



Since 1995

Welcome to Bandanna!

We are open daily from 5:00pm until late and you are welcome anytime for a refreshing drink at the bar.
We have a selection of antipasti, fresh salads and pasta dishes. As well as pizza from the wood burning oven, and a selection of meats, fish and vegetables from the grill.
We have a variety of Italian desserts and sweet pizzas to share too!

All our food is available for Take Away

- 🌿 **Dishes with a leaf are lacto-vegetarian**
- * **Dishes with a star contain frozen ingredients**

Dip / Bread 2,50€ pp
Ντιπ / Ψωμι 2,50€ pp

Το κατάστημα χρησιμοποιεί στις σαλατες & στο μαγειρευμα εξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Αγορ. Υπευθυνος: Μπαρλουκι Τζιαν Λουκα Δημοτικός Φόρος 0,5%, Φ.Π.Α.: 13% & 24%
The shop is obliged to keep feedback forms near the exit for customer complaints

Buon Appetito!

Gian Luca



Bevande/Drinks

	€
☞ Acqua Minerale Naturale 1lt _____ Φυσικό Μεταλλικό Νερό 1lt <i>Mineral water bottle</i>	4,00
☞ Soft Drinks _____ Αναψυκτικά <i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Soda, Tonic, fruit juice and more</i>	4,50
☞ Souroti 25cl _____ Ανθρακούχο νερό 0.25λτ <i>Greek sparkling mineral water, 25cl</i>	4,50
☞ Souroti 75cl _____ Ανθρακούχο νερό 0.75λτ <i>Greek sparkling mineral water, 75cl</i>	7,50
☞ Spremuta d'Arancia _____ Φυσιικός χυμός πορτοκάλι <i>Freshly squeezed orange juice</i>	9,00

Birra/Beers

	€
☞ Amstel Bottiglia 50cl _____ Αμστελ μπουκάλι 50μλ <i>Pale lager beer, pure filtered for full-strenght without the calories and carbs</i>	6,50
☞ Mamos Authentic Draft Greek Beer 30cl _____ Μπύρα ποτήρι μεγάλο <i>Most historic greek beer, from the city of Patras. Pilsner, full-bodied and intense hop aromas. 30cl draft</i>	6,50
☞ Heineken Bottiglia 50cl _____ Χαινεκεν μπουκάλι 50μλ <i>Dutch lager beer, perfectly carbonated, lightly bitter</i>	7,00
☞ Mamos Authentic Greek Beer 50cl _____ Χαινεκεν μπουκάλι 50μλ <i>Most historic greek beer, from the city of Patras. Pilsner, full-bodied and intense hop aromas. 30cl bottle</i>	7,00




















Antipasti/Starters

	€
 Bruschetta 	4,50
<i>Ψημένο ψωμί με σκόρδο, βασιλικό και ελαιόλαδο</i> <i>Grilled bread topped with garlic, Tuscan olive oil, salt and pepper</i>	
 Ciaccino all'Aglio 	7,50
<i>Ελαιόλαδο, σκόρδο, δεντρολίβανο</i> <i>Olive oil, garlic and rosemary</i>	
 Bruschetta al Pomodoro 	7,50
<i>Ψημένο ψωμί με ντομάτα, σκόρδο, βασιλικό, και ελαιόλαδο</i> <i>Grilled bread topped with tomato, garlic, Tuscan olive oil, salt and pepper</i>	
 Melanzane alla Parmigiana 	12,00
<i>Μελιτζάνες με Παρμεζάνα, Σάλτσα Ντομάτα, Βασιλικό από το φούρνο</i> <i>Traditional Mediterranean dish with aubergine, tomato, Parmigiano cheese and fresh basil. Straight from the wood burning oven!</i>	
 Parmigiano e Olive (Stuzzichino di Nuccio) 	14,00
<i>Παρμετζιάνο τυρί και ελιές</i> <i>Parmigiano cheese bites and marinated Kalamata olives</i>	
 Acciughe Sotto Verde e Pomodori Secchi Marinati 	14,00
<i>Αντζούγιες από την Σικελία μαριναρισμένες σε σκόρδο, λάδι, μαιντανό και τσίλι</i> <i>Anchovies and sun dried tomatoes marinated in garlic, parsley, chili flakes and olive oil</i>	
 Polpo alla Gian Luca	20,00
<i>Λεπτές φέτες από μαριναρισμένο χταπόδι σε ελαιόλαδο και λεμόνι, με πατάτα και λιαστές</i> <i>Octopus prepared as per the Tuscan fisherman way: olive oil, yellow peppers, Mediterranean herbs</i>	
 Cozze al Vino o al Pomodoro Fresco	20,00
<i>Φρέσκια μύδια με σάλτσα από λευκό κρασί και φρέσκια ντομάτα</i> <i>Fresh Aegean mussels sautéed in white wine or fresh tomatoes</i>	





Insalate/Salads

	€
 “Marouli”  _____ Πράσινη σαλάτα <i>Simple green salad</i>	8,00
 Verde e Rossa  _____ Πράσινη και κόκκινη σαλάτα με μαρούλι, ντοματες, αγγούρι <i>Simple green salad with sliced sweet tomatoes and cucumbers</i>	11,00
 Insalata di Carote e Mandorle Dolci  _____ Καροτοσαλάτα με αμύγδαλα, μαριναρισμένα με ελαιόλαδο και πορτοκάλι <i>Finely grated carrots with sweet almonds, marinated in olive oil and lemon juice</i>	11,00
 Insalata Greca all’Italiana!  _____ Χωριάτικη <i>This typical local salad is made with Feta cheese, olives, tomatoes, onions, cucumbers, capers and peppers. Served on a bed of crispy lettuce</i>	14,00
 Caprese  _____ Ιταλική σαλάτα με τύρι μοτσαρέλα και ντομάτα <i>A simple Italian salad with creamy Mozzarella cheese, sliced tomatoes, and fresh basil leaves</i>	15,00
 Sun Salad  _____ Καροτοσαλάτα με αβοκάντο και αμύγδαλα <i>Sliced green avocado and finely grated carrots with sweet almonds, drizzled in olive oil and topped with orange wedges</i>	16,00
 Mareggiata _____ Σολομος - Τονοσαλάτα με ντομάτα, ροκα και κρεμμύδι <i>A refreshing salad of shredded salmon and tuna fish, diced tomatoes, rocket leaves and onions</i>	20,00
 Special (for two people)  _____ Πολύχρομη σαλάτα με Αβοκάντο, ρόκα, καρότο, μαρούλι, κόκκινο λαχανο ντομάτα... <i>A colourful variety of fresh vegetables. Avocado, rucola, lettuce, red cabbage, tomatoes, carrots, mushrooms, nuts and sesame seeds</i>	22,00




















Bio/Organic

	€
 Cous Cous del Bandanna  _____ Κους Κους <i>Couscous with fresh tomatoes, cucumbers, peppers and onions. Topped with mint, basil, and coriander</i>	12,00
 Verdurine Croccanti  _____ Τραχανά λαχανικά στον ατμό <i>Crunchy steamed vegetables</i>	12,00
 Foglie di Cactus di Mykonos  _____ Φιλλα Κακτους Μυκονου μαγειρεμενα ιν σαλτσα σουα, με ντοματινια και φρεσκο τζιντζερ <i>Mykonos cactus leaves, sautéed in soy sauce, with cherry tomatoes and fresh ginger</i>	18,00
 Mareggiata _____ Σολομος - Τονοσαλάτα με ντομάτα, ροκα και κρεμμύδι <i>A refreshing salad of shredded salmon and tuna fish, diced tomatoes, rocket leaves and onions</i>	20,00
 Cappelle di Funghi Portobello  _____ Πορτοβέλο μανιτάρια <i>Portobello mushroom stone grilled style, with a light sage and garlic vegetarian gravy</i>	20,00
 Cous Cous con Verdurine al Vapore  _____ Κους κους με λαχανικά στόν ατμός <i>Couscous with a medley of steamed vegetables</i>	20,00





Pizze

	€
 Margherita  Μοτσαρέλα, ντομάτα, βασιλικό <i>Mozzarella, tomato and basil</i>	14,00
 Summer  Μοτσαρέλα, ντομάτα, κολοκύθι, βασιλικό <i>Mozzarella, tomato, courgette and basil</i>	16,00
 Devil's Μοτσαρέλα, ντομάτα, σαλάμι αέρος, πιπεριά, τσίλι <i>Mozzarella, tomato, salami, pepper and chilli</i>	18,00
 Napoletana  Μοτσαρέλα, ντομάτα, κάρπυρι, αντζούγιες, ρίγανη <i>Mozzarella, tomato, capers, anchovies and oregano</i>	18,00
 Kalafatis Μοτσαρέλα, ντομάτα, μανιτάρια, ζαμπόν <i>Mozzarella, tomato, mushroom and cooked ham</i>	18,00
 Meltemi  Μοτσαρέλα, ντομάτα, κρεμμύδι, αγκινάρα, μελιτζάνα, ελιές <i>Mozzarella, tomato, onion, artichoke, aubergine and olives</i>	18,00
 Bismark Μοτσαρέλα, ντομάτα, ιταλικό ζαμπόν, αυγά <i>Mozzarella, tomato, cooked ham and egg</i>	18,00
 Capricciosa Μοτσαρέλα, ντομάτα, ιταλικό ζαμπόν, μανιτάρια, αγγινάρα <i>Mozzarella, tomato, cooked ham, mushroom and artichoke</i>	19,00
 4 Stagioni Μοτσαρέλα, ντομάτα, μανιτάρια, αγγινάρα, ιταλικό ζαμπόν, ελιές <i>Mozzarella, tomato, mushroom, artichoke, cooked ham and olives</i>	19,00
 Tonnara Μοτσαρέλα, ντομάτα, τόννος, κρεμμύδι και καλαμποκι <i>Mozzarella, tomato, tuna, onion and sweet corn</i>	20,00
 Special Μοτσαρέλα, ντομάτα, ελιές, μανιτάρια, ιταλικό ζαμπόν, σαλάμι αέρος, πιπεριά <i>Mozzarella, tomato, olives, mushroom, cooked ham, salami and peppers</i>	20,00





- ⌘ **Ciaccino all'Aglio** 🌿 _____ 7,50
Ελαιόλαδο, σκόρδο, δεντρολίβανο
Olive oil, garlic and rosemary
- ⌘ **Toscana** 🌿 _____ 18,00
Μοτσαρέλα, μελιτζάνα, πατάτες, ελαιόλαδο, σκόρδο, δεντρολίβανο
Mozzarella, aubergine, potato, olive oil, garlic and rosemary
- ⌘ **Ciaccino delle Cicladi** 🌿 _____ 20,00
Φρέσκα τομάτα, Φετα, Πιπεριάς, Κρεμμίδι, Ελιές, Ελαιόλαδο, σκόρδο, ρίγανι
Fresh tomato, Feta cheese, Green peppers, Onions, Olives, olive oil, garlic and oregano
- ⌘ **Tao** 🌿 _____ 20,00
Μοτσαρέλα, φρέσκια ντομάτα, μελιτζάνα, σκόρδο, κολοκύθι, ρίγανη
Aubergine, courgette, fresh tomato, mozzarella, garlic and oregano
- ⌘ **Ciaccino al Prosciutto** _____ 20,00
Μοτσαρέλα, ιταλικό προσούτο, ελαιόλαδο, σκόρδο
Mozzarella, Italian raw ham, olive oil and garlic
- ⌘ **Angel's** 🌿 _____ 21,00
Μοτσαρέλα, μανιτάρια, ρόκα, ταρτούφο (ιταλικό μυροδικό)
Mozzarella, mushrooms, rucola and truffle
- ⌘ **Bandanna** ® _____ 22,00
Μοτσαρέλα, ιταλικό προσούτο, ρόκα, ταρτούφο (ιταλικό μυρωδικό)
Mozzarella, Italian raw ham, rucola and truffle





Piatti di Pasta

	€
 Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino  _____	11,00
Σπάγγετι με σκόρδο, λάδι και καυτερή πιπεριά <i>A flavoursome combination of garlic, olive oil and chili peppers</i>	
 Spaghetti all'Aglione  _____	14,00
Σπάγγετι με σάλτσα ντομάτα, σκόρδο, λάδι και καυτερή πιπεριά <i>A flavoursome combination of tomato sauce, garlic, olive oil and chili peppers</i>	
 Penne Allegre  _____	15,00
Πέννες με φρέσκια ντομάτα βασιλικό και σκόρδο <i>Penne served with a fresh, piquant blend of red tomatoes, basil, garlic and Tuscan olive oil</i>	
 Penne all'Arrabbiata _____	15,00
Πέννες με τσίλι και ντομάτα <i>Penne served with a hot and spicy bacon and tomato mix</i>	
 Penne ai 4 Formaggi  _____	18,00
Πέννες με τέσσερα τυριά <i>Penne with a combination of 4 traditional Italian cheeses</i>	
 Spaghetti del Golfo di Napoli  _____	18,00
Σπάγγετι με φρέσκια ντομάτα, κάπαρι, αντζούγιες και ρίγανη <i>Spaghetti served with tomatoes, anchovies, capers, oregano, garlic and Tuscan olive oil</i>	
 Penne all'Amatriciana _____	18,00
Πέννες αματριτσιάνα με ιταλικό μπέικον, κρεμμύδι, ντομάτα και μαύρο πιπέρι <i>Penne in a fresh tomato and bacon sauce, sautéed in onions and freshly ground black pepper</i>	
 Penne Mediterraneo  _____	18,00
Πέννες με φρέσκια ντομάτα, βασιλικό, σκόρδο και μοτσαρέλα <i>Penne in a fresh medley of tomatoes, basil, garlic and creamy Mozzarella cheese</i>	
 Penne ai Funghi  _____	18,00
Πέννες με σάλτσα μανιταριών <i>A delicate mix of champignon mushrooms in a creamy sauce</i>	
 Spaghetti al Pesto  _____	20,00
Σπάγγετι με πέστο από κουκουναρι, σκόρδο, βασιλικό, λάδι και παρμιτζιάνο <i>Spaghetti served with fresh green Pesto, a traditional Italian sauce made with Parmigiano cheese, Pecorino cheese, garlic, basil and pine nuts mixed in Tuscan olive oil</i>	
 Spaghetti al Ragù del Bandanna _____	20,00
Σπάγγετι με σάλτσα κιμά του Bandanna <i>A Bandanna style beef Bolognese sauce. With grass-fed beef from Tinos</i>	
 Spaghetti alla Carbonara _____	20,00
Σπάγγετι καρμπονάρα με ιταλικό μπέικον, κρεμμύδι και αυγό <i>The delectable taste of Italian bacon and onion, mixed with an unmistakably creamy sauce</i>	





- Ⓢ **Ravioli Burro e Salvia *** _____ 20,00
Χειροποίητα Ραβιολια σπανάκι και Ρικotta με σωσ φρασκομυλο και Βουτιρο
Home made Ravioli filled with spinach and ricotta, sautéed in a simple but delicious butter emulsion
- Ⓢ **Spaghetti alle Vongole** _____ 20,00
Σπαγγέτι με κιδώνια (αχιβάδες) και ζομερή σάλτσα κρασιού
Spaghetti mixed with Italian shell fish and garlic in wine sauce
- Ⓢ **Tagliatelle Fresche al Salmone Rosa *** _____ 25,00
Ταλιατέλες *με σολομό και σάλτσα ροζέ
Fresh egg Tagliatelle with pink smoked salmon in a light sauce
- Ⓢ **Tagliatelle al Tartufo**  * _____ 25,00
Φρεσκες Ταλιατέλες με ταρτούφο (ιταλικό μυροδικό)
Fresh egg Tagliatelle with a smooth truffle sauce
- Ⓢ **Tagliatelle o Ravioli ai Porcini**  * _____ 27,00
Ταλιατέλες η Ραβιολι *με Πορτσινι(ιταλικό μανιτάρι)
Egg Tagliatelle or Ravioli sautéed in a succulent Porcini mushroom sauce
- Ⓢ **Tortelloni all’Aragosta e Granchio *** _____ 28,00
Τορτελόνι αλα Μαρεμανα γεμιστό με αστακό και καβούρι σε καροτο και φρεσκα ντοματα σουσ
Fresh Tortelloni filled with lobster and crab
- Ⓢ **Spaghetti con Cozze e Pomodoro Fresco** _____ 28,00
Σπαγγέτι με μύδια Αιγαίου, φρεσκα ντομάτα, σκόρδο και τσίλι
Spaghetti with Aegean mussels and fresh tomatoes
- Ⓢ **Spaghetti ai Gamberetti, Ouzo e Erbette di Mykonos *** _____ 31,00
Σπαγγέτι με γαρίδες, φρεσκια ντομάτα, ανιτο και φλαμπε ουζο
Spaghetti tossed with prawns, fresh tomatoes, Ouzo sauce and Mykonian herbs
- Ⓢ **Trionfo di Spaghetti ai Frutti di Mare *** _____ 31,00
Σπαγγέτι με θαλασσινά, σκόρδο και τσίλι
A delicious variety of shellfish with a subtle hint of fresh garlic
- Ⓢ **Spaghetti all’Aragosta - al kg *** _____ 135,00
Αστακομακαρονάδα, ανά κιλό
Spaghetti with lobster in a fresh carrot, tomato and wine sauce. By the kg














Carne/Meat

	€
 Filetto di Pollo Margalite _____ Φιλέτο κοτόπουλο με τοςκάνικο λάδι και λεμόνι <i>Grilled, tender chicken breast fillet, drizzled in Tuscan olive oil and lemon</i>	17,00
 Filetto di Pollo alle Mandorle Dolci _____ Φιλέτο κοτόπουλο με αμύγδαλο και κρέμα γάλακτος <i>Tender chicken breast fillet with a sweet almond cream sauce</i>	19,00
 Bistecca di Maiale al Rosmarino _____ Χοιρινή μπριζόλα με δεντρολίβανο <i>Pork loin chop, seared with fresh rosemary leaves</i>	20,00
 Tagliatona del Samurai _____ Μοσχαρίσιο εσκαλόπι με ελαιόλαδο και σάλτσα λεμονιού, σερβιρισμένα με φρέσκια ροκα <i>Slices of tender beef steak, drizzled in Tuscan olive oil and lemon. Served with rucola</i>	28,00
 Tagliata di Vitello con Rucola e Tartufo _____ Μοσχαρίσιο εσκαλόπι με σάλτσα τρούφας και ρόκα <i>Slices of tender beef on a bed of rucola leaves, served with a delicate truffle sauce</i>	30,00
 Filetto di Vitello con Bacche Verdi e Rosse _____ Μοσχαρίσιο φιλέτο με πράσινο και κόκκινο πιπέρι <i>Tender beef fillet with a creamy red and green peppercorn sauce</i>	38,00
 Filetto di Vitello con Funghi, Tartufo e Rucola _____ Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα τρούφας και ρόκα <i>Tender beef fillet with a delicate mushroom and truffle sauce, served with rucola</i>	38,00
 Tagliata di Filetto di Vitello al Rosmarino e Sale Nero _____ Μοσχαρίσιο φιλέτο με δεντρολίβανο και αλάτι ηφαιστείου <i>Tender beef fillet, sliced and served with rosemary oil and black salt from Mount Etna</i>	38,00
 Filetto ai Porcini dell'Amiata _____ Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα μανιταριών Πορτσίνι <i>Beef fillet in a Porcini mushroom sauce</i>	38,00
 Bistecca alla Fiorentina del Padrone - al kg _____ Μοσχαρίσια μπριζόλα στη σχάρα, χωρίς κόκκαλο ανά, κιλο <i>A charcoal-grilled Steak with out bone, per kg</i>	95,00










Pesce/Fish

	€
 Polpo alla Gian Luca _____ Λεπτές φέτες απο μαριναρισμένο χταπόδι σε ελαιόλαδο και λεμόνι, με πατάτα και λιαστές <i>Octopus prepared as per the Tuscan fisherman way: olive oil, yellow peppers, Mediterranean herbs</i>	20,00
 Cozze al Vino _____ Φρέσκα μύδια με σάλτσα από λεύκο κρασί <i>Fresh mussels cooked in white wine and garlic, served with grilled bread</i>	20,00
 Cozze al Pomodoro Fresco _____ Φρέσκα μύδια με σάλτσα από φρέσκα ντομάτα <i>Fresh mussels cooked in a fresh tomato sauce, served with grilled bread</i>	20,00
 Gamberi al Metaxa * _____ Φλαμπέ γαρίδες με σαλτσα Tzian Λούκα στίλε <i>Bandanna style prawns flambéed in Metaxa, a smooth amber spirit made with aged distillates and aromatic Muscat wines from the Aegean islands</i>	30,00
 Salmone alla Pietra _____ Φρέσκος ψήτος σολομός απο τον Τζιαν Λούκα <i>Fresh salmon steak lightly seared on the grill</i>	30,00
 Salmone della Regina di Provenza _____ Φρέσκο φιλετο σολομό με ελαφριά σάλτσα "άλα προβεντιαλ" <i>Fresh salmon fillet gently cooked in a delicious but light Mediterranean sauce</i>	32,00
 Gamberoni alla Griglia * _____ Γαρίδες Σχαρας με Λαδι/Λεμονι σος <i>Large Bandanna style prawns on the grill</i>	32,00
 Pescato del Giorno - al kg _____ Φρέσκο ψητό ψάρι. <i>Fresh, line caught of the day fish. Grilled, hot plate seared or oven baked. By the kg</i>	85,00
 Aragosta al Forno - al kg * _____ Αστακός Φούρνος, ανά κιλό <i>Oven roasted spiny lobster. By the kg</i>	120,00





Dessert

	€
 Yogurt e Miele _____ Γιαούρτι με μέλι <i>Greek yoghurt served with local honey</i>	8,00
 Affogato al Caffé _____ Παγωτό με ζεστό καφέ <i>Fior di Panna ice cream with hot coffee and cocoa</i>	10,00
 Crema del Sultano _____ Κρέμα απο εσπεριδοειδή του Σεφ <i>Baked lemon custard with a crispy and sweet topping</i>	10,00
 Panna Cotta _____ Γλυκό από κρέμα και βανίλια σερβιρισμένο με σάλτσα σοκολάτας <i>A chilled blend of cream and vanilla, served with a choice of special sweet sauces</i>	10,00
 Tiramisù di Mamma _____ Τιραμισού της μαμας <i>Tiramisù di mamma Marisa</i>	12,00
 Pizza Dolce alla Frutta _____ Πίτσα γλυκιά με φρέσκα φρούτα <i>A colourful pizza with a variety of fresh fruits: bananas, apples, kiwis and strawberries. To share</i>	20,00
 Calzone Dolce  _____ Γλυκιά κλειστή πίτσα γεμιστή με σάλτσα σοκολάτας, για την παρέα <i>Sweet Mascarpone and Nutella in a folded hot pizza. To share</i>	20,00





Caffetteria

	€
☺ Espresso al Banco _____ Εσπρέσο στο μπαρ <i>Espresso coffee served at the bar</i>	2,50
☺ Espresso _____ εσπρέσο <i>Espresso coffee</i>	3,50
☺ Tè _____ Τσάι <i>Tea</i>	4,00
☺ Doppio Espresso _____ Διπλο εσπρεσο <i>Double Espresso</i>	5,00
☺ Cappuccino _____ Καπουτσίνο <i>Espresso with steamed milk foam</i>	5,50
☺ Caffé Latte _____ Καφέ με γάλα <i>Espresso and milk</i>	5,50
☺ Caffé Corretto _____ Καφέ με Ιταλική γκράππα <i>Espresso with Grappa</i>	7,00





Cocktails & Spirits

	€
☞ Ouzo _____ Ούζο <i>Typical Greek Spirit</i>	6,00
☞ Ouzo Karafaki _____ Ούζο πλομάρι καραφάκι <i>Typical Greek Spirit in his traditional bottle</i>	16,00
☞ Limoncello & Shots _____ Λικέρ λεμονιού- σφινρακι <i>Traditional "end of the meal" Liquer & all the classical available spirit shots</i>	6,00
☞ Metaxa*** _____ Μεταξα <i>A smooth amber spirit made with aged distillates and aromatic Muscat wines from the Aegean islands</i>	8,00
☞ Aperitivi e Amari _____ Απεριτίφ και χονευτικό ποτό <i>Martini, Campari etc. & digestives</i>	8,00
☞ Grappa Italiana _____ Ιταλική γκράππα	8,00
☞ Alcolici e Liquori _____ Αλκοολούχα ποτά και λικέρ <i>Whiskey, Metaxa****, Gin, Vodka, Bacardi, Cointreau, Baileys and more!</i>	8,00
☞ Vino Spumante, Fragolino & Prosecco Calice _____ Αφρώδες κρασί σε ποτήρι <i>Glass of sparkling wine</i>	9,00
☞ Spritz _____ Απερολ Σπριτς <i>Aperol Spritz</i>	14,00

