

ESPRESSO

COLD BREW BERRY 3,50€
Ethiopia Yirgacheffe

ESPRESSO 2€
Ristretto, Lungo

ESPRESSO ΔΙΠΛΟ 3€
Espresso Double

ESPRESSO MACCIATO 2,20€

FREDDO ESPRESSO 3,70€

CAPPUCCINO 3,70€

FREDDO CAPPUCCINO 3,90€

CAPPUCCINO DOUBLE 4,20€

FREDDO CAPPUCCINO LATTE 3,90€

MOCHACCINO 4€

COFFEES

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ 2,20€
Greek Coffee

ΔΙΠΛΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ 3€
Double Greek Coffee

NESCAFE 3,50€

NESCAFE FRAPPE 3,50€

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ 3,50€
Filtered Coffee

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΜΕ ΓΕΥΣΗ 3,80€
Flavoured Filtered Coffee



CHOCOLATES

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΖΕΣΤΗ 3,80€
Hot Chocolate

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΡΥΑ 3,80€
Cold Chocolate

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΓΕΥΣΕΙΣ 4€
Flavoured Chocolate

ΣΟΚΟΛΑΤΑ BIENNOYA 4€
Viennois Chocolate

TEAS

BIO Teas by Robois

BOS ORGANIC ICE TEA LEMON 4€

BOS ORGANIC ICE TEA PEACH 4€

BOS ORGANIC ICE TEA LIME GINGER 4€

Teas by Arizona

GREEN TEA & HONEY 4€

POMEGRANATE TEA 4€

Teas by Apallou

HOMEMADE ICE TEA 4€



SODA DRINKS

by 3cents

TONIC WATER 4,50€

DRY TONIC WATER 4,50€

AEGEAN TONIC 4,50€

PINK GRAPEFRUIT SODA 5,00€

GENTLEMAN'S SODA 4,50€

CHERRY SODA 4,50€

GINGER BEER 4,50€

by London Essence Company

CLASSIC LONDON TONIC 4,50€

DELICATE GINGER ALE 4,50€

by Thomas Henry

CHERRY BLOSSOM 4,50€

MYSTIC MANGO 4,50€

by Schweppes

SODA WATER 4€

TONIC WATER 4€

GINGER ALE 4€

PINK GRAPEFRUIT SODA 5€

Sparkling Natural Mineral Water

SAN PELEGRINO 4,00€

MASTIQUA 3,80€

ΔΟΥΜΠΙΑ 3,50€





REFRESHMENTS BY APALLOU

HOMEMADE LEMONADE 3,80€

HOMEMADE STRAWBERRY LEMONADE 3,80€

HOMEMADE MANGO LEMONADE 3,80€

HOMEMADE PINEAPPLE LEMONADE 3,80€

FRESH JUICES BY APALLOU

FRESH ORANGE JUICE 4€

FRESH JUICE WITH ORANGE, APPLE & CARROT 4€

FRESH FRUIT JUICE 4€

ASOP THE GREEK POMEGRANATE 4€



CLASSIC SPIRITS

Ποτήρι / Φιάλη

ΑΠΛΟ 7,5€ / 80€

SPECIAL 8,5€ / 90€

PREMIUM 10€ / 110€

BEERS

HEINEKEN DRAUGHT 400ml 5€

MURPHYS 6€

ΝΥΜΦΗ 330ml 5€

SOL 330ml 6€

FISCHER 330ml 5€

ΜΑΜΟΣ 330ml 5€

MCFARLAND 330ml 6€

HEINEKEN 0,0 330ml 5€

AMSTEL RADLER LEMON 330ml 5€

ALFA WEISS 5,50€

CIDER

ΜΗΛΟΚΛΕΦΤΗΣ 330ml 5€

ENERGY DRINKS

RED BULL 5€

RED BULL SUGAR FREE 5€



SPARKLING WINES φιάλη 750ml



PROSECCO L' ANTICA QUERCIA MATIU BRUT

30€

PROSECCO PROSECCO CINZANO D.O.C.

27€ / 6€

MOSCATO D' ASTI WINEA

27€ / 6€

AKAKIES POZE KYP-GIANNH

30€

KARANIKA BRUT ROSÉ

35€

CHAMPAGNES φιάλη 750ml

MOET & CHANDON BRUT

100€

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

100€

MOET & CHANDON ICE

110€

MOET & CHANDON ROSÉ

100€

LOUIS ROEDERER ROSÉ

110€

DON PÉRIGNON BRUT

250€

LOUIS ROEDERER CRISTAL

280€





ΛΕΥΚΑ φιάλη 750ml

ΑΡΛΑ ΟΕΝΟΡS WINES <i>Δράμα, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Ασύρτικο</i>	22€ / 5€
ΚΑΝΕΝΑΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗ <i>Μαρώνεια, Μοσχάτο Αλεξάνδρειας, Chardonnay</i>	24€
ΠΑΡΑΓΚΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ <i>Μακεδονία, Μαλαγουζιά, Ροδίτης</i>	24€
ΛΑΛΙΚΟΣ THE WHITE <i>Καβάλα, Sauvignon, Ασύρτικο</i>	24€
ΕΥΧΕΣ ΕΡΑΤΕΙΝΕΣ <i>Πιερία, Ασύρτικο, Chardonnay, Μαλαγουζιά</i>	27€ / 6€
JOKER ΛΑΛΙΚΟΣ <i>Καβάλα, Ημίξηρος, Petit Grain, Μοσχάτο</i>	25€ / 5,5€
ΠΟΤΑΜΟΣ ΚΟΝΙΟΡΔΟΥ <i>Επανομή, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο</i>	25€ / 5,5€
ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ <i>Δράμα, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο Μέτσοβο, Traminer</i>	25€
ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ <i>Επανωμή, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά</i>	29€
ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ <i>Δράμα, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο</i>	29€ / 6,5€
ΑΡΜΥΡΑ ΣΚΟΥΡΑΣ <i>Πελοπόννησος, Chardonnay, Μαλαγουζιά</i>	28€
ΘΕΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗΣ <i>Δράμα, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο</i>	28€
ΒΙΔΙΑΝΟ ΟΕΝΟΡS WINES <i>Δράμα, Βιδιανό</i>	28€
ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ <i>Σαντορίνη, Ασύρτικο, Αηδάνι, Αθήρι</i>	32€
VIOGNIER ΣΚΟΥΡΑΣ <i>Πελοπόννησος, Viognier</i>	32€



ΡΟΖΕ φιάλη 750ml



ΑΡΛΑ ΟΕΝΟΡS WINES

Δράμα, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon

22€ / 5€

ΒΑΡΙΕΤΕ ΛΑΛΙΚΟΣ

Καβάλα, Ημίξηρος, Grenache Rouge

24€ / 5,5€

ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Αμύνταιο, Ξινόμαυρο

27€

ΚΟΚΚΙΝΑ φιάλη 750ml

ΑΡΛΑ ΟΕΝΟΡS WINES

Δράμα, Cabernet Sauvignon, Ξινόμαυρο

25€ / 5,5€

ΠΑΡΑΓΚΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Μακεδονία, Ξινόμαυρο, Merlot, Syrah

25€

ΠΟΡΤΕΣ ΣΚΟΥΡΑ

Πελοπόννησος, Merlot

26€

ΦΛΕΒΑ ΣΚΟΥΡΑ

Πελοπόννησος, Syrah

30€ / 6,5€

ΠΟΤΑΜΟΣ ΚΟΝΙΟΡΔΟΥ

Επανωμή, Merlot

26€

ΛΗΜΝΙΩΝΑ ΟΕΝΟΡS WINES

Δράμα, Λημνιώνα

30€

ΝΑΟΥΣΑ ΚΑΡΥΔΑ

Νάουσα, Ξινόμαυρο

30€

ΓΗ ΚΑΙ ΟΥΡΑΝΟΣ

Νάουσα, Ξινόμαυρο

30€ / 6,5€

ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ ΣΚΟΥΡΑ

Πελοπόννησος, Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon

35€

ΟΒΗΛΟΣ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Παγγαίο, Cabernet Sauvignon

40€



ΚΡΑΣΙΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ ΛΕΥΚΑ φιάλη 750ml



CHABLIS WILLIAM FEVRE

Γαλλία, Chardonnay

40€

RIESLING STEINMASSEL ERSTE LAGE BRUNDLMAYER

Αυστρία, Riesling

45€

DR "L" DR LOOSEN

Γερμανία, Riesling

25€

PRIVATE BIN VILLA MARIA

Νέα Ζηλανδία

30€

ΚΡΑΣΙΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ ΡΟΖΕ φιάλη 750ml

MIRAVAL

Cotes De Provence Cineast, Grenache, Rolle, Syrah

50€

ΚΡΑΣΙΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ ΚΟΚΚΙΝΑ φιάλη 750ml

CHIANTI CLASSICO CASTELLARE DI CASTELLINA

Ιταλία, Sangiovese

35€

MUGA RIOJA RESERVA

Ισπανία, Tempranillo, Garnacha, Graziano, Mazuelo

35€

BAROLO PIO CESARE

Ιταλία, Nebiollo

80€



MAGNUM 1,5lt



APLA OENOPS WINES WHITE

45€

APLA OENOPS WINES ROSÉ

45€

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ

60€

ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ ΣΚΟΥΡΑ

65€

DESSERT WINES ΠΟΤΗΡΙ 50ml

ΓΛΥΚΙΕΣ ΕΥΧΕΣ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ

4€

Πιερία, Μαλαγουζιά

PORT TAWNY FONSECA

4€

Πορτογαλία

SHERRY PEDRO XIMENEZ TRIANA HIDALGO

4€

Ισπανία

VINSANTO ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ

5€

Σαντορίνη, Αηδανί, Ασύρτικο

GRAPPA ΠΟΤΗΡΙ 50ml

BERTA VALDAVI 40%

8€

Moscat

BERTA ELISI 43%

8€

Barbera, Nebiollo, Cabernet Sauvignon

BERTA ROCCANIVO 44%

15€

Barbera



BREAKFAST (TILL 15.00)

ENERGY BOWLS

GREEK YOGHURT 6,00€

*Γιαούρτι, Homemade Γκρανόλα Μελιού,
Φρούτα Εποχής, Ανθόμελο*

BREAKFAST BOWL 7,00€/ +2,00€ (με Κοτόπουλο)

*Κινόα, Αβοκάντο, Ψητό Χαλούμι, Τοματίνια,
Βραστό Αυγό, Φύτρες Ηλίανθου*

ACAI BOWL 8,50€

*Μπανάνα, Acai, Ανανάς
Homemade Γκρανόλα Σοκολάτας*

EGGS & OMELETTES

ΑΥΓΑ ΜΑΤΙΑ 6,00€

*σε Προζυμένιο Ψωμί με Κρέμα Βασιλικού
και Ψητή Τομάτα*

ΟΜΕΛΕΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ 6,50€

Φέτα, Τομάτα, Πιπεριά

ΟΜΕΛΕΤΑ PROSCIUTTO 6,50€

Προσούτο, Μανιτάρι, Κασέρι Ξάνθης

ΑΥΓΑ SCRAMBLED 7,00€

*σε Ψωμάκι Brioche με Τομάτα
και Γαλομηζύθρα Κρήτης*

ΑΥΓΑ BENEDICT 8,50€

*Ποσέ Αυγά σε Προζυμένιο Ψωμί με
Hollandaise Sauce, Παστράμι & Γραβιέρα με Τρούφα*



BREAKFAST SANDWICHES

BREAKFAST CROISSANT 6,00€

Αυγά Scrambled, Σαλάμι Δράμας, Κρέμα Τυριού

CROQUE MONSIEUR 6,00€

*Κασέρι Ξάνθης, Κρέμα Μπεςαμέλ,
Χοιρομέρι, Μουστάρδα Dijon*

ΜΠΑΓΚΕΤΑ PRETZEL 6,00€

Γαλοπούλα, Ανθότυρο, Τομάτα

ΑΛΜΥΡΑ PANCAKES 7,00€/ +1,00€ (με Τηγανητό Αυγό)

Καπνιστή Μπριζόλα και Κρέμα Μετσόβου

AVOCADO TOAST 7,00€/ +1,00€ (με Αυγό)

*Κρέμα Αβοκάντο με Γιαούρτι,
Μηζύθρα Κρήτης, Τοματίνια*

MINI BURGERS 8,00€

Σε English Muffins με Κρέμα Αυγού και Μπέικον

SWEET BREAKFAST

NUTELLA PANCAKES 7,00€

Nutella, Homemade Γκρανόλα, Μπανάνα

BANOFEE PANCAKES 7,00€

*Κρέμα Βανίλιας, Καραμέλα,
Homemade Γκρανόλα, Καραμελωμένη Μπανάνα*



Lunch and dinner is served from 12.00 till 00.00

SALADS

🍃 ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΙΝΟΑ 7,00€/ +2,00€ (με Κοτόπουλο)
Kale, Ψητό Αβοκάντο,
Τοματίνια, Κολοκυθόσπορος

ΚΑΙΣΑΡΑ 8,00€
Κοτόπουλο Πανέ, Κρουτόν Κουλουριού, Γραβιέρα Σύρου, Μπέικον

ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΜΕΣΚΛΑΝ 9,00€
Μανούρι Γρεβενών, Κάσιους,
Φρούτο εποχής, Βινεγκρέτ Πετιμέζι

PIZZA & PASTA

PIZZA MARGHERITA 9,00€
Σάλτσα Τομάτας, Φρέσκια Μοτσαρέλα, Βασιλικός,
Γραβιέρα Σύρου

PIZZA PROSCIUTTO 10,00€
Βολάκι Άνδρου, Κρέμα Τρούφας, Prosciutto, Φύλλα Ρόκας

ΝΙΟΚΙ 9,00€
Καπνιστή Παντσέτα, Παλαιωμένη Γραβιέρα, Αυγό Ποσέ, Σχοινόπρασο

RAVIOLI 9,50€
Γέμιση Τυριών, Σάλτσα Ψητής Τομάτας, Φουντούκι, Σπανάκι, Καπνιστή
Μελιτζάνα

RIGATONI 9,00€
Μανιτάρια, Κρέμα Τυριών, Απάκι

PIZOTO MANITARIΩΝ 10,00€
Μανιτάρια του Δάσους και Βολάκι Άνδρου



SNACK & SHARE

ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 6,50€
*Φιλετάκια Παναρισμένου Κοτόπουλου,
Iceberg, Chilli Mayo*

CHICKEN FINGERS 6,50€
Παναρισμένα Φιλετάκια Κοτόπουλο με Sweet Chilli Sauce

CLUB SANDWICH APALLOU 7,00€
*Φρεσκοψημμένη Τζιαπάτα με Φιλέτο Κοτόπουλο, Μαγιονέζα,
Μπέικον, Τομάτα, Iceberg, Αυγό, Φρέσκες Τηγανητές Πατάτες*

MINI BURGERS 8,00€
Σε English Muffins με Κρέμα Αυγού και Μπέικον

CHICKEN AVOCADO TACOS 8,00€
*Τορτίγια ολικής άλεσης, Απάκι Κοτόπουλου με Κρέμα Πιπεριάς
και Πίκλα Κρεμμύδι*

ΠΛΑΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ 12,00€

ΠΛΑΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ 12,00€



MAIN DISHES

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (SOUS-VIDE) 10,00€
Κους-Κους, Σαλάμι Λευκάδος, Κρόκος Κοζάνης

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΩΜΟΥ 13,50€
*Συνοδεύεται από Κινόα, Κρέμα Καρότου, Βινεγκρέτ
Εσπεριδοειδών*

TAGLIATA BLACK ANGUS ΑΥΣΤΡΑΛΙΑΣ
19,00€/250γρ
*Συνοδεύεται από Πουρέ Πατάτας
με Σιναπόσπορο και Σπανάκι Baby*

CHEESEBURGER 10,00€
*Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι Black Angus, Καπνιστό Ταλαγάνι,
Μαρμελάδα Τομάτας, Τηγανητές Πατάτες*

MUSHROOM BURGER 11,00€
*Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι Black Angus, Μανιτάρι
Πλευρώτους, Κρέμα Τρούφας,
Μπέικον, Τηγανητό Αυγό, Τηγανητές Πατάτες*

DESSERTS

TIRAMISU 7,00€
Ζελέ Βατόμουρου & Μπισκότο Κακάο

BANOFFEE PANCAKES 7,00€
*Κρέμα Βανίλιας, Καραμέλα,
Homemade Γκρανόλα, Καραμελωμένη Μπανάνα*

CRÈME BRÛLÉE 7,50€
*Καραμελωμένη Λευκή Σοκολάτα,
Ζελέ Μάνγκο, Crumble Μπαχαρικών*

Chef: Μιχάλης Καλαβρινός

* όλα τα προϊόντα μας είναι ελληνικής προέλευσης και
χρησιμοποιούμε αποκλειστικά εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.
* παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες.





αβαλλου
FANCY RESTO

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ BURRATA 11,00€

*Ελληνική Βουβαλίσια Burrata, Τοματίνια Βελανίδια,
Πίκλα Φράουλα, Αγγούρι,
Microgreens, Πέστο Βασιλικού*

ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΜΕΣΚΛΑΝ 9,00€

*Μανούρι Γρεβενών, Κάσιους,
Φρούτο εποχής, Βινεγκρέτ Πετιμέζι*

 ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΙΝΟΑ 7,00€/ +2,00€ (με Κοτόπουλο)
Kale, Ψητό Αβοκάντο, Τοματίνια, Κολοκυθόσπορος

ΓΡΑΒΙΕΡΑ 7,00€

Γραβιέρα Παναρισμένη με Χειροποίητη Μαρμελάδα

ΑΝΟΙΧΤΗ ΤΑΡΤΑ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ 9,00€

Καπνιστή Μελιτζάνα, Καβουρμάς Παγγαίου, Ξύγαλο Σητείας

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΨΗΤΑ 9,00€

Γκερεμέζι, Τοματίνι Κονφί, Φύλλα Μουστάρδας

Chef: Μιχάλης Καλαβρινός

* όλα τα προϊόντα μας είναι ελληνικής προέλευσης και
χρησιμοποιούμε αποκλειστικά εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.
* παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες.



MAIN DISHES

RAVIOLI 9,50€

*Γέμιση Τυριών, Σάλτσα Ψητής Τομάτας,
Φουντούκι, Σπανάκι, Καπνιστή Μελιτζάνα*

BUCATINI 12,00€

Παλαιωμένη Γραβιέρα Σύρου & Άγρια Τρούφα εποχής

PIZOTO MANITARIΩΝ 10,00€

Μανιτάρια του Δάσους και Βολάκι Άνδρου

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (SOUS-VIDE) 10,00€

Κους-Κους, Σαλάμι Λευκάδος, Κρόκος Κοζάνης

ΠΑΝΣΕΤΑ SLOWCOOKED 12,00€

*Με μαύρο Σκόρδο, Πετιμέζι,
Κρέμα Ψητής Σελινόριζας, Μανιτάρι King Oyster*

BURGER SPECIAL 14,00€

*Χειροποίητο Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι από διαφορετικές
κοπές, Τριπλοτηγανισμένες Πατάτες,
Hollandaise Τρούφας & Παλαιωμένη Γραβιέρα*

ΦΙΛΕΤΟ ΤΟΝΟΥ 15,00€

*Συνοδεύεται από Κρέμα Αβοκάντο,
Ταμπουλέ με Ψητό Κολοκύθι & Αρωματικά*

BEEF CUTS

PICANHA/ RUMP CAP 7,50 €/ 100gr

BAVETTE/ FLAP STEAK 7,50 €/ 100gr

T-BONE/ PORTERHOUSE 8,00 €/ 100gr

Συνοδεύονται με πατάτες Baby

DESSERTS

TIRAMISU 7,00€

Ζελέ Βατόμουρου & Μπισκότο Κακάο

CRÈME BRÛLÉE 7,50€

*Καραμελωμένη Λευκή Σοκολάτα,
Ζελέ Μάνγκο, Crumble Μπαχαρικών*

ΜΟΥΣ BITTER ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ (ΓΙΑ 2) 9,50€

Σάλτσα Καραμέλας & Μπισκότο Κακάο



APALLOU SIGNATURE COCKTAILS

HERBAL SMASH 8,00€

Bulldog Gin, Green Chartreuse, Basil, Lime

EL DORADO 9,00€

Rum Blend, Apallou Vermouth, Passion Fruit, Falernum, Agave

DOWN IN MEXICO 9,00€

El Jimador Blanco Tequila, Peach, Lime, Ginger Ale

MILKY WAY 8,00€

Finlandia Vodka, Otto's Vermouth, Strawberry, Coconut, Lime

FOREST & EARTH 9,00€

Bulldog Gin, Fernet Branca, Raspberry, Lime, Ginger Beer

GONE BANANAS 9,00€

Butterwashed Rum, Banana, Tonka Bean, Bitters

GENTLEMAN'S MULE 8,00€

Finlandia Vodka, Pineapple, Mint, Ginger, Gentleman's Soda

Low A.B.V & Spritz

OTTO'S COOLER 6,00€

Otto's Vermouth, Metaxa 12, Lemo, Pink Soda*

SKINOS SPRITZ 6,00€

Skinos Mastiha, Peach, Lime, Prosecco

WILD CHERRIES 6,00€

Apallou Vermouth Blend, Aperol, Cherry Soda

GIULIETTA 7,00€

Italicus Rosolio, Honey, Bergamot Bitters, Dry Tonic

BITTER TRUTH 6,00€

Campari, Passion Fruit, Mango Soda

NOT SO AMERICANO 6,00€

Amaro Montenegro, Falernum, Cherry, Tonic

Bar Manager: Γιώργος Τερζάκης