

Καλώς ορίσατε

Το εστιατόριο Van De Rossa αντλεί την έμπνευσή του από μια ξεχωριστή ιστορία που ταξιδεύει πίσω στον χρόνο, στα χρόνια των θαλασσοπόρων και των πειρατών της Κεφαλονιάς. Σύμφωνα με την παράδοση, το όνομα προέρχεται από Ολλανδούς πειρατές με το επώνυμο Vanderose, οι οποίοι βρέθηκαν στο νησί και άφησαν το αποτύπωμά τους στην τοπική ιστορία και κουλτούρα. Με το πέρασμα των χρόνων το όνομα εξελίχθηκε και προσαρμόστηκε στην ελληνική γλώσσα, καταλήγοντας στο γνωστό πλέον «Βανδώρος». Το Van De Rossa ξαναζωντανεύει αυτή τη ναυτική ιστορική κληρονομιά μέσα από μια ζεστή και αυθεντική γαστρονομική εμπειρία, βασισμένη στην παραδοσιακή κουζίνα με διακριτικές μοντέρνες πινελιές. Με έμπνευση από τις γεύσεις της Μεσογείου και της Μεσογειακής παράδοσης, δημιουργεί έναν χώρο φιλόξενο και γεμάτο χαρακτήρα, όπου η παράδοση συναντά τη σύγχρονη αισθητική και την αγάπη για το καλό φαγητό.

VAN DE ROSSA

Welcome

Van De Rossa restaurant draws its inspiration from a unique story that travels back in time, to the era of the seafarers and pirates of Kefalonia. According to tradition, the name originates from Dutch pirates with the surname Vanderose, who found themselves on the island and left their mark on local history and culture. Over the years, the name evolved and adapted to the Greek language, eventually becoming the now-familiar "Vandoros". Van De Rossa revives this maritime historical heritage through a warm and authentic culinary experience, based on traditional cuisine with subtle modern touches.

Inspired by the flavors of the Mediterranean and Mediterranean tradition, it creates a welcoming space full of character, where tradition meets modern aesthetics and a love for good food.

VAN DE ROSSA

Menu

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

Κουβέρ (για 2 άτομα)

Χειροποίητο προζυμένιο καρβέλι παραγωγής μας με φρέσκα μυρωδικά, πατέ ελιάς και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Cover (for two people) Our own production handmade sourdough loaf with fresh herbs, olive paste and extra virgin olive oil.

Σκορδόψωμο

Αρωματικό βούτυρο σκόρδου με φρέσκο βασιλικό & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Garlic Bread Garlic butter with fresh basil and extra virgin olive oil

Τηγανιτό σαγανάκι

Κεφαλογραβιέρα Κεφαλονιάς με κάπαρη και φρέσκα μυρωδικά.

Fried Saganaki Kefalonian Kefalograviera cheese, capers and fresh herbs.

Ψητό ταλαγάνι Ηπείρου

Με πιτάκι καλαμποκιού και μαρμελάδα φραγκοστάφυλο.

Grilled Talagani From Epirus, with a small corn pita and redcurrant jam.

Φέτα τηγανιτή

Με τραγανό φύλλο κρούστας, μέλι κηρήθρας

Fried Feta In crispy phyllo pastry, with honeycomb honey

Τραγανές τυροκροκέτες

Με mozzarella φυσικής ωρίμανσης και μαρμελάδα φραγκοστάφυλλο.

Crispy Cheese Croquettes With naturally aged mozzarella and redcurrant jam.

Κιοφτέδες της γιαγιάς

Με κρέμα φέτας και τραγανές πατάτες Κύπρου.

Grandma's Meatballs With feta cream and fried Cyprus potatoes.

Φέτα Κεφαλλονιάς

Με φρέσκα μυρωδικά και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας

Feta cheese With fresh herbs and extra virgin olive oil of our own production

Κολοκυθοκεφτέδες

Με ξινομυζήθρα Κρήτης and αρωματικό γιαούρτι μοσχολέμονο.

Zucchini ballas With Cretan xinomyzithra cheese and aromatic lime yogurt.

Μελωμένοι γίγαντες στην γάστρα

Honey-glazed Giant Beans in the Pot

Ντολμαδάκια

με αρωματικό γιαούρτι ,μοσχολέμονο και φρέσκα βότανα

Dolmadakia with aromatic yogurt, lime and fresh herbs

Μελιτζάνες τηγανιτές

Με κρέμα φέτας και φρέσκα μυρωδικά.

Fried Eggplants With feta cream and fresh herbs.

Menu

Τηγανιτά κολοκυθάκια

Με αρωματικό γιαούρτι μοσχολέμονο και φρέσκα μυρωδικά.

Fried Zucchini Strings With aromatic lime yogurt and fresh herbs.

Ψητά λαχανικά στη σχάρα

Με παλαιωμένο βαλσάμικο και φρέσκα βότανα

Grilled Vegetables With aged balsamic vinaigrette and fresh herbs

Ποικιλία βραστών λαχανικών

Με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας

Boiled Vegetables Variety With our own production extra virgin olive oil

Τηγανιτές πατατούλες Κύπρου

Με φρέσκα μυρωδικά

Fried Cypriot potatoes With fresh herbs

Πατατούλες baby φούρνου

Με καραμέλα μουστάρδας & φρέσκα μυρωδικά

Baked Baby Potatoes With mustard caramel & fresh herbs

ΟΙ ΑΛΟΙΦΕΣ ΜΑΣ / DIPS & SPREADS

Η φάβα

Φάβα Σαντορίνης με ξερό κρεμμυδάκι & παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας.

Fava Santorini fava (split pea puree) with dry onion & our own production olive oil.

Σκορδαλιά

Κρεμώδης σκορδαλιά από πατάτα Κύπρου και ελαιόλαδο παραγωγής μας.

Skordalia / Garlic Dip Creamy garlic dip made from Cyprus potatoes and our own production olive oil.

Τυροκαυτερή

Με κεφαλονίτικη φέτα & πικάντικη κρέμα ψητής πιπεριάς.

Tirokafteri / Spicy Cheese Dip With Kefalonian feta & spicy roasted pepper cream.

Ταραμάς

Κρέμα ταραμά με λάδι φρέσκων μυρωδικών

Taramas / Fish Roe Dip Fish roe cream with fresh herb oil.

Τζατζίκι

Παραδοσιακό ελληνικό τζατζίκι με στραγγιστό γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας.

Tzatziki Traditional Greek tzatziki with strained yogurt, cucumber, garlic, and our own production extra virgin olive oil.

Καβουροσαλάτα

Με λιαστή πιπεριά και χυμό μοσχολέμονου

Crab Salad With sun-dried pepper and lime juice

Menu

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Χωριάτικη

Με φέτα Κεφαλονιάς, φρέσκα μυρωδικά και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας.

Greek Salad With Kefalonian feta, fresh herbs, and our own production extra virgin olive oil.

Καλοκαιρινό μπουστάνι

Πανδαισία άγριων φυλλωμάτων, λιαστό σύκο, κρουτόν γλυκιάς πάπρικας, τοματίνια, κρέμα κατίκι Δομοκού και ντρέσινγκ παλαιωμένου βαλσάμικου.

Summer Garden A variety of wild greens, sun-dried fig, sweet paprika croutons, cherry tomatoes, Katiki Domokou cheese cream, and aged balsamic dressing.

Caesars

Καρδιές νεαρού iceberg με μπουκίτσες φιλέτο κοτόπουλου Πίνδου, καπνιστό μπέικον, κρουτόν γλυκιάς πάπρικας κ ντρέσινγκ αντζούγιας ταμπάσκο.

Caesars Salad Young iceberg hearts with Pindos chicken fillet bites, smoked bacon, sweet paprika croutons, and an anchovy-tabasco dressing.

Ντάκος

Παξιμάδι κριθαλοκούλουρο με ταρτάρ τομάτας, φέτα Κεφαλονιάς, κάπαρη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας.

Dakos Barley rusk roll with tomato tartare, Kefalonian feta, capers, and our own production extra virgin olive oil.

Η δροσιά

Καρδιές μαρουλιού με φρέσκο κρεμμύδι, πούδρα άνιθου, ελιές Καλαμών, βινεγκρέτ μηλόξιδου και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας.

The Freshness Lettuce hearts with green onion, dill powder, Kalamata olives, apple cider vinegar vinaigrette, and our own production extra virgin olive oil.

Ρόκα παρμεζάνα

Άγρια ρόκα, τοματίνια Κεφαλονιάς, κράνμπερι, υφές παρμεζάνας και βινεγκρέτ παλαιωμένου βαλσάμικου.

Rocket & Parmesan Wild rocket, Kefalonian cherry tomatoes, cranberries, textures of Parmesan, and aged balsamic vinaigrette.

Ριγανάδα

Με φέτα Κεφαλονιάς και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας.

Riganada Traditional soaked rusk with local crushed feta cheese and our own production extra virgin olive oil.

Menu

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΣΗ / SEAFOOD TO SHARE

Τηγανιτά καλαμαράκια

Με ντιπ σκορδαλιάς και φρέσκα μυρωδικά.

Fried Squid / Calamari With garlic dip and fresh herbs.

Σαρδέλες ψητές

Με ελαιόλαδο παραγωγής μας και φρέσκα μυρωδικά

Grilled Sardines With our own production olive oil and fresh herbs

Γαύρος τηγανητός

Με σκορδαλιά και φρέσκα μυρωδικά.

Fried Anchovies With garlic dip and fresh herbs.

Γαρίδες τηγανητές

Ελευθέρας θαλάσσης, με μικρή σαλάτα εποχής και βινεγκρέτ τομάτας.

Fried Shrimps Wild-caught, with a small seasonal salad and tomato vinaigrette.

Γαρίδες ψητές

με ρύζι Βερόνε με μελάνι σουπιάς και βινεγκρέτ γιουζού lime

Grilled Shrimps with Verona cuttlefish ink rice and yuzu lime vinaigrette

Γαρίδες σαγανάκι

Με πιπεριές Χαμπανέρο , μπισκ καραβίδας , φέτα Κεφαλονιάς και φρέσκα βότανα

Shrimp Saganaki With Habanero peppers, langoustine bisque, Cephalonian feta cheese and fresh herbs

Μύδια αχνιστά

Με αφρώδη Ρομπόλα Κεφαλονιάς και πούδρα άνιθου.

Steamed Mussels With sparkling Kefalonian Robola wine and dill powder.

Χταπόδι ψητό στη σχάρα

Με φάβα Σχοινούσας, κάπαρη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας.

Grilled Octopus With Schinoussa fava, capers, and our own production extra virgin olive oil.

Χταπόδι ξιδάτο

Μαριναρισμένο μέσα σε μηλόξιδο & ελαιόλαδο παραγωγής μας.

Pickled Octopus Marinated in apple cider vinegar & our own production olive oil.

Γαύρος μαρινάτος

Μαριναρισμένος μέσα σε μηλόξιδο & ελαιόλαδο παραγωγής μας.

Marinated Anchovies Marinated in apple cider vinegar & our own production olive oil.

Menu

ZYMAPIKA / PASTA

Αστακομακαρονάδα (ΤΙΜΗ ΚΙΛΟΥ / PRICE PER KILO)

Λιγκουίνι με αστακό ελευθέρας θαλάσσης, τοματίνια Κεφαλονιάς, μπισκ караβίδας και φρέσκα βότανα.

Lobster Pasta Linguine with wild-caught lobster, Kefalonian cherry tomatoes, langoustine bisque and fresh herbs.

Γαριδομακαρονάδα

Λιγκουίνι με γαρίδες ελευθέρας θαλάσσης, τοματίνια Κεφαλονιάς, μπισκ караβίδας και φρέσκα βότανα.

Shrimp Pasta Linguine with wild-caught shrimps, Kefalonian cherry tomatoes, langoustine bisque and fresh herbs.

Vegetarian

Χειροποίητες μακαρούνες με ξινομυζήθρα Κρήτης, σπανάκι baby, τοματίνια Κεφαλονιάς, κρέμα γάλακτος και λάδι γκρεμολάντας.

Vegetarian Pasta Handmade traditional pasta ("makarounes") with Cretan xinomyzithra cheese, baby spinach, Kefalonian cherry tomatoes, heavy cream, and gremolata oil.

Chicken

Χειροποίητες μακαρούνες με μπουκίτσες κοτόπουλου Πίνδου, πιπεριά, σπανάκι baby, τοματίνια Κεφαλονιάς, κρέμα γάλακτος και λάδι γκρεμολάντας.

Chicken Pasta Handmade traditional pasta with Pindos chicken breast bites, bell pepper, baby spinach, Kefalonian cherry tomatoes, heavy cream, and gremolata oil.

Κριθαράκι γαρίδας

Σάλτσα φρέσκιας τομάτας με γαρίδες ελευθέρας θαλάσσης και φρέσκα βότανα.

Shrimp Orzo Fresh tomato sauce with wild-caught shrimps and fresh herbs.

Menu

Η ΘΑΛΑΣΣΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ (ΨΑΡΙΑ) / THE SEA OF GREECE (FISH)

Ψητός σολομός

Με πουρέ πατάτας, γκρεμολάντα βασιλικού, πατέ λαχανικών & βινεγκρέτ λαδολέμονο.

Grilled Salmon With mashed potatoes, basil gremolata, vegetables pâté & lemon-olive oil vinaigrette.

Φέτα ξιφία ψητή

Με πουρέ πατάτας, ψητά λαχανικά & κρεμολάντα βασιλικού.

Swordfish steak With mashed potatoes, roasted vegetables & basil gremolata.

Τηγανιτή κουτσομούρα με αρωματικό γιαούρτι μοσχολέμονο & σαλάτα εποχής

Fried striped red mullet with aromatic lime yogurt and seasonal salad

Καλαμάρι ψητό στη σχάρα

Με ρύζι Βερόνε με μελάνι σουπιάς, βινεγκρέτ λαδολέμονο & φρέσκα μυρωδικά

Grilled Squid / Calamari with Verona cuttlefish ink rice, lemon-olive oil vinaigrette & fresh herbs

Τσιπούρα ψητή στη σχάρα 600gr

Με βραστά ή ψητά λαχανικά και βινεγκρέτ λαδολέμονο.

Grilled Sea Bream With boiled or grilled vegetables and lemon-olive oil vinaigrette

Τηγανιτά μπαρμπούνια ελευθέρας θαλάσσης με αρωματικό γιαούρτι μοσχολέμονο Και σαλάτα εποχής

Fried wild-caught red mullets with aromatic lime yogurt and seasonal salad

Φαγκρί 600gr

Με βραστά ή ψητά λαχανικά και βινεγκρέτ λαδολέμονο.

Grilled Red Porgy With boiled or grilled vegetables and lemon-olive oil vinaigrette.

Φιλέτο Λαυράκι

Με πουρέ πατάτας, γκρεμολάντα βασιλικού & βινεγκρέτ λαδολέμονο.

Sea Bass Fillet With mashed potatoes, basil gremolata & lemon-olive oil vinaigrette.

Τραγανός παραδοσιακός μπακαλιάρος

Με σκορδαλιά και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας.

Crispy Traditional Cod With garlic sauce (skordalia) and our own production extra virgin olive oil.

Ρωτήστε μας για τα ψάρια ημέρας (με το κιλό)
Please ask us for the fresh fish of the day (priced per kilo)

TIMH KILΟΥ / PRICE PER KILO

Menu

ΖΟΥΜΕΡΑ ΨΗΤΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ (ΣΧΑΡΑ) / JUICY CHARCOAL GRILLED MEATS

Φιλέτο κοτόπουλο

Με τραγανές πατάτες και βινεγκρέτ λαδολέμονο

Chicken Fillet With french fries and a lemon-olive oil vinaigrette

Μπιφτέκια νεαρού μόσχου

Με τραγανές πατάτες και φρέσκα μυρωδικά

Veal Patties With french fries and fresh herbs

Αρνίσια παϊδάκια

Με τραγανές πατάτες, βινεγκρέτ λαδολέμονο και φρέσκα μυρωδικά

Lamb Chops With french fries, lemon-olive oil vinaigrette and fresh herbs

Μοσχαρίσια Ταλιάτα Ουρουγουάης

Με πουρέ πατάτας, λαχανικά πατέ & αρωματικό ντρέσινγκ δενδρολίβανου

Uruguayan Beef Tagliata With mashed potatoes, vegetable pâté & an aromatic rosemary dressing

Tomahawk (χοιρινή μπριζόλα) 600-700gr

Με τραγανές πατάτες και φρέσκα μυρωδικά

Pork Tomahawk With french fries and fresh herbs

Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος 600-700gr

Με τραγανές πατάτες, βινεγκρέτ λαδολέμονο και φρέσκα μυρωδικά

Veal Steak With french fries, lemon-olive oil vinaigrette, and fresh herbs

Παραδοσιακός Γύρος Χοιρινός

Με τραγανές πατάτες, ντομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι, πιτάκι καλαμποκού και φρέσκα μυρωδικά

Traditional Pork Gyros With french fries, tomato, onion, tzatziki, corn pita bread and fresh herbs

Παραδοσιακός Γύρος Κοτόπουλο

Με τραγανές πατάτες, ντομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι, πιτάκι καλαμποκού και φρέσκα μυρωδικά.

Traditional Chicken Gyros With french fries, tomato, onion, tzatziki, corn pita bread and fresh herbs

Menu

Η ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ / THE TRADITION OF GREECE

Αρνί Κλέφτικο στη γάστρα

με πατάτες baby, και κεφαλογραβιέρα Κεφαλλονιάς

Slow-cooked Lamb "Kleftiko" in a clay pot with baby potatoes and Kefalonia kefalograviera cheese

Μουσακάς

με κιμά νεαρού μόσχου, κρεμώδη μπεσαμέλ, και κεφαλογραβιέρα Κεφαλλονιάς

Moussaka

with minced veal, creamy béchamel sauce, and Kefalonia kefalograviera cheese

Παραδοσιακή κρεατόπιτα Κεφαλλονιάς

Traditional Kefalonian Meat Pie

Παραδοσιακά γεμιστά της γιαγιάς

με φρέσκα βότανα

Grandma's Traditional Stuffed Vegetables ("Gemista") with fresh herbs

ΠΑΙΔΙΚΟ MENU / KIDS' MENU

Χειροποίητες κοτομπουκιές

με τραγανές πατάτες και ντρέσινγκ bbq

Homemade Chicken Nuggets with crispy potatoes and BBQ dressing

Λιγκουίνι bolognese

με κιμά νεαρού μόσχου και φρέσκα βότανα

Linguine Bolognese with minced veal and fresh herbs

Λιγκουίνι

με αγελαδινό βούτυρο και φρέσκα βότανα

Linguine with cow's milk butter and fresh herbs

Λιγκουίνι pomodoro

Με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και βασιλικού

Linguine Pomodoro With fresh tomato sauce and basil

Pizza, ατομική μαργαρίτα

Personal Margherita Pizza

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ / DESSERTS

Πορτοκαλόπιτα / Orange pie

Τιραμισού / Tiramisu

Σοκολατόπιτα / Chocolate Pie

Extra παγωτό: βανίλια Μαδαγασκάρης, σοκολάτα, φράουλα, φυστίκι

Extra Ice Cream: Madagascar vanilla, chocolate, strawberry, pistachio

Menu

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Cola Zero / Coca Cola Light
Sprite
Fanta Λεμονίτα / Lemonita (Lemon-lime soda)
Fanta Πορτοκαλάδα χωρίς ανθρακικό / Orangeade (Still / Non-carbonated)
Fanta Πορτοκαλάδα με ανθρακικό / Orangeade (Sparkling / Carbonated)
Σόδα / Soda Water
Tonic / Tonic Water
Λουξ βυσσινάδα / Loux Sour Cherry drink
Λουξ λεμονάδα / Loux Lemonade
Ice tea λεμόνι / Ice Tea Lemon
Ice tea ροδάκινο / Ice Tea Peach
Πελεγκρίνο / S.Pellegrino (Sparkling water) 250ml
Πελεγκρίνο / S.Pellegrino (Sparkling water) 750ml
Ξινό νερό / Xino Nero (Local sparkling natural mineral water) 250ml
Ξινό νερό / Xino Nero (Local sparkling natural mineral water) 750ml
Φυσικό μεταλλικό νερό 1L / Natural mineral water 1L

Σπιτική λεμονάδα / Handmade lemonade

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Μύθος / Mythos
Kaiser
Φιξ / Fix
Φιξ Άνευ / Fix Anef (Greek alcohol-free beer)
Mamos
Βαρέλι Μύθος (μικρό / μεγάλο)
Mythos Draft (Small / Large)

ΟΥΖΟ / OUZO

Πλωμάρι / Plomari
Βαρβαγιάννη / Varvaglanni
Ηδωνικό / Idoniko
Απαλαρίνα / Apalarina
Αποστολάκη / Apostolaki
Γάτσιος / Gatsios
Ποτήρι ούζο / glass of ouzo

ΤΣΙΠΟΥΡΟ / TSIPOURO

Τσιλιλή / Tsilili
Δεκαράκι / Dekaraki
Ηδωνικό / Idoniko
Αποστολάκη / Apostolaki
Γάτσιος / Gatsios
Ποτήρι τσίπουρο / glass of tsipouro

ΚΡΑΣΙ ΧΥΜΑ / HOUSE WINE

Λευκό | Ροζέ | Κόκκινο
White | Rosé | Red

Ποτήρι / glass 1/2 L 1 L

Menu

ΠΟΤΑ / SPIRITS & DRINKS

Απλά / regular	9.00
Special	12.00
Premium	20.00

Gin

Vodka

Whisky

Τεκίλα/Tequila

Brandy

Ρούμι / Rum

Κονιάκ /Cognac

Λικέρ / Liqueur

Απεριτίφ / Aperitif

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας παρακαλώ να ενημερώσετε τον υπεύθυνο σάλας.

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

In case of an allergy or intolerance, please inform the floor manager.

Prices include all legal charges.

Αλλεργιογόνα: Γλουτένη, καρκινοειδή, αυγά, ψάρια, αραχίδες, σόγια, γάλα, καρποί με κέλυφος, σέλινο, σινάπι, σπόροι σησαμιού, διοξείδιο του θείου, λούπινο.

Allergens: Gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts with shells, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide, lupin.

Για τις σαλάτες και τα ζυμαρικά χρησιμοποιούμε extra παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας. Για το τηγάνισμα εκλεκτής ποιότητας σπορέλαιο. Τα φυλλώματα για τις σαλάτες είναι φρέσκα.

Η ξινομυζήθρα που χρησιμοποιούμε είναι Π.Ο.Π.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων.

For salads and pasta, we use extra virgin olive oil of our own production. For frying, high-quality seed oil. The salad greens are fresh. The xinomyzithra cheese we use is P.D.O.

Prices include all legal taxes.

The establishment features a complaint form.

Το μενού επιμελήθηκε ο σεφ Χρυσοβαλάντης Κωνσταντίνος Γούσιας.

The menu was curated by chef Chrysovalantis Konstantinos Gousias.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Βανδώρος Γεράσιμος.

Person in charge of market regulation: VANDOROS GERASIMOS.

Σας ευχαριστούμε για την προτίμησή σας.

Thank you for your preference.