

CAFÉ

Espresso	2,9
Double Espresso	3,6
Freddo Espresso	3,6
Cappuccino	3,4
Double Cappuccino	4,2
Cappuccino Latte	3,6
Double Cappuccino Latte	4,4
Freddo Cappuccino	3,8
Filter	3,5
Irish Coffee	6
Ελληνικός Μονός	2,8
Ελληνικός Διπλός	3,5
Nescafé/Φραπέ	3,4

Γεύσεις Φράουλα, Καραμέλα, Φουντούκι, Καρύδα, Βανίλια, Μπανάνα + 0,5

Σαντιγί + 0,8

CHOCOLATES & SPECIAL BEVERAGES

Mochaccino	4,4
Ζεστό ή Κρύο Ρόφημα με Espresso	
Chocolate	3,9
Chocolate White Goji	4,3
Chocolate Bueno	4,3
Chocolate Caramel Peanut Butter	4,3
Chocolate Lila Strawberry	4,3
Chocolate NoSugar	4,4

JUICES

Πορτοκάλι	4
Forest Fruits	5,5
Βατόμουρο, Μύρτιλο, Μπανάνα, Ανανάς	
Exotic	5,5
Μάνγκο, Πεπόνι, Φράουλα	
Healthy	5,5
Μπρόκολο, Σπανάκι, Σέλερι, Μπανάνα, Ανανάς	
Red Love	5,5
Φράουλα, Μήλο, Φραγκοστάφυλο	

MILKSHAKE

Bueno	7
Parfait Cream	7
Φράουλα	6,5

Revellers' Row

let the good times flow

CAFÉ & SPIRITS

GOURMET TEAS

Royal Gunpowder	3,2
Πράσινο με δυνατή και ελαφρώς καπνιστή γεύση	
Jasmine and Spices	3,2
Πράσινο τσάι Κίνας με τζίντζερ, κάρδαμο, κανέλα, μοσχοκάρυδο, ηλιοτρόπιο & έλαιο γιασεμιού	
Forest Fruits	3,2
Τσάι Sencha Κίνας συνδυασμένο με φράουλες & φραγκοστάφυλα. Φρουτώδες & γευστικό	
English Breakfast	3,2
Κλασικό, δυνατό & αρωματικό τσάι, ιδανικό & για πρωινό. Συνδυάζεται με γάλα	
Garden of Eden	3,2
Τσάι Κίνας με κομμάτια μήλου, άνθη τριανταφυλλιάς & καλαμποκιού, φλούδες πορτοκαλιού & κανέλας	
August Full Moon	3,2
Λευκό & πράσινο τσάι με κομμάτια μάνγκο, παπάγιας & αχλάδιού, ροζ πιπέρι, άνθη καλαμποκιού & τριανταφυλλιάς	
Bio Ayurveda	3,5
Φραγκοστάφυλο, μελισσόχορτο, καρπός ρόδου, μάραθος, λεμονόχορτο, πέταλα ρόδου & χαμομηλιού, μέντα, φασκόμηλο, μοσχοκάρυδο. Χωρίς καφεΐνη	
Constantinople (χωρίς καφεΐνη)	3,2
Rooibos, μήλο, κανέλα, ανανάς, τριαντάφυλλο, κόκκοι κακάο, αστεροειδής γλυκάνισος, αμύγδαλα, γαρούφαλλο & ροζ πιπέρι	
Exotic Tranquility (χωρίς καφεΐνη)	3,2
Κομμάτια μήλου, ανανά, παπάγιας, φράουλας & βατόμουρου, ιβίσκος, σταφίδες, πέταλα τριαντάφυλλου & φλούδες πορτοκαλιού	
Σπιτική Λεμονάδα	3,5
IceTea Arizona Πράσινο, Πράσινο Ρόδι 330ml	3,6
Αναψυκτικά	3
Perrier	3,5
Energy Drink	5
Εμφιαλωμένο Νερό γυάλινο μπουκάλι 1lt	3
Εμφιαλωμένο Νερό πλαστικό μπουκάλι 1lt	1,5

BEERS

Carlsberg Draught Pilsener 300ml	5
Carlsberg Draught Pilsener 500ml	6,5
Grimbergen Blanche Draught Abbey 300ml	6,5
Mythos Ice Lager 330ml	5,8
Fix Άνευ Non Alcohol 330ml	5
Guinness Koutí Stout 440ml	6,5
Guinness IPA Koutí IPA 440ml	6,8
Grimbergen Double Abbey Red 330ml	6,8
Schneider Weisse Weiss 500ml	6,8

BRANDY

Hennessy VS	12
Hennessy VSOP	14
Hennessy XO	30

WINE GLASS

Λευκό/Κόκκινο/Ροζέ	5
Sangria	5,5
Gancia Moscato D'asti	6,5
Gancia Prosecco	6,5

LIQUERS / BITTERS / GRAPE SPIRITS / VERMOUTHS

Disaronno Amaretto / Southern Comfort / Malibu / Kahlua / Aperol / Campari / Jagermeister / Fernet Branka / Skinos Masticha / Limonchello	
Di Capri / Nonino O/purist	8
Drambuie / Dark Cave / Grappa Chardonnay	9
Metaxa 12*	12
Gancia Vermouth	8
Extra Dry, Bianco, Rosso, Di Torino Rosso	

GIN

LONDON DRY

Langleys / Beefeater / Bombay / Tanqueray	8
Bloom / Martin Millers / No3 / Sipsmith	9

DISTILLED

Hendricks / Grace / Tanqueray Ten Botanist / G-Vine / Monkey 47 / Gin Mare	9
	12

ΦΙΑΛΕΣ

Απλή	80
Special	100
Premium	140
Moët	150

VODKA

Serkova Poland	8
Serkova Crystal Pure Poland	8
Russian Standard Russia	8
Absolut Sweden	8
Stolichnaya Latvia	8
Ciroc France	9
Beluga Russia	12
Belvedere Poland	12
Belvedere Single Estate Poland	
Lake Bartezeq	14
Smogory Forest	14

AGAVE SPIRITS

MEZCAL

Vida Espadin	12
Montelobos Espadin	14
Montelobos Tobala	16
Quiquirichi Espadin	12

TEQUILA BLANCO

Jose Cuervo Especial	8
Jose Cuervo Traditional	9
Volcan / Don Julio / Fortaleza / Padre Azul	14

REPOSADO

Jose Cuervo Especial	8
Jose Cuervo Traditional	9
Volcan / Don Julio	14
Fortaleza	16

ANEJO/EXTRA ANEJO

Jose Cuervo Resarva	
De La Familia	18
Volcan Cristallino	16
Volcan Luminus	16

RUM

Nusa Cana	
Tropical Island / Dark Rum	8
Sailor Jerry	8
Eminente Ambar Claro 3	9
Eminente Reserva 7	12
Havana Club 3 / Anejo Reserva	8
Havana 7años	9
El Dorado 3	8
Bacardi Blanco	8
Bacardi 10	12
Dictator 12	12
Diplomatico Mantuano	9
Diplomatico Reserva Exclusiva	9
Worthy Park Single Estate Reserve	14
El Dorado 12	12
Don Papa 7	12
Equiano Original	14
Angostura 1919	12
Appleton 12	12
Appleton Signature	8
Brugal 1888	14
Havana Club Selection De Maestros	14
Santa Teresa 1796	14
Zacapa 23	14
Plantation XO Barbados	14
Flor De Cana 12	9
Zacapa XO	23

WHISKY

SCOTCH

BLENDED

Grant's Triple Wood / Grant's Smoky / Famous Grouse / Cutty Sark / Haig / Dewar's / Johnnie Walker Red Label	8
Johnnie Walker Black Label / Dimple Golden Selection / Chivas Regal 12	9

BLENDED MALT

Monkey Shoulder	9
Monkey Shoulder Smoky	9
Naked Grouse	9
Johnnie Walker Green Label	12

SINGLE MALTS

Speyside	
Glenfiddich 12	9
Glenfiddich 15	12
Glenlivet Founder's Reserve	9
Glenlivet 15	14
Cardhu 12	9

HIGHLAND

Aberfeldy 12	12
Glendronach 12 / Oban 14 / Dalmore 12 / Macallan 12	14

ISLAND

Talisker 10 Skye	12
Talisker Port Rouighe Skye	14
Jura Superstition Jura	12
Arran 18 Arran	18

ISLAY

Port Charlotte 10 / Laphroaig 10	14
Lagavulin 16	16

CAMPLETOWN

Glen Scotia 15	18
Glen Scotia Victoriana	16

IRISH

Tullamore Dew	8
Tullamore XO Caribbean Rum Cask Finish	8
Tullamore Dew 12	9
Bushmills Original	8
Bushmills 10 / Black Bush	9
Bushmills 16	16
Roe & Co / Jameson Black Barrel	90
Green Spot 12	12
Red Breast 12	14

AMERICAN

BOURBON

Jim Beam / Bulleit / Four Roses Small Batch	8
Makers Mark / Woodford Reserve	9

RYE

Bulleit	9
Woodford Reserve	14

TENNESSE

Jack Daniels No7	8
Jack Daniels Single Barrel	12

CANADIAN

Canadian Club	8
---------------	---

JAPAN

The Chita	15
Yamazaki 12	30
Nikka From The Barrel	14

Revellers' let the good times flow **Row**

BRUNCH MENU

ΑΛΜΥΡΟ SAVORY

Καπνιστός σολομός 9,5

αρωματισμένος πουρές αβοκάντο,
αυγά ποσέ, μπρικ σολωμού

Smoked salmon

flavored avocado puree,
poached eggs, salmon bric

Πατατούλες βουτύρου 10,5

σπανάκι, πάστα τρούφας, pecorino,
αβγά με βιολογικό ελαιόλαδο

Butter fries

baby spinach leaves, truffle paste,
pecorino, egg with organic olive oil

Χειροποίητη Τυρόπιτα 8

φέτα Μυτιλήνης, ελαιόλαδο, θυμάρι

Handmade Cheese Pie

feta cheese from Mytilini, olive oil, thymes

PANINI

Γαλοπούλα fougante 7,8

cream cheese, φύλλα ρόκας, pomodori

Turkey Fougante

cream cheese, rocket leaves, pomodori

Καπνιστό Ζαμπόν 7,8

κρέμα cheddar, καπνιστό μπέικον,
iceberg, ντομάτα

Smoked Ham

cheddar cream, smoked bacon,
iceberg, tomato

ΓΛΥΚΟ SWEET

Γιαούρτι 7,5

φρούτα, θυμαρίσιο μέλι, granola

Yogurt

fruit, thyme honey, granola

Calzone 9,5

φρέσκο μήλο, mascarpone,
μπισκότο, σιρόπι σφενδάμου
fresh apple, mascarpone,
biscuit, maple syrup

Panettone 9

mascarpone, μαρμελάδα αρώνια,
granola
mascarpone, aronia jam, granola

PANCAKES

Strawberry 9

ricotta-πουρέ φράουλας
ricotta-strawberry puree

Honey 9

θυμαρίσιο μέλι-αρωματισμένο γιαούρτι
thyme honey-flavored yogurt

ΟΜΕΛΕΤΕΣ OMELETTES

Tramezzi 9

ομελέτα κρέμα cheddar, bacon,
σαλάτα από baby leaves
cheddar cream omelet, bacon,
side salad of baby leaves

Ασπράδια 8

λευκά μανιτάρια, πεκορίνο, parmigiano
με σαλάτα baby leaves, ντοματίνια

Egg white

white mushrooms, pecorino, parmigiano,
salad of baby leaves, cherry tomatoes

Cheddar 8

λαχανικά, πράσινο κολοκύθι,
πιπεριές, ντοματίνια, κρέμα cheddar
vegetables, green pumpkin, peppers,
cherry tomatoes and cheddar cream

ΑΥΓΑ EGGS

Ποσέ 8,5

πάστα μαύρης τρούφας σε ψωμί
από χαρούπι

Poached

black truffle paste on carob bread

στο Τηγάνι 10,5

βιολογικό ελαιόλαδο, ψητή ντομάτα,
λευκά μανιτάρια αρωματισμένα
με θυμάρι & τραγανή focaccia

Pan fried

organic olive oil, roasted tomato,
white mushrooms flavored with
thyme & crispy focaccia

Scrambled 9,5

λάδι τρούφας σε panini,
καπνιστή γαλοπούλα, σαλάτα
truffle oil on a panini,
smoked turkey and salad

Extra υλικά για τις ομελέτες

• μπέικον	0,7
• καπνιστή γαλοπούλα	0,7
• κρέμα cheddar	0,5
• φέτα	0,7
• ντομάτα φρέσκια	0,5
• προσούτο	0,9

Omelette's extras

• bacon	0,7
• smoked turkey	0,7
• cheddar cream	0,5
• feta cheese	0,7
• fresh tomato	0,5
• prosciutto	0,9

ΠΛΑΤΟ

Τυριών & Αλλαντικών 15

Μορταδέλα με φυστίκι Αιγίνης,
προσούτο Πάρμας, προσούτο cotto,
καπνιστή γαλοπούλα, πεπερόνι πικάντικο,
σπιανάτα πικάντικη, βραχάκια παρμεζάνας,
πεκορίνο, γκοργκοντζόλα, ανθότυρο,
ανάμεικτο με μαρμελάδα σύκου
& κριπσίνια χαρουπιού

PLATTERS

Cheese & Charcuterie 15

Mortadella with pistachios,
prosciutto di parma, smoked turkey,
spicy pepperoni, spianata piccante,
parmesan rocks, pecorino,
gorgonzola, flower cheese, mixed
with fig jam & carob croutons

ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

Focaccia 2 ατόμων 2 persons έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλατιού, δεντρολίβανο, ελιές extra virgin olive oil, flaky salt, fresh rosemary, olives	2,8
Gnocchi γλυκιά κολοκύθα, γκοργκοντζόλα, παρμεζάνα, λεμονοθύμαρο sweet pumpkin, gorgonzola, parmesan, citrus thyme	9,9
Burrata ντοματίνια σε άγρια ρόκα και φρέσκο βασιλικό, ελαιόλαδο, βαλσάμικο cherry tomatoes on wild rocket and fresh basil, olive oil, balsamic	10,8
Baby Πατάτες Βουτύρου αυγά τηγαντά σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, baby σπανάκι, πεκορίνο, παρμεζάνα, πάστα τρούφας	10,7
Baby Butter Potatoes eggs fried in extra virgin olive oil, baby spinach, pecorino, parmesan, truffle paste	10,7
Ποικιλία Μανιταριών σβησμένα με κρασί Μαρσάλα, γκοργκοντζόλα, κρουτόν ρυζιού	9,8
Variety of Mushrooms quenched with Marsala wine, gorgonzola, rice croutons	9,8
Vitello Tonnato καρπάσιο μόσχου, πίκλα από ρέβα, σάλτσα τόνου, κρεμμυδάκια, φύλλα παντζαριού, ανθός αλατιού, λεμονοπίπερο, ελαιόλαδο veal carpaccio, pickled currants, tuna sauce, onions, beetroot leaves, salt flower, lemon pepper, olive oil	16,1
Bruschetta πουρέ από αβοκάντο αρωματισμένο με λάιμ, λεμονοπίπερο, καπνιστός σολομός, σπόροι τσία avocado puree flavored with lime, lemon pepper, smoked salmon, chia seeds	8,4
Carpaccio Λαβράκι πίκλα από ρέβα, λάδι μαϊντανού, πέρλες λεμονιού	14,9
Sea bass Carpaccio pickled currants, parsley oil, lemon pearls	14,9

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Caesar Καίσαρα iceberg, ψητό κοτόπουλο, μπέικον, παρμεζάνα, προσούτο, αυθεντική σάλτσα Καίσαρα iceberg, grilled chicken, bacon, croutons, parmesan, prosciutto, original Caesar sauce	11,9
Greek Ελληνική σπαγγέτι αγγουριού, τρίχρωμες πιπεριές, ντοματίνια, ελιές, φέτα Μυτιλήνης, κρίταμο, ντάκος χαρουπιού, dressing από παλαιωμένο βαλσάμικο with cucumber spaghetti, tricolor peppers, cherry tomatoes, olives, Mytilene feta, kritamo, carob dako & aged balsamic dressing	13
Organic Βιολογική ανάμεικτα λαχανικά, baby leaves, μανούρι, ντοματίνια, dressing εσπεριδοειδών mixed vegetables, baby leaves, manouri, cherry tomatoes, citrus dressing	12,9
Smoked Salmon Καπνιστός Σολομός καπνιστός σολωμός με ανάμεικτα λαχανικά, ρόκα, σπανάκι, λόλα, αβοκάντο, φινόκιο, dressing λιμοντσέλο & σπόρους τσία mixed vegetables, rocket, spinach, lola, avocado, finocchio, limoncello dressing & chia seeds	13,9
Buffalo Mozzarella Ριζότο Μανιταριών γεμιστή με τρίχρωμη κινόα, baby ρόκα, σπανάκι, τρίχρωμες πιπεριές, ψητή αγκινάρα, ντοματίνια, dressing από παλαιωμένο βαλσάμικο stuffed with tricolor quinoa, baby rocket, spinach, tricolor peppers, roasted artichoke, cherry tomatoes, aged balsamic dressing	13,9
Beluga Lentils Φακές Beluga καρπάσιο ντομάτας, dressing από παλαιωμένο βαλσάμικο, λεμόνι, πουρέ από αρωματισμένο αβοκάντο tomato carpaccio, aged balsamic dressing, lemon, flavored avocado puree	9,9

FOOD MENU

Revellers' Row 
let the good times flow

by Chef
PANAGIOTIS MOISIS

BURGERS

Black Angus μοσχαρίσιος κιμάς 200gr, χειροποίητο brioche, σάλτσα από πίκλα αγγουριού, μουστάρδα, μαγιονέζα, iceberg, ντομάτα, καραμελωμένο κρεμμύδι, κρέμα cheddar, γλυκοπατάτες ground beef 200gr, handmade brioche, pickled cucumber sauce, mustard, mayonnaise, iceberg, tomato, caramelized onion, cheddar cream, sweet potatoes	14,9
Mozzarella μοσχαρίσιος κιμάς Black Angus (200gr), χειροποίητο brioche, σάλτσα μαγιονέζα και πέστο βασιλικού, πάστα τρούφας, ρόκα, λάδι μαϊντανού Black Angus beef mince (200gr), handmade brioche, sauce with mayonnaise and basil pesto, rocket, parsley oil	14,9

KΡΕΑΣ MEAT

Au-poirve 220gr φιλέτο μόσχου, πράσινο πιπέρι, ζωμός μόσχου, κρέμα γάλακτος με πουρέ σελινόριζας, κρεμμύδι crispy & φύλλα παντζαριού beef filet, green pepper, beef stock and cream with celeriac puree, crispy onion, beetroot leaves	22,5
Bourguignon 220gr φιλέτο μόσχου, bourguignon sauce με πουρέ από γλυκιά κολοκύθα & λάδι μαϊντανού beef filet, bourguignon sauce with sweet pumpkin puree & parsley oil	21,9
Black Angus Tagliata 300gr με πατάτες βουτύρου αρωματισμένες με λάδι τρούφας & baby σπανάκι with butter potatoes flavored with truffle oil & baby spinach	25,9
Rib Eye Black Angus /100gr με πατατούλες baby βουτύρου & ψητά καρότα τρίχρωμα with baby butter fries & tricolor grilled carrots	9
Μπιστέκα Μόσχου 800gr 2 άτομα με τρίχρωμα καρότα & πατάτες baby	32,8
Beef steak 800gr 2 persons with three-color carrots & baby potatoes	
Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλο Στήθος μαριναρισμένο με λεμονοθύμαρο, dressing limoncello. με πουρέ από γλυκιά κολοκύθα, φιλέ αμυγδάλου & λάδι χαμομηλιού	15
Grilled Chicken Breast Filet marinated with lemon thyme, limoncello dressing. with sweet pumpkin puree, almond filets & chamomile oil	

ΨΑΡΙ FISH

Φιλέτο Σολομού με κρούστα μυρωδικών, ζεστή σαλάτα φακές beluga και τρίχρωμη κινόα με αρωματικά βότανα, πακ τσόι & dressing λεμονιού	18,9
Salmon Filet with herb crust, warm beluga lentil salad and tricolor quinoa with aromatic herbs pak choi & lemon dressing	
Λαβράκι Σοτέ με πουρέ παντζαριού, pak choi & crispy κρεμμύδι	16
Sautéed Sea bass with beetroot puree, pak choi & crispy onion	

PASTA

Carbonara τραγανή καπνιστή πανσέτα, αυγόκρεμα, pecorino, πούδρα prosciutto crispy smoked pancetta, egg cream, pecorino, prosciutto powder	13,9
Bolognese μοσχαρίσιος κιμάς με αρωματικά βότανα, πομοντόρι, πεκορίνο τρούφας minced beef with aromatic herbs, pomodori, truffle pecorino	11
Napolitana ελαιόλαδο, κρεμμύδι, σκόρδο, ντοματίνια, σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με βασιλικό, πεκορίνο, παρμεζάνα olive oil, onion, garlic, cherry tomatoes, tomato sauce flavored with basil, pecorino, parmesan	9,9
Al Polo κοτόπουλο στήθος φιλέτο, λευκά μανιτάρια, κρέμα παρμεζάνας, πούδρα prosciutto chicken breast filet, white mushrooms, parmesan cream, prosciutto powder	13,4
Al Pesto ελαιόλαδο, κρεμμύδι, σκόρδο, ντοματίνια, φρέσκο πέστο βασιλικού, κουκουνάρι, άγρια ρόκα, βουβαλίσια μοτσαρέλα olive oil, onion, garlic, cherry tomatoes, fresh basil pesto, pine nuts, wild rocket, buffalo mozzarella	13,3
Porcini μανιτάρια porcini σβησμένα με κρασί Μαρσάλα, βουβαλίσιο βούτυρο, κρέμα πεκορίνο αρωματισμένη με τρούφα porcini mushrooms quenched with Marsala wine, buffalo butter, pecorino cream flavored with truffle	16,7
Amatriciana ελαιόλαδο, κρεμμύδι, σκόρδο, τραγανή καπνιστή πανσέτα σβησμένη με λευκό κρασί, ντοματίνια, πεπεροντσίνιο, πεκορίνο, παρμεζάνα, σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με βασιλικό & φύλλα μαϊντανού olive oil, onion, garlic, crispy smoked pancetta quenched with white wine, cherry tomatoes, peperoncino, pecorino, parmesan, tomato sauce flavored with basil & parsley leaves	12,9
Al Olio ελαιόλαδο, σκόρδο, πεπεροντσίνιο, πεκορίνο, παρμεζάνα, μαϊντανός, ξύσμα λεμονιού olive oil, garlic, peperoncino, pecorino, parmesan, parsley, lemon zest	9,9
Shrimp Bisque <i>Γαριδομακαρονάδα Bisk *</i> pomodoro, φύλλα βασιλικού, πούδρα αυγοτάραχο pomodoro, basil leaves, roe powder	18,9
Pasta al Forno <i>Μακαρονάδα φούρνου</i> μακαρόνια φούρνου με μοτσαρέλα, τσένταρ, προσούτο, τραγανό μπέικον, λευκά μανιτάρια παρμεζάνα, πεκορίνο oven spaghetti with fresh mozzarella, cheddar, prosciutto, crispy bacon, white mushrooms, parmesan, pecorino	14,9
Orzo κριθαρότο με ουρά μόσχου, ανθότυρο barley with calf's tail, flower cheese	19
Risotto ai Funghi <i>Ριζότο Μανιταριών</i> ποικιλία μανιταριών σβησμένα με κόκκινο κρασί, θυμάρι, δεντρολίβανο, σκόρδο, κρεμμύδι, πάστα τρούφας, pecorino, παρμεζάνα variety of mushrooms quenched with red wine, thyme, rosemary, garlic, onion, truffle paste, pecorino, parmesan	14,9

- **Ζυμαρικά φρέσκα, χειροποίητα** που φτιάχνονται καθημερινά με φρέσκα βιολογικά αυγά.
The pasta is fresh, handmade, made daily on our premises with fresh organic eggs.
- **Επιλογές:** спаγγέτι, καζαρέτσε-στριφτάρι, ταλιατέλες, πένες βιολογικές φακές (χωρίς γλουτένη).
Selections: spaghetti, cazzarezzi, tagliatelle, organic lentil penne (gluten free).

PIZZA

Margherita παρμεζάνα, μοτσαρέλα, ελαιόλαδο, ρίγανη Ευβοίας parmesan, mozzarella, olive oil, Evia oregano	9,9
Caprese παρμεζάνα, μοτσαρέλα, ελαιόλαδο, ρίγανη Ευβοίας, βουβαλίσια mozzarella, λάδι βασιλικού parmesan, mozzarella, olive oil, Evia oregano, buffalo mozzarella, basil oil	14,4
Prosciutto παρμεζάνα, μοτσαρέλα, προσούτο, baby ρόκα, λάδι τρούφας, παρμεζάνα parmesan, mozzarella, prosciutto, baby rocket leaves, truffle oil, parmesan	15,9
Vegan καπνιστή μελιτζάνα, πράσινο κολοκύθι, τρίχρωμες πιπεριές, λευκά μανιτάρια, φύλλα βασιλικού smoked eggplant, green pumpkin, tricolor peppers, white mushrooms, basil	14,4
Pepperoni παρμεζάνα, μοτσαρέλα, λευκά μανιτάρια, τρίχρωμες πιπεριές parmesan, mozzarella, white mushrooms, tricolor peppers	15,9
Capricciosa παρμεζάνα, μοτσαρέλα, καπνιστή πανσέτα, ψητή αγκινάρα, τρίχρωμες πιπεριές, ελιές Καλαμών parmesan, mozzarella, smoked pancetta, roasted artichoke, tricolor peppers, Kalamon olives	17,4
Tartufata κρέμα τρούφας, παρμεζάνα, πεκορίνο, μοτσαρέλα, μανιτάρια porcini truffle cream, parmesan, pecorino, mozzarella, porcini mushrooms	18,9

Όλες οι πίτσες μπορούν να γίνουν με ζυμάρι χωρίς γλουτένη ή ζυμάρι pinza + 2
All pizzas can be made with gluten-free dough or pinza dough + 2

- Το ζυμάρι Pizza είναι ωρίμανσης 48 ωρών και φτιάχνεται στο χώρο μας με παλική φαρίνα.
The pizza pasta is 48 hours matured and is made on our premises with Italian flour.
- Οι πίτσες είναι 32 εκατοστά.
Pizzas are 32 cm.
- Η σάλτσα ντομάτας είναι αρωματισμένη με φρέσκα φύλλα βασιλικού.
Tomato sauce flavored with fresh basil leaves.

PINZA

Margherita παρμεζάνα, μοτσαρέλα, ελαιόλαδο, ρίγανη Ευβοίας parmesan, mozzarella, olive oil, Evia oregano	11,8
Amatriciana πικάντικη σάλτσα, παρμεζάνα, μοτσαρέλα, πεπερόνι, καπνιστή πανσέτα spicy sauce, parmesan, mozzarella, pepperoni, smoked pancetta	16,1
Mozzarella di Bufala φρέσκια βουβαλίσια μοτσαρέλα, παρμεζάνα, prosciutto, ντοματίνια, βασιλικός fresh mozzarella di bufala, parmesan, prosciutto, cherry tomatoes, basil	16,1
Mortadella Sauce pecorino, πουρέ από φιστίκι Αιγίνης, mozzarella, μορταδέλα, άγρια ρόκα pecorino, pistachio puree, mozzarella, mortadella, wild rocket	18,6

- Η Pinza είναι ωρίμανσης 72 ωρών, γίνεται από σύνθεση 3 αλεύρων
και ανοίγεται με ρυζάλευρο σε σχήμα οβάλ.
72-hours Pinza maturation, it is made from a composition of 3 flours
and it is opened with rice flour in an oval shape.

Να αποφεύγεται από άτομα με αλλεργία σε σόγια, αυγό, ξηρούς καρπούς, θαλασσινά.
Ίχνη γλουτένης υπάρχουν στα προϊόντα μας.

* Κατεψυγμένα προϊόντα: Γαρίδες

Not suitable for people with allergy to soy, to eggs, to nuts, to sea food.
Traces of gluten are present in our products.

* Frozen products: Shrimps

Αγορανομικός υπεύθυνος: ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΥΚΟΝΙΑΤΗΣ

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις (ΦΠΑ 13% και 24%, Δημοτικό Φόρο 0,5%).

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

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα σε ειδική θήκη για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

General Manager: IOANNIS MIKONIATIS

Prices include all lawful taxes (VAT 13% and 24%, Public Tax 0,5%).

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

The store is obliged to have forms in specific case in car of any complaint.

Revellers' let the good times flow Row

DESSERTS

by Chef
PANAGIOTIS MOISIS

ΓΛΥΚΑ DESSERTS

Panacotte 8,5

αρωματισμένη με βανίλια και λιμοντσέλο,
μαρμελάδα άγριο τριαντάφυλλο από τη
μονή Ταξιαρχών Αιγίου
flavored with vanilla and limoncello,
wild rose jam from the Aigio Monastery

Banana Calzone 9,5

μασκαρπόνε, νουκρέμα, μπανάνα,
τραγανό μπισκότο, ελαιόλαδο & καστανή ζάχαρη
mascarpone, sour cream, banana, crispy biscuit,
olive oil & brown sugar

Apple Calzone 9,5

μπισκότο μασκαρπόνε και θρυμματισμένο μήλο,
αρωματισμένο με ρούμι & σιρόπι σφενδάμου
mascarpone biscuit and apple crumble
flavored with rum & maple syrup

Tiramisu 10,8

αρωματισμένα σαβαγιάρ από καφέ espresso,
κρέμα mascarpone, crumble Kahlua & κακάο
flavored savayers of espresso coffee,
mascarpone cream, crumble Kahlua
liqueur & cocoa

Chocolate Gianduja 11

χρυσό ημισφαίριο σοκολάτας
με σορμπέ μάνγκο και πουρέ φράουλας
golden Hemisphere of Chocolate
with mango sorbet & strawberry puree

ΠΑΓΩΤΟ ICE CREAM

Γεύσεις 2,5 /μπάλα

Βανίλια Μαδαγασκάρης, Σοκολάτα Bueno,
Φράουλα, Σορμπέ Λεμονιού, Σορμπέ Μάνγκο

Flavors 2,5 /scoop



Madagascar Vanilla, Chocolate Bueno,
Strawberry, Lemon sorbet, Mango sorbet

Revellers' Row

let the good times flow

από τον **Sommelier**
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΤΣΑΓΡΗ

ΛΕΥΚΟΙ

		
Οινοποιία Σπυρόπουλου <i>Ασύρτικο-Chardonnay</i>	4,5	15
Πλούσια στη μύτη με αρώματα πράσινου μήλου, ροδάκινου και εσπεριδοειδών. Στο στόμα είναι ξηρό με μακρά επίγευση.		
<i>Μαλαγουζιά</i> Μυλωνά	7	25
Έντονα αρώματα ανοιξιάτικων ανθών, ροδάκινου, μάνγκο σε συνδυασμό με βοτανικές νύξεις. Πλούσιο στο στόμα με τα αρώματα να συνεχίζουν με την ίδια ένταση και να ισορροπούν με την δροσερή του οξύτητα. Η επίγευση φρουτώδης και βοτανική.		
<i>Pasqua Pinot Grigio</i>	6,5	22
Ένα ευχάριστο, ισορροπημένο, αρμονικό και φρουτώδες κρασί με λουλούδια και νότες αχλαδιού και βερίκοκου. Η γεύση ξηρή με καλή οξύτητα και μακρά επίγευση.		
<i>Sauvignon Blanc</i> Κιντώνη	4,5	15
Την παλέτα των αρωμάτων συνθέτουν τα εσπεριδοειδή, τα λευκά άνθη και η χαρακτηριστική φυτικότητα πράσινης πιπεριάς. Στο στόμα εντυπωσιάζει με την δροσερή οξύτητά του και την μακριά επίγευση εσπεριδοειδών.		
So Vignerons Terres Cortal <i>Chardonnay</i>	—	15
Αρώματα κυδωνιού, μελιού και μπαχαρικών με νότες εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων. Ζουμερό και ζωντανό στο στόμα με νότες τροπικών φρούτων.		
Μυλωνάς <i>Ασύρτικο</i>	—	23
Τα ορυκτά αρωματικά στοιχεία συνυπάρχουν με τα αρώματα εσπεριδοειδών φρούτων (κίτρου και λάιμ) και των ανοιξιάτικων λευκών ανθέων. Φίνο κρασί με μακρά επίγευση.		
Κτήμα Γεροβασιλείου <i>Λευκό Ασύρτικο-Μαλαγουζιά</i>	—	35
Στη μύτη εκφραστικό με εναλλασσόμενες εντυπώσεις. Εξωτικά φρούτα με νότες πιπεριάς, γιασεμιού, πορτοκαλιού, πεπονιού, βοτάνων και λεμονιού. Η πρώτη επαφή στο στόμα αποπνέει ευγένεια, ενώ η συνολική παρουσία χαρακτηρίζεται από πλούτο, αρμονία, ευχάριστη ζωντάνια και λεμονάτο τελείωμα.		
Κτήμα Άλφα <i>Sauvignon blanc</i>	—	45
Στη μύτη έντονο και πλούσιο, τυπικό της ποικιλίας, με αρώματα εσπεριδοειδών, φρούτων του πάθους και με γλυκιά χροιά πεπονιού στο τέλος. Στο στόμα είναι ιδιαίτερα γεμάτο, ηδύ, λιπαρό, με εξαιρετική ισορροπία-δροσιά και φινέτσα. Ζωηρή επίγευση που συντελεί στη μακρά παραμονή των αρωμάτων.		
Κτήμα Σκούρα Salto <i>Μαυροφίλερο</i>	—	33
Στη μύτη υψηλό σε ένταση και πολυπλοκότητα με αρώματα γιασεμιού, τριαντάφυλλου, αγιοκλήματος, λουίζας και εσπεριδοειδή (λεμόνι, lime). Στο στόμα είναι μεσαίου σώματος με δροσερή οξύτητα και αρώματα εσπεριδοειδών και γιασεμιού. Επίγευση μεσαίας διάρκειας με πολυπλοκότητα.		



ΡΟΖΕ

**Οινοποιία Σπυρόπουλου *Syrah***

4,5

15

Νέα Μεσημβρία Θεσσαλονίκης
Ιδιαίτερα εκφραστικά αρώματα άγριας φράουλας, βατόμουρου και τσιχλόφουσκας. Διακριτική παρουσία ταννινών, ισορροπημένη οξύτητα με νότες πικάντικων μπαχαρικών. Φρουτώδες στο στόμα με μακρά επίγευση.

Μυλωνά Ροζέ *Μαλαγουζιά-Μανδηλαριά*

7

24

Έντονα αρώματα ανοιξιάτικων λουλουδιών και κόκκινων φρούτων με κάποιες νότες μεταλλικότητας. Πλούσιο στο στόμα με δροσιστική οξύτητα και πιπεράτη επίγευση.

Angel's Wings Κιντώνη *Syrah-Μαλαγουζιά*

—

27

Αρωματικές νότες τριαντάφυλλου, αγριοφράουλας και μπαχαρικών τα οποία προσδίδουν πικάντικο χαρακτήρα, ενώ στο στόμα ο πλούσιος όγκος που οφείλεται στο *Syrah* με την ασυναγώνιστα δροσερή οξύτητα συνθέτουν ένα ανάλαφρο αγγελικό ροζέ κρασί.

Pasqua *Pinot Grigio Rose Mater Anna*

6,5

22

Ένα ευχάριστο, ισορροπημένο, αρμονικό και φρουτώδες κρασί καλής δομής με λουλούδια και νότες αχλαδιού και βερίκοκου. Αρώματα που επιβεβαιώνουν τον ουρανίσκο.

Κτήμα Άλφα *Ξινόμαυρο*

—

50

Στη μύτη φρουτώδες με πλούσια αρωματική έκφραση. Ιδιαίτερα ισορροπημένο στόμα, αρκετά γεμάτο, λιπαρό, με εκφραστική επίγευση.

Domaine Costa Lazaridi *Merlot-Αγιωργίτικο-Grenache*

—

40

Ζωνρό και φρέσκο στη μύτη που παραπέμπει κυρίως σε κόκκινα φρούτα όπως η φράουλα και το λευκόσαρκο κεράσι, αρώματα λεμονιού και νύξη μπαχαρικών. Κομψό, αριστοκρατικό και φινετσάτο, με έντονο φρουτώδη χαρακτήρα όπου κυριαρχούν τα φρέσκα κόκκινα φρούτα. Επίγευση με ισορροπημένη οξύτητα.

Κτήμα La Tour Melas, Idylle d'Achinos

—

40

Αγιωργίτικο-Grenache-Syrah

Ζουμερά και ζωνρά αρώματα τριαντάφυλλου, φλούδας πορτοκαλιού και κόκκινων φρούτων όπως το κεράσι και το μύρτιλο. Στο στόμα είναι δροσερό, με μέτριο όγκο και ωραία κρυστάλλινη επίγευση.

ΕΡΥΘΡΟΙ

**Οινοποιία Σπυρόπουλου *Merlot-Syrah***

5

16

ΝΕΑ ΜΕΣΗΜΒΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
Πλούσιο μπουκέτο κόκκινων ώριμων φρούτων, βανίλιας, σοκολάτας και μπαχαρικών.

La Piqueta *Merlot*

5,5

18

Φρουτώδη αρώματα ώριμης βανίλιας (φρούτο), δαμάσκνου σε συνδυασμό με έναν απαλό, πικάντικο χαρακτήρα στο στόμα.

So Vignerons Roc d'Opale *Grenache Merlot*

5

17

Στη μύτη αρώματα από κεράσια, φραγκοστάφυλα και νότες δαμάσκνου. Στο στόμα προσφέρει ωραία φρεσκάδα με μακρά επίγευση.

***Pinot Noir* Κιντώνη**

6,5

22

Αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, μαρμελάδας και ανθικές νότες βιολέτας. Γεμάτο σώμα και ευγενείς τανίνες στο στόμα με επίγευση μαύρης σοκολάτας.

Κτήμα Άλφα *Ξινόμαυρο Single Vineyard* Σκαντζόχοιρος

—

45

Σύνθετο μπουκέτο με χαρακτηριστικά αρώματα λουλουδιών και καρυκευμάτων (βανίλια, πιπέρι, γαρίφαλο), με τόνους ώριμου βατόμουρου, λιαστής ντομάτας και αποξηραμένου σύκου. Γεμάτο στόμα, με άρωμα βανίλιας, πλούσια δομή, ισορροπημένη οξύτητα και νότες καλοδουλεμένου βαρελιού, στην επίγευση έντονο άρωμα κυδωνιών.

Κτήμα Παπαργυρίου Le Roi des Montagnes *Cuvée*

—

60

Cabernet Sauvignon-Μαυροδάφνη-Touriga

Τα αρώματα ακροβατούν ανάμεσα στην φρεσκάδα και την ωριμότητα, με ζωνρά μαύρα φρούτα αλλά και δαμάσκνο μαρμελάδα σε φόντο μπαχαρικών, ξηρών καρπών και καφέ. Στο στόμα είναι πληθωρικό, με υψηλό αλκοόλ αλλά οξύτητα ικανή να το ισορροπεί, αισθητές τανίνες και μπαχαρένια επίγευση.

Κτήμα Σκούρα Μέγας Οίνος

—

60

Αγιωργίτικο-Cabernet Sauvignon

Στη μύτη βάθος, συμπύκνωση, πολυπλοκότητα, αλλά και φινέτσα. Αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων. Όπως σμέουρο και κεράσι, βατόμουρο και μύρτιλο μαζί με μπαχαρένιους χαρακτήρες, ταμπάκο και νότες δέρματος. Στο στόμα είναι μεταξένιο μα ρωμαλέο με ευγενικές τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα, αναδεικνύονται τα αρώματα των κόκκινων και μαύρων φρούτων, γαρίφαλου, μαύρου πιπεριού και ένα άγγιγμα βοτάνων.

Κτήμα Σιγάλα *Μαυροτράγανο*

—

95

Στη μύτη έχει πολύπλοκο άρωμα ώριμων κόκκινων φρούτων, μαρμελάδας, σύκου και γλυκά μπαχαρικά. Στο στόμα είναι γεμάτο με βελούδινη υφή, ώριμες τανίνες και αρώματα παρόμοια με αυτά της μύτης. Ισορροπία ανάμεσα σε τανίνες και οξύτητας και μεταλλική επίγευση μακράς διάρκειας.

Revellers' 
let the good times flow
Row

COCKTAILS

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Reveller's Row Spritz | 9 |
| Aperol, Red Fruits, Pink Sparkling Wine, Grapefruit Soda | |
| Med Spritz | 9 |
| Limoncello, Mastiha, Prosecco, Lemon Tonic | |
| Scarpinea | 10 |
| Serkova, Caribbean Mix, Pineapple, Spices | |
| Sip the Sin | 10 |
| Serkova, Aperol & Mastiha Drops, Strawberry, Lime | |
| Refresh | 10 |
| Langley's London Dry Gin, Green Apple, Cucumber & Ginger Cordial | |
| Yummy | 10 |
| Langley's London Dry Gin, Gancia Extra Dry Vermouth, Raspberries, Foam | |
| Smoky & Spicy Margarita | 10 |
| Jose Cuervo Especial, Mezcal, Agave & Chilli Nectar, Lime | |
| Jose Collins | 10 |
| Jose Cuervo Reposado, Agave, Citrus, Grapefruit Soda | |
| Peach Julep | 10 |
| Jim Beam Kentucky Straight Bourbon, Homemade Peach Mix, Mint, Bitters | |
| Tropical Colada | 10 |
| Nusa Cana Tropical Island, Agricole Blanc, Coco & Banana Cream, Pineapple | |
| Aloha | 11 |
| Nusa Cana Tropical Island, Sailor Jerry, Passion, Vanilla & Coconut Cream, Bitters | |
| Reveller's Row Zombie | 13 |
| Rum Blend (Nusa Cana Tropical & Dark Rum, Jamaican, Overproof), Fallernum, Orange Liqueur, Pineapple, Bitters | |