



iguazu
ATHENS

Coffee

Βραζιλιάνικος καφές φίλτρου | Brazilian filter coffee {4}

Ελληνικός | Greek coffee {2,5}

Διπλός ελληνικός | Double greek coffee {3}

Espresso {2,5}

Διπλός | Double espresso {3}

Americano {3,5}

Nescafé {3,5}

Cappuccino {4}

Διπλός | Double cappuccino {5}

Latte - Latte macchiato {4}

Ζεστή σοκολάτα | Hot chocolate {4}

Πηχτή ζεστή σοκολάτα | Thick hot chocolate {4,5}

Σοκολάτα Βιενουά | Viennoise chocolate {4,5}

Ice blended

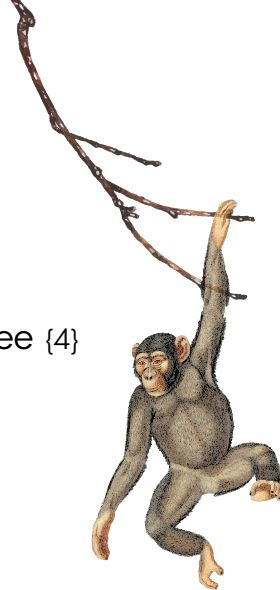
Nescafé frappe {3,5}

Freddo espresso {3,5}

Freddo cappuccino {4}

Κρύα σοκολάτα | Cold chocolate {5}

Milkshake {5}



TEA

Earl grey {4}

English breakfast {4}

Chamomile green tea {4}

Rose in the forest {5}

Supreme darjeeling {5}

Infuso d'inverno {5}

Te' verde menta {5}

Te' nero limone {5}

Κρύο τσάι | Iced tea {5}

Λεμόνι/Ροδάκινο | Lemon/Peach

FRESH JUICES

Φυσικός χυμός πορτοκάλι | Fresh orange juice {4}

Ανάμεικτος φυσικός χυμός | Fresh mix fruit juice {5}

Σπιτικά ροφήματα | Homemade beverages {5}

(λεμονάδα, βυσσινάδα, μανταρινάδα)
(lemon, mandarin, sour cherry)



Refreshment

Μεταλλικό νερό | Still water 0.50L {0,5}

Μεταλλικό νερό | Still water 1L {3}

Ανθρακούχο νερό | Sparkling water 0,25L {3}

Ανθρακούχο νερό | Sparkling water 0,75L {5}

Αναψυκτικά | Soft drinks {3,5}

Grapefruit soda {4}

Ginger beer {4}

Red Bull {5}

Beers - Wines

Μπίρες | Beers {6}

Μπίρες Νοτίου Αμερικής | South American Beers {8}

Μπίρα Μάμος draft 400ml | Beer Mamos Draft 400ml {6}

Ποτήρι κρασί | Glass of wine {6}



Smoothies

Energy Boost {9}

Γάλα αμυγδάλου, μπανάνα, βούτυρο αμυγδάλου, σπόροι chia
Almond milk, banana, almond butter, chia seeds

Fit Shake {9}

Φράουλα, ροδάκινο, μάνγκο, γιαούρτι, μέλι, βρώμη
Strawberry, peach, mango, yoghurt, honey, oat

Elixir {8}

Μύρτιλα, Βατόμουρα, κράνμπερι, φράουλες, γιαούρτι,
γάλα καρύδας
Blueberries, raspberries, cranberries, strawberries,
yoghurt, coconut milk

Tropical Paradise {8}

Μάνγκο, ανανάς, γάλα καρύδας
Mango, pineapple, coconut milk

Brasiliana {9}

Ανανάς, passion fruit, φράουλες, κράνμπερι, γκρέιφρουτ, μέλι, τσάι
Pineapple, passion fruit, strawberries, cranberries, grapefruit, honey, tea



Eggs

(Σερβίρονται έως τις 16:00 | Served until 16:00)

Iguazu Breakfast Combo - for 2 {20}

Τηγανητά αυγά σε χωριάτικο ψωμί με αβοκάντο, τσορίθο, γλυκοπατάτες και μανιτάρια. Σερβίρεται μαζί με φυσικό χυμό
Fried eggs in bread with avocado, chorizo, sweet potatoes and mushrooms.
Served with fresh orange juice

Benedictina {8}

Αυγά μπένεντικτ, χοιρομέρι, κρέμα ολλαντέζ, αβοκάντο πάνω σε ζυμωτό ψωμί
Eggs Benedict, ham, hollandaise sauce, avocado on bread

Avocado {8}

Αυγά ποσέ, σολομός, μπρικ, αβοκάντο πάνω σε ζυμωτό ψωμί
Poached eggs, salmon, roe, avocado on bread

Chorizo {8}

Ομελέτα με τσορίθο, 4 είδη μανιταριών, ημίλιαστη τομάτα, αji amarilo
Chorizo omelette, 4 mushrooms, tomato, aji amarilo

Pollo {8}

Ομελέτα με καπνιστό κοτόπουλο, τσιμιτσούρι, ανθότυρο, σπανάκι
Smoked chicken omelette, chimichurri, cream cheese, spinach



Snacks

Pizza tropical {14}

Pizzeta με ψητό ανανά, χοιρομέρι, μοτσαρέλα
Pizzeta with grilled pineapple, ham, mozzarella

Bao-bun de pollo {12}

Τραγανό κοτόπουλο, μαγιονέζα habanero
Crunchy chicken, habanero mayo

Bao-bun de Camarão {13}

Με τραγανή γαρίδα, σάλτσα peri-peri, αγγούρι, γουακαμόλε
Crispy shrimp, peri-peri sauce, cucumber, guacamole

Tortilla de pollo {10}

Τορτίγια με κοτόπουλο, χρωματιστές πιπεριές, baby ρόκα, παρμεζάνα
Chicken tortilla, coloured peppers, baby arugula, parmesan cheese

Chiapatta el mexicano {8}

Τσιαπάτα με καπνιστή γαλοπούλα, γουακαμόλε, βασιλικός, παρμεζάνα
Smoked turkey panini, guacamole, basil, parmesan cheese

Gnocchi de queijo {12}

Νιόκι με κρέμα τυριού provoleta και τσιμιτσούρι
Gnocchi with provolone cheese cream, chimichurri

Yoghurt & granola bowl {8}

Granola, γιαούρτι, σπόροι chia, goji berries, σπόροι κολοκύθας, μέλι
Granola, yoghurt, chia seeds, goji berries, pumpkin seeds, honey

Yoghurt & fruit bowl {8}

Γιαούρτι, καρύδια, βατόμουρα, μύρτιλα, φράουλες, μπανάνα, μέλι
Yoghurt, walnuts, blueberries, blackberries, strawberries, banana, honey



Chef's selection

Burger pollo crujiente {16}

Burger με κοτόπουλο, πίκλα λάχανο-καρότο, γλυκό τσίλι, yucca
Crispy chicken burger, cabbage-carrot pickle, sweet chili, yucca



Burger habanero {18}

Burger με μπιφτέκι Black Angus, μπέικον, μαγιονέζα habanero, γουακαμόλε, τηγανητές γλυκοπατάτες
Black Angus burger, bacon, habanero mayo, guacamole, sweet potato fries

Pollito {20}

Baby κοτόπουλο σχάρας, λάιμ, τροπικά μπαχαρικά, τηγανητές γλυκοπατάτες
Grilled baby chicken, lime, tropical spices, sweet potato fries

Tropical rib-eye {36}

Rib-eye black angus Αργεντινής, ψητός ανανάς, ροκφόρ
Rib-eye black angus "Argentina", roasted pineapple, blue cheese

Atūn a la parrilla {24}

Τόνος ψητός, νουντλς, τομάτα, φύκια, ρόκα, παρμεζάνα
Grilled tuna, noodles, tomato, seaweed, arugula, parmesan cheese

Dourada crocante {24}

Τσιπούρα σχάρας με σελινόριζα, αχνιστά χόρτα και σαφράν
Grilled sea bream with celery root, steamed greens and saffron



Costillas de Res {26}

Short ribs με σάλτσα τεριγιάκι, πουρέ γλυκοπατάτας και αρωματικά βότανα
Short ribs with teriyaki sauce, sweet potato puree and aromatic herbs

Conchiglioni de carrilleras {20}

Ζυμαρικά conchiglioni (κοχύλια) με μοσχαρίσια μάγουλα και κρέμα πατάτας με τρούφα
Conchiglioni (shells) with veal cheeks and potato cream with truffle

Salads**Ensalada caju** {12}

Baby σπανάκι, ψητή γλυκοπατάτα, κάσιους, αβοκάντο, κατσικίσιο τυρί
Baby spinach, baked sweet potato, cashews, avocado, goat cheese

Ensalada quinoa {14}

Κινόα, μαύρα φασόλια, ρόδι, ανανάς, δυόσμος, ψητές γαρίδες, σάλτσα σόγιας
Quinoa, black beans, pomegranate, pineapple, mint, grilled shrimp, soy sauce

Ensalada de pollo {13}

Τραγανό μαρούλι iceberg, κοτόπουλο, καλαμπόκι, νιφάδες αμυγδάλου, caesar sauce
Crispy lettuce iceberg, chicken, corn, almond flakes, caesar sauce

Ensalada de pato {16}

Νουντλς γιακισόμπα, τραγανή πάπια, σουσάμι, φρέσκο κρεμμύδι, νιφάδες μαύρου σκόρδου
Yakisoba noodles, crispy duck, sesame, spring onion, black garlic flakes



Vegetarian

Omelette vegetariana {8}

Ομελέτα λαχανικών, ανθότυρο, αρωματικά βότανα
Vegetable omelette, cream cheese, aromatic herbs

Ensalada de quinoa (veggy) {12}

Κινόα, μαύρα φασόλια, ρόδι, ανανάς, σάλτσα σόγιας
Quinoa, black beans, pomegranate, pineapple, soy sauce

Ensalada cesar {12}

Μαρούλι iceberg, καλαμπόκι, νιφάδες αμυγδάλου, caesar sause
Crispy lettuce iceberg, corn, almond flakes, caesar sause

Yakisoba {12}

Yakisoba νουντλς, σουσάμι, φρέσκο κρεμμύδι, νιφάδες μαύρου σκόρδου
Yakisoba noodles, sesame, spring onions, black garlic flakes

Gnocchi de queijo {12}

Νιόκι με κρέμα τυριού provoleta και τσιμιτσούρι
Gnocchi with provolone cheese cream, chimichurri



Pizza tropical (veggy) {12}

Pizzeta με ψητό ανανά, μοτσαρέλα
Pizzeta with grilled pineapple, mozzarella

Burger vegetariano {16}

Burger με μπιφτέκι λαχανικών, τομάτα, μαγιονέζα habanero,
γουακαμόλε, τηγαντές γλυκοπατάτες
Vegetable burger, tomato, mayo habanero, guacamole,
sweet potato fries

Tortilla de verduras {10}

Τορτίγια με ψητά λαχανικά, χρωματιστές πιπεριές, baby ρόκα, παρμεζάνα
Tortilla with grilled vegetables, coloured peppers, baby arugula, parmesan cheese



Desserts

Pancake castanha {8}

Pancake, καραμελωμένος ανανάς, γλυκόξινη κρέμα, καραμελωμένα pecan
Pancake, caramelised pineapple, sweet and sour cream, caramelised pecan

Pancake chocolate {8}

Pancake, σοκολάτα, καβουρδισμένα αμύγδαλα, φράουλες, τριμμένα μπισκότα
Pancake, chocolate, toasted almonds, strawberries, grated biscuits

Banana crujiente {11}

Τραγανή μπανάνα, σορμπέ καρύδας, ρούμι
Crispy banana, coconut sorbet, rum

Bisquita caliente {10}

Ζεστό μπισκότο σοκολάτα, παγωτό βανίλια, αλμυρή καραμέλα
Hot chocolate biscuit, vanilla ice cream, salty caramel

Chocolate suave {12}

Μαλακό κέικ σοκολάτας, σορμπέ μάνγκο, σορμπέ passion fruit
Soft chocolate cake, mango sorbet, passion fruit sorbet

Dulce de Leche Napoleon {10}

Μιλφείγ, κρέμα παγωτό βανίλια και Dulce de leche, ρούμι
Millefeuille, vanilla ice cream, Dulce de leche, rum

Ice cream {4}

per scoop





ΑΓΑΠΗΤΕ ΠΕΛΑΤΗ, ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΥΠΑΡΧΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗ ΤΡΟΦΙΚΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ, ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ ΘΑ ΧΑΡΕΙ ΝΑ ΣΑΣ ΒΟΗΘΗΣΕΙ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΠΙΑΤΟ

DEAR CUSTOMER, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ.

Στα τηγανιτά χρησιμοποιούμε καλαμποκέλαιο ή ηλιέλαιο και extra παρθένο ελαιόλαδο στις σαλάτες & τα μαγειρευτά. Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: 0,5% Δημοτικός φόρος και Φ.Π.Α 24%.

Αγορανομικός υπεύθυνος:.....

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΕΧΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ, ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΙΣΟΔΟ, ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

ALL PRICES IN EURO.

We use corn – oil for all fried foods and extra virgin olive-oil in salads and cooked foods.

Shrimp / prawns are frozen.

Prices include: 0,5% Municipal Tax and Vat 24%.

Surety:

THE SHOP IS OBLIGED TO HAVE PRINTED DOCUMENTS IN A SPECIAL CASE BESIDE THE EXIT FOR STATING ANY COMPLAINT.

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE).





iguazu
ATHENS





"Iguazu falls, where Argentina, Brazil and Paraguay meet"

Δυναμισμός, αναζήτηση, ενέργεια και ταυτόχρονα ζωή, δέος, χωρίς αρχή και χωρίς τέλος. Αυτό είναι το πνεύμα των καταρρακτών του Iguazu, ένα από τα σύγχρονα 7 Θαύματα του Κόσμου. Ένα μαγευτικό σκηνικό που έκανε ακόμα και την Eleanor Roosevelt να αναφωνήσει: «Καημένε Νιαγάρα»! Ένα ξέφρενο, τροπικό τοπίο που πρωταγωνίστησε πολλάκις και στον κινηματογράφο όπως στις ταινίες Mr. Magoo, Indiana Jones, Miami Vice και Black Panther. Όλα τα παραπάνω, είναι τα στοιχεία που μας ενέπνευσαν ώστε να δημιουργήσουμε ένα τολμηρό, φρέσκο, αναπάντεχο και δυναμικό γευστικό προφίλ, ικανό να μεταφέρει τη φαντασία όλων, σε μέρη γεμάτα με τα πυκνά δάση της ζούγκλας και τα ηλιοβασιλέματα του Iguazu.

Power, wonder, energy, life, joy, limitless or else, the spirit of Iguazu falls one of the new 7 Natural Wonders of the World. A majestic scenery that made Eleanor Roosevelt say: "Poor Niagara" and gave the perfect tropic wild atmosphere to movies like Mr. Magoo, Indiana Jones, Miami Vice and Black Panther. That is what inspired us to create bold, fresh, strong and unexpected flavors to travel and transfer the imagination to the thick forests of the jungle and the breathtaking waterfall sunsets of Iguazu.

Dip & bread {1,5}



Starters

Ceviche maracujà {15}

Σεβίτσε λαβράκι, passion fruit, πιπεριά αji amarillo, καλαμπόκι
Seabass ceviche, passion fruit, peppers aji amarillo, corn

Carpaccio de ternera {18}

Καρπάτσιο μοσχάρι, ρόκα, βινεγκρέτ τρούφας, πίκλα μουστάρδας, blue cheese
Beef carpaccio, arugula, truffle vinaigrette, mustard pickle, blue cheese

Crispy caranguejo {16}

Καβούρι, τραγανά τσιπς ρυζιού, αβοκάντο, καλαμπόκι
Crab, crispy rice chips, avocado, corn

Bao-bun de pollo {12}

Τραγανό κοτόπουλο, μαγιονέζα habanero
Crunchy chicken, habanero mayo

Bao-bun de Camarão {13}

Με τραγανή γαρίδα, σάλτσα peri-peri, αγγούρι, γουακαμόλε
Crispy shrimp, peri-peri sauce, cucumber, guacamole



Camarão tempura {17}

Γαρίδες τεμπούρα, γλυκόξινη σάλτσα ανανά
Shrimps tempura, sweet-sour pineapple sauce

Camarão Jospet {18}

Ψητές γαρίδες στο Jospet με περουβιανή ponzu
Jospet Grilled shrimp with Peruvian ponzu

Arancini provoleta {16}

Τραγανοί ρυζοκεφτέδες, τυρί provolone, τσορίθο, πικάντικη
σάλτσα πιπεριάς Amarillo

Crispy rice balls, provolone cheese, chorizo, spicy Amarillo
pepper sauce

Gnocchi de queijo {12}

Νιόκι με κρέμα τυριού provoleta και τσιμιτσούρι

Gnocchi with provolone cheese cream, chimichurri



Salads

Ensalada caju {12}

Baby σπανάκι, ψητή γλυκοπατάτα, κάσιους, αβοκάντο, κασικίσιο τυρί
Baby spinach, baked sweet potato, cashews, avocado, goat cheese

Ensalada quinoa {14}

Κινόα, μαύρα φασόλια, ρόδι, ανανάς, ψητές γαρίδες, σάλτσα σόγιας
Quinoa, black beans, pomegranate, pineapple, grilled shrimps, soy sauce

Ensalada de pollo {13}

Μαρούλι iceberg, κοτόπουλο, καλαμπόκι, νιφάδες αμυγδάλου, caesar sauce
Iceberg lettuce, chicken, corn, almond flakes, caesar sauce

Ensalada de pato {16}

Υakisoba νουντλς, τραγανή πάπια, σουσάμι, φρέσκο κρεμμύδι,
νιφάδες μαύρου σκόρδου
Yakisoba noodles, crispy duck, sesame, spring onion, black garlic flakes



Main courses

Milanese {26}

Μπριζόλα γάλακτος μόσχου πανέ, πουρές cassava
Breaded veal steak, cassava puree

Costillas de cerdo {22}

Χοιρινά παιδάκια BBQ, λάχανο, τσίλι, μήλο, αγγούρι τουρσί
Pork ribs BBQ, cabbage, chili, apple, pickled cucumber

Picanha Brasileira {32}

Πικάνια στο Jospet, ψητό μαρούλι, σινάπι
Picanha, roasted lettuce, mustard seeds

Tropical rib-eye {36}

Rib-eye black Angus Αργεντινής στο Jospet, ψητός ανανάς, ροκφόρ
Rib-eye black Angus "Argentina", roasted pineapple, blue cheese

Costillas de Res {26}

Short ribs με σάλτσα τεριγιάκι, πουρέ γλυκοπατάτας και αρωματικά βότανα
Short ribs with teriyaki sauce, sweet potato puree and aromatic herbs

Pollito {20}

Baby κοτόπουλο σχάρας, λάιμ, τροπικά μπαχαρικά, τηγανητές γλυκοπατάτες
Grilled baby chicken, lime, tropical spices, sweet potato fries

Dourada crocante {24}

Τσιπούρα σχάρας με σελινόριζα, αχνιστά χόρτα και σαφράν
Grilled sea bream with celery root, steamed greens and saffron

Atùn a la parrila {24}

Τόνος ψητός, νουντλς, τομάτα, φύκια, ρόκα, παρμεζάνα
Grilled tuna, noodles, tomato, seaweed, arugula, parmesan cheese

Conchiglioni de carrilleras {20}

Ζυμαρικά conchiglioni (κοχύλια) με μοσχαρίσια μάγουλα και κρέμα πατάτας με τρούφα
Conchiglioni (shells) with veal cheeks and potato cream with truffle



Side dishes

Πιπεριές padron {4}

Pimentos de padron

Τηγανητή πατάτα cassava {5}

Cassava fries

Μπροκολάκια στο grill {5}

Grilled broccoli

Ρύζι ατμού {3}

Steamed rice

Ψητός ανανάς με blue cheese {6}

Roasted pineapple with blue cheese



Vegetarian

Gnocchi de queijo {12}

Νιόκι με κρέμα τυριού provoleta και τσιμιτσούρι
Gnocchi with provolone cheese cream, chimichurri

Ensalada de quinoa (veggy) {12}

Κινόα, μαύρα φασόλια, ρόδι, ανανάς, σάλτσα σόγιας
Quinoa, black beans, pomegranate, pineapple, soy sauce

Ensalada Caesar {12}

Μαρούλι iceberg, καλαμπόκι, νιφάδες αμυγδάλου, caesar sauce
Iceberg lettuce, corn, almond flakes, caesar sauce

Yakisoba {12}

Yakisoba νουντλς, σουσάμι, φρέσκο κρεμμύδι, νιφάδες μαύρου σκόρδου
Yakisoba noodles, sesame, spring onion, black garlic flakes

Pizza tropical (veggy) {12}

Pizzeta με ψητό ανανά, μοτσαρέλα
Pizzeta with grilled pineapple, mozzarella

Burger vegetariano {16}

Burger με μπιφτέκι λαχανικών, τομάτα, μαγιονέζα habanero, γουακαμόλε, τηγανητές γλυκοπατάτες
Vegetable burger, tomato, habanero, mayo, guacamole, sweet potato fries

Tortilla de verduras {10}

Τορτίγια με ψητά λαχανικά, χρωματιστές πιπεριές, baby ρόκα, παρμεζάνα
Tortilla with grilled vegetables, colored peppers, baby arugula, parmesan cheese



Iguazu taco poke

2 τεμάχια | 2 pieces

Taco shrimp {11}

Σεβίτσε γαρίδας, γουακαμόλε, αβοκάντο, κρεμμύδι, τσίλι, κόλιανδρο, σάλτσα μάνγκο
Shrimps ceviche, avocado guacamole, red onion, chili, coriander, mango salsa

Taco tuna {10}

Τόνος, ρονζυ, σουσάμι, φρέσκο κρεμμύδι, αβοκάντο, σαλάτα από φύκια
Diced tuna, ponzu, sesame, spring onion, avocado, goma wakame

Taco salmon {9}

Σολομός, αβοκάντο, μάνγκο, ρονζυ, πικάντικη μαγιονέζα, masago, κρεμμύδι, σουσάμι
Salmon, avocado, mango, ponzu, spicy mayo, masago, red onion, sesame

Iguazu poke bowl

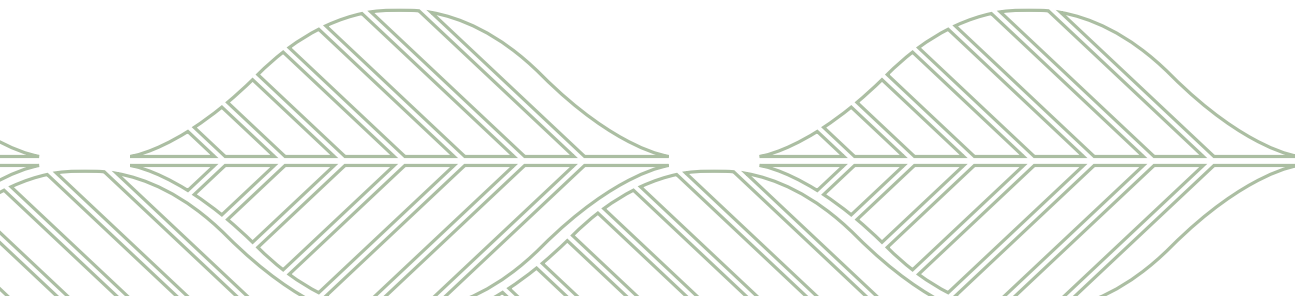
Ρύζι στον ατμό ή καστανό ρύζι | Steamed rice or brown rice

Salmon poke {14}

Πικάντικος σολομός, σαλάτα κανι, edamame, αβοκάντο, φρέσκα κρεμμύδια, φύκια, μασάγκο, σουσάμι, furikake, ρονζυ, σάλτσα υπαγι
Spicy salmon, kani salad, edamame, avocado, spring onions, seaweed salad, masago, furikake spice, sesame, ponzu, uaghi sauce

Tuna poke {16}

Τόνος, σαλάτα κανι, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμύδι, σαλάτα φύκι, μασάγκο, σουσάμι, furikake, ρονζυ, σάλτσα υπαγι
Tuna, kani salad, avocado, spring onion, seaweed salad, masago, furikake spice, sesame, spicy ponzu sauce, uaghi sauce



Iguazu signature sashimi special

4 τεμάχια | 4 pieces

Maguro sashimi {7}

Μαγυρο, ρονζυ, σκόρδο, φρέσκο κρεμμυδάκι

Maguro, ponzu, garlic, spring onions

Salmon Sashimi {7}

Σολομός, τσίλι passion fruit, φέτες jalapeno

Salmon, spicy passion fruit, sliced jalapeno chili

Seabass Sashimi {6}

Λαβράκι, γυζυ ανανάς, φρέσκος κόλιανδρος, baby σέλινο

Seabass, pineapple gyuzu, fresh coriander, baby celery



Iguazu signature rolls

8 τεμάχια | 8 pieces

Crab roll {18}

Πικάντικο καβούρι, γαρίδες, αβοκάντο, πικάντικη σως passion fruit
Spicy crab, shrimps, avocado, spicy passion fruit sauce

Salmon roll {12}

Σολομός, μαγιονέζα με λάιμ και wasabi, τυρί κρέμα, αβοκάντο, masago, πιπεριές jalapeno
Salmon, lime wasabi mayo, cream cheese, avocado, masago, jalapeno peppers

Tuna roll {14}

Ταρτάρ τόνου, κρεμμύδι, σουσάμι, λάιμ, sriracha, τζίντζερ, γλυκοπατάτα, wasabi tobiko
Tuna tartare, red onion, sesame, lime, sriracha, ginger, sweet potato, wasabi tobiko

Tempura roll {18}

Γαρίδα τεμπουρα, μάνγκο, αβοκάντο, σως γλυκό τσιλι
Shrimps Tempura, mango, avocado, sweet chilli sauce

Spicy Tempura roll {18}

Γαρίδα τεμπουρα, μάνγκο, καυτερή τσιλι σως, τομπικο
Shrimps Tempura, mango spicy chilli sauce, tobiko

Chef's inspiration sashimi combo {21}

12 τεμάχια sashimi (ψάρι εποχής)

12 pieces sashimi (seasonal fish selection)

Chef's inspiration Iguazu nigiri combo {19}

8 τεμάχια ψάρι και 6 τεμάχια hosomaki

8 pieces of fish and 6 pieces hosomaki rolls



Traditional rolls

8 τεμάχια | 8 pieces

Kappa hosomaki [6]

Αγγούρι | Cucumber

Avocado hosomaki [6]

Αβοκάντο | Avocado

Maguro hosomaki [8]

Τόνος | Tuna

Ebi hosomaki [8]

Γαρίδες | Shrimps

Sake hosomaki [8]

Σολομός | Salmon

Salmon avocado [10]

Σολομός, αβοκάντο

Salmon, avocado

Salmon-Phili [10]

Σολομός, τυρί φιλαδέλφεια, αβοκάντο
Salmon, philadelphia cheese, avocado

Spicy tuna roll [10]

Τόνος, πικάντικη σάλτσα

Tuna, spicy sauce

Dragon maki [10]

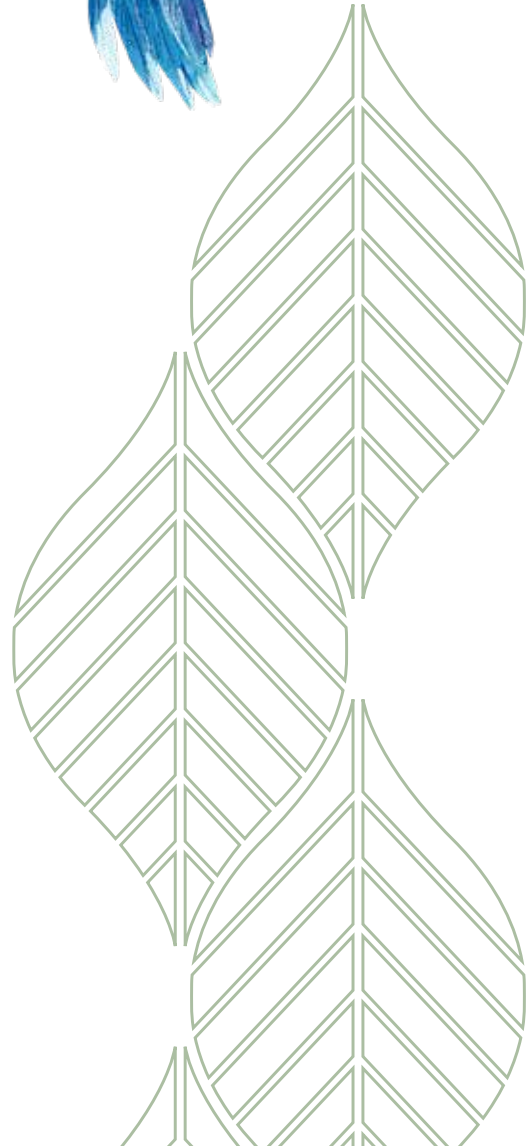
Χέλι, αβοκάντο

Eel, avocado

California roll [10]

Αγγούρι, καβούρι, αβοκάντο

Cucumber, crab, avocado



Desserts

Banana crujiente {11}

Τραγανή μπανάνα, σορμπέ καρύδας, ρούμι | Crispy banana, coconut sorbet, rum

Bisquita caliente {10}

Ζεστό μπισκότο σοκολάτας, παγωτό βανίλια, αλμυρή καραμέλα
Hot chocolate biscuit, vanilla ice cream, salty caramel

Dulce de Leche Napoleon {10}

Μιλφείγ , κρέμα παγωτό βανίλια και Dulce de leche, ρούμι
Millefeuille, vanilla ice cream, Dulce de leche, rum

Chcocolate suave {12}

Μαλακό κέικ σοκολάτας, σορμπέ μάνγκο-passion fruit
Soft chocolate cake, mango-passion fruit sorbet

Ice cream {4}

per scoop

Refreshments and more...

Ανθρακούχο νερό 0,25L | **Sparkling water 0,25L** {3}

Ανθρακούχο νερό 0,75L | **Sparkling water 0,75L** {5}

Φυσικό μεταλλικό νερό 1L

Natural mineral water 1L {3}

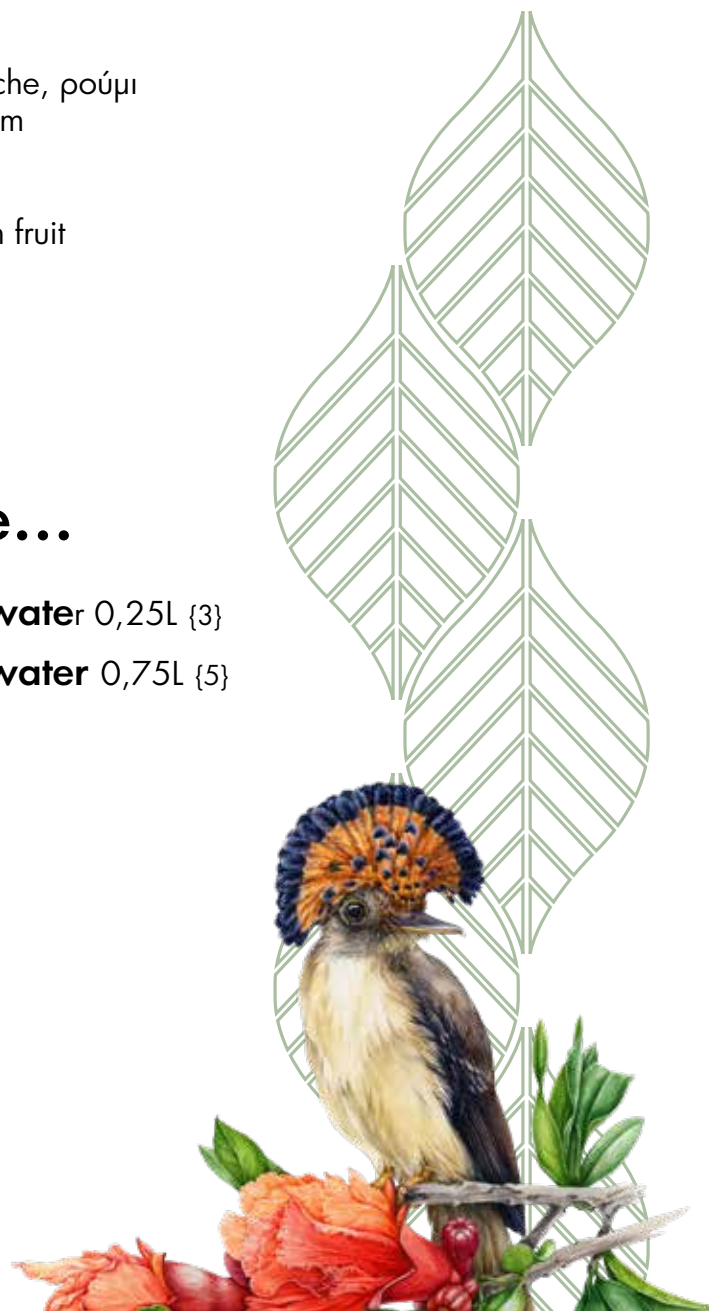
Αναψυκτικά | **Refreshments** {3,5}

Μπίρες | **Beers** {6}

Μπίρες Νοτίου Αμερικής
South American Beers {8}

Μπίρα Μάμος draft 400ml
Beer Mamos Draft 400ml {6}

Espresso {2,5}





ΑΓΑΠΗΤΕ ΠΕΛΑΤΗ, ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΥΠΑΡΧΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗ ΤΡΟΦΙΚΗ ΑΛΛΕΡΓΙΑ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ, ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ ΘΑ ΧΑΡΕΙ ΝΑ ΣΑΣ ΒΟΗΘΗΣΕΙ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΠΙΑΤΟ

DEAR CUSTOMER, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE

ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ.

Στα τηγανιτά χρησιμοποιούμε καλαμποκέλαιο ή ηλιέλαιο και extra παρθένο ελαιόλαδο στις σαλάτες & τα μαγειρευτά. Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: 0,5% Δημοτικός φόρος και Φ.Π.Α 24%.

Αγορανομικός υπεύθυνος:.....

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΕΧΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ, ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΙΣΟΔΟ, ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

ALL PRICES IN EURO.

We use corn – oil for all fried foods and extra virgin olive-oil in salads and cooked foods.

Shrimp / prawns are frozen.

Prices include: 0,5% Municipal Tax and Vat 24%.

Surety:

THE SHOP IS OBLIGED TO HAVE PRINTED DOCUMENTS IN A SPECIAL CASE BESIDE THE EXIT FOR STATING ANY COMPLAINT.

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE).





Με έμπνευση από τους εντυπωσιακότερους καταρράκτες του πλανήτη, στα σύνορα της Αργεντινής και της Βραζιλίας, δημιουργούμε επικά cocktail που σε ταξιδεύουν σε μέρη τροπικά. Δοκίμασε τις signature γεύσεις μας και ζήσε την περιπέτεια στις ζούγκλες του Αμαζονίου, στην παραλία της Ιπανέμα, στο καρναβάλι του Ρίο και στους δρόμους του Μπουένος Άιρες.

Inspired by the world's most dramatic waterfalls on the borders of Argentina and Brazil, we create epic cocktails that spark monumental tropic adventures. Let our bold and daring signature concoctions travel you all the way to the thick jungles of the Amazon, to the beach of Ipanema, through Rio's carnival and the back streets of Buenos Aires.

Signature Cocktails

by YIANNIS LIKAS

Garganta Del Diablo {13}

Γλυκόξινο, ελαφρώς καυτερό - *Sweet 'n' sour, slightly spicy*
Gin, φρέσκα τοματίνια, λεμονόχορτο, γλυκιά καυτερή πιπεριά, σόγια, σταγόνες tabasco
Gin, fresh baby tomato, lemon grass, sweet chilli, soya sauce and dashes of tabasco

Tango Argentino {12}

Γλυκό, δροσιστικό, αρωματικό - *Sweet, refreshing, aromatic*
Βότκα, λικέρ καφέ, εσπρέσο, αλατισμένη καραμέλα, λικέρ σοκολάτας
Vodka, coffee liqueur, espresso, salted caramel, chocolate liqueur

Cataratas Do Iguazu {13}

Αλκοολικό, ξινό, ελαφρώς καυτερό - *Boozy, sour, slightly spicy*
Gin αρωματισμένο με αγγούρι, καρύδα, αρώματα λουλουδιών, wasabi
Gin infused with cucumber, coconut, elderflower, wasabi

Amazonico {14}

Γλυκόξινο, δροσιστικό - *Sweet 'n' sour, refreshing*
Jameson, βερίκοκο, βανίλια, χυμός λεμόνι
Jameson, apricot, vanilla, lemon juice

Cristo Redentor {12}

Ξινό, ελαφρώς γλυκό, αρωματικό -
Sour, slightly sweet, aromatic

Drambuie, bourbon αρωματισμένο με μπισκότο,
ασπράδι αυγού, Βανίλια, χυμός λεμόνι
Drambuie, bourbon infused with cookie, egg white,
vanilla, lemon juice

Caipirinha {12}

Γλυκόξινο, δροσιστικό, αλκοολικό -
Sweet 'n' sour, refreshing, boozy

Βραζιλιάνικο ρούμι, φρέσκος χυμός λάιμ.
Cachaca, fresh lime
Extra: passion fruit, pineapple, mango, strawberry

Rei Do Carnaval {12}

Αλκοολικό, ξινό - *Boozy, sour*

Kraken αρωματικό ρούμι, falernum, εσπεριδοειδή,
εξωτικότητα, αφέντι
Kraken spiced rum, falernum, citrus fruit, weirdness, absinth

Selecao {12}

Αλκοολικό, γλυκόξινο, δροσιστικό -
Boozy, sweet 'n' sour, refreshing

Jose Cuervo λευκή με ρούμι, λουλούδια, ανανά, τόνκα
Jose Cuervo silver with rum, flowers, pineapple, tonka

Ipanema {12}

Ξινό, δροσιστικό με φυσαλίδες -
Sour, refreshing, fizzy

Jose Cuervo λευκή με mezcal, εσπεριδοειδή,
grapefruit soda, μπίτες
Jose Cuervo silver with mezcal, citrus fruit,
grapefruit soda, bitters

Papagaio Greco {11}

Γλυκόξινο, αρωματικό, δροσιστικό -
Sweet 'n' sour, aromatic, refreshing

Μαστίχα με λευκό κρασί, μοσχατέλα και ροδίτη, βερίκοκα,
κυδώνια, φρούτα του πάθους
Mastiha with white wine, apricot, quince, passion fruit

Poesia {12}

Γλυκόξινο, αρωματικό, δροσιστικό με εξωτικά φρούτα -
Sweet 'n' sour, aromatic, refreshing, exotic fruits

Τεκίλα λευκή, φρέσκος χυμός από λάιμ, αγαύη, καρύδα,
φρέσκο dragon fruit
Tequila Plata, Fresh lime juice, agave, coconut, fresh dragon fruit

All time classic cocktails {10}

(Margarita, Mojito, Cosmopolitan...)



Spirits of Latin America

Cachaça

Pitu Cachaca {9}

Sagatiba Pura {9}

Leblon Cachaca {11}

Rum

Nusa Cana (*Tropical Islands*) {9}

Captain Morgan (*Caribbean*) {9}

Bacardi Carta Blanca (*Cuba*) {9}

Sailor Jerry Spiced (*Caribbean*) {11}

Bacardi Carta Negra (*Cuba*) {11}

Kraken (*Caribbean*) {11}

Chairman's Reserve Spiced (*St. Lucia*) {11}

Bacardi Anejo Cuatro (*Cuba*) {13}

Angostura 7y (*Caribbean*) {13}

Eminente Ron De Cuba Ambar Claro 3y (*Cuba*) {13}

Havana Club 7y (*Cuba*) {15}

Bacardi 8Y (*Cuba*) {15}

Plantation Pineapple (*Multi island*) {15}

Eminente Ron De Cuba Reserva 7y (*Cuba*) {16}

Diplomatico Reserva Exclusive (*Venezuela*) {16}

Tequila

Jose Cuervo Especial silver / reposado {9}

Jose Cuervo Traditional silver / reposado {11}

1800 silver / reposado {13}

Patron silver/ reposado/ XO café {13}

Patron Anejo {16}

Don Julio 1942 {25}

Jose Cuervo Reserva de la Familia {25}

Mezcal

Bruxo-X {11}

Vida Mezcal {13}

Casamigos Mezcal {20}

Gin

Xibal Gin (*Guatemala*) {13}

Amazonian Gin (*Venezuela*) {16}



Around the World

Gin

- Simple Gin {9}
- Star of Bombay {13}
- Gin Mare Gin {13}
- Hendrick's Gin {13}
- Monkey 47 Gin {16}

Vodka

- Simple Vodka {9}
- Belvedere {13}
- Grey Goose {13}
- Beluga Noble {13}
- Beluga gold line {25}

Brandy, Cognac

- Hennessy {16}
- Remy Martin V.S.O.P. {16}
- Metaxa brandy Private reserve {18}

Whisk(e)y

Blends

- Simple whiskey {9}
- Chivas Regal {11}
- Johnnie Walker Black Label {11}
- Johnnie Walker Gold Label {18}
- Johnnie Walker Blue Label {25}

Highland

- Oban 14 {16}
- Dalmore Cigar Malt {25}

Speyside

- Glenfiddich 12 {11}
- The Macallan 12 {18}



Island & Islay

Cardhu Single Malt 12 {13}

Talisker 10 {13}

Glenmorangie 10y {13}

Lagavulin 16 {18}

Japanese

Nikka Whisky From the Barrel {15}

Yamazaki {25}

American

Jack Daniel's {11}

Jack Daniel's Honey {11}

Maker's Mark {13}

Bulleit Rye {13}

Irish

Jameson {9}

Tullamore Dew {9}

Bushmill's Black Bush {11}





Wine List

Λευκά Κρασιά | White Wines

FRESH AND CRISPY

Amalaya, Calchaqui Valley {36}

Argentina (Αργεντίνη)

Torrantes – Riesling

Αναζωογονητικό και γεμάτο αρώματα εσπεριδοειδών, ανθών και γκρέιπφρουτ

Refreshing and bursting with aromas of citrus, blossom and grapefruit

Μαλαγουζιά, Κτήμα Γεροβασιλείου,

ΠΓΕ Επανομή {35}

Malagousia, Gerovassiliou Estate

Μαλαγουζιά - Malagousia

Πλούσιο και γεμάτο αρώματα λεμονιού, με ισορροπημένο τελείωμα

Rich flavours of lemon peel enhance the appealing mouthfeel, adding a well-balanced finish

Torres Santa Digna,

Chile (Χιλή) {34} {7}

Sauvignon Blanc

Ισχυρό και φρέσκο φραγκοστάφυλο, εσπεριδοειδή, γκρέιπφρουτ και φρούτα του πάθους

Powerful and fresh gooseberry, citrus, grapefruit and passion fruit

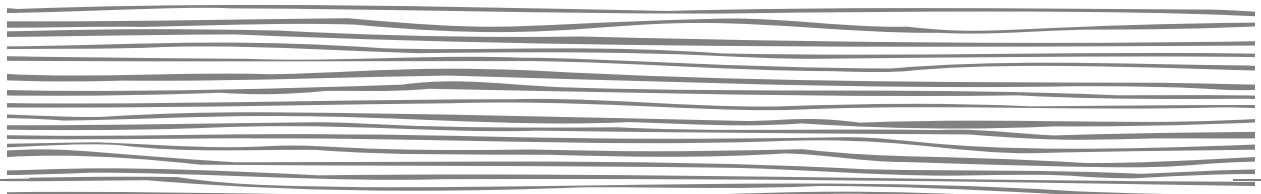
Βιβλία Χώρα Sauvignon Blanc, {32}

Κτήμα Βιβλία Χώρα (Biblia Chora Estate)

Sauvignon Blanc, Assyrtiko

Εξωτικά φρούτα, ροδάκινο, εσπεριδοειδή με ευχάριστη οξύτητα και αρωματική επίγευση

Exotic fruits, peach, citrus with a pleasant acidity and aromatic end



Διάλογος, Κτήμα Δύο Ύψη,

ΠΓΕ Ηλεία {32}  {8}

Dialogos, Dyo Ypsi Estate

Κυδωνίτσα - Ασύρτικο | Kidonitsa - Assyrtiko

Αχλάδι, ροδάκινο, lime, κυδώνι και γκρέιπφρουτ συνδυάζονται με βοτανικές και ανθικές νότες

Fresh fruits such as pear, peach, lime, quince and grapefruit are combined with herbal and floral notes

FULL BODY / BARREL CONTACT

Blanc De Gris, Κτήμα Τσελεπού

ΠΓΕ Αρκαδία {26}  {6}

Blanc De Gris Tseleπου Estate

Μοσχοφίλερο - Moschofilero

Αισθητή οξύτητα σε ένα πλούσιο φρουτώδες σώμα

Integrated noticeable acidity in a rich fruity body

Σαββατιανό Βαρέλι, Οινοποιείο Παπαγιαννάκος {32}

Sanvatiano Barrel, Paragiannakos Winery

Σαββατιανό - Sanvatiano

Αρώματα ξύλου, μπαχαρικών και εσπεριδοειδών. Πυκνό με ισορροπημένη παρουσία βαρελιού

Aromas of wood, spices and citrus. Dense but not heavy in the mouth, with a balanced presence of barrel

Ασύρτικο, Κτήμα Γαία, Σαντορίνη {68}

Assyrtiko, Gaia Estate Santorini

Ασύρτικο - Assyrtiko

Ελαφριά αρώματα εσπεριδοειδών με νότες από δρυ, πλούσιο στόμα με έντονες μεταλλικές γεύσεις και μακρύ τελείωμα

Slight citrus aromas with elegant oak notes, a rich mouth full intense mineral flavours and a long finish

Cordillera, Miguel Torres, Limar Valley, Chile

(Χιλή) {37}

Chardonnay

Μεταλλικό στον ουρανίσκο, οξύτητα με πλούσια φρουτώδη αρώματα μεγάλης διάρκειας

Mineral on the palate and an elegant acidity with rich fruity long-lasting aromas





Ροζέ Κρασιά | Rosé Wines

FRESH AND CRISPY

Ξινόμαυρο Ροζέ, Κτήμα Γεροβασιλείου, ΠΓΕ
Επανομή {38}

Χινόμαντρο Rose' - Gerovassiliou Estate

Ξινόμαυρο - Χινόμαντρο

Τροπικά φρούτα όπως το passion fruit και το mango, ζωηρό, με αισθητή οξύτητα και αρκετό σώμα

Tropical fruits such as passion fruit and mango, lively, with noticeable acidity and enough body

4-6h, Κτήμα Γαία, ΠΟΠ Νεμέα {26} 🍷 {6}

4-6h, Gaia Estate

Αγιωργίτικο - Agiorgitiko

Φρέσκα γλυκόξινα κόκκινα φρούτα, υπέροχο χρώμα και φρεσκάδα

Fresh sweet and sour red fruits, wonderful color and freshness

Dona Silvina Rosado, Krontiras,

Lujan De Cuyo, Argentina (Αργεντίνη) {35} 🍷 {8}

Malbec

Αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων και λουλουδιών.

Στρογγυλό, βελούδινο, με ισορροπία στην οξύτητα

Aromas of fresh red fruits and floral notes. Round,

velvety, achieving balance in acidity

Άλφα Ροζέ, Κτήμα Άλφα {40}

Alfa Rose, Alfa Estate

Ξινόμαυρο | Χινόμαντρο

Μύτη φρουτώδης με πλούσια αρωματική έκφραση. Ιδιαίτερα ισορροπημένο στόμα, λιπαρό, με εκφραστική επίγευση

Fruity nose with rich expression. Well balanced mouth, quite full

Κόκκινα κρασιά | Red Wines

FRESH AND CRISPY

**Άκρες, Κτήμα Σκούρα,
ΠΓΕ Πελοπόννησος** {25}  {6}

Akres, Skoura Estate

Αγιωργίτικο - Agiorgitiko

Αρώματα μαύρων κερασιών και βατόμουρων με νύξεις
δαμάσκηνου, μενεξέ και αποξηραμένων βοτάνων

Aromas of black cherries, blackberries, hints of plums, violets
and dried herbs

Big Game, Nordic Sea Winery, Mendoza,

Argentina (Αργεντίνη) {27}  {7}

Malbec - Syrah

Έντονο ρουμπινί χρώμα με πλούσια μύτη και έντονα αρώματα
μούρων, δαμάσκηνων και βοτάνων

Intense ruby color with rich nose and strong aromas of berries,
plums and herbs

Casa, L'apostolle, Rapel Valley,

Chile (Χιλή) {30}

Carmenere

Έντονα μαύρα φρούτα με μπαχαρικά και φρέσκα βότανα,
διακριτικά γλυκά μπαχαρικά

Intense black fruit with spices and fresh herbs, subtle sweet
spices

Γουμένισσα, Μικρό Κτήμα Τίτου, ΠΟΠ

Γουμένισσα {35}

Goumenissa, Titos Estate

Ξινόμαυρο - Νεγκόσκα | Xinomanro-Negoska

Πολύπλοκο άρωμα με κυρίαρχη μυρωδιά μικρών κόκκινων
φρούτων, συμπληρωμένο με έναν υπαινιγμό μπαχαρικών,
ντομάτας, ελιάς και βανίλιας

A complex aroma with a predominant scent of small red fruits,
complemented by a hint of spices, tomato, olive and vanilla

Barda, Bodega Chacra, Patagonia, Argentina

(Αργεντίνη) {75}

Pinot Noir

Μεσαίο σώμα με τραγανή οξύτητα και βελούδινες τανίνες.

Ζουμερά κόκκινα και μαύρα φρούτα με νότες από μπαχαρικά,
τσάι και βότανα

Medium-bodied with crisp acidity and velvety tannins. Juicy red
and black fruits with notes of all spice, tea and herbs



FULL BODY WITH VELVET TANNINS

Γη Και Ουρανός, Απόστολος Θυμιόπουλος,

ΠΟΠ Νάουσας {43}

Earth And Heaven, Apostolos

Thymiopoulos

Ξινόμαυρο - Χιποταντρο

Αρώματα σκούρων φρούτων, γλυκών μπαχαρικών και ντομάτας, σφιχτές αλλά σωστά δουλεμένες τανίνες

Aromas of dark fruits, sweet spices and tomatoes, tight but well-worked tannins

Ανατον, Κτήμα Γεροβασιλείου,

ΠΓΕ Επανομής {55}

Anaton, Gerovasileiou Estate

*Λημνιό - Μαυρούδι - Μαυροτράγανο | Limnio -
Mavroudi - Mavrotragano*

Σύνθετο μπουκέτο μπαχαρικών με ώριμα μαύρα φρούτα, σταφίδα, καφέ και κακάο. Ευγενικές τανίνες υποστηρίζονται από άφθονο φρούτο

Complex bouquet of spices with ripe black fruits, raisins, coffee and cocoa. Generic tannins are supported by plenty of fruit

Manso De Velasco, Miguel Torres,

Curico Valley, Chile (Χιλή) {84}

Cabernet Sauvignon (Old vineyards)

Φρουτώδες και πικάντικο μπουκέτο, αρώματα βατόμουρων, μαρμελάδα άγριων μούρων, εκλεκτές δερμάτινες νότες και ώριμα σκούρα φρούτα

Fruity and spicy bouquet, aromas of blackberries, wild berry jam, fine leather notes and ripe dark fruits





SPARKLING WINES / DESERT WINES

Prosecco {40}  {7}

Moscato d'asti {40}  {7}

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

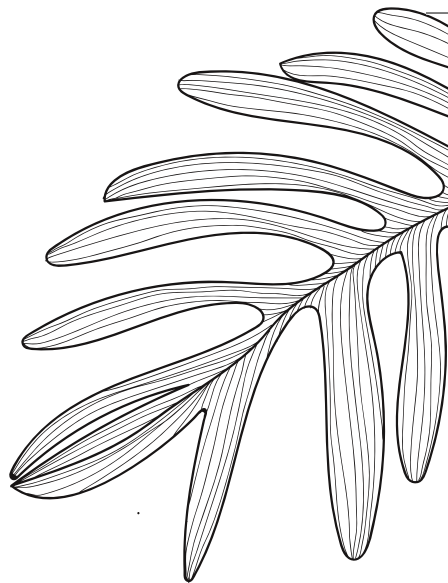
Ελληνικές / Greek {5}

Νοτίου Αμερικής / South America {6}

Μπύρα ποτήρι / Draft Beer 400 ml {6}



Nargile Hookah Sisha



Single Flavors {30}

(Iced mint, Double Apple, Blueberry, Lemon, Grape)

Double Flavors {50}

(Iced mint, double apple, blueberry, lemon, grape)

Wookah Experience {70}

(Love óó, vanilla ice cream, slushy)

Meduce {120}

(flavour of your Own choice)

**Shisha can be served with alcohol of your choice 30€*

