

Παλιά Ταβέρνα ΣΤΑΜΑΤΟΠΟΥΛΟΣ

ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΕΩΣ 1882

Όπου G=περιέχει Γλουτένη, L=περιέχει Λακτόζη, N=περιέχει Ξηρούς καρπούς, H=είναι Υγιεινό, V=είναι Vegetarian
Where G = contains Gluten, L = contains Lactose, N = contains Nuts, H = is Healthy, V = is Vegetarian

Χωριάτικο ψωμί (κατ' άτομο)
λευκό και ολικής με μαριναρισμένες
ελιές Καλαμών (G,V) € 2,00

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Μεσσηνίας 50ml 2,50

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τζατζίκι (L) € 7,00

Ταραμοσαλάτα (H) 9,50

Τυροκαυτερή (L) 8,50

Φάβα Σαντορίνης 
καραμελωμένο κρεμμύδι (H,V) 9,50

Χταπόδι* Ξιδάτο 18,50
με ελαιόλαδο λιαστή ντομάτα
και κάπαρη (H)

Μελιτζανοσαλάτα (V) 10.50
Αγιορείτικη

Γαύρος Μαρινάτος 12.00

Ελιές Καλαμών 5,50

ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη 11,50
Σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά,
κρεμμύδι, ελιές Καλαμών, φέτα, κάπαρη,
κρίταμο, παξιμάδι, ελαιόλαδο (H,L,V,G)

Σαλάτα μεσογειακή 12,50
με καρδιές λαχανικών, ψητό καλαμπόκι, ντομα-
τίνια, μανιτάρια μαρινέ με φλέικς απο γραβιέρα
Κρήτης και vinaigrette βαλσάμικο (H,L,V,G)

Σαλάτα “Σταματόπουλου” 13,00
Με κατίκι Δομοκού, σπανάκι, ρόκα, λόλα
κόκκινη, ντομάτα ψιλοκομμένη, κάπαρη,
μίνι ντακάκια (H,L,V,G)

Χόρτα εποχής (H,V) 9,50

ΤΥΡΙΑ

Φέτα ελληνική  (L) 6,50

Γραβιέρα Κρήτης  (L) 8,50

Traditional Bread (Per person)
white and multigrain bread served with
fresh Kalamata's olives (G,V)

Extra virgin olive oil from
Messinia 50ml

COLD APPETIZERS

Tzatziki (L)

Traditional Taramas
Fish roe salad (H)

Spicy cheese spread (L)
Greece's rock star cheese
with a peppery aste

Santorini chic peas 
with caramelized onions (H,V)

Octopus* marinated
with olive oil, sun-dried
tomato and caper (H)

Eggplant salad (V)
mixes grilled eggplant with fresh tomatoes, garlic,
onion, bell pepper and tossed with olive oil (H)

Marinated homemade Anchovies
Kalamata's olives

SALADS

Greek salad
with tomato, cucumber, bell pepper, onion,
Kalamata olives, feta, capers, kritamo, bread
rusk, olive oil (H,L,V,G)

Mediterranean salad
with vegetable hearts, grilled corn, cherry toma-
toes, marinated mushrooms with Cretan gruyere
flakes and balsamic vinaigrette (H,L,V,G)

“Stamatopoulos” salad
Fresh rocket, spinach, green salad, tomato,
caper and Traditional Greek cheese “katiki
domokou”, mini-Burley rusks (H,L,V,G)

Season's greens (H,V)

CHEESE

Greek Feta  (L)

Cretan Gruyere  (L)

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

€

Φέτα Ραβασάκι (L,G,N)
σε τραγανό φύλλο κρούστας με μέλι
και μαυροκούκι

9,50

Λουκάνικο χωριάτικο
με πατάτες τηγανιτές

9,50

Χαλούμι στη σχάρα (L)
σε ψητή ντομάτα με μπαλσάμικο

13,00

Κολοκυθοκεφτέδες (V,G,L)
με σάλτσα από γιαούρτι και δυόσμο

11,50

Μελιτζάνες Ρολλάκια (V,G,L)
με κατσικίσιο τυρί και φέτα

12,50

Ντολμαδάκια παραδοσιακά
με κιμά και αυγολέμονο (H,G)

14,50

Καλαμαράκια* τηγανητά (G)

17,50

Φέτα ψητή Μπουγιουρντί (L)
με ντομάτα, κρεμμύδι, πιπεριά,
ρίγανη και μπούκοβο

9.50

Κολοκυθάκια τηγανητά (V,G)
με σάλτσα από γιαούρτι και δυόσμο

10.50

Πατάτες τηγανητές

6.00

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

€

Μακαρόνια αλά Πομοντόρι (G,L)

12,50

Μακαρόνια αλά Μπολωνέζ (G,L)

14,50

Λιγκουίνι με Γαρίδες (G,L)

29,50

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

€

Μουσακάς (G,L)

15,50

Μοσχαράκι ημέρας
Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας (G,L)

18,50

Αρνάκι στάμνας
Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας (G,L)

23,50

Λαδερό Ημέρας
Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας (V,H)

13,50

HOT APPETIZER

Fried feta cheese
in crispy phyllo
with honey and black sesame (L,G,N)

Village sausage
with French fries

Grilled Halloumi Cheese (L)
with roasted tomato & balsamic sauce

Zucchini croquettes (V,G,L)
served with yogurt sauce

Roasted Eggplant Rolls (V,G,L)
stuffed with goat cheese & feta,
in tomato sauce

Dolmades homemade
Stuffed vine leaves
chopped meat in lemon sauce (H,G)

Fried calamari * (G)

Grilled Greek feta (L)
with tomato, onions, pepper
plant, oregano

Fried zucchini (V,G)
served with yogurt sauce

French fries

HOMEMADE PASTA

Pasta with fresh tomato sauce (G,L)

Pasta Bolonaise (G,L)

Pasta with shrimps (G,L)

GREEK FLAVORS

Greek Mousaka (G,L)

Beef of the day (G,L)
Ask your waiter

Lamb of the day (G,L)
Ask your waiter

Traditional cooked food of day
(vegetarian) Ask your waiter (V,H)

ΤΗΣ ΩΡΑΣ

€

Χοιρινή μπριζόλα (G)
με πατάτες φούρνου

15,00

Κοτόπουλο φιλέτο
με πατάτες φούρνου (G)

15,50

Σουβλάκι κοτόπουλο (μερίδα)
με πατάτες φούρνου (G)

16,50

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο
με πατάτες φούρνου (G)

15,50

Κερπάπ πολιτικό
με πατάτες τηγανητές, πίτα, τζατζίκι
και ντομάτα (G)

16,50

Παϊδάκια αρνίσια
με πατάτες τηγανητές

26,50

Rib eye μοσχαρίσιο (G)
με πατάτες φούρνου και λαχανικά

34,00

Ποικιλία κρεάτων για 2 άτομα
Κοτόπουλο φιλέτο, χοιρινά μπριζολάκια,
μπιφτέκι μοσχαρίσιο, λουκάνικο, σως
μουστάρδας και τηγανιτές πατάτες (G,L)

38,00

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ & ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ

€

Χταπόδι σάρας*
με σπιτική hummus και λαδολέμονο (H)

23,50

Τσιπούρα σάρας
με λαδολέμονο και βραστά λαχανικά (H)

24,50

Λαβράκι σάρας φιλέτο
με λαδολέμονο και βραστά λαχανικά (H)

24,50

Γαρίδες σάρας*
με λαδολέμονο και βραστά λαχανικά (H)

29,50

Θράψαλο σάρας* (H)

19,00

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ ΤΟ ΚΙΛΟ

Τσιπούρα το κιλό (H)

76,00

Σφυρίδα το κιλό (H)

85,00

GRILLED

Pork steak (G)
With baked potatoes

Chicken fillet
With baked potatoes (G)

Chicken souvlaki
With baked potatoes (G)

Grilled beef burger
With baked potatoes (G)

Kebab
With French fries, pita bread,
tzatziki & tomato (G)

Lamb chops
With French fries

Rib eye Beef steak (G)
With baked potatoes & vegetables

Mixed grill for 2 persons
Chicken fillet, pork chops, beef burger,
village sausage, mustard sauce dip
and French fries (G,L)

FRESH FISH & SEA FOOD

Grilled octopus *
With homemade hummus and lemon oil sauce (H)

Grilled Sea Bream
with lemon oil sauce and boiled vegetables (H)

Grilled Sea Bass fillet
with lemon oil sauce and boiled vegetables (H)

Grilled shrimps*
with lemon oil sauce and boiled vegetables (H)

Grilled Squid* (H)

FRESH FISH PER 1 KILO

Sea Bream per 1kilo (H)
With Grouper per 1kilo (H)



Λίστα Κρασιών

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Ορεινός Ήλιος Σεμέλη
Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος,
Μοσχοφίλερο

Μαντινεία-Τσελέπος
Μοσχοφίλερο 100%,
Προέλευση Μαντινεία

Κτήμα Λαντίδη
Κορινθιακός Οίνος, Chardonnay

Κτήμα Βίβλια Χώρα
Τοπικός Οίνος Παγγαίου Όρους
Ασύρτικο, sauvignon blanc

Κτήμα Γεροβασιλείου
Τοπικός Οίνος Επανομής,
Ασύρτικο μαλαγουζιά

Θέμα - Κτήμα Παυλίδη
Τοπικός Οίνος Δράμας,
Ασύρτικο, sauvignon blanc

Μαλαγουζιά Άλφα
Τοπικός Οίνος Επανομής
Ποικιλία Μαλαγουζιά 100%

Σαντορίνη Συν/μού
Ασύρτικο 100%

Κτήμα Αλφα
Τοπικός Οίνος Φλώρινας
Sauvignon blanc 100%

Ρετσίνα 500 ml

Κρασί χύμα ½ λίτρο
Ορεινός Ήλιος Σεμέλη,
Προέλευση Μαντινεία

Ποτήρι κρασί

750ML

€

30,00

38,00

42,00

47,00

47,00

47,00

51,00

60,00

62,00

14,50

11,00

7,00

WHITE WINES

Orinos Helios Semeli
Local Peloponnesian wine
Moschofilero

Mantineia -Tselepos
Local wine from Mantineia
Variety Moschofilero 100%

Lantides Chardonnay Estate
Korinthian chardonnay wine

Biblia Chora Estate
Local wine of Mount Pangeon
Asyrtiko, sauvignon blank

Ktima Gerovasiliou
Epanomi regional wine
Asyrtiko malagouzia

Thema-Ktima Pavlidis
Regional wine of Drama
Asyrtiko,sauvignon blank

Malagouzia Alpha
Epanomi regional wine
Regional wine malagouzia 100%

Santorini Santo wine
Regional Assyrtiko 100%

Ktima Alpha
Alpha Estate Fiorina
Sauvignon blanc 100%

Retsina 500 ml

House wine 1/2 It
Orinos Helios Semeli,
Mantineia

Glass of house wine

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

Απλά Οίνωψ
Τοπικός Οίνος Δράμας
Εινομαύρο Cabernet Sauvignon

Μικρή Κιβωτός Λαντίδη
Ροζέ ξηρός Οίνος Μαντινείας
Μοσχοφίλερο 100%

750ML

€

37,00

45,00

ROSE WINES

Apla Oenops
Local wine from Drama regions Rose dry,
Xinomavro, Cabernet Savignon

Little ark Lantides
Rose dry wine from Mantineia
Moschofilero 100%



ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

Ορεινός Ήλιος Σεμέλη
Τοπικός Οίνος Πελοποννησιακός
Αγιωργίτικο

Ηφαιστίας
Η αγαπημένη ποικιλία του
Αριστοτέλη Λημνιό-Φωκιανό

Κτήμα Παπαϊωάννου Νεμέα
Αγιωργίτικο

Αέναον
Merlot Λαντίδη
Τοπικός Οίνος Πελοποννήσου
Merlot 100%

Θέμα - Κτήμα Παυλίδη
Τοπικός Οίνος Δράμας
Syrah, Αγιωργίτικο

Cabernet Νέα Δρυς
Αντωνόπουλου, Τοπικός Οίνος Αχαΐας
Cabernet sauvignon 70%
Cabernet France 30%

Κτήμα Άλφα Ερυθρός
Τοπικός Οίνος Φλώρινας
Syrah, ξινόμαυρο, merlot

Χύμα κρασί 1/2 λίτρο
Ορεινός Ήλιος Ερυθρός Σεμέλη
Νεμέα Αγιωργίτικο

Ποτήρι κρασί

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ & ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

Μοσχάτο Λήμνου ποτήρι

Σαγκριά ποτήρι

Asti Martini 200 ml

Αμαλία Brut 750ml
Αφρώδης Οίνος από την Τεγέα Αρκαδίας,
Μοσχοφίλερο 100%

Αμαλία Ροζέ 750 ml
Αφρώδης Οίνος από την Ασπρόκαμψου
Νεμέας, Αγιωργίτικο 100%

Moschato d'asti 750 ml

Prosecco 750 ml

Moet & Chandon Brut

Ποτήρι Prosecco

Ποτήρι Moschato d'asti

750ML

€

30,00

38,00

39,00

52,00

53,00

65,00

75,00

11,00

7,00

€

8,50

8,50

16,00

52,00

52,00

52,00

52,00

175,00

8,50

8,50

RED WINES

Orinos Ilios
Local Peloponnesian
wine Agiorgitiko

Hephestias
The favorite variety Aristotle
The Limnio with Fokiano Cabernet

Nemea Papaioannou Estate
Agiorgitiko Nemea

Aenaon
Merlot Lantides
Local Peloponnesian Wine
Merlot 100%

Thema Pavlidis Estate
Regional wine of Drama
Syrah, Agiorgitiko

Cabernet Nea Drys
Antonopoulos, Achaia Local wine
Cabernet sauvignon 70%
Cabernet France 30%

Alpha Estate Red
Alpha Estate Florina Syrah,
Xinomavro, Merlot

House wine 1/2 lt
Orinos Helios Semeli
Nemea Agiorgitiko

Glass of house wine

DESSERT WINES SPARKLING WINES & CHAMPAGNES

Moschato Limnos glass

Sangria glass

Asti Martini 200 ml

Amalia Brut 750m
Sparkling quality wine from Tegea Arkadia,
Moschofilero 100%

Amalia Rose 750 ml
Sparkling quality wine from Nemea
Asprokambos, Agiorgitiko 100%

Moschato d'asti 750 ml

Prosecco 750 ml

Moet & Chandon Brut

Glass of Prosecco

Glass of Moschato d'asti

ΜΠΥΡΕΣ

Φιάλες

ΦΙΞ Ελλάδα 500 ml	7,00
Μύθος 500 ml	7,00
ΦΙΞ Άνευ (0,5% αλκοόλ) 500 ml	7,00
Κάιζερ 500 ml	7,00
ΝΗΣΟΣ 500 ml	7,00

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΝΕΡΟ

Φυσικό Μεταλλικό Νερό 1 lt	3,00
Φυσικό ανθρακούχο νερό 330 ml	4,50
Φυσικό ανθρακούχο νερό 1 lt	6,00
Χυμοί Αρίτα	6,50
Αναψυκτικά 250ml (Coca Cola, Light, Zero, Sprite, Fanta, Λεμονίτα, Σόδα ,Τόνικ) 250ml	4,00

Χυμοί

Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι	8,00
--------------------------------	------

Χωνευτικά

Jagermeister	9,50
Grappa	9,50

COCKTAILS

€

Κοκτέιλ διάφορα Margarita, Daiquiri, Pina Colada, Caipirinha, Aperol Spritz, Mojito etc.	12,50
Κοκτέιλ “Σταματόπουλος” Spiced rum, passion fruits, grapefruit & cinnamon cordial, pineapple basil, hazelnut foam	15,00

ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ

€

Ούζο ποτήρι Πλωμάρι	6,50
Ούζο καραφάκι 200ml Πλωμάρι	14,50
Τσίπουρο καραφάκι "Δεκαράκι "	14,50
Μαστίχα ποτήρι	8,50
Απλά ποτά (Ουίσκι, Βότκα, Τζιν, Bacardi etc.)	9,50
Σπέσιαλ ποτά (Ουίσκι, Βότκα, Τζιν κλπ.)	13,50
Premium drinks (Grey Goose, Belvedere Βότκα, Hendrick's)	18,50
Απλά ποτά φιάλη 700ml (Ουίσκι, Βότκα, Τζιν, Bacardi etc.)	120,00
Σπέσιαλ ποτά φιάλη 700ml (Ουίσκι, Βότκα, Τζιν κλπ.)	145,00
Premium drinks bottle 700ml (Grey Goose, Belvedere Βότκα, Hendrick's)	175,00

BEERS

Bottles

FIX Hellas 500 ml
Mythos 500 ml
FIX Anef (0,5% alcohol beer) 500 ml
Kaiser 500 ml
NISOS 500 ml

WATER & SOFT DRINKS BEVERAGES

Natural mineral water 1 lt
Natural sparkling water 330 ml
Natural sparkling water 1 lt
Amita
Beverages 250 ml (Coca Cola, Light, Zero, Sprite, Fanta, soda water, Tonic) 250ml

Fruit Juices

Natural Orange Juice

Digestives

Jagermeister
Grappa

COCKTAILS

Various Cocktails

Margarita, Daiquiri, Pina Colada, Caipirinha, Aperol Spritz, Mojito etc.

Cocktail “Stamatopoulos”

Spiced rum, passion fruits, grapefruit & cinnamon cordial, pineapple basil, hazelnut foam

SPIRITS

Ouzo glass Plomari
Ouzo karafaki 200ml Plomari
Tsipouro karafaki 200ml “Dekaraki”
Masticha glass
Simple drinks (Whisky, Vodka, Gin, Bacardi etc.)
Special drinks (Whisky, Vodka, Gin etc.)
Premium drinks (Grey Goose, Belvedere Βότκα, Hendrick's)
Simple drinks bottle 700ml (Whisky, Vodka, Gin, Bacardi etc.)
Special drinks bottle 700ml (Whisky, Vodka, Gin etc.)
Premium drinks bottle 700ml (Grey Goose, Belvedere Βότκα, Hendrick's)

Απεριτίφ	€
Μεταξά 5*	9,50
Μεταξά 7*	12,00
Σφηνάκι	4,00
Σφηνάκι Σπέσιαλ	6,00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	
Φρούτα εποχής	9,50
Γιαούρτι με μέλι και καρύδια	6,50
Ραβανί αφράτο	7.50
Καταΐφι	7,50
Μπακλαβάς (Γιαννιώτικος)	7,50
Γρανίτα επιλογής φράουλα, λεμόνι	8.50
Παγωτά βανίλια, σοκολάτα, φράουλα (2 μπάλες)	8.50
Έξτρα μπάλα παγωτό	3,00

ΚΑΦΕΔΕΣ	€
Ελληνικός καφές	3,50
Ελληνικός διπλός	4,50
Εσπρέσσο	3,50
Διπλό Εσπρέσσο	4,50
Freddo espresso	5.50
Καπουτσίνο (ζεστό ή κρύο)	5,50
Σοκολάτα (ζεστή ή κρύα)	5.50
Νες καφέ (ζεστό ή κρύο)	5,50
Καφές φίλτρου	4,00
Τσάι (ζεστό ή κρύο)	5,50

Aperitives
Metaxa 5*
Metaxa 7*
Shot glass
Premium Shot glass

DESSERT
Variety of fresh fruits
Yogurt With honey and walnuts
Ravani Greek semolina cake served
Kataifi Greek Almond and Walnut Pastry in Syrup
Baklava (Gianniotikos)
Sorbet: Strawberry, lemon
Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry (2 balls)
Extra scoop of ice cream

COFFEES
Greek coffee
Double Greek coffee
Espresso
Double Espresso
Freddo espresso
Cappuccino (hot or freddo)
Chocolate (hot or cold)
Nescafe (hot or frappe)
Filtered coffee
Tea or Ice tea



ΜΕΖΕΔΟΠΩΛΕΙΟ

Παλιά Ταβέρνα
ΣΤΑΜΑΤΟΠΟΥΛΟΣ

ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΕΩΣ 1882



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

- Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
- The establishment is obliged to have printed forms available, in specific location near the exit, for the registration of any possible complains
- En cas de plainte l' établissement doit disposer de formulaires qui pourront être trouves dans un présentoir près de la sortie
- Das geschäft ist verpflichtet formulare zur verfügung stellen, für eventuelle beschwerden, die sie in dem speziellen kasten neben dem ausgang einwerfen können

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ ΗΤΟΙ ΣΕΡΒΙΣ 13%, ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΦΟΡΟΣ 0.5%
ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑ Φ.Π.Α. 13%
ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΚΑΙ ΜΗ ΠΟΤΑ, ΧΥΜΟΥΣ ΚΑΙ ΡΟΦΗΜΑΤΑ Φ.Π.Α. 24%, ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΚΑΙ ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ 13%

PRICES INCLUDE ALL LEGAL TAXES. SERVICE: 13%, M.T. 0.5% IN ALL PREPARED FOOD AND SWEETS V.A.T. 13%
IN ALL ALCOHOLS AND NON, DRINKS, JUICES AND BEVERAGES V.A.T. 24%, MINERAL AND SPARKLING WATER V.A.T. 13%

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Βλάχης Σταθωκωστόπουλος
RESPONSIBLE BY THE LAW: Vlassis Stathokostopoulos

 : Η ΦΕΤΑ ΚΑΙ Η ΓΡΑΒΙΕΡΑ, ΕΙΝΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ Π.Ο.Π.
ΣΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ (ΟΞΥΤΗΣ 0-0.8), ΗΛΙΕΛΑΙΟ ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ
ΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΕΠΙΣΗΜΑΙΝΟΝΤΑΙ ΜΕ ΑΣΤΕΡΙΣΚΟ*

 : FETA CHEESE AND GRUYERE, ARE GREEK P.D.O. PRODUCTS.
IN SALADS WE USE EXTRA VIRGIN OIL (ACIDITY 0-0.8), SUNOIL FOR FRYING
FROZEN SEAFOOD IS INDICATED WITH AN ASTERISK*

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας σε κάποιο τρόφιμο ή συστατικό, παρακαλούμε ρωτήστε μας
In case of allergy or intolerance to a food or ingredient, please ask us

Λυσίου 26

Αθήνα, Πλάκα 105 58

Τηλ: 210 322 87 22

E-mail: info@stamatopouloustavern.gr