

Καφέδες - Ποφήματα

	<i>Ελληνικός</i>	2,70	<i>Greek coffee</i>
	<i>Ελληνικός διπλός</i>	3,90	<i>Greek coffee double</i>
	<i>Εσπρέσο</i>	2,80	<i>Espresso</i>
	<i>Εσπρέσο διπλός</i>	3,90	<i>Espresso double</i>
	<i>Καπουτσίνο</i>	4,10	<i>Cappuccino</i>
	<i>Καπουτσίνο διπλός</i>	5,20	<i>Cappuccino double</i>
	<i>Εσπρέσο φρέντο (παγωμένος)</i>	4,20	<i>Espresso freddo (cold)</i>
	<i>Καπουτσίνο φρέντο (παγωμένος)</i>	4,50	<i>Cappuccino freddo (cold)</i>
	<i>Καφέ λάτε</i>	4,60	<i>Cafe latte</i>
	<i>Φλάι Γουάι</i>	4,80	<i>Flat white</i>
	<i>Φίλτρου</i>	3,60	<i>Filter coffee</i>
	<i>Nes καφέ (ζεστό)/ Φραπέ (παγωμένος)</i>	3,50	<i>Nes cafe (hot)/ Frappe (cold)</i>
	<i>Σοκολάτα ζεστή/ κρύα</i>	4,50	<i>Chocolate hot/ cold</i>

Σερβίρονται *ws us* 20:00 / Served until 20:00

Μεταλλικό Νερό

Mineral Water

<i>San Benedetto prestige 750ml / 250ml</i>	4,40/2,00	<i>San Benedetto prestige 750ml / 250ml</i>
<i>Φυσικό μεταλλικό νερό</i>		<i>Natural mineral water</i>
<i>Antica Fonte 650ml</i>	6,50	<i>Antica Fonte 650ml</i>
<i>Premium φυσικό μεταλλικό νερό</i>		<i>Premium natural mineral water</i>
<i>Ξινό νερό Φλώρινας 750 ml / 250ml</i>	7,60/4,00	<i>Xino nero of Florina 750 ml / 250ml</i>
<i>Φυσικό μεταλλικό ανθρακούχο νερό</i>		<i>Natural sparkling mineral water</i>
<i>San Benedetto prestige 750ml / 250ml</i>	7,60/4,00	<i>San Benedetto prestige 750ml / 250ml</i>
<i>Φυσικό μεταλλικό ανθρακούχο νερό</i>		<i>Natural sparkling mineral water</i>
<i>Αύρα φυσικό μεταλλικό νερό 500ml pet</i>	1,20	<i>Avra natural mineral water 500ml pet</i>

Αναψυκτικά - Χυμοί

Soft drinks - Juices

<i>Αναψυκτικά</i>	4,20	<i>Soft Drinks</i>
<i>Φρέσκος χυμός πορτοκάλι</i>	5,00	<i>Fresh orange juice</i>
<i>Φρέσκος χυμός ανάμεικτος</i>	5,60	<i>Fresh mixed juice</i>
<i>φρούτα εποχής</i>		<i>seasonal fruits</i>
<i>Χυμοί απδοί</i>	4,20	<i>Juices</i>
<i>πορτοκάλι, μπανάνα, μήλο κτλ.</i>		<i>orange, banana, apple etc</i>
<i>Για...για μας (ρωτήστε τις γεύσεις)</i>	5,50	<i>Gia...gia mas (ask for flavours)</i>
<i>Premium tonic (ρωτήστε τις γεύσεις)</i>	5,50	<i>Premium tonic (ask for flavours)</i>
<i>Pink soda</i>	5,60	<i>Pink soda</i>

Μπύρες φιάλη

Φιξ 330ml	5,50
Φιξ μαύρη 330ml	5,50
Κορόνα 330ml	6,00
Φιξ άνευ 330ml	5,00
Mythos Radler 330ml	5,50
Mythos ice 330ml	5,50
Somersby cider 330ml	6,00
Νήσος Pilsner 330ml	5,50
Kronenbourg blanc 330ml	6,50

Bottled beers

Fix 330ml
Fix dark 330ml
Corona 330ml
Fix anef (no alcohol) 330ml
Mythos Radler 330ml
Mythos ice 330ml
Somersby cider 330ml
Nisos Pilsner 330ml
Kronenbourg blanc 330ml

Μπύρες βαρελισιες

Κάρδσπεργκ 330ml	5,80
Κάρδσπεργκ 500ml	6,60
Μύθος 330ml	5,50
Μύθος 500ml	6,30
Κάιζερ 330ml	5,80
Κάιζερ 500ml	6,60
Ζύθος ΒΑΠ (τοπική) 330ml	4,80
Ζύθος ΒΑΠ (τοπική) 500ml	5,60

Draught beers

Carlsberg 330ml
Carlsberg 500ml
Mythos 330ml
Mythos 500ml
Kaiser 330ml
Kaiser 500ml
Zythos VAP (local) 330ml
Zythos VAP (local) 500ml

Αποστάγματα - Ρετσίνες

Σούμα Ρόδου	9,50
Τσίπουρο Μειέυρο χωρίς γλυκάνισο	10,00
Τσίπουρο Μπαμπαιζίμ με ή χωρίς γλυκάνισο	9,80
Τσίπουρο Αγιονέρι παλαιωμένο, χωρίς γλυκάνισο	10,50
Ούζο Πλωμάρι	9,50
Ούζο Βαρβαγιάννη (μπλε)	10,50
Ρετσίνα CAIR	13,00

Distillates - Retsina

Souma of Rodos
Tsipouro Meteoro without anisse
Tsipouro Babatzim with or without anisse
Tsipouro Agioneri aged, no anisse
Ouzo Plomari
Ouzo Varvagianni (blue)
Retsina CAIR

Πίτες

<i>Η φωδιά μας</i>	5,60
<i>με καπνιστό χοιρομέρι, τυρί, νιομάια, πιπεριά & μανιάρια</i>	
<i>Σπανακόπια</i>	3,80
<i>Κοιόπια</i>	4,90
<i>Τυρόπια</i>	4,20

Pies

<i>Our nest</i>	
<i>with smoked ham, cheese, tomato, pepper & mushrooms</i>	
<i>Spinach pie</i>	
<i>Chicken pie</i>	
<i>Cheesepie</i>	

Σερβίρονται ως τις 18:00 / Served until 18:00

Ομελέτες/ Αυγά

<i>Λευκή σκεπαστή</i>	10,40
<i>με ασπράδια αυγού, σπανάκι, φρέσκο κρεμμύδι & καισικίσιο τυρί</i>	
<i>Σπέσιαλ</i>	8,40
<i>με καπνιστή γαδοπούδα, τυρί, νιομάια, φρέσκα μανιάρια & πιπεριά</i>	
<i>Το πρωινό μας</i>	19,60
<i>Με ψωμάκια, κρουασάν, βούτυρο, μαρμελάδα & μέλι, αυγά επιλογής, δουκανικάκια, τυρί, αδδανικά, ποτήρι φυσικό χυμό πορτοκαδιού & παραδοσιακό Ελληνικό καφέ στη χόβολη</i>	
<i>Αυγά μάτια</i>	7,20
<i>Κροκ μανιάν</i>	7,70
<i>με καπνιστό χοιρινό, τυρί, μπεσαμέλ & αυγό</i>	
<i>Σοδομός με αβοκάντο & αυγά ποσέ</i>	9,20

Omelettes/ Eggs

<i>White covered</i>	
<i>with egg whites, spinach, fresh onion & goat cheese</i>	
<i>Special</i>	
<i>with smoked turkey, cheese, tomato, fresh mushrooms & pepper</i>	
<i>Koukos breakfast</i>	
<i>With rolls, croissants, butter, jam & honey, eggs of your choice, mini sausages, cheese, cold cuts, glass of fresh orange juice & traditional Greek coffee on the ember</i>	
<i>Eggs baked in woodfired oven</i>	
<i>Croque madame</i>	
<i>with smoked ham, cheese, bechamel cream & egg</i>	
<i>Salmon with avocado & poached eggs</i>	

Σερβίρονται ως τις 14:00 / Served until 14:00

Πάνκεϊκ

Σοκολάτα 8,70
φιστίκια Αιγίνης & φουντούκια

Με φιδέτο κοτόπουδο 12,30
μπέικον, τυρί, μαρούδι & Caesar's ows

Pancakes

Chocolate
pistachio & hazelnuts

With chicken fillet
bacon, cheese, lettuce & Caesar's sauce

Σερβίρονται ως τις 14:00 / Served until 14:00

Σπέσιαλ σάντουιτς

Μπούτι χοιρινό 12,50
στον ξυλόφουρνο, με σαλάτα coleslaw, αγγούρι,
μαγιονέζα, μουστάρδα νιζόν & πατάτες τηγανιές

Μοσχάρι ψητό 14,20
με πίκλες, μαρούδι, νιομάια, τυρί ισένιαρ,
BBQ ows & πατάτες τηγανιές

Φιδέτο κοτόπουδο 13,00
με flakes παρμεζάνας, νιομάια, ρόκα,
Caesar's ows & πατάτες τηγανιές

Κλαμπ σάντουιτς 16,00
με φιδέτο κοτόπουδο, μπέικον, μαρούδι, νιομάια,
αγγούρι, τυρί, ομελέτια, κέτσαπ από παντζάρι
& πατάτες τηγανιές

Special sandwiches

Pork baked in woodfired oven
with coleslaw salad, cucumber, mayonesse,
dijon mustard & french fries

Beef steak sandwich
with pickles, lettuce, tomato, cheddar,
BBQ sauce & french fries

Chicken fillet baked in woodfired oven
with parmesan flakes, tomato, arugula,
Caesar's sauce & french fries

Club sandwich
with chicken fillet, bacon, lettuce, tomato,
cucumber, cheese, omelette, beetroot
ketchup & french fries

Σερβίρονται ως τις 18:00 / Served until 18:00

Μπέργκερ/Γύρος

Με μοσχαρίσιο μπιφιέκι (220gr) 16,60
μαρούδι, τυρί, μπέργκερ σως,
αγγουράκι πίκλα, τηγανιές πατάτες
& κέτσαπ πανιζαριού

Γύρος χοιρινό 17,20
με πίτα, νιομάτια, κρεμμύδι,
τηγανιές πατάτες, και τζατζικι

Γύρος κοτόπουδο 17,20
με πίτα, νιομάτια, κρεμμύδι,
τηγανιές πατάτες, και τζατζικι

Burgers/Gyros

Beef burger (220gr)
with lettuce, cheese, burger sauce,
pickle, french fries
& beetroot ketchup

Pork gyros
with pita bread, tomato, onion,
french fries and tzatziki

Chicken gyros
with pita bread, tomato, onion,
french fries and tzatziki

Πίτσα

Σπέσιαλ 15,40
με καπνιστό χοιρινό, μοισαρέδα,
μπέικον, σαλάμι, πιπεριά & μανιτάρια

Προσούτο 16,60
με μοισαρέδα, προσούτο
& φρέσκια ρόκα

Μαργαρίτα 12,20
με μοισαρέδα, νιομαγίγια
& φρέσκο βασιδικό

Λαχανικών 14,00
με φρέσκα λαχανικά
& μοισαρέδα

Pizza

Special
with smoked ham, mozzarella,
bacon, salami, peppers & mushrooms

Prosciutto
with mozzarella, prosciutto
& fresh arugula

Margherita
with mozzarella, cherry tomatoes
& fresh basil

Vegetarian
with fresh vegetables
& mozzarella

Ποικιλίες

Ποικιλία Κούκος 32,60
με κρύα και ζεστά ορεκτικά, λαδόπιτες
και τηγανιές πατάτες

Πλάτο τυριών / αδθανικών 22,00

Varieties

Koukos plater
with Greek traditional appetizers,
olive oil pita bread & fresh cut fried potatoes

Cheese and cold cuts mix plater

Άρτος



Ποικιλία από ψωμάκια
στον ξυλόφουρνο 3,80

Παραδοσιακή Ροδίικη λαδόπιτα 3,70

Σκορδόψωμο 4,30
Ζυμωτό χυριάτικο ψωμί
με σκορδοβούτυρο & κίτρινο τυρί

Σκορδοπιτάκι 4,90
Χειροποίητη πίτα ψωμί
με σκορδοβούτυρο & κίτρινο τυρί

Breads



Variety of handmade bread
in the woodfired oven

Traditional olive oil pita bread

Garlic bread
Traditional handmade bread
with garlic butter & yellow cheese

Garlic pita bread
Traditional handmade pita bread
with garlic butter & yellow cheese

Σαλάτες



Ελληνική 9,70
Κλασική χυριάτικη σαλάτα με νιομάτια, αγγούρι,
κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές και τυρί φέτα

Καίσαρα 14,20
Μαρούδι, iceberg, φιλέτο κοτόπουλο, μπέικον,
κρουτιόν & Caesar's ows

Ντάκος 9,30
Παξιμάδια, τριμμένη νιομάτια, τριμμένο τυρί φέτα,
ελιές, κάπαρη και λαδορίγανη

Ελληνικά αδείμματα 13,00
Ποικιλία με τζιτζικι, μελιζανοσαλάτα,
τροκαυτερή και χούμους

Σαλάτα Βαδεριάνα 12,90
με μαρούδι, iceberg, ρόκα,
αποξηραμένο σύκο, νιομαίγνια, ψητό μανούρι,
ελαιόλαδο και κρέμα ξύδι βαλσάμικο

Ρόκα Σαλάτα 6,90
παιέδα με οδόκητρα φύλλα άγριας ρόκας,
νιομαίγνια, ελιές, ραπανάκι, χοντρό αλάτι

Salads



Greek salad
Classic Greek salad with tomato, cucumber,
onion, pepper, olives and feta cheese

Caesar's salad
Lettuce, iceberg, chicken fillet, bacon,
crouton & Caesar's dressing

Ntakos salad
Rusks, grated tomato, grated feta cheese,
olives, caper, olive oil and oregano

Traditional spreads
Mix of tzatziki, eggplant salad,
spicy feta mousse & humus

Valeriana salad
with lettuce, iceberg, arugula,
dried fig, cherry tomatoes, grilled manouri cheese,
olive oil and lemon

Arugula salad
platter with whole wild arugula leaves,
cherry tomatoes, olives, radish, coarse salt

Ορεκτικά

Appetizers

Παραδοσιακά πιταρούδια
με ρεβύθια, κοδοκυθάκι & φρέσκα μυρωδικά

7,30

Traditional pitaroudia

Fried vegetable pies with chickpeas, zucchini & herbs

Τυροπιάρι
με τυρί φέτα, μέλι & σουσάμι

7,80

Pastry filo with feta cheese
honey & sesame seeds

Φάβα
με φρέσκο κρεμμυδάκι & ελαιόλαδο

5,50

Fava

with spring onion & olive oil

Φιλέτο μοσχάρι καρπάισιο
με πίκλα φινόκιο, φιδέια πορτοκαλιού,
ρόκα και daododέμονο

16,40

Veal fillet carpaccio

with fennel pickle, orange fruit fillets
& olive oil

Γίγαντες
σιγομαγειρεμένοι στον ξυλόφουρνο

5,50

Big beans with tomato sauce

slowly cooked in the woodfired oven

Χοιρινή Τηγανιά
σε ελαιόλαδο οβησιμένη
με λευκό κρασί

8,00

Pork tigania

Fried pieces of pork in olive oil
quenched with white wine

Συκωτάκι τηγανιά
σε ελαιόλαδο οβησιμένη
με λευκό κρασί

7,20

Veal liver tigania

Veal liver pieces fried in olive oil quenched
with white wine

Μπεκρή μεζέ
Πικάντικο χοιρινό μαγειρεμένο
σε κόκκινο κρασί, κρεμμυδάκια,
πιπεριές & σάδιτσα νιομάτα

7,90

Bekri meze

Spicy pieces of pork cooked in
red wine, onions, bell peppers
& tomato sauce

Σπεντζοφάι
Χυριάτικο δουκάνικο
με πιπεριές, & σάδιτσα νιομάτας

7,90

Spentzofai

Traditional sausage
with bell peppers, & tomato sauce

Μελιζάνα στα κάρβουνα
με φρέσκια ψιδοκομμένη νιομάτα
& τριμμένη φέτα

6,90

Grilled eggplant

with fresh chopped tomato
& grated feta cheese

Μανιάρια σωτέ
με λευκό κρασί και χυμό λεμονιού

6,80

Sauteed mushrooms

with white wine and lemon juice

Μπουγιουρντί
Κομμάτια τυρί φέτα, κίρινο τυρί, νιομάτα
και καυτερή σάδιτσα

6,90

Bougiourdi

Feta cheese, yellow cheese, tomato
with chillies in the oven

Φρέσκες τηγανητές πατάτες

4,80

Fresh cut fried potatoes

Πατάτα στον ξυλόφουρνο
με κρέμα τυριού, ψιδοκομμένη νιομάτα
και φρέσκο κρεμμυδάκι

6,90

Baked potato in the woodfired oven

with cream cheese, grated tomato
and spring onions

Θαλασσινά ορεκτικά

<i>Αδίπασια / Αδμυρά</i>	17,00
<i>Ποικιλία με ανιζούγιες, γαύρο μαρινάτο, καπνιστό σκουμπρί και κοδιό</i>	
<i>Καπνιστό φιδέτο ρέγκας</i>	8,80
<i>Χταποδάκι ξυδάτο</i>	8,00
<i>Χταποδάκι στα κάρβουνα</i>	15,50
<i>Καδαμαράκι τηγανητό</i>	16,00
<i>Καδαμαράκι ψητό</i>	16,00

Sea food appetizers

<i>Smoked & marinated fish</i>
<i>Variety of anchovies, marinated anchovy, smoked mackerel and salted mackerel</i>
<i>Smoked herring fillet</i>
<i>Octopus in vinegar & olive oil</i>
<i>Grilled octopus</i>
<i>Fried kalamari</i>
<i>Grilled kalamari</i>

Ζυμαρικά

<i>Κριθαρότο</i>	16,20
<i>με ποικιλία μανιταριών, παρμεζάνα & δάδι τρούφας</i>	
<i>Φρέσκα Ραβιόλι</i>	18,00
<i>με άευκή σάβτσα κρασιού γεμιστά με ρικόια και σπανάκι</i>	
<i>Παραδοσιακή Κουλούρια</i>	9,40
<i>Ζυμαρικά μάτσι με τριμμένο τυρί φέτα, τσιγαρισμένα κρεμμυδάκια & δαδορίγανη</i>	
<i>Καρμπονάρα</i>	16,30
<i>με φρέσκα διηγκούνι, καπνιστό χοιρινό μάγουδο, καπνιστή πανισέια, αυγό & κρέμα γάδακτος</i>	
<i>Με Γαρίδες</i>	22,60
<i>με φρέσκα διηγκούνι σε κόκκινη σάβτσα</i>	
<i>Φιδέτο κοτόπουδο με μανιτάρια</i>	17,50
<i>με φρέσκιες παπαρδέλες, κρέμα γάδακτος, παρμεζάνα & δάδι τρούφας</i>	

Pasta

<i>Orzo</i>
<i>with various mushrooms, parmezan & truffle oil</i>
<i>Fresh Ravioli</i>
<i>with white wine sauce with ricotta cheese and spinach</i>
<i>Traditional Koulouria</i>
<i>Handmade local pasta with grated feta cheese, sauteed onions, olive oil & oregano</i>
<i>Carbonara</i>
<i>with fresh linguine, smoked pork cheek, smoked pancetta, egg yolk & cream</i>
<i>With Shrimps</i>
<i>with fresh linguine in tomato sauce</i>
<i>Chicken fillet with mushrooms</i>
<i>with fresh papardelle, cream, parmesan cheese & truffle oil</i>

Κυρίως πιάτα / Σχάρας

Main courses / on the grill

Μοσχαρίσια μάγουδα Με φρέσκιες τηγανιτές πατάτες και τριμμένη φέτα	22,30	Veal cheeks With fresh cut fried potatoes and grated feta cheese
Φρέσκο φιλέτο σολομού στη σχάρα Με σσιτέ λαχανικά εποχής και σάλτσα κρασιού	21,60	Fresh salmon fillet on the grill With sauteed vegetables & white wine sauce
Γαρίδες σχάρας Με ψητά λαχανικά εποχής και δαδοδέμονο	22,50	Shrimps on the grill With grilled seasonal vegetables and olive oil lemon sauce
Φρέσκο φιλέτο δαυράκι ψητό με σσιτέ λαχανικά και δαδοδέμονο	19,50	Fresh sea bass fillet on the grill with sauteed vegetables and olive oil lemon sauce
Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας με σσιτέ λαχανικά και πατάτες σχάρας	16,30	Chicken fillet on the grill with sauteed vegetables and grilled potatoes
Φλάνκ στέικ Με ψητά λαχανικά και σάλτσα πιπεριού	32,30	Flank steak With grilled vegetables & pepper sauce
Παραδοσιακός Μουσακάς Με ψητή μελιτζάνα, ψητή πατάτα, μοσχαρίσιο κιμά και μπεσαμέλ	15,70	Traditional Mousaka With baked eggplant, baked potato, ground beef and bechamel
Σπαδομπριζόλα μοσχαρίσια Με ψητές πατάτες	33,20	Veal steak With grilled potatoes
Αρνάκι στον ξυλόφουρνο με πατάτες φούρνου	23,60	Lamb cooked in woodfired oven with baked potatoes
Χοιρινό κότσι Σιγομαγειρεμένο στον ξυλόφουρνο με σάλτσα ψητού και πουρέ πατάτας	19,20	Pork shank Slowly cooked in woodfired oven with bbq sauce and mashed potatoes
Μοσχαρίσια μπιφτεκάκια*	16,80	Beef patties on the grill*
Μπριζοδάκια χοιρινά*	15,50	Pork steaks on the grill*
Παϊδάκια αρνίσια*	25,80	Lamb chops*
Φιδετάκια από μπούτι κοτόπουλο*	16,50	Grilled chicken leg fillets*
Συκωτάκι μοσχαρίσιο σχάρας*	12,40	Grilled beef liver*
Χωριάτικο δουκάνικο σχάρας*	10,60	Traditional sausage on the grill*

*χωρίς συνοδευτικό/ without sider

Ποικιλίες Σχάρας

Ποικιλία σχάρας

Με μπιφτεκάκια μοσχαρίσια,
χοιρινά μπιριζοδάκια,
φιδειάκια από μπούι κοιόπουδο,
χωριάτικο δουκάνικο
και φρέσκιες τηγανιές πατάτες

45,00

Mix Grill

Mix Grill

With beef patties,
pork chops, chicken leg fillets,
traditional sausage,
& fresh cut fried potatoes

Πρίμιουμ Ποικιλία σχάρας

Με μπιφτεκάκια μοσχαρίσια, φλανκ στέικ,
χοιρινά μπιριζοδάκια, φιδειάκια από
μπούι κοιόπουδο,
σπαδομπριζόδα μοσχαρίσια,
χωριάτικο δουκάνικο
και φρέσκιες τηγανιές πατάτες

149,00

Premium Mix Grill

With beef patties, flank steak,
pork chops, chicken leg fillets,
veal steak, traditional sausage,
& fresh cut fried potatoes

Επιδόρπια

Σοκολατόπια με παγωτό

6,00

Χειροποίητη Μηλόπια

4,60

Μπακλαβάς Κούκος

με σιροπιασιά φύλλα, κρέμα πιασίσιο
και παγωτό

9,60

Προφιτερόλ

με γέμιση κρέμα μόκα & σάλτσα σοκολάτας

9,00

Πορτοκαδόπια

4,60

Κρεμ μπρουδέ

6,50

Το γλυκό του Κούκου

με μπισκότο, κρέμα σοκολάτα & κρέμα μπανάνα

4,90

Desserts

Chocolate pie with ice cream

Homemade Apple pie

Baklava Koukos

with pistachio cream,
and ice cream

Profiteroles

with moka cream & chocolate sauce

Orange pie

Creme brulee

Koukos dessert

with biscuit, chocolate cream & banana cream





Αγορανομικός υπεύθυνος: **Μακρής Βασίλειος**

*Τα είδη των λαδιών που χρησιμοποιούνται:
μαγειρευιά - ελαιόλαδο, τηγανιιά - ηλιέλαιο*

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΒΙΒΛΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ.
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)




Sales supervisor: **Makris Vasileios**

*Types of oils that we use:
cooked - olive oil, fried - sunflower oil*

Prices include all taxes

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY
IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT - INVOICE)



 Q-check	
CONFIRMATION STATEMENT	
<i>This Statement has been awarded to :</i> KOUKOS RODOS P.C 20-22, Mandilara str., P.C 85131, Rhodes, Greece.	
 KOUKOS	
<small>In Recognition of the Organisation's Food Management Safety Principles which complies with:</small>	
HACCP/CODEX ALIMENTARIUS	
<i>For the scope of activities described below:</i>	
Provision of Catering Services - Restaurant	
<i>Registration Number</i> 20195	
<i>Date First Registered</i> 13 / 4 / 2016	
<i>Date Statement Expires</i> 12 / 4 / 2025	
<small>The validity of the certificate can be verified by the Organisation's Website.</small>	
<i>Q-check Inspection - Certification</i> 9-17, Erithrou Stavrou str. P.C 41221, Larissa Greece.	<i>This Statement is awarded by :</i> Q-check <i>Issued by :</i>  <i>Issue date :</i> 13 / 4 / 2023