



# main menu

Η γαστρονομία του ARK φέρει την υπογραφή του εξαιρετικού Γιάννη Μπαξεβάνη ενός από τους σημαντικότερους Έλληνες chef με πολλαπλές βραβεύσεις στην Ελλάδα (Χρυσοί σκούφοι και «Σεφ της Χρονιάς» στο διαγωνισμό του περιοδικού Status), και τον τίτλο «Chef του μέλλοντος» από την Παγκόσμια Ακαδημία Γαστρονομίας. Καθημερινά φροντίζουμε να φέρνουμε διαλεχτές πρώτες ύλες στο πιάτο σας, απ' όλη την Ελλάδα! Το Ark είχε την τιμή και την χαρά να βρίσκεται στην κορυφή των ελληνικών εστιατορίων της Ελλάδας που σερβίρουν μοντέρνα και παραδοσιακή ελληνική κουζίνα, αποσπώντας το Βραβείο Ελληνικής Κουζίνας για 9 συνεχόμενες χρονιές από το 2016 έως σήμερα και αποδεικνύοντας για ακόμα μια φορά το υψηλό επίπεδο υπηρεσιών που προσφέρει στους επισκέπτες του. Είμαστε περήφανοι για τη διάκριση αυτή καθώς η ομάδα του Ark με την διεύθυνση των chef Αντώνη Ζερίδη, Ζαχαρόπουλο Διονύση και Γκίνη Κωνσταντίνα πάντα υπό την επίβλεψη του πολυβραβευμένου chef μας Γιάννη Μπαξεβάνη, στοχεύει στο να προσφέρει την καλύτερη εμπειρία στους επισκέπτες μας μέσα από την υψηλή ποιότητα ελληνικών πρώτων υλών.

## η γαστρονομική εμπειρία του ark

### ark's culinary experience

ARK's gastronomy bears the signature of the exceptional Yannis Baxevanis, one of the most important Greek chefs with multiple awards in Greece (Golden Hats and "Chef of the Year" in the Status magazine competition), and the title "Chef of the Future" by the World Academy of Gastronomy. Every day we make sure to bring selected raw materials to your plate, from all over Greece! Ark had the honor and pleasure of being at the top of Greek restaurants in Greece serving modern and traditional Greek cuisine, winning the Greek Cuisine Award for 9 consecutive years from 2016 to date and proving once again the high level of service it offers to its guests. We are proud of this distinction as the Ark team, led by chefs Antonis Zeridis, Dionysis Zacharopoulos and Gini Konstantina, always under the supervision of our multi-award winning chef Yannis Baxevanis, aims to offer the best experience to our guests through the high quality of Greek raw materials.



Στο εστιατόριό μας η ποιότητα ξεκινά από την πρώτη ύλη.  
Ανάλογα με τη διαθεσιμότητα επιλέγουμε καθημερινά φρέσκα  
και πιστοποιημένα βιολογικά ελληνικά προϊόντα, συνεργαζόμενοι  
με παραγωγούς που μοιράζονται το ίδιο πάθος για αυθεντική γεύση.  
Τα λαχανικά και τα φρούτα συλλέγονται στην εποχή τους, τα κρέατα είναι βιολογικά  
και προέρχονται από επιλεγμένες ελληνικές φάρμες και τα ψάρια είναι πάντα φρέσκα.  
Με σεβασμό και αγάπη για τη γαστρονομία, δημιουργούμε πιάτα  
που αναδεικνύουν τον πλούτο της ελληνικής γης.  
Για αυτούς τους λόγους είμαστε περήφανοι που το εστιατόριό μας βραβεύεται  
συνεχώς ως ένα από τα καλύτερα ελληνικά εστιατόρια.

At our restaurant, quality begins with the raw ingredients.  
Depending on availability, we select fresh and certified  
organic Greek products daily, collaborating with producers  
who share the same passion for authentic flavor.  
Our vegetables and fruits are harvested in season, our organic meats  
come from selected Greek farms, and our fish is always fresh.  
With respect and love for gastronomy, we create dishes  
that highlight the richness of the Greek land.  
For these reasons, we are proud that our restaurant  
is constantly awarded as one of the best Greek restaurants.



Φρεσκοψημένο ψωμί καθημερινά από τον ξυλόφουρνό μας με χαρούφι χωριάτικο, ελιά και πίτες από το σάσι (κατ' άτομο)  
*Freshly baked bread from our wood-fire oven with carob, olives and pies baked on sasi (per person)* (αλλεργίες / allergies 1) 4.80 €

## ΣΟΥΠΕΣ / SOUP

Ψαρόσουπα (κακαβιά) με φρέσκο μπακαλιάρο, και αιολί σαφρανέ  
*Fish soup with cod, garlic saffron sauce* (αλλεργίες / allergies 3, 4, 10) 28.50 €

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Μελιτζανοσαλάτα με κριθίνο παξιμάδι και δικό μας αλλαντικό μόσχου  
*Eggplant salad with barley rusk and our own beef sausage* (αλλεργίες / allergies 3) 12.50 €

Η δική μας ταραμοσαλάτα  
*Homemade Taramosalata (Fish roe dip)* (αλλεργίες / allergies 4) 12.50 €

Τυρόπιτα στο σάσι  
*Cheese pie baked on the satsi pan* (αλλεργίες / allergies 1, 3, 7) 11.50 €

Κρεατόπιτα με ρόδι, κουκουνάρι και πράσινο γιαούρτι  
*Meat pie with pomegranate, pine nuts and green yogurt* (αλλεργίες / allergies 1, 3, 7, 8, 11) 13.50 €

🌱 Χαλούμι με τη δική μας μαρμελάδα από σύκο και δυόσμο  
*Haloumi cheese with our homemade fig marmalade and mint* (αλλεργίες / allergies 7) 11.50 €

Γαύρος μαρινάτος με χόρτα σχάρας και ωμή ντομάτα  
*Marinated anchovy with grilled greens* (αλλεργίες / allergies 4) 16.00 €

Σαρδέλες πάνω σε χαρουπόψωμο με χόρτα και μαύρο ταραμά  
*Sardines on carob bread with greens and black tarama (fish roe)* (αλλεργίες / allergies 1, 4) 15.00 €

Πιπεριά Φλώρινας γεμιστή με γαρίδα, πλιγούρι και αρώματα του καλοκαιριού  
*Florina pepper stuffed with shrimp, bulgur wheat and summer flavors* (αλλεργίες / allergies 1, 2, 7) 23.00 €

Μύδια σαγανάκι με σάλτσα αντζούγιας, τσιπς πατάτας «σανό» (αποξηραμένα αρωματικά) Μάνης  
*Mussels saganaki with anchovy sauce, potato chips "hay" (dried aromatics) from Mani* (αλλεργίες / allergies 2, 4, 7, 9) 29.50 €

Μερίδα λιαστό χταπόδι σχάρας, μαστιχωτό όπως παλιά, ζουμερό με φάβα και σάλτσα σαβόρο  
*Sun-dried octopus portion grilled, chewy, juicy with fava beans and savory sauce* (αλλεργίες / allergies 10, 14) 36.00 €

🌱 Οι δικιές μας πατάτες τηγανητές με ντομάτα και τυρί  
*French fries with tomato and cheese* (αλλεργίες / allergies 7) 10.50 €

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

- 🌿 Βιολογική αντιοξειδωτική σαλάτα Ark με αρωματικά φύλλα, φύτρες, ρόδι, ραπανάκια, φουντούκια, αμύγδαλα και αγουρίδα με αγουρέλαιο  
*Organic antioxidant Ark salad with aromatic leaves, sprouts, pomegranate, radishes, hazelnuts, almonds and sour grape with green olive oil* (αλλεργίες / allergies 1, 8) 20.00 €
- 🌿 Νησιώτικη με βιολογικές ντομάτες, αγγούρι, κάπαρη, κρεμμύδι πιπεριές, βαρελίσια φέτα και γαλοτύρι  
*Greek salad with organic tomato, cucumber onion, caper, peppers galotyri (Greek soft spreadable cheese)* (αλλεργίες / allergies 1, 7) 19.00 €
- 🌿 Σαλάτα με αποφλοιωμένες ντομάτες, κολοκυθάκια σχάρας, αρωματικά, ντάκο από χαρούπι, βολάκι, και βινεγκρέτ φράουλας  
*Salad with peeled tomatoes, grilled zucchini, aromatics, carob dako, volaki cheese and strawberry vinaigrette* (αλλεργίες / allergies 1, 7, 10) 22.00 €

## ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ / FROM THE SEA

*Από τη θάλασσα κατευθείαν στο πιάτο σας. Έτσι απλά...  
From the sea straight to your plate. So simple...*

- Φρέσκος ελληνικός αστακός με λιγκουίνι ή με γιουβέτσι (όταν είναι διαθέσιμη)  
*Fresh Greek lobster with linguine or orzo with lobster sauce (when available)* (αλλεργίες / allergies 1, 2) 170.00 € (kg)
- Ψάρι φρέσκο (φαγκρί, συναγρίδα, σφυρίδα...) ολόκληρο σε 3 στάδια.  
Το κεφάλι ψαρόσουπα, ένα μέρος ωμό και το υπόλοιπο στον ξυλόφουρνο με αρώματα του Γιάννη ή ολόκληρο στα κάρβουνα  
*Fresh whole fish (red porgy, dentex, grouper...) served in three stages: the head prepared as a fish soup, part served raw, and the remainder cooked either in wood-fired oven with greens or grilled* (αλλεργίες / allergies 3, 4, 10) 140.00 € (kg)
- Ψάρι φρέσκο (μπακαλιάρος, λαβράκι, χριστόψαρο...) ολόκληρο ψημένο στα κάρβουνα  
*Fresh whole fish (cod, sea bass, john dory...) grilled* (αλλεργίες / allergies 4) 120.00 € (kg)
- Συνοδευτικά: Χόρτα και βραστά λαχανικά  
*Sides: Salad with greens and boiled vegetables* 10.00 €
- Ψάρι φρέσκο (φαγκρί, συναγρίδα, σφυρίδα...) ολόκληρο γεμιστό στον ξυλόφουρνο με τα αρωματικά χόρτα του Μπαξεβάνη  
*Fresh fish (red porgy, dentex, grouper...) baked in the wood-fire oven whole, stuffed with the aromatic herbs and greens of our chef Baxevanis* (αλλεργίες / allergies 4, 7) 140.00 € (kg)
- Φρέσκος Ελληνικός Αστακός σχάρας / *Fresh Greek Grilled Lobster* (αλλεργίες / allergies 2) 165.00 € (kg)
- Καραβίδες φρέσκιες ημέρας βραστές ή σχάρας  
*Fresh langoustine boiled or grilled* (αλλεργίες / allergies 1, 2, 7, 10) 130.00 € (kg)
- Μπαρμπούνι σχάρας ή τηγανητό / *Red mullet grilled or fried* 100.00 € (kg)
- Γαρίδες φρέσκιες ημέρας βραστές ή σχάρας  
*Fresh shrimps boiled or grilled* (αλλεργίες / allergies 1, 2, 7, 10) 110.00 € (kg)
- Καλαμαράκια φρέσκα σχάρας ή τηγανητά / *Grilled or fried fresh squid* (αλλεργίες / allergies 1, 10, 14) 88.00 € (kg)

## ΚΥΡΙΩΣ / MAIN COURSES

|  |         |
|--|---------|
| Καραβίδες με λινγκουίνι ή με γιουβέτσι (όταν είναι διαθέσιμη)<br><i>Langoustine with linguine or orzo with crayfish sauce (when it is available)</i> (αλλεργίες / allergies 1, 2)  | 58.00 € |
| Μαύρο λινγκουίνι με φρέσκο ελληνικό τονάκι λεμονάτο, ωμό κολοκυθάκι πάνω σε θαλασσινή σάλτσα με φιστίκι<br><i>Black linguine with fresh Greek lemon tuna, raw zucchini on seafood sauce with peanuts</i> (αλλεργίες / allergies 1, 2, 4)                                       | 47.00 € |
| Φίνο γιουβέτσι ή λινγκουίνι θαλασσινών (καλαμαράκι, γαρίδα, μύδια) ντομάτα και βασιλικό<br><i>Fine seafood giouvetsi or linguine (squid, shrimp, mussels), tomato and basil</i> (αλλεργίες / allergies 1, 2, 14)   | 44.00 € |
| 🍄 Παπαρδέλες με άγρια μανιτάρια Ευβοίας, κρέμα από κολοκύθι γραβιέρα (χωρίς κρέμα γάλακτος)<br><i>Pappardelle with wild mushrooms from Evia and zucchini cream with gruyere (without milk cream)</i> (αλλεργίες / allergies 1, 3, 7)   | 32.00 € |
| 🍄 Μουσακάς μανιταριών, αφρός μοσχοκάρυδο<br><i>Mushroom moussaka, nutmeg foam</i> (αλλεργίες / allergies 1, 3, 7, 12)  | 19.00 € |
| Φρέσκο άγριο λαβράκι Μεσολογγίου ή ψάρι ημέρας φιλέτο, στη σχάρα με χόρτα και βραστά λαχανικά πάνω σε μαύρο ταραμά<br><i>Fresh wild sea bass fillet from Mesologgi grilled, served with greens and boiled vegetables and black tarama (fish roe)</i> (αλλεργίες / allergies 4) | 52.50 € |
| Φρέσκο άγριο λαβράκι Μεσολογγίου ή ψάρι ημέρας φιλέτο μερίδα γεμιστό στον ξυλόφουρνο με αρωματικά χόρτα του Μπαξεβάνη<br><i>Wild fresh sea bass fillet from Mesologgi stuffed in the wood oven with Baxevanis herbs portion</i> (αλλεργίες / allergies 4, 7)                   | 52.50 € |
| Ταλιάτα από διάφραγμα (το νοστιμότερο κομμάτι του μοσχαριού) στη σχάρα με αρώματα Ανατολής, σαλάτα σπανάκι και οφτή πατάτα<br><i>Grilled beef skirt fillet with scents from East, spinach salad and baked potato</i> (αλλεργίες / allergies 1, 3, 4, 7, 10)                    | 40.00 € |
| Βιολογικό Ελληνικό μοσχαρίσιο παγιάρ με άγριο ρύζι Σπερχειού και αρωματικά, σάλτσα γιαούρτι<br><i>Organic Greek beef ragiar with organic wild rice from Sperchios and aromatic yogurt sauce</i> (αλλεργίες/ allergies 7)   | 48.00 € |
| Βιολογικό στήθος κοτόπουλο με φρέσκα φασολάκια και πουρέ καρότο-μήλο<br><i>Organic chicken with fresh green beans and carrot-apple puree</i> (αλλεργίες / allergies 7)   | 30.00 € |

## ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΚΟΠΕΣ

|  |                   |
|--|-------------------|
| Βιολογικό μοσχαρίσιο RIBYE Ηπείρου Μπούμπας<br><i>Organic Greek beef RIBYE from Epirus (BOYMPAS)</i>   | 20.00 € / 100 gr. |
| Μοσχαρίσια μπριζόλα Έδεσσας Φάρμας Μπόγια<br><i>Farm-raised Beef steak from Edessa (BOGIAS FARM)</i>   | 9.00 € / 100 gr.  |
| Βιολογική Μοσχαρίσια μπριζόλα T-BONE Ηπείρου, (Μπούμπας)<br><i>Organic Greek T-BONE beef steak from Epirus. (BOYMPAS)</i>  | 15.00 €/100 gr.   |
| Βιολογικό Φιλέτο μοσχάρι Ηπείρου, (Μπούμπας) με σάλτσα άγριων μανιταριών<br><i>Organic Epirus BEEF FILLET from Epirus (BOYMPAS) with wild mushroom sauce</i> (αλλεργίες / allergies 7) | 55.00 €/ 200 gr.  |

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ/SIDE DISHES

|  |        |
|--|--------|
| Λαχανικά καλοκαιριού με ντομάτα και δυόσμο στον ξυλόφουρνο<br><i>Summer vegetables with tomato and mint in the wood-fired oven</i> | 8.00 € |
| Οφτές πατάτες στον ξυλόφουρνο / <i>Potatoes in the wood -fired oven</i>  | 8.00 € |
| Βιολογικό Άγριο ρύζι Σπερχειού / <i>Organic wild rice from Sperchios</i>   | 7.00 € |
| Κρητικές μακαρούνες Κριτσάς / <i>Cretan macaroons</i> (αλλεργίες / allergies 3, 7)   | 7.00 € |

## ΓΛΥΚΕΣ ΑΜΑΡΤΙΕΣ / DESSERTS

|  |                            |
|--|----------------------------|
| Τούρτα αμυγδάλου όπως τον παλιό καλό καιρό<br><i>Almond cake, just like in the good old days</i> (αλλεργίες / allergies 1, 3, 7, 8)  | 14.00 €                    |
| Παραδοσιακός μπακλαβάς με παγωτό φιστίκι και βανίλια<br><i>Traditional baklava with pistachio and vanilla ice cream</i> (αλλεργίες / allergies 1, 3, 7, 8, 11)   | 16.00 €                    |
| Μπράουνις με σοκολάτα υγείας, κρέμα πραλίνας-λάιμ και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης<br><i>Brownies with dark chocolate, praline-lime cream and Madagascar vanilla ice cream</i> (αλλεργίες / allergies 1, 3, 7, 8)   | 15.00 €                    |
| Το προφιτερόλ μας. Τραγανά σου κρακελίν με κρέμα βανίλια Μαδαγασκάρης και σάλτσα από σοκολάτα γάλακτος<br><i>Our profiterole. Crunchy choux craquelin with Madagascar vanilla cream and milk chocolate sauce</i> (αλλεργίες / allergies 1, 3, 7)                                       | 15.00 €                    |
| Αφράτη κρέμα με τριαντάφυλλο, κομπότ από κόκκινα φρούτα, σοκολάτα και παγωτό σορμπέ βατόμουρο<br><i>Fluffy cream with rose, red fruit compote, chocolate and raspberry sorbet ice cream</i> (αλλεργίες / allergies 1, 3, 5, 7)   | 15.00 €                    |
| Απαλή κρέμα με λεμονόχορτο, λεμόνι και λαιμ με βασιλικό, τραγανές μαρέγκες και σάλτσα από φρούτα εποχής<br><i>Soft cream with lemongrass, lemon and lime with basil, meringues and seasonal fruit sauce</i> (αλλεργίες / allergies 3, 5, 7)  | 14.00 €                    |
| Πιατέλα φρέσκων φρούτων εποχής<br><i>Fresh seasonal fruits platter</i>   | 18.00 €                    |
| Παγωτά: Βανίλια Μαδαγασκάρης, Παρφέ Σοκολάτας, Μπράουνις, φιστίκι (αλλεργίες 1, 3, 7, 8, 11)<br>Σορμπέ: Λεμόνι, Βατόμουρο, Μάνγκο<br><i>Ice cream: Vanilla Madagascar, Parfait Chocolate, Brownies, pistachio</i> (allergies 1, 3, 7, 8, 11)<br><i>Sorbet: Lemon, Raspberry, Mango</i> | 5.50 € η μπάλα / per scoop |

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ / IMPORTANT NOTICE

Παρακαλούμε ενημερώστε την ομάδα μας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες. Παρότι λαμβάνουμε κάθε δυνατή προφύλαξη, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε για την πλήρη απουσία αλλεργιογόνων. Η επιχείρηση δεν φέρει ευθύνη για πιθανή παρουσία ιχνών αλλεργιογόνων. Please inform our team of any allergies or dietary requirements. While we take every precaution, we cannot guarantee the complete absence of allergens. The establishment cannot be held responsible for the possible presence of trace allergens.

| ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΤΡΟΦΕΣ / FOOD ALLERGENS |  |
|---------------------------------------|--|
| A/A                                   | Ουσίες ή Προϊόντα με αλλεργιογόνο δράση σύμφωνα με τον κανονισμό 1169/2011 της Ευρωπαϊκής Ένωσης<br>Substances or products with allergenic effect according to the European Union regulation 1169/2011                         |
| 1                                     | Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη και προϊόντα τους / Cereals containing gluten and their products   |
| 2                                     | Καρκινοειδή και προϊόντα τους / Crustaceans and their products   |
| 3                                     | Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά / Eggs and products containing eggs  |
| 4                                     | Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια / Fish and products containing fish  |
| 5                                     | Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες / Peanuts and products containing peanuts  |
| 6                                     | Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια / Soy and products containing soy  |
| 7                                     | Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης) / Milk and products containing milk (including lactose)   |
| 8                                     | Καρποί με κέλυφος (αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους κλπ) και προϊόντα με βάση αυτά. / Tree nuts and products containing nuts   |
| 9                                     | Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο / Celery and products containing celery  |
| 10                                    | Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι / Mustard and products containing mustard  |
| 11                                    | Σπόροι σπασμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σπασμιού / Sesame seeds and products containing sesame seeds   |
| 12                                    | Διοξείδιο του θείου και θειώδη ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10mg/kg ή 10 mg/l εκφρασμένων ως SO <sub>2</sub><br>Sulfur dioxide and sulfur compounds in concentrations above 10mg/kg ή 10 mg/l expressed as SO <sub>2</sub> |
| 13                                    | Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο / Lupin and products containing lupin  |
| 14                                    | Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια / Molluscs and products containing molluscs  |

Πολιτική λειτουργίας της εταιρείας μας είναι η ασφάλεια και η ποιότητα, η οποία πρέπει να παρέχεται στον πελάτη μας σε όλα τα επίπεδα. Για την επίτευξη του στόχου μας εφαρμόζεται σύστημα HACCP με πλήρη εναρμόνιση στο Διεθνές Πρότυπο ISO 22000:2018 προς Διασφάλιση της Υγιεινής και Ασφάλειας των Τροφίμων. Το σύστημα διασφάλισης ποιότητας εφαρμόζεται σε όλα τα πιάτα που προσφέρουμε στους εκλεκτούς πελάτες μας και σκοπός μας είναι η διαρκής βελτίωση προκειμένου να καλύπτουμε τις συνεχώς αυξανόμενες προσδοκίες τους. Our company's operational policy centers on safety and quality, both of which are to be consistently delivered to our customers at every level. To attain this objective, we implement an HACCP system in full compliance with the International Standard ISO 22000:2018, ensuring food hygiene and safety. The quality assurance system is extended to all the dishes we provide to our esteemed clientele, and our primary aim is continuous enhancement, so as to meet their ever-escalating expectations. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Φ.Π.Α και Δημοτικός Φόρος – Αγορανομικός Υπεύθυνος Σουλιώτη Ανδριάννα / In prices all legal taxes are included (V.A.T Municipal Tax) - Responsible by the law Soulioti Adrianna Το περιεχόμενο των φιαλών είναι 750ml εκτός αν υπάρχει άλλη αναγραφή / The contents of all bottles are 750 ml unless otherwise indicated. Το λάδι στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο, για τα τηγανιτά χρησιμοποιείται σπορέλαιο / The oil is olive oil in salads, fried for used vegetables oil. Το τυρί που χρησιμοποιείται είναι φέτα / The cheese used is feta. Το κρέας και τα ψάρια είναι φρέσκα / Meat and fish are fresh. Τα κρασιά περιέχουν θειώδη / Wines contains sulfites. Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών / Persons under 18 years old of age are prohibited from consuming alcoholic beverages. Διατίθεται λίστα με τα επίσημα αναγνωρισμένα αλλεργιογόνα τρόφιμα / The EU food allergen list is available to all guest.

Επεξηγήσεις συντομογραφιών: Π.Ο.Π Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης / P.D.O Protected Destination of Origin. Π.Γ.Ε Προστατευμένη Γεωγραφική Ένδειξη / P.G.I Protected Geographical Indication. BIO/ORGANIC Οίνοι από σταφύλια Πιστοποιημένες Οργανικής Καλλιέργειας. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει κτίο παραπόνων σε 4 γλώσσες / The store must have a complaints form in 4 languages (GR-GB-FR-DE)

\*Κατεψυγμένο είδος / Frozen Product

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

**TÜV**  
AUSTRIA

