



## *THE OLD MILL HISTORY*

*The history of old Kakopetria goes as far back as the 5th century B.C. with the discovery of a temple dedicated to the combined worship of the goddess Athena and Hercules the demi god.*

*The history of the mill, which is known as “The Mill of the Corner”, begins in the middle of the 17th century. It was built by a monk who made a gift of it to the Monastery of Ayios Nicolaos tis Stegis (St. Nicolas of the Roof).*

*The destruction of Ayios Nicolaos monastery in the middle of the 18th century, the church and its property came under the jurisdiction of the Archbishop of Cyprus as there were no monks to work the mill.*

*In 1918, with the help of Mr Symeonides, the Archbishop of Cyprus (Kyrilloudi) was persuaded to sell to the people of old Kakopetria both mill and the land on which the new village is built. Milling being an expensive venture, it was bought by a group of five people.*

*In the early 50's, when not enough wheat was available for milling, the mill fell into disuse, abandoned and became a ruin. In 1976 it came to our notice as a potential great tourist attraction and after three years, it was possible to purchase and restore to its former state.*



**FOOD ALLERGY WARNING**  
Our foods may contain these 14 allergens



-You are kindly requested to inform us of any allergies.  
-Παρακαλώ όπως μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες.



## Starters / Ορεκτικά



## ❁ Cold / Κρύα

Cold Cuts Platter / Ποικιλία Αλλαντικών (1,4,7,8,12)	<b>12.00</b>	Prawn Cocktail / Γαρίδες Κόκτειλ (2,5,9) Cyprus Smoked Ham / Χοιρομέρι	<b>6.00</b> <b>5.50</b>
Smoked Trout / Καπνιστή Πέστροφα (3)	<b>6.50</b>	Pate / Πατέ (4)	<b>6.50</b>
Avocado Prawns / Αβοκάντο με Γαρίδες (2,5,9)	<b>6.00</b>	Pancake Roll /Κρέπες (3,4,8,9) Filled with Smoked Salmon and Cream Cheese. Με γέμιση Καπνιστού Σολομού και τυρί κρέμα.	<b>7.00</b>
Smoked Salmon / Καπνιστός Σολομός (3,8,4)	<b>7.00</b>	Feta and Tomatoes in Herbs and Oil / Φέτα, Ντομάτα με φρέσκο βασιλικό και ελαιόλαδο (4)	<b>5.00</b>
Avocado Vinaigrette / Αβοκάντο με Σάλτσα Βινεγκρέτ (5)	<b>4.80</b>		

## ❁ Hot / Ζεστά

Cheese Bites / Τυροτσιμπίματα (4,8,9)	<b>6.30</b>	Stuffed Red Pepper with Spicy Hot Feta Cheese (4) Πιπεριά Γεμιστή με Τυροκαυτερή	<b>6.00</b>
Grilled Halloumi (4 pieces) (4) Χωριάτικο Χαλούμι Σχάρας (4 τεμ)	<b>5.00</b>	Corn on the Cob / Καλαμπόκι με Βούτυρο (4)	<b>3.50</b>
Grilled Mushrooms / Μανιτάρια Σχάρας	<b>6.00</b>	Sliced Mushrooms on Toast with Spring Onion Μανιτάρια πάνω σε Ζεστό Ψωμί και Φρέσκα Κρεμμυδάκια (4,8)	<b>6.00</b>
Grilled Lounza (4 pieces) Λούντζα Σχάρας (4 τεμ) (1)	<b>4.50</b>	Cyprus Homemade Sausage (1) Χωριάτικα Λουκάνικα	<b>5.00</b>
Grilled Trout / Πέστροφα Σχάρας (3,4) A fillet of trout served with our special lemon garlic & butter sauce. <i>Φιλέτο Πέστροφας που σερβίρεται με τη σπεσιαλιτέ μας σάλτσα απο λεμόνι και σκόρδο.</i>	<b>6.80</b>	Fresh Asparagus / Φρέσκα Σπαράγγια (4,5,9) Served with Hollandaise sauce or Lemon & butter. <i>Σερβίρεται με Χολανταϊζ σώς ή λεμόνι και φυτικό βούτυρο.</i>	<b>5.00</b>
Hot Feta (3pieces) / Φέτα Ζεστή (3τεμ) (4,8) Panfried feta cheese with tomatoes, fresh coriander, olives and spring onions on hot bread. <i>Τηγανητή φέτα με ντομάτες, ελιές, φρέσκο κόλιανδρο και φρέσκο κρεμμυδάκι τα οποία σερβίρονται πάνω σε ζεστό ψωμί.</i>	<b>6.30</b>		



## Soups / Σούπες



Mushroom Soup / Μανιτάρσσουπα (1,4,8)	<b>6.30</b>	Asparagus Soup / Σπαραγγόσουπα (1,4,8)	<b>6.30</b>
Vegetable Soup / Χορτόσουπα (1,8)	<b>6.50</b>	Avgolemoni Soup / Αυγολέμονο (8,9) Blend of egg, lemon and rice in chicken stock.	<b>7.00</b>

❁❁❁ Side Orders / Συνοδευτικά ❁❁❁

Tahini / Ταχίνι (13)	2.40	Olives / Ελιές	2.40
Tzatziki / Τζατζίκι (4)	2.40	Yoghurt / Γιαούρτι (4)	3.00
Taramas / Ταραμάς (3,8,9)	2.40	Sweet Red Peppers / Γλυκές Πιπεριές	3.20
Feta / Φέτα (4)	2.40	Seasonal Vegetables / Λαχανικά Εποχής	3.20
Tirokafteri (hot cheese dip) / Τυροκαυτερή (4)	2.50	Grated Carrots with Sesame Seeds and Yoghurt (4,5,13)	2.80
Side Salad / Ατομική Σαλάτα	2.50	Τριμμένα Καρότα με Σησάμι και Γιαούρτι	
		Onion Rings / Τηγανητές Ροδέλες Κρεμμυδιού (8)	2.50

❁❁❁ Salads / Σαλάτες ❁❁❁

<b>Cesar Salad / Σαλάτα του Καίσαρα (1,3,4,8,9,13)</b>	<b>12.50</b>	<b>Village Salad / Χωριάτικη (4)</b>	<b>13.00</b>
Fresh cut lettuce with creamy anchovie sauce and grated parmesan cheese and croutons. <i>Φρέσκιες καρδιές μαρουλιού καλυμμένες με σάλτσα Καίσαρα και γαρνιρισμένη απο νιφάδες παρμεζάνα.</i>		Fresh cut lettuce, tomato, cucumber, cabbage, chunks of feta, green olives, onion, beetroot, a touch of dry mint and pure olive oil. <i>Φρέσκα λαχανικά της αυλής (τομάτες, αγγουράκια, μαρούλι, κρομπι μαζί με την αυθεντική φέττα, ελιές, κρεμμύδι, κοκκινογούλια) σε συνδυασμό με παρθένο ελαιόλαδο και δυόσμο.</i>	
<b>Tuna Salad / Τονοσαλάτα (3,9)</b>	<b>16.00</b>	<b>Rocket Salad / Ρόκκα (4)</b>	<b>13.00</b>
Fresh tuna steaks, green beans, onion rings, boiled potatoes, sliced boiled eggs and mayonnaise on a bed of fresh cut lettuce and tomatoes. <i>Φρεσκοτόματο φιλέτο τόνος Μεσογείου, με φασολάκι, κρεμμύδι, ροδέλα, πατάτα βραστή, ανγό και μαγιονέζα, ντομάτα και μαρούλι.</i>		Fresh rocket leaves with sundried tomatoes, grated parmesan cheese, balsamic vinegar and pure olive oil. <i>Λιαστές τοματες και φρέσκα φύλλα Ρόκκας μαζί με νιφάδες παρμεζάνας, βαλσάμικο ξύδι και παρθένο ελαιόλαδο.</i>	

❁❁❁ Pasta / Ζυμαρικά ❁❁❁

<b>Spaghetti / Σπαγγέτι (8)</b>	<b>6.00-11.00</b>
<b>Rigatoni / Ριγατόνι (8)</b>	<b>6.00-11.00</b>

The above pasta can be prepared with the following sauces/ Τα παραπάνω ζυμαρικά μπορούν να ετοιμαστούν με τις ακόλουθες σάλτσες:

- Plain cheese / Με σκέτο τυρί (αναρή) (8)
- Bolognese / Μπολοναϊς (1,4,7)
- Garlic, olive oil pine nuts & parmesan cheese / σκόρδο, ελαιόλαδο, πινόλια και τυρί παρμεζάνα (4,7,12)
- Fresh Cream, Cheddar cheese, Sweet Corn, Green Peppers & mushrooms / Φρέσκα κρέμα, τυρί Τσέταρ, καλαμπόκι, πράσινα πιπέρια και μανιτάρια (4,7)
- Napolitan / Ναπολιτάν (1,7)

<b>Traditional Ravioli / Παραδοσιακές Ραβιόλες (8,9)</b>	<b>6.50-11.50</b>
Filed with haloumi and fresh mint. <i>Με γέμιση απο χαλούμι και δυόσμο.</i>	

❁❁❁ **Fish / Ψάρι** ❁❁❁

**The Mill Trout / Η Πέστροφα του Μύλου (3,4,8) 18.50**

A whole 350gr fresh trout cooked under a salamander grill to perfection complimented with our special lemon veg. butter and garlic sauce. Served with fries and salad.

Ολόκληρη 350gr πέστροφα μαγειρεμένη στη σχάρα σάλαμαντερ στη τελειότητα και συμπληρώνεται με τη μοναδική μας σάλτσα λεμονιού, φντικού βούτυρου και σκόρδου. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες και σαλάτα.

**Grilled Prawns / Γαρίδες στο Γκριλ\* (2) 24.00**

7 King Prawns marinated, cooked on the grill with olive oil and lemon. Served with rice or french fries.

7 μεγάλες γαρίδες μαριναρισμένες, μαγειρεμένες στο γκριλ με ελαιόλαδο και λεμόνι. Συνοδεύεται με ρύζι και πατάτες τηγανητές.

**Tuna Fish Steak / Στέικ Τόνου (3) 16.50**

Tuna steak marinated and cooked on the grill to a gentle brown colour. Served with seasonal vegetables and jacket potato.

Στέικ Τόνου μαριναρισμένο και ψημένο στη σχάρα. Συνοδεύεται με λαχανικά εποχής και πατάτα τζάκετ.

**Mussels / Μύδια\* (2,4,8) 16.00**

French mussels cooked in white wine, chopped onions, dill and finished with cream.

Γαλλικά μύδια μαγειρεμένα σε λευκό κρασί, κομμένα κρεμμυδάκια, άνηθο και τελειωμένα με φρέσκα κρέμα.

\*Frozen / Κατεψυγμένο

❁❁❁ **Chicken / Κοτόπουλο** ❁❁❁

**Grilled Chicken / Κοτόπουλο Σχάρας (5) 14.00**

A 250gr breast of chicken cooked on the grill. Served with fresh boiled seasonal vegetables and jacket potato.

250gr Στήθος Κοτοπουλο ψημένο στη σχάρα. Συνοδεύεται με πατάτα τζάκετ και λαχανικά εποχής.

**Kiev / Κιέβ (4,8,9,13) 14.00**

Breast of chicken filled with garlic butter. Covered in breadcrumbs and deepfried. Served with french fries or jacket potato or fresh seasonal vegetables.

Γεμιστό στήθος κοτοπουλο με σκόρδο και βούτυρο, καλυμμένο με καπήρα, τηγανισμένο. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές ή τζάκετ ή λαχανικά εποχής.

**Chicken maryland / Μέριλαντ (πανέ) (4,8,9,13) 14.00**

Breast of chicken covered in breadcrumbs and deepfried, with bacon pineapple and sweetcorn. Served with french fries.

Στήθος κοτόπουλο καλυμμένο με καπήρα τηγανισμένο με ανανά, μπέικον και σιταροπούλα. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές ή τζάκετ ή λαχανικά εποχής.

**(N) Chicken Fromage / Κοτόπουλο Φρομάτζ (4,8,9,12,13) 15.30**

Breast of chicken filled with walnut, smoked cheese and Swiss Emmental, deepfried, covered in breadcrumbs. Served with french fries or jacket or fresh seasonal vegetables.

Στήθος κοτόπουλο γεμιστό με καπνιστό τυρί, Ελβετικό Emmental και καρύδια.

Τηγανισμένο και καλυμμένο με καπήρα. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές ή τζάκετ ή λαχανικά εποχής.

**Chicken Piccata / κοτόπουλο Πικκάτα (4,8) 16.30**

Thin fillets of chicken pan fried, flamed in brandy white wine. Finished with mushrooms and cream. Served with rice.

Λεπτά φιλετάκια κοτόπουλο τηγανισμένα σε κονιάκ, άσπρο κρασί,μανιταράκια, μπαχαρικά και τελειωμένο με φρέσκα κρέμα. Σερβίρεται με ρύζι.

**Chicken Stroganoff / Κοτόπουλο Στροζανόφ (4,5,8) 16.30**

Breast of chicken cut into strips, sauté with onion and mushrooms, cooked with white wine and finished with mustard and cream. Served with rice.

Σωταρισμένο στήθος από κοτόπουλο κομμένο σε λωρίδες, με κρεμμυδάκια και μανιτάρια, μαγειρεμένο σε λευκό κρασί και τελειωμένο με μουστάρδα και κρέμα. Συνοδεύεται με ρύζι.



## Pork / Χοιρινό



### Pork Chops / Χοιρινή Μπριζόλα

Two juicy cuts of pork loin cooked on the grill until golden brown, served with french fries.  
*Δύο ζουμερές μπριζόλες μαγειρευμένες στη σχάρα μέχρι να ροδοκοκκινίσουν. Σερβίζονται με τηγανητές πατάτες.*

13.80

### Pork Fillets with Commandaria / (1,4,7,8) Χοιρινά Φιλετάκια με Κουμανταρία

15.80

Tender fillets of pork sauté until golden brown and finished in the oven, covered with a brown Commandaria sauce. Served with roast potatoes and vegetables.

*Τρυφερά χοιρινά φιλετάκια σοταρισμένα μέχρι να ροδοκοκκινίσουν και τελειωμένα στο φούρνο, καλυμμένα με σάλτσα Κουμανταρίας. Σερβίζονται με πατάτες ψητές και λαχανικά εποχής.*



## Steaks / Στέικς



### T. Bone / T-Μπούον

500gr juicy fresh steak cooked to your desire. Served with french fries or jacket potato or fresh seasonal vegetables.

*500gr φρέσκο ζουμερό στέικ μαγειρευμένο στην αρέσκεια σας. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές ή τζάκετ ή φρέσκα λαχανικά εποχής.*

32.00

### Bordelaise with Pate / Bordelaise με Πατέ (1,4,7,8)

27.00

A tender 200gr cut of fillet steak cooked to perfection layered with duck liver pate and complimented with red wine sauce served with french fries or jacket potato.

*Τρυφερό κομμάτι φιλέτο 200gr μαγειρευμένο στη τελειότητα, επιστρωμένο με πατέ απο συνκώτι πάπιας συμπληρωμένο με σάλτσα κόκκινου κρασιού. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές ή τζάκετ.*

### Fillet / Φιλέτο

200gr tender fresh steak cooked to your liking. Served with a choice of french fries, jacket potato or fresh seasonal vegetables.

*200gr φρέσκο τρυφερό στέικ μαγειρευμένο στην αρέσκεια σας. Συνοδεύεται με επιλογή απο τηγανητές πατάτες ή τζάκετ ή φρέσκα λαχανικά εποχής.*

25.00

### Béarnaise / Στέικ Φιλέτο Μπερναϊζ (4,5,9)

26.00

A Juicy 200gr fillet steak cooked to your liking complimented with béarnaise sauce. Served with french fries or jacket potato.

*Ζουμερό 200gr φιλέτο μαγειρευμένο στην αρέσκεια σας και συμπληρωμένο με σάλτσα μπερναϊζ. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές ή τζάκετ.*

### Pepper / Πιπεράτο (1,4,7,8)

200gr tender sirloin cooked to your choice, covered with hot brown pepper sauce. Served with french fries or jacket potato.

*200gr τρυφερό στέικ μαγειρευμένο στην αρέσκεια σας, καλυμμένο με καντερή πιπεράτη σάλτσα. Σερβίζεται με τηγανητές πατάτες ή τζάκετ.*

15.80

### Sirloin / Σίρλοϊν Στέικ

14.80

A tender cut of Irish loin cooked on the grill. Served with french fries or jacket potato.

*Τρυφερό κομμάτι Ιρλανδέζικο κόντρα φιλέ ψημένο στη σχάρα. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές ή τζάκετ.*

### Stilton Cheese / Φιλέτο με Τυρί Στίλτον (4)

A juicy 200gr tender fillet steak cooked to your liking topped with a blue stilton cheese sauce. Served with jacket potato and vegetables.

*Ζουμερό και τρυφερό 200gr στέικ φιλέτο μαγειρευμένο στη αρέσκεια σας με σάλτσα τυριού μπλου στίλτον. Σερβίζεται με πατάτα τζάκετ και λαχανικά εποχής.*

28.00

### Piccata / Πικάτα (4,8)

24.80

Thin slices of veal sauté, flamed in brandy, cooked in red wine with mushrooms and finished with fresh cream. Served with french fries.

*Λεπτές φέτες σοταρισμένον μοσχαριού, φλαμπέ σε μπράντι. Μαγειρευμένο σε κόκκινο κρασί με μανιτάρια και τελειωμένο με φρέσκα κρέμα. Σερβίζεται με τηγανητές πατάτες.*

### Mushroom Sauce Steak / Στέικ με Σως Μανιταριών (1,4,7,8)

An 200gr juicy fillet steak cooked to perfection topped with a creamy mushroom sauce served with a choice of french fries or jacket potato.

*Ζουμερό 200gr φιλέτο μαγειρευμένο στη τελειότητα, καλυμένο με κρεμώδες σάλτσα μανιταριών. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές ή τζάκετ.*

27.00

❁❁❁ Burgers / Μπιφτέκια ❁❁❁

<b>Beefburger (4,5,8,13)</b> Μπιφτέκι	<b>6.80</b>	<b>Veggie Burger with Chips (4,8,13)</b> Μπιφτέκι και Πατάτες Τηγανητές	<b>8.00</b>
<b>Beefburger with Chips (5,8,13)</b> Μπιφτέκι με Πατάτες Τηγανητές	<b>8.00</b>	<b>Chicken Breast in Bun and Chips (4,8,13)</b> Στήθος Κοτόπουλο σε Ψωμί και Πατάτες Τηγανητές	<b>8.80</b>
<b>Cheeseburger with Chips (4,5,8,13)</b> Μπιφτέκι με Τυρί και Πατάτες Τηγανητές	<b>8.80</b>	<i>Our Burgers are homemade with fresh ingredients and 100% beef. Τα Μπιφτέκια μας είναι σπιτικά και φτιαγμένα με ολόφρεσκα υλικά και 100% βοδινό.</i>	
<b>Cheeseburger with Bacon and Chips (4,5,8,13)</b> Μπιφτέκι με Μπέικον, Τυρί και Πατάτες Τηγανητές	<b>9.00</b>		
<b>Beefburger with Onion Ring and Chips (4,5,8,13)</b> Μπιφτέκι με Κρεμμύδι και Πατάτες	<b>8.50</b>		

❁❁❁ Desserts / Επιδόρπιο ❁❁❁

<b>Seasonal Fresh Fruit / Φρέσκα Φρούτα Εποχής</b>	<b>3.50</b>	<b>Chocolate Sundae / Σοκολάτα Σάντεϊ (4,9,12)</b>	<b>5.00</b>
<b>Fresh Fruit Salad / Φρέσκια Φρουτοσαλάτα</b>	<b>4.70</b>	Creamy vanilla ice-cream with chocolate sauce, cream and nuts. <i>Παγωτό κρέμας βανίλια με σως σοκολάτας, κρέμα σαντιγί και αλεσμένους ξηρούς καρπούς.</i>	
<b>Cream Caramel / Κρέμα Καραμέλα (4,9)</b>	<b>5.00</b>	<b>Yoghurt Ice Cream with Forest Fruits / (4,9)</b>	<b>5.00</b>
<b>Cakes / Γλύκισμα (4,6,8,9,12,13)</b>	<b>5.00</b>	<b>Παγωτό Γιαούρτι με Φρούτα του Δάσους</b>	
<b>Mixed Ice Cream / Παγωτό Διάφορα (4,9)</b>	<b>4.80</b>	<b>Banana Split / Μπανάνα Σπλιτ (4,6,9,12)</b>	<b>5.20</b>
<b>Chocolate Delight / Σοκολατένια Απόλαυση (4,7,8,9,12)</b> Chocolate ice-cream in a chocolate covered biscuit with chocolate cake in the center, covered with chocolate sauce and a chocolate flake to finish. <i>Παγωτό σοκολάτας, σοκολατίνα, σε σοκολατένια τουλίπα μπισκότο, καλυμμένο με σάλτσα σοκολάτας και γαρνιρισμένο με σοκολάτα Cadbury's Flake.</i>	<b>6.00</b>	<b>Yoghurt with Honey / Γιαούρτι με Μέλι (4,6,12)</b>	<b>4.00</b>
		<b>Yoghurt with Honey and Fresh Fruit / (4)</b> <b>Γιαούρτι με Μέλι και Φρέσκα Φρούτα</b>	<b>4.50</b>
		<b>(N) Pancakes / Κρέπες (4,9,8)</b>	<b>6.80</b>
		<b>Cyprus Preserved Sweets (12)</b> <b>/ Γλυκά του Κουταλιού</b>	<b>2.00</b>
		<b>Cheese Platter / Ποικιλία Τυριών (1,4,8)</b>	<b>12.00</b>

**Beverages / Ποφήματα****Cold / Κρύα**

**Milk Shakes / Μιλκ Σέικ (4,9) 4.50**  
 Vanilla - Chocolate - Cherry - Strawberry  
*Βανίλια - Σοκολάτα - Κεράσι - Φράουλα*

**Cinderella / Σιντερέλλα 28cl 2.90**  
 Grenadine syrup and Ginger Ale  
*Γρενατίνη και Τζίντζερ Έιλ*

**Green Angel / Πράσινος Άγγελος 28cl 2.90**  
 Peppermint syrup and Sprite / Σιρόπι Μέντας και Sprite

**Local Beer / Μπύρα small / μικρή 33cl 2.70**

**Local Beer / Μπύρα large / μεγάλη 63cl 3.70**

**Erdinger 4.70**

**Duvel 4.70**

**Heineken 3.00**

**la Chouffe 4.70**

**Fizzy Drinks / Αναψυκτικά 33cl 2.90**

**St. Nicolas Local Mineral Water 1.60/2.70**

**Αγ. Νικόλας Μεταλικό Νερό 50cl / 1 liter**

**Sparkling Mineral Water 33cl / 75cl 2.90/4.10**

**Αεριούχο Μεταλικό Νερό**

**Juices / Χυμοί 28cl**

**Fresh Orange / Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι 3.50**

**Fresh Carrot / Φρέσκος Χυμός Καρότο 3.50**

**Orange Juice / Χυμός Πορτοκάλι 2.60**

**Grapefruit Juice / Χυμός Γκρέιπφρουτ 2.60**

**Pineapple Juice / Χυμός Ανανά 2.60**

**Tomato Juice / Χυμός Ντομάτας 2.60**

**Hot / Ζεστά**

**Hot Chocolate / Ζεστή Σοκολάτα (4) 3.30**

**Hot Chocolate with Caramel Flavor / (4) 3.50**

**Ζεστή Σοκολάτα με Γεύση Καραμέλα**

**Hot Chocolate with Hazelnut Flavor / (4,12) 3.50**

**Ζεστή Σοκολάτα με Γεύση Φουντουκιού**

**Coffee / Καφές**

**Cappuccino / Καπουτσίνο (4) 3.00**

**Nescafe / Νέσκαφε 2.80**

**Decaffeinated / Νέσκαφε Χωρίς Καφεΐνη 2.80**

**Filter / Φίλτρου 2.90**

**Espresso / Εσπρέσσο 2.90**

**Cyprus / Κυπριακός 1.70**

**Tea / Τσάι**

**English Tea with Milk / Τσάι με Γάλα (4) 2.80**

**Herbal Tea / Τσάι του Βουνού 3.00**

Earl Grey, Jasmine, Mint, Sage, Rose Damascous, Lavender, Hyssop, Lemon Balm, Chamomile, Green Tea, Sideritis, Aniseed.

*Περγαμόντο, Γιασεμί, Δυόσμος, Σπατζιά, Τριαντάφυλλο, Λεβάντα, Υσωπός, Μέλισσα, Μαντζουράνα, Χαμομήλι, Πράσινο τσάι, Σιδερίτης, Γλυκάνισος.*

Prices include service charge and V.A.T

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν δικαίωμα υπηρεσίας και Φ.Π.Α