

# AND THE JOURNEY BEGINS...

## Εξερευνήστε τις Προτάσεις

### Ορεκτικον μας

#### **Σεβιτσε Λαβράκι**

dressing από τρία  
εσπεριδοειδή, περγαμόντο,  
φρέσκο τσιλι, Αβοκάντο  
ελαιόλαδο ξύσμα μοσχολεμονο  
αφρό αλατιού

#### **Μπουρεκάκια Γαρίδας**

γεμιστά με Γαρίδες Σύκα και  
Μυρωδικά με σάλτσα Μελιού

#### **Χταπόδι Carpaccio**

λεπτές φέτες βραστό Χταπόδι,  
Ρόκα, Κάπαρη, ροζ Πιπέρι και  
Βινεγκρέτ

#### **Καλαμαράκια γεμιστά**

με Γαρίδες και σπιτικό Πέστο  
Σερβίρετε με Λαχανικά εποχής

#### **Σαλάτα με Χταπόδι**

Χταπόδι βραστό σε τσάι από  
Μπαχαρικά, κομμένο σε λεπτές  
φέτες, Ραπανάκι, Σελερι,  
ανάμικτη Σαλάτα και Κοκκίνοι  
Πιπεριά Ελαιόλαδο Λεμόνι

## Explore

### Our Starter

#### Recommendations

**Ceviche from fresh Seabass**  
marinated in Dressing from three  
Citrus Fruit, Bergamot, fresh Chili,  
Avocado, Olive oil, Lime zest, fleur de  
Sel

#### **Crispy Pastry filo Prawn Rolls**

filled with Prawns, Figs, Herbs and  
Cheese served with Honey sauce

#### **Octopus Carpaccio**

Thin Slices of braised Octopus with  
Arugula, Capers, pink Pepper berries  
and Vinaigrette

#### **Small Squids stuffed**

with fresh Prawns and homemade  
Pesto, served on Mediterranean  
Vegetables of the Saison

#### **Salad with Octopus**

Octopus slowly cooked in a Spice Tea  
Cut in thin slices, Radish, Celery,  
small leaves of Salad, red Peppers.  
Olive Oil and Lemon

## Erkunden Sie

### unsere Vorspeisen

#### Empfehlungen

**Ceviche vom frischen Wolfsbarsch**  
mariniert in 3 verschiedenen  
Zitrusfrüchten, Bergamotte, frischer  
Chilli, Avocado, Limettenabrieb und  
Fleur de Sel

14 €

#### **Garnelen Röllchen**

Knuspriger Filoteig gefüllt mit Feigen,  
Garnelen, Kräutern und Käse mit Honig  
Sauce

9€

#### **Oktopus Carpaccio**

Dünne Scheiben vom gekochten  
Oktopus mit Rucola, Kapern, Rosa  
Pfefferbeeren und Vinaigrette

14€

#### **Calamaretti gefüllt**

mit frischen Garnelen und  
hausgemachtem Pesto serviert auf  
mediterranen Gemüsen der Saison

16€

#### **Salat mit Oktopus**

Oktopus gegart in einem Gewürztee in  
dünne Scheiben geschnitten mit  
Radieschen, Stangensellerie, Rote  
Paprika und Pflücksalat. Olivenöl und  
Zitrone

12€

## Explora al

### nostru recomandari

#### de Aperitive

**Ceviche din proaspăt Biban de mare**  
marinat în dressing din trei citrice,  
bergamotă, chili proaspăt, Avocado, ulei  
de măsline, lămâie zest, fleur de Sel

#### **Rulouri de Creveți**

Prajituri filo crocante umplute cu creveți,  
smochine, ierburi și brânză  
servit cu sos de miere

#### **Carpaccio de caracatiță**

Felii subțiri de caracatiță fiartă cu rucola,  
Capere, boabe de piper roz și  
vinaigreta

#### **Calamari mici umpluți**

cu creveți proaspeți,  
și Pesto de casă, servit pe legume  
mediteraneene din Saison

#### **Salată cu caracatiță**

Caracatiță gătită într-un ceai  
condimentat, feliată subțire cu ridichi,  
țelină, ardei roșu și salată verde. ulei de  
măsline și lămâie

# ... WITH STARTERS ...

| Άρτος α. Α  | Bread p. P.  | Brot p.P  | Pâine pe persoană   |
|---|--|---|---|
| Πίτες Κυπριακές σχάρας  | Grilled Cypriot Pita   | Gegrillte zypriotische Pita   | Pita cipriotă la grătar   |
|   |  | 1 €   |   |
|   |  | 3,00€   |   |
| Μπούσκετα<br>με Ντομάτα, Μυρωδικά   | Bruschetta<br>with Fresh Tomato and Herbs  | Bruschetta<br>Mit frischen Tomaten und<br>Kräutern  | Bruschetta<br>Cu roșii și ierburi proaspete   |
| Πίτες Κυπριακές σχάρας με<br>διάφορα ντιπ και ελιές   | Grilled Cypriot Pita with Dips and<br>Olives   | Gegrillte zypriotische Pita mit<br>Dips und Oliven  | Pita cipriotă la grătar cu diverse<br>dips și măline  |
|   |  | 5,50€   |   |
| Τυροσαλάτα  | Feta Cheese Dip  | Feta Käse Dip   | Cremă de brânză feta  |
|   |  | 6,50€   |   |
| Σπιτικό Τζατζίκι  | Homemade Tzatziki  | Hausgemachter Tsatsiki  | Tzatziki de casă  |
|   |  | 5€  |   |
| Μους από λευκό Ταραμά   | Mousse from white Tarama   | Weisse Tarama Mousse  | Mousse de tarama alba, Icre   |
|   |  | 5€  |   |
| Ελιές Καλαμον   | Kalamata Olives  | Kalamata Oliven   | Măline Kalamata   |
|   |  | 7€  |   |
| Caprese<br>Μοτσαρέλα ,Ντομάτα , Ρόκα,<br>Βασιλικό , Κρέμα Βαλσάμικο, Πεστο<br>και Ελαιόλαδο | Caprese<br>Tomato, Mozzarella, Arugula, Basil,<br>Balsamic Cream,<br>Olive oil and Pesto | Caprese<br>Tomaten, Mozzarella, Rucola,<br>Basilikum, Crema de Balsamico,<br>Olivenöl und Pesto | Caprese<br>Roșii, Mozzarella, Rucola,<br>busuioc, cremă de balsamic, ulei<br>de măline și Pesto |
|   |  | 4,50€   |   |
|   |  | 6,50€   |   |

# AND MORE STARTERS...

## Μύδια Σαγανάκι

σε Σάλτσα Ντομάτας, πράσινη Πιπεριά και Φέτα

## Κολοκυθοκεφτεδες

με Ντιπ Γιαούρτι και Δυόσμο

## Φρέσκα Μανιτάρια με σάλτσα

Κρέμα, σκόρδο, κρασί Μανιτάρια η με σάλτσα ροκφόρ

## Φρέσκα Μανιτάρια σοτέ

Κρασί, σκόρδο, Μαϊντανός

## Φάβα “Σαντορίνης”

Με φρέσκο Κρεμμυδάκι, Ντομάτα, Κάπαρη

## Κολοκυθάκια τηγανητά

με Τζατζικι

## Φασόλια Γίγαντες

ελληνικής παραγωγής στο φούρνο με μυρωδικά σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας

## Μελιτζάνα ψητή

με γέμιση τυριών κονκασέ φρέσκιας ντομάτας διαφορά μυρωδικά, κρεμά φέτας

## Ψητά Λαχανικά

με Ντιπ Γιαούρτι και Δυόσμο

## Mussels “Saganaki”

Mussel cooked in Tomato sauce with Feta Cheese and Green Peppers

## Zucchini Fritters

with Yoghurt Mint Dip

## Fresh Mushrooms

in Cream sauce or in Roquefort Sauce

## Fresh Mushrooms sauteed

in garlic, wine, and Parsley

## Fava “Santorini”

Puree of yellow Split Peas with Spring onions, Tomato and Capers

## Fried Courgettes (Zucchini)

breaded in Flour served with Tzatziki

## White giant Beans

from local Producers oven baked in Sauce from fresh Tomatoes and herbs

## Baked Aubergine

stuffed with melted Cheeses topped with fresh Tomato, Herbs and Feta Cream

## Grilled Vegetables

served with Yoghurt Mint Dip

## Muschel “Saganaki”

frische Muscheln in Tomatensauce Kräutern, frischer Paprika und Fetakäse

## Zucchini Puffer

Mit Joghurt Minz Dip

## Frische Champignons

in Sahne oder Roquefort Sauce

## Frische Champignons sautiert

in Knoblauch, Wein und Petersilie

## Fava „Santorini“

Gelbes Erbsen Püree mit Frühlingzwiebeln, Tomaten, Kapern

## Frittierte Zucchini

mit Tzatziki

## Weißer Riesenbohnen

aus regionalem Anbau gebacken im Ofen, mit Sauce aus frischen Tomaten und Kräutern

## Gebratene Aubergine

gefüllt mit geschmolzenen Käsesorten, frischen Tomatenstücken und Kräutern, Feta Käse Creme

## Gegrillte Gemüse

serviert mit Joghurt Minze Dip

## Midii „Saganaki“

Midii fierte în sos de roşii cu brânză feta și ardei verzi

## Chiftelute de dovlecei

servit cu iaurt aromat cu Mentă

## Ciuperci proaspete

în sos de cremă sau în sos Roquefort

## Ciuperci proaspete sote

în usturoi, vin și pătrunjel

## Fava „Santorini“

Piure de mazăre galbenă cu Ceață de primăvară, roșie, capere

## Dovlecei prăjiți

pâine în făină servită cu Tzatziki

## Fasole gigant albe

de la producători locali. Cuptor copt în sos din roșii proaspete și ierburi

## Vinete coapte

umplute cu Brânzeturi topite acoperit cu roșii proaspete, ierburi și cremă Feta

## Legume la gratar

servit cu iaurt aromat cu Mentă

8,50€

7€

7€

6€

7€

7€

8€

10€

9€

# ...AND SOME CHEESE...

**Κεφαλοτύρι σαγανάκι**  
Σερβίρετέ με Μαρμελάδα  
Ντομάτας

**Fried Hard Cheese**  
“Saganaki “  
served with Tomato Marmalade  
6,50€

**Frittierter Hartkäse**  
“Saganaki “  
serviert mit Tomaten Marmelade

**Brânză tare prăjită**  
„Saganaki“  
servit cu gem de roșii

**Κατσικίσιο Τυρί**  
με Ελαιόλαδο και Θασιτική Ρίγανη

**Slice of Goat Cheese**  
with Olive Oil and Oregano from  
Thassos

**Scheibe vom Ziegenkäse**  
mit Olivenöl und Oregano

**Felie de brânză de capră**  
cu ulei de măsline și oregano

**Χαλούμι ψητό**  
, Chutney Ντομάτας  
Και Τζελ Ντομάτας

**Grilled Haloumi Cheese**  
Tomato Chutney, and Gel from  
Tomato

**Gegrillter Haloumi Käse**  
Tomaten Chutney und Tomaten  
Gel

**Brânză Haloumi la grătar**  
Roșii Chutney  
și Gel din Roșii

**Τραγανά Τριγωνάκια τηγανητά**  
**από Κατσικίσιο Τυρί**  
μαριναρισμένα σε Θυμαρί και  
Σουσάμι, τυλιγμένο σε φίλο  
Κρούστας  
με Μέλι και Σουσάμι

**Crispy fried Triangles**  
**of Goat Cheese**  
Marinated in Thyme and Sesame,  
wrapped in Filo Pastry, served  
with Thassos Pine Honey and  
Sesame

**Knusprig frittierte Dreiecke**  
**vom Ziegenkäse**  
mariniert in Thymian und Sesam,  
umhüllt von Filo Teig, serviert mit  
Pinienhonig von Thassos und  
Sesam

**Crocant prăjit Triunghiuri**  
**de brânză de capră**  
Marinat în cimbru  
și susan, înfășurat în Filo Aluat,  
servit cu Thassos  
Miere de pin și susan

**Λουκουμάδες Ελληνικών**  
**Τυριών**  
Λαχταριστές χειροποίητες  
μπουκιές από ελληνικά τυριά  
παναρισμένα σε Πανκο .  
Σερβίρετέ Μαρμελάδα Ντομάτας

**Greek Cheese Donuts**  
“Loukoumades”  
Delicious handmade bites  
from Greek cheeses Varieties,  
breaded in Panko.  
Served with Tomato Jam

**Griechische Käse Loukomades**  
**(Donuts)**  
Handgemachte kleine  
Käseballchen aus verschiedenen  
griechischen Käsesorten, paniert  
in Panko. Serviert mit  
Tomatenmarmelade

**Brânză greacă Loukomades**  
**(gogoși)**  
Bile mici de brânză făcute manual  
fabricat din diferite tipuri de  
brânză greacă, coapte  
în Panko.  
Servit cu gem de roșii

8,50€

### Σαλάτα NISI ISLAND

ανάμεικτη Σαλάτα εποχής με σοτέ  
Γαρίδες, τραγανό Μπέικον,  
Αβοκάντο, Ρόδι, φλούδες  
Παρμεζάνας και Βινεγκρέτ Ροδιού

### Πόλλο

Αισπερκ, Αγγούρι, Αμύγδαλα φιλέ,  
Ντοματίνια αποξηραμένα Βερίκοκα,  
ψητό Κοτόπουλου, Βινεγκρέτ  
Μουστάρδα και Μέλι Θάσου

### Σαλάτα "MEAT ME"

Αισπερκ, Baby Ροκά, Νιφάδες  
Ροκφόρ, Φλούδες Πράσινο Μήλου,  
φρέσκο Κρεμμυδάκι, Ντοματίνια,  
Κομματάκια Παστέλι, Μοσχάρι  
Φιλέτο κομμένο σε λεπτές Φέτες με  
Βινεγκρέτ με Μήλο και Τσίλι

### Παντζάρια Carpaccio

Λεπτές Φέτες από Παντζάρια στο  
Φούρνο, αρωματισμένη Ανθότυρο,  
Chutney Παντζαριού και Βινεγκρέτ

### Ελληνική

Αγγούρι, Ντοματίνια, Πράσινη  
Πιπεριά, Φέτα, Ρίγανη, Μαϊντανός,  
Ελιές, Κρεμμύδι, Ελαιόλαδο

### Salad NISI Island

Mixed seasonal Salad with Prawns  
sauté, crispy Bacon, Pomegranate,  
Avocado Slices and Parmesan Flakes  
Pomegranate Dressing

### Pollo

Iceberg, Cucumber, Almonds, Dried  
Apricots, Cherry Tomatoes, grilled  
Chicken, Dressing with Thassos  
Honey Mustard, and Olive oil

### Salad "MEAT ME"

Iceberg, Baby Arugula, Flakes of  
Roquefort, thin Slices of green  
Apple, Spring onions, Cherry  
Tomatoes, small pieces of candied  
Sesame, thin Slices of Beef Filet,  
Dressing from Apple, and Chili

### Beetroot Carpaccio

Thin slices of Oven roasted Beetroot,  
Anthotiro Cheese flavoured with  
Thassos Herbs, Dressing and  
Beetroot Chutney

### Greek

Cherry Tomatoes, Cucumber,  
Onions, Oregano, Olives, Parsley,  
Feta, Green pepper Olive oil

### Salat NISI Island

Saisonaler Salat mit sautierten  
Garnelen knusprigem Bacon,  
Avocado, Granatapfel und Parmesan  
Flocken, Granatapfel Dressing

### Pollo

Eisberg, Gurke, Cherry Tomaten,  
Mandeln, getrocknete Aprikosen,  
gegrilltes Hähnchen, Dressing aus  
Thassos Honig, Senf und Olivenöl

### Salat "Meat Me"

Eisberg, Rucola, Roquefort, Grüner  
Apfel Scheiben, Frühlingzwiebeln,  
Cherry Tomaten, Karamellisierter  
Sesam, dünne Streifen vom  
Rinderfilet, Apfel -Chili Dressing

### Rote Beete Carpaccio

dünne Scheiben von der  
ofengebackenen Roten Beete serviert  
mit Anthotiro (Frischkäse)  
aromatisiert mit Thassos Kräutern  
Dressing und Beete Chutney

### Griechischer

Cherry Tomaten, Gurke, Oliven,  
Zwiebeln, Feta Käse, Grüne Paprika,  
Oregano, Petersilie, Olivenöl

### Salata Insula NISI

Salată mixtă de sezon cu, de creveți  
sotat, bacon crocant, Rodii, felii de  
avocado și fulgi de parmezan  
Dressing cu rodie

### Pollo

Aisberg, Castravete, Migdale,  
Caise uscate, Roșii cherry,  
pui la gratar, dressing cu miere  
Thassos, Muștar și ulei de măsline

### Salată „MEAT ME”

Iceberg, Arugula, Fulgi de Roquefort,  
felii subțiri de mere verzi, Ceapa,  
Roșii cherry, bucăți mici de susan  
confiat, felii subțiri de file de vită,  
Sos din mere și ardei iute

### Carpaccio de sfeclă

Felii subțiri de sfeclă roșie la cuptor,  
Brânză Anthotiro aromată cu plante  
Ierburi Thassos,  
Dressing și Sfecla Chutney

### Greacă

Roșii cherry, Castravete, Ceapă,  
Oregano, Măsline, Pătrunjel, Feta,  
Ardei verde Ulei de măsline

12,50€

11€

18€

8,50€

9€

.....EXPLORING THE GARDEN....

# ... ENJOY FISH...

Τσιπούρα Σχάρας ~ 500gr

Sea Bream grilled ~500gr

Dorade gegrillt~500gr

Dorată la grătar~500gr

18€

Λαβράκι Σχάρας~ 500gr

Sea Bass grilled~500gr

Wolfsbarsch gegrillt~500gr

Biban de Mare la grătar~500gr

19,50€

Σαρδέλες Σχάρας

Sardines grilled

Sardinen gegrillt

Sardine la grătar

7€

Γαύρος τηγανιτός

Anchovies fried

Sardellen frittiert

Anșoa prăjită

7€

Φιλέτο Λαβράκι

Σερβίρετέ με Χόρτα σοτε και Ντοματίνια

Filets of fresh Sea bass

Served on cooked Wild Greens in Lemon Olive Oil sauteed and Cherry Tomatoes

Frisches Wolfsbarsch Filet

Serviert auf sautierter wilder Endivie in Zitrone und Olivenöl und Cherry Tomaten

File proaspăt de biban de mare

Servit sotate pe andive sălbatice și roșii cherry

20,50€

Φιλέτο Τσιπούρας

Σερβίρετέ με Λαχανικά και πατάτες σοταρισμένα Λαδολέμονο Βινεγρέτ

Sea Bream Filet

served on Sauté Vegetables and Potatoes, with Homemade Parsley Olive oil and Lemon Vinaigrette

Filet von der Dorade

auf einem Bett aus Sautierten Gemüse und Kartoffeln mit hausgemachtem Petersilien Öl und Zitronen Vinaigrette

File de dorată

cu legume sotate și cartofi cu ulei de pătrunjel de casă și lămâi

19€

Φιλέτο Σολομός

σερβίρετέ με Πικλα Αγγούρι και Πατάτα Πουρέ

Salmon Filet

served with Pickled Cucumber Salad and Mashed Potatoes

Lachsfilet

mit eingelegtem Gurkensalat und Kartoffelpüree

File de Somon

cu salată de castraveți murați și piure de cartofi

17€

Ψαριά και Θαλασσινά ντόπιας αλιείας, ανάλογα την προμήθεια της ημέρας. Πληροφορίες και τιμή κιλού, στον πίνακα η από το Σέρβις.

Local Fish and Seafood depending on the catch of the Day. Prices per KG. Information on the Blackboard and our Service Staff

Regionaler Fisch und Meeresfrüchte abhängig vom Tagesfang KG Preise und Informationen auf der Tafel und vom Servicepersonal

Pește și fructe de mare regionale, în funcție de captura zilei. Prețurile pentru kilograme pe panoul de informații și de la personalul de service

# ...AT THE SEASIDE...

**Γαρίδες Σχάρας**  
με τσάτνεϊ μάνγκο και μαγιονέζα  
σκόρδου

**Γαρίδες σοτε**  
Με ελαφριά σάλτσα εσπεριδοειδών  
σερβίρετε με τρυφερά φυλά σπανάκι  
και φιλέτο πορτοκαλιού

**Γαρίδες Σαγανάκι**  
Σε Σάλτσα Ντομάτας με Μυρωδικά  
πράσινη Πιπεριά και Φέτα

**Καλαμαράκια**  
Καλαμάρι τηγανητό

**Πιάτο Θαλασσινών για 2**  
Μύδια αχνιστά, Καλαμάρια σχάρας  
Γαρίδες σχάρας, Χταπόδι λιαστό  
σχάρας



**Χταπόδι Σχάρας**  
Πλοκάμι Λιόκαυτο  
σερβίρετέ με Ελαιόλαδο και Φάβα

**Μύδια αχνιστά κέλυφος**  
Αχνιστά σε Κρασί λευκό

**Σαγανάκι Ποσειδώνα**  
Σοτε Γαρίδες, Μύδια, Καλαμαράκια,  
Σκόρδο, Ροζ Πιπέρι Σάλτσα Κρασί

**Grilled Prawns**  
With Mango Chutney and Garlic  
Mayonnaise

**Prawns sauteed**  
with light Citrus fruit sauce served with  
Spinach leaves and filets of fresh  
orange

**Prawns Saganaki**  
Prawns cooked in Tomato sauce, with  
Herbs green Peppers and Feta cheese

**Fried Squids**  
Crunchy Calamari

**Seafood Platter for 2**  
Steamed Mussels, Calamari grilled,  
Grilled Prawns,  
Grilled Sundried Octopus

**Grilled Octopus**  
Sundried grilled Octopus with Olive  
Oil served with fava

**Mussels (shells)**  
Cooked in White Wine

**Poseidon**  
Sauteed Prawns, Mussels, Squid, Garlic  
Wine sauce with Pink Peppercorns

**Garnelen gegrillt**  
Mit Mango Chutney und Knobi  
Mayonnaise

**Garnelen sautiert**  
mit leichter Orangensauce frischen  
Spinat Blättern und Orangenfilets

**Garnelen Saganaki**  
Garnelen in Tomatensauce gekocht,  
mit Kräutern grüner Paprika und  
Fetakäse

**Kalamari frittiert**  
Knusprige Kalamari

**Meeresfrüchte Platte für 2**  
Gedünstete Muscheln, Calamari  
und Garnelen gegrillt,  
Oktopus gegrillt

**Oktopus gegrillt**  
Sonnentrockneter Oktopus gegrillt  
mit Olivenöl und Fava

**Miesmuscheln**  
Gekocht in Weißwein,

**Poseidon**  
Muscheln, Garnelen, Calamari in einer  
Sauce aus Wein, Knobi und rosa Pfeffer.

**Creveți la grătar**  
cu chutney de mango și maioneză  
cu usturoi

**Creveți sotate**  
cu sos usor de citrice, servit cu frunze  
de spanac si fileuri de portocala  
proaspata

**Saganaki de creveți**  
Creveți în sos de roșii  
Gătit cu ierburi ardei verzi și brânză  
feta

**Calamari prajiti**  
Calamari crocanti

**Platou fructe de mare pentru 2**  
Midii fierte,  
Calamari la grătar, Creveți la grătar,  
Caracatita uscata la gratar



**Caracatita la gratar**  
Caracatita uscata la gratar cu masline  
Ulei servit cu fava

**Midii**  
Gătit în vin alb

**Poseidon**  
Sotat Creveți, midii, calmar, sos de  
usturoi cu, vin cu boabe de piper roz

16€

16€

16€

12€

52€

16€

10€

17€

# ...OUR TRADITION...

## Κότσι αρνίσιο ΕΞΟΧΙΚΟ

σιγομαγειρεμένο σε Άνηθος, λευκό κρασί, μουστάρδα, με λαχανικά πατάτες και φέτα  
σερβίρετέ σε λαδόκολλα

## Lamb Shank EXOCHIKO

slowly braised in white wine, Herbs and Mustard with Vegetables Potatoes and Feta, served in Parchment Paper

## Lamm Keulchen EXOCHIKO

Langsam in Weißwein, Kräuter und Senf geschmort mit Gemüse Kartoffeln und Feta, serviert in Pergamentpapier

## Pulpa de miel EXOCHIKO

fiert încet în vin alb, ierburi și muștar cu legume, cartofi și feta, servit în hârtie de pergament

## ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

σιγομαγειρεμένο Με κριθαράκι Γκρατινε με Γραβιέρα

## Beef Guvetsi

Slowly braised Beef with Orzo Pasta and Tomato sauce gratinated with Gruyere

## Rindfleisch Giuvetzi

in Tomatensauce geschmort mit Reisnudeln überbacken mit Gruyère

## Vita Guvetsi

înăbușit fiert cu paste orzoși sos de roșii gratinat cu Gruyere

19,00€

## Μοσχάρι Κοκκινιστό

Μοσχάρι σιγομαγειρεμένο σε ντομάτα, κρασί, Καρότο, Σελερι, Μυρωδικά και Μπαχαρικά

## Beef Kokinisto

Slowly in Tomato, Wine, Carrots, Celery, Herbs and Spices braised lean Beef

## Rindfleisch Kokinisto

in Tomato, Karotten, Sellerie, Kräutern Gewürzen und Wein geschmortes mageres Rindfleisch

## Vită Kokinisto

fierte în roșii, morcovi, țelină, ierburi, condimente și vin carne de vită slabă

14,50€

## Ριγκατόνι α λα ΝΙΣΙ

Ριγκατονι με Μοσχάρι μαγειρευτό με Μπεσαμέλ Τυριών

## Rigatoni Pasta a la NISI

With pulled braised Beef covered with Bechamel Cheese Sauce

## Rigatoni Nudeln a la NISI

Mit geschmortem pulled Rindfleisch bedeckt mit einer Käse Bechamel Sauce

## Paste Rigatoni a la NISI

Carne de vită înăbușită, acoperită cu sos bechamel de brânză

14€

## ΜΟΥΣΑΚΑΣ

στο Φούρνο μελιτζάνα, μοσχαρίσιος κιμάς πατάτες, μπεσαμέλ

## MOUSSAKA

Aubergine, Beef Mince, Potatoes layered topped with Bechamel Sauce backed in the oven

## MOUSSAKA

Auberginen, Rinderhack, Kartoffeln geschichtet und mit Béchamelsauce überbacken.

## MUSACA

vinete, carne tocată de vită, cartofi, în straturi, acoperite cu sos bechamel la cuptor

13€

12€



# .....AT THE BUTCHERS...

**Φιλέτο Μοσχαρίσιο ~200 γρ**  
με φέτες αρωματισμένο Βούτυρό  
, Συνοδευτικά

**Beef Fillet plain~200gr**  
with Herb Butter and Side Dishes

**Rinderfilet Natur~200gr**  
mit Kräuterbutter und Beilagen

**File de vita  
Natural.~200gr**  
Unt de ierburi și garnituri

22 €

**Pepper:** Φιλέτο Μοσχαρίσιο, με  
σάλτσα φρέσκο πράσινο Πιπέρι  
και Κονιάκ  
Η

**Pepper:** Beef Fillet with Sauce from  
Fresh Green Peppercorns and  
Brandy  
or

**Pfeffer:** Rinderfilet mit Sauce von  
frischen grünen Pfefferkörnern,  
Brandy und Sahne  
oder

**File de vită Ardei:** Cu Sos  
Piper verde proaspăt,  
Brandy și smântână  
sau

**Blue Cheese:** Φιλέτο  
Μοσχαρίσιο με σάλτσα από  
Κρέμα, Κρασί και τυρί Ροκφόρ

**Blue Cheese:** Beef Fillet with Sauce  
from Roquefort Cheese, Cream and  
White Wine

**Roquefort:** Rinderfilet mit Sauce  
aus Roquefort Käse, Sahne und  
Weißwein

**File de vita Roquefort:**  
Cu Sos branza Roquefort,  
smântână și vin alb

26,90€

**RIB EYE URUGUAY~300gr**  
σερβίρετέ με Μανιτάρια και  
Πατάτες σοτε. Βούτυρο  
μυρωδικών και σάλτσα

**RIP EYE URUGUAY~300gr**  
served with Mushrooms and  
Potatoes sauteed, Herb Butter and  
Sauce

**RIP EYE URUGUAY~300gr**  
mit sautierten Champignons und  
Kartoffeln, Kräuterbutter und Sauce

**RIP EYE  
URUGUAY~300gr**  
servit cu Ciuperci și Cartofi  
sotati, Unt de ierburi și sos

42€

**Χοιρινή Μπριζόλα~ 500γρ**  
του Χασάπη

**Pork Chop ca~ 500gr**  
Butchers Cut

**Schweine Kotelett~ 500gr**  
Metzger Cut

**Cotlet de porc**  
tăiată măcelari ~ 500gr

**Σουβλάκι: Χοιρινό ή**  
**Κοτόπουλο**  
τζατζίκι και πατάτες τηγανιτές.

**Souvlaki: Pork or Chicken with**  
Tzatziki and Fried Potatoes

**Souvlaki: Schwein oder Huhn**  
Mit Tsatsiki und Pommes frites

**Frigarui: porc sau pui**  
Cu tzatziki, cartofi prăjiți.

9,50€

# .... MORE MEAT....

**Χοιρινή καπνιστή Μπριζόλα**  
με Chutney Κόκκινης Πιπεριάς

**Smoked Pork Chop**  
served with Chutney from Red  
Sweet Peppers

**Geräuchertes Schweinekotelett**  
Mit Chutney von der Roten Paprika

**Cotlet de porc afumat**  
Cu Chutney de ardei roșu

15€

**Χοιρινό Φιλέτο „Sous Vide”**  
σοτε με Μυρωδικά με σάλτσα  
Μαυροδάφνη και πορτοκάλι

**Pork Fillet „Sous Vide „**  
sauteed with Herbs, Sauce from  
Wine Mavrodaphne and Orange

**Schweine Filet “Sous Vide „**  
Sautiert mit Kräutern, Sauce aus  
Mavrodaphne Wein und Orange

**File de Porc “Sous Vide ”**  
sotat cu Ierburi, Sos din vin  
dulce Mavrodaphne și  
Portocale

17€

**Παϊδάκια Αρνίσια Σχάρας**  
Σερβίρετέ με μικρές πατάτες και  
σοταρισμένα καρότα

**Grilled Lamb Chops**  
Served with Baby Potatoes and  
sauteed Carrots

**Gegrillte Lamm Koteletts**  
Serviert mit Kleinen Kartoffelchen  
und sautierten Karotten

**Cotlete de Miel la grătar**  
Se serveste cu cartofi mici,  
morcovi sotati

16€

**Σπιτικό Σνίτσελ**  
από Χοιρινό Φιλέτο τραγανό  
παναρισμένο με τηγανητές  
πατάτες και σαλάτα

**Homemade Schnitzel:**  
From Pork fillet in crispy breading  
with Fries and Salad

**Hausgemachtes Schnitzel:**  
Vom Schweinefilet in  
Knusperpanade mit Pommes und  
Salat

**Snitel de casa:**  
File de porc in pane crocanta  
cu cartofi prajiti si salata

12,50€

**Φιλέτο Κοτόπουλο**  
„Sous Vide“  
γεμιστό με Προσούτο, Κουλή  
Πιπεριάς και Κεφαλοτύρι.  
Σοταρισμένο στο τηγάνι με  
Βούτυρο

**Chicken Fillet „Sous Vide,,**  
Stuffed with Parma Ham, Cheese,  
and sweet Pepper Paste.  
sauteed in Butter

**Hähnchen Filet “Sous Vide “**  
gefüllt mit Parma Schinken, Käse  
und Paprikapaste,  
Sautiert in Butter

**File de Pui “Sous Vide“**  
umplut cu șuncă de Parma,  
brânză, ardei, în unt sotat

15€

Όλα αυτά τα πιάτα μας έχουνε  
Γαρνιτούρες

All this Dishes are served with sides

Alle diese Gerichte haben Beilagen

Toate aceste bucate include  
garnituri

# ...ALSO SOME PASTA ...

**Spaghetti με Θαλασσινά**  
σοταρισμένα Θαλασσινά  
σβησμένα με λευκό Κρασί  
σάλτσα ντομάτας και μυρωδικά

**Γαρίδομακαροναδα**  
σε σάλτσα ντομάτας, με σκόρδο  
και μυρωδικά

**Αστακό Μακαρονάδα**  
Σπαγγέτι με Αστακό Σάλτσα  
Ντομάτας και Μαρτίνι Μπιανκο  
**Μόνο όταν διατίθεται φρέσκο  
αστακό. Τιμή ανά κιλό στον  
πίνακα.**

**Ριγκατονι με Σολομό φρέσκο**  
με κρέμα Γάλακτος , Κρασί, Άνηθο  
Σκόρδο , Εύσμα Λεμονιού

**Κριθαράκι με γαρίδες**  
Ζωμός Οστρακοειδών, κρασί,  
μούκοβο γλυκό, μυρωδικά και  
παρμεζάνα

**Σπαγγέτι Carbonara Style**

**Σπαγγέτι Μπολονεζ**

**Spaghetti Frutti di Mare**  
fresh Seafood sauté, Prawns, Mussels,  
Squid cooked in White Wine and  
Tomato sauce with Herbs

**Spaghetti with Prawns**  
Prawns and Pasta cooked in Tomato  
sauce with Garlic, Ouzo and Herbs

**Spaghetti with Lobster**  
Lobster with a special Tomato -  
Herb- Martini-Bianco Sauce  
**Only when fresh Lobster is  
available. Price per Kilo on the  
Blackboard.**

**Rigatoni with fresh Salmon**  
with Cream, Wine, Garlic, Dill, and  
Lemon Zest Sauce

**Orzo Pasta with Prawns**  
Broth from crustaceans, white wine,  
sweet chili flakes, herbs, and  
Parmesan

**Spaghetti Carbonara Style**

**Spaghetti Bolognese**

**Spaghetti Frutti die Mare**  
Frische Meeresfrüchte Muscheln,  
Calamari, Garnelen in Weißwein  
Tomatensauce und Kräutern

**Spaghetti mit frischen Garnelen**  
Garnelen in Tomatensauce mit  
Knoblauch, Ouzo und Kräutern

**Spaghetti mit Hummer**  
Hummer mit einer Speziellen  
Tomaten, Kräuter, Martini Bianco  
Sauce  
**Nur wenn es frischen Hummer  
gibt. Kilo Preis auf der Tafel.**

**Rigatoni mit fischen Lachs**  
Sahne, Wein, Knoblauch, Dill  
Sauce mit Zitronenabrieb

**Risoli Pasta mit Garnelen**  
Gekocht mit Garnelen und  
Krustentier - Fond, Weißwein, Süßen  
Chiliflocken, Kräutern und Parmesan

**Spaghetti Carbonara Style**

**Spaghetti Bolognese**

**Spaghetti Frutti di Mare**  
Sote de fructe de mare proaspete,  
Creveți, midii, calmargatit in Vin Alb  
si Sos de roșii cu ierburi

**Spaghete cu creveți**  
Creveți și paste fierte în sos de roșii cu  
usturoi, Ouzo și ierburi

**Spaghete cu homar**  
Homar cu un special  
Tomate - Ierbă - sos Martini-Bianco  
**Numai când este disponibil homar  
proaspăt.  
Preț pe kilogram pe tablă**

**Rigatoni cu somon proaspăt**  
cu smântână, vin, usturoi, mărar și  
sos. Cu coajă de lămâie

**Pasta Orzo cu creveți**  
Bulion din crustacee, vin alb,  
fulgi de chili dulce,  
ierburi și parmezan

**Spaghetti Carbonara Style**

**Spaghete Bolognese**

16€

16€

Kg Price

16€

14€

8,50€

8,50€

# ...LET'S END WITH CAKE AND COFFEE...

Σπιτική ζεστή Μηλόπιτα  
με Παγωτό Βανίλια

Homemade Warm Apple Cake  
with  
Vanilla Ice Cream

Hausgemachter Warmer  
Apfelkuchen mit Vanille Eis

Tort de mere cald cu  
Vanilie Inghetata

Λαχταριστό Σουφλέ  
Σοκολάτας  
με Παγωτό Βανίλια

Delightful Chocolate Souffle  
with  
Vanilla Ice cream

Schokoladen Soufflé  
mit Vanille Eis

Sufle cu ciocolată  
încântătoare  
cu Inghetata de vanilie

Σπιτικό κέικ καρότου  
με καρύδια Θάσου,  
μπαχαρικά  
και κάλυμμα από Τυρί Κρέμας

Homemade Carrot Cake with  
Thassos Walnuts and Spices.  
Cream Cheese Topping

Hausgemachter Carrot Cake  
mit Thassos Walnüssen und  
Frischkäse Topping

Tort de morcovi de casă cu  
nuci Thassos, condimente și  
cremă de brânză

Ελληνικός

Greek Coffee

Griechischer Kaffee

Cafea grecească

Νεσκαφέ

Nescafe

Nescafé

Nescafe

Καπουτσίνο/Λαττε

Cappuccino or Latte

Cappuccino oder Latte

Cappuccino sau Latte

Εσπρέσο

Espresso

Espresso

Espresso

Καφε Φιλτρου

Filter Coffee

Filterkaffee

Filtru Cafea

Τσάι

Tea

Tee

Ceai

Δημοτικός Φόρος 0,5%

Φ.Π.Α Εδεσμάτων / Οιν/δων 13% 24%

Αγορανομικός Υπεύθυνος : Κουσόπουλος Βασίλης

Το Κατάστημα διαθέτει Κουτί Παραπόνων

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

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

If you have any Allergies, do not hesitate to ask our Staff .We will answer all your Questions about ingredients.

# ...HAVE A DRINK!

## THE GREEKS

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Retsina Nterti 0,5l           | 6€  |
| Ouzo Plomari 200ml            | 10€ |
| Ouzo Thassos Isalos 40% 200ml | 10€ |
| Ouzo Thassos Isalos 42% 200ml | 10€ |
| Tsipouro ISALOS w.A 40% 200ml | 10€ |
| Tsiporo Idonikos Anis 200ml   | 12€ |
| Tsiporo Idonikos w.A 200ml    | 12€ |

## SPIRITS 60ml

|                   |    |
|-------------------|----|
| Jack Daniels      | 7€ |
| Gordon's Dry Gin  | 6€ |
| Absolut Vodka     | 7€ |
| Bacardi White Rum | 7€ |
| Baileys           | 6€ |
| Tequila Cuervo    | 7€ |
| Kahlua            | 6€ |

Mixed as Long Drinks + 1,50 €

## SOFTDRINKS

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Water 1 Liter                  | 3€    |
| Water Sparkling 750ml          | 3€    |
| Soroti Natural Sparkling 200ml | 2€    |
| Coca-Cola 250ml                | 3€    |
| Coca-Cola light 250ml          | 3€    |
| Coca-Cola Zero 250ml           | 3€    |
| Bitter Lemon Schweppes 250ml   | 3€    |
| Fanta Lemon or Orange 250ml    | 3€    |
| Tonic Schweppes 250ml          | 3€    |
| Sprite 250ml                   | 3€    |
| Home-made Lemonade             | 4€    |
| Home-made Orangeade            | 4€    |
| Fresh Orange Juice             | 4,50€ |
| Orange Juice Amita             | 2,80€ |
| Apple Juice Amita              | 2,80€ |
| Ice Tea                        | 2,50€ |

## BEERS

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Vergina Draft 0,5 l Lager  | 4,50€ |
| Vergina Draft 0,3l Lager   | 3,00€ |
| Amstel 0,5l Bottle         | 4,20€ |
| Amstel FREE 0,3l Bottle    | 3,00€ |
| Mythos 0,5 Bottle          | 4,50€ |
| Mythos Radler 0,3 Bottle   | 3,50€ |
| Somersby Apple Cidre 0,3   | 3,00€ |
| Vergina Weiss 0,5 l Bottle | 4,50€ |
| Pilsner 0,5l Bottle        | 4,80€ |

## APERITIF



|   |       |
|---|-------|
| Prosecco Glass 150ml                        | 6€    |
| Hugo  | 6€    |
| <u>Paloma</u> : Tequila, Grapefruit, Lime   | 8€    |
| Campari " <u>Amalfi</u> " with Bitter Lemon | 8€    |
| <u>Kir</u> Prosecco Royal Glass 150ml       | 6,50€ |
| Aperol Spritz                               | 6€    |
| Cuba Libre                                  | 8€    |
| Mojito                                      | 8€    |
| Cosmopolitan                                | 8€    |
| Gin Tonic Cucumber and Rosemary             | 8€    |

## DIGESTIF 60ml

|  |    |
|--|----|
| Metaxa 3*                                | 4€ |
| Metaxa 5*                                | 6€ |
| Glas of Ouzo or Tsipouro 40ml            | 3€ |
| Averna Bitter                            | 6€ |
| <u>Godfather</u> : Scotch, Amaretto, Ice | 7€ |
| Fernet Branca Menta                      | 7€ |

# SAVE WATER DRINK WINE

## WHITE Wines

|                                     |                 |       |                                 |   |  |  |
|-------------------------------------|-----------------|-------|---------------------------------|---|---|---|
|                                     |                 |       |                                 |   | 150ml   | 750ml   |
| 8 Estate Tsikrikonis                | Greece Kavala   | 12,5% | Sauvignon Blanc, Assyrtiko      | Fruity                                      | Dry   | 23€   |
| GiOinos Sauvignon Blanc Tsikrikonis | Greece Kavala   | 12%   | Sauvignon Blanc                 | Spicy, Citrus notes                         | Dry   | 5€ 23€  |
| Malagousia Estate Tsikrikonis       | Greece Kavala   | 12%   | Malagousia                      | Lemon, white Flowers                        | Dry   | 25€   |
| Assyrtiko Estate Tsikrikonis        | Greece Kavala   | 12,8% | Assyrtiko                       | Mineral, Fruity                             | Dry   | 27€   |
| Thema Pavlidis                      | Greece Drama    | 13%   | Sauvignon Blanc Assyrtiko       | Lemon Cest Crispy                           | Dry   | 34€   |
| Blue Tractor Kyr Yiannis            | Naoussa Greece  | 13%   | Chardonnay, Viognier, Assyrtiko | Peach, mineraly                             | Dry   | 25€   |
| Samaropeira Kyr Yiannis             | Naoussa Greece  | 13%   | Sauvignon Blanc                 | Exotic, white Flowers                       | Dry   | 30€   |
| Paranga Kyr Yiannis                 | Naoussa Greece  | 13%   | Roditis                         | white refreshing, fruity                    | Dry   | 5€ 22€  |
| Biblia Chora Biblia Chora           | Kavala Greece   | 13,5% | Sauvignon, Blanc Assyrtiko      | exotic, white refreshing                    | Dry   | 30€   |
| Malagousia Costa Lazaridis          | Epanomi Greece  | 13,5  | Malagousia                      | White aromas with exotic character          | Dry   | 37€   |
| Kir Yiannis Palpo Chardonnay        | Amyndeon Greece | 14%   | Chardonnay                      | Vanilla Toasted Brioche Citrus white Flower | Dry   | 50€   |
| Sauvignon Blanc Alpha Estate        | Florina Greece  | 13%   | Sauvignon Blanc                 | exotic, white freshness                     | Dry   | 40€   |

## SPARKLING White

|                                |                |      |                                       |                               |           |             |
|--------------------------------|----------------|------|---------------------------------------|-------------------------------|-----------|-------------|
| PROSECCO Toso Sec              | Treviso Italy  | 12%  | Glera                                 | green Apple, fruity freshness | extra Dry | 6€ 28€      |
| Moët & Chandon - Brut Impérial | France         | 12%  | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir |                               | Dry       | 120€        |
| Bianco Nero Demi Sec 0,2 L     | Trikala Greece | 7,5% | Moscato Hamburg                       | light sweet, aromatic         | Demi Sec  | 0,2 l 6,50€ |

## ROSE Wines

Xinomavro Tsikrikonis  
 Three Witches Barafaka Estate  
 Paranga Flowers Kir Yiannis  
 Variete Lalikos  
 Blue Tractor Kir Yiannis  
 Idylle D' Achinos La Tour Melas

## SPARKLING ROSE

Prosecco Rose Brilla  
 Bianco Nero Rose Tsilili 0,2l

## RED Wines

Giornos Tsikrikoni  
 Parangka Kir Yiannis  
 Blue Tractor Kir Yiannis  
 Kir Yiannis Estate Hills  
 Mega Spileo III Cavee  
 Caramello

## HOUSEWINE Tsikrikonis

0,25 Litre 4,00€  
 0,5 Litre 6,50€  
 1 Litre 12,00€

## SAVE WATER DRINK WINE



|                    |       |  |                                   |              |       |       |
|--------------------|-------|--|-----------------------------------|--------------|-------|-------|
| Greece Kavala      | 12,5% | Xinomavro                              | Floral, spicy aromas              | Dry          | 6,50€ | 28€   |
| Greece Nemea       | 12%   | Moschofilero, Agiorgitiko, Syrah       | Red berries                       | Demi Sweet   |       | 24€   |
| Greece Amintion    | 12%   | Xinomavro 80% Merlot 20%               | fruity, flowery                   | Demi Dry     | 5€    | 21€   |
| Greece Kavala      | 13%   | Grenache Rouge                         | with red fruit, floral aromas     | Demi Dry     |       | 24€   |
| Greece Amintion    | 13,5% | Merlot                                 | red fruits, plum and cherry       | Dry          |       | 28€   |
| Greece Lamia Volos | 13,5% | Agiorgitiko                            | white peach, Mango, minerality    | Dry          |       | 40€   |
| Italy Veneto       | 11%   | Glera, Pinot Noir                      | strawberries, Flowers, Grapefruit | Dry          |       | 30€   |
| Greece             | 10%   | Muscat Hamburg                         | aromatic, sweet                   | Demi Sweet   |       | 6,50€ |
| Greece Kavala      | 13,5% | CABERNET SAUVIGNON                     | Chocolate, Red Berries            | Dry          | 6€    | 30€   |
| Greece Naoussa     | 13%   | Merlot, Syrah, Xinomavro               |                                   | Dry          |       | 23€   |
| Greece Naoussa     | 14%   | Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon      | modern, fruity                    | Dry          | 5,50€ | 24€   |
| Greece Naoussa     | 14,5% | Xinomavro, Merlot, Syrah               | red fruit, coffee, vanilla        | Dry          |       | 32€   |
| Greece kalavritta  | 14%   | Mavrodafni, Cab.Sauvignon Agiorgitiko, | Cookies, Sirup, dark              | Dry          |       | 34€   |
| Greece Chalkidiki  | 10%   | Cavee                                  |                                   | Medium Sweet |       | 22€   |

ROSE

WHITE DRY

WHITE MEDIUM SWEET

RED DRY

Αγαπητοί επισκέπτες,

Η προστασία του περιβάλλοντος γίνεται ολοένα και πιο σημαντική ,και για εμάς, επομένως χρησιμοποιούμε βιώσιμα προϊόντα όπου μπορούμε και διαχωρίζουμε τα απόβλητά μας. Γι' αυτό, για παράδειγμα, χρησιμοποιούμε μόνο γυάλινα μπουκάλια και χαρτοπετσέτες από ανακυκλωμένο χαρτί και φέτος χρησιμοποιούμε και σουπλά από ανακυκλωμένο πολυεστέρα. Τα σουπλά καθαρίζονται και απολυμαίνονται μετά από κάθε επισκέπτη. Βοηθήστε μας να προστατεύσουμε αυτόν τον πλανήτη. Σας ευχαριστούμε για την κατανόησή σας.

Liebe Gäste ,

Umweltschutz wird immer wichtiger, auch für uns, daher setzen wir wo auch immer wir können nachhaltige Produkte ein und trennen unseren Müll. Wir verwenden zum Beispiel nur Glasflaschen und Servietten aus recycletem Papier.

In diesem Jahr auch Tischsets aus recycletem Polyester statt Papier. Die Tischsets werden nach jedem Gast gereinigt und desinfiziert. Bitte helfen Sie uns und Planeten zu schützen. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Dear guests,

Environmental protection is becoming more and more important, also for us, so we use sustainable products wherever we can and separate our waste. That's why for example we only use glass bottles and napkins made from recycled paper. This year instead of paper placemats we use placemats made from recycled polyester . The placemats are cleaned and disinfected after each guest. Please help us protect our planet. Thank you for understanding.

Dragi musafiri,

Protecția mediului devine din ce în ce mai importantă, și pentru noi, așa că folosim produse durabile oriunde putem și ne separăm deșeurile. De aceea, folosim doar sticle de sticlă și șervețele din hârtie reciclată, de exemplu, iar anul acesta șervețele din poliester reciclat în loc de hârtie. Fetele de loc sunt curatate și dezinfectate după fiecare oaspete. Vă rugăm să ne ajutați să protejăm această planetă.

NISI Island is Environment friendly.

**THANK YOU !!!**

