



## À la carte Menu

### WHEN IT COMES TO YOUR ALLERGY, YOU'RE THE EXPERT.

If you have an allergy or sensitivity to a certain food, no matter how big or small, it's important you let us know. Please contact our Front Office desk to arrange an appointment with our Food & Beverage Manager and Executive Chef. To help make things clearer, on our buffets and menus, we've labelled the most common allergens which could be present in our food. Please use these as an indicator to help you make an informed decision about what you put on your plate.

### ΟΤΑΝ ΠΡΟΚΕΙΤΑΙ ΓΙΑ ΑΛΛΕΡΓΙΑ, ΕΣΕΙΣ ΕΙΣΤΕ Ο ΕΙΔΙΚΟΣ.

Αν έχετε κάποια αλλεργία ή ευαισθησία σε κάποιο συγκεκριμένο φαγητό, είναι πολύ σημαντικό να το γνωρίζουμε. Παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στην υποδοχή για προσωπικό ραντεβού με τον Food & Beverage Manager και τον Executive Chef.

Στα μπουφέ και τα μενού μας έχουμε επισημάνει τις πιο διαδεδομένες αλλεργίες ή δυσανεξίες που πιθανόν να προκληθούν από συστατικά που εμπεριέχονται στα φαγητά μας.

Παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω σημάνσεις για να ξέρετε τι βάζετε στο πιάτο σας.



# INTRODUCTION

## GATE TO INDIA

The Gate to India Restaurant offers a unique dining experience, serving innovative Indian cuisine in an elegant and stylish setting, situated in the heart of the Village Square at Aphrodite Hills Resort. Our food is sourced from superior quality ingredients, ensuring the highest level of freshness.

Mouth-watering Indian dishes are made to your taste, whether you are looking to experience a delicious curry or 'Tandoor' roasted culinary delights straight out of the clay oven.

We consider Gate to India to be a truly 'Indian' Restaurant honouring an array of different cooking traditions and interpreting them with our unique creative vision. The warm and courteous hospitality of our staff, coupled with the stylish and elegant décor of the restaurant contribute to the overall memorable dining experience our guests enjoy... guaranteed to leave them with a desire to taste and relish more of the delectable menu options!

Embark on an exciting culinary journey and experience the best of India's regional cuisine, presented in a refreshingly modern style at the Gate to India Restaurant.

---

Το εστιατόριο "Gate to India" ή αλλιώς «Η Πύλη προς την Ινδία» προσφέρει μια μοναδική γευστική εμπειρία, σερβίροντας πρωτοποριακή Ινδική κουζίνα σε ένα κομψό και μοντέρνο περιβάλλον, το οποίο βρίσκεται στην καρδιά του Village Square στο Aphrodite Hills Resort.

Το φαγητό μας παρασκευάζεται από συστατικά υψηλής ποιότητας εξασφαλίζοντας ένα άριστο επίπεδο φρεσκάδας. Πεντανόστιμα Ινδικά πιάτα φτιάχνονται ανάλογα με τα γούστα σας, αν επιθυμείτε να δοκιμάσετε ένα νόστιμο κάρυ ή ψητές γαστρονομικές απολαύσεις «Tandoori», απευθείας από το πήλινο παραδοσιακό φούρνο.

Θεωρούμε το «Gate to India» ένα πραγματικό Ινδικό εστιατόριο τιμώντας μια σειρά από διαφορετικές μαγειρικές παραδόσεις και ερμηνεύοντας τες με το πιο μοναδικό και δημιουργικό τρόπο. Η ζεστή και ευγενική φιλοξενία του προσωπικού μας, σε συνδυασμό με την κομψή διακόσμηση του εστιατορίου συμβάλλουν στη συνολική αξέχαστη γαστρονομική εμπειρία των πελατών μας και εγγυητάι να σας αφήσει με την επιθυμία να δοκιμάσετε και να απολαύσετε ακόμη περισσότερες από τις απολαυστικές επιλογές του μενού.

Επιβιβαστείτε σε ένα συναρπαστικό γαστρονομικό ταξίδι και απολαύστε τις καλύτερες παραδόσεις της τοπικής Ινδικής κουζίνας, που παρουσιάζονται σε ένα αναζωογονητικά μοντέρνο στυλ στο εστιατόριο «Πύλη προς την Ινδία».

## STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### Calamari Masala

€10.00

Calamari & Octopus stir-fried with Coastal Spices,  
Red Onions & Curry Leaves  
Καλαμάρι & Χταπόδι Τσιγαριαστό με Μπαχαρικά, Κόκκινα  
Κρεμμύδια & Φύλλα Κάρυ



### Amritsari Macchi

€12.00

Batter-Fried Crispy Cod Fillets marinated in Thyme, Chilli & Lime  
served with a Green Herb Chutney, Onion Rings & Lime  
Τηγανητά Φιλέτα Μπακαλιάρου Μαριναρισμένα σε Θυμαρί, Τσίλι & Λάιμ  
Σερβίρεται με Τσάτνι από Πράσινα Βότανα, Δαχτυλίδια Κρεμμυδιού & Λάιμ



### Murgh Malai Kebab

€9.00

Chicken Fillets marinated with Cream Cheese, Mace,  
Lime, Black Pepper and grilled in the Tandoor to perfection,  
served with a Spicy Chili Sauce  
Φιλέτο Κοτόπουλου Μαριναρισμένο με Τυρί Κρέμα, Mace,  
Λάιμ & Μαύρο Πιπέρι, Ψημένα τέλεια στον Παραδοσιακό Φούρνο Tandoor,  
σερβίρεται με Πικάντικη Σάλτσα Τσίλι



### Lucknowi Seekh Kebab

€10.00

Minced Lamb marinated with Ginger, Green Chillies,  
Coriander and a touch of Garam Masala, served with a Coriander & Mint Sauce  
Αρνίσιος Κιμάς Μαριναρισμένος με Τζίντζερ, Πράσινο Τσίλι, Κόλιανδρος  
και λίγο από το Garam Masala, σερβίρεται με Σως Κόλιανδρου & Μέντας



### Makai Palak Pakora

€8.00

Crispy-Fried Baby Spinach & Corn Cakes with a touch of Carom Seeds  
served with Mango Chutney  
Τραγανό Τηγανιτό Σπανάκι και Καλαμπόκι με σπόρους Καρομ  
Σερβίρεται με μάνγκο τσάτνι



### Vegetable Samosa

€10.00

Homemade Pastry filled with Spicy Potato, Garden  
Peas and spiked with Cumin, served with Tamarind Chutney  
Σπιτική Ζύμη Γεμιστή με Πικάντικες Πατάτες,  
Μπιζέλια & Κύμινο, σερβίρεται με Tamarind Chutney



Prices include VAT & Taxes /

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις

### Achari Paneer

€8.00

Wedges of Cottage Cheese marinated in Pickling  
Spices & Turmeric, grilled and served with Mango Chutney

Τυρί Cottage Μαριναρισμένο σε Μπαχαρικά & Κιτρινόριζα,  
Στην Σχάρα με Μάνγκο Τσάτνι



### Onion Bhajji

€9.00

Crispy-Fried Onion Fritters in a Savoury Gram Flour Batter  
served with Tamarind Chutney

Τραγανό Τηγανιτό Κρεμμύδι σε αλμυρό χυλό από αλεύρι 'Gram'  
Σερβίρεται με τσάτνι απο Ταμάρινδο



*Bhajji or Bhaji is a spicy Indian snack with several variants.*

*It is usually used as a topping on various Indian meals, but has become popular to eat alone as a snack. Bhajjis may be served with a slice of Lemon or with Mango Chutney and are traditionally mild to the taste.*

*Bhajji ή Bhaji είναι ένα πικάντικο ινδικό σνακ με πολλές παραλλαγές. Χρησιμοποιείται συνήθως σε διάφορα ινδικά φαγητά, αλλά έχει γίνει δημοφιλές και μπορεί να σερβιριστεί μόνο του ως ένα σνακ. Το Bhaji μπορεί να συνοδεύεται με μια φέτα λεμόνι ή με Mango Chutney και είναι παραδοσιακά ήπιο στη γεύση.*

### Mixed Starter Platter 🌶️🌶️

€13.00

The Chef's selection of 5 of his favourite Starters of the Day

Η επιλογή του Σεφ με 5 διαφορετικά ορεκτικά



# TANDOORI GRILLS

*In keeping with the traditions of the North West Frontier, choice cuts of Shellfish, Fish and Meat are steeped in Yoghurt and Tandoori Spices, then grilled in our charcoal-fired Tandoori clay ovens.*

Σύμφωνα με τις παραδόσεις της Βορειοδυτικής Επαρχίας, επιλογές από Οστρακοειδή, Ψάρια και Κρέας Βουτηγμένα σε Γιαούρτι και Μπαχαρικά Tandoori. Ψήνονται στον παραδοσιακό φούρνο Tandoor.

## Tandoori Jhinga 🦐🦐

€20.00

**King Prawns marinated in Pickling Spices and grilled in the Tandoor, served with a Spicy Chilli Sauce**

Γαρίδες Μαριναρισμένες σε Μπαχαρικά Ψημένα στο Tandoor, σερβίρονται με Καυτερό Τσίλι Σως



## Macchi Anarkali

€19.00

**Salmon Steaks rolled in Fennel, Chillies & Aniseed, grilled in the Tandoor, served with a Tomato Chutney**

Σολομός Τυλιγμένος με Μάραθο, Τσίλι, Γλυκάνισο, Ψημένος στο Tandoor, σερβίρεται με Ντομάτα Chutney



## Murgh Tandoori

€16.00

**Chicken Leg & Drumstick marinated in Tandoori Spices and grilled, served with a Mint & Coriander Sauce**

Κοτόπουλο Μπούτι & Μηρός Μαριναρισμένα σε Tandoori και Ψημένα στο Φούρνο, σερβίρονται με Σάλτσα από Δυόσμο & Κόλιανδρο



## Shahi Lamb Chops

€21.00

**Lamb Chops marinated with Aphrodisiac Spices and best served medium rare, served with a Mint & Coriander Sauce**

Φρέσκα Παϊδάκια Μαριναρισμένα με Αφροδισιακά Μπαχαρικά, σερβίρονται καλύτερα μέτρια ψημένα, μαζί με Σάλτσα από Δυόσμο & Κόλιανδρο



## Tandoori Mixed Grill Platter

€26.00

**A selection of Grills served with Naan Bread, Raita and accompanying Chutneys (Please ask your waiter)**

Επιλογή από διάφορα σχάρας σερβίρονται με ψωμί Naan, Σαλάτα και τα συνοδευτικά Chutneys  
(Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο σας)



Prices include VAT & Taxes /

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις

## MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### Curry & Tandoor Thali



€32.00

A sharing platter for two allowing you to share the Chef's selection of our popular dishes including: small portions of Kerala Prawn Curry, Murgh Makhani, Lamb Roganjosh, Saag Paneer & Murgh Malai Kebab  
Served with Pilaf Rice, Naan Bread & Raita

Πιατέλα Για Δύο με Επιλογές του Σεφ από τα πιο δημοφιλή πιάτα που περιλαμβάνει: Μικρή Μερίδα από Kerala Prawn Curry, Murgh Makhani, Lamb Roganjosh, Saag Paneer & Murgh Malai Kebab  
Σερβίρεται με Ρύζι Πιλάφι, Ψωμί Νάαν & Ραΐτα



### Kerala Prawn Curry



€19.50

Black Tiger Prawns simmered in Coconut Cream with Green Mango, Mustard Seeds, Turmeric, Fresh Curry Leaves, Ginger & Red Chillies

Γαρίδες Τίγρης σε Κρέμα Καρύδας με Πράσινο Μάνγκο, Σπόρους Μουστάρδας, Κιτρινόριζα, Φρέσκια Φύλλα Κάρυ, Τζίντζερ & Τσίλι



### Murgh Makhani

€17.00

Chicken Fillet gently braised in a Creamy Tomato Sauce with Kasoori Methi, mild Tandoori Spices and finished with Butter

Φιλέτο Κοτόπουλο Απαλά Κοκκινισμένο σε μια Κρεμώδη Σάλτσα Ντομάτας με Kasoori Methi, ήπιο Tandoori & Βούτυρο



### Murgh Tikka Masala



€16.00

The all round favourite! Home-style cooked Chicken Tikka with Onions, Tomatoes & Peppers in a Mild Sauce

Σε όλους αγαπημένο! Σπιτικά μαγειρεμένο Κοτόπουλο Tikka με Κρεμμύδια, Ντομάτες & Πιπεριές σε μία ήπια Σάλτσα



### Palak Ghosh



€18.00

A Classic Curry from Punjab, of Slow-Cooked Lamb with Aromatic Spices, Spinach & Mustard Greens

Κλασικό Κάρυ από το Punjab, Σιγοψημένο Αρνί & Αρωματικά Μπαχαρικά με Σπανάκι & Μουστάρδα



### Lamb Rogan Josh



€18.00

The classic curry of Kashmir Lamb Shank slowly braised with Ginger, Garlic, Red Chilies, Coriander, Garam Masala & Yoghurt

Το κλασικό κάρι του Κασμίρ. Αρνάκι Κοκκινιστό με Τζίντζερ, Σκόρδο, Κόκκινο Τσίλι, Κόλιανδρος, Garam Masala & Γιαούρτι



### Hyderabadi Lamb Biryani

€19.00

Deboned Lamb or Chicken, slow cooked in a multitude of Spices, with fragrant Basmati Rice, perfumed with Whole Spices, sealed in an earthenware pot, garnished with Caramelised Onions, Fresh Coriander, Mint & Quail Egg

Ξεκοκκαλισμένο Αρνί ή Κοτόπουλο Σιγοψημένο σε Πλήθος Μπαχαρικών με Αρωματικό Ρύζι Μπασμάτι από Ολόκληρα Μπαχαρικά, Σερβίρεται σε Πήλινο & Γαρνίρεται με Καραμελωμένα Κρεμμύδια, Φρέσκο Κόλιαντρο, Δυόσμο & Αυγά Ορτυκιού



## VEGETARIAN MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ

### Tadka Dal

€6.00

Yellow Lentils simmered with Ginger, Tomatoes, Green Chillies, Fresh Coriander, tempered with Garlic & Cumin Seeds

Κίτρινες Φακές σιγοβρασμένες με Τζίντζερ, Ντομάτες, Πράσινες Πιπεριές, Φρέσκος Κόλιανδρος, Σκόρδο & Κύμινο



### Paneer Jalfrezi

€11.00

Mixed Bell Peppers sautéed with Butter, Green Chillies & Ginger, with Fresh Cottage Cheese

Πιπεριές Σοταρισμένες με Βούτυρο, Πράσινο Τσίλι & Τζίντζερ μαζί με Φρέσκο Τυρί Cottage



### Bombay Aloo

€10.00

Stir-fried Seed Potatoes with Whole Spices & Fresh Coriander

Μικρές Πατάτες με Μπαχαρικά & Φρέσκος Κόλιανδρος



### Khumb Mutter Korma

€11.00

Garden Peas & Fresh Mushrooms simmered in a Rich Cashew Nut & Yoghurt-based Sauce with Aromatic Spices

Αρακάς και φρέσκια Μανιτάρια σιγοβρασμένα σε σως από Κάσιους και Γιαούρτι με διάφορα αρωματικά



### Kadai Bhindi

€11.00

Stir-Fried Batons of Okra with Onions & Tomatoes and a touch of Spice

Τηγανιτές Μπάμιες με Κρεμμύδια και Ντομάτες με Μπαχαρικά



Prices include VAT & Taxes /

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις

## ACCOMPANIMENTS / ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

### Cucumber & Pomegranate Raita

€5.00

Natural Yoghurt Dip with Cucumber, Pomegranate Pearls, enhanced with a touch of Paprika & Cumin

Φυσικό Γιαούρτι με Αγγούρι, Ρόδι, Πάπρικα & Κύμινο



### Kachumber

€5.00

Tomatoes, Red Onions, Cucumber & Fresh Coriander Tossed in Lime

Ντομάτες, Κόκκινα Κρεμμύδια, Αγγουράκι και Φρέσκο Κόλιαντρο σε Λάιμ



## RICE & BREADS / ΡΥΖΙ & ΨΩΜΙΑ

### Sada Chawal

€6.00

Long Grain Basmati Rice, steamed to perfection

Μακρύκοκκο Ρύζι Basmati βρασμένο στον ατμό



### Coconut Rice

€6.00

Mixture of Wild Rice & Basmati Rice cooked with Coconut Milk, Coconut Powder & Curry Leaves

Μείγμα από άγριο Ρύζι & Basmati μαγειρεμένο με Γάλα Καρύδας, Καρύδα Σκόνη & Φύλλα Κάρι



### Zafrani Pulao

€6.50

Basmati Rice enhanced with Cinnamon, Cardamom, Cloves & Cumin, perfumed with Saffron

Ρύζι Basmati με Κανέλα, Κάρδαμο, Γαρίφαλο, Κύμινο & αρωματισμένο με Σαφράν

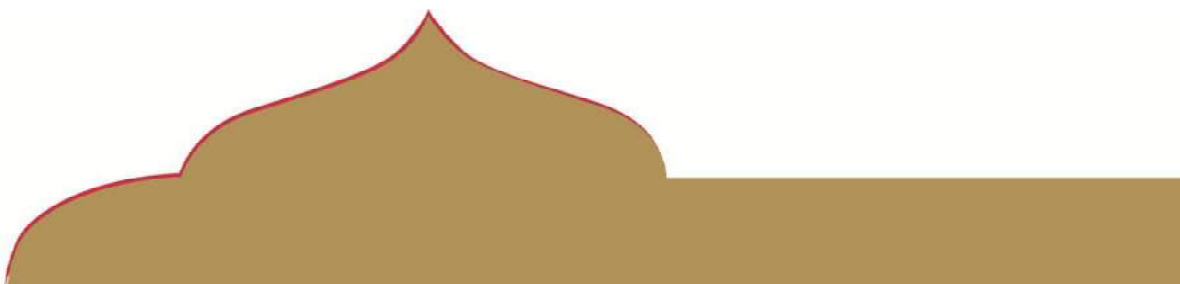


### Naan

€6.00

Wheat Flour Leavened Bread in a classic teardrop shape cooked in the Tandoor

Ψωμί από Σιτάλευρο με Προζύμι σε ένα κλασικό σχήμα από δάκρυ, ψημένο στον παραδοσιακό φούρνο Tandoor



### Kulcha

€6.00

Naan Breads filled with your choice of filling: Onion & Garlic or

Chilli & Coriander   or Cheese   or Spiced Lamb (Kheema)  

or Fruit & Nuts (Peshwari)  

Ψωμιά γεμιστά με υλικά της προτίμησής σας: Κρεμμύδι & Σκόρδο ή

Τσίλι & Κόλιανδρος ή Τυρί ή Αρνί Πικάντικο (Kheema) ή

Φρούτα & Ξηροί Καρποί (Peshwari)



### Tandoori Roti

€5.00

Wholemeal Unleavened Flat Bread cooked in the Tandoor

Ψωμί Ολικής αλέσεως σε Φούρνο Ταντούρ



## DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### Malai Khulfi

€7.50

The Indian version of Ice Cream. Milk slowly reduced to a caramelised rich creamy consistency, perfumed with Cardamom served frozen with Berry Fruits

Η Ινδική εκδοχή του παγωτού. Γάλα που μετατρέπεται σε Κρεμώδη Υφή αρωματισμένο με Κάρδαμο, σερβίρεται με Παγωμένο με Φρούτα του Δάσους



### Badam Halwa

€7.50

A rich dessert made from Roasted Semolina, Butter, Cardamom & Almonds, served warm, garnished with Pistachio & Almond Flakes

Πλούσιο επιδόρπιο από Σεμολίνα, βούτυρο, Κάρδαμο και Αμύγδαλα

Σερβίρεται ζεστό με Νιφάδες Φυστικιού και Αμυγδάλου



### Gulab Jamun

€7.50

Cereal & Milk Nuggets soaked in a Cinnamon & Rose Syrup, served garnished with Almond & Pistachio Flakes

Δημητριακά και Γάλα με Κανέλα και Σιρόπι Τριαντάφυλου

Σερβίρεται με Νιφάδες Αμυγδάλου και Φυστικιού



### Ice Cream Selection (1 scoop)

€2.00

Please ask the waiter for available flavours

Επιλογή από Παγωτό (1 μπάλα)

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις γεύσεις



### Ice Cream Selection (3 scoops)

€5.50

Please ask the waiter for available flavours

Επιλογή από Παγωτό (3 μπάλες)

Παρακαλούμε ρωτήστε τον σερβιτόρο για τις γεύσεις



Prices include VAT & Taxes /

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις

# BEVERAGE LIST / ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΟΤΩΝ

## TRADITIONAL INDIAN DRINKS

### Alcoholic / Αλκοολούχα

**Mango Chilli Martini** €7.50

Mango, Vodka, Lime and a touch of Chilli

Μανγκο, Βότκα, Λάιμ & Τσίλι

**Passion Fruit Martini** €7.50

Fresh Passion Fruit, Vodka & Lemon

Φρέσκια Φρούτα του Πάθους, Βότκα & Λεμόνι

### Non Alcoholic / Μη αλκοολούχα

**Masala Chaass** €5.50

Natural Yoghurt whipped with Sea Salt & Roasted Cumin,  
served garnished with Fresh Coriander

Γιαούρτι με θαλασσινό Αλάτι και Καβουρδισμένο Κύμινο

Σερβίρεται με Φρέσκο Κόλιανδρο



**Mango Lassi** €6.00

Natural Yoghurt Blended with Mango & Cardamom,  
served chilled, garnished with Pistachio Flakes

Γιαούρτι με Μάνγκο και Κάρδαμο

Σερβιρεται Παγωμένο με Ωιφάδες Φυστικιού



**Falooda** €6.00

A Traditional Whipped Frothy Milk-Based Drink perfumed with Rose Syrup,  
served with Basil Seeds and a Scoop of Vanilla Ice Cream

Παραδοσιακό Αφρόγαλα Αρωματισμένο με Σιρόπι Τριανταφύλου,

Σερβιρεται με Σπόρους Βασιλικού & Παγωτο Βανίλια



**Sweet Punjabi Lassi** €5.00

Traditional Indian cooling and refreshing Yoghurt Drink with Honey

Παραδοσιακό Ινδικό Δροσιστικό Ποτό με Γιαούρτι & Μέλι



## SELECTION OF ORDINARY WHISKIES, SPIRITS & LIQUEURS AVAILABLE

(Please Ask Your Waiter)

### BEERS / ΜΠΥΡΕΣ 33cl

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| Keo                                        | €3.50 |
| Carlsberg                                  | €3.50 |
| Kingfisher Indian Beer                     | €4.50 |
| Stella Artois                              | €4.50 |
| Beck's Non-Alcoholic / Beck's Χωρίς Αλκοόλ | €4.50 |
| Hofbräu Original 50cl                      | €5.50 |
| Hofbräu Dunkel 50cl                        | €5.50 |

### NON-ALCOHOLIC DRINKS / ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

|                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| Soft Drinks / Αναψυκτικά 25cl                             | €3.50 |
| Fruit Juices / Χυμοί Φρούτων                              | €3.50 |
| Iced Tea / Παγωμένο Τσάϊ 33cl                             | €3.50 |
| Lemon, Peach Λεμόνι, Ροδάκινο                             |       |
| Imported Sparkling Water / Ανθρακούχο Νερό Εισαγωγής 33cl | €2.50 |
| Imported Sparkling Water / Ανθρακούχο Νερό Εισαγωγής 75cl | €4.00 |
| Local Mineral Water / Μεταλλικό Νερό 50cl                 | €2.00 |
| Local Mineral Water / Μεταλλικό Νερό 100cl                | €3.50 |

### HOT BEVERAGES / ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

|                                                                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Masala Chai                                                                                                        | €4.50 |
| Tea Selection / Επιλογή Τσαγιού                                                                                    | €3.50 |
| Cyprus Coffee / Κυπριακός Καφές                                                                                    | €3.50 |
| Instant Coffee / Στιγμιαίος Καφές                                                                                  | €3.50 |
| Filter Coffee / Καφές Φίλτρου                                                                                      | €4.50 |
| Espresso / Εσπρέσο                                                                                                 | €3.50 |
| Double Espresso / Διπλός Εσπρέσο                                                                                   | €4.50 |
| Cappuccino / Καπουτσίνο         | €4.50 |
| Hot Chocolate / Ζεστή Σοκολάτα  | €5.00 |

Prices include VAT & Taxes /

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις

**Prices include VAT & Taxes /**

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις