



full tou meze

3 KATOUNI SOK., LADADİKA,
SELANİK, YUNANİSTAN,
TEL. + 30 2310 524700



MEZE - BAKKAL DÜKKÂNI / FİYAT LİSTESİ / KURULUŞ YILI 2008 - 696. OLİMPİYAT - A' YILI AĞUSTOS SAYISI 2013

MERAKLILARA LEZZET MENÜSÜ



Dükkanın felsefesi

Ladadika bölgesinde ortaya çıkan yeni genitimler yüzünden yörenin ilk felsefesi kayboldu. Fakat bu değişimle hem Ladadika'yı hem de buradaki karasal ve ada-i Yunanistan'dan erzak - baharat ticaretini yaşayan insanlar barışmadı. Böylece Eski Ladadika'nın mikrografisi olarak nitelendirilebilen bir yer "FOUL TOU MEZE" yi yarattılar. Aynı zamanda ürünleriyle sizi vatanımızın en çok sevilen bölgelerine yolculuk ettirir.



Soğuk Ordövrler

Taramosalata, Beyaz taramadan yapılmış Tarama Salatası	4,00
Skordalia, Tarator	3,40
Fava, taze ve kuru soğan ile	4,00
Ntolmadakia, Ev işi yalancı yaprak sarmalan	4,80
Piperies kafteri , Acı biber, (1 dilim)	1,50
Florinis, Taze ızgara Florina biberleri, tatlı kırmızı biberler	4,30
Florinis yemistes, Acılı salatalı taze ızgara Florina biberleri	4,60
Gagiki, Cacik	4,00
Tirokafteri, Acı sivri biberli ve "feta"medal iiftihan beyaz peynirli salata	4,20
Trilogia Acı biberli ve «feta» salatalı peynirli/taramalı/ringa/bir tabak ..	5,50
Melitzanosalata	4,00

Salatalar

Droseri, Taze sebzeli salata	7,50
<i>(olo rossa, küçük sebzeler karışığı, spanak, roka, ceviz, keçi peyniri ve turunçgiller vinegret sosu)</i>	
Agurodomata, Domates salatalık söğüş	4,50
Marulosalata, Marul salatası (marul, taze soğan, dereotu ve limon) ...	4,20
Pikandiki, Acılı Salata (lahana, havuç, tatlı kırmızı biberler, kereviz, sirke) ..	4,20
Greek salad, Çoban salatası gibi (salatalık, domates, marul, kuru soğan, feta peyniri, zeytin)	6,90

Patatosalata, Sıcak Patates salatası

(kurutulmuş domates, kuru soğan, taze soğan, dereotu, zeytinyağı, limon)	4,20
Pancari, Haşlanmış pancar	4,50
Vizantini, Bizans Pancar Salatası (yoğurtlu ve cevizli)	4,50
Mikros Bahtses , küçük hindistan cevizi, maline edilmiş mantar, salatalık ve beyaz salatalık ..	6,90
Dakos, Girit Dakos (arpa unundan yapılmış kırıntı peynirli, domates, feta peyniri, kapari, zeytin)	6,80
Spanaki, pangaria, rokfor, Ispanak, pancar ve rokfor peynirli salata ..	7,00
Roka, spanaki, Roka, ıspanak ve kurutulmuş domatesli salata	6,50
Vrasta lahanika, Haşlanmış sebzeli salatalar (sıyah karnabahar, karnabahar, pancar, otlar) ..	7,50
Horta Epohis, Mevsim otları (dive otları, zahves)	4,20
Kritamo, Domatesli kritamo (yenilen yabani bitki)	6,00
Stamnagati, Kırmızı kiraz domatesli Stamnagati (Girit'te bulunan yabani bir hindiba çeşidi) ..	6,00
To dentro	8,20
<i>(Sıcak kurutulmuş meyve sosu ve krem peynir ve ricotta kuru ve pul ile taze sebzeler kompozisyonu, tuzom ve hafif tohumu ve kızılak kızarmış, peynirli oryantal pasta servisi)</i>	
Salad with rocket, tomato, anthotyro, balsamic vinegar	6,90
<i>(roka, domates, anthotyro, balsamik sirke ile salata)</i>	

Tuza basılmışlar - Tütsülenmişler- Turşular

Gavros ksيداتos, Sirkeli hamsi	4,20
Sardela fileto, Baharatlı sardalya fileto	4,20
Lakerda Politiki, İstanbullu Rum Lakerda/tuzlanmış palamuttan	6,50
Anchuyes, Ançüezler	4,80
Chirosalata, Çiroz salatası	4,50
Bakaliaros, Mezgit balığı/tütsülenmiş fileto	5,00
Skoubri fileto, Uskumru/tütsülenmiş fileto	5,50
Elies, Zeytin (Koyun Adası, Kalamar, Haladiki, küçük Girit zeytinleri)	3,50
Tursia Diafora, Çeşitli turşu	3,50
Meliganaki tursi, Lahana küçük patlıcan turşusu	4,60



Bu resim çekme 1913 yılında ziyafete katıldığımız bu yerden oldu!!!

Ladadika: Eskiden bugüne kadar tarihi unsurlar.

Selanik'in Yunan Roma-ı merkezinin güneybatısında Mahkeme Meydanı'ndan ve Egnatia / Venizelou Caddelerinin kavşoğundan limana kadar Bizans ve Osmanlı İmparatorluğu sonrası yıllarında pazarlar ve dükkanlarla dolu yeni şehrin hali gelişmiş. 19. yüzyılın sonlarında şehrin avrupalılaşması meydana gelmiş. 1917 yılına kadar burada bölgenin tüm taştan satış yapıyordu. Aynı yıl yangınından sonra sadece yağlılar kalmış. Yöre Ladadika adını yağlıları ve diğer ürünleri karudukları zemin kat mağazaları ve depolardan almış. O zamanlardan beri limandan Tsimiski Caddesi'ne uzanır. Bölgenin sokaklarında genelevler var. Böylece de "Ladadika'da istediğimi satıyorlar" popüler Yunan şarkısı çıkmış... 1978 yılındaki depremlerden sonra bölge giderek zayıflamaya başlamış... taştan satış yok oluyor, depolar terk ediliyor ve bölgenin adı kötüye çıkıyor. Bugün (1985 sonra) yörenin tümü restore edildi, gevşeyiş ve lezzet yeri olarak var... sokakları hâlâ zeytinyağı ve sabun kokularını alıyorlar.

Meze

Hem damağı, iştahı "gidıklar" hem de arkadaşlara ve sohbele neden olur. Meze geleneğinin kökleri eski sempozyumlardan ve "propomata" 'dan (bugünkü küçük meze tabakları) kaynaklanırken aynı kelimesi lezzet anlamına gelen Fars "maza" sı'ndan gelir. Meze ayın gibi, bütün Akdeniz ve Balkan ülkelerinde rastlanır. Mezeler ordövrler gibi aynı rolü oynamaz. Ana yemek veya akşam yemeğinden önce değil, ayrı ikram edilir. Meze tat bir oyundur. Hatta onların servis sırasının önemi var: Tadı daha yumuşak olan tabaklardan başlayarak en baharatlı olanlarına varıyoruz ve daha sakın tatlarla bitiriyoruz. Mezeli bir masadaki tat, renk ve tavır çeşidi büyük olmalı. Bu yüzden cacık, tirokafteri, patlıcan salatası, tarator, tarama salatası vb., zeytin, peynirler - kaşarlar, sebze, börekler, kızartması patates, köfteler, domates köfteleri, mücverler, deniz ürünleri, şarküteri, bakliyat, tuzlanmış balıklar vb. meze - salata olarak sayılırlar. Genellikle rakı (Yunancası "uzo") veya tsipuroya eşlenen mezelerin şaraba eşlik edenlerden daha sert ve acılı tadı var.



Bizans Selanik Pancar Salatası

Malzemeler: 4 adet orta boy pancar, 1 adet ekşi elma, 1 marul, 1 süzme yoğurt (220 gr.), 1 çorba kaşığı sirke. Yapılışı: Pancarları iyice yıkayıp soyarız. Rendeleyip kasıye kayup sirkeyle serpiştikten sonra bütün gece buzdolapta bırakırız. Ertesi gün tekrar yıkayıp iyice sıkıp önceden rendelediğimiz elma, ince ince doğradığımız marul salatası ve yoğurtla karıştırırız.

Yunan peynirleri

Feta "Arvanitis" peynir koyun ve keçi	4,20 €
Arseniko (Maksos adası'nda yapılmış sert peynir)	5,20 €
Metsovitiko (Mecova bölgesi'nde (Epirde) yapılmış sert, hafif tuzlu, tutsülenmiş peynir)	5,20 €
Batzos Bacos (Makedonya'da yapılmış oluklu tuzlu peynir)	5,10 €
Batzos füme tutsülenmiş Bacos (Makedonya'da yapılmış oluklu tuzlu peynir) ..	5,20 €
Graviera Girit Gravyeri (Limni adasına veya Kirs Gravyerine benzeyen sert peynir) ..	4,90 €
Anthotiro Girit kuru Anthotirosu (taze ve kuru lor peyniri çeşidi)	4,10 €
Ladotiri (Midilli adası'nda koyun sütü nden yapılmış peynir fistic)	5,10 €
Melihloro (Limni adası'nda koyun sütünden yapılmış peynir)	5,20 €
Mastelo (Sakız adası'nda yapılmış yumuşak beyaz peynir)	4,80 €
Talagani (Mesinia bölgesi'nde koyun sütünden yapılmış beyaz peynir) ..	4,90 €
Haloumi (Kiris'ta yapılmış tuzlu beyaz peynir).....	5,20 €
Feta me saltsa fruton (Meyve soslu feta).....	4,80 €

Sahanda:

Arseniko, Melihloro, Bacos, Ladotiri

Grilde pişmiş:

Talagani, Mastelo, Halumi

Yunan Peynir Çeşitleri

ANINJE AGLARININ KORUNMASI HAYKVAH TÜMÜĞÜ AIT OLAN YUNAN GELENEKSEL PEYNİRLER Yunanistan'ın her büyük tarihi her de yüzyılları derinliklerine kaybolan gelenekseldir var. Bunların bazılarını süt ve deniz ürünlerine bağlar. Örneğin Eski Yunanlar'a süt katma sayılıyor çünkü tanrıların ruhu Zeus Amalthe adlı peynir sütüyle beslenmiş. Aynı biçimde Yunan mitolojisine göre peynirlik sanatı Olimpüs Tanrıları'ndan seraton insanlara hediye olarak verilmiş. Bugüne ailelerin çoğu (250.000 faulus) davay içinle uğraşır. Hatta süt üretiminin 960' davay sütünden galpa peynir üretiminin 9850' bu sätterin olduğu. Bugün peynirlerin pağı büyük ölçüde ve bu dünyaca Yunan peynirlerinin üstünlüğünü tasdik eder. Yunanistan geleneksel ürünlerini korumak üzere Gıda Maddeleri Kanunu'nda Feta, Keşalotin, Kajar, Keşaloproviano, Maltza, Anotinos, Manari, Galatin, Kajaros, Kajaros-Agrafu Gravyeri, Takinos, Sjele, Bacos, Selanik Viltovian, Anahova Farneskos, Midilli Ladotiris, San Mikak, Mecovone, Kisanastira, Limnos Kifotakis, Dömele Karkas, Manya Pitsogalos ve Anastis gibi peynirler için kişiler zordolar ilan etti.

Şarküteri - Omletler

Pasturmas, Ermeni pastırması (çeşitli içlemlerden geçirilerek tuzlanmış kurutulmuş et)	4,90
kavurmas, Trakya kavurması (Tincerede pişirilip iyice yağsız kızartıldıktan sonra döndürülerek salıncan et)	5,80
Apaki, Girit apakisi/füme domuz eti (domuz)	5,20
Siglino, Siglinosu (tuzlanmış, kurulanmış ve tutsülenmiş domuz eti) (domuz)	5,20
Suguki, Karamanlı sucuk (koyun ağız odomunda tutsülenmiş oluklu eti sucuk)	5,60



full tou meze



Σαν το πελιό καιρό.....

ΤΟ ΠΑΝΟΡΑΜΑ
ΕΠΙ. ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΟΣ

Σεζόν & Mezeler

Revithada	4,80
Gigantes fasolia	4,90
Patata yemisti, Peynirli ve beyinli Patates dolması (domuz)	5,10
<i>(domuz pastması, gouda peyniri, mayelimos, krema, yogurt, yumurtu, kizil domates)</i>	
Furnopatata, Yoğurt soslu fırında patates	4,50
Patatodermata, Girit staka soslu kabuklu patates kızartması (ıslak ve yağlı)	4,90
Patates tiganites, Zeytinyağlı patates kızartması	3,90
Manitaria yemista, Mantar dolması (peynirli ve kuru domatesli)	5,50
Plevrotus sharas, Izgara Plevrotus mantari	5,40
Tigania manitarion, Taze mantar kızartması	6,50
Marathopita, Rezeno pideci	4,60
Kolokithoanthi, Peynirli kızartılmış kabak çiçeği	6,00
Kolokithokeftedes, Mlucver	4,80
Tiganita kolokithakia, Kabak kızartması	4,60
Kaserokroketes, Kaşar kroketleri	4,80
Feta me saltsa fruton, Meyve soslu feta peyniri (meze (fihan beyaz peynir))	4,50
Melitzana psiti, Ceviz içli ve Feta peynirli ızgara patlıcan	4,80
Pures melitzanas, Salık halinde patlıcan püresi	4,80
Sogania, Soğanla (hıyma, pirinç, kuz izlet, çam fıstıklı soğan dolması)	4,80
Rolakia, İspanaklı taze lazanyadan yapılmış küçük rulo börekleri ve bakon (domuz)	6,00
Buyurdı me tyria, Karışık peynirli buyurdı	5,20
Buyurdı me kavurma, Kavurmalı buyurdı	5,70
Pitaroudia, Sucuklu ve yoğurt soslu küçük pidele (domuz)	6,10
Keftedolukanikakia, Şarapla kızartılmış küçük sucukla (domuz)	6,50
Tiganita sikotakia pulion, Kuş ciğerleri kızartması	6,00
Keftedakia tiganita, Küçük köfte kızartması (domuz)	6,00
Keftedakia me saltsa domatas, Domates soslu köfte (domuz)	6,50
Fteruyes kotopulo, Fırında susamlı tavuk kanatları	5,80
Manuri me susami, Bal soslu ve susamlı manuri (kuru peynir)	5,20
Pasturmanli, Fıme peynir, yağsız öküz eti ve kuru domatesli börekler	5,40
Psita lahanika, Yağlı be balmamik sirkeli ızgara sebze	4,80
<i>(patlıcan, kabak, domates, biber, mantar, zeytinyağı)</i>	
Melitzanes tiganites	4,70

Et tabakları

Keftedakia sharas, Izgara köfte (domuz)	7,20
Hirina paidakia, Domuz panceta (domuz)	7,40
Hirini tigania lemonati, Limonlu domuz et lokmaları (tavada) (domuz)	7,20
Hirini tigania me manitaria, Mantarlı domuz et lokmaları (tavada) (domuz)	7,40
Lukaniko Horiatiko, Geleneksel sucuk (domuz)	7,20
Lukaniko agrioguruno, Fıme yabani domuz sucuğu (domuz)	7,80
Hirina melomena kopsidia, Bal soslu domuz pancetalari (domuz)	7,80
Kotopulo fileto, Tavuk fileto	7,80
İndonesiako kotopulo suvlaki, Endonezya Tavuk şiş kebabı	7,80
Tigania kotopulo, sebzeli ve kekikli tavuk	7,50
Kebab giartulu, Kuzu, dana ve domuz eti köfte şiş servis (domuz)	7,50
Kapnisti hirini brizola, Tütsülenmiş domuz pirzola (domuz)	8,40
Giulbasi, İzmir Güllübaşı (yoğurt kızartma domuz, domuz & kızıl küçük patlıcan) (domuz)	8,00
Hünkâr beğendi	8,50
Makedonitiko toupleri (sebzeli, beyaz peynir ve biber Florina ile kızarmış dana)	8,00
linguine, Tavuk fileto ve pesto soslu linguine	9,00
Spalobrizola Kaburga	18,60
Plato kreatikon, Kömürde et çeşitli tabak (iki kişilik) (domuz)	18,40

Deniz ürünleri

Midya Olimpiados ahnista, Midye buğulama (Olimpiyot bölgesinden - kabuklu)	7,20
Midya Olimpiados saganaki, Midye sahanda (Olimpiyot bölgesinden)	7,20
Midopilafo, Midye pilavi	7,00
Kalamarakia* suvlaki, Sebzeli kalamar şiş kebabı	8,00
North Aegean Kalamarakia* tiganita, Kızarmış kalamarlar	8,50
Gambari, küçük kızarmış Yunan karidesleri*, Kızarmış Ege karidesi	8,00
Thrapso tiganito derin yağda kızartılmış	7,00
Htapodaki sharas, Ahtapot ızgara	14,00
Gavros tiganitos, Kızartılmış Hamsi	7,00
Dihtiopsara, Kızartılmış Balık çeşidi	8,20
Sardela fileto, Izgara sardalya fileto	7,20
Bakaliaros skordalia, Taratorlu mezzit balığı	7,80
Suples ahgistes,* Rezeneli Sübye	7,80
Garides* saganaki, Karides sahanda	12,80
Garidomakaronada,* Karides makarnası	13,00
Linguine thalassinon,* Deniz ürünü linguine	13,00
Kritharoto thalassinon,* Deniz ürünü arpa jantisi orzo (Midye, kalamar, karides ve ahtapot)	13,00
Risotto me thalassina, Deniz ürünü risotto	13,00
Risotto me soupia, Mürekkep balığı ve mürekkep ile Risotto	10,50
Risotto me midya safran, Safran soslu Midye risotto	10,50
Psari imeras, Bugünkü balık (iki)	(Fiyat için garson tarafından haberdar)
Garides* sharas, Karides ızgara	12,00
Garides* Tiganites, Karides kızarmış	12,00

Şişelenmiş Şarap Listesi

Tsipuro çeşitleri (anasonlu/anasonsuz)

Beyaz

Aroma Limnou Biological (Moschato Alexandrias)	16,00
Moshofilero Boutari (Moschofilera)	17,50
Flogoinos (Malagouzia)	19,00
Konstantaras (Sauvignon Blanc)	19,00
Malagouzia estate Alpha (Malagouzia)	22,00
Samaropetra Kir-Yianni (Sauvignon Blanc - Roditis)	22,50
Ktima Ioulia K. Lazaridi (Chardonnay)	23,00
Amethystos Lazaridi (Sauvignon Blanc - Assyrtiko)	23,00
Estate Gerovasiliou (Assyrtiko - Malagouzia)	25,00
Estate Vivlia Hora Gerovasiliou Tsamtsarli (Sauvignon Blanc - Assyrtiko).....	26,00
Glass of wine estate Alpha (Malagouzia) (150ml)	5,00

Tsipouro with or without anise 200 ml	5,80
Tsikoudia from Crete 200 ml	5,80

Tsipouro bottled (200ml)

Tsipouro Dekarfaki single-varietal (moschatto)	7,20
Tsipouro Dekarfaki single-varietal (Malagouzia)	8,50
Tsipouro Dekarfaki single-varietal (Roditis)	7,20
Idoniko with or without anise	7,20
Apostolakis with or without anise	7,20
Tsilili with or without anise	7,20
Tyrnavos Coop Distillery with or without anise	7,20
Gatsiou with or without anise	7,20
Tsipouro 50 Aminteo with or without anise	7,20
Babajimopoulou with or without anise	7,20
Makedoniko with or without anise	7,20
Thessaliko with or without anise	7,20
Dekaraki with or without anise	7,20
Eothinon with or without anise	7,20
Agioritiko Tsantali with or without anise	7,20
Thakiotiko with or without anise	7,20
Archontiko with or without anise	7,20
Agioneri with or without anise	7,50
Meteoro with or without anise	7,50
Katsarou collector's cut with or without anise	7,50
Zita without anise	7,50
Kalaitzi with or without anise	7,20
Glass of thipouro with or without anise	2,80

Roze şaraplar

Zoiforos (Syrah)	17,50
Akakies Kir-Yianni (Xinomauro)	20,00
Glass of wine estate Akakies Kir-Yianni (Xinomauro) (150ml)	4,80

Kırmızı şaraplar

Estate Alpha (Syrah)	22,50
Amethystos Lazaridi (Agiorgitiko Cab. Sauv. - Merlot)	25,50
Estate Kir-Yianni (Xinomauro - Merlot)	22,00
Agiorgitiko Boutari (Agiorgitiko)	18,00
Estate Gerovasiliou (Limnio - Merlot - Syrah)	27,00
Rapsani Tsantali Selected (Xinomauro - Krasato - Stavroto)	30,00
Glass of wine estate Alpha «Syrah» (150ml)	5,00

Varilden şarap

White wine from Limnos 0,5 lt.	4,80
White wine from Limnos 0,25 lt.	3,00
Rose wine from Limnos 0,5 lt.	4,80
Rose wine from Limnos 0,25 lt.	3,00
Red wine from Nemea (dry / semi-sweet) 0,5 lt.	4,80
Red wine from Nemea (dry / semi-sweet) 0,25 lt.	3,00
Sauvignon Blanc 0,5 lt.	6,80
Sauvignon Blanc 0,25 lt.	3,60
Glass Sauvignon Blanc (150 ml)	3,40
Red semi-sweet from Santorini Glass (150 ml)	2,20
Glass of wine (150 ml)	2,30

Reçine şarapları

Malamatina 0,5 lt.	4,00
Georgiadi 0,5 lt.	3,80
Tirnavu 0,5 lt.	3,80
Vasiliki 0,5 lt.	4,20
Kehribari KEHRI 0,5 L.	5,20

Ouzo (200 ml)

Ouzo Plomari Isidorou Arvanitou	7,00
Ouzo plomariou Adolo	8,00
Ouzo Matarelli.....	7,20
Idoniko.....	6,70
Varvagianni Green.....	7,00
Varvagianni Blue	7,00
Archontiko.....	7,00
Meltemi.....	6,50
Ouzo 12	6,50
Pitsiladi	8,50
Tyrnavos Coop Distillery	6,50
Mini	6,70
Tsantali	6,50
Babajimopoulou Classic	7,20
Ouzo 7 Thrakiotiko	6,50
Magia	6,50
Efzin Thrakiotiko	6,50
Ouzo 5 Serron (distillate 42%)	6,70
Απαλλαρινα	6,90
Katsarou collector's cut	7,50
Smirnio Red	7,00
Kazanisto Stoupaki	6,80
Ouzo 7 Golden	8,20
Varvagianni Evzonaki	8,20
Glass of Ouzo	2,80

Beers

Beers from barrel

Warsteiner 0,3 L.	3,40
Warsteiner 0,4 L.	4,20
Bottled beers	
Kaiser 0,5 L.	4,20
Mythos 0,5 L.	3,80
Fix 0,5 L.	3,60
Bergina Lager 0,5 L.	3,60
Bergina Weiss 0,5 L.	4,20
Carlsberg 0,5 L.	3,60
Amstel 0,5 L.	3,50
Heineken 0,5 L.	3,80
Fix ANEY (non-alcohol) 0,33 L.	3,80

Refreshments

Coca-Cola 250ml	2,10
Coca-Cola Zero 250ml	2,10
Coca-Cola Light 250ml	2,10
Fanta Orange 250ml	1,90
Fanta orange without carbonBlue 250ml	1,90
Fanta Lemon 250ml	1,90
Sprite 250ml	1,90
Soutoti Soda 250ml	1,90
Souroti natural mineral water 750ml	3,60
Natural Bottled Water 750ml	1,80

Coffe - Desserts

Espresso	2,50
Espresso double	3,50
Traditional sweet	3,00
Bread	1,20
Olive oil 60ml the long life key (Emm. Protogeraki)	1,00

This establishment is not subject to Market control

Prices include:
Service: 13%
Municipal Tax: 0,5%
V.A.T.: 24% + 13%

During Easter and Christmas holidays there is extra charge of 8%

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE
NOTICE OF PAYMENT HAS NOT
BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΩΝΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ
ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΣΤΗΝ ΕΙΣΟΔΟ,
ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ
ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.

THE ESTABLISHMENT MUST BE EQUIPPED
WITH PRINTED FORMS, PLACE IN SPECIFIED
LOCATION NEXT TO THE EXIT,
FOR THE REPORTING OF ANY COMPLAINTS
WHAT SO EVER.

CET ETABLISSEMENT DE COMMERCE EST TENU
DE DISPOSER DES FORMULAIRES PLACES
DANS UN PRESENTOIR SE TROUVANT A COTE
DE LA SORTIE AFIN QUE TOUTE RECLAMATION
PUISSE Y ETRE INCRIT.

DAS GESCHAFT IST VERPFLICHTET IN EINEM
SPEZIELLEN FACH NEB DEM AUSGANG
FORMULARE ZUR VERFUGUNG ZU STELLEN.
AUF DENEN JEGLICHE
BESCHWERDEN FESTGEHALTEN WERDEN
KÖNNEN.

Valid Daily

Manager: DIMITRIOS TZERMIAS

Çağ çekiminde kullanılan yağ çeşitleri:

Bütün salatalar, tencere yemekleri ve patates kızartmasında
Ekstra Natürel Sızma Zeytinyağı, diğer kızartma
yemeklerde ayçiçek yağı kullanılır.

Bu Meze - Fiyat menüsünde, meze yapan iki mühim

kişi Antimo ve Manolis Tzermias'ın isteğinden sonra

bu ölmü 2010 M.S. 007, Olimpiyat II ' yılında Davalos-Thargyion (Mays)

ayının süresinde oldu ve Panimos Skikoforion (Havran) ayında yayımlandı.

Telif hakları yazarları ve yayımcılarına aittir.