

Explorer's Bar Bistro

ΣΟΥΠΕΣ · SOUPS

Σούπα ημέρας
Soup of the day

10,00 €

Σούπα βελουτέ από baby κολοκυθάκια
με ψίχα καβουριού αρωματισμένη με λάδι τρούφας

Cream of baby zucchini soup with crabmeat
flavored with truffle oil

12,00 €

ΟΡΕΚΤΙΚΑ · STARTERS

Καρπάτσιο Μπρεζάολα με φύλλα παρμεζάνας
baby ρόκα & ελαιόλαδο

Carpaccio of bresaola with parmesan shavings
baby rocket & olive oil

17,00 €

Πολύχρωμη quinoa με φρέσκα μυρωδικά, αγγουράκι
φρέσκο αρακά & καπνιστό σολομό Σκωτίας

Rainbow quinoa salad with herbs, cucumber
green peas & smoked Scottish salmon

18,00 €

Καραμελωμένο χταπόδι με φάβα από Σιφνέικα ρεβίθια
παρθένο ελαιόλαδο & ξύδι μπαλσάμικο

Caramelized octopus with traditional chickpeas purée
from Sifnos island, virgin olive oil & balsamic vinegar

19,00 €

Tagliatta καλαμαριού με brunoise τομάτας
αρωματισμένη με λάδι βασιλικού
& τραγανό προσούτο Πάρμας
Σερβίρεται σε πίτα πατάτας

Calamari tagliatta with tomato brunoise
flavored with basil oil & crispy Parma prosciutto
Served on potato pie

20,00 €

Ταρτάρ από φρέσκιες γαρίδες Αμβρακικού
μαριναρισμένο αβοκάντο με τομάτα & γρανίτα
από αγγούρι με άρωμα δυόσμου

Fresh Ambracian Gulf shrimp tartar
Marinated avocado with tomato & cucumber
sorbet with peppermint aroma

20,00 €

Σοταρισμένα ρολλάκια φιλέτου από μοσχαράκι γάλακτος
γεμιστά με λαχανικά & σάλτσα teriyaki

τρυφερά φύλλα σαλάτας

Sautéed veal fillet rolls, stuffed with vegetables
& teriyaki sauce, baby leaf salad

24,00 €

ΣΑΛΑΤΕΣ · SALADS

Πράσινα σαλατικά με κινέζικο λάχανο, cranberries
καραμελωμένα φιστίκια Αιγίνης, καβουρδισμένο σουσάμι
& κρουτόν φέτας, vinaigrette με θυμαρίσιο μέλι

Green salad with Chinese cabbage, cranberries
caramelized pistachios from Aegina Island, roasted
sesame seeds & feta cheese croutons, thyme honey
vinaigrette

12,00 €

Χωριάτικη σαλάτα με τομάτες, αγγούρι, ελιές Καλαμών
πιπεριές, Κυκλαδίτικα καπαρόφυλλα & κρεμμύδι
παρθένο ελαιόλαδο με αντζούγια

Greek salad with tomatoes, cucumber, Kalamata olives
bell peppers, caper leaves from Cyclades & onion
anchovy virgin olive oil

16,00 €

Μίνι ντάκος από χαρούπι με μαριναρισμένη τομάτα
ελιές Καλαμών, κάπαρη, φρέσκο βασιλικό
με παρθένο ελαιόλαδο & ψητό κατσικίσιο τυρί

Mini carob rusk with marinated tomato
Kalamata olives, caper, fresh basil
with virgin olive oil & grilled goat cheese

14,00 €

Χρωματιστά τοματίνια, μίνι μοτσαρέλα, καβουρδισμένα
φιστίκια Αιγίνης & φύλλα άγριας ρόκας

Multicolored cherry tomatoes, mozzarella bocconcini
roasted pistachios from Aegina island
& wild rocket leaves

17,00 €

Σαλάτα θαλασσινών Parliament

Μενταγιόν *Αστακού, γαρίδες σάρας, καπνιστός σολομός Σκωτίας & κόκκινο χαβιάρι
αρωματισμένα με κρέμα μοσχολέμονου. Συνοδεύονται με πράσινα σαλατικά

Parliament seafood salad

*Lobster medallion, grilled shrimps, smoked Scottish salmon & red caviar
flavored with cream of lime sauce. Served with green leaf salad

29,50 €

ZYMAPIKA & PIZOTO · PASTA & RISOTTO

Φρέσκα ραβιόλια γεμιστά με σπανάκι
& τυρί ρικότα, σάλτσα από φρέσκια τομάτα
με βασιλικό & γραβιέρα Κρήτης

Fresh homemade ravioli with spinach
& ricotta cheese, fresh tomato sauce
with basil & Cretan gruyere

18,00 €

Suggested wine: Sauvignon Blanc Fumé Alpha

Ριζότο με φρέσκα & αποξηραμένα μανιτάρια
& παλαιωμένη παρμεζάνα

Risotto with fresh & dried mushrooms
& aged parmesan shavings

19,00 €

Suggested wines: Chrysolithos Merlot · Estate Alpha Red

Νιόκι με φρέσκο κατσικίσιο τυρί, ξύσμα lime
καρύδια & Jamon Ibérico

Gnocchi with fresh goat cheese, lime zest
walnuts & Jamón Ibérico

19,00 €

Suggested wine: Viognier Ktima Gerovasiliou

Paella ριζότο με χταπόδι, καλαμαράκια & γαρίδες

Paella with octopus, calamari, & shrimps

22,00 €

Suggested wines: The Pale · Whispering Angel

Σπιτικές Παπαδέλες με Μοσχαράκι Bourguignon & μανιτάρια

Homemade Pappardelle with Beef Bourguignon & mushrooms

22,00 €

Suggested wines: Catena Malbec · Château Des Trois Tours

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ • MAIN COURSE

Κρεατικά & πουλερικά • Meat & Poultry

Φιλέτο από στήθος κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής
γεμιστό με μανιτάρια πλερώτους
καπνιστό τυρί Μετσόβου αρωματισμένο με δυόσμο
Καπνιστό πουρέ από Σαντορινιές λευκές μελιτζάνες
ψητές πιπεριές & σάλτσα κόλιανδρου

Free range chicken breast stuffed with pleurotus
mushrooms & smoked

Metsovone cheese, with peppermint aroma
Smoked purée from Santorini's white eggplant
roasted peppers, & coriander sauce

19,00 €

Suggested wine: Sauvignon Blanc Fumé Alpha

Τουρνεντό από μοσχαρίσιο φιλέτο
με σάλτσα Périgord αρωματισμένη με τρούφα
Baby λαχανικά σωτέ με θυμαρίσιο μέλι
& ψητές baby πατάτες

Tournedos with Périgord sauce flavored with truffle
Sautéed baby vegetables with thyme honey
& roasted baby potatoes

42,00 €

Suggested wines: Chrisolithos Merlot • Estate Alpha Red

Φιλέτο ψαρονέφρι στη σχάρα με προσούτο Πάρμας
με σάλτσα φασκόμηλου, πουρέ πράσου με κάρυ
πέρλες κρεμμυδιού & baby πατάτες βουτύρου

Pork tenderloin fillet with Parma Prosciutto
& sage sauce, leek purée with curry
Pearl onions & buttered baby potatoes

28,00 €

*Suggested wines: Nemea Estate Aivali •
Avaton Estate Gerovasileiou*

Tagliatta από black angus rib eye στη σχάρα
με σάλτσα chimichurri, πουρέ από baby πατάτες
με φρέσκα μυρωδικά & τοματίνια confit

Black angus rib eye tagliatta with chimichurri sauce
Baby potatoes purée with fresh herbs
& cherry tomatoes confit

47,00 €

*Suggested wines: Le Roi des Montagnes -
Chateau Des Trois Tours • Kikones Syrah*

Ψαρικά & Θαλασσινά • Fish & Seafood

Φιλέτο από φρέσκο λαβράκι σωτέ
με σπαγγέτι σελινόριζας, φινόκιο
πορτοκάλι & σάλτσα με κρόκο Κοζάνης

Sautéed sea bass fillet with celery root spaghetti
fennel, orange & greek saffron from Kozani

30,00 €

Suggested wines: Ovilos • Viognier Ktima Gerovasiliou

Φιλέτο φρέσκου σολομού μαριναρμένο
με ginger & λεμονόχορτο, νούντλς τσαγιού
με αγγούρι, σέλερι, πιπεριά, φρέσκο κρεμμύδι
κόλιανδρο & σόγια

Fresh salmon fillet marinated in ginger & lemongrass
Tea noodles with cucumber, celery, bell peppers
spring onions, fresh coriander & soy sauce

32,00 €

Suggested wines: Whispering Angel • L'esprit du Lac

Τραγανό φιλέτο από Αιγαιοπελαγίτικη τσιπούρα
με σπανάκι σωτέ & σάλτσα λεμονιού με κάπαρη
ελιές & φρέσκο βασιλικό

Crispy Aegean Sea bream fillet
with sautéed spinach & lemon sauce with capers
olives & fresh basil leaves

32,00 €

*Suggested wines: Sauvignon Blanc BIO Karipidis •
Sancerre • Pinot Grigio Santa Marguerita*

Μυλοκόπι confit σε αλατισμένο βούτυρο
Πουρέ φρέσκιας πατάτας με ελληνική τρούφα
& λαχανικά ατμού

Shi drum confit in salted butter
Fresh potato purée with greek truffle
& steamed vegetables

35,00 €

*Suggested wines: Santorini OAKED VASSALTIS
Chardonnay BIO WINERY LYKOS*

VEGAN MENU

Σαλάτα Κινόα με αποξηραμένα φρούτα

Quinoa salad with dried fruits

18,00 €

Μπιφτέκια λαχανικών με βρώμη
Ψητή τομάτα & κρεμμύδι

Vegetable burgers with oats
Roasted tomato & onion

26,00 €

Ριζότο μανιταριών

Mushroom risotto

19,00 €

Τάρτα λεμόνι

Lemon tart

12,00 €

DIET MENU

Πράσινα Σαλατικά με μήλο, καρύδια
ανθότυρο, σάλτσα γιαουρτιού

Green Salad with apple, nuts
«anthotyro» cheese, yogurt sauce
150 kcal

14,00 €

Φιλέτο κοτόπουλο μαριναρισμένο με μπαχαρικά
Λαχανικά σάρας & πουρέ πατάτας

Chicken fillet marinated with spices
Grilled vegetables & potatoes purée
362 kcal

19,00 €

Μπιφτέκι σολομού σάρας
με ταμπουλέ από κινόα

Grilled salmon burger
with quinoa tabbouleh
407 kcal

28,00 €

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ · CHILDREN'S MENU

Ταλιολίνι Ναπολιτέν
Σαλάτα
Χυμό

Tagliolini Neapolitan
Salad
Juice

14,00 €

Mini Burger
Τηγανητές Πατάτες
Σαλάτα, Χυμό

Mini Burger
French Fries
Salad, Juice

18,00 €

Κοτομπουκιές
Τηγανητές Πατάτες
Σαλάτα
Χυμό

Chicken Nuggets
French Fries
Salad
Juice

18,00 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ · DESSERTS

Επιλογή από τα Γλυκά Ημέρας ή από τον Μπουφέ μας
Your choice from Today's Special or from our Pastries Buffet

12 €

Γεύσεις από Παγωτά
Ice Cream Flavors

12 €

Ποικιλία Φρέσκων Φρούτων
Variety of Fresh Fruits

12 €

Πλατώ Τυριών - Cheese Platter

με κριτσίνια, κριθαρένια παξιμάδια, φρυγανισμένο ψωμί
φρέσκα & αποξηραμένα φρούτα

with breadsticks, barley rusks, toasted bread
fresh & dried fruits

18 €

Wine



ΚΡΑΣΙΑ • WINES

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ • WHITE WINES

Τομή Μαντινεία ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΡΟΥΠΗ Tomí Mantinia WINERY TROUPI

Περιοχή / Origin: ΠΟΠ Μαντινεία / Mantinia
Ποικιλία / Grape: Μοσχοφίλερο / Moschofilero

30,00 € /  7,00 €


Φ Οίνος BY FOIVOS PAPASTRATIS

Περιοχή / Origin: ΠΟ Στερεά Ελλάδα / Central Greece
Ποικιλία / Grape: Μοσχούδι-Ασύρτικο
/ Moschoudi-Asyrtiko

32,00 €

Sauvignon Blanc BIO ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΙΠΙΔΗ Sauvignon Blanc BIO KARIPIDIESTATE

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Κραννών / Krannon
Ποικιλία / Grape: Μοσχούδι-Ασύρτικο
/ Moschoudi-Asyrtiko

32,00 € /  8,00 €

Μαλαγουζιά ΚΙΤΡΟΣ WINERY Malagousia KITRUS WINERY

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Πιερία / Pieria

34,00 €

Enstikto ΚΤΗΜΑ SILVA ΔΑΣΚΑΛΑΚΗ Enstikto ESTATE SILVA DASKALAKI

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Κρήτη / Crete
Ποικιλία / Grape: Βιδιανό / Vidiano

35,00 €

Chardonnay BIO ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΛΥΚΟΣ Chardonnay BIO WINERY LYKOS

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα
/ PDO Central Greece

35,00 € /  9,00 €

Pinot Grigio Valdadige Santa Margherita, Adige River Valley

Περιοχή / Origin: Βένετο Ιταλία / Veneto Italy

35,00 € /  9,00 €

Viognier ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ
Viognier GEROVASILEIΟΥ ESTATE
Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Επανομή / Epanomi

40,00 €

Sauvignon Blanc Fumé Single Block

Καλύβα ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ
KALYVA ESTATE ALPHA
Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Φλώρινα / Florina

45,00 €

Σαντορίνη ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΤΕΜΗΣ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Santorini WINERY ARTEMIS KARAMOLEGOS

Περιοχή / Origin: ΠΟΠ Σαντορίνη / Santorini
Ποικιλία / Grape: Ασύρτικο-Αιδάνι-Αθήρι
/ Asyrtiko-Aidani-Athiri

48,00 € /  11,00 €

Όβηλος ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ Ovilos ΚΤΙΜΑ VIVLIA CHORA

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Παγγαίο / Pagaio
Ποικιλία / Grape: Σémillon-Ασύρτικο / Asyrtiko

50,00 €

Chablis Domaine Christian Moreau

Περιοχή / Origin: Βουργουνδία Γαλλία
/ Bourgoundy France
Ποικιλία / Grape: Chardonnay

56,00 €

Santorini OAKED VASSALTIS

Περιοχή / Origin: ΠΟΠ Σαντορίνη / Santorini
Ποικιλία / Grape: Ασύρτικο / Asyrtiko

65,00 €

Sancerre Comte Lafond Domaine de Ladoucette Sauvignon Blanc, AOP Sancerre, Loire France

70,00 €

ΠΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ • ROZÉ WINES

Nautilus ΚΤΗΜΑ LA TOUR MELAS
Nautilus ESTATE LA TOUR MELAS

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα
/ Central Greece

Ποικιλία / Grape: Grenache Rouge-Αγιωργίτικο
/ Agiorgitiko

30,00 € /  7,00 €

Amuse Rosé ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ
Amuse ESTATE MOUSON

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα
/ Central Greece

Ποικιλία / Grape: Sauvignon Blanc-Μούχταρο
/ Mouchtaro


34,00 €

Moscato Rosa Zellina,
Friuli Italy

36,00 € /  9,00 €

L' Esprit du Lac ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ
L' Esprit du Lac ESTATE KYR-YIANNI

Περιοχή / Origin: ΠΟΠ Αμύνταιο / Amyntaio
Ποικιλία / Grape: Ξινόμαυρο / Xinomavro

45,00 € /  10,00 €

The Pale Rosé By Sacha Lichine

Grenache-Cinsault-Syrah Vin de Pays Du Va
Provence France

55,00 € /  12,00 €

Whispering Angel

Château d' Esclans Grenache, Cinsault and Rolle
AOP Provence France

60,00 €

ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ • RED WINES

Χρυσόλιθος ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ Chrisolithos ESTATE MOUSON

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Θήβα / Thiva
Ποικιλία / Grape: Merlot

30,00 €

Château Des Trois Tours

Περιοχή / Origin: Μπορντώ Γαλλία
/ AOP Bordeaux France
Ποικιλία / Grape: Merlot-Cababernet Sauvignon

30,00 € /  7,00 €

Νεμέα ΚΤΗΜΑ ΑΙΒΑΛΗ Nemea ESTATE ΑΙΒΑΛΙ

Περιοχή / Origin: ΠΟΠ Νεμέα / Nemea
Ποικιλία / Grape: Αγιωργίτικο / Agiorgitiko

32,00 €

Pinot Noir ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ Pinot Noir VINEYARD ΠΑΡΑΙΟΑΝΝΟΥ

Περιοχή / Origin: ΠΟ Πελοποννήσου / Peloponnese

34,00 €

Alta Νάουσα ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ Alta Νάουσα VINEYARD ΘΥΜΙΟΡΟΥΛΟΥ

Περιοχή / Origin: ΠΟΠ Νάουσα / Naousa
Ποικιλία / Grape: Ξινόμαυρο / Xinomavro

36,00 €

Catena Malbec Bodega Catena Zapata

Mendoza Argentina

38,00 € /  9,00 €

Avaton ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Avaton ESTATE ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Επανομή / Epanomi
Ποικιλία / Grape: Λημνιό-Μαυρούδι-Μαυροτράγανο
/ Limnio-Mavroudi-Mavrotragano

45,00 €

Le Roi des Montagnes Cuvée ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

Le Roi des Montagnes Cuvée ESTATE ΠΑΡΑΡΓΥΡΙΟΥ

Περιοχή / Origin: ΠΟ Κορίνθου / Korinthos.
Ποικιλία / Grape: Cab. Sauv-Μαυροδάφνη-Touriga
/ Mavrodafni

48,00 €

Syrah ΚΤΗΜΑ ΚΙΚΟΝΕΣ Syrah ESTATE ΚΙΚΟΝΕΣ

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Ίσμαρος / Ismaros
Ποικιλία / Grape: Syrah-Ξινόμαυρο-Merlot / Xinomavro

55,00 €

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ ΕΡΥΘΡΟ ESTATE ALPHA RED

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Φλώρινα / Florina
Ποικιλία / Grape: Syrah-Ξινόμαυρο-Merlot / Xinomavro

55,00 €

Casanuova Nittardi

Vign. Doghessa M.Theodorakis Fattoria Nittardi
Sangiovese, DOCG Chianti Classico, Italy

55,00 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΚΡΑΣΙΑ • DESSERT WINES

Samos Vin Doux

Περιοχή / Origin: ΠΟΠ Σάμος / Samos
Ποικιλία / Grape: Μοσχάτο Σάμου / Moschato Samos

28,00 € /  8,00 €

Vinstanto Santo Wines

Περιοχή / Origin: ΠΟΠ Σαντορίνη / Santorini
Ποικιλία / Grape: Ασύρτικο-Αιδάνι / Asyrtiko Aidani

50,00 € /  12,00 €

IL FALCHETTO Moscato d'asti

30,00 € /  8,00 €

ΣΑΜΠΑΝΙΑ · CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER

30,00 € / 200ml
45,00 € / 375ml · 100,00 € / 750ml

VEUVE CLICQUOT BRUT

140,00 € / 750ml

MOET & CHANDON
BRUT IMPERIAL

130,00 € / 750ml

DOM PERIGNON

280,00 € / 750ml

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ · SPARKLING WINE

PROSECCO VILLA JOLANDA

12,00 € / 200ml

SANTA MARGHERITA PROSECCO
DI VANDOBBIANDENE

30,00 € / 750ml

ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΝΙΚΑ
DOMAINE KARANIKAS

Περιοχή / Origin: Φλώρινα / Florina
Ποικιλία / Grape: Brut Cuvée Spéciale (Xinomavro)

30,00 € /  8,00 €

ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ Αφρώδης Οίνος Οινοποιείο Δουλouφάκη
DOULOUFAKIS Sparkling Wine

Winery Douloufaki

Περιοχή / Origin: Ηράκλειο Κρήτης / Heraklion Crete
Ποικιλία / Grape: Βιδιανό / Vidiano

35,00 € /  9,00 €

ΑΠΕΡΙΤΙΦ · APERITIF

ΟΥΖΟ

OUZO

7,00 €

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

TSIPOURO

7,00 €

ΡΑΚΙ · RAKI

7,00 €

DIGESTIVES

GRAPPA

8,00 €

RAMAZZOTTI

8,00 €

FERNET BRANCA

8,00 €

UNDERBERG

8,00 €

ΜΠΥΡΕΣ · BEERS

ALFA Lager, HEINEKEN Silver, HEINEKEN Lager
AMSTEL RADLER LEMON
FISCHER Pilsner

8,00 € / 330ml

ERDINGER Weiss, MURPHY'S Black

9,00 € / 330ml

ΜΠΥΡΕΣ ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΕΣ · NON ALCOHOLIC BEERS

AMSTEL FREE

7,50 € / 330ml

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΧΥΜΟΙ · SOFT DRINKS & JUICES

Αναψυκτικά

Soft Drinks

6,50 €

Φρέσκοι Χυμοί Φρούτων

Fresh Fruit Juices

9,00 €

Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι

Fresh Orange Juice

7,50 €

Ανθρακούχο Νερό (Εγχώριο)

Sparkling Water (Local)

6,00 € / 330ml

Ανθρακούχο Νερό (Εισαγωγής)

Sparkling Water (Imported)

6,50 € / 330ml

Μεταλλικό Νερό

Mineral Water

6,00 € / 1 l

ΚΑΦΕΣ - ΤΣΑΪ - ΣΟΚΟΛΑΤΑ · COFFEE - TEA - CHOCOLATE

Ελληνικός · Greek Coffee

6,00 € / Μονός - Single

6,50 € / Διπλός - Double

Καφές Φίλτρου · Filter Coffee

6,50 €

Στιγμιαίος Καφές Ντεκαφεϊνέ

Decaffeinated Instant Coffee

6,50 €

Φραπέ · Ice Coffee (Frappé)

6,50 €

Espresso

6,00 € / Μονός - Single

6,50 € / Διπλός - Double

Espresso Freddo

7,00 €

Cappuccino

7,00 €

Cappuccino Freddo

7,50 €

Τσάι · Tea

6,00 €

Ζεστή / Κρύα Σοκολάτα
(Πικρή ή Πραλίνα)

Hot / Cold Chocolate
(Bitter or Praline)

7,00 €