



ΕΣΤΙΑΤΌΡΙΟ ΓΕΩΡΓΑΛΆΣ



GEORGALAS
Sun Beach Resort



www.hotelgeorgalas.gr

Wine List

drinks & more

Restaurant
Georgalas



ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ - ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ CHAMPAGNES - SPARKLING WINES

Asti Martini 200ml	9.00€
Prosecco Gancia 200ml	9.00€
Asti Martini 750ml	22.00€
Prosecco Gancia 750ml	22.00€
Bee, Palivou Estate 750ml	29.00€
Moët & Chandon, Brut Imperial 750ml	90.00€
Moët & Chandon, Ice Imperial 750ml	110.00€

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ | WHITE WINES

	750ml	150ml
Μοσχοφίλερο, Τσάνταλη (ΠΓΕ) Δροσερός ήπιος λευκός οίνος. Συνοδεύει οστρακοειδή, θαλασσινά, ψαρικά, κοτόπουλο και ζυμαρικά. Moschofilero, Tsantali (PGI) Cool mild white wine. Accompanies shellfish, seafood, fish, chicken and pasta.	15.00€	
Μαλαγουζιά, Κτήμα Άλφα (ΠΓΕ) Ήπιος λευκός ξηρός οίνος. Συνοδεύει αφρόψαρα τηγανητά, θαλασσινούς μεζέδες, ψάρια στη σχάρα και ζυμαρικά. Malagouzia, Estate Alpha (PGI) Mild white dry wine. Accompanies fried foam fish, seafood delicacies, grilled fish and pasta.	27.00€	
Μαλαγουζιά, Κτήμα Γεροβασιλείου (ΠΓΕ) Λευκός ξηρός οίνος. Ποικιλίες Ασύρτικο και Μαλαγουζιά. Δροσερό κρασί με αρώματα φρούτων και λουλουδιών. Συνοδεύει θαλασσινά, πουλερικά και ζυμαρικά. Malagouzia, Domaine Gerovasiliou (PGI) White dry wine. Assyrtiko and Malagouzia varieties. Cool wine with fruit and flower aromas. Accompanies seafood, poultry and pasta.	34.00€	
Κτήμα Βιβλία Χώρα (ΠΓΕ) Οίνος λευκός ξηρός, από Sauvignon Blanc και Ασύρτικο, με απαλό πρασινοκίτρινο χρώμα και έντονη διαύγεια. Πλούσια γεύση με νότες εσπεριδοειδών, συνοδεύει ψάρια, ποικιλίες θαλασσινών, πράσινες σαλάτες, ψητά λαχανικά και ποικιλίες λευκών τυριών. Domaine Vivlia Chora (PGI) Dry white wine, from Sauvignon Blanc and Assyrtiko varieties, with light green-yellow color and intense clarity. Rich taste with citrus notes, accompanies fish, seafood, green salads, grilled vegetables and white cheeses.	28.00€	

Γυμνή Βασίλισσα, Κτήμα Πιερία, Ερατεινή (ΠΓΕ)

45.00€

Έπιος λευκός ξηρός οίνος, ποικιλίες Ασύρτικο και Chardonnay, με αρώματα εξωτικών φρούτων, εσπεριδοειδών, ξηρών καρπών και βανίλιας. Συνοδεύει ψάρια σχάρας, παλαιωμένα τυριά και σολομό.

Gimni Vasilissa, Ktima Pieria, Eratini (PGI)

Mild white dry wine, Assyrtiko and Chardonnay varieties, with fine aromas of exotic fruits, citrus fruits, nuts and vanilla. Accompanies grilled fish, aged cheeses and salmon.

Chateau Julia, Κτήμα Κ. Λαζαρίδη (ΠΓΕ)

25.00€

Ένα 100% λευκό Chardonnay που δεν έχει έρθει σε επαφή με βαρέλι. Δροσερό με φρουτώδη αρώματα, ιδανικό με όστρακα, λευκά κρέατα, ψάρια και σάλτσες κρασιού.

Chateau Julia, Domaine K. Lazaridi (PGI)

White wine, 100% Chardonnay that has not come in contact with a barrel. Cool wine with fruity flavors, ideal with shellfish, white meats, fish and wine sauces.

Sauvignon Blanc, Κτήμα Άλφα (ΠΓΕ)

33.00€

Οίνος λευκός ξηρός, Sauvignon Blanc, με εκλεκτό άρωμα και οξύτητα. Συνδυάζεται αρμονικά με οστρακοειδή, θαλασσινά, λευκά κρέατα και ζυμαρικά.

Sauvignon Blanc, Alpha Estate (PGI)

Dry white wine, Sauvignon Blanc, with fine aroma and acidity. Combined harmoniously with shellfish, seafood, white meats and pasta.

Αμέθυστος, Κτήμα Κ. Λαζαρίδη (ΠΓΕ)

26.00€

Από τις ποικιλίες Sauvignon Blanc, Semilion και Ασύρτικο, με κρυστάλλινο λαμπερό χρώμα και φρουτώδη επίγευση. Αρμονία γεύσεων με οστρακοειδή, θαλασσινά, και ψάρια στη σχάρα.

Amethystos, Domaine K. Lazaridi (PGI)

From Sauvignon Blanc, Semilion and Assyrtiko varieties, with crystal bright color and fruity aftertaste. Harmony of flavors with shellfish, seafood and grilled fish.

Μαλαγουζιά Κωνσταντάρα, Οινοποιείο Κωνσταντάρα (ΠΓΕ)

23.00€ 4.50€

Βιολογική μαλαγουζιά με πλούσια αρώματα και πικάντικη επίγευση. Συνοδεύει ιδανικά σαλάτες, ριζότο, ζυμαρικά, θαλασσινά, ψητά ψάρια, ασιατική κουζίνα, κοτόπουλο και χοιρινό με άσπρες σάλτσες αλλά και παραδοσιακούς ελληνικούς μεζέδες. Ιδανικό ως aperitif με τυριά και φρούτα.

Malagouzia Konstantara, Konstantara Wines (PGI)

Organic malagouzia with rich aromas and spicy aftertaste. It ideally accompanies salads, risotto, pasta, seafood, grilled fishes, Asian cuisine, chicken and pork with white sauces and traditional Greek appetizers. Ideal as an aperitif accompanying cheese and fruits.

Κτήμα Γεροβασιλείου (ΠΓΕ)

29.00€

Ήπιος λευκός ξηρός οίνος, συνδυάζει τις ποικιλίες Ασύρτικο και Μαλαγουζιά, με άφθονα φρέσκα αρώματα και εκρηκτική οξύτητα. Αρμονία γεύσεων με θαλασσινά, λευκά κρέατα και ζυμαρικά.

Domaine Gerovassiliou (PGI)

Mild white dry wine, combines the varieties Assyrtiko and Malagouzia, with plenty of fresh aromas and intense acidity. Harmony of flavors with seafood, white meats and pasta.

Σαντορίνη Νυχτέρι, Santo Wines (ΠΟΠ)

35.00€

Λευκός ξηρός οίνος με ωρίμανση σε βαρέλι. Ποικιλίες Ασύρτικο, Αθήρι & Αηδάνι. Αρμονία γεύσεων με θαλασσινά, λευκά κρέατα και ζυμαρικά.

Santorini Nykteri, Santo Wines (PDO)

White dry win, growing up in a barrel. Assyrtiko, Athiri & Aidani varieties. Harmony of flavors with seafood, white meats and pasta.

Κανένας, Τσάνταλη (ΠΓΕ)

25.00€

Λευκός ξηρός οίνος από Μοσχάτο Αλεξανδρείας και Chardonnay. Συνδυάζεται με οστρακοειδή, θαλασσινά, ψάρια στη σχάρα και λευκά κρέατα.

Kanenas, Tsantali (PGI)

White dry wine from Moschato of Alexandria and Chardonnay. Combined with shellfish, seafood, grilled fishes and white meats.

Μετόχι Χρωμίτσα, Τσάνταλη (ΠΓΕ)

25.00€

Οίνος λευκός ξηρός, Sauvignon Blanc και Ασύρτικο. Συνδυάζεται με οστρακοειδή, ψάρια μαγειρεμένα με λευκές σάλτσες και λευκά κρέατα.

Metoxi Chromitsa, Tsantali (PGI)

White dry wine, Sauvignon Blanc & Assyrtiko. Combined with shellfish, fishes cooked with white sauces and white meats.

Chateau Julia, Ασύρτικο Λευκό, Κτήμα Κ. Λαζαρίδη (ΠΓΕ)

25.00€

Ασύρτικο 100%, κρασί με αιγαιοπελαγίτικη προσωπικότητα. Ταίριαζει εξαιρετικά με μύδια αχνιστά, ριζότο με θαλασσινά και πλατό θαλασσινών.

Chateau Julia, Assyrtiko White, Domaine K. Lazaridi (PGI)

Assyrtiko 100%, wine with Aegean personality. It fits perfectly with steamed mussels, seafood risotto and seafoods dish.

750ml

150ml

Κουρίτες, Αμπελώνας Καμκούτη (ΠΓΕ)

23.00€

Ένας αρωματικός συνδυασμός από Chardonnay και Μαλαγουζιά που δημιουργούν ένα κομψό κρασί. Ικανό να συνοδεύσει δροσερές σαλάτες με κοτόπουλο, θαλασσινά, μικρά ψάρια αλλά και ασιατικά fingerfood.

Kourites, Kamkouti Winery (PGI)

An aromatic combination of Chardonnay and Malagouzia that create an elegant wine, suitable to accompany fresh salads with chicken, seafood, small fishes and Asian fingerfood.

Μαλαγουζιά, Κτήμα Ιατρίδη (ΠΓΕ)

26.00€

Μαλαγουζιά 100%, έχει φωτεινό κίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες, εκρηκτικά αρώματα και ιδιαίτερη φινέτσα. Συνοδεύει ελληνικά πιάτα, θαλασσινά, δροσερές σαλάτες και πιάτα με κοτόπουλο.

Malagouzia, Domaine Iatridi (PGI)

Malagouzia 100%, has a bright yellow color with greenish highlights, explosive aromas and special finesse. Accompanies Greek dishes, seafood, fresh salads and chicken dishes.

Κορμίλιτσα, Τσάνταλη (ΠΓΕ)

46.00€

Παράγεται από μια επιλογή από τα καλύτερα σταφύλια από τις ποικιλίες Chardonnay και Assyrtiko, στους αμπελώνες της Ρωσικής Μονής του Αγίου Παντελεήμονα στο Άγιο Όρος. Η καλλιέργεια σταφυλιών είναι πιστοποιημένη οργανική και η σειρά «Κορμίλιτσα» φέρει τα διακριτικά του Κρεμλίνου, καθώς έχει την πιστοποίηση ότι είναι επίσημος προμηθευτής του. Ιδανικός γευστικός συνδυασμός με ψητά ψάρια.

Kormilitsa, Tsantali (PGI)

Produced from chosen best grapes of Chardonnay and Assyrtiko varieties, in the vineyards of the Russian Monastery of Agios Panteleimon in Mount Athos. The cultivation of grapes has been certified organic and the “Kormilitsa” series bears the insignia of Kremlin, as it has the certification that it is its official supplier. Ideal tasty combination with large grilled fish.

**Κτήμα Λειβαδιώτη Ξηρό ή Ημίγλυκο 187m
Livadioti Estate, Dry or Semi-sweet 187ml**

4.50€

ΚΡΑΣΙΑ ΡΟΖΕ | ROSE WINES

750ml 150ml

Κτήμα Άλφα (ΠΓΕ)

33.00€

Ξινόμαυρο 100% με έντονο ροζέ χρώμα. Συνοδεύει όστρακα, ριζότο και ζυμαρικά με θαλασσινά, πλατό θαλασσινών, σαλάτες και τυριά.

Alpha Estate (PGI)

Xinomavro 100% with intense pink color. Accompanies shellfish, risotto and seafood pasta, seafood platter, salads and cheeses.

Κτήμα Βιβλία Χώρα (ΠΓΕ)

27.00€

Κρασί ροζέ ξηρό από τη γαλλική ποικιλία Syrah.

Ταιριάζει με εξωτικά και έθνικ πιάτα, ζυμαρικά και ριζότο.

Vivlia Chora Estate (PGI)

Dry rose wine from the French variety Syrah.

It fits with exotic and ethnic dishes, pasta and risotto.

Αμπελώνας Καμκούτη (ΠΓΕ)

27.00€

Μαλαγουζιά, Cabernet Franc με έντονα αρώματα φράουλας και φρούτων του Δάσους. Συνοδεύει τηγανητά κρέατα, αλλαντικά και ζυμαρικά ή ριζότο με κόκκινη σάλτσα.

Kamkouti Winery (PGI)

Malagouzia, Cabernet Franc with strong strawberry and forest fruit flavors. Accompanies fried meats, cold cuts and pasta or risotto with red sauce.

Ροζέ Κωνσταντάρα Bio, Οινοποιείο Κωνσταντάρα (ΠΓΕ)

23.00€

4.50€

Βιολογικός οίνος ροζέ ξηρός, ποικιλία Cabernet Sauvignon.

Συνοδεύει ιδανικά ζυμαρικά με θαλασσινά, αστακομακαρονάδες, γαρίδες σαγανάκι, λιπαρά ψάρια, πιάτα αλλαντικών και τυριών.

Konstantara Rose Bio, Konstantara Wines (PGI)

Organic rose dry wine, Cabernet Sauvignon variety. It accompanies ideal pasta with seafoods, lobster spaghetti, shrimps with tomato sauce, fatty fishes, cold cuts and cheese dishes.

Κανένας Τσάνταλη (ΠΓΕ)

26.00€

Ροζέ ξηρός οίνος από Μαυρούδι και Syrah, με έντονο τριανταφυλλί χρώμα και νότες από φράουλα, ροδοπέταλα και μαύρο πιπέρι.

Αναδεικνύεται δίπλα σε ψητά μπαρμπούνια, τηγανητές γαρίδες, ριζότο και ζυμαρικά.

Kanenas Tsantali (PGI)

Rose dry wine from Mavroudi and Syrah, with strong rose color and strawberry notes, rose petals and black pepper. It fits perfectly with grilled red mullets, fried shrimps, risotto and pasta.

Κτήμα Λειβαδιώτη Ξηρό ή Ημίγλυκο 187ml
Livadiot Estate Dry or Semi-sweet 187ml

4.50€

ΚΡΑΣΙΑ ΚΟΚΚΙΝΑ | RED WINES

750ml 150ml

Syrah, Κτήμα Αλφα (ΠΓΕ)

Syrah 100%, εξαιρετικός οίνος παλαίωσης. Συνδυάζεται αρμονικά με ζουμερά κόκκινα κρέατα μανιτάρια σχάρας, αρνί στο φούρνο, κυνήγι και μαλακά τυριά.

Syrah, Alpha Estate (PGI)

Syrah 100%, excellent aged wine. It is combined perfectly with juicy red meats, grilled mushrooms, baked lamb, hunting meat and soft cheeses.

27.00€

Κτήμα Βιβλία Χώρα (ΠΓΕ)

Οίνος ερυθρός ξηρός, Cabernet Sauvignon, Merlot και Αγιωργίτικο. Άρωμα ώριμων κόκκινων φρούτων με έντονη γεύση. Ταιριάζει εξαιρετικά με κόκκινα κρέατα, μπάρμπεκιου ή ψητά φούρνου, ρολό χοιρινό, λουκάνικα, αλλαντικά και μαλακά τυριά.

Vivlia Chora Estate (PGI)

Dry red wine, Cabernet Sauvignon, Merlot and Agiorgitiko. Aroma of ripe red fruits with intense flavor. It fits perfectly with red meats, barbecue or baked meats, pork roll, sausages, cold cuts and soft cheeses.

32.00€

Κτήμα Γεροβασιλείου (ΠΓΕ)

Οίνος ερυθρός ξηρός, ένα μίγμα από Merlot, Syrah και Λημνιό. Βαθυπόρφυρο χρώμα και σύνθετο μπουκέτο μπαχαρικών και ώριμων μαύρων φρούτων. Συνοδεύει χοιρινό, ψητά κόκκινα κρέατα, διάφορα πουλερικά στο φούρνο, κυνήγι με κόκκινες σάλτσες, ώριμα τυριά.

Domaine Gerovassiliou (PGI)

Dry red wine, a mixture of Merlot, Syrah and Limnio. Bright ruby red color with a complex bouquet of spices and ripe dark fruits. Accompanies pork, grilled red meats, roasted poultry dishes, game accompanied by red sauces, mature cheeses.

33.00€

Άβατον Αγιορείτικο, Τσάνταλη (ΠΓΕ)

Ερυθρός ξηρός οίνος, από τους αμπελώνες του Αγίου Όρους, ποικιλίες Ξινόμαυρο, Grenache και Λημνιό. Συνοδεύει κρέατα με πλούσιες κόκκινες σάλτσες.

Avaton Agioritiko, Tsantali (PGI)

Red dry wine from the vineyards of Mount Athos, Xinomavro, Grenache and Limnio varieties. Accompanies meats with rich red sauces.

28.00€

Merlot Κωνσταντάρρα, Οινοποιείο Κωνσταντάρρα

Βιολογικός οίνος ερυθρός ξηρός. Ένα εξαιρετικό Merlot με βαθύ πορφυρό χρώμα και αρώματα μαύρων φρούτων, κατάλληλο για κάθε πιάτο που έχει έντονο το στοιχείο της φρέσκιας ντομάτας.

27.00€

4.50€

	750ml	150ml
<p>Merlot Konstantara Bio Wine, Konstantara Wines Organic dry red wine. An excellent Merlot with deep purple colour and black fruit flavors, suitable for any dish that has a strong element of fresh tomato.</p>	27.00€	4.50€
<p>Μετόχι Χρωμίτσα, Τσάνταλη (ΠΓΕ) Οίνος ερυθρός ξηρός από το Άγιο όρος, ποικιλίες Cabernet Sauvignon και Λημνιό. Ισορροπημένο και ευχάριστο. Ιδανικός συνδυασμός με κρέατα κοκκινιστά και ζυμαρικά με πλούσιες σάλτσες.</p> <p>Metoxi Chromitsa, Tsantali (PGI) Dry red wine from Mount Athos, Cabernet Sauvignon and Limnio varieties. Balanced and pleasant. Ideally combined with braised meats and pasta with rich sauces.</p>	26.00€	
<p>Κορμίλιτσα, Τσάνταλη (ΠΓΕ) Οίνος ερυθρός ξηρός, Cabernet Sauvignon και Λημνιό. Η ετικέτα είναι γραμμένη σε Κυριλλικό αλφάβητο, καθώς η Κορμίλιτσα είναι το κρασί που έχει επιλεγεί από το Κρεμλίνο για να σερβίρεται στα επίσημα γεύματα, που παρατίθενται με φόντο την ιστορική Κόκκινη Πλατεία. Συνοδεύει κρέατα με πλούσιες κόκκινες σάλτσες και τυριά.</p> <p>Kormilitsa, Tsantali (PGI) Dry red wine, Cabernet Sauvignon and Limnio. The label is written in Cyrillic alphabet, as Kormilitsa is the wine chosen by the Kremlin to be served at the official meals, set against the backdrop of the historic Red Square. Accompanies meats with rich red sauces and cheeses.</p>	56.00€	
<p>Κτήμα Λειβαδιώτη Ξηρό ή Ημίγλυκο 187ml Livadioti Estate Dry or Semi-sweet 187ml</p>		4.50€

— ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΚΡΑΣΙΑ | DESSERT WINES —

	500ml	50ml
<p>Σαντορίνη Vinsanto, Santo Wines (ΠΟΠ) Κρασί γλυκό από λιαστό Ασύρτικο και Αηδάνι. Η ωρίμανση 3 ετών σε δρύινα βαρέλια του προσδίδει βελούδινο χαρακτήρα. Επιδόρπιος οίνος με νότες μελιού, λεμονιού και γλυκών μπαχαρικών.</p> <p>Santorini Vinsanto, Santo Wines (PDO) Sweet wine from sun-dried Assyrtiko and Aidani. The maturation of 3 years in oak barrels gives it a velvety character. Dessert wine with notes of honey, lemon and sweet spices.</p>	35.00€	5.00€

ΧΥΜΑ ΚΡΑΣΙ | HOUSE WINE

Λευκό 500ml | White 500ml

6.00€

ΠΕΤΣΙΝΑ | RETSINA

Μαλαματίνα | Malamatina 500ml

3.30€

Γεωργιάδη | Georgiadi 500ml

3.40€

Κεχριμπάρι | Kehribari 500ml

4.50€

ΟΥΖΟ | ΟΥΖΟ

Τσάνταλη | Tsantali 200ml

6.50€

Πλωμάρι | Plomari 200ml

7.30€

Ηδωνικό Κ. Λαζαρίδη | Idoniko K. Lazaridi 200ml

7.50€

Βαρβαγιάννη πράσινο 42%vol | Barbayanni green 42%vol 200ml

7.80€

Βαρβαγιάννη μπλε 46%vol | Barbayanni blue 46%vol 200ml

7.80€

Μίνι | Mini 200ml

7.00€

ΤΣΙΠΟΥΡΟ | ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Κατσάρος με ή χωρίς γλυκάνισο | Katsaros with or without anise 200ml

8.90€

Μπαμπατζίμ με ή χωρίς γλυκάνισο | Babatzim with or without anise 200ml

8.20€

Αποστολάκη με ή χωρίς γλυκάνισο | Apostolaki with or without anise 200ml

8.20€

Ηδωνικό με ή χωρίς γλυκάνισο | Idoniko with or without anise 200ml

7.80€

Κανένας με ή χωρίς γλυκάνισο | Kanenas with or without anise 200ml

9.00€

Κατσάρος παλαιωμένο | Katsaros aged 200ml

21.00€

ΧΥΜΟΙ-ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ-RTD'S JUICES-REFRESHMENTS-RTD'S

Φρέσκος χυμός πορτοκάλι Fresh orange juice	3.50€
Μίξερ φρούτων Mixed fruits fresh juice	4.00€
Χυμοί φρούτων Fruit juices	2.50€
Σπιτική λεμονάδα Homemade lemonade	5.00€
Σπιτική βυσινάδα Homemade sour cherry juice	5.00€
Νερό 500ml Water 500ml	0.50€
Νερό 1Lt Water 1Lt	1.70€
Αναψυκτικά 250ml Refreshments 250ml	2.00€
Ανθρακούχο Νερό 250ml Sparkling Water 250ml	2.00€
San Pellegrino 750ml	4.50€
Aqua Panna 750ml	4.00€
Red Bull 250ml	5.00€
Gordon Space 250ml	5.00€

ΜΠΥΡΕΣ | BEERS

Amstel 500ml	3.50€
Amstel Radler 330ml	3.50€
Amstel Free 330ml	3.00€
Heineken 500ml	3.50€
Mythos 500ml	3.50€
Alpha 500ml	3.50€
Kaiser 500ml	3.50€

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ | SPIRITS

	50ml	700ml
Ποτό απλό Drink	6.50€	70.00€
Ποτό σπέσιαλ Special drink	7.50€	80.00€
Vodka Gray Goose	9.00€	90.00€
Hendrick's	8.50€	85.00€
Κονιάκ Cognac.	7.50€	80.00€

ΚΑΦΕΔΕΣ - ΡΟΦΗΜΑΤΑ COFFEES - BEVERAGES

Ελληνικός Καφές Greek Coffee	2.50€
Ελληνικός Διπλός Double Greek Coffee	3.00€
Φραπέ Frappe	4.00€
Φραπέ παγωτό Frappe ice cream	5.00€
Εσπρέσο Espresso	2.50€
Εσπρέσο διπλό Double espresso	3.50€
Εσπρέσο φρέντο Espresso freddo	4.00€
Καπουτσίνο Cappuccino	4.00€
Καπουτσίνο Διπλό Double Cappuccino	4.50€
Καπουτσίνο φρέντο Cappuccino Freddo	4.00€
Σοκολάτα ζεστή-κρύα Chocolate hot-cold	4.00€
Σοκολάτα με σαντιγύ ζεστή - κρύα Chocolate Viennois hot - cold	5.00€
Τσάι (διάφορες γεύσεις) Tea (various Flavors)	3.00€
Κρύο τσάι λεμόνι - ροδάκινο Ice tea lemon - peach	3.00€
Κρύο Τσάι YAMAS 5 γεύσεις Ice tea YAMAS 5 flavors	4.50€

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Παναγιώτης Γεωργαλάς

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι

οι νόμιμοι φόροι και ο ΦΠΑ

All taxes included

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει

εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment

has not been received (receipt-invoice)