



ZORBAS



ΚΡΗΤΙΚΗ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ

Το εστιατόριο Zorbas σας καλωσορίζει θερμά σε ένα γαστρονομικό ταξίδι με τοπικές γεύσεις εμπνευσμένες από την πλούσια ποικιλία της κρητικής κουζίνας. Το μενού μας είναι μια μελωδία από φρέσκα και τοπικά υλικά που σας μεταφέρει στις ηλιόλουστες ακτές της Κρήτης. Κάθε πιάτο είναι μια γιορτή της παράδοσης και της γεύσης. Επισκεφθείτε μας στον Ζορμπά και αφεθείτε στη ζεστή κρητική φιλοξενία.

ΣΟΥΠΑ

Κοτόσουπα 15

Σούπα κοτόπουλο με φρέσκα λαχανικά και κοτόπουλο στήθος

ΣΑΛΑΤΑ

Πράσινη D N S | 14

Ανάμεικτες ντόπιες πρασινάδες, χειροποίητο παστέλι με ξηρούς καρπούς, φρέσκα ντοματίνια από την περιοχή της Σητείας και Ανθότυρο Ρεθύμνου.

Ελληνική Σαλάτα D G | 14

Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, ελιές από την περιοχή του Ηρακλείου και Ελληνική φέτα.

Σαλάτα Σπανακόπιτα G S | 14

Χειροποίητο φύλλο κρούστας με ελληνική πρόβεια φέτα και μυρωδικά Κρήτης.

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Ντάκος «Κουκουβάγια» G D N | 9

Παραδοσιακός Ντάκος με τριμμένη ντομάτα, μυζήθρα Ρεθύμνου, χειροποίητη πάστα ελιάς, κάπαρη και Κρητικό χοιρινό απτάκι.

Φέτα Τηγανητή G D | 15

Φέτα σαγανάκι σε χειροποίητο φύλλο κρούστας με σπιτική μαρμελάδα τομάτας.

Μουσακάς G D E S | 17

Παραδοσιακός μουσακάς με μοσχαρίσιο κιμά, πατάτα, μελιτζάνα, κολοκύθι και απαλή κρέμα μπεσαμέλ

Τζατζίκι D | S 14

Παραδοσιακό γιαούρτι με αγγούρι και σκόρδο

Κεφτεδάκια με σάλτσα G | S | D | 15

Φρέσκια σάλτσα ντομάτα και βασιλικός
Συνοδεύεται με πατάτες τηγανιτές

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ. Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

E | ΑΥΓΟ D | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ N | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ G | ΓΛΟΥΤΕΝΗ SF | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ S | ΘΕΙΩΔΗ V | VEGETERAIN / VEGAN

ΚΥΡΙΩΣ

Κοτόπουλο γιουβέτσι G D S | 18

Φιλέτο κοτόπουλο με κριθαράκι ,φρέσκια ντομάτα και γραβιέρα Κρήτης

Κότσι Αρνιού G N S | 25

Αργοψημένο για 8 ώρες κότσι αρνιού με σάλτσα κρασιού, πατάτες baby και δεντρολίβανο από τον κήπο μας.

Γύρος Κοτόπουλο ή Χοιρινό G D N | 16

Χειροποίητος γύρος κοτόπουλο ή χοιρινό με τηγανητές πατάτες και πίτες.

Τσιπούρα φιλέτο SF | S| 15

Χόρτα σωτέ και σκορδαλιά παντζάρι

Γεμιστά D V | 14

Παραδοσιακές γεμιστές τομάτες με ρύζι και μυρωδικά Κρήτης, συνοδεύεται με Ελληνικό γιαούρτι.

ΓΛΥΚΟ

Μιλφέιγ μπουγάτσα G E D | 14

Τραγανό φύλλο κρούστας με παραδοσιακή κρέμα μπουγάτσας και τριμμένη κανέλα

Κρητικό Cheesecake G E D | 14

Cheesecake fusion με γαλένι, κρίθινο παξιμάδι και μαρμελάδα φρούτα του δάσους.

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ. Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

E | ΑΥΓΟ D | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ N | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ G | ΓΛΟΥΤΕΝΗ SF | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ S | ΘΕΙΩΔΗ V | VEGETERAIN / VEGAN

VEGETARIAN / VEGAN ΣΑΛΑΤΑ

Πράσινη NS | 14

Ανάμεικτες πρασινάδες από τον κήπο μας, χειροποίητο παστέλι με ξηρούς καρπούς, φρέσκα ντοματίνια Σητείας.

Ελληνική σαλάτα | 14

Φρέσκια ντομάτα ,παξιμάδι ,Κρητικές ελιές

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Ντάκος «Κουκουβάγια» G N | 9

Παραδοσιακός Ντάκος με τριμμένη ντομάτα, χειροποίητη πάστα ελιάς και κάπαρη.

ΚΥΡΙΩΣ

Γεμιστά V | 14

Παραδοσιακές γεμιστές τομάτες με ρύζι και μυρωδικά Κρήτης

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Σαλάτα Ντομάτα αγγούρι | 12

Με ελαιόλαδο

Πέννες με κρέμα γάλακτος G D | 17

Σάλτσα Κρέμα γάλακτος και Ιταλική παρμεζάνα.

Πέννες Νάπολι G V | 15

παραδοσιακή σάλτσα Νάπολι και Ιταλική παρμεζάνα.

Γύρος Κοτόπουλο G D N | 16

Χειροποίητος γύρος κοτόπουλο με τηγανητές πατάτες και πίτες

Κοτομπουκιές G N E | 10

Τραγανές κοτομπουκιές με τηγανητές πατάτες .

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ. Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

E | ΑΥΓΟ D | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ N | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ G | ΓΛΟΥΤΕΝΗ SF | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ S | ΘΕΙΩΔΗ V | VEGETERAIN / VEGAN

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ. Κατανάλωση ωμών ή μισοψημένων κρεάτων, πουλερικών, θαλασσινών, οστρακοειδών ή αυγών μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο τροφιμογενών ασθενειών.

E | ΑΥΓΟ D | ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ N | ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ G | ΓΛΟΥΤΕΝΗ SF | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ S | ΘΕΙΩΔΗ V | VEGETERAIN / VEGAN



ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑΣ, ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΕΤΕ ΤΟΝ ΣΕΡΒΙΤΟΡΟ ΣΑΣ.

Χρησιμοποιούμε αποκλειστικά έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Η φέτα που χρησιμοποιούμε είναι Π.Ο.Π.

Οι τιμές είναι σε ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη / τιμολόγιο).

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ ΑΡΒΑΝΙΤΑΚΗΣ

A large, stylized olive branch graphic in a light beige color, featuring several leaves and two olives, positioned behind the text.

CRETAN HOSPITALITY

The restaurant Zorbas warmly welcomes you to a culinary journey with local flavors inspired by the rich diversity of Cretan cuisine. Our menu is a melody of fresh and local ingredients that transports you to the sunny coasts of Crete. Each dish is a celebration of tradition and taste. Visit us at Zorbas and indulge in the warm Cretan hospitality.

SOUP

Chicken soup | 15

Chicken soup with fresh vegetables and chicken breast

SALAD

Green DNS | 14

Mixed local greens, handmade pasteli with nuts, fresh cherry tomatoes from the Sitia area, and Anthotyro cheese from Rethymno.

Greek Salad DG | 14

Traditional Greek salad with tomato, cucumber, red onion, olives from the Heraklion area, and Greek feta cheese.

Spanakopita Salad GS | 14

Handmade crust with Greek sheep's milk feta cheese and Cretan herbs.

APPETIZER

Dakos "Koukouvaya" GDN | 9

Traditional dakos with grated tomato, mizithra cheese from Rethymno, handmade olive paste, capers, and Cretan pork apaki.

Fried Feta GD | 15

Saganaki feta in handmade crust with homemade tomato jam.

Moussaka GDES | 17

Traditional moussaka with minced beef, potatoes, eggplant, zucchini, and mild cream besamel.

Tzatziki D | S 14

Traditional yogurt with cucumber and garlic.

Meatballs with sauce G | S | D | 15

Fresh tomato and basil sauce.

Served with fried potatoes.

MAIN

Chicken giouvetsi G D S | 18

Chicken fillet with barley, fresh tomatoes, and Cretan gruyere cheese

Lamb shank G N S | 25

Slow-cooked for 8 hours, lamb shank with wine sauce, baby potatoes, and rosemary from our garden.

Chicken or Pork Gyros G D N | 16

Handmade chicken or pork gyros with French fries and pita bread.

Sea bream fillet SF | S | 15

Sautéed greens and beetroot skordalia

Stuffed tomatoes D V | 14

Traditional stuffed tomatoes with rice and Cretan herbs, served with Greek yogurt.

SWEET

Mille-feuille bougatsa G E D | 14

Crispy crust with traditional bougatsa cream and ground cinnamon

Cretan Cheesecake G E D | 14

Fusion cheesecake with galeni, barley rusks, and forest fruit jam.

All prices are in euros. Consumption of raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs can increase the risk of foodborne illness.

E EGG | D DAIRY | N NUTS | G GLUTEN | S SEAFOOD | SF SULPHITES | V VEGETARIAN / VEGAN

VEGETARIAN / VEGAN SALAD

Green N S | 14

Mixed greens from our garden, handmade pasteli with nuts, fresh cherry tomatoes from Sitia

Greek salad | 14

Fresh tomatoes, rusks, Cretan olives

APPETIZER

Dakos "Koukouvaya" G N | 9

Traditional dakos with grated tomato, handmade olive paste, and capers.

MAIN

Stuffed tomatoes V | 14

Traditional stuffed tomatoes with rice and Cretan herbs

KIDS MENU

Salad Tomato and cucumber | 12

With olive oil

Penne with cream sauce G D | 17

Cream sauce and Italian parmesan.

Penne Napoli G V | 15

Traditional Napoli sauce and Italian parmesan cheese.

Chicken gyros G D N | 16

Handmade chicken gyros with French fries and pita bread

Chicken nuggets G N E | 10

Crispy chicken nuggets with French fries.

IN CASE OF ALLERGIES, PLEASE INFORM YOUR WAITER.

We exclusively use extra virgin olive oil for our dishes. The Feta cheese is certified as P.D.O.

All prices are stated in Euros and include all applicable taxes.

The restaurant is obligated to provide complaint forms at the exit.

The customer is not obliged to make payment if they have not received a payment confirmation (receipt/invoice).

Quality Manager: Eleyfterios Arvanitakis

A large, light beige graphic of an olive branch with several leaves and two olives, positioned behind the text.

KRETISCHE GASTFREUNDSCHAFT

Das Restaurant Zorbas heißt Sie herzlich zu einer kulinarischen Reise mit lokalen Aromen willkommen, die von der reichen Vielfalt der kretischen Küche inspiriert ist. Unsere Speisekarte ist eine Melodie frischer und lokaler Zutaten, die Sie an die sonnigen Küsten Kretas entführt. Jedes Gericht ist ein Fest der Tradition und des Geschmacks. Besuchen Sie uns im Zorbas und lassen Sie sich von der herzlichen kretischen Gastfreundschaft verwöhnen.

SUPP

Hühnersuppe | 15

Hühnersuppe mit frischem Gemüse und Hähnchenbrust

SALATE

Grüner Salat D N S | 14

Gemischtes lokales Gemüse, handgemachter Sesamriegel mit Nüssen, frischen Kirschtomaten aus Sitia und Anthotyro-Käse aus Rethymno.

Griechischer Salat D G | 14

Traditioneller griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Oliven aus der Region Heraklion und griechischem Feta.

Spinatkuchen Salat G S | 14

Handgemachter Blätterteig mit griechischem Feta-Käse und lokalen Kräutern.

VORSPEISE

Dakos " Koukouvaya " G D N | 9

Traditionelles Dakos mit geriebenen Tomaten, Mizithra-Käse aus Rethymno, handgemachter Olivenpaste, Kapern und kretischem Apaki-Schwein.

Gebratener Feta G D | 15

Saganaki-Feta in hausgemachter Kruste mit hausgemachter Tomatenmarmelade.

Moussaka G D E S | 17

Traditionelles Moussaka mit Rinderhackfleisch, Kartoffeln, Auberginen, Zucchini und milder Bechamelsauce

Tzatziki D S | 14

Traditionelles Joghurt mit Gurke und Knoblauch

Fleischbällchen mit Sauce G | S | D | 15

Frische Tomatensauce und Basilikum ,
Serviert mit Bratkartoffeln.

Alle Preise sind in Euro angegeben. Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eier können das Risiko für lebensmittelbedingte Krankheiten erhöhen.

E EI | D MILCH | N NÜSSE | G GLUTEN | S MEERESFRÜCHTE | SF SULFITE | V VEGETARISCH / VEGAN

HAUPTGERICHT

Hähnchen "giouvetsi" G D S | 18

Hähnchenfilet mit Gerste, frischen Tomaten und kretischem Gruyère-Käse

Lammhaxe G N S | 25

8 Stunden langsam geschmorte Lammhaxe in Weinsauce, mit Babykartoffeln und Rosmarin aus unserem Garten.

Gyros Huhn oder Schwein G D N | 16

Handgemachtes Hähnchen- oder Schweinegyros mit Pommes frites und pitabrot.

Seebrassenfilet SF | S | 15

Sautiertes Gemüse und Rote-Bete-Skordalia

Gefüllte Tomaten D V | 14

Traditionell gefüllte Tomaten mit Reis und kretischen Kräutern, serviert mit griechischem Joghurt

DESSERT

Mille-Feuille Bougatsa G E D | 14

Knusprige Kruste mit traditioneller Bougatsa-Creme und gemahlenem Zimt

Kretischer Käsekuchen G E D | 14

Fusion-Käsekuchen mit Galeni, Gerstenzwieback und Waldfruchtkonfitüre.

Alle Preise sind in Euro angegeben. Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eier können das Risiko für lebensmittelbedingte Krankheiten erhöhen.

E EI | D MILCH | N NÜSSE | G GLUTEN | S MEERESFRÜCHTE | SF SULFITE | V VEGETARISCH / VEGAN

VEGETARISCH / VEGAN SALATE

Grüner Salat N S | 14

Gemischter Salat aus unserem Garten, handgemachtes Pasteli mit Nüssen, frische Kirschtomaten aus Sitia

Griechischer Salat | 14

FrISChe Tomaten, Zwieback, kretische Oliven

VORSPEISE

Dakos " Koukouvaya" G N | 9

Traditioneller Dakos mit geriebenen Tomaten, handgemachter Olivenpaste und Kapern.

HAUPTGERICHT

Gefüllte Tomaten V | 14

Traditionelle gefüllte Tomaten mit Reis und kretischen Kräutern

KINDER-MENÜ

Salat Tomate und Gurke | 12

Mit Olivenöl

Penne mit Sahnesauce G D | 17

Sahnesauce und italienischer Parmesan.

Penne Napoli G V | 15

Traditionelle Napoli-Sauce und italienischer Parmesankäse.

Hühnchen-Gyros G D N | 16

Handgemachtes Hühnchen-Gyros mit Pommes frites und Pitabrot.

Hühnchen-Nuggets G N E | 10

Knusprige Hühnchen-Nuggets mit Pommes frites.

Alle Preise sind in Euro angegeben. Verzehr von rohem oder ungekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eier können das Risiko für lebensmittelbedingte Krankheiten erhöhen.

E EI | D MILCH | N NÜSSE | G GLUTEN | S MEERESFRÜCHTE | SF SULFITE | V VEGETARISCH / VEGAN

IM FALL VON ALLERGIEN INFORMIEREN SIE BITTE IHREN KELLNER.

Wir verwenden ausschließlich natives Olivenöl extra für unsere Gerichte. Der Feta-Käse ist als P.D.O. zertifiziert.

Alle Preise sind in Euro angegeben und beinhalten alle gesetzlichen Steuern.

Das Restaurant ist verpflichtet, Beschwerdeformulare am Ausgang bereitzuhalten.

Der Kunde ist nicht zur Zahlung verpflichtet, falls er keine Zahlungsbestätigung (Quittung/Rechnung) erhalten hat.

Qualitätsmanager: Eleyferios Arvanitakis



HOSPITALITÉ CRÉTANE

Le restaurant Zorbas vous invite à un voyage gastronomique aux saveurs authentiques inspirées de la riche variété de la cuisine crétoise. Notre menu est une symphonie d'ingrédients frais, créés pour vous transporter sur les rives ensoleillées de la Crète. Chaque plat est un festin de tradition et de goût. Rejoignez-nous à Zorba, où chaque repas est un régal pour les sens, et ressentez la chaleur de l'hospitalité crétoise à chaque bouchée.

SOUPE

Soupe de poisson S F | 19

Soupe de poisson traditionnelle avec des légumes de saison et du poisson rouge méditerranéen.

SALADE

Salade Verte D N S | 14

Mélange de verdure de notre jardin, bar au sésame fait à la main avec des noix, tomates cerises fraîches de Sitia et Anthotyro de Réthymnon.

Crétois E G | 16

Tomate fraîche de notre jardin, pomme de terre bouillie de Lassithi, œuf local, olives vertes crétoises écrasées et crème crémeuse de Réthymnon.

Salade de tarte aux épinards G S | 14

Croûte phyllo faite à la main avec du fromage feta de brebis grec et des herbes crétoises.

AMUSE-GUEULE

Tomates farcies D V | 14

Tomates farcies traditionnelles au riz et aux herbes crétoises, accompagnées de yaourt grec.

Dakos « Hibou » G D N | 9

Dakos traditionnel avec des tomates râpées de notre jardin, du fromage mizithra de Réthymnon, de la pâte d'olive faite à la main, des câpres et de l'apaki de porc crétois.

Le D.ieu | 14

Fromage feta Saganaki en croûte phyllo faite à la main avec confiture de tomates maison.

PÂTES ALIMENTAIRES

Feuilles d'olivier G D | 16

Pâtes faites à la main en forme d'olives avec des épinards frais, du fromage anthotyro de Réthymnon et des légumes de saison.

Skioufixta G D | 18

Pâtes crétoises traditionnelles faites à la main avec des tomates séchées, des épinards frais, des pistaches et de l'huile de truffe noire grecque.

Tous les prix sont en euros. Consommation de viandes, volailles, fruits de mer, crustacés crus ou insuffisamment cuits
ou les œufs peuvent augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire.

E | ŒUF D | LAITERIE N | NUTS G | SF GLUTEN | FRUITS DE MER S | SULFITES V | VEGETERAIN / VÉGÉTALIEN

PLAT PRINCIPAL

Poulet braisé G D S | 18

Pâtes traditionnelles faites à la main avec du poulet à la sauce tomate, du vin et des herbes crétoises

Risotto aux fruits de mer SF G E | 23

Riz grec aux fruits de mer avec calamars, poulpe et crevettes de la mer Égée. Sauce au citron et au fenouil.

Jarret d'agneau G N S | 25

Jarret d'agneau rôti lentement pendant 8 heures avec sauce au vin, pommes de terre grelots et romarin de notre jardin.

Gyros Poulet ou Porc G D N | 16

Gyros de poulet ou de porc faits à la main avec frites et tartes.

SUCRÉ

Pain Kadayfi G E S | 14

Ekmek traditionnel à la crème vanille et kadaifi croustillant.

Cheesecake crétois G E S | 14

Cheesecake fusion avec du fromage galeni, de la biscotte d'orge et de la confiture de fruits des bois.

Tous les prix sont en euros. Consommation de viandes, volailles, fruits de mer, crustacés crus ou insuffisamment cuits ou les œufs peuvent augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire.

E | ŒUF D | LAITERIE N | NUTS G | SF GLUTEN | FRUITS DE MER S | SULFITES V | VEGETERAINE / VÉGÉTALIEN

VÉGÉTARIEN / VÉGÉTALIEN SALADE

Salade Verte D N S | 14

Mélange de verdure de notre jardin, bar au sésame fait à la main avec des noix, tomates cerises fraîches de Sitia et Anthotyro de Réthymnon.

Crétois E G | 16

Tomate fraîche de notre jardin, pomme de terre bouillie de Lassithi, œuf local, olives vertes crétoises écrasées et crème crémeuse de Réthymnon.

AMUSE-GUEULE

Tomates farcies D V | 14

Tomates farcies traditionnelles au riz et aux herbes crétoises, accompagnées de yaourt grec.

Dakos « Hibou » G D N | 9

Dakos traditionnel avec des tomates râpées de notre jardin, du fromage mizithra de Réthymnon, de la pâte d'olive faite à la main, des câpres et de l'apaki de porc crétois.

MENU ENFANT

Bâtonnets de poisson G SF | 17

Avec des frites.

Spaghetti Bolognaise G S | 17

Spaghetti bolognaise à la sauce tomate maison et 100 % bœuf, viande hachée locale.

Spaghetti Napoli G V | 15

Spaghetti à la sauce traditionnelle de Naples et au parmesan italien.

Filet de poulet S | 16

Filet de poulet avec frites.

Tous les prix sont en euros. Consommation de viandes, volailles, fruits de mer, crustacés crus ou insuffisamment cuits ou les œufs peuvent augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire.

E | ŒUF D | LAITERIE N | NUTS G | SF GLUTEN | FRUITS DE MER S | SULFITES V | VEGETERAIN / VÉGÉTALIEN

В СЛУЧАЕ АЛЛЕРГИИ, ПРОСИМ СООБЩИТЬ СВОЕМУ ОФИЦИАНТУ

.

Мы используем только оливковое масло extra virgin для наших блюд. Сыр фета имеет сертификат P.D.O.
Все цены указаны в евро и включают все законные налоги.

В ресторане обязаны предоставлять формы для жалоб при выходе.

Клиент не обязан производить оплату, если он не получил подтверждение оплаты (чек/счет).

Контроль качества: Элефтериос Арванитакис

