



La Tavolata



www.latavolata.gr

Ammes, Svoronata, Kefalonia

+30 2671 042296

MENU



Καλώς ορίσατε στο τραπέζι μας. Στον χώρο αυτό, θα θέλαμε να νιώσετε κάτι παραπάνω από επισκέπτες θα θέλαμε να νιώσετε καλεσμένοι μας. Εδώ, η κουζίνα δεν είναι απλώς ένας σταθμός παραγωγής, αλλά η καρδιά ενός σπιτιού που χτυπά με τον ρυθμό δύο γυναικών.

Χωρίς μεγάλες ομάδες ή βιομηχανική ταχύτητα, επιλέξαμε τον δύσκολο δρόμο: αυτόν που απαιτεί προσωπική φροντίδα, χρόνο και αληθινό κόπο.



Welcome to our table. In this space, we hope you feel like more than visitors we hope you feel like our guests. Here, the kitchen is not simply a place of production, but the heart of a home, beating to the rhythm of two women.

Without large teams or industrial speed, we chose the harder path one that requires personal care, time, and genuine effort.

"They will feed you, argue with you, laugh with you, and before you know it, you're planning your next visit like you never left."



"You don't just visit Kefalonia.

You get adopted by it. Loudly, warmly, and with a full table."



"You don't meet a Kefalonian. You experience one.

It starts with a handshake and ends with life advice, three drinks, and a story you'll be telling forever."



"In Kefalonia, a simple conversation sounds like a fight, a fight sounds like a festival, and a festival... well, that's just another Tuesday."



ΚΕΦΑΛΟΝΙΤΙΚΗ ΚΟΥΡΑΜΑΔΑ
ολόφρεσκα, τση ώρας ολοζώντανη, σταφθαρεί...

Μοσχάτο Κεφαλληνίας!
Το Αντίδοτο στην Κουραμάδα

Λένε πως στην Κεφαλονιά είμαστε όλοι λίγο «κουφλοί» λόγω των μαγνητικών πεδίων του Αίνου.

Εμείς πιστεύουμε πως φταίει το Μοσχάτο!

Πρόκειται για παλιά ποικιλία, από λιαστές σταφίδες, τόσο αρωματικό και γλυκό, που ακόμα και ο πιο αγριεμένος Κεφαλονίτης ηρεμεί μετά το πρώτο ποτήρι.

Ένα κρασί που αν δεν σε κάνει να τραγουδίσεις καντάδα, τουλάχιστον θα σε κάνει να χαμογελάς χωρίς λόγο.

Ταιριάζει με τυριά, φρούτα, επιδόρπια ή και μόνο του.

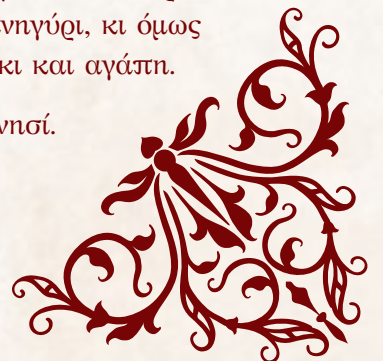
Στην κουζίνα του La Tavolata γίνεται ένας μικρός, γλυκός χαμός, χώρος λιγοστός, άνθρωποι λίγοι, αλλά καρδιά μεγάλη. Τρέχουμε, γελάμε, φωνάζουμε «πέρασε!» και στριμωχνόμαστε σαν σε κεφαλονίτικο πανηγύρι, κι όμως μέσα σε όλο αυτό το σκηνικό γεννιούνται πιάτα που μοσχοβολάνε παράδοση, σπιτικό μεράκι και αγάπη.

Γιατί μπορεί η κουζίνα να είναι μικρή, αλλά οι γεύσεις της χωράνε ένα ολόκληρο νησί.



info@latavolata.gr

La Tavolata



Ψωμί μερίδα

Bread portion

Βούτυρο

Butter

Ελαιόλαδο

Olive oil

Μαγιονέζα μερίδα

Mayonnaise portion

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

Ελιές

Olives

Σκορδόψωμο

Garlic Bread

Τζατζίκι

Tzatziki

Τυροκαυτερή

Spicy cheese dip

Φέτα

Feta chesse

Φέτα σαγανάκι

Feta saganaki

Σαγανάκι

Saganaki cheese

Φέτα σε φύλλο
κρούστας με μέλι
και σουσάμι

Feta cheese in
pastry sheets with
honey and sesame

Χαλούμι ψητό με
λιαστές ντομάτες

Grilled halloumi cheese
with sun dried tomatoes

Κεφτεδάκια
(με φρέσκο κριά και μπαχαρικά,
παραδοσιακή συνταγή)

Meat balls
(with fresh minced beef and
spices, traditional recipe)

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες

Fresh French fries

Χοιρινό λουκάνικο φλαμπέ
(το ψήνετε μόνοι σας για να βοηθήσετε
τον σεφ, με πικάντικη σως ντομάτας)

Sausage flambe
(grill it yourself and help the chef ,
with spicy tomato sauce)

Μελιτζάνα στο φούρνο
(παραδοσιακό πιάτο με φρέσκια
ντομάτα, μαϊντανό και φέτα στο φούρνο)

Melanzane al forno
(traditional dish with fresh tomato, parley
and feta in the oven)

Χούμους
(συνοδεύεται με πίτα)

Hummus
(served with pita bread)

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Από το μποστάνι του νησιού

Χωριάτικη

(ελληνική παραδοσιακή σαλάτα με παξιμάδι, ντόπιες ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδια, ελιές, κάπαρη, φέτα)

Τονοσαλάτα

(φιλέτα τόνου, μαρούλι, αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδια, βραστό αυγό, σάλτσα μαγιονέζας)

Ρεβυθοσαλάτα

(ντομάτα, κρεμμύδι, αγγουράκι τουρσί, ελιές και σως vinaigrette λεμονιού)

Πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί

(με κατσικίσιο τυρί, σταφίδες, καρύδια, sauce μελιού)

Greek Salad

(greek traditional salad, with rusks, local tomatoes, cucumber, onions, olives, capers and feta cheese)

Tuna Salad

(tuna fillet, lettuce, cucumber, tomato, onions, boiled egg, mayonnaise sauce)

Chickpea Salad

(tomato, onion, pickled cucumber, olives and lemon vinaigrette)

Green Salad with goat cheese

(with goat cheese, raisins, walnuts & honey dressing)

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ - SLOW COOKING

Στιφάδο μοσχάρι

Τρυφερά κομμάτια μοσχαριού σιγομαγειρεμένα σε σάλτσα κόκκινου ξυδιού, ντόματες, μπαχαρικά και καραμελωμένα κρεμμυδάκια.

* Κλέφτικο

Σιγομαγειρεμένα κομμάτια αρνιού χωρίς οστά, σε ελαιόλαδο, πιπεριές, φρέσκια ντομάτα, δεντρολίβανο και μικρά κομμάτια τυριού στο ππλίνο με πατάτες φούρνου

Beef Stifado

Tender pieces of beef slow-cooked in a rich sauce of red vinegar, tomatoes, spices and caramelised pearl onions.

Kleftiko

Slow-cooked boneless lamb in olive oil with peppers, fresh tomato, rosemary and small pieces of cheese, baked in a clay pot and served with oven potatoes.

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΜΠΕΛΛΑΣ - GREEK TROUBLE

Μουσακάς

Διάσημος και αρωματικός με πολλά στάδια μαγειρέματος, μελιτζάνες, κιμάς μοσχαρίσιος, χειροποίητη μπεσαμέλ και τυρί τριμμένο

Moussaka

A famous and aromatic dish prepared in several stages, with layers of eggplant, minced beef, homemade béchamel and grated cheese.

ΡΩΤΗΣΤΕ ΓΙΑ.....ΑΥΤΑ - ASK FOR THESE

Πάστα Μπολονέζ

(το πιάτο που δεν λείπει ποτέ από το τραπέζι του Έλληνα)

Αλά ελληνικά με κιμά από εκλεκτό κρέας μοσχαριού, σάλτσα ντομάτας και τυρί τριμμένο

Pasta Bolognese

(A dish that never misses from a Greek table)

A Greek-style favourite with selected minced beef, tomato sauce and grated cheese.

Νιόκι

(Χαμογελάμε στους Ιταλούς)

Νιόκι με κόκκινη πιπεριά, κοτόπουλο, τριμμένη παρμεζάνα, μπέικον και κρέμα γάλακτος

Gnocchi

(We smile at the Italians.)

Gnocchi with red pepper, chicken, grated Parmesan, bacon and cream sauce.

ΔΕΝ ΕΧΟΥΜΕ ΨΑΡΙΑ ΑΛΛΑ... - WE DON'T HAVE FISH... BUT

Γαρίδες ντόπιες No.1

(Μεγαλούτσικες)

Στο grill με σως ελαιόλαδο, ρίγανη και λεμόνι, σερβίρεται με σαλάτα

Local Prawns No.1

(Nice big ones.)

Grilled with olive oil sauce, oregano and lemon, served with salad.

ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ - FOR VEGETARIANS

* Φαλάφελ

Σαλάτα και φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

Falafel

Servito con insalata fresca e patate fritte tagliate al momento.

* Γύρος λαχανικών από σόγια

Με μπαχαρικά σερβιρισμένος με πιτούλες, τζατζίκι, ντομάτα και κρεμμύδι και φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

Vegetable Gyros (Soy-Based)

Seasoned soy-based vegetable gyros served with pita bread, tzatziki, tomato, onion and freshly cut fried potatoes.

Χαλούμι με πίτα

Με αφράτη παραδοσιακή πίτα, σαλάτα από ντομάτα και κρεμμύδι, πιπεριά και σως τζατζικιού με φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες

Greek Halloumi

Grilled halloumi served with fluffy traditional pita bread, tomato and onion salad, peppers, tzatziki sauce and freshly cut fried potatoes.

Γύρος ο Ελληνικός - The Greek Gyros

* Γύρος Χοιρινός

Από ζουμερές φλούδες σπαλοπανσέτας με αρώματα πάπρικας, τζατζίκι, σαλάτα, πίτα και φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες

Pork Gyros

Juicy slices of pork belly seasoned with paprika, served with tzatziki, salad, pita bread and freshly cut fried potatoes.

* Γύρος Κοτόπουλο

Από στήθος και μπούτι αρωματισμένος με μπαχαρικά, με παραδοσιακή πίτα, τζατζίκι, σαλάτα, φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες

Chicken Gyros

Marinated chicken breast and thigh with aromatic spices, served with traditional pita bread, tzatziki, salad and freshly cut fried potatoes.

Η ώρα της υπομονής - The Time of Patience

Σουβλάκια - Souvlaki

Χοιρινό

Από φρέσκα κομμάτια εκλεκτής πανσέτας με πιτούλα, φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδια, τζατζίκι στο πλάι και φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες

Pork

Fresh cuts of selected pork belly served with pita bread, fresh tomato, onion, tzatziki on the side and freshly cut fried potatoes.

Κοτόπουλο

Από φρέσκο στήθος κοτόπουλου με πιπεριά, σερβίρεται με τζατζίκι, πιτούλα, φρέσκια ντομάτα, κρεμμύδι, φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανητές

Chicken

Fresh chicken breast with peppers, served with tzatziki, pita bread, fresh tomato, onion and freshly cut fried potatoes.

Κεμπάπ το ανατολίτικο

Με αρνίσιο και μοσχαρίσιο κιμά, ανατολίτικα μπαχαρικά, πίτα, σαλάτα, τζατζίκι και φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανητές

Eastern-Style Kebab

Minced lamb and beef with oriental spices, served with pita bread, salad and tzatziki.

LA TAVOLATA GRILL

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα

Σερβίρεται με σαλάτα και φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες.

Beef Rib Steak

Served with salad and freshly cut fried potatoes.

Χοιρινή (Αρχόντισσα)

Αρώματα και γεύσεις να σας απογειώσουν, μην βάλετε αλατοπίπερο, έχω βάλει (γελάστε). Σερβίρεται με σαλάτα και φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες

Pork Steak "Archontissa"

Aromatic flavours that will lift your senses. No need to add salt or pepper – we've already done it for you (laugh!) Served with salad and freshly cut fried potatoes.

* Αρνίσια παϊδάκια

Δεν έχουμε πολλά να πούμε εδώ... Ευλογημένο. Σερβίρεται με φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανητές και σαλάτα

Lamb Chops

Not much to say here... simply blessed. Served with freshly cut fried potatoes and salad

Μπιφτέκι γεμιστό

LA TAVOLATA

Εδώ μιλάμε για δύναμη γεύσης κι αρωμάτων. Από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, ελιάς ή κοιλιές, μπέικον και ελληνικό μαλακό τυρί. Σαλάτα για δροσιά και φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες.

LA TAVOLATA

Stuffed Burger

A powerful combination of flavours and aromas. Made from fresh minced beef, filled with olives, bacon and soft Greek cheese. Served with freshly cut salad and fried potatoes.

Μπιφτέκι

Μοσχαρίσιος κιμάς, σαλάτα και φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανητές.

Beef Burger Patty

Fresh minced beef served with salad and freshly cut fried potatoes.

ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ - FOR KIDS

* Κοτομπουκιές

Με φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανητές και σως μουστάρδας, μαγιονέζας .

12.00

Chicken Nuggets

Served with freshly cut fried potatoes and mustard & mayonnaise sauce.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ & ΠΑΓΩΤΑ - DESSERTS & ICE CREAM

Πορτοκαλόπιτα

(παραδοσιακό κέικ πορτοκαλιού με σιρόπι)

Orange pie

(Traditional orange sponge cake with syrup)

Μπακλαβάς

(παραδοσιακό γλυκό με φύλλο, αμύγδαλο, σιρόπι)

Baclava

(traditional sweet with leaf, almond, syrup)

Σουφλέ σοκολάτας

Suffle chocolate

Cheesecake

Cheesecake

Γιαούρτι με μέλι

Local yogurt and honey

* Τιραμισού

Tiramisu

* Κρεμ Μπρουλέ

Crème brûlée

Παγωτό μπάλα (βανίλια, σοκολάτα)

Ice cream ball (vanilla, chocolate)

Παγωτό μπάλα (oreo)

Ice cream ball (oreo)

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ - ALCOHOLIC BEVERAGES

Whiskey 12 ετών

Whiskey 12 years old

Whiskey

Whiskey

Vodka

Vodka

Gin

Gin

Bacardi

Bacardi

Metaxa 5*

Metaxa 5*

Ούζο καραφάκι

Ούζο καραφάκι

Ούζο (ποτήρι)

Ούζο (ποτήρι)

Baileys

Baileys

Amareto

Amareto

Drambuie

Drambuie

Grand Marnier

Grand Marnier

Κρέμα μπανάνας με Τεκίλα

Chocolate cream with tequila

Κρέμα σοκολάτας με Τεκίλα

Banana cream with tequila

COCKTAILS

Aperol

Mojito

Vodka watermelon

ΣΑΜΠΙΑΝΙΑ - CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut
Premier (750 ml)

Τρία ωρίμανσης τουλάχιστον, νότες από μήλο, αχλάδι, φρυγανισμένο ψωμί, αμύγδαλο και εσπεριδοειδή.

40% Pinot Noir ,
40% Chardonnay,
20% Pinot
Meunier

Louis Roederer Brut
Premier (750 ml)

At least three months of maturation,
with notes of apple, pear, toasted
bread, almond, and citrus.

40% Pinot Noir ,
40% Chardonnay,
20% Pinot
Meunier

ΜΠΥΡΕΣ - BEERS / LAGER

Μύθος βαρελίσια
(μεγάλη)

Mythos draught
(large)

Μύθος βαρελίσια
(μικρή)

Mythos draught
(small)

Μύθος μπουκάλι
500ml

Mythos bottle
500ml

Μύθος radler (με
λεμόνι) 330ml

Mythos radler (with
lemon) 330ml

Φιξ 500ml

Fix 500ml

Φιξ 0,0% 500ml

Fix 0,0% 500ml

Άλφα 500ml

Alfa 500ml

Μάμος Greek
beer 500ml

Mamos Greek
beer 500ml

Kefalonian
beer 330ml

Kefalonian beer
330ml

Stella Artois
330ml

Stella Artois
330ml

Somersby Apple Cider 330ml

Somersby Apple Cider 330ml

Somersby Watermelon 330ml

Somersby Watermelon 330ml

Somersby Mango - Lime 330ml

Somersby Mango - Lime 330ml

ΚΑΦΕΔΕΣ - COFFEES

Ελληνικός καφές	Greek coffee
Εσπρέσσο	Espresso
Καπουτσίνο	Cappuccino
Αμερικάνο	Americano
Νες καφέ	Nescafe
Νες καφέ φραπέ	Frappe (ice cold)
Τσάι	Tea

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / ΧΥΜΟΙ - SOFT DRINKS / JUICES

Αναψυκτικά	Soft Drinks
Σπιτική λεμονάδα	Homemade lemonade
Σπιτικό μάνγκο με lime	Homemade mango with lime
Χυμός φρούτων	Fruit juice
Χυμός μήλου	Apple juice
Παγωμένο τσάι	Ice Tea
Schweppes με λεμόνι	Schweppes with lemon
Schweppes με ροζ γκρέιπφρουτ	Schweppes with pink grapefruit

ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ - BOTTLED WATER

Εμφιαλωμένο νερό (μεγάλο) 1L	Bottled water (large) 1L
Εμφιαλωμένο νερό (μικρό) 500ml	Bottled water (small) 500ml
Εμφιαλωμένο νερό (αφρώδες) 750ml	Bottled water (sparkling) 750ml
Εμφιαλωμένο νερό (αφρώδες) 330ml	Bottled water (sparkling) 330ml

WINE LIST

12% Λευκό Τσαούσι ξηρό,
ποικιλία τοπική 500ml

White Tsaousi Dry Wine,
Local Variety (500 ml)

12% Ροζέ ποικιλίες ντόπιες 500ml

Rosé Wine, Local
Varieties (500 ml)

13% Κόκκινο Μαυροδάφνη
ποικιλίες ντόπιες 500ml

Red Mavrodaphne Wine,
Local Varieties (500 ml)

12% Λευκό Τσαούσι ξηρό,
ποικιλία τοπική 1000ml

White Tsousi Dry Wine,
Local Variety (1000 ml)

12% Ροζέ ποικιλίες
ντόπιες 1000ml

Rosé Wine, Local
Varieties (1000 ml)

13% Κόκκινο Μαυροδάφνη
ποικιλίες ντόπιες
1000ml

Red Mavrodaphne Wine,
Local Varieties (1000 ml)

Ρετσίνα άσπρη (500 ml)

White Retsina (500 ml)

11.5% Mega Spileo κόκκινο ξηρό
(750 ml)

Mega Spileo κόκκινο
ξηρό (750 ml)

11.5% Prosecco white
(750ml)

Prosecco white (750ml)

Prosecco white (200 ml)

Prosecco white (200 ml)

Prosecco white 0% αλκοόλ
(750ml)

Prosecco white 0% αλκοόλ
(750ml)

Λευκά

Μουσών 9 Κτήμα Μουσών

Λαμπερό λεμονοπρασίνο χρώμα, πλούσια αρώματα αχλαδιού, μήλου, ροδάκινου και λευκών λουλουδιών.

Ορεινά Αρμάκια Πετρακόπουλος Ρομπόλα

Απαλό λεμονί μέτρια αρωματική ένταση με κυρίαρχα τα λευκά άνθη, το λευκόσαρκο ροδάκινο και αγιόκλημα.

Rhombus Ασύρτικο Ρομπόλα Gentilini

Αρώματα πορτοκαλιού, μία γλυκιά άγουρη τροπικότητα πεπονιού και διακριτικά άνθη από γιασεμί.

Ροζέ

Μουσών 9 Syrah, Μούχταρο Κτήμα Μουσών

Ιδιαίτερο και ανοιχτό χρώμα, πολύ καλά ισορροπημένο με ένα μπουκέτο από διάφορα φρούτα και φρουτώδες τελείωμα.

Ερυθρά

Μουσών 9 Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Κτήμα Μουσών

Κομπό μπουκέτο με νότες από μαύρα φραγκοστάφυλα, βατόμουρα, μπαχαρικά και αρωματισμένο καπνό.

Ατμα Εινόμαυρο, Μανδηλαριά Θυμιόπουλος

Αρώμα που κυριαρχείται από φράουλες, δαμάσκηνα και βατόμουρα που αγκαλιάζονται από νότες βοτάνων και γλυκών μπαχαρικών.

Λευκά Κρασιά Επιδόρπιου Joya Darling Μοσχάτο Χαριτάτου

Πλούσια μύτη γεμάτη, ροδάκινο, αποξηραμένα βερίκοκα, ξηρούς καρπούς και σταφίδα.

Αρτάνα Μοσχάτο Πετρακόπουλος

Απαλό λεμονί χρώμα και κομπά αρώματα λευκού τριαντάφυλλου, λεμονιού, γιασεμιού, μέντας, γκρέιπφρουτ, κορόμπλου και άγουρου ροδάκινου.

Μοσχάτο 200gr

White Wines

Mouson 9, Ktima Mouson

Bright lemon-green color with rich aromas of pear, apple, peach, and white flowers.

Orina Armákia Robola, Petrakopoulos Winery

Pale lemon color with moderate aromatic intensity, dominated by white blossoms, white-fleshed peach, and honeysuckle.

Rhombus Assyrtiko Robola, Gentilini Winery

Aromatic profile with notes of orange, subtle unripe tropical melon, and delicate jasmine flowers.

Rosé Wines

Mouson 9 Syrah, Mouchtaro, Ktima Mouson

Distinctive pale color, beautifully balanced with a bouquet of red fruits and a fresh, fruity finish.

Red Wines

Mouson 9, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Ktima Mouson

Elegant bouquet with notes of blackcurrant, blackberry, spices, and aromatic tobacco.

Atma Xinomavro, Mandilaria, Thymiopoulos Winery

Aromatic profile dominated by strawberries, plums, and blackberries, complemented by herbal notes and sweet spices.

White Dessert Wines

Joya Darling Moschato, Haritatos Winery

Rich and expressive nose with aromas of peach, dried apricots, nuts, and raisins

Artana Moschato, Petrakopoulos Winery

Pale lemon color with elegant aromas of white rose, lemon, jasmine, mint, grapefruit, cornelian cherry, and unripe peach.

Moschato 200gr



MARKET INSPECTION RESPONSIBLE: ΚΑΡΠΑΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ
ALL PRICES INCLUDE VAT AND ALL LEGAL CHARGES.
CONSUMERS ARE NOT OBLIGED TO PAY IF THEY DO NOT RECEIVE THE LEGAL RECEIPT OR INVOICE.

THE RESTAURANT PROVIDES AN APPROVED POS CARD PAYMENT TERMINAL.
MUNICIPAL TAX: 0.5% FOOD VAT: 13% DRINKS, COFFEE & SOFT DRINKS VAT: 24%
ALL TAXES ARE INCLUDED IN THE PRICES.

ALL COOKED DISHES AND SALADS CONTAIN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.
FRIED DISHES ARE PREPARED WITH HIGH-QUALITY VEGETABLE OIL.
PLEASE ASK US FOR ANY CLARIFICATION REGARDING THE PRESENCE OF ALLERGENIC SUBSTANCES IN OUR DISHES. KINDLY INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES YOU MAY HAVE.
*FROZEN PRODUCTS

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΚΑΡΠΑΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΦΠΑ ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ.
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ ΡΟΣ.
ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ 0,5% ΦΠΑ ΦΑΓΗΤΟΥ 13% ΠΟΤΑ, ΚΑΦΕΣ, ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 24%
ΟΙ ΦΟΡΟΙ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΤΙΜΗ
ΟΛΑ ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ΚΑΙ ΟΙ ΣΑΛΑΤΕΣ ΠΕΡΙΕΧΟΥΝ ΕΣΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΜΕ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΦΥΤΙΚΟ ΕΛΑΙΟ
ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΗ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΑΡΞΗ
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΣΤΑ ΠΙΑΤΑ. ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΧΕΤΕ.
*ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ