



K

í

K

U

M E
N U



EST.

1 9

9 3



W E L C O M E T O K I K U

Since 1993, when Kiku first opened its doors, we haven't rested for a moment. Our aspiration was to redefine fine dining. And we did so. For this year, we've zestfully and passionately brought together pieces of the Chinese and Pan-Asian cuisine, to create a fascinating culinary puzzle of novel flavours and texture combinations.

Our open kitchen, fronted by an amazing display of seafood and vegetables, evokes the atmosphere of an Asian food market. The ambience here is at once welcoming and relaxing, but subtle enough not to distract from the food itself. So, lay back and let this experience inspire you and soothe you. Either you're a connoisseur or a curious mind, a top-notch gastronomic journey is about to begin.

K I K U

A T H E N S



S T A R T E R S

STEAM EDAMAME

5,00

ΦΑΣΟΛΙΑ ΣΟΦΙΑΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

FLAME EDAMAME

6,00

SOYA BEANS SAUTEE WITH YUZU JUICE, BUTTER AND SAKE
ΦΑΣΟΛΙΑ ΣΟΦΙΑΣ ΣΩΤΕ ΣΕ ΧΥΜΟ ΓΙΟΥΖΟΥ, ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΣΑΚΕ

SPICY EDAMAME

6,50

SOYA BEANS SAUTEE WITH KIMCHEE BUTTER SAUCE
ΦΑΣΟΛΙΑ ΣΟΦΙΑΣ ΣΩΤΕ ΣΕ ΣΩΣ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΚΙΜΤΣΙ

TUNA TATAKI

18,00

TUNA TATAKI WITH RICE VINEGRAITTE, CHERRY TOMATOES AND IKURA
TATAKI ΤΟΝΟΥ ΜΕ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΡΥΖΙΟΥ, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΤΣΕΡΙ ΚΑΙ ΑΥΓΑ ΣΟΛΟΜΟΥ

KING CRAB TARTARE

25,00

KING CRAB WITH YUZU KOSHO, TOBICO AND YUZU TRUFFLE DRESSING
ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ ΜΕ ΓΙΟΥΖΟΥ ΚΟΣΟ, ΤΟΜΠΙΚΟ
ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΓΙΟΥΖΟΥ ΤΡΟΥΦΑΣ

SALMON TARTARE

12,00

SALMON WITH CHERRY TOMATOES, IKURA AND WASABI SALSA
ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΕ ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΤΣΕΡΙ, ΑΥΓΑ ΣΟΛΟΜΟΥ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ WASABI

NASU TENGAKU

9,00

AUBERGINE CARAMELIZED WITH KARASHI SU MISO
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΗ ΜΕ ΚΑΡΑΣΙ ΣΟΥ ΜΙΣΟ

WAGYU TACOS 2PCS

16,00

WAGYU WITH GUACAMOLE AND CHIPOTLE MAYO
WAGYU ΜΕ ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ CHIPOTLE

CHICKEN TACOS 2PCS

8,00

THAI CHICKEN WITH GUACAMOLE AND TOMATO SALSA
ΤΑΪΛΑΝΔΕΖΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ

KING CRAB LEG

48,00

WHOLE KING CRAB LEG WITH THE DRESSING OF YOUR CHOICE:
ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΠΟΔΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ ΚΑΒΟΥΡΙΟΥ
ΜΕ ΤΟ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ:

- WASABI GRATIN (ΚΡΟΥΣΤΑ WASABI)
- SPICY CREAMY SAUCE (ΚΑΥΤΕΡΗ ΚΑΙ ΚΡΕΜΩΔΗΣ ΣΩΣ)
- KIMCHEE BUTTER (ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΙΜΤΣΙ)
- TRUFFLE SALSA (ΣΑΛΤΣΑ ΤΡΟΥΦΑΣ)

N I G I R I 2PCS / 2TMX
S A S H I M I 3PCS / 3TMX



SALMON ΣΟΛΟΜΟΣ	10,00
TUNA ΤΟΝΟΣ	11,00
TORO ΚΟΙΛΙΑ ΤΟΝΟΥ	16,00
SEA BASS ΛΑΒΡΑΚΙ	9,00
HAMACHI ΜΑΓΓΙΑΤΙΚΟ	10,00
UNAGI ΧΕΛΙ	10,00
SHRIMP ΓΑΡΙΔΑ	9,00
SCALLOPS ΧΤΕΝΙΑ	11,00
IKURA ΑΥΓΑ ΣΟΛΟΜΟΥ	12,00
OCTOPUS ΧΤΑΠΟΔΙ	8,00
KING CRAB ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ	20,00
SEA URCHIN ΑΧΙΝΟΣ	16,00

SASHIMI NAMI 19,00
6 KINDS CHEF CHOICE SASHIMI
6 SASHIMI ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΤΟΥ ΣΕΦ

SASHIMI MORIAWASE 27,00
9 KINDS CHEF CHOICE SASHIMI
9 SASHIMI ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΤΟΥ ΣΕΦ

JO SUSHI 21,00
6 KINDS CHEF CHOICE NIGIRI
6 NIGIRI ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΤΟΥ ΣΕΦ

TOKUJO 42,00
12 KIND CHEF CHOICE NIGIRI
12 NIGIRI ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΤΟΥ ΣΕΦ

C L A S S I C R O L L S



K A P P A

CUCUMBER AND SESAME

ΑΓΓΟΥΡΙ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ

6,00

A V O C A D O

AVOCADO AND YUZU KOSHO

ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ ΓΙΟΥΖΟΥ ΚΟΣΟ

8,00

T E K K A

TUNA AND WASABI

ΤΟΝΟΣ ΚΑΙ WASABI

10,00

S H A K E

SALMON AND WASABI

ΣΟΛΟΜΟΣ ΚΑΙ WASABI

9,00

S U Z U K I N E G I

SEA BASS WITH SCALLIONS AND WASABI

ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ WASABI

10,00

V E G E T E R I A N

SHIITAKE, ENOKI TEMPURA, CUCUMBER, AVOCADO, SCALLIONS,

DAIKON AND SESAME

MANITARIA ΣΙΤΑΚΕ, TEMPURA MANITΑΡΙΩΝ ΕΝΟΚΙ, ΑΓΓΟΥΡΙ,
ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ, ΡΑΔΙΚΙ ΔΑΙΚΟΝ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ

12,00

S A L M O N A V O C A D O

SALMON WITH AVOCADO AND WASABI

ΣΟΛΟΜΟΣ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ WASABI

11,00

S P I C Y T U N A

TUNA TARTARE WITH CHILI BEAN SAUCE, CUCUMBER AND SCALLIONS

TARTAR ΤΟΝΟΥ ΜΕ SAUCE ΦΑΣΟΛΙΩΝ ΤΣΙΛΙ,
ΑΓΓΟΥΡΙ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ

12,00

C A L I F O R N I A

SNOW CRAB WITH AVOCADO AND SPICY MAYO

ΚΑΒΟΥΡΙ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ

14,00

SIGNATURE ROLLS



KING CRAB ROLL

KING CRAB WITH YUZU KOSHO MAYO, AVOCADO AND TRUFFLE SALSA
ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ ΜΕ ΓΙΟΥΖΟΥ ΚΟΣΟ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ,
ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΤΡΟΥΦΑΣ

25,00

SHRIMPS N' SCALLOPS

KIMCHEE FRIED SHRIMPS WITH ASPARAGUS, SCALLOPS,
FRESH TRUFFLE MAYO AND CHIVES
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΙΜΤΣΕΕ ΜΕ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ, ΧΤΕΝΙΑ,
ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΤΡΟΥΦΑΣ ΚΑΙ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ

22,00

KING FISH

HAMACHI TARTARE WITH YUZU SOY, FRESH TRUFFLE AND SCALLIONS
ΤΑΡΤΑΡ ΜΑΓΙΑΤΙΚΟΥ ΜΕ ΣΟΓΙΑ ΓΙΟΥΖΟΥ,
ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ

23,00

NEGI TORO

TORO TARTARE WITH SEA URCHIN, ENOKI TEMPURA AND AVOCADO
ΤΑΡΤΑΡ ΚΟΙΛΙΑΣ ΤΟΝΟΥ ΜΕ ΑΧΙΝΟ, TEMPURA ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΕΝΟΚΙ ΚΑΙ ΑΒΟΚΑΝΤΟ

18,00

ROYAL CALIFORNIA

KING CRAB WITH WASABI MAYO, AVOCADO AND CAVIAR
ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ ΜΕ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ WASABI, ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ ΧΑΒΙΑΡΙ

62,00

SHRIMP TEMPURA ROLL

SHRIMP TEMPURA TOPPED WITH SALMON, IKURA AND SOYA CARAMEL
ΓΑΡΙΔΕΣ TEMPURA ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ, ΑΥΓΑ ΣΟΛΟΜΟΥ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΣΟΓΙΑΣ

19,00

SIGNATURE NIGIRI



WAGYU NIGIRI

WAGYU WITH SOYA CARAMEL AND FOIE GRAS
WAGYU ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΣΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΦΟΥΑ ΓΚΡΑ

18,00

TORO UNI GUNKAN

TORO WITH SEA URCHIN AND IKURA
ΚΟΙΛΙΑ ΤΟΝΟΥ ΜΕ ΑΧΙΝΟ ΚΑΙ ΑΥΓΑ ΣΟΛΟΜΟΥ

17,00

SPICY CREAMY SUZUKI

SEA BASS WITH SPICY CREAMY SAUCE
ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΕ ΚΡΕΜΩΔΗ, ΚΑΥΤΕΡΗ ΣΑΛΤΣΑ

11,00

SEA BASS SHISO

SEA BASS WITH SHISO AND LIME
ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΕ ΣΙΣΟ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ

11,00

UNAGI FOIE GRAS

EEL WITH FOIE GRAS AND KABAYAKI SAUCE
ΧΕΛΙ ΜΕ ΦΟΥΑ ΓΚΡΑ ΚΑΙ ΣΩΣ ΚΑΜΠΑΓΙΑΚΙ

18,00

NEW STYLE

SASHIMI

HAMACHI CARPACCIO 18,00

HAMACHI WITH RICE VINAIGRETTE, YUZU SOYA,
CHERRY TOMATOES AND CELERY

ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ ΜΕ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΡΥΖΙΟΥ, ΣΟΓΙΑ ΓΙΟΥΖΟΥ, ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΤΣΕΡΙ ΚΑΙ ΣΕΛΙΝΟ

KING FISH JALAPENO 12,00

KING FISH WITH YUZU SOYA, CORIANDER OIL AND JALAPENO

ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΣΚΟΥΜΠΡΙ ΜΕ ΣΟΓΙΑ ΓΙΟΥΖΟΥ, ΛΑΔΙ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΥ ΚΑΙ ΧΑΛΑΠΕΝΙΟ

TUNA TRUFFLE 19,00

TUNA WITH YUZU TRUFFLE SALSA, AVOCADO PUREE,
YUZU KOSHO AND FOIE GRAS

ΤΟΝΟΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΟΥΖΟΥ ΤΡΟΥΦΑΣ, ΠΟΥΡΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟΥ,
ΓΙΟΥΖΟΥ ΚΟΣΟ ΚΑΙ ΦΟΥΑ ΓΚΡΑ

WAGYU UNI 24,00

WAGYU SLICES WITH ENOKI TEMPURA, SEA URCHIN AND FOIE GRAS

ΦΕΤΕΣ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ ΜΕ TEMPURA ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ ΕΝΟΚΙ, ΑΧΙΝΟ ΚΑΙ ΦΟΥΑ ΓΚΡΑ

SEAFOOD SALAD 17,00

SEA BASS WITH PRAWNS, TRIPLE CITRUS DRESSING AND TRUFFLE OIL

ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ, ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΤΡΙΩΝ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ

SALADS

FIELD GREEN SALAD 10,00

MESCLUN SALAD WITH TEMPURA BABY VEGETABLES AND SOYA DRESSING

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕΣΚΛΑΝ ΜΕ TEMPURA BABY ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΣΟΓΙΑΣ

KING CRAB SALAD 19,00

MESCLUN SALAD WITH KING CRAB AND WAFU DRESSING

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕΣΚΛΑΝ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΓΟΥΑΦΟΥ

DUCK SALAD 18,00

PECKING DUCK PIE WITH CRESS SALAD, POMEGRANATE,
APPLE AND PLUM HOISIN DRESSING

ΠΙΤΑ ΠΑΠΙΑΣ ΠΕΚΙΝΟΥ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΡΔΑΜΟΥ, ΡΟΔΙ,
ΜΗΛΟ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΔΑΜΑΣΚΗΝΟΥ ΧΟΪΣΙΝ

WAKAME SALAD 12,00

SEAWEED SALAD WITH EDAMAME BEANS AND GOMA DRESSING

ΣΑΛΑΤΑ ΦΥΚΙΩΝ ΜΕ ΦΑΣΟΛΙΑ ENTAMAME ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΓΚΟΜΑ

HARUSAME SALAD 16,00

CREAMY VERMICELLI NOODLES WITH KING CRAB,
YUZU TOBIKO AND CHIVES

ΚΡΕΜΩΔΗ ΝΟΥΝΤΛΣ ΒΕΡΜΙΤΣΕΛΙ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ,
ΓΙΟΥΖΟΥ ΤΟΜΠΙΚΟ ΚΑΙ ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ

S I D E D I S H E S

STEAM RICE

PYZI ATMOY

4,00

YASAI ITAME

SAUTEE VEGETABLES

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΩΤΕ

6,00

EGG FRIED RICE

ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΡΥΖΙ ΜΕ ΑΥΓΟ

5,00

T E M P U R A

VEGETABLE TEMPURA

VEGETABLE ASSORTMENT

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

10,00

SHRIMP TEMPURA 2PCS

SHRIMPS WITH TENTSUYU SAUCE

ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΣΩΣ ΤΕΝΤΣΟΥΓΙΟΥ

12,00

KOIKA KARAAGE

MARINATED SQUID KARAAGE STYLE WITH SWEET CHILI SAUCE

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΣΤΥΛ ΚΑΡΑΑΓΕ ΜΕ ΓΛΥΚΙΑ ΣΩΣ ΤΣΙΛΙ

12,00

CHICKEN KARAAGE

CHICKEN KARAAGE STYLE WITH WAFU DRESSING

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΡΑΑΓΕ ΜΕ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ ΓΟΥΑΦΟΥ

9,00

POPCORN SHRIMPS

WITH SPICY SAUCE

ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΟΠ ΚΟΡΝ ΜΕ ΚΑΥΤΕΡΗ ΣΩΣ

14,00

S O U P S

MISO SOUP

MISO WITH TOFU AND BLACK WAKAME SEAWEEED

ΜΙΣΟ ΜΕ ΤΟΦΟΥ ΚΑΙ ΜΑΥΡΑ ΦΥΚΙΑ WAKAME

*VEGAN OPTION AVAILABLE / VEGAN ΕΠΙΛΟΓΗ ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ

5,00

KING CRAB TRUFFLE SOUP

KING CRAB SOUP WITH FRESH TRUFFLE

ΣΟΥΠΑ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ ΚΑΒΟΥΡΙΟΥ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ

18,00

D I M S U M

ANGUS KIMCHEE DUMPLINGS 14,00

BLACK ANGUS WITH KIMCHEE SAUCE AND ECHALOTE

ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΣΩΣ ΚΙΜΤΣΙ ΚΑΙ ΕΣΑΛΟΤ

PORK BELLY AND PRAWN DUMPLINGS 16,00

PORK BELLY WITH PRAWNS AND FOIE GRAS

ΧΟΙΡΙΝΗ ΚΟΙΛΙΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΦΟΥΑ ΓΚΡΑ

TRUFFLE CHICKEN SIU MAI 10,00

SPICY CHICKEN WITH TRUFFLE AND SCALLIONS

ΚΑΥΤΕΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΤΡΟΥΦΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ

DUCK AND FOIE GRAS 12,00

FRIED DUCK AND FOIE GRAS GYOZA

ΤΗΓΑΝΙΤΗ ΠΑΠΙΑ ΚΑΙ ΦΟΥΑ ΓΚΡΑ GYOZA

M A I N C O U R S E

LAMB CHOPS 4PCS 28,00

ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΑΡΝΙΟΥ (4 ΤΜΧ.)

WAGYU STEAK 120gr. 61,00

ANGUS RIBEYE 200gr. 35,00

FISH OF THE DAY 16,00

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ

SSAMJANG SALMON 18,00

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ

MISO BLACK COD IN HOBA LEAF 39,00

ΜΑΥΡΟΣ ΒΑΚΑΛΑΟΣ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΜΑΝΩΛΙΑΣ

W O K 

SWEET AND SOUR PRAWNS

16,00

PRawns WITH VEGETABLES AND SNS SAUCE

ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ ΣΩΣ

KIMCHEE FRIED RICE

14,00

FRIED RICE WITH CHICKEN

ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΡΥΖΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

THAI PEPPER BEEF NOODLES

18,00

NOODLES WITH BLACK ANGUS, VEGETABLES AND THAI PEPPER SAUCE

ΝΟΥΝΤΛΣ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΣΩΣ ΤΑΪΛΑΝΔΕΖΙΚΗΣ ΠΙΠΕΡΙΑΣ

VEGETABLE SOY NOODLES

12,00

NOODLES WITH VEGETABLES AND SOY DRESSING

ΝΟΥΝΤΛΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΣΟΓΙΑΣ

P E C K I N G D U C K 

PECKING DUCK AND FOIE GRAS

25,00

WHOLE DUCK BREAST WITH FOIE GRAS

ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΣΤΗΘΟΣ ΠΑΠΙΑΣ ΜΕ ΦΟΥΑ ΓΚΡΑ

**HALF ROAST DUCK
WITH TRUFFLE SALSA**

29,00

ROAST DUCK BREAST WITH TRUFFLE SALSA, SCALLIONS AND CELERY

ΨΗΤΟ ΣΤΗΘΟΣ ΠΑΠΙΑΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΡΟΥΦΑΣ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΣΕΛΙΝΟ

Our menu contains allergens / Το μενού μας περιέχει αλλεργιογόνα
If you have a food allergy or intolerance, please let us know upon placing your order /
Αν έχετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποια τροφή, παρακαλούμε ενημερώστε μας
σχετικά κατά την διάρκεια της παραγγελίας σας.

Customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received
(Receipt – Invoice) / Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (Απόδειξη – Τιμολόγιο)

Prices include all taxes / Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται
όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Sanitary manager: George Andritsos /
Υγειονομικός υπεύθυνος: Γεώργιος Ανδρίτσος

EST.

1 9

9 3



KÍKU

A T H E N S