





Tokyo Joe's philosophy is inspired by Asian and Japanese cultures, embracing the importance of slowing down and enjoying the moment.

Our aim is to suffice the hungry stomach and curious taste buds by creating our menu with devotion to quality, simplicity and purity.

We revisit Asian and Japanese dishes, cooking techniques and methodologies, by infusing a modern twist.

Our approach is to highlight the ingredients with minimal manipulation, while creating an amazing experience.

We want all our guests to feel at home, while adapting to the Greek hospitality and friendliness.

Enjoy the adventure of Tokyo Joe!

 **Tokyojoemykonos**

 **Tokyo Joe Mykonos**

www.tokyojoe.gr

Salads

EDAMAME 7€

Steam with salt flakes

Φασόλια σόγιας ατμού με νιφάδες θαλασσινού αλατιού

FRIED EDAMAME 8€

Fried with chilli sauce

Φασόλια σόγιας stir fried με σως chili

KAISO SALAD 14€

Japanese seaweed mix topped with sesame

Σαλάτα με φύκια μαριναρισμένα με σως από σουσάμι

ZOODLE SALAD 16€

Cucumber, crispy onion, massago, mango with crab meat and sweet chili mayo

Αγγούρι, μάνγκο με καβουρόψιχα, τραγανό κρεμμύδι με γλυκιά chili σως και massago

CRISPY MANGO CHICKEN SALAD 16€

Mango salad with crispy chicken, lime zest, onion and plum sauce

Σαλάτα μάνγκο με τραγανό κοτόπουλο, ξύσμα lime, κρεμμύδι με σάλτσα δαμάσκηνου dressing

VALERIAN ICEBERG SALAD 16€

Mixed valerian and iceberg with edamame, avocado, tenkatsu flakes in wasabi cucumber dressing

Σαλάτα από βαλεριάνα και iceberg με φασόλια σόγιας, αβοκάντο, tenkatsu flakes

σε wasabi dressing

SASHIMI SALAD 16€

Chef's selection of sashimi, mixed green salad with citrus homemade dressing

Επιλογή του chef σε είδη ψαριών sashimi με χειροποίητη σάλτσα εσπεριδοειδών

PRAWN SALAD 16€

Mixed green salad with spicy lemon dressing

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με γαρίδες σωτέ και πικάντικη σως λεμονιού

CRISPY DUCK SALAD WITH HOI SIN ORANGE SAUCE 16€

Mixed green salad with crispy duck and hoi sin orange sauce

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με τραγανή πάπια και hoi sin orange sauce

KING CRAB SALAD 23€

Iceberg, king crab meat, avocado, pickle onion with Japanese mayo dressing

Iceberg, βασιλικό καβούρι, αβοκάντο, πίκλα κρεμμυδιού με dressing Ιαπωνικής mayo

Carpaccio

SALMON TATAKI 16€

With citrus truffle soy, inside pickled cucumber

Tataki σολωμού με σως από citrus truffle soy, εσωτερικά πίκλα αγγουριού

TUNA TATAKI 16€

With chives in wafu-goma dressing

Tataki τόνου με σχοινόπρασο σε wafu-goma dressing

BEEF TATAKI 16€

With chopped chili, chives, onion in chilli truffle sauce

Tataki φιλέτο black Angus, ψιλοκομμένο chili, σως από καυτερή πιπεριά, λάδι τρούφας και κρεμμύδι

MIXED CARPACCIO 16€

Salmon, tuna, sea bass with truffle yuzu sauce

Carpaccio από φρέσκο σολωμό, λαβράκι, τόνο με truffle yuzu sauce

SALMON KARASHI SU-MISO 16€

Salmon tataki topped with tobiko and su-miso mustard sauce

Τατάκι σολωμού σερβίρεται με σως από φασόλι σόγιας, tobiko σε μουστάρδα su-miso

YELLOWTAIL CARPACCIO 17€

Yellowtail carpaccio in yuzu-soy dressing with jalapeno slices

Μαγιάτικο carpaccio σε yuzu-soy dressing και jalapeno

Tartare / Ceviche

SPICY MIX CEVICHE NIKKEI 16€

Fishes selection, avocado, onion, coriander, cherry tomato with jalapeno dressing

Επιλογή ψαριών, κόλιανδρος, κρεμμύδι, ντομάτα, αβοκάντο σε jalapeno dressing

CLASSIC CEVICHE NIKKEI 16€

Seabass, onion, coriander, avocado, cherry tomato, mango with tiger milk mango sauce

Λαβράκι, κρεμμύδι, κόλιανδρος, αβοκάντο, ντοματίνια, μάνγκο σε φρέσκια sauce εσπεριδοειδών

SALMON TARTAR 16€

Salmon tartar with avocado and citrus truffle sauce

Ταρτάρ σολωμού με αβοκάντο και σάλτσα citrus truffle

AJI TUNA CEVICHE 16€

Tuna ceviche with avocado, onion, coriander, cherry tomato, chives in spicy chili ponzu sauce

Ceviche τόνου, αβοκάντο, κρεμμύδι, κόλιανδρος, ντοματίνια, σχοινόπρασο σε chili ponzu sauce

TUNA TARTAR 16€

Tuna tartar with yuzu miso dressing, avocado, cassius nuts, Philadelphia and rice crackers

Ταρτάρ τόνου με σάλτσα yuzu miso, αβοκάντο, κάσιους, τυρί Philadelphia και crackers ρυζιού

KING CRAB TARTAR 36€

Truffle yuzu sauce, king crab meat with spicy sauce and tobiko

Truffle yuzu sauce, βασιλικό καβούρι σε καυτερή sauce και tobiko

Bao Buns

2pcs

STEAM BUNS VEGETABLES 13€

With fried vegetables in panko crust and spicy mayo
Με τραγανά λαχανικά σε κρούστα panko και spicy mayo

STEAM BUNS DUCK 14€

With crispy duck and hoi sin orange sauce
Με τραγανή πάπια και hoi sin orange σως

STEAM BUNS BEEF 14€

With Black Angus, roquette and hoi sin sauce
Με μοσχάρι Black Angus, ρόκα και hoi sin sauce

STEAM BUNS CHICKEN 14€

With fried chicken in panko crust, pickled cucumber and spicy mayo
Με κοτόπουλο σε κρούστα panko, πίκλα αγγούρι και spicy mayo

STEAM BUNS SHRIMP 15€

With fried shrimp in panko crust, pickled cucumber and spicy mayo
Με γαρίδα σε κρούστα panko, πίκλα αγγούρι και spicy mayo

Bao Burgers

BAO BURGER BEEF 18€

With grilled Black Angus beef, lettuce, cherry tomatoes, caramelized onion, cheddar, bacon and spicy mayo sauce
Με μπιφτέκι μοσχαριού Black Angus, μαρούλι, ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, cheddar, μπέικον και spicy mayo

BAO BURGER SALMON 18€

With grilled salmon, iceberg, avocado, pickled cucumber-zucchini, lime zest and wasabi tobiko mayo sauce
Με μπιφτέκι φρέσκου σολωμού, σαλάτα iceberg, αβοκάντο, πίκλα αγγούρι-κολοκύθι με wasabi tobiko mayo sauce



Soups

MISO SOUP 10€

Soybean based with tofu, seaweed wakame and fresh onion
Πάστα σόγιας, με φύκια wakame και φρέσκο κρεμμύδι

SPICY CLEAR SOUP 11€

With shrimp, sea bass and vegetables
Σούπα πικάντικη με γαρίδα, λαβράκι και λαχανικά

RAMMEN VEGETABLES SOUP 12€

Aromatic vegetable soup made of rammen noodles, bean sprouts, menma mushrooms, fresh onion, marinated egg in soya dressing, corn, coriander and miso paste
Αρωματική σούπα λαχανικών με rammen noodles, φύτρα φασολιού,μανιτάρια menma, φρέσκο κρεμμύδι, αυγό μαριναρισμένο σε soya dressing, καλαμπόκι, κόλιανδρο και πάστα miso

Shrimp, Chicken
+ Beef 3€

Hot Appetizers

GRILLED CORN 12€

Grilled corn with miso herb butter
Ψητό καλαμπόκι με αρωματισμένο βούτυρο μυρωδικών

CAULIFLOWER 12€

Roasted cauliflower with black truffle goma sauce
Ψητό κουνουπίδι σε sauce σουσαμιού με μαύρη τρούφα

BROCCOLI 12€

Roasted broccoli with goma sauce
Ψητό μπρόκολο σε sauce σουσαμιού με ταχίνι

SPRING ROLLS VEGGIE 12€

With sweet cabbage, vegetables and sweet-sour sauce
Με γέμιση γλυκό λάχανο, λαχανικά σε γλυκόξινη σως

SPRING ROLLS PREMIUM 13€

With chicken, sweet cabbage, vegetables and sweet-sour sauce
Με γέμιση γλυκό λάχανο, κοτόπουλο, λαχανικά σε γλυκόξινη σως

CRISPY SQUID 14€

With lime, chili powder with jalapeno mayo sauce
Τραγανό καλαμάρι με lime, τσίλι και jalapeno mayo sauce

Hot Appetizers

CRISPY DUCK ROLLS 14€

Spring rolls with duck, cucumber and hoi sin sauce
Τραγανά spring rolls πάπιας, αγγούρι και hoi sin sauce

SHRIMP GYOZA 14€

Panfried shrimp and chicken dumplings with gyoza sauce
and sweet potato puree
Dumplings ατμού με γέμιση γαρίδα, κοτόπουλο, gyoza sauce
και πουρέ γλυκοπατάτας

BEEF GYOZA 14€

Panfried dumplings with Black Angus, mushrooms, truffle sauce
and eggplant puree
Dumplings ατμού με γέμιση Black Angus, μανιτάρια, σως
τρούφας και πουρέ μελιτζάνας

CRAB CROQUETTES 15€

Panfried corn crab croquettes with jalapeno mayo sauce
Κροκέτες καλαμποκιού με καβούρι και jalapeno mayo sauce

ROCK SHRIMPS TEMPURA 15€

Shrimps tempura with chili-mayo sauce
Γαρίδα tempura με chili-mayo sauce

TIGER PRAWN TEMPURA 16€

With truffle mayo and yuzu-soy sesame dressing
Με truffle mayo και yuzu-soy dressing

SCALLOPS 18€

Scallops in jalapeno spicy dressing
Χτένια με spicy jalapeno dressing

CRISPY LANGOUSTINES 18€

In kataifi with ponzu sauce, dashi and Japanese pepper dressing
Τραγανή караβίδα τυλιγμένη σε καταϊφι με ponzu, αρωματισμένη
με dashi και Ιαπωνικό πιπέρι



Mains

CHICKEN FILLET 18€ / SKEWERS 12€

Grilled chicken with homemade teriyaki sauce

Φιλέτο κοτόπουλο στο grill με homemade teriyaki sauce

CRISPY DUCK FILLET 23€

With steam pancakes, cucumber, carrot and hoi sin sauce

Τραγανό φιλέτο πάπιας, συνοδεύεται με χειροποίητα πιτάκια ατμού, αγγούρι, καρότο και hoi sin sauce

STEAMED SEABASS FILLET 23€

With creamy ginger sauce and broccoli

Φιλέτο λαυράκι συνοδεύεται με ginger sauce και μπρόκολο

SALMON FILLET 24€ / SKEWERS 14€

Grilled salmon with homemade teriyaki sauce

Φιλέτο φρέσκου σολωμού στο grill με homemade teriyaki sauce

BEEF FILLET 29€ / SKEWERS 16€

Black Angus Beef with homemade spicy teriyaki sauce

Φιλέτο μοσχαριού Black Angus με homemade πικάντικη teriyaki sauce

BLACK COD 35€

Black cod marinated with miso sauce

Μαύρος μπακαλιάρος μαριναρισμένος σε miso sauce

A5 WAGYU STEAK (Kagoshima-Japan) 64€

With truffle mayo and ponzu-soy

Φιλέτο μοσχαριού Wagyu(Αυστραλίας), συνοδεύεται με truffle mayo και ponzu sauce

Rice / Noodles

STEAM RICE 8€

Ρύζι ατμού

EGG FRIED RICE 11€ / PINEAPPLE FRIED RICE 12€

Τηγαντό ρύζι με αυγό / Τηγαντό ρύζι με ανανά

Chicken, Beef,
+ Prawns 3€

STIR FRIED YAKISOBA NOODLES 12€

With mixed fresh vegetables and yakisoba sauce

Με φρέσκα ανάμεικτα λαχανικά και yakisoba sauce

Chicken, Beef,
+ Prawns 3€

UDON NOODLES 12€

With vegetables and sweet soy sauce

Λαχανικά, udon noodles με γλυκιά soy dressing

Chicken, Beef,
+ Prawns 3€

PAD THAI NOODLES 14€

Rice noodles with prawns, chicken, onion, eggs, cassius nuts
in sweet and spicy dressing

Noodles ρυζιού με γαρίδες, κοτόπουλο, φρέσκο κρεμμύδι, αυγό, κάσιους σε γλυκιά και spicy sauce

Special Nigiri

2pcs

AVOCADO 8€

Topped with creamy mango mayo sauce
Αβοκάντο με Ιαπωνική μαγιονέζα

SEARED SEABASS 9€

With spicy mayo sauce
Καυχαλισμένο λαυράκι με spicy mayo sauce

CRISPY RICE TUNA 9€

With aji ceviche sauce
Ταρτάρ τόνου με aji ceviche sauce

CRISPY RICE SALMON 9€

With chili miso sauce
Ταρτάρ σοθωμού με πικάντικη miso sauce

YELLOWTAIL 10€

With yuzu kosho dressing
Μαγιάτικο με πικάντικη yuzu kosho sauce

*TORO 10€

Tuna toro with spicy yuzu kosho sauce
Παχιά κοιλιά τόνου με πικάντικη yuzu kosho sauce

*GUNKAN BLACK COD 11€

With miso sauce
Μαύρος μπακαλιάρος με miso sauce

Nigiri / Sashimi

2pcs

TUNA 7€ / 8€

Τόνος

SALMON 7€ / 8€

Σοθωμός

SEA BASS 7€ / 8€

Λαβράκι

SHRIMP 7€ / 8€

Γαρίδα

EEL 7€ / 8€

Χέλι

YELLOWTAIL 8€ / 9€

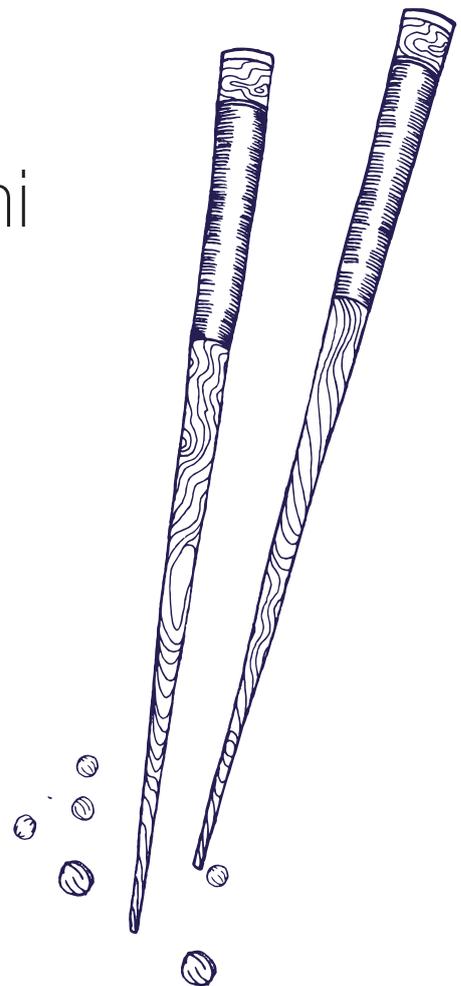
Μαγιάτικο

SASHIMI PLATTER (14pcs) 44€

Chef's selection

NIGIRI PLATTER (14pcs) 46€

Chef's selection



*(when available)

Uramaki / Hossonmaki

8pcs / 6pcs

KAPPA 10€

Cucumber
Αγγούρι

AVOCADO 11€

Αβοκάντο

VEGGIE ROLL 11€

Cucumber, avocado, carrot, kimchi sesame
Αγγούρι, αβοκάντο, καρότο, kimchi σουσάμι

SALMON 12€ / TEKA 13€

Σολωμός / Τόνος

VEGETABLES TEMPURA 13€

Mixed vegetables tempura of the day with spicy mayo sauce
Μix λαχανικών tempura με spicy mayo sauce

CALIFORNIA 14€

Snowcrab meat, avocado, cucumber, tobiko and yuzu mayo sauce
Ψίχα καβουριού, αβοκάντο, αγγούρι, tobiko και yuzu mayo sauce

SALMON PHILADELPHIA 14€

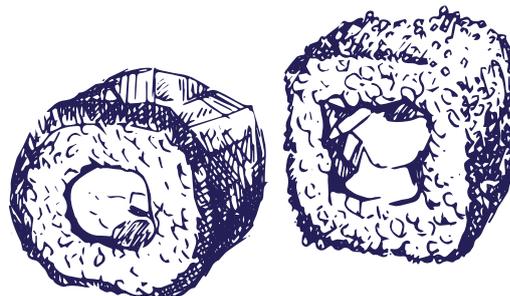
Salmon, cucumber and Philadelphia cheese
Σολωμός, αγγούρι και τυρί Philadelphia

SPICY SALMON 14€ / SPICY TUNA 15€

Salmon or Tuna, spring onion and chili sauce mayonnaise
Σολωμός ή Τόνος, φρέσκο κρεμμύδι και chili sauce μαγιονέζα

SALMON AVOCADO 14€ / TUNA AVOCADO 15€

Salmon or Tuna with avocado
Σολωμός ή Τόνος με αβοκάντο



Uramaki / Hossonaki

8pcs / 6pcs

EBITEN 14€

Shrimps tempura, fresh onion and chili mayo sauce
Γαρίδες tempura, φρέσκο κρεμμύδι και chili mayo sauce
***Optional: Avocado +3€**

SPICY SHRIMP AND CRAB 15€

Snowcrab meat, shrimps, red massago and spicy mayo sauce
Ψίχα καβουριού, γαρίδες, κόκκινο massago και spicy mayo sauce

EEL AVODADO 15€

Inside cucumber, avocado, eel top with eel sauce
Αγγούρι, αβοκάντο και σως από χέλι

SPICY YELLOWTAIL 16€

With avocado, pickled jalapeno and wasabi tobiko mayo sauce
Μαγιάντικο με αβοκάντο, πίκλα jalapeno και wasabi tobiko mayo sauce

SPIDER MAKI ROLL 16€

Soft shell crab, chili-mayo sauce, cucumber, avocado and orange massago
Soft shell καβούρι, chili mayo sauce, αγγούρι, αβοκάντο και massago

TEMPURA MIX 16€

Ebiten, on the side salmon and crab meat with teriyaki sauce
Ebiten με σοθωμό, ψίχα καβουριού και teriyaki sauce

SALMON AND SEABASS 16€

With cucumber, avocado, massago, creamy mango mayo and ceviche sauce
Σοθωμός, λαβράκι, αγγούρι, αβοκάντο, massago, creamy mango mayo και ceviche sauce

KING CRAB CALIFORNIA 22€

King crab meat, avocado, cucumber, iceberg and homemade Japanese mayo
Βασιλικό καβούρι, αβοκάντο, αγγούρι, iceberg και Ιαπωνική μαγιονέζα



Signatures

8pcs

DYNAMITE 17€

Inside: avocado, cucumber, red massago.

On top: snowcrab, spicy mayo and yuzu

Αβοκάντο, αγγούρι, κόκκινο massago.

Ψίχα καβουριού με chilli sauce μαγιονέζα και σταγόνες yuzu

MARIO ROLL 17€

Futomaki salmon, Philadelphia cheese, deep fried with teriyaki sauce

Futomaki με σοθωμό, τυρί philadelphia και teriyaki σως

TOKYO JOE TIGER ROLL 17€

Inside: shrimp tempura, avocado, cucumber, orange massago

On top: sea bass, salmon and teriyaki sauce

Ρολάκι εσωτερικά με τηγαντή γαρίδα αβοκάντο, αγγούρι, massago,

από πάνω λαβράκι και σοθωμός, με teriyaki σως

MEXICAN ROLL 17€

Inside: snowcrab surimi, avocado and cucumber

On top: guacamole seared salmon, crispy flakes and cheddar

Ρολάκι εσωτερικά με καβούρι, αβοκάντο και αγγούρι,

από πάνω σοθωμός, crispy flakes, guacamole και cheddar

NEW YORKER 17€

Inside: shrimp tempura, avocado and tobiko

On top: chopped tuna, teriyaki sauce and spicy mayo

Εσωτερικά γαρίδα tempura, αβοκάντο, tobiko,

από πάνω πάστα τόνου, teriyaki και spicy mayo sauce

BEEF SPICY TRUFFLE TERIYAKI 17€

Inside: cucumber, spring onion, Philadelphia cheese

On top: seared Black Angus beef with teriyaki sauce and truffle

Εσωτερικά αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, τυρί Philadelphia, από πάνω καυαλισμένο

φιλέτο μοσχαριού Black Angus σε πικάντικη teriyaki sauce με τρούφα

SALMON OBSESSION 17€

Inside: salmon tempura, Philadelphia cheese, avocado, massago

On top: seared salmon and smoked ponzu sauce

Σοθωμός tempura, αβοκάντο, massago, τυρί Philadelphia,

από πάνω καυαλισμένος σοθωμός και καπνιστή ponzu sauce

WASABI CREAMY DRAGON ROLL 17€

Inside: shrimp tempura, Philadelphia cheese, mango

On top: avocado, wasabi mayo and tempura flakes

Εσωτερικά γαρίδα tempura, τυρί Philadelphia, μάνγκο,

από πάνω αβοκάντο, wasabi μαγιονέζα και tempura flakes

MIAMI HEAT ROLL 17€

Deep fried roll with salmon, avocado, Philadelphia cheese and orange tobiko,
topped with sweet chili sauce and slices of jalapeno pepper

Τηγανητό ρολάκι σοθωμού με αβοκάντο, τυρί Philadelphia και massago,
επικαλυμμένο από γλυκιά καυτερή σως και jalapeno pepper

Signatures

8pcs

CRUNCHY TUNA 17€

Inside: chopped tuna, crispy onion, chili sauce mayo and tempura flakes
Εσωτερικά φρέσκος τόνος, κρεμμύδι, spicy mayo και tempura flakes

SEA BASS ROLL 17€

Inside: cucumber, avocado,
On top: seared sea bass, chopped chili and citrus ceviche sauce
Εσωτερικά αβοκάντο και αγγούρι, από πάνω
καυλωμένο λαβράκι, λεπτοκομμένο chili και citrus ceviche sauce

SALMON TERIYAKI ROLL 17€

Inside: red massago, shrimp tempura.
On top: seared salmon, spicy mayo and teriyaki sauce
Εσωτερικά τηγανιτή γαρίδα, massago, από πάνω καυλωμένος σολωμός
spicy mayo και teriyaki sauce

BLACK EMPEROR 17€

Inside: shrimp tempura, Philadelphia cheese, avocado, cucumber.
On top: eel slices, orange tobiko and eel sauce
Εσωτερικά γαρίδα tempura, αβοκάντο, αγγούρι, τυρί Philadelphia
από πάνω χέλι καυλωμένο, orange tobiko και sauce από χέλι

YELLOWTAIL ROLL 17€

Inside: cucumber, avocado and massago.
On top: yellowtail, jalapeno and ceviche sauce
Εσωτερικά αγγούρι, αβοκάντο και massago,
από πάνω μαγιότικο, jalapeno και ceviche sauce

SCALLOP CEVICHE ROLL 17€

Scallop roll with cucumber, avocado, pickled red onions
and creamy ginger jalapeno dressing
Ρολάκι με χτένια, αγγούρι, αβοκάντο, πίκλα κρεμμυδιού και ginger jalapeno dressing

JALAPENO ROCK SHRIMPS TEMPURA 18€

Inside: asparangus, creamy mayo, tobiko and mixed leaves.
On top: tempura shrimps and jalapeno sauce
Εσωτερικά σπαράγγια, ρόκα, creamy mayo και tobiko,
από πάνω γαρίδες tempura και jalapeno sauce

KING CRAB TUNA 26€

Inside: king crab meat avocado and tobiko.
On top: tuna, guacamole and aji ceviche sauce
Εσωτερικά βασιλικό καβούρι, αβοκάντο και tobiko,
από πάνω τόνος, guacamole και aji ceviche sauce

BAKED KING CRAB TEMPURA MAKI 28€

Inside: avocado, cucumber, orange tobiko.
On top: king crab meat tempura, spicy mayo and yuzu sauce
Εσωτερικά αβοκάντο, αγγούρι και orange tobiko,
από πάνω βασιλικό καβούρι, spicy mayo και yuzu sauce



**Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT – INVOICE).**

**Για το μαγείρεμα και την παρασκευή dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο. Για το
τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο
(*).**

**For cooking and dressings preparation we use olive oil. For frying we use sunflower oil.
Frozen products are indicated by an asterisk (*).**

**ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ
ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.
THE STORE IS OBLIGED TO HAVE COMPLAINT FORMS, AVAILABLE TO CUSTOMERS IN THE
SPECIAL CASE BY THE EXIT.**

**Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.
Prices are inclusive of all taxes and duties.**

**Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.
Prices can change without prior notice.**

**Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χριστίνα Παππά
Person Responsible upon Market Inspection: Christina Pappa**



 **Tokyojoemykonos**

 **Tokyo Joe Mykonos**

www.tokyojoe.gr

