΑΡΙ</b>	11.00
<b>ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ &amp; ΚΑΛΑΜΑΡΙ</b>	13.50
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ &amp; ΜΥΔΙΑ</b>	11.00
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ &amp; ΚΑΛΑΜΑΡΙ</b>	12.00
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ &amp; ΨΑΡΙ</b>	11.00
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ &amp; ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ</b>	14.00

Όλοι οι συνδυασμοί με γαρίδες σερβίρονται με 6 Γαρίδες Πρίγκιπας.

## ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΤΕ ΤΟ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ ΣΑΣ!

Ανταλλάξτε τις Γαρίδες Πρίγκιπας με:

<b>6 ΓΑΡΙΔΕΣ ΒΑΣΙΛΙΣΣΑΣ</b>	8.00
<b>6 ΓΑΡΙΔΕΣ ΒΑΣΙΛΙΑΣ</b>	13.00

## ΘΕΛΕΤΕ ΚΙ ΑΛΛΟ;

Προσθέστε ένα (ή τέσσερα) απ' τα νοστιμότερα top-ups μας στο γεύμα σας

<b>ΧΑΛΟΥΜΙ</b>	3.20
<b>6 ΜΥΔΙΑ</b>	4.20
με σως σκορδολέμονο	
<b>ΚΑΛΑΜΑΡΙ</b>	4.20
<b>6 ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΡΙΓΚΙΠΑΣ</b>	4.20



ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΓΑΡΙΔΕΣ & ΜΥΔΙΑ



ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΨΑΡΙ & ΚΑΛΑΜΑΡΙ



# ΟΙ ΠΑΣΙΓΝΩΣΤΕΣ ΠΙΑΤΕΛΕΣ ΜΑΣ

Σερβίρονται με μισό πατάτες τηγανητές & μισό ρύζι.

Ανάλογα με την διαθεσιμότητα, χρησιμοποιούμε ποικιλία ψαριών στις πιατέλες μας. Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για την επιλογή της ημέρας.

## ΠΙΑΤΕΛΕΣ ΤΗΣ ΠΑΡΕΑΣ

Όσοι περισσότεροι τόσο το καλύτερο

<b>ΠΙΑΤΕΛΑ ΓΙΑ 2</b>	29.50	<b>ΠΙΑΤΕΛΑ STARBOARD</b>	34.50
6 μύδια με σως σκορδολέμονο, 12 Γαρίδες Πρίγκιπας, ψάρι, καλαμάρι & κεφαλάκια καλαμαριού - 2 στην παρέα		24 Γαρίδες Πρίγκιπας, καλαμάρι, μύδια με σως σκορδολέμονο & ψάρι - 3 στην παρέα	
<b>ΠΙΑΤΕΛΑ SOLEMATE</b>	36.00	<b>ΠΙΑΤΕΛΑ ADMIRAL'S</b>	37.50
18 Γαρίδες Πρίγκιπας, καλαμάρι (τηγανητό), καλαμάρι (στη σάρα), μύδια με σως σκορδολέμονο & μια χωριάτικη σαλάτα - 3 στην παρέα		6 Γαρίδες Βασιλιάς, 6 Γαρίδες Πρίγκιπας, καλαμάρι, μύδια με σως σκορδολέμονο & ψάρι - 3 στην παρέα	
<b>ΠΙΑΤΕΛΑ FISHERMAN'S CATCH</b>	38.00	<b>ΠΙΑΤΕΛΑ FULL DECK</b>	55.00
Ολόκληρο φρέσκο λαβράκι, 12 Γαρίδες Πρίγκιπας, καλαμάρι, χταπόδι, μύδια με μεσογειακή σάλτσα ντομάτας - 3 στην παρέα		30 Γαρίδες Πρίγκιπας, μύδια με σως σκορδολέμονο, καλαμάρι (τηγανητό), καλαμάρι (στη σάρα) & ψάρι - 4 στην παρέα	

ΠΙΑΤΕΛΑ ΓΙΑ 2



ΠΙΑΤΕΛΑ FULL DECK



ΠΙΑΤΕΛΑ ΓΙΑ 1

## ΠΙΑΤΕΛΕΣ ΓΙΑ ΕΝΑ

Επιβραβεύστε τον εαυτό σας

<b>ΠΙΑΤΕΛΑ ΓΙΑ 1</b>	15.50
4 μύδια με σως σκορδολέμονο, 6 Γαρίδες Πρίγκιπας, ψάρι, καλαμάρι & κεφαλάκια καλαμαριού	
<b>THE BIG ONE</b>	20.00
4 Γαρίδες Βασιλιάς, καλαμάρι & ψάρι	



Ο ωκεανός δεν είναι εργοστάσιο παραγωγής ψαριών, γι' αυτό και κάθε ψάρι έχει διαφορετική εμφάνιση. Ωστόσο, υποσχόμαστε πως, ενώ το σχήμα, το μέγεθος ή ο αριθμός των ψαριών στο πιάτο σας μπορεί να ποικίλει, το μέγεθος της μερίδας (το βάρος τους όταν είναι ωμά) παραμένει το ίδιο. Και πάντα θα σας προσφέρουμε τις πιο συμφέρουσες, υγιεινές επιλογές και θεσπέσια θαλασσινά. Σημειώστε ότι τα ψάρια μας στη σάρα θα χρειαστούν περίπου 25 λεπτά για να ετοιμαστούν. Απολογούμεστε, δεν δεχόμαστε πληρωμή με επιστροφή. Οι τιμές περιλαμβάνουν το κόστος εξυπηρέτησης, όλους τους φόρους και όλες τις νόμιμες κρώσεις. Η παρουσίαση και η διακόσμηση των πιάτων, το μέγεθος, το σχήμα και ο αριθμός των τεμαχίων μπορεί να διαφέρει από τη φωτογραφία. Όλα τα θαλασσινά είναι κατεψυγμένα εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά. **Εάν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία σε φαγητό παρακαλώ ζητήστε από τον διευθυντή το βιβλίο με τις αλλεργιογόνες ουσίες.**

# ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

## ΣΟΥΦΛΕ 4.50

Διαθέσιμο σε σοκολάτα, λευκή σοκολάτα και φιστίκι Αιγίνης

## ΠΑΓΩΤΟ ΛΕΜΟΝΙ 4.50

Παγωτό σερβιρισμένο σε πραγματική φλούδα λεμονιού

## ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ 3.80

Σιροπιαστό φύλλο με γέμιση από αμύγδαλο και καρύδι

## ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΛΟΥΚΟΥΜΙΑ 3.00

Σερβίρεται με σιρόπι τριαντάφυλλο

## ITALIAN KISSES 4.20

Εύγευστα ιταλικά Kisses με παγωτό βανίλια βουτηγμένα σε κρεμώδη σοκολάτα. Σερβίρεται με μία επιπλέον μπάλα παγωτό βανίλια.

ΣΟΥΦΛΕ



ΠΑΓΩΤΟ ΛΕΜΟΝΙ



ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ



ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΛΟΥΚΟΥΜΙΑ



Σημείωση: Τα επιδόρπιά μας παρασκευάζονται σε χώρο όπου χρησιμοποιούνται ξηροί καρποί. Οι φράουλες είναι εποχιακά φρούτα και μπορεί να αντικατασταθούν με άλλο φρούτο.

## ΣΑΡΑΓΛΙ (2 τεμάχια) 3.00

2 σιροπιαστά φύλλα με γέμιση παγωτό βανίλιας

## ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 4.00

Μους σοκολάτας με παντεσπάνι

## ΚΑΝΤΑΪΦΙ 3.80

Σιροπιαστό ψιλοκομμένο φύλλο με γέμιση από ψιλοκομμένα καρύδια με κανέλα

## ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΧΑΛΒΑ 3.00

Σερβίρεται με σως καραμέλας βουτύρου

## ΠΑΓΩΤΟ ΙΝΔΟΚΑΡΥΔΟ 4.50

Παγωτό ινδοκάρυδο μέσα σε κέλυφος καρύδας

ΣΑΡΑΓΛΙ



ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



ΚΑΝΤΑΪΦΙ



ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΧΑΛΒΑ



## ΓΛΥΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

### MILKSHAKES 2.80

Φράουλα, σοκολάτα, βανίλια, τσιχλόφουσκα

### DECADENT SHAKES 3.20

Φράουλα, σοκολάτα, καραμέλα βουτύρου, σοκολάτα βουτύρου



## COOLERS 1L

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΕΑ

CITRUS & ROSE TONIC	8.50
RAINBOW SMOOTHIE	8.50
VIRGIN MOJITO	8.50

## ΚΡΥΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 33cl	2.00
ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ 25cl	3.00
ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ 25cl	2.50
Παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τις επιλογές των χυμών μας	
ΦΡΑΠΕ 25cl	2.50
ICE TEA ΛΕΜΟΝΙ Ή ΡΟΔΑΚΙΝΟ 33cl	2.20
ROCK SHANDY	2.00
ΑΕΡΙΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 25cl	2.00
ΑΕΡΙΟΥΧΟ ΝΕΡΟ ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΛΕΜΟΝΙ 33cl	2.20
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΝΕΡΟ 1L	2.50

## ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

ΚΑΦΕΣ ΑΜΕΡΙΚΑΝΟ	2.50
ΕΣΠΡΕΣΟ	2.50
ΤΣΑΙ	2.00
ΔΙΠΛΟΣ ΕΣΠΡΕΣΟ	3.50
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ	3.50
ΚΥΠΡΙΑΚΟΣ ΚΑΦΕΣ	2.00

