

Στην Πάργα ένα πανέμορφο μέρος, που όλοι αξίζει να επισκεφτούν,
η οικογένειά μας προσπαθεί με αγάπη σε αυτό που κάνει
να σας προσφέρει γεύματα παραδοσιακά, δημιουργημένα με μεράκι
χρησιμοποιώντας τα πιο αγνά και φρέσκα υλικά.
Σας ευχαριστούμε για την προτίμησή σας και σας δίνουμε
την υπόσχεση να προσπαθούμε να γινόμαστε συνεχώς καλύτεροι.
Καλή σας απόλαυση....



Taverna Petros

Traditional Greek Cuisine

Parga is a beautiful place, which everyone should visit.
Our family creates traditional dishes with love and passion.
We are using only fresh products.
We would like to thank you for visiting our Tavern
and we promise to give you our best.
Enjoy your meal...

ΟΡΕΚΤΙΚΑ



STARTERS

Τζατζίκι χειροποίητο	4,50	Homemade Tzatziki
Πατάτες τηγανπές φρεσκοκομμένες	4,00	Fried Potatoes freshly chopped
Κολοκυθάκια τηγανπτά συνοδεύονται με ντρέσινγκ γιαουρτιού	4,50	Fried courgettes with yogurt dressing
Πιπεριές τηγανιτές	4,00	Fried Green Peppers
Πιπεριές καυτερές ψητές, με ελαιόλαδο	3,50	Spicy Pepper grilled, with olive oil
Κολοκυθοκεφτέδες συνοδεύονται με ντρέσινγκ γιαουρτιού	6,00	Fried zucchini balls stuffed with feta cheese with yogurt dressing
Χειροποίητα ντολμαδάκια συνοδεύονται με ντρέσινγκ γιαουρτιού	6,50	Homemade stuffed vine leaves with yogurt dressing
Δροσερή σπανακόπιτα φύλλο κρούστας, baby σπανάκι, φέτα, κρεμμυδάκι φρέσκο, βινεγκρέτ άνηθου	7,80	Seasonal spinach pie filo pastry, baby spinach, anothiro (fresh whey cheese) spring onion, dill vinaigrette
Γαλοτύρι	5,00	Galotyri traditional soft cheese from sheep's and goat's milk
Φάβα χειροποίητη με καραμελωμένα κρεμμύδια	5,50	Homemade Fava pureed yellow lentils Coated in caramelized onions
Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή χειροποίητη	5,50	Homemade smoked aubergine salad charcoal grilled and pureed
Μανιτάρια γεμιστά στον φούρνο με κρέμα τυριών, μπέικον και σχοινόπρασο	8,00	Stuffed Mushrooms baked in the oven with cream cheese, bacon and chives
Χειροποίητες κροκέτες κοτόπουλο με πιπεριά, κάρυ και μπεσαμέλ τυριών	7,00	Homemade chicken croquettes with green pepper, curry and mozzarella
Χειροποίητα κεφτεδάκια συνοδεύονται με ντρέσινγκ γιαουρτιού	6,80	Homemade meat balls served with yogurt dressing
Πατατοσαλάτα καλοκαιρινή με γραβιέρα, απάκι, αυγο και βινεγκρέτ μουστάρδα-μέλι	7,80	Summer potato salad with graviera cheese, apaki smoked ham, egg and a honey - mustard vinaigrette

ΤΥΡΙΑ



CHEESE

Φέτα με λαδορίγανη	4,50	Feta Cheese with oregano and olive oil
Φέτα σε φύλλο με σουσάμι και μέλι	6,50	Fried feta cheese pastries coated in sesame seeds and honey
Φέτα ψητή στον φούρνο (μπουγιουρντί), με φρέσκια ντομάτα, πιπεριά και μπούκοβο	6,00	Baked feta cheese with fresh tomatoes, green peppers and chili flakes
Γραβιέρα σαγανάκι	5,00	Graviera Cheese Saganaki
Τυροκαυτερή χειροποίητη	5,00	Homemade Tirokafteri traditional Feta Cheese Dip
Ταλαγάνι καπνιστό στην σχάρα με χειροποίητη καυτερή μαρμελάδα	6,50	Talagani smoked cheese served with homemade mild spicy chutney
Μετσοβόνε σαγανάκι με χειροποίητη καυτερή μαρμελάδα	7,00	Metsovo Yellow Smoked cheese “Saganaki” served with homemade mild spicy chutney

ΣΑΛΑΤΕΣ



SALADS

Χωριάτικη με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά φέτα και ελιές	8,50	Greek Salad with tomato, cucumber, onion, green pepper, Feta cheese & olives
Ντοματοσαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά και ελιές	5,80	Tomato Salad with tomato, cucumber, onion, green peppers and olives
Σαλάτα Ταμπουλέ πλιγούρι, ντομάτα, μαϊδανός, φρέσκο κρεμμυδάκι, πιπεριά, αγγούρι, καλαμπόκι, ελιά	7,50	Tabbouleh Salad bulgur wheat, tomato, parsley, spring onion, green pepper, cucumber, sweet corn, olives
Σαλάτα με ρόκα και παρμεζάνα ρόκα, μαρούλι, ντοματίνια, κάρπαρ, παρμεζάνα και ντρέσινγκ βαλσάμικου	8,80	Salad with rocket and parmesan with rocket, lettuce, cheery tomatoes, capers, parmesan cheese and balsamic dressing
Μαρουλοσαλάτα με φρέσκο κρεμμυδάκι και κάρπαρ	5,00	Lettuce Salad with spring onion and capers
Βραστά βλήτα με λαδολέμονο	5,00	Amaranthus Blitum Salad with olive oil and lemon juice
Ντάκος παξιμάδι χαρουπιού, ντοματίνια, κατίκι Δομοκού, κάρπαρ	8,00	Greek Dakos crisp bread, cherry tomatoes, creamy cottage cheese, caper
Σαλάτα με λάχανο και κοτόπουλο με λάχανο, καρότο, μπέικον, ντρέσινγκ γιαουρτιού και φιλέτο κοτόπουλο	9,00	Chicken Salad with chicken fillet, cabbage, carrot, bacon and yogurt dressing
Παντζαροσαλάτα με πορτοκάλι, καραμελωμένα καρύδια και ντρέσινγκ βαλσάμικου	7,50	Beetroot Salad with fresh orange and caramelised walnuts

Όλες οι σαλάτες σερβίρονται με παρθένο ελαιόλαδο

All salads are served with extra virgin olive oil

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ



SEAFOOD

Καλαμαράκια τηγανιτά * συνοδεύονται με πλιγούρι λαχανικών	11,00	Fried Calamari rings* served with bulgur wheat with vegetables
Γαρίδες σαγανάκι με φέτα, φρέσκια ντομάτα και ούζο	12,00	Prawns Saganaki with feta cheese, fresh tomato and ouzo

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ



TRADITIONAL GREEK DISHES

Μουσακάς	10,00	Mousakas
Αρνάκι στον φούρνο με πατάτες	13,00	Baked Lamb with potatoes
Κοκκινιστό μοσχάρaki με άγριο ρύζι, πατάτες τηγανιτές ή πατάτα φούρνου	10,00	Traditional Beef Stew in tomato sauce served with wild rice, fried potatoes freshly chopped or oven baked potatoes
Μοσχάρaki ψητό κατσαρόλας σιγομαγειρεμένο μοσχάρaki γαρνιρισμένο με άγριο ρύζι ή πουρέ πατάτας	12,50	Slow cooked Sliced Veal in wine sauce served with wild rice or mashed potatoes
Γιουβέτσι με μοσχάρaki	11,00	Giouvetsi with beef Greek beef stew with orzo pasta
Στιφάδο κοκκινιστό μοσχάρaki με φρέσκα κρεμμυδάκια	11,50	Beef Stifado beef with tomato sauce with spring onion
Μπριάμ λαχανικά εποχής στο φούρνο με πατάτες	8,50	Briam cooked with potatoes in the oven with seasonal vegetables
Ρωτήστε μας για πιάτο ημέρας		Ask our staff for today's specials dishes

ΖΥΜΑΡΙΚΑ



PASTA

Μακαρόνια με κιμά	9,00	Spaghetti in Meat Sauce
Καρμπονάρα με μπέικον και φρέσκα μανιτάρια	9,50	Tagliatelle Carbonara with bacon and fresh mushrooms
Μακαρόνια με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και βασιλικό	7,80	Spaghetti with tomato sauce and fresh basil
Λαζάνια στο φούρνο κοτόπουλο, μανιτάρια και μπεσαμέλ	10,00	Oven baked lasagna with chicken, fresh mushrooms and bechamel sauce

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ



MAIN DISHES

Παϊδάκια αρνίσια τιμή κιλού	13,00 39,00	Lamb Chops per kg
Πανσέτα χοιρινή τιμή κιλού	9,50 27,00	Pork Belly per kg
Σουβλάκι χοιρινό	10,00	Pork Souvlaki
Μπριζόλα χοιρινή	11,00	Pork Chop
Πανσετομπριζόλα χοιρινή σταβλίσια γαρνιρισμένη με φρέσκες πατάτες τηγανιτές και σως μουστάρδας	15,50	Tomahawk Pork Chop served with freshly chopped fried potatoes and homemade mustard sauce
Σκαλοπίνια χοιρινά με κρέμα γάλακτος και φρέσκα μανιτάρια	12,00	Pork scallops with creme and fresh mushrooms
Καπνιστός χοιρινός λαιμός με φρέσκια πατάτα τηγανητή και σάλτσα barbeque	12,50	Smoked Pork Neck (grilled) served with crispy roast potatoes and barbecue sauce
Χειροποίητο μπιφτέκι	10,00	Homemade Meatball
Χειροποίητο μπιφτέκι γεμιστό με γραβιέρα ή φέτα	11,00	Homemade Stuffed Meatball with Graviera cheese or Feta cheese
Μπριζόλα μοσχαρίσια γαρνιρισμένη με φρέσκια πατάτα τηγανητή και πουρέ γλυκοπατάτας	17,00	Beef Steak served with freshly chopped fried potatoes and sweet potato puree
Συκώτι μοσχαρίσιο με καραμελωμένα κρεμμύδια και φάβα	11,50	Beef Liver with caramelized onions and greek fava
Κεμπάπ μοσχάρι με πρόβειο Φρυγανισμένο ψωμί, σως γιαουρτιού, πικάντικη σάλτσα ντομάτας	11,00	Kebab (minced beef and lamb) Toasted bread, yogurt sauce, spicy tomato sauce
Φιλέτο κοτόπουλο	9,80	Grilled chicken Fillet
Φιλέτο κοτόπουλο με κρέμα γάλακτος και φρέσκα μανιτάρια	11,80	Chicken Fillet with crème and fresh mushrooms
Σουβλάκι κοτόπουλο	10,00	Chicken Souvlaki
Χειροποίητο μπιφτέκι κοτόπουλο	9,50	Homemade Chicken Meatball
Λουκάνικα σχάρας με ντρέσινγκ μουστάρδα-μέλι	9,00	Variety of grilled sausages with honey-mustard dressing

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ



MAIN DISHES

Σνίτσελ χοιρινό ή κοτόπουλο	9,80	Schnitzel pork or chicken
Σνίτσελ χοιρινό ή κοτόπουλο με κρέμα γάλακτος και φρέσκαμανιτάρια	11,80	Pork or Chicken Schnitzel with crème and fresh mushrooms
Ποικιλία κρεατικών για ένα άτομο	14,00	Mixed meat dish for a person

Υπάρχει η δυνατότητα για δημιουργία ποικιλίας περισσότερων ατόμων
You have the possibility to order mixed meat dish for more people

ΜΟΣΧΑΡΙ ΞΗΡΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



DRY AGED BEEF

Ταλιάτα μοσχαρίσια Flank Steak	18,00	Flank Steak Tagliata
Μπριζόλα μοσχαρίσια τύπου Tomahawk ~ 700gr	34,00	Tomahawk Beef Steak ~ 700gr
Rib Eye μοσχαρίσιο	25,00	Beef Rib Eye Steak
Στηθοπλευρά μοσχαρίσια ~ 1kg slow and low με BBQ sauce	26,00	Beef Short Ribs ~ 1kg slow and low, served with bbq sauce
Στήθος (παστράμι) Φρυγανισμένο ψωμί, σως μουστάρδας, καραμελωμένο κρεμμύδι, φρέσκια πατάτα τηγανητή	13,50	Brisket Pastrami Toasted bread, Sliced Grilled Beef Pastrami, mustard sauce, caramelized onions, crispy roast potatoes
*επιλογή γαρνιτούρας: πουρές γλυκοπατάτας, φρέσκια πατάτα τηγανητή, ψητά χανικά		*Garnishes: sweet potato puree, crispy roast potato, grilled with vegetables

ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ

Ρωτήστε μας...



ON SPIT

Ask us...

Χειροποίητο κοκορέτσι	11,50	Homemade Kokoretsi
Χειροποίητο κοντοσούβλι χοιρινό	11,00	Homemade Kontosouvli Pork
Χειροποίητο κοντοσούβλι κοτόπουλο	11,00	Homemade Kontosouvli Chicken
Πανσέτα σούβλας ~ 500gr	16,00	Spit roasted pork belly ~ 500gr
Πλάτη αρνιού ~ 850gr	25,00	Spit roasted lamb shoulder ~ 850gr

*Ρωτήστε μας για επιλογές σε ατομική σούβλα

*Ask our staff for individual portions of spit
roasted meat

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / WHITE WINE





ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ Ροδίτης, Chardonnay, Μοσχάτο Μέτσοβο	4,50	19,00	KATOGI AVEROFF KATOGI AVEROFF Roditis, Chardonnay, Muscat Metsovo
ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ Μοσχοφίλερο Μαντινεία	5,00	22,00	MANTINIA TSELEPOU ESTATE Moschofilero Mantineia
ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ Ασύρτικο, Sauvignon Blanc Παγγαίο Όρος		32,00	VIVLIA CHORA VIVLIA CHORA ESTATE, Asyrtiko, Sauvignon Blanc Pangaio
ΘΕΟΠΕΤΡΑ ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ Ασύρτικο, Μαλαγουζιά Μετέωρα		25,00	THEOPETRA THEOPETRA ESTATE Asyrtiko, Malagouzia Meteira
ΠΕΤΡΙΝΟ ΧΩΡΙΟ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΟΠΟΥΛΟΣ Sauvignon Blanc, Μαλαγουζιά Αιτωλοακαρνανία	4,50	23,00	PETRINO CHORIO, PAPATHANASOPOULOS Sauvignon Blanc, Malagouzia Aetolia-Acarmania
ΛΕΥΚΟ ΓΡΑΜΜΑ BOUTARI WINES Sauvignon Blanc, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά Νάουσα	5,00	24,00	LEYKO GRAMMA BOUTARI WINES Sauvignon Blanc, Asyrtiko Malagouzia Naousa
ΑΠΛΑ OENOPS WINES Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Βιδιανό Δράμα		28,00	APLA OENOPS WINES Malagouzia, Assyrtiko, Virdiano Drama
ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ Chardonnay, Ασύρτικο, Viogner Μακεδονία		24,00	ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ ΚΤΙΜΑ ΚΥΡ-GIANNI Chardonnay, Assyrtiko, Viogner Macedonia
69 ΒΗΜΑΤΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ Μαλαγουζιά Πελοπόννησος		26,00	69 BIMATA WINERY BARAFAKAS Malagouzia Peloponnese
Αα Κτήμα Σιγάλα Ασύρτικο, Αθήρι Σαντορίνη		40,00	Αα Sigala Estate Assyrtiko, Athiri Santorini

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ / ROZE WINE

			
ΑΚΡΕΣ ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ Ασύρτικο, Μοσχοφίλερο Άργος	4,50	21,00	AKRES SKOURA ESTATE Asyrtiko, Moschofilero Argos
ΑΠΛΑ ΟΕΝΟΡS WINES Ξινόμαυρο, Λιμνιώνα, Μαυρούδι Δράμα		30,00	ΑΠΛΑ ΟΕΝΟΡS WINES Xinomavro, Limniona, Mauroudi Drama
ΤΡΕΙΣ ΜΑΓΙΣΣΕΣ ΚΤΗΜΑ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ Syrah, Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο Νεμέα	5,00	24,00	TREIS MAGISSES BARAFAKA ESTATE Syrah, Agiorgitiko, Moschofilero Nemea
ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ Ξινόμαυρο Αμύνταιο		22,00	AKAKIES KTIMA KYR-GIANNI Xinomavro Amyntaio
ΥΑΔΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΖΕΡΒΑΣ Syrah Θεσπρωτία		26,00	YADES WINERY ZEVRAS Syrah Thesprotia

ΑΦΡΩΔΗ / SPARKLING

			
ΡΟΖΕ ΑΦΡΩΔΗΣ ΖΟΙΝΟΣ WINERY Ντεμπίνα, Βλάχικο, Μπεκάρι Ζίτσα		24,00	ROSE SPARKLING ZOINOS WINERY Debina, Vlachiko, Bekari Zitsa
ΛΕΥΚΟ ΑΦΡΩΔΗΣ ΖΟΙΝΟΣ WINERY Ντεμπίνα Ζίτσα		24,00	WHITE SPARKLING ZOINOS WINERY Debina Zitsa

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ / RED WINE



7,00

THEMA
ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ
Syrah, Αγιωργίτικο
Δράμα



35,00

THEMA
ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ
Syrah, Agiorgitiko
Drama

ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Cabernet Sauvignon, Merlot, Αγιωργίτικο
Παγγαίο Όρος

36,00

VIVLIA CHORA

VIVLIA CHORA ESTATE

Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko
Pangaion

ΝΑΟΥΣΑ ΑΛΤΑ

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ

Ξινόμαυρο
Νάουσα

5,50

26,00

ΝΑΟΥΣΑ ΑΛΤΑ

THIMIIOPOULOS WINERY

Xinomavro
Naousa

ΘΕΟΠΕΤΡΑ

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ

Syrah, Λημνιώνα, Cabernet Sauvignon
Μετέωρα

30,00

THEOPETRA

THEOPETRA WINERY

Syrah, Limniona, Cabernet Sauvignon
Metedora

ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ

KATSAROS ESTATE

Cabernet Sauvignon, Merlot
Όλυμπος

42,00

KATSAROS ESTATE

KATSAROS ESTATE

Cabernet Sauvignon, Merlot
Olympus

ΚΟΚΚΙΝΟ ΓΡΑΜΜΑ

Boutari Wines

Syrah, Merlot
Μακεδονία

5,00

22,00

KOKIKNO GRAMMA

BOUTARI WINES

Syrah, Merlot
Macedonia

ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

ΜΙΚΡΟ ΚΤΗΜΑ ΤΙΤΟΥ

Νεγκόσκα, Ξινόμαυρο
Γουμένισσα

31,00

GOUMENISA

MIKRO ESTATE TITOU

Negroska, Xinomavro
Goumenisa

ΡΑΨΑΝΗ TERRA PETRA

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ

Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό
Ραψάνη

36,00

RAPSANI TERA PETRA

THIMIIOPOULOS WINERY

Xinomavro, Krasato, Staroto
Rapsani

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

Λημνιό, Schioppettino
Αταλάντη

7,00

34,00

DOMAINE HATZIMICHALIS

DOMAINE HATZIMICHALIS

Limnio, Schioppettino
Atalandi

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - ΝΕΡΑ / REFRESHMENTS

Coca cola	250ml	2,80	Coca cola
Coca cola zero	250ml	2,80	Coca cola zero
Πορτοκαλάδα	250ml	2,50	Orangeade
Λεμονάδα	250ml	2,50	Lemonade
Pink Grapefruit Soda	250ml	3,00	Pink Grapefruit Soda
Sprite	250ml	2,50	Sprite
Σόδα	250ml	2,50	Soda water
Νερό εμφιαλωμένο	500ml	0,90	Bottled water
Νερό εμφιαλωμένο	1l	1,80	Bottled water
Νερό ανθρακούχο	250ml	2,80	Sparkling water
Νερό ανθρακούχο	750ml	4,00	Sparkling water

ΜΠΥΡΕΣ / BEER

Βαρέλι ΜΑΜΟΣ	300ml	3,50	Draft
Βαρέλι ΜΑΜΟΣ	400ml	4,50	Draft
Μύθος	500ml	4,00	Mythos
Άλφα	500ml	4,00	Alfa
Corfu Ionian Pilsner	330ml	4,00	Corfu Ionian Pilsner
Kaiser	500ml	4,50	Kaiser
Νύμφη	330ml	4,00	Nymfi
Στάλα Pale Ale	330ml	5,00	Stala Pale Ale
Amstel Radler	330ml	3,80	Amstel Radler
Άνευ αλκοόλ	330ml	3,80	No alcohol

ΟΥΖΑ / ΟΥΖΟ



200ml

Ούζο ποτήρι	2,50	Glass of Ouzo
Πιλαβάς	8,80	Pilavas
Πλωμάρι	9,00	Plomari
Βαρβαγιάννη πράσινο	10,00	Barbagianni Green
Πιτσιλαδή	12,00	Pitsiladi

ΤΣΙΠΟΥΡΑ / ΤΣΙΠΟΥΡΟ



200ml

Τσίπουρο ποτήρι	2,50	Glass of tsipouro
Ζοίνος άνευ	9,00	Zoinos without anice
Διάφανο Φυσέκης, άνευ	8,00	Diafano Fisekis without anice
Θεσσαλικό με γλυκάνισο	9,50	Thessaliko with anice
Ηδωνικό άνευ	11,00	Idoniko without anice

BEFORE & AFTER



40ml

Aperol Spritz	7,50	Fernet Branca Menta	4,00
Greek G & T	8,00	Limoncello	4,00
Mataroa greek gin & Aegean tonic		Skinos Mastiha Spirit	4,00
Campari	7,00	Otto's Athens Vermouth*	4,00

*pink soda / aegean tonic (+)1 €

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / WHITE WINE

Χύμα Ξηρό 500ml 5,50 Housewine dry

Ρετσίνα 500ml 4,50 Retsina



ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ / ROSE WINE

Χύμα ημίξηρο 500ml 5,50 Housewine semi dry




ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ / RED WINE

Χύμα Ξηρό 500ml 5,50 Housewine dry Housewine

Χύμα ημίγλυκο 500ml 5,50 Semi-Sweet

 Taverna Petros

 taverna_petros_parga

 Taverna Petros Parga

 Taverna Petros

www.tavernapetros.gr



ψωμί ανά άτομο: 0,60€ | Παρθένο ελαιόλαδο 50ml: 0,80€

* Κατεψυγμένο προϊόν / Σε περίπτωση οποιασδήποτε αλλεργίας παρακαλώ ενημερώστε τον σερβίτορο. Χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο στο μαγείρεμα και ηλιέλαιο στο τηγάνισμα.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό σημείωμα. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Bread per person: 0,60€ | Virgin Olive Oil 50ml: 0,80€

*Frozen product / In case of any allergy please inform your waiter

We use virgin olive oil for cooking and sunflower oil for frying.

Our prices include all applicable taxes.

Complaint forms are available at the entrance door.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received.

Αγορανομικός Υπεύθυνος - Responsible by law:
ΣΙΔΕΡΗΣ ΠΕΤΡΟΣ