



---

# Daphne's

RESTAURANT - GREEK CUISINE



Dear friends

With this letter we take the pleasure of introducing to you a unique Athenian restaurant. A place of culinary enjoyment, where greek and international cuisine blends harmoniously with an exquisite atmosphere.

Daphne's, conveniently situated in historic Plaka, and in close proximity to the Acropolis, is the meeting place of two worlds; Pompei, a Greek city of the remote antiquity, on one hand, and on the other, the typical Athenian courtyard, with more than one thousand years history, still evident all around it. In fact it is the exact spot where Lord Byron drew inspiration, during his stay at the adjacent Capuccine monastery. The building, a beautiful listed neo-classical mansion of the 1830's, has taken five years to restore to its original glamour. The main dining area is fully covered with authentic frescoes, which are a synthesis of classical motifs centering on Pompeian paintings, descriptive of ancient Greek myths. The other dining area is the inner courtyard, elegantly sheltered for the winter in such a way that the charm and history of the space is still visible.

At Daphne's we have gone to great lengths to create an environment where the enjoyment of fine food and wine is enhanced by the surrounding spirituality and beauty. A secluded and very private place where every meal is not only a visual and palatable pleasure, but also a reference to myth and memory. Where the senses are awakened and colours, aromas and memories are the important ingredients in a mystagogy, meeting the Deipnosophists' expectations.

We await you and your friends at Daphne's, confident that after your first visit you will become our loyal friends, and will recommend us to others without hesitation.

Come for a taste of time, a taste of tradition...

*Αγαπητοί φίλοι μας*

*Στους πρόποδες της Ακρόπολης, στην ιστορική Πλάκα, λειτουργεί ένα ξεχωριστό Αθηναϊκό ρεστωράν. Ένας χώρος όπου η γαστρονομική απόλαυση της ελληνικής και της διεθνούς κουζίνας συνδυάζεται αρμονικά με ένα μοναδικό περιβάλλον.*

*Το αρχοντικό, πανέμορφο νεοκλασσικό του 1830, της οδού Λυσικράτους 4, που αποκαταστάθηκε μετά από εργασίες 5 ετών, είναι ο τόπος συνάντησης δύο κόσμων. Της αρχαίας "ρωμαϊκής" Πομπηίας, πανάρχαιας ελληνικής πόλης, και της νεοκλασσικής Αθήνας.*

*Η κλειστή αίθουσα διακοσμήθηκε με την αυθεντική τεχνική του fresco με ένα συνδυασμό κλασικών μοτίβων που επικεντρώνονται στη ζωγραφική της Πομπηίας με θέματα κυρίως της ελληνικής μυθολογίας. Ο συνεχόμενος υπαίθριος χώρος είναι η εσωτερική αυλή του λαϊκού σπιτιού, με ιστορία μεγαλύτερη των χιλίων ετών, ανάγλυφη ακόμα στους τοίχους της.*

*Στο Daphne's έγινε προσπάθεια να δημιουργήσουμε ένα χώρο όπου η λεπτότητα των γεύσεων συνδέεται άρρηκτα με τον κόσμο του πνεύματος και του κάλλους. Ένας τόπος συμμετοχής, όπου το κάθε γεύμα συνδυάζει την οπτική και γευστική απόλαυση. Την εμπλοκή με μύθους, με αναφορές σε μνήμες. Ένας χώρος που ερεθίζει τις αισθήσεις και όπου η ανάταση του πνεύματος γοητεύει εξίσου με τις γευστικές απολαύσεις. Όπου τα χρώματα, οι μυρωδιές και οι μνήμες, αποτελούν τα σπουδαία συστατικά μιας μυσταγωγίας αντάξιας εκείνης των Δειπνοσοφιστών.*

*Στο Daphne's επιδιώκουμε να προσφέρουμε στο εκλεκτό κοινό της Αθήνας μια ατμόσφαιρα που γοητεύει και όπου οι γευστικές εμπειρίες ενώνονται με την αισθητική ενός χώρου που είναι οικείος όλων εκείνων των μαγικών δυνάμεων που έρχονται από τα βάθη των αιώνων, για να ιερουργήσουν στην γαστρονομική τελετή.*

*Σας περιμένουμε στο Daphne's. Για μια αίσθηση χρόνου, μια αίσθηση παράδοσης...*



## ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ - SOUP OF THE DAY

<b>Χορτόσουπα</b>	<b>8.50</b>	<b>Vegetable Soup</b>
<i>με φρέσκα λαχανικά</i>		<i>with fresh vegetables</i>
<b>Ψαρόσουπα</b>	<b>10.50</b>	<b>Fish Soup</b>
<i>με φρέσκια σφυρίδα και λαχανικά</i>		<i>with fresh white grouper and vegetables</i>

## ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - COLD APPETIZERS

<b>Ψωμί με πάστα ελιάς</b>	<b>1.50</b>	<b>Bread with olive pate</b>
<b>Ελιές</b>	<b>4.50</b>	<b>Olives</b>
<b>Τζατζίκι</b>	<b>5.50</b>	<b>Tzatziki</b>
<b>Ταραμάς</b>	<b>5.50</b>	<b>Tarama</b>
<b>Μελιτζανοσαλάτα</b>	<b>7.50</b>	<b>Eggplant Salad</b>
<b>Χταποδάκι λαδορίγανη</b>	<b>15.00</b>	<b>Octopus with olive-oil and oregano</b>
<b>Καπνιστός σολομός</b>	<b>19.50</b>	<b>Smoked salmon</b>
<i>με αβοκάντο, κάππαρη &amp; χορσράντις</i>		<i>with avocado, caper &amp; horseradish garnish</i>
<b>Φέτα</b>	<b>4.00</b>	<b>Feta cheese</b>
<b>Γραβιέρα</b>	<b>6.50</b>	<b>Gruyere</b>

## ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - WARM APPETIZERS

<b>Ντολμαδάκια με αμπελόφυλλα</b>	<b>11.50</b>	<b>Stuffed vine leaves</b>
<i>με κιμά &amp; αυγολέμονο</i>		<i>with minced beef &amp; egg sauce</i>
<b>Σαγανάκι κεφαλοτύρι</b>	<b>7.50</b>	<b>Saganaki gruyere</b>
<b>Κολοκυθοκεφτέδες</b>	<b>8.50</b>	<b>Fried zucchini balls</b>
<b>Καλαμάρι σχάρας</b>	<b>16.50</b>	<b>Grilled Seared Calamari</b>
<i>με λαδολέμονο</i>		<i>in olive oil-lemon sauce</i>
<b>Κεφτεδάκια ούζου</b>	<b>9.00</b>	<b>Meatballs ouzo flavored</b>
<b>Γαρίδες σαγανάκι</b>	<b>16.50</b>	<b>Shrimps Saganaki</b>
<b>Φέτα πανέ</b>	<b>12.00</b>	<b>Feta cheese pané</b>
<i>με σουσάμι και σάλτσα σύκου</i>		<i>with sesame and fig sauce</i>

## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ - TRADITIONAL SALADS

<b>Χωριάτικη σαλάτα</b> 7.50	<b>Greek traditional salad</b>
με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα & ελιές	with tomato, cucumber, onion, feta & olives
<b>Σαλάτα του Καίσαρα</b> 12.00	<b>Ceasar's salad</b>
με πράσινη σαλάτα, φιλετάκια κοτόπουλο, μπέικον, γραβιέρα Κρήτης, κρουτόν & σως Καίσαρα	with mixed greens, chicken fillets, bacon, Cretan gruyere, crouton & Ceasar's sauce
<b>Κρητική σαλάτα Ντάκος</b> 9.50	<b>Cretan salad Dakos</b>
ντομάτα, φέτα, ελιές, σκόρδο, ελαιόλαδο & ρίγανη	with tomato, feta cheese, olives, garlic, olive oil & oregano
<b>Ρόκα σαλάτα</b> 10.00	<b>Rocket salad</b>
ρόκα, γραβιέρα Κρήτης, λιαστή ντομάτα & σως βινεγκρέτ βαλσάμικου	rocket, Cretan gruyere, sun-dried tomato & vinaigrette balsamic sauce
<b>Daphne's</b> 10.00	<b>Daphne's</b>
πράσινη δροσερή σαλάτα, μήλο, πορτοκάλι, καρύδια και ελαφριά σάλτσα βαλσάμικου	green fresh salad, apple, orange, walnuts and light balsamic sauce

## ΑΠΟ ΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΑΣ - OUR GRILLED

σερβίρονται με πατάτες φούρνου & λαχανικά

served with baked potatoes & vegetables

<b>Σουβλάκι κοτόπουλο</b> 12.50	<b>Chicken souvlaki</b>
<b>Σουβλάκι αρνί</b> 16.50	<b>Lamb souvlaki</b>
<b>Μπιφτέκι μόσχου σχάρας</b> 14.00	<b>Grilled beef burger</b>
με σως BBQ	with BBQ sauce
<b>Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας</b> 13.50	<b>Grilled chicken fillet</b>
<b>Φιλετάκια ψαρονέφρι σχάρας</b> 18.00	<b>Grilled tenderloin fillets</b>
με σως μουστάρδας	with mustard sauce
<b>Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος</b> 19.50	<b>Baby veal steak</b>
<b>Φιλέτο μοσχαρίσιο σχάρας</b> 28.00	<b>Grilled fillet veal steak</b>
<b>Rib eye σχάρας με σάλτσα θυμάρι</b> 32.00	<b>Grilled rib eye with thyme sauce</b>
σερβίρεται με πατάτες φούρνου και ψητά λαχανικά	served with baked potatoes and grilled vegetables
<b>Ποικιλία κρεάτων σχάρας (2 ατόμων)</b> 38.00	<b>Mixed grilled Plater (for 2 persons)</b>
(κοτόπουλο, φιλέτο μόσχου, μπιφτέκι, λουκάνικα, ψαρονέφρι, παιδάκια, πατάτες)	(chicken fillet, veal fillet, beef burger, sausages, pork fillet, lamb chops, fries)

## ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ - GREEK SPECIALTIES

<b>Γεμιστά</b> 9.50	<b>Gemista</b>
<i>ντομάτα, πιπεριά με ρύζι, σταφίδα &amp; κουκουνάρι</i>	<i>stuffed tomatoes &amp; peppers with rice, raisins &amp; pine nuts</i>
<b>Μουσακάς</b> 9.50	<b>Moussaka</b>
<i>το γνωστό</i>	<i>the famous dish</i>
<b>Αρνάκι στάμνας</b> 17.50	<b>Lamb baked in ceramic pot</b>
<i>με πατάτες, καρότο, κεφαλοτύρι, φέτα αργομαγειρεμένο σε κεραμικό σκεύος</i>	<i>with potatoes, carrot, kefalotyri, feta cheese slowly cooked in a ceramic pot</i>
<b>Κουνέλι στιφάδο</b> 18.50	<b>Rabbit stifado</b>
<i>το γνωστό</i>	<i>with small onions and tomato sauce</i>
<b>Μοσχαράκι γιουβέτσι</b> 17.00	<b>“Youvetsi” Greek beef stew</b>
<i>από φρέσκο τρυφερό ντόπιο μοσχαράκι με κριθαράκι</i>	<i>with fresh greek tender veal and orzo pasta</i>
<b>Αρνίσια πλάτη ψητή στο φούρνο</b> 22.00	<b>Roast lamb back in the oven</b>
<i>με πατάτες και μανιτάρια</i>	<i>with potatoes and mushrooms</i>

## ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ - FISH & SEAFOOD

*σερβίρονται με βραστά λαχανικά  
& λαδολέμονο*

*served with boiled vegetables  
& olive-oil lemon sauce*

<b>Φρέσκια τσιπούρα σχάρας</b> 17.50	<b>Fresh grilled Gilthead Seabream</b>
<b>Σολομός φρέσκος σχάρας</b> 17.50	<b>Grilled fresh salmon</b>
<b>Γαρίδες στη σχάρα</b> 22.50	<b>Fresh grilled shrimps</b>
<b>Φιλέτο από φρέσκια σφυρίδα σχάρας</b> 32.00	<b>Grilled fresh white grouper fillet</b>
<b>Ποικιλία θαλασσινών (ατομική)</b> 34.00	<b>Mixed sea food (for 1 person)</b>
<i>(γαρίδες, καλαμάρι σχάρας, χταπόδι σχάρας &amp; φρέσκο σολομό)</i>	<i>(shrimp, grilled squid Calamari, grilled octopus &amp; fresh salmon)</i>

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PASTA - RISOTTO

<b>Μακαρόνια με σάλτσα</b> 8.00	<b>Spaghetti with fresh tomato sauce</b>
<i>φρέσκιας ντομάτας και βασιλικό</i>	<i>and basil</i>
<b>Μπολωνέζ</b> 9.50	<b>Bolognese</b>
<i>με κιμά, σάλτσα ντομάτα και τυρί</i>	<i>with minced beef, tomato sauce &amp; cheese</i>
<b>Πέννες αλά κρεμ</b> 12.50	<b>Penne à la creme</b>
<i>με κοτόπουλο, τυρί, μπρόκολο &amp; κρέμα</i>	<i>with chicken, cheese, broccoli &amp; cream</i>
<b>Κριθαράκι με γαρίδες</b> 24.00	<b>Orzo pasta with shrimps</b>

## ΜΠΥΡΕΣ - BEERS

Μύθος 500ml	6.50	Mythos 500ml
Kaiser 500ml	6.50	Kaiser 500ml
Μύθος drought 330ml	4.50	Mythos drought 330ml
Μύθος drought 500ml	6.00	Mythos drought 500ml
Fix χωρίς αλκοόλ 330ml	5.00	Fix non-alcoholic 330ml

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - BEVERAGES

Φρέσκος χυμός πορτοκάλι	5.00	Fresh orange juice
Αναψυκτικά 250ml	3.50	Beverages 250ml
Φυσικό ανθρακούχο νερό 330ml	3.50	Natural sparkling water 330ml
Φυσικό ανθρακούχο νερό 750ml	5.50	Natural sparkling water 750ml
Φυσικό μεταλλικό νερό 1lt	2.50	Natural mineral water 1lt

## ΓΛΥΚΑ & ΠΑΓΩΤΑ - DESSERTS & ICE CREAMS

Μηλόπιτα	7.00	Applepie
Μηλόπιτα με παγωτό	9.50	Applepie with ice cream
Μπακλαβάς	8.00	Mpaklava
Μπακλαβάς με παγωτό	10.50	Mpaklava with ice cream
Σοκολατόπιτα με παγωτό	9.50	Chocolate cake with ice cream
Επιλογή από παγωτά:	7.50	Ice cream flavors:
Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, καϊμάκι, φυστίκι		Vanilla, chocolate, strawberry, banana, "kaimaki" (mastic), pistachio,
Επιλογή από γρανίτες: Λεμόνι, φράουλα	7.00	Sorbet flavors: Lemon, strawberry
Γιαούρτι	7.00	Yogurt
με γλυκό κυδώνι ή τριαντάφυλλο ή μέλι και καρύδια		with quince or rose-petal cordial or honey and nuts
Ποικιλία από φρέσκα φρούτα	12.00	Variety of seasonal fruits

## ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ - COFFEES & BEVERAGES

Ελληνικός - Greek Coffee	διπλός - Double	3.00   3.50
Εσπρέσο - Espresso	διπλός - Double	3.00   4.00
Καπουτσίνο - Cappuccino	διπλός - Double	4.00   5.00
Καφές φίλτρου - Filter coffee		4.00
Νες καφέ - Nescafe		4.00
Καφές Latte - Latte coffee		4.50
Σοκολάτα - Chocolate		4.50
Τσάι - Hot tea		3.00
Τσάι κρύο - Hot tea		3.50
Irish coffee		8.50

\* Οι καφέδες εσπρέσο, καπουτσίνο, νες σερβίρονται και ως ντεκαφεϊνέ

\* Espresso, cappuccino and Nescafe may also be served as decaffeinated

## OINOΠNEYMATΩΔH - SPIRITS

<b>Whisky</b> <i>DEWAR'S, FAMOUS GROUSE, JOHNNIE WALKER RED LABEL</i>	7.00
<b>Whisky Deluxe</b> <i>DEWAR'S 12, DIMPLE,</i>	9.50
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b>	9.50
<b>Whisky Malt</b> <i>GLENFIDDICH</i>	9.50
<b>Whisky Malt Special</b> <i>OBAN, LAGAVULIN, TALISKER</i>	13.00
<b>Bourbon</b> <i>SOUTHERN COMFORT</i>	7.00
<b>Tennessee</b> <i>JACK DANIELS</i>	9.50
<b>Vodka</b> <i>STOLICHNAYA, SMIRNOFF RED, ABSOLUT</i>	7.00
<b>Vodka Premium</b> <i>GREY GOOSE, STOLICHNAYA ELIT, BELVEDERE</i>	13.00
<b>Vodka Based</b> <i>URSUS</i>	7.00
<b>Gin</b> <i>BOMBAY SAPPHIRE, GORDON'S, TANQUAREY, BEEFEATER</i>	7.00
<b>Tequila</b> <i>JOSE CUERVO</i>	7.00
<b>Rum</b> <i>BACARDI, HAVANA</i>	7.00
<b>Rum Special</b> <i>HAVANA 7 ANOS</i>	9.50
<b>Cachaca</b> <i>PITU</i>	7.00
<b>Λικέρ / Liqueur</b> <i>COINTREAU, BAILEYS, SAMBUCA, MASTICHA, LIMONCELLO</i>	8.00
<b>Λικέρ / Liqueur</b> <i>GRAND MARNIER, DRAMBUIE</i>	8.00
<b>Κονιάκ / Cognac</b> <i>HENNESY, COURVOISIER, REMY MARTIN</i>	13.00
<b>Brandy</b> <i>METAXA 5*</i>	7.00
<b>Brandy</b> <i>METAXA 7*</i>	8.00
<b>Απεριτίφ / Aperitif</b> <i>MARTINI BIANCO/ROSATO/ROSSO/</i>	7.00
<b>EXTRA DRY, CAMPARI BITTER</b>	7.00
<b>Digestive</b> <i>JAGERMEISTER, GRAPPA, FERNET BRANCA</i>	6.00
<b>Ούζο Ποτήρι / Ouzo by the glass</b>	5.00
<b>Τσίπουρο Ποτήρι/ Tsipouro by the glass</b>	5.00
<b>Σφηνάκι / Shot</b>	4.00
<b>Σφηνάκι Shaker / Shot Shaker</b>	35.00
<b>Φιάλη Απλή 750ml / Bottle 750ml</b>	70.00
<b>Φιάλη Special 750ml / Special Label Bottle 750ml</b>	85.00

## KOKTEÏA - COCKTAILS

<b>Classics &amp; Famous</b>	11.00
<i>Bloody Mary, Caipirinha, Cosmopolitan, Daiquiri, Margarita, Margarita Strawberry, Mojito, Pina Colada</i>	
<b>Aperol spritz</b>	10.00
<b>Champagne Based</b>	12.00
<i>Kir Royal, Bellini, Mimosa, Rossini</i>	
<b>Masticha Passion</b>	10.00



# Daphne's

RESTAURANT - GREEK CUISINE

**Καλή σας όρεξη**

**Good appetite**

**Bon appétit**

**Bon appetit**

**Guten Appetit**

**¡Buen provecho**

**afiyet olsun**

**好胃口**

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας αγορανομικού, υγειονομικού ή φορολογικού περιεχομένου.

The store is obligated to dispose of printed sheets at a special place by the exit, for the expression of any complaint whatsoever, with content for the market police, the hygiene department or the fiscal department.

Le magasin est obligé de disposer des fiches imprimées, dans un guichet special par la sortie, pour l' expression de tout protestation concernant des sujets de la police des marches, des services sanitaires ou fiscales.

Das geschäft ist verpflichtet, gedruckte formulare zur vorlage jedwedwr beanstandung in marktpolizeilicher, hygienscher oder steuerrechtlicher hinsicht in einem dafür vorgesehenen kasten im bereich des ausganges zu verfügung zu stellen.

Στις πιο πάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται *Prices include all charges*  
όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις δηλαδή: *required by law, i.e:*  
σέρβις 13%, Φ.Π.Α. 24%, δημοτικός φόρος 0.5%. *service 13%, VAT 24%, Municipal tax 0.5%.*

Αγορανομικός Υπεύθυνος: *Responsible by law:*  
Δ. Σφέτσιος *D. Sfetsios*

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο *We use olive oil in the salads*  
(οξύτης 0-1%), σπορέλαιο στα τηγανητά. *(acidity 0-1%), seed oil for frying.*  
Ελαιόλαδο 50ml (ατομικό) *Olive oil 50ml (for 1 person)*  
Οι πατάτες είναι προτηγανισμένες, *Fried potatoes are pre-fried,*  
το ζαμπόν χοιρινή ωμοπλάτη, *Ham is from pork shoulder,*  
το ροκφόρ μπλε τυρί, η φέτα Ελληνική, *blue cheese is used instead of roquefort.*  
τα θαλασσινά κατεψυγμένα. *Feta cheese is Greek, sea food is frozen.*

# VISITORS



**Hillary Rodham Clinton, former First Lady of the United States of America**

**HM Queen Sofia of Spain**

**HM Queen Sonja of Norway**

**HM Queen Rania of Jordan**

**E. Ahtisaari, First Lady of Finland**

**Madeleine Albright, former Secretary of State**

**Lloyd Axworthy, Minister of Foreign Affairs, Canada**

**Tito Bacardi**

**Lucianno Benetton**

**Betsy Bloomingdale**

**Barbara Boxer, Senator, California**

**Conrad Burns, Senator, Montana**

**Nicholas Cage, Oscar**

**Ben Nighthorse Campbell, Senator, Colorado**

**Kent Conrad, North Dakota**

**Massimo d' Alema, former Prime Minister of Italy**

**Tom Daschle, Majority Leader US Senate**

**Byron Dorgan, Senator, North Dakota**

**Giscard d' Estaing, former President of France**

**Jean Paul Gaultier, fashion designer**

**Andrea Mitchell Greenspan**

**Sylvie Guillem, "Dancer of the Century"- TIME Magazine**

**Tom Harkin, Senator, Iowa**

**Richard Holbrooke, US Ambassador to UN**

**Ron Howard, director-actor**

**Jeremy Irons, Oscar**

**Angelina Jolie, actress**

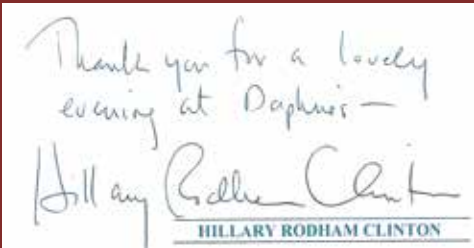
**Lionel Jospin, former Prime Minister of France**

**Joan Kennedy, ex-wife of Edward Kennedy**

**Courtney Kennedy, daughter of Robert Kennedy**

**Neil Kinnock, former leader of UK Labour Party**

**Hans van Mierlo, Foreign Minister, Holland**





Thomas Miller, Ambassador of the United States of America

Roger Moore ,actor

Elisabeth Murdoch, daughter of Rupert Murdoch

Riccardo Muti, conductor

Sir David Owen, former Foreign Secretary, UK

Seiji Ozawa, conductor

Yevgeni Primakoff, former Prime Minister of Russia

Harry Reid, Senator, Nevada

Pat Roberts, Senator, Kansas

Michel Rocard, former Prime Minister of France

Carlos Salinas, former President of Mexico

Paul Sarbanes, Senator, Maryland

William Shatner, actor

Olympia Snowe, Senator, Maine

Wole Soyinka, Nobel Prize Winner

Arlen Specter, Senator, Pennsylvania

Ted Stevens, Senator, Alaska

Meryl Streep, Oscar

Franjo Tudjman, late President of Croatia

John Warner, Senator Virginia

Vivienne Westwood, fashion designer

to Everyone at Daphne's.  
A beautiful meal,  
great memories.  
Efcharisto!  
June 2010



Reunions de retrouvailles  
dans le souvenir de Konstantin Karasinski  
Valéry Giscard d'Estaing  
VALÉRY GISCARD D'ESTAING  
FMR PRESIDENT OF FRANCE

おいしく食べて  
楽しく過して  
愉快的な時間を  
すごす事が出来ました。  
アリガトウ

**Recommended by:**  
*THE NEW YORK TIMES, FINANCIAL TIMES of London, the CNN, et.al.*

**4, Lyssikratous Str., Plaka - Tel./Fax: +30 210 322 7971**  
**[www.daphnesrestaurant.gr](http://www.daphnesrestaurant.gr) - Fb: Daphne's Restaurant**