



Ramón<sup>®</sup>  
— ALL DAY RESTAURANT —

Sip. Savor, Socialise

# ΚΑΦΕΣ - ΡΟΦΗΜΑΤΑ

## ΚΑΦΕΔΕΣ

Espresso	€ 2,90
Double Espresso	€ 3,40
Espresso macchiato	€ 3,00
Double Espresso macchiato	€ 3,50
Espresso americano	€ 3,40
Freddo espresso	€ 4,00
Freddo cappuccino	€ 4,50
Freddo cappuccino latte	€ 4,90
Cappuccino	€ 3,90
Cappuccino doppio	€ 4,40
Cappuccino latte	€ 4,90
Ελληνικός	€ 2,70
Ελληνικός διπλός	€ 3,70
Φίλτρου	€ 4,50
Nescafe / Frappe	€ 3,50

## ΖΕΣΤΟ ΤΣΑΪ

Μαύρο τσάι Earl Grey	€ 4,00
Μαύρο τσάι καραμέλα	€ 4,00
Roοίβος σοκολάτα, καραμέλα	€ 4,00
Κόκκινο τσάι ηλιοβασίλεμα στην Σαντορίνη (νότιες θάλασσες)	€ 4,00
Κόκκινο τσάι άρωμα Πόλης (φωτιά στο Καμίνι)	€ 4,00
Πράσινο τσάι Ιαπωνίας Sencha	€ 4,00
Πράσινο τσάι πορτοκάλι	€ 4,00
Πράσινο τσάι φρούτα του δάσους	€ 4,00
Πράσινο τσάι ευεξίας	€ 4,00

## ΚΡΥΑ ΤΣΑΪ

Βιολογικό τσάι ροδάκινο Galvanina	€ 4,50
Βιολογικό τσάι λεμόνι Galvanina	€ 4,50
Βιολογικό τσάι πράσινο Galvanina	€ 4,50

## ΝΕΡΑ

Εμφιαλωμένο νερό Αύρα 1L	€ 2,50
Αύρα Ανθρακούχο νερό 330ml	€ 3,00
Αύρα Ανθρακούχο νερό 750ml	€ 6,00

## ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Φυσικός χυμός πορτοκάλι	€ 4,30
Φυσικός χυμός ανάμεικτος	€ 5,30
Σπιτική λεμονάδα	€ 4,50
Σοκολάτα Mystical (ζεστή / κρύα)	€ 4,80
Σοκολάτα Mystical Sugar Free (ζεστή / κρύα)	€ 4,80
Σοκολάτα Mystical White Goji berry (ζεστή / κρύα)	€ 5,30
Σοκολάτα Mystical Salted Caramel - Peanut Butter (ζεστή / κρύα)	€ 5,30
Σοκολάτα Mystical Bueno (ζεστή / κρύα)	€ 5,30
Σοκολάτα Mystical Bitter 33% (ζεστή / κρύα)	€ 5,30
Σοκολάτα Mystical Lilla Strawberry (ζεστή / κρύα)	€ 5,30

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca Cola 250ml	€ 3,80
Coca Cola Light 250ml	€ 3,80
Coca Cola Zero 250ml	€ 3,80
Fanta 250ml	€ 3,80
Fanta blue 250ml	€ 3,80
Sprite 250ml	€ 3,80
Σόδα 250ml	€ 3,80

## PREMIUM ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

3 Cents Pink grapefruit	€ 4,30
3 Cents Gentlemen's soda	€ 4,30
3 Cents Cherry soda	€ 4,30
3 Cents Aegean tonic	€ 4,30
3 Cents Sparkling lemonade	€ 4,30

## ENERGY DRINKS

Red bull	€ 5,00
Red bull light	€ 5,00
Red bull red edition	€ 5,00

# BRUNCH

09:00 – 17:00

## Αυγόφετα τσουρέκι

Τσουρέκι αυγόφετα, κρέμα cheesecake, Crunch λευκή σοκολάτα, βατόμουρο και φρούτα του δάσους

€ 8,50

## Ομελέτα roll

Roll ομελέτας, τυρί, σπανάκι, φέτα, φρέσκο κρεμμυδάκι,μανιτάρια & σαλάτα με ντοματίνια, φρέσκο σπανάκι και αβοκάντο

€ 9,00

## Το πρωινό μου

Πιατέλα με αυγά, κρουασάν, αβοκάντο, τομάτα, μανιτάρια, γαλοπούλα, τυρί, αγγούρι, καπνιστό σολομό, μπέικον, λουκάνικο και mini pancakes

€ 20,00

## Αυγόφετα με αβοκάντο

Αυγόφετα, αβοκάντο, μπέικον, αυγό ποσέ, ρόκα, κρέμα ολλανδέζ, σχοινόπρασσο, χαβιάρι

€ 9,50

## Κρουασάν Βουτύρου

Κρουασάν βουτύρου με κρέμα μπουγάτσας, σαντιγί, ζάχαρη, κανέλα

€ 7,00

## Πατάτες με αυγά

Πατάτες «άχυρο», αυγά, χοιρινή πανσέτα, μαγιονέζα, τραγανό κρεμμύδι

€ 8,50

## Σάντο μοσχαρίσιο

Spicy mayo, kimchi λάχανο, crispy onion  
\*Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές

€ 14,00

## Σάντο Caesar

Κοτόπουλο, iceberg, παρμεζάνα, Caesar sauce  
\*Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές

€ 12,00

## Porridge

Με βρώμη, γάλα αμυγδάλου, μπανάνα, βατόμουρο, μέλι, φυστικοβούτυρο, κανέλα

€ 8,00

## French Toast

Τραγανό ψωμί του τοστ, γαλοπούλα Fouantrē, τυρί Milner, τηγανητό αυγό και σπιτική μαγιονέζα  
\*Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές

€ 7,50


# Dinner

Με την υπογραφή του σεφ Σάββα Ληχανίδη

17:00 - 00:00

<b>Σαλάτα Caesar Greek Style</b> Μαρούλι, γραβιέρα, cherry ντοματίνια, πίκλα, πανσέτα χοιρινή, φρέσκο κρεμμυδάκι και τραγανό καλαμπόκι	€ 12,00
<b>Σαλάτα Σολομός</b> Σολομός, φινόκιο, iceberg, edamame, μάνγκο, αβοκάντο, γυζυ, cottage cheese	€ 13,00
<b>Ceviche γαρίδας</b> Chili, κόλιανδρο, mango, λάιμ, passion fruit, σχοινόπρασσο και σουσάμι Umeboshi	€ 13,00
<b>Καρπάτσιο μόσχου</b> Κρέμα λευκής τρούφας, πέρλες βαλσάμικου με τρούφα, ρόκα, ντοματίνια και flakes παρμεζάνας	€ 19,00
<b>Πατάτες με αυγά</b> Πατάτες «άχυρο», αυγά, χοιρινή πανσέτα, μαγιονέζα, τραγανό κρεμμύδι	€ 8,50
<b>Σάντο μοσχαρίσιο</b> Spicy mayo, kimchi λάχανο, crispy onion *Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές	€ 14,00
<b>Σάντο Caesar</b> Κοτόπουλο, iceberg, παρμεζάνα, Caesar sauce *Συνοδεύεται με πατάτες τηγανητές	€ 12,00
<b>Νιόκι Vegan</b> Φρέσκα μανιτάρια με νιόκι πατάτας, σκόρδο, μαϊντανό	€ 10,00
<b>Πάπια Πεκίνου</b> Πάπια* Πεκίνου με φρέσκο κρεμμύδι, καρότο, αγγούρι και κινέζικο λάχανο *Συνοδεύεται με πιτάκια ατμού και Peking sauce	€ 17,00
<b>Φιλέτο κοτόπουλο</b> Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας μαριναρισμένο με ξινόγαλο, σαλάτα κινόα και αβοκάντο	€ 15,00

# Dinner



<b>Χοιρινό Iberico</b> Χοιρινό iberico με πουρέ καλαμπόκι, καπνιστή σάλτσα, τραγανά φύλλα αρακά	€ 18,00
<b>Ζυμαρικά Πελμένι homemade</b> Πελμένι ζυμαρικά με χοιρινό κιμά, κρέμα γιαούρτι, λάδι chili και άνηθο	€ 14,00
<b>Tagliolini</b> Tagliolini με γκουαντσάλε, κρέμα μπεσαμέλ, παρμεζάνα	€ 15,00
<b>Μοσχάρι φιλέτο</b> Με ριζότο μανιταριών και κρέμα λευκής τρούφας	€ 21,00
<b>Φιλέτο σολομού</b> Με νιόκι πατάτας, κρέμα λεμονιού και λάδι άνηθου	€ 17,00
<b>Πιατέλα αλλαντικών - τυριών</b> Πιατέλα τυριών και αλλαντικών για 2 άτομα, 3 τυριά, 3 αλλαντικά, chutney, αποξηραμένα φρούτα και κριτσίνια	€ 14,00

# DESSERTS

<b>Passion fruit cremeux</b> Με ανανά, καραμέλα, σοκολάτα, μπισκότο, κακάο, crispy passion fruit και παγωτό μάνγκο	€ 13,00
<b>Cremeux bitter</b> Namelaka γάλακτος, Monte λευκής σοκολάτας και παγωτό αλμυρής καραμέλας	€ 13,00
<b>Τιραμισού NAMOR</b> Κρέμα τιραμισού, φιγεντίν σοκολάτας, εσπρέσο και αλμυρή καραμέλα	€ 12,00

---

# ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

## VODKA

Grey goose	€ 15,00
Stolichnaya elit	€ 15,00
Beluga noble	€ 14,00
Stolichnaya	€ 9,00
42 Below	€ 9,00

## TEQUILA

Clase Azul Reposado	€ 35,00
Patron anejo	€ 16,00
Patron reposado	€ 15,00
Patron silver	€ 14,00
San cosme mezcal	€ 13,00
Ocho	€ 11,00
Cazadores reposado	€ 9,00
Cazadores blanco	€ 9,00
Sierra reposado	€ 9,00
Sierra silver	€ 9,00

## GIN

Monkey 47	€ 16,00
The botanist	€ 14,00
Hendricks	€ 13,00
Gvine	€ 13,00
Beetle london dry	€ 10,00
Bombay sapphire	€ 9,00
Finsbury	€ 9,00

## LIQUER

Nonino grappa	€ 12,00
Gozio amaretto	€ 9,00
Limoncello di capri	€ 9,00
Molinari sambuca	€ 9,00
Jägermeister	€ 9,00
Fernet branca	€ 9,00

## CHAMPAGNE

Dom Perignon Rosé	€ 800,00
Dom Perignon Brut	€ 400,00
Moët & Chandon	€ 180,00
N.I.R.Nectar Imperial Dry Rosé	
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé	€ 180,00
Veuve Clicquot Rich	€ 180,00
Moët & Chandon Ice imperial	€ 170,00
Moët & Chandon Imperial Rosé	€ 160,00
Veuve Clicquot Brut	€ 150,00
Moët & Chandon Brut	€ 150,00

## WHISKEY

Nikka from the barrel	€ 17,00
Talisker 10'	€ 16,00
Glenfiddich 12'	€ 15,00
Johnny Black	€ 12,00
Buffalo trace	€ 12,00
Jack Daniel's	€ 12,00
Chivas	€ 12,00
Jim beam	€ 10,00
Bushmills	€ 10,00
West cork irish	€ 10,00
Dewars	€ 9,00
Cutty sark	€ 9,00
Southern comfort	€ 9,00

## COGNAC

Hennessy V.S	€ 15,00
Metaxa 12	€ 12,00
Metaxa 7	€ 11,00
Metaxa 5	€ 9,00

## RUM

Ron zacapa 23	€ 18,00
Santa teresa 1796	€ 17,00
Diplomatico	€ 15,00
Mount gay black barrel	€ 14,00
Mount gay eclipse	€ 11,00
Bacardi 4yo	€ 11,00
Bacardi spiced	€ 10,00
Bacardi carta blanca	€ 9,00
Artesano dark aged	€ 9,00
Artesano white dry	€ 9,00

## APERITIVO & VERMOUTH

Noilly prat	€ 10,00
Villa cardea aperitivo	€ 9,00
Villa cardea bitter	€ 9,00
Martini bianco	€ 9,00
Martini rubino	€ 9,00
Martini bitter	€ 9,00

# WINES & BEERS

## ΛΕΥΚΟ

### Πέτρινες Πλαγιές

(Κτήμα Παλυβού - 50% Chardonnay  
- 50% Μαλαγουζιά)

Ποτήρι Φιάλη  
€ 8,00 € 34,00

### TORRES VINA ESMERALDA

€ 7,00 € 29,00

### Monoceros

(Κτήμα ΝΤΟΥΡΑΚΗΣ - Ποικιλιακός  
100% Βηλάνα)

€ 6,00 € 24,00

### Σαντορίνη

(Κτήμα ΣΙΓΑΛΑΣ - 85% Ασύρτικο - 15% Αθήρι)

€ 53,00

### Κτήμα Άλφα - Sauvignon Blanc

€ 51,00

### Pinot Grigio Santa Margherita

€ 48,00

### Πρόποδες Chardonnay

(Κτήμα ΖΑΦΕΙΡΑΚΗΣ - 100% Chardonnay - ΒΙΟ)

€ 40,00

### Κτήμα Άλφα - Μαλαγουζιά

€ 38,00

### Lenga

(Κτήμα ΑΒΑΝΤΙΣ - 100% Gewurztraminer)

€ 35,00

### Sauvignon Blanc

(Κτήμα ΑΒΑΝΤΙΣ - 100% Sauvignon Blanc)

€ 32,00

### Κυδωνίτσα

(Κτήμα ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ - 100% Κυδωνίτσα)

€ 30,00

## ΡΟΖΕ

### Τρεις Μάγισσες

(Κτήμα ΜΠΑΡΑΦΑΚΑΣ - Αγιωργίτικο  
- Syrah - Μοσχοφίλερο, Ημίγλυκο  
& Ημιαφρώδη)

Ποτήρι Φιάλη  
€ 8,00 € 34,00

### ΑΜΥΓΔΑΛΙΕΣ Αβαντίς

(Κτήμα ΑΒΑΝΤΙΣ - Syrah 100%)

€ 6,00 € 24,00

### Miraval Rose Cotes de Provence

€ 58,00

### Κτήμα ΑΛΦΑ - Ροζέ

(Ροζέ - Ξινόμαυρο)

€ 51,00

### LA VIE EN ROSE

(Κτήμα Παλυβού - 100% Μοσχοφίλερο)

€ 35,00

### Παράγκα flowers Ποικιλιακός

(Κτήμα ΚΥΡ ΠΙΑΝΝΗ - 80% Ξινόμαυρο  
- 20% Merlot)

€ 27,00

## ΕΡΥΘΡΟ

### Monoceros Ποικιλιακός

(Κτήμα ΝΤΟΥΡΑΚΗΣ - Merlot - Grenache)

Ποτήρι Φιάλη  
€ 7,00 € 26,00

### Κτ. Χ' Γεωργίου Cabernet Sauvignon

(Κτήμα Χ' ΓΕΩΡΓΙΟΥ - 100% Cabernet sauvignon)

€ 48,00

### New Age Λημνιώννα

(Κτήμα ΖΑΦΕΙΡΑΚΗΣ - 100% Λημνιώννα - ΒΙΟ)

€ 45,00

### Κτήμα Άλφα Ξινόμαυρο

€ 41,00

### Κτήμα Άλφα Syrah

€ 40,00

### Apocalypsis

(Κτήμα ΜΠΑΡΑΦΑΚΑΣ - 100% Αγιωργίτικο)

€ 39,00

### Αβαντίς Syrah

(Κτήμα ΑΒΑΝΤΙΣ - 100% Syrah)

€ 38,00

## ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

### Ακακίες Αφρώδη

(Κτήμα κυρ Γιάννη)

Ποτήρι Φιάλη  
€ 8,00 € 34,00

### Leggenda, Moscato d' Asti

(Κτήμα LEGGENDA)

€ 7,00 € 29,00

### Godibile Prosecco Superiore

(Κτήμα Godibile)

€ 6,00 € 27,00

## BEERS

### Paulaner Weisse

€ 7,00

### Pilsner Urquell

€ 7,00

### Peroni Nastro Azzurro

€ 7,00

### Peroni Alcohol Free

€ 7,00

### Namor Draft Lager

€ 6,00

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

Για το μαγείρεμα και για την παρασκευή dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.

Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο (\*).

Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο.

Απαγορεύεται η κατανάλωση οιγοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες (Ν. 3730/2008 & Π.Δ 350/2003).

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.

Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Sobalev Dima







Ramón<sup>®</sup>  
— ALL DAY RESTAURANT —

Sip. Savor, Socialise

# COFFEE - BEVERAGES

## COFFEE

Espresso	€ 2,90
Double Espresso	€ 3,40
Espresso macchiato	€ 3,00
Double Espresso macchiato	€ 3,50
Espresso americano	€ 3,40
Freddo espresso	€ 4,00
Freddo cappuccino	€ 4,50
Freddo cappuccino latte	€ 4,90
Cappuccino	€ 3,90
Cappuccino doppio	€ 4,40
Cappuccino latte	€ 4,90
Greek coffee	€ 2,70
Double Greek Coffee	€ 3,70
Filter Coffee	€ 4,50
Nescafe / Frappe	€ 3,50

## HOT Tea

Black Tea Earl Grey	€ 4,00
Black Tea Caramel	€ 4,00
Rooibos Chocolate, Caramel	€ 4,00
Red Tea Sunset in Santorini (south seas)	€ 4,00
Red Tea Scent of Constantinople (fire in Kamini)	€ 4,00
Japanese Green Tea Sencha	€ 4,00
Green Tea Orange	€ 4,00
Green Tea Forest fruits	€ 4,00
Green Tea of wellness	€ 4,00

## COLD Tea

Organic Tea peach Galvanina	€ 4,50
Organic Tea lemon Galvanina	€ 4,50
Organic Tea green Galvanina	€ 4,50

## water

Bottled Water Avra 1L	€ 2,50
Avra Sparkling Water 330ml	€ 3,00
Avra Sparkling Water 750ml	€ 6,00

## BEVERAGES

Orange Juice	€ 4,30
Mixed Juice	€ 5,30
Homemade Lemonade	€ 4,50
Chocolate Mystical (Hot / Cold)	€ 4,80
Chocolate Mystical sugar free (Hot / Cold)	€ 4,80
Chocolate Mystical White Goji berry (Hot / Cold)	€ 5,30
Chocolate Mystical Salted Caramel - Peanut Butter (Hot / Cold)	€ 5,30
Chocolate Mystical Bueno (Hot / Cold)	€ 5,30
Chocolate Mystical Bitter 33% (Hot / Cold)	€ 5,30
Chocolate Mystical Lilla Strawberry (Hot / Cold)	€ 5,30

## REFRESHMENTS

Coca Cola 250ml	€ 3,80
Coca Cola Light 250ml	€ 3,80
Coca Cola Zero 250ml	€ 3,80
Fanta 250ml	€ 3,80
Fanta blue 250ml	€ 3,80
Sprite 250ml	€ 3,80
Soda 250ml	€ 3,80

## PREMIUM REFRESHMENTS

3 Cents Pink grapefruit	€ 4,30
3 Cents Gentlemen's soda	€ 4,30
3 Cents Cherry soda	€ 4,30
3 Cents Aegean tonic	€ 4,30
3 Cents Sparkling lemonade	€ 4,30

## ENERGY DRINKS

Red bull	€ 5,00
Red bull light	€ 5,00
Red bull red edition	€ 5,00

# BRUNCH

09:00 – 17:00

- Egg Fritters "Tsoureki"** € 8,50  
Egg Fritters "Tsoureki", cheesecake cream,  
Crunch white chocolate, raspberry and forest fruits
- Omelette Roll** € 9,00  
Omelette roll, cheese, spinach, feta cheese, spring onion, mushrooms  
& salad with cherry tomatoes, fresh spinach and avocado
- My breakfast** € 20,00  
Plate with eggs, croissants, avocado, tomato, mushrooms, turkey,  
cheese, cucumber, smoked salmon, bacon, sausage  
and mini pancakes
- Egg Fritters with avocado** € 9,50  
Egg Fritters, avocado, bacon, poached egg, arugula, hollandaise  
cream, chives, caviar
- Mpougatsa Croissant** € 7,00  
Mpougatsa Croissant with "mpougatsa" cream, whipped cream,  
sugar, cinnamon
- Egg Potatoes** € 8,50  
"Straw" potatoes, eggs, pork pancetta, mayonnaise, crispy onion
- Sando beef** € 14,00  
Spicy mayo, kimchi cabbage, crispy onion  
\*Served with fries
- Sando Caesar** € 12,00  
Chicken, iceberg, parmesan, Caesar sauce  
\*Served with fries
- Porridge** € 8,00  
With oats, almond milk, banana, raspberry, honey, peanut butter,  
cinnamon
- French Toast** € 7,50  
Crispy Toast Bread, Fouantre turkey, Milner Cheese, fried egg, and  
homemade mayonnaise  
\*Served with fries
-


# Dinner

Signed by chef Savvas Lichanidis

17:00 - 00:00

<b>Greek Style Caesar Salad</b> Lettuce, graviera, cherry tomatoes, pickles, pork pancetta, fresh onion and crispy corn	€ 12,00
<b>Salmon salad</b> Salmon, fennel, iceberg, edamame, mango, avocado, yuzu, cottage cheese	€ 13,00
<b>Shrimp Ceviche</b> Chilly, coriander, mango, lime, passion fruit, chives and Umeboshi sesame seeds	€ 13,00
<b>Veal carpaccio</b> White truffle cream, Balsamic Pearls with Truffle, cherry tomatoes and parmesan flakes	€ 19,00
<b>Egg Potatoes</b> "Straw" potatoes, eggs, pork pancetta, mayonnaise, crispy onion	€ 8,50
<b>Sando Beef</b> Spicy mayo, kimchi cabbage, crispy onion *Served with fries	€ 14,00
<b>Sando Caesar</b> Chicken, iceberg, parmesan, Caesar sauce *Served with fries	€ 12,00
<b>Vegan Gnocchi</b> Fresh mushrooms with potato gnocchi, garlic, parsley	€ 10,00
<b>Peking duck</b> Peking *duck with fresh onion, carrot, cucumber and Chinese cabbage *Served with steam buns and Peking sauce	€ 17,00
<b>Chicken fillet</b> Grilled chicken fillet marinated in sour milk, quinoa salad and avocado	€ 15,00

# DINNER



<b>Iberico pork</b> Iberico pork with mashed corn, smoked sauce, crispy pea leaves	€ 18,00
<b>Pasta Pelmeni homemade</b> Pelmeni pasta with minced pork, yogurt cream, chili oil and dill	€ 14,00
<b>Tagliolini</b> Tagliolini with guanciale, bechamel cream, parmesan	€ 15,00
<b>Beef fillet</b> With mushroom risotto and white truffle cream	€ 21,00
<b>Salmon fillet</b> With potato gnocchi, lemon cream and dill oil	€ 17,00
<b>Platter of charcuterie and cheese</b> Cheese and charcuterie plate for 2 people, 3 cheeses, 3 sausages, chutney, dried fruits and breadcrumbs	€ 14,00

# DESSERTS

<b>Passion fruit cremeux</b> With pineapple, caramel, chocolate, biscuit, cocoa, crispy passion fruit and mango ice cream	€ 13,00
<b>White Chocolate Monte</b> Milky namelaka, Monte white chocolate and ice cream salted caramel	€ 13,00
<b>Tiramisu "NAMOR"</b> Figentine chocolate, espresso, tiramisu cream and salted caramel	€ 12,00

---

# DRINKS

---

## VODKA

Grey goose	€ 15,00
Stolichnaya elit	€ 15,00
Beluga noble	€ 14,00
Stolichnaya	€ 9,00
42 Below	€ 9,00

---

## TEQUILA

Clase Azul Reposado	€ 35,00
Patron anejo	€ 16,00
Patron reposado	€ 15,00
Patron silver	€ 14,00
San cosme mezcal	€ 13,00
Ocho	€ 11,00
Cazadores reposado	€ 9,00
Cazadores blanco	€ 9,00
Sierra reposado	€ 9,00
Sierra silver	€ 9,00

---

## GIN

Monkey 47	€ 16,00
The botanist	€ 14,00
Hendricks	€ 13,00
Gvine	€ 13,00
Beetle london dry	€ 10,00
Bombay sapphire	€ 9,00
Finsbury	€ 9,00

---

## LIQUER

Nonino grappa	€ 12,00
Gozio amaretto	€ 9,00
Limoncello di capri	€ 9,00
Molinari sambuca	€ 9,00
Jägermeister	€ 9,00
Fernet branca	€ 9,00

---

## CHAMPAGNE

Dom Perignon Rosé	€ 800,00
Dom Perignon Brut	€ 400,00
Moët & Chandon	€ 180,00
N.I.R.Nectar Imperial Dry Rosé	
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé	€ 180,00
Veuve Clicquot Rich	€ 180,00
Moët & Chandon Ice imperial	€ 170,00
Moët & Chandon Imperial Rosé	€ 160,00
Veuve Clicquot Brut	€ 150,00
Moët & Chandon Brut	€ 150,00

---

## WHISKEY

Nikka from the barrel	€ 17,00
Talisker 10'	€ 16,00
Glenfiddich 12'	€ 15,00
Johnny Black	€ 12,00
Buffalo trace	€ 12,00
Jack Daniel's	€ 12,00
Chivas	€ 12,00
Jim beam	€ 10,00
Bushmills	€ 10,00
West cork irish	€ 10,00
Dewars	€ 9,00
Cutty sark	€ 9,00
Southern comfort	€ 9,00

---

## COGNAC

Hennessy V.S	€ 15,00
Metaxa 12	€ 12,00
Metaxa 7	€ 11,00
Metaxa 5	€ 9,00

---

## RUM

Ron zacapa 23	€ 18,00
Santa teresa 1796	€ 17,00
Diplomatico	€ 15,00
Mount gay black barrel	€ 14,00
Mount gay eclipse	€ 11,00
Bacardi 4yo	€ 11,00
Bacardi spiced	€ 10,00
Bacardi carta blanca	€ 9,00
Artesano dark aged	€ 9,00
Artesano white dry	€ 9,00

---

## APERITIVO & VERMOUTH

Noilly prat	€ 10,00
Villa cardea aperitivo	€ 9,00
Villa cardea bitter	€ 9,00
Martini bianco	€ 9,00
Martini rubino	€ 9,00
Martini bitter	€ 9,00

---

# WINES & BEERS

## WHITE

	Glass	Bottle
<b>Petrines Plagies</b> (Palyvos Estate – 50% Chardonnay – 50% Malagouzia)	€ 8,00	€ 34,00
<b>TORRES VINA ESMERALDA</b>	€ 7,00	€ 29,00
<b>Monoceros</b> (Dourakis Estate – Variety 100% Vilana)	€ 6,00	€ 24,00
<b>Santorini</b> (Sigalas Estate – 85% Assyrtiko – 15% Athiri)		€ 53,00
<b>Ktima Alfa – Sauvignon Blanc</b>		€ 51,00
<b>Pinot Grigio Santa Margherita</b>		€ 48,00
<b>Propodes Chardonnay</b> (ZAFIRAKIS Estate – 100% Chardonnay – BIO)		€ 40,00
<b>Ktima Alfa – Malagouzia</b>		€ 38,00
<b>Lenga</b> (Avantis Estate – 100% Gewurztraminer)		€ 35,00
<b>Sauvignon Blanc</b> (AVANDIS Estate – 100% Sauvignon Blanc)		€ 32,00
<b>Kydonitsa</b> (MONEMVASIA Estate – 100% Kydonitsa)		€ 30,00

## ROSE

	Glass	Bottle
<b>Tris Magisses</b> (Estate BARAFAKAS – Agiorgitiko - Syrah – Mosxofilero, Semi-sweet & Semi-foam)	€ 8,00	€ 34,00
<b>Amygdalies Avantis</b> (Avandis Estate – Syrah 100%)	€ 6,00	€ 24,00
<b>Miraval Rose Cotes de Provence</b>		€ 58,00
<b>Ktima Alfa -Rosé</b> (Rose – Xinomavro)		€ 51,00
<b>LA VIE EN ROSE</b> (Polivou Estate – 100% Mosxofilero)		€ 35,00
<b>Paragka flowers Poikiliakos</b> (Kyr Giannis estate – 80% Xinomavro - 20% Merlot)		€ 27,00

## RED

	Glass	Bottle
<b>Monoceros Poikiliakos</b> (Ntourakis Estate – Merlot – Grenache)	€ 7,00	€ 26,00
<b>Kt. X" Gewrgiou Cabernet Sauvignon</b> (X " Gewrgiou Estate – 100% Cabernet sauvignon)		€ 48,00
<b>New Age Limniona</b> (ZAFIRAKIS Estate – 100% Limniona – BIO)		€ 45,00
<b>Ktima Alfa Xinomavro</b>		€ 41,00
<b>Ktima Alfa Syrah</b>		€ 40,00
<b>Apocalypse</b> (BARAFAKAS Estate – 100% Agiorgitiko)		€ 39,00
<b>Avantis Syrah</b> (Avandis Estate – 100% Syrah)		€ 38,00

## SPARKLING WINES

	Glass	Bottle
<b>Akakies Afrodi</b> (Kyr Gianni Estate)	€ 8,00	€ 34,00
<b>Leggenda, Moscato d' Asti</b> (LEGGENDA Estate)	€ 7,00	€ 29,00
<b>Godibile Prosecco Superiore</b> (Godibile Estate)	€ 6,00	€ 27,00

## BEERS

<b>Paulaner Weisse</b>	€ 7,00
<b>Pilsner Urquell</b>	€ 7,00
<b>Peroni Nastro Azzurro</b>	€ 7,00
<b>Peroni Alcohol Free</b>	€ 7,00
<b>Namor Draft Lager</b>	€ 6,00



Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice).

For cooking and dressings preparation we use olive oil.

For frying, we use sunflower oil.

The frozen products are indicated by an asterisk (\*).

The store is obliged to have complaint forms, available to customers in the special case by the exit.

The consumption of alcoholic beverages is prohibited for individuals under 17 years old who are not escorted by parents or guardians (LAW 3730/2008 PRESIDENTIAL DECREE 350/2003).

Prices are inclusive of all taxes and duties.

Prices can change without prior notice.

**Person Responsible upon market Inspection: Sobalev Dima**





# Signature Cocktails

## **Namor €12,00**

Λευκή τεκίλα, ανανάς, αγαύη, χυμός  
μοσχολέμονου, αφρός από μάνγκο, γάλα  
καρύδας και σπόροι τόνκα

## **Be a Pickly Pear €11,00**

Ελληνικό απόσταγμα τσίπουρο, cordial  
φραγκόσκου, λικέρ πράσινου μήλου, χυμός  
μοσχολέμονου, σταγόνες μαστίχας

## **Fake Mojito €11,00**

Λευκό ρούμι, cordial λουίζας και δυόσμου,  
bubbles

## **Irish Flag €11,00**

Ιρλανδέζικο ούισκι, λικέρ πράσινου μήλου,  
λευκή σοκολάτα, χυμός μοσχολέμονου, magic  
velvet drops

## **Bloody Face €11,00**

Vodka, cordial σμέουρων, χυμός μοσχολέμονου,  
shrub από βιολογικά παντζάρια, σταγόνες  
elderflower, σκόνη σμέουρων

## **Caper Negroni €10,00**

Gin, λευκό βερμούτ, ξηρό λευκό bitter, κάπαρη

## **Marumi €10,00**

Gin, λικέρ κουμ κουάτ, βασιλικός, χυμός  
μοσχολέμονου, prosecco

## **L'Italiano Vero €9,00**

Italian aperitivo, λικέρ πορτοκάλι,  
αφρός εσπεριδοειδών

**All time classic ASK US!**  
**(Zombie / Mojito / Negroni**  
**Margarita / Mai-Tai)**

# Virgin

## **Palomango €8,00**

Grapefruit, χυμός μοσχολέμονου,  
bubbles, αφρό από μάνγκο

## **Baby Spritz €8,00**

Vibrante non-alcohol, περγαμόντο,  
μανταρίνι, bubbles

## **Beetroot Spritz €7,00**

shrub από βιολογικά παντζάρια, κεράσι,  
bubbles

# Signature Cocktails

## **Namor €12,00**

Tequila blanco, pineapple, fresh lime juice, agave syrup, mango and coconut milk foam, tonka beans

## **Be a Pickly Pear €11,00**

Greek spirit tsipouro, pickly pear cordial, low calories green apple liqueur, fresh lime juice, dashes of mastiha

## **Fake Mojito €11,00**

White dry rum, cordial of verbena tea, cordial of mint, bubbles

## **Irish Flag €11,00**

Irish whiskey, low calories green apple liqueur, white chocolate syrup, fresh lime juice, magic velvet drops

## **Bloody Face €11,00**

Vodka, cordial raspberry, shrub of bio beetroots, citrus, dashes of elderflower

## **Caper Negroni €10,00**

Gin London dry, bianco bitter, bianco dry vermouth, caper

## **Marumi €10,00**

Gin London dry, kumquat, basil, fresh lime juice, prosecco

## **L'Italiano Vero €9,00**

Italian aperitivo, orange liqueur, citrus foam

**All time classic ASK US!**  
**(Zombie / Mojito / Negroni  
Margarita / Mai-Tai)**

# Virgin

## **Palomango €8,00**

Grapefruit, fresh lime juice, bubbles, mango and coconut milk foam

## **Baby Spritz €8,00**

Italian non alcohol aperitivo, bergamot, tangerine, bubbles

## **Beetroot Spritz €7,00**

Shrub of bio beetroots, cherry, bubbles