

PELICAN

All Day
Menu

Our breads are baked daily in our oven

Τα αρτοποιήματά μας ψήνονται καθημερινά στον φούρνο μας


Bread per person 3,00€
Ατομικό ψωμί

On the side Συνοδευτικά


Platter
of cheese and cold cuts 24,00€
Πλατό
τυριών κι αλλαντικών

Beef carpaccio
with gremolata, lime, extra virgin olive oil, parmesan & baby rocket 24,00€
Καρπάτσιο μόσχου
με κρεμολάτα, λάιμ, παρθένο ελαιόλαδο, παρμεζάνα & baby ρόκα


Bruschetta
with spicy feta dip, grilled sausage from Mykonos,
graviera from Naxos, red peppers from Florina and potato chips 17,00€
Μπρουσκέτα
με κρέμα πικάντικης φέτας, ψητό λουκάνικο Μυκόνου,
γραβιέρα Νάξου, πιπεριές Φλωρίνης & τσιπς πατάτας

 **Bruschetta greek (pinsa)**
with tomato sauce, feta, peppers, onion, olives, mozzarella & oregano 15,00€
Μπρουσκέτα ελληνική (pinsa)
με σάλτσα τομάτας, φέτα, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, μοτσαρέλα & ρίγανη

Homemade dips Σπιτικές αλοιφές

 **Tzatziki**
with handmade pita and olives 9,00€
Τζατζίκι
με χειροποίητο πιτάκι κι ελιές

Fish roe spread
with swallow fish eggs, round sesame bread from Thessaloniki & herb oil 9,00€
Ταραμοσαλάτα
με αυγά χελιδονόψαρου, κουλούρι Θεσσαλονίκης & λάδι μυρωδικών

 **Cheese spread with peppers**
with sour cheese from Mykonos, grilled cherry tomatoes & bread flakes 9,00€
Τυροκαυτερή
με κοπανιστή Μυκόνου, ψητά τοματίνια & flakes ψωμιού

Hummus spread (chickpeas) with smoked mackerel
lemon & sea fennel 13,00€
Χούμους (φάβα από ρεβίθια) με καπνιστό σκουμπρί
λεμόνι & κρίταμο

Sea Appetizers Θαλασσινά Ορεκτικά

Fried squids
with tartare sauce 17,00€
Καλαμαράκια τηγανητά
με σως ταρτάρ

Shrimps saganaki
with peppers, cherry tomatoes,
feta cheese and bisque sauce..... 23,00€
Γαρίδες σαγανάκι
με πιπεριά, τοματίνια,
φέτα και σάλτσα μπισκ


Steamed mussels
with retsina wine, garlic-oil, dip from smoked
red peppers from Florina and fresh herbs..... 21,00€
Μύδια αχνιστά
με ρετσίνα, σκορδόλαδο, καπνιστή κρέμα Φλωρίνης
και φρέσκα μυρωδικά

Salmon tartare
with capers, cucumber, avocado,
shallots and yuzu lemon 26,00€
Ταρτάρ σολομού
με κάπαρη, αγγούρι, αβοκάντο,
εσαλότ και yuzu λεμόνι

Octopus on the grill
with olive oil and oregano dressing, fava beans
grilled onions and capers..... 22,00€
Χταπόδι σχάρας
με λαδορίγανη, φάβα, ψητά κρεμμύδια και κάπαρη


Fish and Chips..... 22,00€
with beetroot pesto
με πέστο παντζάρι


Greek Terra Appetizers Ορεκτικά Ελληνικής Γης

 **French fries**
from Naxos island 8,00€
Πατάτες τηγανητές
από το νησί της Νάξου


French fries
with feta cheese cream, tomato, parsley,
louza from Mykonos & oregano 13,00€
Πατάτες τηγανητές
με σάλτσα φέτας, τομάτα, μαϊντανό,
μυκονιάτικη λούζα και ρίγανη


French fries, pork gyros & fried eggs
with cheddar sauce..... 23,00€
Πατάτες με γύρο χοιρινό & τηγανητά αυγά
με τσένταρ σος



 **Spinach pie on the grill**
with yogurt dip, sesame spread and honey..... 18,00€
Σπανακόπιτα σχάρας
με ντιπ γιαουρτιού, ταχίνι και μέλι


 **Fried zucchini**
with tzatziki-avocado 16,00€
Κολοκυθάκια τηγανητά
με τζατζίκι-αβοκάντο

Fried meatballs
beef mince, cooked in tomato sauce and mashed potatoes 19,00€
Κεφτεδάκια τηγανητά
από μοσχαρίσιο κιμά, μαγειρεμένα
σε σάλτσα τομάτας και πουρές πατάτας

 **Mushrooms & Haloumi on the grill**
with fig honey and rocket salad 22,00€
Ψητά μανιτάρια & χαλούμι σχάρας
με συκόμελο και ρόκα

 **Fried graviera from Naxos**
with sour cherry sweet, lemon confit
and Aegina pistacchio powder..... 17,00€
Τηγανητή γραβιέρα Νάξου
με γλυκό βύσσινο, κονφί λεμόνι
και πούδρα από φυστίκι Αίγινης

 **Bouyurdi**
 feta, tomato and spicy peppers 15,00€
Μπουγιουρντί
φέτα, τομάτα και πιπεριά καυτερή

 **Garlic bread**
with cream cheese and parmesan crust 15,00€
Σκορδόψωμο
με τυρί κρέμα και κρούστα παρμεζάνας

Salads Σαλάτες

Seasonal greens with shrimp on the grill

grilled zucchini, olive oil-lemon dressing,
herbs mayo and vegetable pasta..... 24,00€

Χόρτα εποχής με γαρίδα σχάρας

ψητά κολοκυθάκια, λαδολέμονο,
μαγιονέζα μυρωδικών και παπαρδέλες λαχανικών

Greek traditional "Choriatiki"

with feta, cherry tomatoes, cucumber, peppers, onion,
caper leaves, olives, oregano, vinegar and carob rusks 15,00€

Χωριάτικη

με φέτα, τοματίνια, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι,
καπαρόφυλλα, ελιές, ρίγανη, ξύδι και παξιμάδι χαρούπι

Royal Quinoa

with roasted almonds, cranberries, arugula, sour apple
and honey-mustard vinaigrette 19,00€

Βασιλική κινόα

με καβουρδισμένα αμύγδαλα, cranberries, ρόκα, ξινόμηλο
και βινεγκρέτ από μέλι και μουστάρδα

Pelican

with rocket, spinach, spring onion, grilled asparagus,
beef fillets on the grill, parmesan flakes, honey-balsamic
vinaigrette, corn and truffle oil 25,00€

Pelican

με ρόκα-σπανάκι, κρεμμύδι φρέσκο, ψητά σπαράγγια,
φιλετάκια μοσχαρίσια στη σχάρα, flakes παρμεζάνας,
vinaigrette μέλι-βαλσάμικο, καλαμπόκι και λάδι τρούφας

Cyclades

with cherry tomatoes, round sesame bread from Thessaloniki,
spring onion, sour cheese from Mykonos, herbs oil
and vinegar framboise 17,00€

Κυκλαδίτικη

με τοματίνια, κουλούρι Θεσσαλονίκης, κρεμμύδι φρέσκο,
ξινότυρο Μυκόνου, λάδι μυρωδικών και ξύδι φραμπουάζ

Caesar's

with roasted chicken, baby gem, iceberg, crispy bacon,
grilled corn, croutons, parmesan flakes and anchovies dressing 19,00€

Σαλάτα του Καίσαρα

με ψητό κοτόπουλο, baby gem, iceberg. τραγανό μπέικον,
ψητό καλαμπόκι, κρουτόν, flakes παρμεζάνας και ντρέσινγκ με αντζούγια

Beetroots

marinated with raspberry vinegar, olives variety,
herbs, aromatic yogurt and green olive oil 18,00€

Παντζάρια

μαριναρισμένα με ξίδι βατόμουρο, ποικιλία ελιές
με μυρωδικά, αρωματικό γιαούρτι κι αγουρέλαιο

Plan B - Vegan

Greek traditional "Choriatiki"

with cherry tomatoes, cucumber, peppers, onion, caper leaves,
olives, oregano, vinegar and carob rusks 15,00€

Χωριάτικη

με τοματίνια, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, καπαρόφυλλα,
ελιές, ρίγανη, ξύδι και παξιμάδι χαρούπι

Bolognese

with linguine, soya mince, tomato sauce and vegetables 19,00€

Μπολονέζ

με λιγκουίνι, κιμά σόγιας, σάλτσα ντομάτας και λαχανικά

Meatballs

with soya protein, vegetables and oats,
smoked rice and tomato sauce 24,00€

Κεφτεδάκια

με άμυλο φυτικής πρωτεΐνης σόγιας, λαχανικά και βρώμη
με καπνιστό ρύζι και σάλτσα τομάτας

Souvlaki

soya fillet with green salad 18,00€

Σουβλάκι

από φιλέτο σόγιας με πράσινη σαλάτα

Hummus

with lemon, cone and paprika 9,00€

Χούμους

με λεμόνι, κουκουνάρι και πάπρικα

French fries

from Naxos island 8,00€

Πατάτες τηγανητές

από το νησί της Νάξου

Beetroots

marinated with raspberry vinegar, olives variety,
herbs, aromatic yogurt and green olive oil 16,00€

Παντζάρια

μαριναρισμένα με ξίδι βατόμουρο, ποικιλία ελιές
με μυρωδικά κι αγουρέλαιο

Pasta Ζυμαρικά

- Carbonara linguine with smoked pork**
pecorino, salted yolk, cream and parmesan biscuit..... 21,00€
Καρμπονάρα με λιγκουίνι και καπνιστό χοιρινό
πεκορίνο, παστό κρόκο, κρέμα γάλακτος και μπισκότο παρμεζάνας
- Papardelle with variety of mushrooms**
and black truffle paste..... 26,00€
Παπαρδέλες με ποικιλία μανιταριών
και κρέμα μαύρης τρούφας
- Penne with chicken**
cherry tomatoes and parmesan cream 19,00€
Πέννες με κοτόπουλο
λιαστή ντομάτα και κρέμα παρμεζάνας
- Seafood linguine**
with bisque sauce, grilled cherry tomatoes and green peppers..... 31,00€
Λιγκουίνι θαλασσινών
με σάλτσα μπισκ, ψητά ντοματίνια και πράσινη πιπεριά
- Ravioli stuffed**
with ricotta, spinach, basil cream,
cherry tomatoes, onion powder & cone 23,00€
Ραβιόλι γεμιστό
με ρικότα, σπανάκι, κρέμα βασιλικού,
τοματίνια, πούδρα κρεμμύδι & κουκουνάρι

Risotto / Kritharoto Ριζότο / Κριθαρώτο

- Risotto gorgonzola**
with porcini mushrooms, black Angus tagliata and chives 28,00€
Ριζότο γκοργκοντζόλα
με μανιτάρια porcini, black Angus ταλιάτα και σχοινόπρασο
- Risotto Milanese**
with Kozani saffron, roasted asparagus and pepperoncino "fibers" 29,00€
Ριζότο Μιλανέζε
με σαφράν, ψητά σπαράγγια και ίνες από πεπεροντσίνο
- Shrimp kritharoto with mussels**
Kozani saffron, peppers cream with fennel & ulva (sea lettuce)..... 34,00€
Κριθαρότο με γαρίδες και μύδια
κρόκο Κοζάνης, κρέμα πιπεριάς με μαραθόριζα
& μαρούλι της θάλασσας
- Kritharoto with veal cheeks**
and sour cheese from Mykonos 24,00€
Κριθαρότο με μοσχαρίσια μάγουλα
και ξινότυρο Μυκόνου

Greek Traditional Tastes Ελληνική Παραδοσιακή Κουζίνα

- Traditional moussaka**
in a clay pot 17,00€
Μουσακάς παραδοσιακός
σε πήλινο
- Lamb chops**
with aromatic yogurt and baby potatoes..... 32,00€
Αρνίδια παιδάκια
με αρωματικό γιαούρτι και baby πατάτες
- Lamb shank**
cooked with wine and vegetables
with aromatic breadcrumbs and mashed potatoes..... 28,00€
Αρνί κότσι
μαγειρεμένο με κρασί και λαχανικά,
αρωματικό τρίμμα ψωμιού και πουρέ πατάτας
- Chicken souvlaki**
with herbs, french fries, pie, raita (yogurt with spearmint and cucumber)
and olive oil-lemon and mustard dressing 19,00€
Σουβλάκι κοτόπουλο
με μυρωδικά, πατάτες τηγανητές, πιτάκι, ράιτα (γιαούρτι με δυόσμο και αγγούρι)
και λαδολέμονο με μουστάρδα
- Pork or Chicken gyros**
with tzatziki, pita bread and french fries..... 19,00€
Γύρος Χοιρινός ή Κοτόπουλο
με τζατζίκι, πιτάκι και πατάτες τηγανητές
- Lamb kebab**
with tomato sauce, aromatic yogurt, french fries, pita and onion 24,00€
Κεμπάπ αρνίσιο
με σάλτσα τομάτας, αρωματικό γιαούρτι, πατάτες τηγανητές, πίτα και κρεμμύδι

Pizza Πίτσα

- Pizza with goat cheese**
mushrooms, rocket salad and truffle oil 22,00€
Πίτσα με κατσικίσιο τυρί
μανιτάρια, ρόκα και λάδι τρούφας
- Pizza with smoked taleggio**
tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, rocket salad and truffle oil..... 24,00€
Πίτσα με καπνιστό taleggio
σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο cotto, ρόκα και λάδι τρούφας
- Pizza buratta**
tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, rocket salad and truffle oil..... 26,00€
Πίτσα buratta
με σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, πέστο βασιλικού και τοματίνια
- Pizza with roasted chicken**
with pepperoni, cream, green peppers and paprika 22,00€
Πίτσα με ψητό κοτόπουλο
με πεπερόνι, κρέμα γάλακτος, πιπεριά πράσινη και πάπρικα

Main Courses with Meat Κυρίως Πιάτα με Κρέας



Burger Black Angus (300gr)
with caramelized onions, scamorza,
valeriana and mayo sauces 28,00€

Burger Black Angus (300gr)
με καραμελωμένα κρεμμύδια, scamorza,
βαλεριάνα και σως μαγιονέζας,

Roasted Chicken
with sauteed vegetables and olive oil-lemon dressing 24,00€

Κοτόπουλο Ψητό
με σωτέ λαχανικά και λαδολέμονο

Pork Tenderloin
with wine, mustard sauce, shallots, grilled mushrooms
and mashed potatoes with pecorino 27,00€

Χοιρινό ψαρονέφρι
με κρασί, σάλτσα μουστάρδας, κρεμμύδι κοκκάρι,
ψητά μανιτάρια και πουρέ πατάτας με πεκορίνο

Rib-eye USA (300gr)
with baby potatoes and gremolata 46,00€

Rib-eye ΗΠΑ (300gr)
με baby πατάτες και γκρεμολάτα

Flap Black Angus (300gr)
tagliata, white truffle cream and roasted asparagus 42,00€

Flap Black Angus (300gr)
σε ταλιάτα, κρέμα λευκής τρούφας και ψητά σπαράγγια

Surf & Turf
Rib eye with marinated jumbo shrimp,
aromatic butter, fried onion
and mayo with Kozani saffron 67,00€

Surf & Turf
Rib eye με μαριναρισμένη γαρίδα jumbo,
αρωματικό βούτυρο, τηγανητά κρεμμύδια
και μαγιονέζα με κρόκο Κοζάνης

Premium Cuts Tomahawk or Picanha

Please ask our waiters for availability
Παρακαλούμε ρωτήστε τους σερβιτόρους μας για διαθεσιμότητα

Main Courses with Seafood Κυρίως Πιάτα με Ψάρια & Θαλασσινά



Squid on the grill
with vinaigrette lettuce, cheese spread and couscous 29,00€

Καλαμάρι σχάρας
με vinaigrette μαρούλι, μους τυροκαυτερή και κους κους

Seabass
with parisien potatoes, celeriac mash, baby carrots, broad beans,
rockfish broth, grilled tomato and Kozani saffron 32,00€

Λαυράκι
με πατάτες παριζιέν, πουρέ σελινόριζα, baby καρότα, κουκιά,
ζωμός από πετρόψαρα, ψητή τομάτα και κρόκο Κοζάνης

Fresh fish fillet 36,00€
Φρέσκο φιλέτο από ψάρι ημέρας

Salmon on the grill
with seasonal greens, vegetables with olive oil-lemon dressing
and wild radish cream 32,00€

Σολομός ψητός
με χόρτα εποχής, λαχανικά με λαδολέμονο και κρέμα από αγριοράπανο

Tuna fillet
on the grill with grilled broccolli, seasonal greens,
tarama mousse and olive oil - lemon dressing 37,00€

Τόνος φιλέτο
στη σχάρα με ψητό μπρόκολο, χόρτα εποχής,
μους ταραμά και λαδολέμονο


Fresh fish with garnish of your choice 95,00€/kg
Ψάρι φρέσκο με γαρνιτούρα της επιλογής σας


Shrimps jumbo with garnish of your choice 120,00€/kg
Γαρίδες jumbo με γαρνιτούρα της επιλογής σας


Fresh lobster with garnish of your choice 140,00€/kg
Αστακός φρέσκος με γαρνιτούρα της επιλογής σας

Fresh oysters Please ask our waiters for availability €/kg
Φρέσκα όστρακα Παρακαλούμε ρωτήστε μας για την διαθεσιμότητα

Accompaniments | Συνοδευτικές Γαρνιτούρες

 Mashed potatoes | Πουρές πατάτας 9,00€

 Steamed vegetarian | Βραστά λαχανικά 10,00€

 Sauteed vegetables | Σωτέ λαχανικά 10,00€

 Grilled corn | Ψητό καλαμπόκι 9,00€

 Smoked basmati rice | Καπνιστό ρύζι μπασμάτι 10,00€

 Cous cous | Κους κους 10,00€

Desserts Γλυκά επιδόρπια

“Baklavas”

caramelized pastry phyllo with nuts, kaimaki ice cream,
wine syrup and white chocolate cream 15,00€

“Μπακλαβάς”

φύλλα καραμελωμένα με ξηρούς καρπούς, παγωτό καϊμάκι,
σιρόπι κρασί και κρέμα λευκής σοκολάτας

Chocolate souffle

with vanilla Madagascar ice cream and butter caramel..... 17,00€

Σουφλέ σοκολάτας

με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και καραμέλα βουτύρου

“Tsourekí” syrupy sweet brioche

with orange cream, ice cream swiss almond honey,
almond fillets and sour cherry sweet..... 16,00€

Τσουρέκι σιροπιαστό

με κρέμα πορτοκάλι, παγωτό swiss honey almond,
φιλέ αμυγδάλου και γλυκό βύσσινο

Strawberry cheesecake 14,00€

Cheesecake φράουλα



Ice cream 5,00€/scoop

Madagascar vanilla,
Chocolate,
Swiss Honey Almond,
Kaimaki

  Lime-Lemon sorbet

Παγωτό

Βανίλια Μαδαγασκάρης,
Σοκολάτα,
Swiss Honey Almond,
Καϊμάκι,

  Σορμπέ Λάιμ-Λεμόνι

  **Fruit salad**

with seasonal fruits 28,00€

  **Φρουτοσαλάτα**

με φρούτα εποχής



 Vegetarian

 Vegan

 Spicy

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
Στα τηγαντά μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθενο ελαιόλαδο.
Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες.

Αγορανομικός υπεύθυνος:



Night Menu
served 24:00-06:00

PELICAN

HOMEMADE BREAD WITH INDIVIDUAL DIP3,00€
Σπιτικό ψωμί, συνοδεύεται με ντιπ

CHICKEN SOUP 14,00€
Κοκορόσουπα

SOUP OF THE DAY VELOUTE
Σούπα ημέρας βελουτέ

Starters ■ Ορεκτικά

TZATZIKI 9,00€
With handmade pita bread and olives
Τζατζίκι με χειροποίητο πιτάκι κι ελιές

CHEESE SPREAD WITH PEPPERS 9,00€
With sour cheese from Mykonos,
grilled cherry tomatoes & bread flakes
Τυροκαυτερή με κοπανιστή Μυκόνου,
ψητά τοματίνια & flakes ψωμιού

HUMMUS WITH CONE AND PAPRIKA 9,00€
Χούμους με κουκουνάρι και πάπρικα

BOUYURDI 15,00€
With feta, kaseri cheese, tomato and spicy peppers
Μπουγιουρντί με φέτα, κασέρι,
τομάτα και πιπεριά καυτερή

CABBAGE ROLL 14,00€
With egg-lemon cream
Λαχανοντολμάδες με αυγολέμονο

FRENCH FRIES 13,00€
with feta cheese cream, tomato, parsley,
louza from Mykonos & oregano
Πατάτες τηγανητές με σάλτσα φέτας, τομάτα,
μαϊντανό, μυκονιάτικη λούζα και ρίγανη

GARLIC BREAD 15,00€
with cream cheese and parmesan crust
Σκορδόψωμο με τυρί κρέμα και κρούστα παρμεζάνας

CHICKEN CLUB SANDWICH 17,00€
with chicken schnitzel, omelette, iceberg, tomato,
bacon, gouda, mayonnaise and french fries
Με σνίτσελ κοτόπουλο, ομελέτα, iceberg, τομάτα,
μπέικον, γκούντα, μαγιονέζα και πατάτες τηγανητές

CHICKEN GYROS FOCACCIA 18,00€
with french fries and bbq sauce
Φοκάτσια με γύρο κοτόπουλο, πατάτες τηγανητές
και bbq sauce

CREPE 15,00€
with cheese spread, sausage from Mykonos,
potato chips and fried eggs
Κρέπα με τυροκαυτερή, λουκάνικο Μυκόνου,
τσιπς πατάτας και αυγά τηγανητά

Salads ■ Σαλάτες

GREEK TRADITIONAL "CHORIAMATI" 15,00€
with cherry tomatoes, cucumber, peppers, onion,
caper leaves, olives, oregano, vinegar and carob rusks
Χωριάτικη με τοματίνια, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι,
καπαρόφυλλα, ελιές, ρίγανη, ξύδι και παξιμάδι χαρούπι

CAESAR'S 19,00€
with roasted chicken, baby gem, iceberg, crispy bacon,
grilled corn, croutons and anchovies dressing
Σαλάτα του Καίσαρα με ψητό κοτόπουλο, baby gem,
iceberg, τραγανό μπέικον, ψητό καλαμπόκι, κρουτόν
και ντρέσινγκ με αντζούγια

BURRATA 21,00€
with cherry tomatoes, basil pesto and mozzarella
Μπουράτα με τοματίνια, πέστο βασιλικού και μοτσαρέλα

Pizza ■ Πίτσα

GREEK 22,00€
Tomato sauce, feta, oregano, peppers, onion,
olives, mozzarella and oregano
Ελληνική με σάλτσα τομάτας, φέτα, πιπεριά,
κρεμμύδι, ελιές, μοτσαρέλα και ρίγανη

SPECIAL 24,00€
Tomato sauce, pepperoni, bacon,
mushrooms, peppers and mozzarella
Special με σάλτσα τομάτας, πεπερόνι, μπέικον,
μανιτάρια, πιπεριές και μοτσαρέλα

CHICKEN-PEPPERONI 24,00€
with creamy sauce, peppers and mozzarella
Chicken με πεπερόνι, σάλτσα κρέμας,
πιπεριές και μοτσαρέλα

BURRATA 26,00€
with tomato sauce, basil and cherry tomatoes
Μπουράτα με σάλτσα τομάτας, βασιλικό και τοματίνια

CARBONARA 23,00€
with white cream, bacon, mozzarella and parmesan
Καρμπονάρα με λευκή κρέμα, μπέικον,
μοτσαρέλα και παρμεζάνα

PROSCIUTTO 24,00€
with tomato sauce, rocket, smoked mozzarella and truffle oil
Προsciutto με σάλτσα τομάτας, ρόκα,
καπνιστή μοτσαρέλα & λάδι τρούφας

Pasta ■ Ζυμαρικά

CARBONARA LINGUINE WITH SMOKED PORK 21,00€
pecorino, salted yolk and cream
Καρμπονάρα με λιγκουίνι, καπνιστό χοιρινό
πεκορίνο, παστό κρόκο και κρέμα γάλακτος

BOLOGNAISE LINGUINE 21,00€
with aromatic yoghurt and parmesan biscuit
Μπολονέζ λιγκουίνι με αρωματικό γιαούρτι
και μπισκότο παρμεζάνας

PAPARDELLE WITH VARIETY OF MUSHROOMS 26,00€
truffle paste, goat cheese sauce and truffle oil
Παπαρδέλες με ποικιλία μανιταριών,
πάστα τρούφας και λάδι τρούφας

PENNE WITH CHICKEN 19,00€
sundried tomatoes and parmesan cream
Πέννες με κοτόπουλο, λιαστή τομάτα
και κρέμα παρμεζάνας

LINGUINE WITH MEATBALLS 18,00€
tomato sauce and sour cheese from Mykonos
Λιγκουίνι με σάλτσα τομάτας, μοσχαρίσια κεφτεδάκια
και ξινότυρο Μυκόνου

Burgers

BLACK ANGUS BURGER 300gr 28,00€
with scarmorza, caramelized onions and mayo sauce
με σκαρμότσα, καραμελωμένα κρεμμύδια,
βαλεριάνα και σως μαγιονέζας

BURGER WITH CHICKEN SCHNITZEL 27,00€
with iceberg, tomato, gouda and mayo sauce
Burger με σνίτσελ κοτόπουλο, iceberg,
τομάτα, γκούντα και σως μαγιονέζας

BURGER WITH PORK GYROS 24,00€
mayonnaise, tomato, caramelized onions,
cheddar, lettuce and french fries
Burger με γύρο χοιρινό, μαγιονέζα, τομάτα, καραμελωμένα
κρεμμύδια, τσένταρ, μαρούλι και πατάτες τηγανητές

Main Courses ■ Κυρίως Πιάτα

MOUSSAKAS 17,00€
Greek traditional moussaka in a clay
Παραδοσιακός μουσακάς σε πήλινο

PORK GYROS 23,00€
with french fries, fried eggs and cheddar sauce
Γύρος χοιρινός με πατάτες τηγανητές,
αυγά τηγανητά και τσένταρ σως

RIB-EYE USA with baby potatoes 46,00€
Rib-Eye Αμερικής με baby πατάτες

CHICKEN SOUVLAKI 19,00€
with herbs, french fries, pie, raita (yogurt with spearmint
and cucumber) and olive oil-lemon and mustard dressing
Σουβλάκι κοτόπουλο με μυρωδικά, πατάτες τηγανητές,
πιτάκι, ράιτα (γιαούρτι με δυόσμο και αγγούρι)
και λαδολέμονο με μουστάρδα

FRESH FISH FILLET 36,00€
Φρέσκο φιλέτο ψαριού

VEAL CHEEKS 24,00€
with orzo, tomato and sour cheese from Mykonos
Μοσχαρίσια μάγουλα με κριθαράκι,
τομάτα και ξινότυρο Μυκόνου

SHRIMPS ON THE GRILL with green salad 28,00€
Γαρίδες ψητές με πράσινη σαλάτα

FRIED MEATBALLS 19,00€
beef mince, cooked in tomato sauce
and mashed potatoes
Κεφτεδάκια τηγανητά από μοσχαρίσιο κιμά,
μαγειρεμένα σε σάλτσα τομάτας και πουρές πατάτας

CHICKEN WINGS 21,00€
with bbq sauce, marinated cabbage and french fries
Φτερούγες κοτόπουλο με bbq σως,
μαριναρισμένο λάχανο και πατάτες τηγανητές

GARNISH 10,00€
Mashed Potatoes | Steamed or Sauteed Vegetables
Πουρές πατάτας | Βραστά ή Σωτέ Λαχανικά

Desserts ■ Επιδόρπια

CHOCOLATE SOUFFLE 17,00€
with Madagascar vanilla ice cream
με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης

EKMEK KANTAIFI | Εκμέκ κανταϊφι 14,00€

CALZONE 19,00€
stuffed with banana, caramel, Bueno and hazelnut praline
Καλτσόνε γεμιστό με μπανάνα, καραμέλα,
Bueno και πραλίνα φουντουκιού

HOMEMADE ICE CREAM 5,00€/scoop
variety of different tastes
ποικιλία από διάφορες γεύσεις

Our breads are baked daily in our oven.....3,00€

ON THE SIDE

Platter of cheese and cold cuts.....24,00€
Beef carpaccio with gremolata, lime, extra virgin olive oil, parmesan & baby rocket.....24,00€
Bruschetta with spicy feta dip, grilled sausage from Mykonos, graviera from Naxos, red peppers from Florina and potato chips..... 15,00€
Bruschetta greek (pinsa) with tomato sauce, feta, peppers, onion, olives, mozzarella & oregano 5,00€

HOMEMADE DIPS

Tzatziki with handmade pita and olives..... 9,00€
Fish roe spread with swallow fish eggs, round sesame bread from Thessaloniki & herb oil 9,00€
Cheese spread with peppers with sour cheese from Mykonos, grilled cherry tomatoes & bread flakes 9,00€
Hummus spread (chickpeas) with smoked mackerel lemon & sea fennel.....13,00€

SEA APPETIZERS

Fried squids with tartare sauce..... 17,00€
Shrimps saganaki with peppers, cherry tomatoes, feta cheese & bisque sauce.....23,00€
Steamed mussels with retsina wine, garlic-oil, dip from smoked red peppers from Florina and fresh herbs21,00€
Salmon tartare with capers, cucumber, avocado, shallots & yuzu lemon26,00€
Octopus on the grill with olive oil and oregano dressing, fava beans
grilled onions and capers 22,00€
Fish and Chips with beetroot pesto.....22,00€

GREEK TERRA APPETIZERS

French fries from Naxos island..... 8,00€
French fries with feta cheese cream, tomato, parsley, louza from Mykonos & oregano13,00€
French fries, pork gyros & fried eggs with cheddar sauce.....23,00€
Spinach pie on the grill with yogurt dip, sesame spread and honey 18,00€
Fried zucchini with tzatziki-avocado 16,00€
Fried meatballs beef mince, cooked in tomato sauce and mashed potatoes19,00€
Mushrooms & Haloumi on the grill with fig honey and rocket salad22,00€
Fried graviera from Naxos with sour cherry sweet, lemon confit and Aegina pistacchio powder..... 17,00€
Bouyurdi feta, tomato and spicy peppers15,00€
Garlic bread with cream cheese and parmesan crust15,00€

SALADS

Seasonal greens with shrimps on the grill, grilled zucchini, olive oil-lemon dressing, herbs mayo and vegetable pasta.....24,00€
Greek traditional "Choriatiki" with feta, cherry tomatoes, cucumber, peppers, onion, caper leaves, olives, oregano, vinegar and carob rusks15,00€
Royal Quinoa with roasted almonds, cranberries, arugula, sour apple and honey-mustard vinaigrette.....19,00€
Pelican with rocket, spinach, spring onion, grilled asparagus, beef fillets on the grill, parmesan flakes, honey-balsamic vinaigrette, corn and truffle oil25,00€
Cyclades with cherry tomatoes, round sesame bread from Thessaloniki, spring onion, sour cheese from Mykonos, herbs oil and vinegar framboise 17,00€
Caesar's with roasted chicken, baby gem, iceberg, crispy bacon, grilled corn, croutons, parmesan flakes and anchovies dressing..... 19,00€
Beetroots marinated with raspberry vinegar, olives variety,herbs, aromatic yogurt and green olive oil.....18,00€

PASTA

Carbonara linguine with smoked pork pecorino, salted yolk, cream and parmesan biscuit21,00€
Papardelle with variety of mushrooms and black truffle paste.....26,00€
Penne with chicken cherry tomatoes and parmesan cream 19,00€
Seafood linguine with bisque sauce, grilled cherry tomatoes and green peppers.....31,00€
Ravioli stuffed with ricotta, spinach, basil cream, cherry tomatoes, onion powder & cone23,00€

RISOTTO / KRITHAROTO

Risotto gorgonzola with porcini mushrooms, black Angus tagliata & chives28,00€
Risotto Milanese with Kozani saffron, roasted asparagus and pepperoncino "fibers" 29,00€
Shrimp kritharoto with mussels Kozani Saffron, peppers cream with fennel and sea lettuce 34,00€
Kritharoto with veal cheeks and sour cheese from Mykonos.....24,00€

PIZZA

Pizza with goat cheese mushrooms, rocket salad and truffle oil 22,00€
Pizza with smoked taleggio tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, rocket salad and truffle oil24,00€
Pizza buratta tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, rocket salad and truffle oil.....26,00€
Pizza with roasted chicken with pepperoni, cream, green peppers and paprika22,00€

VEGETERIAN

Napolitana 15,00€
Stuffed ravioli..... 9,00€
Royal Quinoa with roasted almonds, cranberries, arugula, sour apple and honey-mustard vinaigrette.....16,00€
Papardelle with variety of mushrooms and black truffle paste.....26,00€
Beetroots marinated with raspberry vinegar, olives variety, herbs, aromatic yogurt and green olive oil.....18,00€
Bouyurdi, feta, tomato and spicy peppers..... 15,00€
Risotto Milanese with Kozani saffron, roasted asparagus and pepperoncino "fibers" 29,00€

MAIN COURSES WITH MEAT

Burger Black Angus (300gr) with caramelized onions, scamorza, valeriana and mayo sauce28,00€
Roasted Chicken with sauteed vegetables and olive oil-lemon dressing.....24,00€
Pork Tenderloin with wine, mustard sauce, shallots, grilled mushrooms and mashed potatoes with pecorino 27,00€
Rib-eye (300gr) with baby potatoes and gremolata46,00€
Flap Black Angus (300gr) tagliata, white truffle cream and roasted asparagus42,00€
Surf & Turf | Rib eye with marinated jumbo shrimp, aromatic butter, fried onion and mayo with Kozani saffron67,00€

Premium Cuts 🍷 Tomahawk or Picanha • Please ask our waiters for availability

MAIN COURSES WITH SEAFOOD

Squid on the grill with vinaigrette lettuce, cheese spread and couscous.....29,00€
Seabass with parisien potatoes, celeriac mash, baby carrots, broad beans, rockfish broth, grilled tomato and Kozani saffron 32,00€
Fresh fish fillet.....36,00€
Salmon on the grill with seasonal greens, vegetables with olive oil-lemon dressing and wild radish cream..... 32,00€
Tuna fillet on the grill with grilled broccoli, seasonal greens, tarama mousse and olive oil - lemon dressing 37,00€
Fresh fish with garnish of your choice95,00€/kg
Shrimps jumbo with garnish of your choice 120,00€/kg
Fresh lobster with garnish of your choice140,00€/kg
Fresh oysters Please ask our waiters for availability €/kg

GREEK TRADITIONAL TASTES

Moussakas.....17,00€
Lamb chops with aromatic yogurt and baby potatoes.....32,00€
Lamb shank cooked with wine and vegetables with aromatic bread crumbs and mashed potatoes28,00€
Chicken souvlaki with herbs, french fries, pita bread, raita (yogurt with spearmint and cucumber) and olive oil-lemon and mustard dressing19,00€
Pork or Chicken gyros with tzatziki, pita bread and french fries19,00€
Lamb kebab with tomato sauce, aromatic yogurt, french fries, pita bread and onion.....24,00€

Plan B - Vegan 🌿🌿

French fries from Naxos island..... 9,00€
Hummus with lemon & sea fennel 9,00€
Greek traditional "Choriatiki" with cherry tomatoes, cucumber, peppers, onion, caper leaves, olives, oregano, vinegar & carob rusks15,00€
Beetroots marinated with raspberry vinegar, olives variety, herbs & green olive oil..... 16,00€
Souvlaki (soya fillet) with green salad..... 18,00€
Pasta bolognese (soya mince) with tagliolini.....19,00€
Meatballs with soya protein, vegetables and oats, smocked rice and tomato sauce 24,00€

Desserts

Ice cream 4,00€/scoop
Madagascar vanilla, Chocolate, Swiss Honey, Almond, Kaimaki, Strawberry-Biscuit, Lime - Lemon sorbet
Ekmek kantaifi.....12,00€
"Baklavas" caramelized pastry phyllo with nuts, kaimaki ice cream, wine syrup & white chocolate cream15,00€
Chocolate souffle with vanilla Madagascar ice cream and butter caramel 17,00€
"Tsoureki" syrupy sweet brioche with orange cream, ice cream swiss almond honey, almond fillets & sour cherry sweet16,00€
Strawberry cheesecake 14,00€
Fruit salad with seasonal fruits28,00€

Breakfast

Pelican Breakfast (for 2 persons)
Fried eggs, toast with ham & cheese, bacon, toasted bread, gouda, grilled turkey, pancake with blueberry, mini croissant, yogurt with seasonal fruits, avocado, cherry tomatoes, marmelade, honey, praline, butter 29,50€

EGGS

Fried eggs with bacon, baby potatoes & graviera from Naxos 14,00€
Omelette with goat cheese, grilled zucchini, caramelized onions and valeriana..... 14,00€
Omelette with egg whites, oats, mushrooms, marinated tomato & cottage cheese 15,00€
Crepe with spicy cheese spread, sausage from Mykonos, potato chips and fried eggs 15,00€
Greek omelette with tomato, peppers, onions, olives & oregano 16,00€
Scrambled eggs on toasted bread with avocado cream, cucumber flakes and smoked salmon..... 17,00€
Croque madame with smoked pork, spicy mustard bechamel, fried egg & white truffle sauce 18,00€

CLUB & OPEN SANDWICHES

Open sandwich with spinach, feta cheese, dill vinaigrette & fried egg14,00€
Open sandwich with prosciutto, mozzarella, sundried tomato, arugula and basil mayo16,00€
Club sandwich with chicken schnitzel, omelette, bacon, gouda, mayo, valeriana, carob honey & french fries.....17,00€
Toasted bread with avocado , sauteed mushrooms, cashews and marinated tomato (vegan)18,00€

SWEETS

French Toast with sweet yogurt, seasonal fruits, honey & cinnamon..... 14,50€
Pancakes with strawberry, hazelnut praline, Bueno chocolate & Oreo 17,00€
Toasted bread with peanut butter, banana, forest fruits & maple syrup..... 19,00€
Pancake with blueberry, vanilla Madagascar ice cream & maple syrup 19,00€

YOGURT

Yogurt with strawberry, granola and chocolate12,00€
Yogurt with banana, peanut butter, honey & bitter chocolate14,00€
Almond yogurt with oats, fresh fruits & maple syrup14,00€
Protein yogurt with chocolate, agave syrup & forest fruits 15,00€

SMOOTHIES VEGAN

Coco Banana | Coconut milk, banana, mixed nuts, agave 9,00€
Almond Pine | Almond milk, fresh pineapple & strawberry 10,00€
Soya Forest | Soya milk, mixed nuts, banana, dry apricots 12,00€

Night Menu

CHICKEN SOUP14,00€
SOUP OF THE DAY VELOUTE.....

STARTERS

TZATZIKI with handmade pita bread and olives9,00€
CHEESE SPREAD WITH PEPPERS with sour cheese from Mykonos, grilled cherry tomatoes & bread flakes..... 9,00€
HUMMUS WITH CONE AND PAPRIKA..... 9,00€
BOUYURDI With feta, kaseri cheese, tomato and spicy peppers.....15,00€
CABBAGE ROLLS With egg-lemon cream14,00€
FRENCH FRIES with feta cheese cream, tomato, parsley, louza from Mykonos & oregano 13,00€
GARLIC BREAD with cream cheese and parmesan crust 15,00€
CHICKEN CLUB SANDWICHwith chicken schnitzel, omelette, iceberg, tomato, bacon, gouda, mayonnaise and french fries 17,00€
CHICKEN GYROS FOCACCIA with french fries and bbq sauce.....18,00€
CREPE with cheese spread, sausage from Mykonos, potato chips and fried eggs 15,00€

SALADS

GREEK TRADITIONAL "CHORIATIKI" with cherry tomatoes, cucumber, peppers, onion, caper leaves, olives, oregano, vinegar and carob rusks 15,00€
CAESAR'S with roasted chicken, baby gem, iceberg, crispy bacon, grilled corn, croutons, parmesan flakes and anchovies dressing..... 19,00€
BURRATA with cherry tomatoes, basil pesto and mozzarella 21,00€

PASTA

CARBONARA LINGUINE WITH SMOKED PORK pecorino, salted yolk and cream..... 21,00€
BOLOGNAISE LINGUINE with aromatic yoghurt and parmesan biscuit..... 21,00€
PAPARDELLE WITH VARIETY OF MUSHROOMS truffle paste, goat cheese sauce and truffle oil 26,00€
PENNE WITH CHICKEN sundried tomatoes and parmesan cream 19,00€
LINGUINE WITH MEATBALLS tomato sauce and sour cheese from Mykonos18,00€

PIZZA

GREEK Tomato sauce, feta, oregano, peppers, onion, olives, mozzarella and oregano 22,00€
SPECIAL Tomato sauce, peperoni, bacon, mushrooms, peppers and mozzarella 24,00€
CHICKEN-PEPPERONI with creamy sauce, peppers and mozzarella 24,00€
BURRATA with tomato sauce, basil and cherry tomatoes. 26,00€
CARBONARA with white cream, bacon, mozzarella and parmesan 23,00€
PROSCIUTTO with tomato sauce, rocket, smoked mozzarella and truffle oil 24,00€

BURGERS

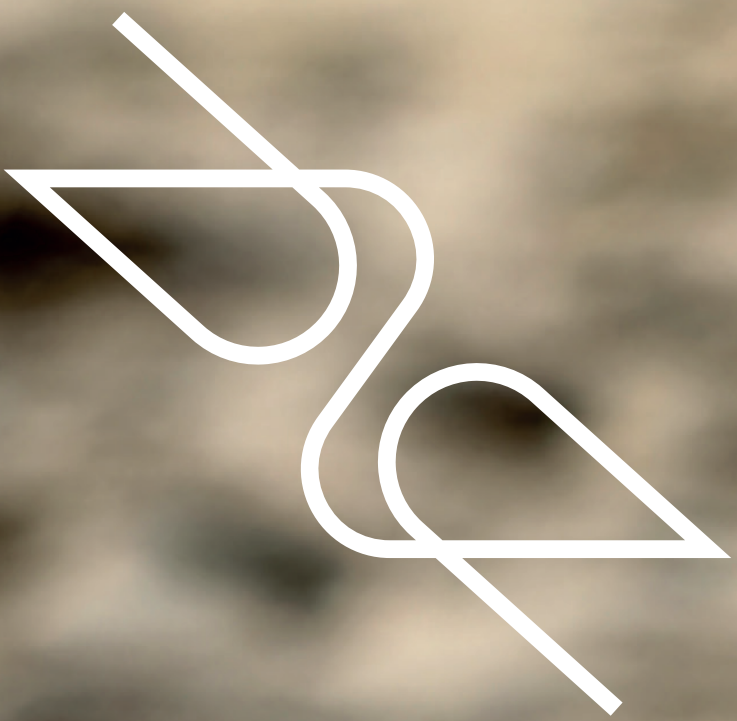
BLACK ANGUS BURGER 300gr with scamorza, caramelized onions and mayo sauce..... 28,00€
BURGER WITH CHICKEN SCHNITZEL with iceberg, tomato, gouda and mayo sauce..... 27,00€
BURGER WITH PORK GYROS mayonnaise, tomato, caramelized onions, cheddar, lettuce and french fries 24,00€

MAIN COURSES

MOUSSAKAS 17,00€
PORK GYROS with french fries, fried eggs and cheddar 23,00€
RIB-EYE USA with baby potatoes 46,00€
CHICKEN SOUVLAKI with herbs, french fries, pita bread, raita (yogurt with spearmint and cucumber) and olive oil-lemon and mustard dressing 19,00€
FRESH FISH FILLET 36,00€
VEAL CHEEK..... 24,00€
SHRIMPS ON THE GRILL with green salad 28,00€
FRIED MEATBALLS beef mince, cooked in tomato sauce and mashed potatoes 19,00€
CHICKEN WINGS with bbq sauce, marinated cabbage and french fries 21,00€
GARNISH Mashed Potatoes | Steamed or Sauteed Vegetables 10,00€

DESSERTS

CHOCOLATE SOUFFLE with Madagascar vanilla ice cream 17,00€
CALZONE stuffed with banana, caramel, Bueno and hazelnut praline..... 19,00€
HOMEMADE ICE CREAM variety of different tastes 5,00€/scoop



Wines & Spirits

PELICAN

White Greek Wines

Kidonitsa Nikolaou estate bio 40,00€ Kidonitsa P.G.I. Nemea
Domaine Costa Lazaridi Amethystos 60,00€ Assyrtiko – Sauvignon blanc P.G.I. Macedonia
4 Limnes, ktima Kir-Yianni 67,00€ Chardonnay-Gewürztraminer P.G.I. Florina
Magic Mountain, Chateau Nico Lazaridi 70,00€ Sauvignon Blanc P.G.I. Drama
'Fairies', Barafaka Estate Semi Sweet 45,00€ Assyrtiko – Malagouzia – Moschofilero Nemea
Malagouzia, Argyriou estate 50,00€ Malagouzia P.G.I. Parnassus
Ntourakis Estate, Lyhnos 50,00€ Vidiano, Crete P.G.I.
Chateau Julia Chardonnay 63,00€ Chardonnay, Drama P.G.I.
Malagouzia Domaine Costa Lazaridi 70,00€ Malagouzia Drama, P.G.I.
Paragka , Ktima Kir Yianni 45,00€ Roditis – Malagouzia Florina P.G.I.
Thalassitis, Gaia Estate 95,00€ Assyrtiko, Santorini P.D.O.

White International Wines

Pinot Grigio Casalforte, Cantine Riondo '21 45,00€ Pinot Grigio Veneto, Italy
Ruta 49 Albarinho 65,00€ Albariño Rias Baixas, Spain
J. de Villebois Touraine '21 75,00€ Sauvignon Blanc Loire, France
Spinelli La Tessa Pecorino 55,00€ Pecorino Abruzzo, Italy
Tiraki Vineyards 80,00€ Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand
Francice et Olivier Savary Chablis '22 85,00€ Chardonnay Burgundy, France
Domaine J. de Villebois Sancerre Chablis '22 100,00€ Sauvignon blanc Loire France
Baron de Ladoucette Pouilly – Fume 'Baron de L' 210,00€ Sauvignon blanc Loire France

Rose Greek Wines

4-6 Gaia Estate 45,00€ Agiorgitiko, Peloponnese P.G.I.
Mystik, Aleris Estate '22 58,00€ Agiorgitiko-Grenache Rouge P.G.I. Corinthia
Kikones Winery 55,00€ Cabernet Sauvignon – Syrah – Limniona P.G.I. Ismaros
3 Witches, Barafaka Estate Semi Sweet 50,00€ Agiorgitiko – Syrah – Moschofilero, Nemea
Charlafti Estate, Butterflies 65,00€ Syrah P.G.I. Peloponnesse
L'esprit du lac, Kir Yianni Estate 67,00€ Xinomavro, Amyndeon P.D.O.
Amuse, Muses Estate 68,00€ Sauvignon Blanc – Mouchtaros, Viotia
Domaine Costa Lazaridi 2022 70,00€ Merlot P.G.I. Drama
Idylle d'Achinos, La tour Melas 75,00€ Grenache-Syrah-Agiorgitiko P.G.I. Phthiotida

Rose International Wines

Domaine Fredavelle Bio 60,00€ Grenache – Cabernet - Syrah
Miraval '22 85,00€ Cinsault-Grenache-Rolle-Syrah Côtes de Provence, France
Whispering Angel, Chateau d' Esclans '22 95,00€ Cinsault-Grenache-Rolle Cotes de Provence, France
Château Minuty 'M' '22 75,00€ Grenache-Cinsault-Syrah-Tibouren Côtes de Provence, France
Domaines Ott Château Romassan Bandol '21 110,00€ Mourvèdre-Grenache-Cinsault-Syrah Côtes de Provence, France
Château Minuty 281 '22 230,00€ Grenache-Syrah Cotes de Provence, France

White Wines Magnum 1500ml

Malagouzia, Argyriou Estate 120,00€ Malagouzia P.G.I. Parnassus
Domaine Costa Lazaridi Amethystos 140,00€ Assyrtiko – Sauvignon blanc P.G.I. Macedonia

Rose Wines Magnum 1500ml

Miraval 180,00€ Cinsault – Grenache – Rolle – Syrah Côtes de Provence, France
Mystik, Aleris Estate 120,00€ Agiorgitiko – Grenache Rouge P.G.I. Corinthia Greece

Red Greek Wines

Ramnista, kir Yianni estate 58,00€ Xinomavro P.G.I. Naoussa
Biblia Chora, Biblia Chora estate 63,00€ Cabernet Sauvignon-Merlot-Agiorgitiko P.G.I. Kavala
Limnio Kikones vineyards 83,00€ Limni P.G.I. Thrace
Pinot Noir, Argyriou estate 75,00€ Pinot Noir P.G.I. Parnassus

Red International Wines 750ml

J. De Villebois 57,00€ Pinot Noir Loire, France
Caleuche Reserva Carmenere 49,00€ Carmenere Malue Valley, Chile
Château Lanessan '14 73,00€ Bordeaux Blend Haut-Medoc, France
Il Dragon e la furnace 'Bruno' Brunello di Montalcino '18 140,00€ Sangiovese Toscana I.G.T., Italy
Tignanello Marchese Antinori '20 550,00€ Sangiovese-Cabernet Franc- Cabernet Sauvignon Toscana I.G.T. Italy

Sparkling Wines 750ml

Prosecco Brut 45,00€ Veneto, Italy
Prosecco Rose 45,00€ Veneto, Italy
Moscato d' Asti, Rionto 45,00€ Veneto, Italy
Emmelis Rose Semi-dry, Elysian Wines 75,00€ Veneto, Italy

Wines By the Glass 150ml

WHITE
Life Choice 12,00€ Dry white wine '2022'
Malagouzia, Nikolaou estate 13,00€ Malagouzia Nemea
ROSE
4-6 Gaia Wines 12,00€ Agiorgitiko Nemea
Miraval 15,00€ Cinsault-Grenache-Rolle-Syrah Cotes de Provence, France
RED
Casalforte 12,00€ Merlot Veneto, Italy
Spinelli La Tessa Montepulciano D'Abruzzo 14,00€ Montepulciano D'Abruzzo-Sangiovese Italy

Sparkling Wines By the Glass

Prosecco Brut 15,00€
Prosecco Rose 15,00€
Moscato D'Asti , Riondo 15,00€
Emmelis Rose Semi-dry, Elysian Wines 17,00€

Beers

Mamos 330ml 8,00€
Heineken 330ml 8,00€
Sol 330ml 9,00€
Fischer 330ml 8,00€
Heineken 0% 7,00€
Estrella 750ml 24,00€
AppleCider 330ml 8,00€
Alfa Draft beer 330ml/500ml 8,00€/9,50€
Ouzo & Tsipouro
Ouzo Plomari 200ml 8,00€
Tsipouro Dekaraki 200ml 9,50€
Tsipouro Tsilili 200ml 9,50€
Tsilili Grape Distillate Moschato 14,00€

Champagnes 750ml

Moet & Chandon Brut Imperial 160,00€
Moet & Chandon Ice Imperial 200,00€
Moet & Chandon Rose Imperial 200,00€
Veuve Clicquot Brut, Ponsardin 190,00€
Veuve Clicquot Rose, Ponsardin 210,00€

Vintage (Champagne-France) 750ml

Dom Perignon Brut '13 700,00€
Cristal Brut, Louis Roederer '14 900,00€
Armand de Brignac, Brut Gold 1.200,00€
Dom Perignon Rose '06 1.350,00€
Cristal Rose, Louis Roederer '12 1.700,00€

Champagnes By the Glass

Brut 23,00€
Rose 26,00€

Soft Drinks

Pepsi max 250ml 5,50€
Ice Tea 450ml 5,50€ Peach Lemon Green
Homemade lemonade 11,00€
1767 250ml 8,50€ Strawberry Watermelon Grapefruit
Fanta orange 250ml 5,50€ carbonated or non
Tonic water 250ml 5,50€
Mineral water 1lt 6,50€
Zagori Sparkling water 750ml 8,00€

Cocktails

MexicanGum 21,00€ Reposando Blanco, Lime, Passoa, BubGum Syrup, Mint leaves
Red Carpet 21,00€ 42 Bellow, Martini Fierro, Strawberry, Lime
Mia Khalifa 23,00€ Bacardi, Lime, Bitter Almond, Pineapple, Dash Agnostura
Greek Kamaki 22,00€ Ouzo, Mastixa, Lime, Vanilia
CherryPop 27,00€ 42 Bellow, Liqueur Cherry, Grapefruit Syrup, Lime, Top up Grapefruit 1767
Pelican 24,00€ Reposando Blanco, St Germain, Martini Fierro, Watermelon syrup, Lime
Lana Rhoades 37,00€ Oxley, Martini Fierro, St Germain, Lime
CuCuGreen 21,00€ 42 Bellow, Lime, Cucumber syrup Ginger Syrup, Mint leaves
Covid 19 21,00€ Bombay Sapphire, Lime, Liqueur Falernum, Green Apple
Sex on the Widmills 57,00€ Clase Azul Reposando, Apple Juice Triple Sec, Cinnamon syrup, Tablespoon Honey
Spicy Secret 24,00€ Bacardi, Bacardi Spiced, Passion Fruit Coconut Syrup, Lime, Dash Tabasco
Paloma 17,00€
Negroni 17,00€
Old fashioned 17,00€
Pornstar Martini 17,00€
All Classic Cocktails 17,00€