

ΠΡΩΙΝΑ - BREAKFAST

(σερβίρονται μέχρι τις 12 π.μ. - served until 12 a.m.)

Πρωινό με βούτυρο, μέλι, φρυγανισμένο ψωμί, ομελέτα, καφές φίλτρου ή τσάι, φυσικός χυμός πορτοκάλι 12,00 €

Continental Breakfast with butter, honey, toasted bread, omelette, filter coffee or tea, fresh orange juice

Κρέπα ομελέτας με ασπράδια αυγού, γαλοπούλα,μανιτάρια & ανάμεικτη πράσινη σαλάτα 7,00 €

Omelet crepe with egg white, turkey, mushroom & mix fresh green salad

Αυγά μάτια με μπέικον σε φρυγανισμένο ψωμί & πατάτες τηγανιτές 6,00 €

Fried eggs with bacon on a toasted bread & fried potatoes

Ομελέτα ελληνική με χωριάτικο λουκάνικο, ντομάτα, ελιές, φέτα 7,00 €

Greek Omelet with traditional sausage, tomato, olives & feta cheese

Αυγά σκράμπλ σε φρυγανισμένο ψωμί με κρέμα τυριού & τραγανό μπέικον 7,50 €

Scrambled eggs on a toasted bread with cheese cream & crispy bacon

ΣΝΑΚ – SNACK

Τοστ με τυρί, χοιρινή ωμοπλάτη ή γαλοπούλα καπνιστή & πατάτες τηγανιτές 3,50 €

Toast with cheese, ham or turkey & fried potatoes

Κλαμπ σάντουιτς με μαρούλι, κοτόπουλο, μπέικον, αυγό, ντομάτα, μαγιονέζα & πατάτες τηγανιτές 9,00 €

Club sandwich with lettuce, chicken, bacon, egg, tomato, mayonnaise & fried potatoes

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - COLD APPETIZERS

Τζατζίκι

Tzatziki 4,50 €

Ελιές Καλαμών

Olives from Kalamata region 4,00 €

Σκορδαλιά

Garlic spread 4,50 €

Φάβα Σαντορίνης

Pea puree from Santorini island 5,50 €

Μελιτζανοσαλάτα

Eggplant spread 6,00 €

Ταραμοσαλάτα

fish roe spread 6,00 €

Χταπόδι* ξυδάτο

Octopus* marinated with vinegar 15,00 €

Γαύρος μαρινάτος

Marinated anchovy 8,50 €

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - HOT APPETIZERS

Σούπα Λαχανικών

Vegetables soup 6,50 €

Παραδοσιακή πίτα ημέρας

Traditional pie of the day 6,00 €

Μελιτζάνα σαγανάκι με φέτα, μυρωδικά

& φρέσκια ντομάτα βασιλικού

Eggplant saganaki with feta cheese, aromatic herbs ,

fresh tomato & basil 8,50 €

Κεφτεδάκια γεμιστά με φέτα σε σάλτσα ντομάτας

Meatballs stuffed with feta cheese in tomato sauce 9,50 €

Κεφαλοτύρι Σαγανάκι *

Cheese "Saganaki" 6,00 €

Χαλούμι Κύπρου με σως εσπεριδοειδών

Grilled Haloumi cheese from Cyprus with citrus fruit sauce 7,50 €

Ψητές πιπεριές γεμιστές με κεφαλοτύρι, σκόρδο & καρεδάκια ντομάτας

Roast green peppers stuffed with kefalotiri cheese, garlic and chopped tomato
8,00 €

Γαρίδες σαγανάκι

Shrimps "saganaki" 17,00 €

Λαχανικά σχάρας με σως βαλσάμικου ξυδιού

Grilled vegetables served with balsamic vinegar sauce 9,00 €

Φέτα τυλιγμένη σε φύλλο, με ρακί, μέλι & σουσάμι

Fried feta cheese wrapped in pie crust with raki,
honey & sesame 9,00 €

Κολοκυθοκεφτέδες με αρωματικό ντίπ γιαουρτιού

Fried zucchini balls served with yogurt dip (4 pcs) 7,50 €

Λουκάνικο σχάρας με ντιπ μουστάρδας

Grilled sausage served with mustard dip 8,00 €

Φρέσκες τηγανιτές πατάτες

Fresh fried potatoes 3,50 €

Άρτος & ντίπ

Bread & dip 1,00 €

Πιτάκι

Mini pita bread 0,50 €

ΤΥΡΙΑ - CHEESE

Φέτα Π.Ο.Π

Greek feta cheese 4,00 €

Γραβιέρα Κρήτης

Gruyere from Crete 5,50 €

Ποικιλία τυριών - αλλαντικών

Cheese & Cold Cuts Platter 14,50 €

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Ελληνική Σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, φέτα, κρεμμύδι, ελιές, πιπεριά, ρίγανη & παρθένο ελαιόλαδο

Greek salad with tomato, cucumber, feta cheese, onion, olives, green pepper, oregano & virgin olive oil

7,50 €

Κρητικός Ντάκος με καρεδάκια ντομάτας, ελιές ροδέλα & φέτα

Cretan "Dakos" with barley bread stuffed with chopped tomato, olive rings, & feta cheese

6,50 €

Σαλάτα Κίτρο με λόλα, ρόκα, σπανάκι, τοματίνια, παρμεζάνα, πορτοκάλι & σως κίτρου

Kitro salad with green escarole, rocket leaves, spinach, cherry tomato, parmesan flakes, orange & citrus dressing

9,00 €

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με καπνιστό σολομό, τυρί κότατζ & αρωματικό λαδολέμονο

Fresh mix green salad with smoked salmon, cottage cheese & aromatic olive oil

11,50 €

Σαλάτα με μαρούλι, ψητό κοτόπουλο, κρουτόν, μπέικον, φλίκς παρμεζάνας & σως καίσαρα

Cesar salad with lettuce, roast chicken, croutons, bacon, parmesan flakes & ceasar's sauce

10,00 €

Σαλάτα με βραστά λαχανικά & λαδολέμονο

Boiled vegetables in olive oil lemon sauce

7,50 €

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ - GREEK SPECIALITIES

Μουσακάς

“Moussaka” (layers of eggplant, potato, minced meat & bechamel cream)

9,00 €

Ντολμάδες με αμπελόφυλλο ή Λαχανοντολμάδες (με ρύζι, κιμά & αυγολέμονο)

“Dolmades” stuffed vine leaves or Cabbage leaves (with rice, minced meat & egg-lemon sauce

9,00 €

Γεμιστά με ρύζι (ντομάτα & πιπεριά)

“Gemista” stuffed tomato & green pepper with rice

8,50 €

Αρνάκι ημέρας

Lamb of the day

14,50 €

Μοσχαράκι ημέρας

Veal of the day

14,00 €

Σουτζουκάκια με ρύζι

“Stewed” meatballs in tomato sauce served with rice

9,00 €

PIZOTO & ZYMAPIKA - RISOTTO & PASTA

Ριζότο άγριων μανιταριών

Risotto with wild mushroom

11,00 €

Ριζότο λαχανικών

Risotto with vegetables

9,50 €

Πένες με κοτόπουλο &μανιτάρια α λα κρεμ

Penne a la crème with chicken & mushroom 11,50 €

Λινγκουίνι με γαρίδες* & σάλτσα ντομάτας

Linguine with shrimps* in tomato sauce 17,50 €

Σπαγγέτι ναπολιτέν

Spaghetti Napoliten 7,50 €

Σπαγγέτι μπολονέζ

Spaghetti Bolognese 9,50 €

Σπαγγέτι Greca με φρέσκια ντομάτα, μελιτζάνα, φέτα, ελιές, τρίχρωμες πιπεριές & κάπαρη

Spaghetti Greca with fresh tomato, eggplant, olives, multicolor peppers, feta cheese & caper 9,00 €

Σπαγγέτι θαλασσινών με φρέσκια ντομάτα (γαρίδες*, χταπόδι*, καλαμάρι*, ψίχα καραβίδας*, μύδια*)

Seafood spaghetti with fresh tomato sauce (shrimp*, octopus*, squid*, crab crumbs*, mussel*) 18,00 €

ΠΙΤΣΕΣ-PIZZA

Μαργαρίτα με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας & μοτσαρέλα 8,00 €

Marguerite with fresh tomato sauce & mozzarella cheese

Ελληνική με ντομάτα, φέτα, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριά, ρίγανη, μοτσαρέλα-γκούντα 9,50 €

Greek with tomato, feta cheese, olives, onion, green pepper, oregano & mozzarella-gouda cheese

Σπέσιαλ με τυρί, ζαμπόν, μπέικον, μανιτάρια, ντομάτα, ρίγανη, μοτσαρέλα-γκούντα 11,00 €

Special with cheese, ham, bacon, mushroom, tomato, oregano & mozzarella-gouda cheese

ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ - FISH & SEAFOOD

Γαύρος τηγανιτός

Fresh fried anchovy 8,50 €

Σαρδέλα σχάρας

Sardine on the grill 9,50 €

Χταπόδι* σχάρας με ντοματίνια & αρωματικό λαδόξυδο

Grilled Octopus* with cherry tomato & aromatic olive oil -vinegar 16,00 €

Γαρίδες* σχάρας με βραστά λαχανικά & λαδολέμονο

Grilled Shrimps* served with boiled vegetables & olive oil -lemon sauce 17,50 €

Μπακαλιάρος τηγανιτός με σκορδαλιά

Fried Codfish served with garlic spread 11,00 €

Φρέσκια Τσιπούρα σχάρας με βραστά λαχανικά

Fresh Grilled Dorado served with boiled vegetables 14,50 €

Φιλέτο φρέσκου Σολομού σχάρας με βραστά λαχανικά και σως λεμονιού

Salmon fresh fillet on the grill served with boiled vegetables and lemon sauce 16,00 €

Καλαμάρι* σχάρας με φρέσκα ανάμεικτα λαχανικά & σως εσπεριδοειδών

Grilled squid* served with fresh mix salad & citrus fruit sauce 14,00 €

Καλαμάρι* τηγανιτό

Fried squids 10,50 €

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ (για 2 άτομα)

Καλαμάρι* σχάρας, χταπόδι* ξυδάτο, γαύρος μαρινάτος, σολομός, γαρίδες* σχάρας, ταραμοσαλάτα

& σκορδαλιά

SEAFOOD PLATTER (for 2 persons)

Grilled squid*, octopus* marinated in vinegar, marinated anchovy, salmon, grilled shrimps, fish roe spread & garlic spread 39,00 €

ΚΡΕΑΤΑ ΣΧΑΡΑΣ - GRILLED MEAT

Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας, συνοδεύεται με ρύζι

Chicken fillet served with rice 10,50 €

Μπιφτέκια μόσχου, συνοδεύονται με ρύζι

Beef burgers served with rice 11,00 €

Κεμπάπ Πολίτικο με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές, τζατζίκι , κρεμμύδι, ντομάτα & πιτάκι

Kebab "Politico" served with fresh fried potatoes, tzatziki, onion , tomato & pita bread
10,50 €

Φιλέτο μόσχου με πατάτες baby & μπάρμπεκιου σως

Beef fillet served with baby potatoes & bbq sauce 24,00 €

Χοιρινά Μπριζολάκια με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές

Pork Chops served with fresh fried potatoes 10,00 €

Γύρος χοιρινός - φρεσκοκομμένος - με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές, ντομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι & πιτάκι

"Gyros" -pork - served with fresh fried potatoes, tomato, onion, tzatziki & pita bread
9,50 €

Κοτόπουλο Σουβλάκι με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές, ρύζι & πιτάκι

Chicken "Souvlaki" (skewer) served with fresh fried potatoes, rice & pita bread 11,00 €

Αρνί Σουβλάκι με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές & ρύζι

Lamb "Souvlaki" (skewer) served with fresh fried potatoes & rice 14,50 €

Μοσχαρίσια Μπριζόλα με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές

Porterhouse Steak served with fresh fried potatoes 16,00 €

Παϊδάκια αρνίσια με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές

Lamb Chops served with fresh fried potatoes 15,00 €

Γύρος κοτόπουλου - φρεσκοκομμένος - με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές, ντομάτα, μαρούλι, σως μαγιονέζας & πιτάκι

"Gyros" - chicken - served with fresh fried potatoes, tomatoes, lettuce , mayonaise sauce & pita bread 11,00 €

Ποικιλία Κρεάτων (για 2 άτομα) μπιφτέκι μόσχου, φιλέτο από μπούτι κοτόπουλου, μπριζολάκια χοιρινά,

χωριάτικο λουκάνικο, πατάτες τηγανιτές ,τζατζίκι & πιτάκια

Meat Platter (for 2 persons) beef burger, chicken fillet, pork chops, traditional sausage, tzatziki, fresh fried potatoes & pita bread 30,00 €

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ - WINE LIST

ΛΕΥΚΑ - WHITE WINES (750ml)

**ΟΜΙΚΡΟΝ - Αμπελώνες Ζαχαριάς, ποικιλία : Ροδίτης-Μοσχοφίλερο/Πελοπόννησος
19,00 €**

χαρακτηρίζεται από νότες μήλου & εσπεριδοειδών

OMIKRON-Zaharias winery, Roditis-Moschofilero variety from Peloponnese Flavored with apple & citrus fruit

ΧΡΥΣΟΣ ΛΕΩΝ-Nico Lazaridi, ποικιλία :Chardonnay/Καβάλα 28,00 €

Χαρακτηρίζεται από φρουτώδη αρώματα, εσπεριδοειδή, πεπόνι, ανανά

CHRYSOS LEON-Nico Lazaridi, Chardonnay variety from Kavala-Northern Greece Flavoured with citrus fruit, melon, pineapple

ΚΑΡΙΚΙ-Οίνοποιείο Αλεξάκη, ποικιλία: Ασύρτικο-Αθήρι/Κρήτη 26,00 €

χαρακτηρίζεται από νότες γκρέιπφρουτ & ροδάνθεμο

KARIKI-Alexakis winery, Asyrtiko-Athiri variety from Crete flavored with grapefruit & rose

ΡΕΤΣΙΝΑ-Οινοποιείο Παπαγιαννάκου 21,00 €

χαρκτηρίζεται από αρώματα πεύκου & νότες λεμονιού

RETSINA-Papagiannakou winery resin wine flavored with pine & lemon

**ΛΕΥΚΟΤΣΙΚΝΙΑΣ-Κτήμα Βογιατζή, ποικιλία Ασύρτικο-Malvasia Aromatica
32,00 €**

χαρκτηρίζεται από άνθη εσπεριδοειδών ,ανανά & νότες μελιού

LEFKOTSIKNIAS-Voyatzi winery, Asyrtiko-Malvasia Aromatica flavored with citrus fruit, pineapples honey

ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ-Nico Lazaridi, ποικιλία: Sauvignon Blanc/Δράμα 46,00 €

Χαρκτηρίζεται για το διακριτικό φόντο φρεσκοκομμένου καφέ & βανίλιας

MAGIC MOUNTAIN-Nico Lazaridi,Sauvignon Blanc variety from Drama-Nothern Greece
Flavored with coffee seeds &vanilla

POZE - ROSE WINES (750ml)

ΟΜΙΚΡΟΝ - Αμπελώνες Ζαχαριάς, ποικιλία : Αγιωργίτικο /Νεμέα 20,00 €

Χαρκτηρίζεται από έντονο τριανταφυλλί χρώμα & αρώματα κόκκινων φρούτων

OMIKRON-Zaharias winery, Agiorgitiko variety from Nemea -Peloponnese with intense rose color & red fruity aroma

**ΡΟΖΕ ΒΟΓΙΑΤΖΗ ποικιλία :Ξινόμαυρο -Τσαμπουρνάκος/Βελβεντό Κοζάνης
28,00 €**

Χαρκτηρίζεται από έντονο φρουτώδες άρωμα & σκούρο τριανταφυλλί χρώμα

ROSE VOYATZI Xsinomavro-Tsabournakos variety from Velvedo -Nothern Greece with fruity & dark rose color

ΕΡΥΘΡΑ - RED WINES (750ml)

ΟΜΙΚΡΟΝ - Αμπελώνας Ζαχαρίας, ποικιλία : Αγιωρνίτικο/Νεμέα 20,00 €

Χαρακτηρίζεται από έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων, φραγκοστάφυλο & βανίλια

OMIKRON-Zaharias winery, Agiorgitiko variety from Nemea -Peloponnese with a particularly red fruity aroma, gooseberry & vanilla

ΚΑΡΙΚΙ - Οινοποιείο Αλεξάκη, ποικιλία: Κοτσιφάλι-Μανδηλαριά/Κρήτη 28,00 €

Χαρακτηρίζεται από το πυκνό άρωμα κόκκινων φρούτων -βατόμουρο, κεράσι & νότες μαύρου πιπεριού

KARIKI-Alexakis winery, Kotsifali-Mandilaria variety from Crete

With a particularly dense red fruit aroma-raspberry, cherry & black pepper

ΝΕΑΡΟΣ ΤΣΑΠΟΥΡΝΑΚΟΣ -Κτήμα Βογιατζή, ποικιλία Τσαπουρνάκος/Βελβεντό Κοζάνης 34,00 €

Χαρακτηρίζεται από τα αρώματα κόκκινων φρούτων: κεράσι, βατόμουρο, βύσσινο, φράουλα

YOUNG TSAPOURNAKOS-Voyatzi winery, Tsapournakos variety from Velvedo-N.Greece

With red fruity aroma: cherry, raspberry, morello cherry, strawberry

ΝΑΟΥΣΑΙΑ - Κτήμα Φουντή, ποικιλία Ξινόμαυρο/Νάουσα 36,00 €

Χαρακτηρίζεται από τα αρώματα κόκκινων φρούτων, κακάου & καφέ

NAOUSEA-Foudi winery, Xsinomavro variety from Naousa-Northern Greece with red fruity aroma, cocoa & coffee aroma

MELIOR - Οινοποιείο Παπαγιαννάκου, ποικιλία Merlot 39,00 €

Χαρακτηρίζεται από το βαθύ πορφυρό χρώμα, αρώματα αποξηραμένων κόκκινων φρούτων μπαχαρικών & βανίλιας

MELIOR-Papagiannakou winery, Merlot variety, with dark red colour, red dried fruit aroma, spices & vanilla

ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ - Nico Lazaridi, ποικιλία Cabernet Franc Sauvignon /Αράμα-Β. Ελλάδα 52,00 €

Χαρακτηρίζεται από βελούδινο χρώμα, έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους,

μπαχάρια & παλαίωση 10 χρόνια μετά τον τρύγο

MAGIC MOUNTAIN-Nico Lazaridi,Cabernet Franc Sauvignon from Drama-N. Greece with velvet colour, red fruity aroma & spices.

10-years maturation of wine

ΗΜΙΓΛΥΚΑ & ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ - SEMI-SWEET WINES

Ποτήρι Vinsanto Σαντορίνης 10,00 €

Glass of Vinsanto from Santorini island

Ποτήρι Μοσχάτο Ρίου Πατρών 10,00 €

Glass of Moschato from Patras-Peloponnese

ΑΦΡΩΔΗ - SPARKLING WINES

Moscato d' Asti D.O.C.G-ARIONE 750ML ITALIA 32,00 €

Prosecco Spumante -B.N 750ML ITALIA 32,00 €

Solitaire -Nico Lazaridi ,ποικιλία Μοσχάτο, Ugni Blanc, λευκός-ημίγλυκος οίνος 36,50 €

Χαρακτηρίζεται από τις ευωδιές βερίκοκου, λεμονιού, μελιού & τριαντάφυλλου. Παλαίωση 3 χρόνια μετά τον τρύγο .

Solitaire-Nico Lazaridi, Moschato, Ugni Blanc variety, white-semi sweet wine with apricot, lemon , honey & rose aromas .

3years maturation of wine.

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ - CHAMPAGNES

Moet & Chandon 750ml Brut Imperial 180,00 €

Cair Brut 750ml Ρόδος Π.Ο.Π με αρώματα βερύκοκου & brioche 130,00 €

Cair Brut 750ml from Rhodes with apricot & brioche aromas

ΣΠΙΤΙΚΑ ΓΛΥΚΑ - HOMEMADE DESSERTS

Cheesecake με αγριοκέρασο σε τραγανό μπισκότο κράμπλ 6,00 €

Cheesecake with wild cherries & crispy crumble biscuit

Μηλόπιτα με τραγανή πάστα φλώρα & φρέσκο ξινόμηλο 5,50 €

Apple pie with fresh green apple on a crispy base

Σοκολατόπιτα με παγωτό & πραλίνα φουντουκιού 7,50 €

Chocolate pie with ice cream & noisette praline

Λεμονόπιτα σε τραγανό μπισκότο & μαρέγκα λεμονιού 6,50 €

Lemon pie on a crispy base topped with meringue

Μπακλαβαδάκι Γιαννιώτικο 5,00 €

Mini Baklava in syrup

Βάφλα με 2 μπάλες παγωτό, μπισκότο & νουτέλα 8,00 €

Waffle with 2 scoops of ice cream, biscuit & nutella

Κρεμέ σοκολάτας VALRHONA με γέμιση από κρούστα πραλίνας 7,50 €

Cremé of chocolate VALRHONA filled with praline

Ποικιλία φρούτων εποχής 4,50 €

Seasonal fruit variety

Φρουτοσαλάτα με γιαούρτι , μέλι & καρύδι 6,50 €

Fruit variety with yogurt, honey & walnut

Επιλογή από σπιτικά παγωτά (2 μπάλες): βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, παρφέ βανίλια, παρφέ σοκολάτα 6,50 €

Homemade ice cream (2 scoops): vanilla, chocolate, strawberry, parfait vanilla, parfait chocolate

Προσθήκη μπισκότου 0,20 €

Extra biscuit

Επιπλέον σαντιγύ 0,50 €

Extra whipped cream

ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ - COFFEE/CHOCOLATE/TEA

Ελληνικός/διπλός 2,00 €/ 3,00 € Greek coffee/double

Εσπρέσο διπλός 2,50 €/ 3,00 € Espresso/double

Φρέντο εσπρέσο 3,50 € Freddo espresso

Καπουτσίνο/διπλός 3,50 €/ 4,50 € Cappuccino/double

Φρέντο καπουτσίνο 3,50 € Freddo Cappuccino

Καφές φίλτρου 3,50 € Filter coffee

Νεσκαφέ/Φραπέ 3,50 € Nescafe(hot) /Frappe (greek instant iced coffee)

Μοκατσίνο 4,50 € Mochaccino

Λάτε 4,50 € Latte
Φρεντοτσίνο 5,00 € Freddoccino
Σοκολάτα (ζεστή & κρύα) 4,50 € Chocolate (hot & iced)
Τσάι (ζεστό/κρύο) 3,50 € Tea (hot & iced)
Irish coffee 6,00 € Irish coffee

Εξτρα σαντιγύ, γεύση, μέλι/αλκοόλ 0,50 €/ 2,00 € Extra whipped cream, flavor,
honey/alcohol

MILKSHAKE

Βανίλια 6,00 € Vanilla
Φράουλα 6,00 € Strawberry
Σοκολάτα 6,00 € Chocolate
Ανάμεικτο 6,00 € Mixed

SMOOTH - IT

COCOMANGO 7,00 €
FRESA 7,00 €
EXOTIC 7,00 €
TROPICAL 7,00 €
PINA COLADA 7,00 €
ULTRAVIOLET 7,00 €
GOJI BERRY ENERGY 7,00 €
GREENS 7,00 €

ΧΥΜΟΙ -JUICES

Φυσιικός χυμός πορτοκάλι ή λεμόνι 4,50 € Fresh Orange or Lemon Juice

Μπανάνα, μέλι, κανέλλα, γάλα 5,50 € Banana, honey, cinnamon, milk

Γιαούρτι, μέλι & φρούτα εποχής 6,00 € Yogurt, honey , seasonal fruits

Ανάμεικτος 6,50 € Fresh mixed Juice

Αμίτα 3,50 € Amita (mixed juice)

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - SOFT DRINKS

Coca cola, light, zero, sprite, Fanta Soda, Tonic 3,00 €

Ανθρακούχο νερό 250ml 3,50 € Sparkling water 250ml

Φυσιικό μεταλλικό νερό 1lt 2,00 € Mineral water 1lt

Red bull 250ml 5,00 € Red bull 250ml

Nestea ροδάκινο /λεμόνι 3,50 € Nestea peach/lemon

Arizona πράσινο τσάι με ρόδι 473ml 5,00 € Arizona iced green tea with pomegranate 473ml

Arizona πράσινο τσάι διαίτης με ginseng 473ml 5,00 € Arizona iced tea with ginseng 473ml

Arizona λευκό τσάι με μύρτιλο 473ml 5,00 € Arizona white iced tea with blueberry

ΜΠΥΡΕΣ - BEERS

Mythos 330ml (greek lager) 4,00 €

Kaiser 330ml (Pilsner) 4,00 €

Carlsberg 330m (Premium lager) 4,00 €

Corona 330ml 6,00 €

Guinness 330ml 6,00 €
Fix 330ml (greek lager) 4,00 €
Fix (no alcohol) 330ml 4,00 €
Mythos draught 400ml 4,50 €
Mythos draught 500ml 5,50 €

ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ - SPIRITS

Απλό ποτό 8,00 € Basic
Σπέσιαλ 9,00 € Special
Premium 11,00 € Premium
Ποτήρι κρασί (λευκό/ερυθρό) Αλεξάκης-Ελλήνων Οίνος 4,50 € Glass of wine (white/red)
Alexakis-Ellinon Oinos
Ποτήρι moscato d'Asti 8,00 € Glass of moscato d'Asti
Ποτήρι prosecco 8,00 € Glass of prosecco
Ποτήρι σανγκρία 6,50 € Glass of sangria
Σφηνάκι 3,50 € Shot

ΚΟΚΤΕΪΛ - COCKTAILS

PINACOLADA 9,50 €
GIN FIZZ 9,50 €
BLOODY MARY 9,50 €
MOHITO 9,50 €
MARGARITA 9,50 €
COSMOPOLITAN 9,50 €
DAIQUIRI STRAWBERRY - LEMON 9,50 €
DRY MARTINI 9,50 €
APEROL SPRITZ 9,50 €
BELINI 9,50 €

KIRS ROYAL	9,50 €
FRUIT PUNCH	6,50 €

ΚΟΚΤΕΪΛ ΕΛΛΗΝΙΚΑ - GREEK COCKTAILS

ΧΙΟΣ: πουρέ μανταρίνι, μαστίχα, χυμό λεμόνι 9,00 €

CHIOS ISLAND : mantarin puree, mastic, lemon juice

ΚΡΗΤΗ: ρακί πουρέ, μύρτιλο, χ. λεμόνι, σιρόπι γκρέιπφρουτ 9,00 €

CRETE: raki puree, black berry, lemon juice, grapefruit syrup

ΜΥΤΙΛΗΝΗ: σιρόπι τσιχλ., φυσ. λεμόνι, πουρέ φράουλα, ούζο 9,00 €

MYTTILENE: sirup, natural lemon, strawberry puree, ouzo

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ – DISTILLATES

Ποτήρι ούζο (Πλωμαρίου) 3,50 € Glass of ouzo

Ούζο Πλωμαρίου (200ml) 9,00 € Ouzo Plomari (200ml)

Ούζο Βαρβαγιάνη μπλε/πράσινο (200ml) 9,00 € Ouzo Varvagianni (200ml)

Ποτήρι Τσίπουρο (Τσιλιλή) 3,50 € Glass of Tsipouro

Τσίπουρο Τσιλιλή(200ml) 9,00 € TsipouroTsilili (200ml)

Τσίπουρο Ηδωνικό (200ml) 9,00 € Tsipouro Idoniko(200ml)

Τσίπουρο Δεκαράκι (200ml) 9,00 € Tsipouro Dekaraki (200ml)