

ATTIC



ATTIC

COFFEES

		
Espresso	3,50 €	4,00 €
Americano	3,50 €	4,00 €
Espresso Macchiato	3,80 €	4,20 €
Espresso Con Panna	4,00 €	4,50 €
Cappuccino	4,50 €	5,20 €
Cappuccino con Panna	5,30 €	5,70 €
Flat white	4,90 €	
Cappuccino latte	4,90 €	
Freddo espresso	4,90 €	6,20 €
Freddo cappuccino	5,20 €	6,40 €
Freddo cappuccino latte	5,40 €	
Στιγμαίος Hot instant Coffee	4,50 €	
Φραπέ Cold Instant Coffee	4,50 €	
Φιλτρου Filter	4,50 €	
Irish Coffee	8,00 €	
Ελληνικός κουπάτος Greek koupatos		5,50 €

SMOOTHIES

MORNING ENERGY	7,20 €
Γάλα αμυγδάλου, μπανάνα, βρώμη, μέλι, αμύγδαλα Almond milk, banana, oats, honey, almonds	
ENERGY BOOST	7,20 €
Γάλα αμυγδάλου, βρώμη, φυστικοβούτυρο, κουβερτούρα, μπανάνα Almond milk, oats, peanut butter, plain chocolate, banana	

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - ΝΕΡΑ
BEVERAGES - WATER

Amita Χυμοί/ Amita Juice	5,00 €
Λεμόνι, Πορτοκάλι, Ανανάς, Cranberry, Ροδάκινο, Motion Lemon, Orange, Pineapple, Cranberry, Peach, Motion	
Coca cola 250ml	5,00 €
Coca cola light 250ml	5,00 €
Coca cola zero 250ml	5,00 €
Fanta orange blue 250ml	5,00 €
Fanta orange 250ml	5,00 €
Fanta lemon 250ml	5,00 €
Sprite 250ml	5,00 €
Tuborg Pink Grapefruit & Σαγκουίνι	6,50 €
Tuborg Pink Grapefruit & Blood Orange 250ml	
Pink grapefruit soda 200ml	6,50 €
Ginger beer 200ml	6,50 €
Aegean tonic 200ml	6,50 €
Gentlemans soda 200ml	6,50 €
Schweppes tonic water 250ml	4,00 €
Schweppes soda water 250ml	4,00 €
ΑΥΡΑ Φυσικό μεταλλικό νερό pet 1lt	3,00 €
ΑΥΡΑ Natural mineral water pet 1lt	
Ανρα Φυσικό μεταλλικό νερό γυάλινο 1lt	5,00 €
Avra natural mineral water glass 1lt	
San pellegrino sparkling water 250ml	4,00 €
San Pellegrino sparkling water 700ml	7,00 €
Red Bull 250ml	7,00 €
ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ / CHOCOLATE	
Ζέστη σοκολάτα (λευκή ή μαύρη)	5,50 €
Hot chocolate (white or dark)	
Κρύα σοκολάτα (λευκή ή μαύρη)	5,50 €
Cold chocolate (white or dark)	

*γάλα καρύδας ή αμυγδάλου choice of coconut or almond milk +1.00€

*σαντιγί / whipped cream +0,60€

*σιρόπι / syrup +0,60€



ΜΠΥΡΕΣ / BEER

Carlsberg ποτήρι 300ml Carlsberg draught	6,00 €
Carlsberg ποτήρι 500ml Carlsberg draught	7,00 €
Kaiser ποτήρι 300ml Kaiser draught	6,50 €
ΦΙΞ Ελλάς FIX Hellas 330ml	6,00 €
Mythos 330ml	6,00 €
Mythos ICE 330ml	6,00 €
Νήσος Pilsner 330ml Nissos Pilsner	6,50 €
Νήσος All-Day Organic 330ml (Βιολογική Lager Χωρίς Γλουτένη) Nissos All Day Organic (Bio Lager Gluten Free)	7,50 €
Guinness 330ml	7,00 €
Mythos Radler 330ml	6,00 €
ΦΙΞ Άνευ (μπύρα χωρίς αλκοόλ) 330ml FIX Anef (non alcohol beer)	6,00 €

ΜΗΛΙΤΕΣ / CIDER

Somersby Μήλο 330ml Somersby Apple	7,00 €
Somersby Καρπούζι 330ml Somersby Watermelon 330ml	7,00 €
Somersby Μάνγκο & Λάιμ 330ml Somersby Mango & Lime	7,00 €
Somersby Φράουλα & Λάιμ 330ml Somersby Strawberry & Lime 0.0%	7,00 €

ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ / FRESH JUICE

Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι Fresh orange juice	6,00 €
Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι με μήλο, καρότο, τζίντζερ Fresh Juice Orange, apple, carrot, ginger	6,50 €
Φρέσκος Χυμός Πατζάρι με μήλο, καρότο Fresh Beetroot Juice, apple, carrot	6,50 €
Φρέσκος Χυμός Πράσινο Μήλο με αχλάδι, λεμόνι Fresh Juice Green apple, pear, lemon	6,50 €
Σπιτική λεμονάδα Homemade lemonade	6,00 €

ΤΣΑΙ (Ζεστό) / TEA (Hot)

Green superior	4,40 €
Earl Grey	4,40 €
Herbal peppermint	4,40 €
Herbal chamomile	4,40 €
Herbal garden	4,40 €

ΤΣΑΙ (Κρύο) / TEA (Cold)

Organic Green Tea 355ml	6,80 €
Organic Lemon Tea 355ml	6,80 €
Organic Peach Tea 355ml	6,80 €



ATTIC

BREAKFAST - BRUNCH

Αυγά Benedict

Ποσέ αυγά, σπιτικό guacamole, μπέικον, σως hollandaise και ψωμάκι brioche (+ σολομός 3,00 €)

Eggs Benecit

Poached eggs with homemade guacamole, bacon, hollandaise sauce, and brioche bun
13,00 € (+ salmon 3,00 €)

Croque Madame

Αφράτο ψωμάκι brioche, τυρί gouda, fountre γαλοπούλας, μπεσαμέλ παρμεζάνας γκρατινέ και τηγανητό αυγό

Croque Madame

Soft brioche bun, gouda cheese, smoked turkey, parmesan gratin bechamel, and a fried egg"

12,00 €

Καγιανάς

Παραδοσιακός Καγιανάς με αυγά, τριμμένη ντομάτα, μυρωδικά, τριμμένη φέτα Ηπείρου και φρυγανισμένο ψωμί

Kagianas

Greek traditional scrambled eggs, chopped tomatoes, herbs, crumbled feta from Epirus, and toasted bread

11,00 €

Ομελέτα

4 αυγά, μανιτάρια, κινόα, τυρί Edam και fountre γαλοπούλας (μόνο με ασπράδια αυγού +2,00 €)

Omelette

4 eggs, mushrooms, quinoa, Edam cheese, and smoked turkey (only egg whites +2,00 €)

13,00 €

Vegan Bao

Ψωμάκια* ατμού με φαλάφελ*, λαχανικά, καραμελωμένα κρεμμύδια και vegan spicy mayo

Vegan Bao

"Steamed Bao Bans with falafel, vegetables, caramelized onions, and vegan spicy mayo

14,00 €

Sado Sandwich

Brioche, σπιτική μαγιονέζα, τυρί τσένταρ, iceberg, ντομάτα, τραγανές κοτομπουκιές και τηγανητές γλυκοπατάτες

Sado Sandwich

Brioche, homemade mayonnaise, cheddar cheese, iceberg lettuce, tomato, crispy chicken nuggets, and fried sweet potatoes

16,00 €

Σερβίρεται έως / Served until 14:30 μμ/ρμ

BREAKFAST

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες
Please inform us for any food allergies

vegan, vegetarian, (*) Frozen / κατεψυγμένο

Pancakes Bueno

Αφράτα pancakes με επικάλυψη πραλίνα σοκολάτα bueno και τραγανά κομμάτια φεγεντίνης

Pancakes Bueno

Fluffy Pancakes with praline chocolate bueno and crunchy fegentine
14,00 €

☺ **Chia Fruit bowl**

Σπόροι τσία, μπανάνα, μήλα, φρούτα εποχής και ψιλοτριμμένο φουντούκι με μέλι ή μαρμελάδα φράουλα

Chia Fruit bowl

Chia seeds, banana, apple, seasonal fruits, grated hazelnut and honey or jam strawberries
13,00 €

Τάρτα Λεμόνι

Χειροποίητη τραγανή με κρέμα λεμονιού και μαρέγκα

Lemon Tart

Homemade crunchy tart, lemon custard and meringue
12,00 €

Μπισκότο Oreo

με παγωτό βανίλια,
επικάλυψη σοκολάτα bitter και καραμέλα βουτύρου.
Σερβίρεται με ζεστή σοκολάτα γάλακτος

Cookie Oreo

with vanilla ice cream, coated in bitter chocolate and butterscotch served with milk chocolate
13,00 €



ATTIC

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

(σερβιρονται απο τις 14:30)

🌿 Ελληνική

Ντοματίνια, πιπεριά, αγγούρι, παξιμάδια χαρουπιού, κάπαρη, μους φέτας και νερό αγγουριού

Greek Salad

Cherry tomatoes, bell pepper, cucumber, fresh onion, carob rusks, capers, feta mousse, and cucumber water

15,00 €

🌿 Burrata Vegeterian

Burrata, φύλλα ρόκας baby, κίτρινα και κόκκινα ντοματίνια και σάλτσα βασιλικού

Burrata

Burrata, baby arugula leaves, yellow and red cherry tomatoes and basil sauce

16,00 €

Quinoa Shrimp

Τρίχρομη κινόα, αγγούρι, ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, iceberg, dressing ginger και καψαλισμένο ταρτάρ γαρίδας* μαριναρισμένο σε σάλτσα σόγιας & μοσχολέμονου

Quinoa Shrimp

Tricolor quinoa, cucumber, tomato, caramelized onions, iceberg, ginger dressing, and chopped marinated shrimp tartare in soy & lemongrass sauce

16,00 €

Caesar

με φιλέτο κοτόπουλο, κρουτόν, παρμεζάνα ντοματίνια και dressing

Caesar

with chicken fillet, croutons, cherry tomatoes, Parmesan, and dressing

16,00 €

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Πλατώ Τυριων-Αλλαντικών

Γραβιέρα, blue cheese, ταλαγάνι, παρμεζάνα, Bresaola, προσούτο, πεπερόνι, σαλάμι μπιυράς

Charcuterie and chesse board

gruyere, blue cheese, talagani Greek cheese, parmesan, Bresaola, prosciutto, pepperoni, beer salami

27,00 €

Μοσχαρίσιο Καρπάσιο

νιφάδες παρμεζάνας, φύλλα ροκάς, μαγιονέζα τρούφας και γλάσο βαλσάμικου

Beef Carpaccio

truffle mayo, rucicola, Parmesan, balsamic vinegar

19,00 €

Αραντσίι

Γεμιστά αραντσίι ρυζιού από μανιτάρια πορτσίνι, σιτακέ*,
καπνιστό πρόβολοι και chutney πορτοκαλιού

Arancini (vegetarian)

Stuffed rice balls, porcini mushrooms, shiitake, smoked provolone
and spicy orange jam

12,00 €

Τριλογία ελληνικών αλοιφών

Μους φάβας, τυροκαυτερή, μελιτζανοσαλάτα Αγιορειτική

Trilogy of Greek traditional flavours

Mousse of fave beans, Feta cheese spicy cream, eggplant salad

9,00 €

Spring Rolls* λαχανικών*

με γλυκώξινη sauce

Vegetable Spring Rolls* with sweet chili sauce

11,00 €

Εικονικό Ελληνικό σουβλάκι

Κονάκια από φύλλο κρούστας, σιγομαγειρεμένο χοιρινό, sour cream
με άρωμα τζατζίκιου, τομάτα και φρεσκοτριμμένη γραβιέρα

Greek souvlaki cones

Cones from pastry sheet, slow cooked pork, sour cream "tzatziki",
tomato and Greek graviera cheese

11,00 €

Μπρουσκέτα Romana

με ψιλοκομμένη τομάτα, πέστο βασιλικού, φρέσκα φύλλα βασιλικού
και κομμάτια από μοτσαρέλα bufalla

Bruschetta romana

tomato, pesto basil, basil fresh and mozzarella bufalla

10,00 €

Μπρουσκέτα Σολομού

από ψωμάκι brioche με κρέμα Philadelphia με μυρωδικά, αγγούρι,
κομμάτια καπνιστού σολομού και μπρικ

Bruschetta Salmone

With Philadelphia cream with herbs, cucumber and smoked salmon with brick

11,00 €

Mini burgers (3 τμχ)

με τυρί τσένταρ, τομάτα, iceberg και μαγιονέζα με καπνιστό μπέικον,
σερβίρεται με τηγανιτή γλυκοπατάτα και μαγιονέζα τρούφας

Mini burgers (3pcs)

mini burgers with cheddar, tomato, iceberg and smoked bacon mayo.

Served with fried sweet potatoes and truffle mayo

16,00 €

PINSA **Μαργαρίτα**

ντομάτα, μοτσαρέλα, βασιλικό και θυμάρι

Margarita

tomato, mozzarella, basil, thyme

19,00 €

 **Μεσογειακή**

ντομάτα, μοτσαρέλα, πιπεριά, φέτα, ελιά, κρεμμύδι και θυμάρι

Mediterranean

tomato, mozzarella, bell pepper, feta, olive, onion, thyme

21,00 €

Attic

μοτσαρέλα, προσούτο,μανιτάρια, flakes παρμεζάνας, λάδι τρούφας

Attic

mozzarella, prosciutto, mushrooms, parmesan flakes, truffle oil

23,00 €

MAIN COURSES

Linguini με σάλτσα τομάτας και φρέσκο βασιλικό 🌿

Pasta linguini with tomato sauce and basil

17,00 €

Ραβιόλι γεμιστά 🌿

με ρικότα και σπανάκι

Ravioli stuffed with ricotte and spinach

21,00 €

Vegan burger 🌿

με ντομάτα, iceberg, τραγανό μπέικον απο μπιζέλι, vegan τσένταρ, κέτσαπ

Vegan burger

with tomato, iceberg, crispy pea bacon, vegan cheddar, ketsup

23,00 €

Φιλέτο στήθος κοτόπουλου

σιγομαγειρεμένο, με πουρέ παστινάκι και Αμερικανική σάλτσα

Chicken breast fillet

cooked slowly, with mashed parsnip and American sauce

21,00 €

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι από κιμά black Angus 400gr

ψημένο στη σχάρα, πατάτες hasselback και ψιλοκομμένη τομάτα

Beef patty 400gr black Angus

in grill served with potatoes hasselback and pico de gallo tomato

23,00 €

Φιλέτο λαυράκι σωτέ

τσιγάριαστά χόρτα εποχής σβησμένα με ούζο, πουρέ σελινόριζας και σώς

Sautéed sea bass fillet

seasonal greens flavored with ouzo, celeriac puree and sauce

24,00 €

DESSERTS

Τάρτα Λεμόνι

Χειροποίητη τραγανή με κρέμα λεμονιού και μαρέγκα

Lemon Tart

Handmade crispy tart with lemon cream and meringue

12,00 €

Brownies

Brownies gluten free, μους σοκολάτας, ζελέ μανταρίνι και τραγανή μαρέγκα με φυστίκι αιγίνης και παγωτό βανίλια

Brownies

Gluten-free brownies, chocolate mousse, mandarin jelly, crispy meringue with Aegina pistachio, and vanilla ice cream

12,00 €

Σφαίρα Σοκολάτας

Σφαίρα απο λευκή σοκολάτα, μούς σοκολάτας, ψιλοκομμένες φράουλες, μπισκότο φεγγεντίνης παγωτό βανίλια και λάβα σοκολάτας

Chocolate Sphere

White chocolate sphere, chocolate mousse, chopped strawberries, ladyfinger biscuit, vanilla ice cream, and chocolate lava

13,00 €

Μπισκότο Oreo

με παγωτό βανίλια, επικάλυψη σοκολάτα bitter και καραμέλα βουτύρου. Σερβίρεται με ζεστή σοκολάτα γάλακτος

Cookie Oreo

with vanilla ice cream, bitter chocolate coating, and butter caramel.

Served with hot milk chocolate”

13,00 €

Σερβίρεται από / Served from 14:30μμ/pm

FOOD



“be the change you want to see in the world”

Mhatma Gandhi




ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ - WHITE WINES

		 750ml
 Paragka Kir-Yianni Estate Roditis, Giannakochori		7,50 € / 35,00 €
5 Aisththiseis Lantides Estate Moschato - Moschofilero, Nemea		7,50 € / 35,00 €
Malagouzia, Argiriou Estate Malagouzia, Polidrosso Parnasos		8,00 € / 38,00 €
Natureo, Torres Winery (Alcohol Free) Muscat, Spain		8,00 € / 38,00 €
Crudo, Nordic Sea Winery (Off-Dry) Zibibbo, Italy (organic)		38,00 €
 Thalassitis, Santorini Gaia Wines Assyrtiko, Santorini		66,00 €

ΠΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ - ROSE WINES

		 750ml
 Paragka Flowers Kir-Yanni Estate Syrah - Merlot - Xinomavro, Giannakochori		7,50 € / 35,00 €
 Amygdalies Avantis Estate (off-dry) Moschofilero - Agiorgitiko, Nemea		8,00 € / 39,00 €
 L Esprit Du Lac Kir-Yanni Estate Xinomavro, Giannakochori (organic)		57,00 €
Idylle D' Achinos la tour mela's Grenache, Syrah, Agiorgitiko		58,00 €
 Domaine Costa Lazarides Merlot - Grenache, Drama		62,00 €


KOKKINA KPAZIA - RED WINES

		 750ml
 Monograph Gaia Wines Agiorgitiko, Nemea	7,50 € /	35,00 €
Mple Trackter Kir Yanni Estate Xinomavro, Amintaio	8,00 € /	42,00 €
 Black Squirrel Katogi Averof Estate (oaky 3 Months) Xinomavro - Krasato - Stavroto, Metsovo (organic)		44,00 €
Syrah Avantis Estate Syrah, Evoia Greece		48,00 €
 Invicta Noema Winery (Fresh) Xinomavro, Naousa (organic)		55,00 €

CHAMPAGNE - SPARKLING WINES

		 750ml
Asti Martini Moschato, Italy.	8,50 € /	40,00 €
Asti Martini Rose Moschato, Brachetto, Malvasia Aromatica	8,50 € /	40,00 €
Martini Prosecco Chardonnay, Glera, Pinot Noir	8,50 € /	40,00 €
Serafino black (Limited Edition) Moschato D'Asti, Santo Stefano		100,00 €
Moet et Chandon Brut Imperial Chardonnay - Pinot Menieur - Pinot Noir, France		170,00 €
Moet et Chandon Brut Imperial Rose		210,00 €
Veuve Clicquot Rich Rose		300,00 €
Louis Roederer Cristal		1,300,00 €
Πλατώ τυριών - Αλλαντικών (4 Ατόμων) Charcuterie and chesse board (4prs)		50,00 €

APERITIVO SUGGESTIONS

	
Olivia Martini Rubino, Martini Bitter, Pink Grapefruit soda, cherry bitters, red berries (sweet, slightly bitter, refreshing)	10,00 €
Carmen Martini ambrato, Rhubarb bitters, lemon, lemon soda (sweet & sour, bubbly, refreshing, citrusy, gentle)	9,00 €
Maya Saint Germain, Prosecco Martini, mint leaves, lime slices (spritz, sweet, slightly bitter, bubbly, aromatic)	9,00 €

Our WINE choices variate from Local to Organic, to Vegan one's with the vast Majority of them deriving from Local Varieties.
Wine Director: Tsatsaris Konstantinos



WHISKEY/WHISKY

SCOTCH BLENDED

Dewars white label	9,00 €
Dewars 12y	12,00 €
Dewars 8y	11,00 €
Haig	10,00 €
Johnnie Black label	12,00 €
Chivas 12y	12,00 €
Southern comfort	9,00 €

MALT

Deveron 12y	14,00 €
Royal Brackla 12y	16,00 €
Graigellachie 13y	15,00 €
Aberfeldy	14,00 €
Cardhu	13,00 €
Talisker 10y	14,00 €
Lagavoulin 16y	22,00 €

IRISH

Jameson	10,00 €
Bushmills original	12,00 €

BOURBON TENNESSEE

Woodford reserve	14,00 €
Bulleit rye	13,00 €
Four roses	11,00 €
Jack Daniels	12,00 €

JAPAN

Yamazakura	18,00 €
Nikka from the barrel	18,00 €

RUM

Bacardi Carta Blanca	9,00 €
Bacardi Anejo Cuatro 4y	10,00 €
Bacardi Rsv Ocho 8y	12,00 €
Bacardi Gran rsv Diez	17,00 €
Bacardi spiced	11,00 €
Santa Teresa 1896	17,00 €
Plantation Panama	22,00 €
Zacapa 23	18,00 €
Diplomatico X.O	13,00 €
El dorado 12	15,00 €
Don Papa 7y	15,00 €
Velho Barreiro Cachaca	11,00 €

TEQUILA-MEZCAL

Cazadores blanco	10,00 €
Cazadores reposado	11,00 €
Patron silver	16,00 €
Patron Reposado	17,00 €
Patron Anejo	19,00 €
San Cosme mezcal	14,00 €
Quiquiriqui mezcal	16,00 €



GIN-GENEVER

Bombay Sapphire	9,00 €
Bombay Bramble	10,00 €
Bombay sunset limited	10,00 €
Oxley London dry gin	14,00 €
Beefeater 24	12,00 €
Votanicon	10,00 €
Tanqueray TEN	13,00 €
Hendricks	12,00 €
Martin millers	12,00 €
Monkey 47	17,00 €
Gvine	14,00 €

VODKA

42 below	9,00 €
Titos	12,00 €
Belvedere	15,00 €
Grey goose	15,00 €

LIQUEURS

Limoncello	9,00 €
Drambuie	11,00 €
Kahlua	9,00 €
Sambuca ramazzoti bianco	10,00 €
Sambuca ramazzoti black	12,00 €
Baileys	9,00 €
Disaronno	10,00 €
Malibu	9,00 €
Fragelico	9,00 €

APERITIVO-DIGESTIVO

Luxardo aperitivo	9,00 €
Campari	10,00 €
Martini Bianco	9,00 €
Martini Rosso	9,00 €
Martini Extra dry	9,00 €
Martini riserva rubino	9,00 €
Martini fiero aperitivo	9,00 €
Fernet Branca	10,00 €
Jagermeister	10,00 €

COGNAC-BRANDY

Hennessey VS	14,00 €
Remy Martin VSOP	15,00 €

PORTO

Sandeman Porto	9,00 €
----------------	--------

GREEK SPIRITS

Ouzo	9,00 €
Dark Cave "Aged Tsipouro"	13,00 €
Mastic liqueur	9,00 €

Η Μεζούρα μας
Our Measure of Alcohol
50ml



ΣΤΙΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ. ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ ΜΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΣΗΜΕΙΩΝΟΝΤΑΙ ΜΕ ΑΣΤΕΡΙΣΚΟ (*)
IN THE PREPARATIONS WE USE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. WE USE SUNFLOWER OIL IN OUR PANCAKES. FROZEN PRODUCTS ARE MARKED WITH AN ASTERISK (*)

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ
PLEASE INFORM US FOR ANY FOOD ALLERGIES

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)

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ
THE SHOP HAS PROTEST SHEETS FOR CUSTOMERS
IN A SPECIAL POSITION NEXT TO THE EXIT.
LA BOUTIQUE A FEUILLES DE PROTESTATION POUR LES CLIENTS
A UNE POSITION SPECIALE COTE DE LA SORTIE
DER SHOP HAT PROTEST BLATT FUR KUNDEN IN EIN BESONDERER
OR EIN ZUSATZLICH ZIM AUSGANG

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ / RESTAURANT
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ / IN CHARGE
ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΠΕΓΟΣ / IOANNIS BEGOS
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΦΠΑ 24% ΚΑΙ ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ 0,5%
THE PRICE INCLUDE VAT 24% AND MUNICIPAL TAX 0,5%
T: +30 6940 889988, ΕΡΜΟΥ 86, ΑΘΗΝΑ / ERMOU 86, ATHENS, GREECE
info@atticurbanrooftop.com