

ΜΥΣΤΙΛΛΙ

defining greek cuisine

Η ΜΥΣΤΙΛΛΗ ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΑ ΕΛΛΑΔΑ
ΗΤΑΝ ΕΝΑ ΚΟΜΜΑΤΙ ΚΟΡΑΣ ΨΩΜΙΟΥ
ΠΟΥ ΟΙ ΠΡΟΓΟΝΟΙ ΜΑΣ ΤΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΣΑΝ
ΑΝΤΙ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ.

Η ΦΑΝΤΑΣΙΑ ΚΑΙ Η ΕΥΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ,
ΤΑΞΙΔΕΥΟΥΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΑΙΩΝΕΣ
ΚΑΙ ΜΑΣ ΣΥΝΑΝΤΟΥΝ ΕΔΩ,
ΣΕ ΑΥΤΗ ΑΚΡΙΒΩΣ ΤΗ ΣΤΙΓΜΗ.
ΣΑΣ ΚΑΛΩΣΟΡΙΖΟΥΜΕ ΣΤΗ ΔΙΚΗ ΜΑΣ «ΜΥΣΤΙΛΛΗ»
ΜΕ ΙΔΕΕΣ, ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ.

MYSTILLY IN ANCIENT GREECE
WAS A PIECE OF BREAD CRUST THAT OUR
ANCESTORS USED INSTEAD OF A SPOON.
THE IMAGINATION AND THE INVENTIVENESS,
TRAVEL THROUGH THE CENTURIES AND MEET US
HERE, AT THIS VERY MOMENT. WE WELCOME YOU
TO OUR "MISTILLY" WITH IDEAS, FLAVORS AND
FRAGRANCES OF GREEK
& MEDITERRANIAN CUISINE.

M E N U

ΑΔΡΙΑΝΟΥ 7, ΘΗΣΕΙΟ, ΑΘΗΝΑ
7 ADRIANOU STR, THISIO, ATHENS
+ 30 210 3251361

ΠΡΩΙΝΟ / BREAKFAST

08:00-13:00

Αυγά τηγανητά σε προζυμένιο ψωμί με ψητή
τομάτα

Fried eggs, sourdough bread and roasted
tomato **5,50€**

Καγιανάς με ελαιόλαδο, τομάτα, βασιλικό και
μικρή πράσινη σαλάτα

"Kajianas", scrambled eggs, olive oil with fresh
tomato, basil leaves and small green salad **5,50€**

Ομελέτα διαίτης από ασπράδια με σπανάκι,
φέτα και μικρή πράσινη σαλάτα

Healthy egg white omelet with spinach, feta
cheese and small green salad **5,90€**

Ομελέτα επιλογής με πράσινη σαλάτα

Choose your omelet with green salad **4,90€**

Επιλογή από: Λουκάνικο, μπέικον, ζαμπόν, gouda
Choice of: Sausage, bacon, ham, gouda cheese **1,00€**

Μανιτάρια, πιπεριά, τομάτα

Mushrooms, peppers, tomato **0,50€**

Αυγοφέτες με μέλι, κανέλλα και ελληνικό γιαούρτι

Greek style French toast with honey, cinnamon
and dots of Greek yogurt **6,90€**

Προσθέστε προαιρετικά Καρύδια

Add optional Nuts **0,70€**

BOWLS

Γιαούρτι με μέλι και Σαφράν

Greek yogurt with honey and Kozani's
Safran **5,50€**

Γιαούρτι με μέλι, φρούτα και granola

Greek yogurt with honey, fresh fruits, and
granola **6,00€**

Acai energy bowl με goji berries, μπανάνα και
επιδόρπιο σόγιας

Acai energy bowl with goji berries, banana, and
soya milk **7,50€**

*Its recommended to treat yourself
to a breakfast bloody Mary,
Bellini or Mimosa cocktail*

ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ

BAQUETTES

Μπαγκέτα ολικής με τυρί, γαλοπούλα ή ζαμπόν,
μαγιονέζα, μαρούλι, τομάτα

Whole wheat baguette with cheese, turkey or
ham, mayonnaise, remain lettuce, tomato **5,90€**

Λευκή μπαγκέτα μεσογειακή με τομάτα, φέτα,
πάστα ελιάς, ρίγανη

Mediterranean baguette with tomato, feta
cheese, Kalamata olive paste, oregano **5,90€**

Οι μπαγκέτες σερβίρονται με πράσινη σαλάτα
Baguettes are served with green salad

Τοστ με τυρί, γαλοπούλα ή ζαμπόν και πράσινη
σαλάτα

Toast with cheese, turkey or ham with green
salad **3,90€**

ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

Ψωμί με ντιπ ημέρας

Bread with dip of the day **1,50€**

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 50ml

Extra virgin olive oil 50ml **1,00€**

Παραδοσιακή μελιτζανοσαλάτα με πιπεριές
Traditional eggplant salad with peppers **4,50€**

Σπιτικό τζατζίκι με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
και φρέσκα μυρωδικά

Homemade tzatziki with Greek yogurt, extra
virgin olive oil, and fresh herbs **4,50€**

Φάβα παντρεμένη με φρέσκο κρεμμυδάκι,
τομάτες και αγνό παρθένο ελαιόλαδο

Fava spread with spring onions, tomatoes and
virgin olive oil **4,90€**

Ντολμαδάκια σε αμπελόφυλλο με αρωματικό
γιαούρτι

"Dolma", rice and herbs stuffed wine leaves and
infused Greek yogurt **6,90€**

Φέτα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη
Greek feta cheese with extra virgin olive oil
and oregano **4,00€**

Μαστέλο Χίου σχάρας με μαρμελάδα τομάτας
Mastelo grilled cheese from Chios with fresh
tomato marmalade **5,90€**

Λουκάνικο χωριάτικο σχάρας με τρεις κιμάδες
και ζεστή πατατοσαλάτα

Grilled traditional sausage with low warm
potato salad **7,90€**

Φρέσκιες τηγανητές πατάτες με φέτα και ρίγανη
Homemade French fries with feta cheese and
oregano **4,50€**

Χταποδάκι* στη θράκα με καραμελωμένα
κρεμμύδια

Grilled octopus with caramelized onions **12,90€**

Μύδια αχνιστά με κρασί και λεμόνι
Mussels steamed with white wine and fresh
lemon **7,50€**

Γαρίδες* σαγανάκι με φρέσκια τομάτα, φέτα και
ούζο

“Saganaki” shrimps with fresh tomato, feta
cheese and ouzo **10,90€**

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Σαλάτα Mystilli με πράσινα ανάμεικτα σαλατικά,
ψητό κοτόπουλο, φρέσκο ψητό καλαμπόκι,
κρουτόν, γραβιέρα Κρήτης και dressing με
λεμόνι και σινάπι

Mystilli salad with mixed fresh greens, grilled
chicken, fresh corn on the cob, croutons, gruyère
cheese, lemon and mustard seeds dressing **9,90€**

Χωριάτικη σαλάτα με ντάκο από χαρούπι,
κρίταμο και κάπαρη

Traditional Greek salad with carob rusk,
samphire, olives and capers **7,90€**

Σαλάτα από φακές με τηγανητό αυγό, ξύγαλο
Κρήτης, πιπεριά Φλωρίνης και μυρωδικά
Lentil salad with fried egg, “xigalo” cream cheese
from Crete, Florina’s peppers and fresh herbs **8,50€**

Βραστά λαχανικά ή χόρτα ημέρας
Fresh steamed vegetables and or wild
greens **7,90€**

ΖΥΜΑΡΙΚΑ / PASTA

Σπαγγέτι με τομάτα, μελιτζάνα και
φρυγανισμένο ψωμί

Spaghetti with tomato, eggplant and crispy
bread crumbles **7,50€**

Σπαγγέτι με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, τομάτα
και φρέσκα μυρωδικά

Spaghetti Bolognese with fresh herbs **8,90€**

Σκιουφιχτά μακαρόνια με φρέσκα μύδια και
γαρίδες*

Traditional Cretan pasta with fresh mussels and
shrimps **14,90€**

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

Κοτόπουλο μπούτι με αρωματικό ρύζι basmati
και μυρωδικά

Grilled chicken leg (boneless), basmati rice and
fresh herbs **10,90€**

Χοιρινή μπριζόλα με ψητά σπαράγγια και
πράσινη σαλάτα

Pork steak with grilled asparagus and green
salad **12,90€**

Μουσακάς παραδοσιακός
Traditional Greek mousaka **8,00€**

Αρνίσιο μπουτάκι με καπνιστό πουρέ
μελιτζάνας

Local slow cooked lamb’s leg with smoked
eggplant puree **13,90€**

Black Angus burger με τυρί cheddar, μπέικον,
μαρούλι, μαγιονέζα, καραμελωμένα κρεμμύδια,
τομάτα, σερβιρισμένο με φρέσκιες τηγανητές
πατάτες

Black Angus burger with cheddar cheese, bacon,
lettuce, mayonnaise, caramelized onions, tomato,
served with homemade skin fries **12,90€**

Μοσχαρίσια ταλιάτα με πουρέ πατάτας,
φρέσκα μυρωδικά και σάλτσα chimichurri

Beef tagliata with mashed potatoes, fresh herbs
and chimichurri sauce **23,00€**

Καλαμάρι* ψητό με Ροβίτσα, τοματίνια και
βασίλικό

Grilled kalamari with mung bean, cherry
tomatoes and fresh basil **13,90€**

Λαβράκι φιλέτο στο φούρνο με αρωματικά
χόρτα “σοφεγάδα”

Oven baked seabass fillet with wild greens and
herbs, infused with fennel (traditional Cretan
recipe) **15,90€**

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ VARIETIES

Ποικιλία θαλασσινών με καλαμάρι*, γαρίδες*,
μύδια, χταποδάκι*, συνοδεία από παραδοσιακή
φάβα και πατατούλες

Sea food variety with squid (kalamari), shrimps,
octopus and mussels, served with traditional
fava spread and potatoes **34,00€**

Ποικιλία κρεατικών με κοτόπουλο, χωριάτικο
λουκάνικο, χοιρινή πανσέτα, μπιφτέκι, συνοδεία
από φρέσκιες τηγανητές πατάτες, πιττάκια
καλαμποκιού και παραδοσιακές αλοιφές

Mixed grill with chicken, traditional Greek
sausage, pork pancetta, meet burger, with
French fries, corn pitta bread and traditional
Greek dips **29,00€**

ΓΛΥΚΑ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙΣ SWEETS SENSATIONS

Σοκολατόπιτα με παγωτό
Homemade chocolate pie with
ice cream **6,90€**

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό
Homemade orange pie with ice cream **6,90€**

Μπακλαβός
Homemade baklava **4,90€**

Γιαούρτι με γλυκό κουταλιού
Greek yogurt with homemade
sweets **5,50€**

Γιαούρτι με μέλι και καρύδια
Greek Yogurt with honey and nuts **5,50€**


Ποικιλία φρούτων εποχής
Seasonal mixed fruits **6,90€**

Παγωτά: βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, cookies
Ice creams: vanilla, chocolate, strawberry,
cookies **2,50€**

(ΡΩΤΗΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ)
(CONFIRM US OF ANY ALLERGIES THAT MAY
CONCERN YOU)

Στα θαλασσινά όπου * σημαίνει κατεψυγμένο

 @mystilli

 @mystilli.athens

 Mystilli



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

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: Σέρβις, Δημοτικός φόρος, ΦΠΑ αλκοόλ, ΦΠΑ τρόφιμα

Νόμιμος εκπρόσωπος-Αγορανομικός υπεύθυνος: Βαστάκης Ιωάννης

The consumer has no obligation to pay if not presented with the necessary legal document (invoice receipt)

Prices include: Service, Municipality Tax....., VAT.....

Responsible for market inspection / Legal representative: Vastakis Ioannis

ΜΥΣΤΙΛΛΙ

defining greek cuisine

Η ΜΥΣΤΙΛΛΗ ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΑ ΕΛΛΑΔΑ
ΗΤΑΝ ΕΝΑ ΚΟΜΜΑΤΙ ΚΟΡΑΣ ΨΩΜΙΟΥ
ΠΟΥ ΟΙ ΠΡΟΓΟΝΟΙ ΜΑΣ ΤΟ
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΣΑΝ ΑΝΤΙ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ.
Η ΦΑΝΤΑΣΙΑ ΚΑΙ Η ΕΥΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ,
ΤΑΞΙΔΕΥΟΥΝ ΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΑΙΩΝΕΣ
ΚΑΙ ΜΑΣ ΣΥΝΑΝΤΟΥΝ ΕΔΩ,
ΣΕ ΑΥΤΗ ΑΚΡΙΒΩΣ ΤΗ ΣΤΙΓΜΗ.
ΣΑΣ ΚΑΛΩΣΟΡΙΖΟΥΜΕ ΣΤΗ ΔΙΚΗ ΜΑΣ
«ΜΥΣΤΙΛΛΗ» ΜΕ ΙΔΕΕΣ, ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ
ΑΡΩΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ
& ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ.

MYSTILLY IN ANCIENT GREECE
WAS A PIECE OF BREAD CRUST THAT OUR
ANCESTORS USED INSTEAD OF A SPOON.
THE IMAGINATION AND THE
INVENTIVENESS, TRAVEL THROUGH THE
CENTURIES AND MEET US HERE, AT THIS
VERY MOMENT. WE WELCOME YOU TO OUR
“MISTILLY” WITH IDEAS, FLAVORS AND
FRAGRANCES OF GREEK
& MEDITERRANIAN CUISINE.

BAR

ΑΔΡΙΑΝΟΥ 7, ΘΗΣΕΙΟ, ΑΘΗΝΑ
7 ADRIANOU STR, THISIO, ATHENS
+ 30 210 3251361

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Βαρέλι / Draft	
Mythos lager 250 ml	3,00€
Mythos lager 500 ml	4,50€
Kaiser pilsner 330ml	4,00€

ΜΠΟΥΚΑΛΙ / BOTTLE

Fix Hellas lager 500ml	4,00€
Mythos 0.0% (μπύρα χωρίς αλκοόλ) 330ml	
Mythos 0.0% (alcohol free beer) 330ml	4,00€
Mythos Ice 330ml	5,00€
Pikri IPA Kraft Greek 330ml	6,00€
Volkan Santorini pilsner 330ml	5,80€
Vergina Premium Lager 330ml	3,90€
Vergina Weiss 500ml	4,90€



ΜΗΛΙΤΗΣ / CIDER

Somersby Apple / Μήλο 330ml	4,50€
Somersby Watermelon / Καρπούζι 330ml	4,50€

ΚΡΑΣΙΑ / WINES

ΠΟΤΗΡΙ / BY THE GLASS

ΛΕΥΚΟ / WHITE

Ροδίτης	
Roditis house wine	4,50€
Χρυσόλιθος Chardonnay - Μαλαγουζιά	
Chrisolithos Chardonnay-Malagousia	5,50€

Βιβλία Χώρα Sauvignon Blanc - Ασύρτικο	
Biblia Chora Sauvignon Blanc-Assyrtiko	7,50€

ΡΟΖΕ / ROSE

Αγιωργίτικο	
Agiorgitiko house wine	4,50€
Κτήμα Θυμιόπουλος ΑΤΜΑ Ξινόμαυρο	
Thymiopoulos Winery ATMA Xinomavro	5,50€

ΚΟΚΚΙΝΟ / RED

Αγιωργίτικο	
Agiorgitiko house wine	4,50€
Κτήμα Θυμιόπουλος ΑΤΜΑ, Ξινόμαυρο - Μανδηλαριά	
Thymiopoulos Winery ATMA Xinomavro - Mandilaria	6,00€
Syrah Αβαντίς	
Syrah Avantis	7,50€
Sangria ποτήρι / glass	5,00€
Carafe 1000ml	27,00€
Prosecco ποτήρι / glass	5,50€
bottle	25,00€
Moschato d' asti ποτήρι / glass	5,50€
bottle	25,00€

ΦΙΑΛΕΣ / BOTTLES

ΛΕΥΚΑ / WHITE

Οινοποιείο Λυραράκη / Βηλάνα, Vegan / Αλάγνι, Ηράκλειο	
Lyrarakis Winery Vilana, Vegan / Alagni, Heraklion, Crete	16,00€
Κτήμα Θυμιόπουλος Άτμα Μαλαγουζιά - Ξινόμαυρο Bio / Ναουσσα	
Thymiopoulos Winery Atma Malagousia - Xinomavro	
Bio / Naoussa, Greece	21,00€

Κτήμα Μουσών Χρυσόλιθος, Chardonnay - Μαλαγουζιά / Βοιωτία	
Estate Muses Chrisolithos Chardonnay - Malagousia / Viotia, Greece	24,00€
Κτήμα Καριπίδη, Sauvignon Blanc Bio / Θεσσαλία	
Karipidis Estate Sauvignon Blanc Bio / Thessalia, Greece	27,00€
Κτήμα Βιβλία Χώρα, Sauvignon Blanc - Ασύρτικο / Δράμα	
Biblia Chora Estate, Sauvignon Blanc - Assyrtiko / Drama, Greece	31,00€
Οινοποιείο Καραμολέγκου Terra Nera Ασύρτικο / Σαντορίνη	
Karamolegos Winery, Terra Nera Assyrtiko / Santorini, Cyclades, Greece	37,50€

ΡΟΖΕ / ROSE

Κτήμα Μουσών 9 Syrah - Μούχταρο / Βοιωτία	
Estate Muses 9, Syrah Mouchtaro / Viotia, Greece	16,00€
Κτήμα Θυμιόπουλος Άτμα Ξινόμαυρο / Ναουσσα	
Thymiopoulos Winery Atma, Xinomavro / Naoussa, Greece	22,00€
Οινοποιείο Γκαραλή Roseus, Μοσχάτο Αλεξάνδρειας - Λημιό / Νεμέα	
Garalis Winery Roseus, Moschato Alexandria 's - Limnio / Nemea, Greece	24,00€

ΚΟΚΚΙΝΑ / RED

Κτήμα Μουσών Clio, Αγιωργίτικο - Merlot / Βοιωτία	
Estate Muses Clio, Agiorgitiko - Merlot / Viotia, Greece	16,00€
Οινοποιείο Λυραράκη, Κοτσιφάλι	
Vegan / Αλάγνι Ηράκλειο	

Lyrarakis Winery, Kotsifali Vegan / Alagni, Heraklion, Crete	16,00€
Κτήμα Θυμιόπουλος ΑΤΜΑ Ξινόμαυρο - Μανδηλαριά / Ναουσσα	
Thymiopoulos Winery ATMA, Xinomavro - Mandilaria / Naoussa, Greece	25,00€
Merlot Μπουτάρη / Ημαθία	
Merlot Boutari / Imathia, Greece	26,00€
Κτήμα Αβαντίς, Syrah / Εύβοια	
Avantis Estate, Syrah / Evia, Greece	31,00€

ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΚΑΡΑΦΑ WINE IN CARAFE

Λευκό / White	
Ροζέ / Rose	
Κόκκινο / Red	
500ml	6,00€
1000ml	12,00€

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ DISTILLATES

Καραφάκι τσίπουρο Αποστολακή φιάλη 200ml	
Tsipouro carafe Apostolaki 200ml	6,90€
Καραφάκι τσίπουρο Τσιλιλή φιάλη 200ml	
Tsipouro carafe Tsilili 200ml	6,90€
Καραφάκι ούζο Πλωμάρι φιάλη 200ml	
Ouzo carafe Plomari 200ml	6,90€
Καραφάκι ούζο Αποστολάκη φιάλη 200ml	
Ouzo carafe Apostolaki 200ml	6,90€
Τσίπουρο ποτήρι τιμή	
Tsipouro glass	4,00€
Ούζο ποτήρι	
Ouzo glass	4,00€

ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ FRESH JUICES

Πορτοκάλι / Orange	4,50€
Λεμόνι / Lemon	4,50€
Μπανάνα / Banana	4,50€
Ανάμεικτος / Mixed	5,50€

Προσθέστε προαιρετικά

Add optional

Φρέσκο Τζίντζερ Fresh ginger	1,00€
Σπιρουλίνα Spirulina powder	1,00€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ REFRESHMENTS

Coca-Cola, light, zero, sprite	3,00€
Fanta λεμόνι, Fanta πορτοκάλι Fanta lemon, Fanta orange	3,00€
Σόδα γκρέιπφρουτ Grapefruit soda	4,00€

ΝΕΡΟ / WATER

Vikos Itt / Mineral I Lt	2,00€
Σουρωτή 250ml Sparkling 250 ml	3,50€
Σουρωτή 750ml Sparkling 750 ml	5,50€

MILKSHAKES

Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, cookies Vanilla, chocolate, strawberry, cookies	5,50€
--	-------

SMOOTHIES

1. Strawberry Split 6,00€ Φράουλα, Μπανάνα & Κεράσι Strawberry, Banana & Cherry
2. Pineapple Sunrise 6,00€ Παπάγια, Μάνγκο & Ανανάς Papaya, Mango & Pineapple

3. Raspberry Passion 6,00€ Σμέουρο, Μύρτιλο & Μπανάνα Raspberry, Blueberry & Banana
--

4. Kiwi Cooler 6,00€ Πεπόνι, Μάνγκο, Ανανάς & Ακτινίδιο
--

5. Tropi Colada 6,00€ Μπανάνα, Καρύδα & Ανανάς Banana, Coconut & Pineapple

ESPRESSO

Espresso	2,50€
Espresso macchiato	3,00€
Espresso διπλό / double	3,90€
Espresso freddo	3,50€

CAPPUCCINO

Cappuccino	3,60€
Cappuccino διπλό / double	4,20€
Cappuccino freddo	3,90€
Cappuccino latte	3,80€

ΑΛΛΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ OTHER COFFEES

Ελληνικός Greek coffee single	2,50€
Ελληνικός διπλός Greek coffee double	3,50€
Nescafe Nescafe (hot instant coffee)	3,50€
Frappe Nescafe frappe (iced coffee)	3,50€
Φραπέ με παγωτό βανίλια Frappe with vanilla ice-cream	6,00€
Healthy lactose-free coffee με γάλα σόγιας Healthy lactose-free coffee with soya milk	4,50€
Φίλτρου Filter coffee	3,30€
Γεύσεις: καραμέλα, φουντούκι, βανίλια	

Flavors: caramel, hazelnut, vanilla	0,70€
Επιλογή από γάλα σόγιας Choice of soya milk	0,70€

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ CHOCOLATES

Ζεστή ή κρύα Hot or iced	4,00€
Γεύσεις: καραμέλα, φουντούκι, βανίλια Flavors: caramel, hazelnut, vanilla	0,70€
Σαντιγύ Whipped cream	0,70€

ΤΣΑΙ ΖΕΣΤΟ HOT TEA

Τσάι πράσινο Gunpowder Gunpowder green tea	3,50€
Μαύρο τσάι Earl Grey περγαμόντο Earl Gray black tea with Pergamon	3,90€
Χωνευτικό (μέντα, χαμομήλι, βαλεριάνα) Digestive (mint, chamomile, Valeriana)	3,90€
Κόκκινη πλατεία (ιβίσκος, μήλο, cranberries) Red square (hibiscus, apple, cranberries)	3,90€
Χαμομήλι Chamomile	3,50€

ΤΣΑΙ ΚΡΥΟ ICED TEA

Λεμόνι / Lemon	3,50€
Ροδάκινο / Peach	3,50€
Πράσινο / Green	3,50€
Πράσινο τσάι σπιτικό χωρίς ζάχαρη Sugar free homemade green tea	3,50€

COCKTAILS

Aperol Spritz 7,50€ Aperol, prosecco, φέτα πορτοκάλι, σόδα Aperol, prosecco, orange slice, soda
Mystilli 8,50€ Gin, blackberry πουρές, σιρόπι τζίντζερ, lime, τζίντζερ μπύρα Gin, blackberry puree, ginger syrup, lime, ginger beer
Mojito 8,50€ Rum, μαύρη ζάχαρη, lime, σόδα, δυσόσμος Rum, brown sugar, lime, soda, spearmint
Greek Spritz 9,00€ Μαστίχα, otto's Greek vermouth, γκρέιπφρουτ σόδα Mastiha, Ottos Greek vermouth, grapefruit soda
Athens Sunset 9,00€ Vodka, τζίντζερ μπύρα, λικέρ πράσινο μήλο Vodka, ginger beer, liqueur, green apple
Mediterranean negroni 9,00€ Μαστίχα, otto's Greek vermouth, gin, grapefruit bitters Mastiha, otto's Greek vermouth, gin, grapefruit bitters
Royal Spritz 9,00€ Aperol, Λικέρ Φράουλα, Φύλλα βασιλικού, γκρέιπφρουτ σόδα Aperol, Strawberry liqueur, Basil leaves, Grapefruit soda
Bloody Mary 9,00€ Vodka, χυμός λεμόνι, τοματοχυμός, Worcestershire & Tabasco sauce, σέλερι, αλάτι πιπέρι Vodka, lemon and tomato juice, Worcestershire & Tabasco sauce, selery, salt, pepper

ΠΟΤΑ / SPIRITS

ΑΠΕΡΙΤΙΦ / APERITIVES

Aperol	7,00€
Campari	7,00€
Martini Bianco	7,00€

ΛΙΚΕΡ / LIQUEUR

Mastiha	7,00€
Otto's Greek Vermouth	7,00€
Amaretto	7,00€

TZIN / GIN

Gordon's	7,00€
Tanqueray	8,00€
Bombay Sapphire	8,00€

ΒΟΤΚΑ / VODKA

Smirnoff	7,00€
Finlandia	7,00€
Grey Goose	11,00€

ΡΟΥΜΙ / RUM

Bacardi	7,00€
Havana Club Anejo Bianco	7,00€
Havana Club Anejo	
Reserva	8,00€

ΤΕΚΙΛΑ / TEQUILA

El Jimador Blanco	7,00€
El Jimador Reposado	8,00€

ΜΠΡΑΝΤΥ / BRANDY

Metaxa 3	5,00€
Metaxa 5	6,00€
Metaxa 7	7,00€

ΟΥΙΣΚΥ / WHISKEY

Famous Grouse	7,00€
Dewar's	7,00€
Haig	7,00€
Jameson	7,00€
Johnnie Walker Red	7,00€

Johnnie Walker Black	9,00€
Talisker 10 Years Old	10,00€

MOCKTAILS

Virgin Mojito	6,50€
Virgin Bloody Mary	6,50€

@mystilli

@mystilli.athens

Mystilli



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

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: Σέρβις, Δημοτικός φόρος ΦΠΑ αλκοόλ ΦΠΑ τρόφιμα

Νόμιμος εκπρόσωπος-Αγορανομικός υπεύθυνος: Βαστάκης Ιωάννης

The consumer has no obligation to pay if not presented with the necessary legal document (invoice receipt)

Prices include: Service, Municipality Tax....., VAT.....

Responsible for market inspection / Legal representative: Vastakis Ioannis