



# KALÓN

GREEK FOOD PHILOSOPHY

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΟΥ

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ Φ.Π.Α ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ ΡΟΣ ΓΙΑ ΑΝΕΠΑΦΗ ΠΛΗΡΩΜΗ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ

Σούπα ημέρας

## ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια βελανίδι, αγγούρι, καπαρόφυλλα, πιπεριά Φλωρίνης, κρίταμο, ξινομυζήθρα, παξιμάδι από χαρούπι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με βασιλικό και παλαιωμένο ξύδι //14€

Ψητά πατζάρια με ξινόγαλο, καρύδια, πράσινο μήλο, blueberries, φρέσκα μυρωδικά, κατσικίσιο τυρί και σάλτσα με λευκό ξύδι και θυμαρίσιο μέλι //14€

Σαλάτα με μαυρομάτικα, φακές, καστανό ρύζι, ντοματίνια, καρότο, αβοκάντο, αμύγδαλα καβουρδισμένα και σάλτσα από ταχίνι //13€

Σαλάτα με ψητά baby gem, φέτα, αγγούρι, μάραθο και σάλτσα γιαούρτι //13€

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τριλογία από αλοιφές, τυροκαυτερή με πιπεριά Φλωρίνης, μελιτζανοσαλάτα με καρύδι, ταραμοσαλάτα αβγά ρέγγας και ψητές πίτες καλαμποκιού //12€

Σπανακόπιτα με φύλλο σχάρας και καβουρδισμένο σουσάμι //11€

Ταλαγάνι με μαρμελάδα τσίλι και λεμόνι κονφί //14€

Capraccio λαβράκι με ψητά κολοκύθια, δυόσμο, αχινό και λαδολέμονο βασιλικού //16€

Ταρτάρ μαγιάντικο με ελιά, βασιλικό, κρίταμο, ντοματίνια ψητά και νερό ντομάτας //17€

Γαρίδα σαγανάκι με σάλτσα φέτας και καβουρδισμένο κόλιανδρο //16€

Χταπόδι ψητό, κρέμα φάβας με γλυκοπατάτα, chutney κάπαρης και λαδόξιδο με φρέσκια ρίγανη //17€

Ταρτάρ μοσχάρι με γραβιέρα και γλασαρισμένη μελιτζάνα //19€

Tacos κεφτεδάκι με σάλτσα ντομάτας και πιπεριά Φλωρίνης, γιαούρτι και chips πατάτας //14€

Flatbread με σάλτσα από ντοματίνια, γραβιέρα, μανιτάρια, προσούτο “Στρεμμένου” και φύλλα ρόκας //14€

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Γιουβέτσι γαρίδας με φρέσκο βασιλικό και ξύσμα από λεμόνι //23€

Σκιουφιχτά με κρέμα κολοκύθας και προσούτο “Στρεμμένου” //15€

Λαβράκι αχνιστό με κοκινιστά χόρτα εποχής, ελιά και βασιλικό //19€

Μαγιάντικο με ψητό λαχανοντολμά, σαλάμι λευκάδος και αυγολέμονο με αχινό //22€

Νανάκι κοτόπουλο σε κρούστα λιαστής ντομάτας με φρέσκια ρίγανη και λεμονάτες πατάτες baby //18€

Short rib με κρέμα πατάτας, γραβιέρα Νάξου και chips πατάτας //32€

Striploin με πουρέ από παστινάκι και καψαλισμένα καρότα //58€

Rib eye(500gr) //14€

Επιλογή από γαρνιτούρες

Τραγανές πατάτες //7€

Ψητά σπαράγγια //9€

Ραγού μανιταριών //7€

Πουρέ πατάτας //6€

## ΓΛΥΚΑ

Γαλατόπιτα με καραμελωμένα φύλλα, σάλτσα κανέλας και πορτοκάλι //10€

Ρυζόγαλο με αφρό σαλέπι, τραγανό μπισκότο βανίλιας και καραμέλα γλυκάνισου //9€

Καραμελωμένο τσουρέκι με κρέμα σοκολάτας, μαρμελάδα βύσσινο και σάλτσα σοκολάτας //11€



# KALÓN

GREEK FOOD PHILOSOPHY

MARKET INSPECTION MANAGER: PANAGIOTIS DIDASKALOU  
PRICES INCLUDE VAT AND ALL LEGAL CHARGES  
COMPLAINT SHEETS ARE AVAILABLE WITHIN A SPECIAL BOX AT THE RESTAURANT'S EXIT  
THE CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT IS NOT RECEIVED (RECEIPT-INVOICE)  
THE RESTAURANT HAS CERTIFIED POINT OF SALES TERMINALS FOR CONTACTLESS PAYMENT WITH CARDS

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES

Soup of the day

## SALADS

Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, caper leaves, Florina peppers, "kritamo", carob rusk, "xinomizithra" cheese, olive oil and aged vinegar dressing //14€

Roasted beetroots with buttermilk, walnuts, green apple, blueberries, fresh herbs, goat cheese and wine vinegar with thyme honey //14€

Black eye beans, lentils, wild rice, cherry tomatoes, carrot, avocado, roasted almond and sesame dressing //13€

Roasted baby gem with feta cheese, cucumber, fennel and yogurt dressing //13€

## STARTERS

Greek spread trilogy spicy cheese with Florina peppers, eggplant with walnut, "taramas" with avruga eggs and corn pita bread //12€

Spinach and feta cheese pie with grill "phyllo" and roasted sesame //11€

"Talagani" cheese with chili marmalade and orange //14€

Seabass carpaccio with zucchini, mint, sea urchin and lemon olive oil dressing //16€

Amberjack tartar with olives, "kritamo", roasted cherry tomatoes, fresh basil and tomato water //17€

Prawn "saganaki" with cherry tomatoes sauce, feta foam and coriander //16€

Octopus with fava beans, sweet potato, chutney from capers and fresh oregano //17€

Beef tartar with glazed eggplant and gruyere cheese //19€

Tacos with grill beef "kefte", tomato with florina pepper, yogurt with herbs and potato chips //14€

Flatbread with cherry tomato sauce, wild mushrooms, "san mihali" cheese, Greek prosciutto and rocket leaves //14€

## MAIN COURSE

Prawn "giouvetsi" with crayfish broth, fresh basil and lemon zest //23€

"Skioufihta" pasta with pumpkin and Greek prosciutto //15€

Seabass steam with seasonal greens in tomato sauce, olives and dill //19€

Amberjack with grill "dolma" staffed with rice and salami from Lefkada, egg lemon sauce and sea urchin //22€

Baby chicken marinated in sundried tomatoes marjoram herb and baby potatoes with lemon //18€

Short rib with potato cream, gruyere cheese and potato chips //32€

Striploin with parsnip purée and grilled carrots //58€

Rib eye (500gr) //14€

Choice of side dish

Steak fries //7€  
Grilled asparagus //9€  
Mushroom ragout //7€  
Potato purée //6€

## DESSERTS

Milk pie with caramelized "phyllo" pastry, cinnamon anglaise and orange confit //10€

Rice pudding with "salepi", crispy vanilla tuille and star anise caramel //9€

Caramelized "tsoureki" with chocolate cream, sour cherry marmalade and chocolate sauce //11€

# CHAMPAGNES AND SPARKLING WINES



DEUTZ BRUT	20	140
VEUVE CLICQUOT BRUT		150
RUINART BLANC DE BLANCS BRUT		200
DOM PERIGNON BRUT		380
CRISTAL LOUIS ROEDERER BRUT		450
DEUTZ ROSÉ BRUT		150
VEUVE CLICQUOT ROSÉ BRUT		160
LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT		210
PROSECCO ZARDETTO EXTRA DRY	8	34
MOSCATO D ASTI TRUFFLE HUNTER	8	34

## WHITE WINES

### GREECE

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΓΥΡΙΟΥ, Μαλαγουζιά, Παρνασσός ARGYRIOU WINERY, Malagouzia, Parnassos	7	32
ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΙΠΙΔΗΣ, Sauvignon Blanc, Λάρισσα KARIPIDIS ESTATE, Sauvignon Blanc, Larissa		34
ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ BLANC DE GRIS, Μοσχοφίλερο, Μαντινεία DOMAINE TSELEPOS BLANC DE GRIS, Moschofilero, Mantinia		35
CHÂTEAU JULIA ΚΤΗΜΑ Κ.ΛΑΖΑΡΙΔΗ, Chardonnay, Δράμα CHÂTEAU JULIA DOMAINE C.LAZARIDI, Chardonnay, Drama	8	40
ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ THEMA, Sauvignon Blanc-Ασύρτικο, Δράμα KTIMA PAVLIDIS THEMA, Sauvignon Blanc-Assyrtiko, Drama		38
ΚΤΗΜΑ ΔΥΟ ΨΗ DIALOGOS, Κυδωνίτσα-Ασύρτικο, Ηλεία KTIMA DIO IPSI DIALOGOS, Kidonitsa-Assyrtiko, Ilia		40



ΚΤΗΜΑ ΟΙΝΩΨ, Βιδιανό, Δράμα OENOPS WINES, Vidiano, Drama		42
ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, Μαλαγουζιά, Επανωμή KTIMA GEROVASSILIOU, Malagouzia, Epanomi		44
ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΦΑΙΑ ΓΗ, Μαυροφίλερο, Τρίπολη BOUTARI FAIA GI, Mavrofilero, Tripoli		41
ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ Ν.ΛΑΖΑΡΙΔΗ, Sauvignon Blanc, Δράμα MAGIC MOUNTAIN CHÂTEAU NICO LAZARIDI, Sauvignon Blanc, Drama		46
ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ ΟΒΗΛΟΣ, Semillon-Ασύρτικο, Παγγαίο KTIMA BIBLIA CHORA OVILOS, Semillon-Assyrtiko, Pangeon		48
ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ, Ασύρτικο, Σαντορίνη ARGYROS ESTATE, Assyrtiko, Santorini		50
ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ ECLECTIQUE, Viognier, Άργος DOMAINE SKOURAS ECLECTIQUE, Viognier, Argos		55
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΥ ISLAND Περιορ.Παραγωγής, Ασύρτικο, Σαντορίνη KARAMOLEGOS WINERY ISLAND Lim.Edition, Assyrtiko, Santorini		90
<b>REST OF THE WORLD WINES</b>		
WHALEBONE BAY, Sauvignon Blanc, New Zealand	8	36
SAINT CLAIR MARLBOROUGH ORIGIN, Sauvignon Blanc, New Zealand		48
KESSELER THE DAILY AUGUST, Riesling, Germany		50
DOMAINE MITTNACHT CUVÉE GYOTAKU, Pinot Blanc, Riesling, Muscat		54
CHABLIS 1er CRU DOMAINE JOSEPH DROUHIN, Chardonnay, France		75
QUERCIBELLA BATAR, Chardonnay, Italy		168



## BIG BOTTLES 1,5Ltr

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, Μαλαγουζιά, Επανωμή 78  
KTIMA GEROVASSILIOU, Mlagouzia, Epanomi

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ ΟΒΗΛΟΣ, 90  
Semillon-Ασύρτικο, Παγγαίο  
ΚΤΙΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΟΡΑ ΟΒΙΛΟΣ,  
Semillon-Assyrtiko, Pangeon

## ROSE WINES

### GREECE

IDYLLE LA TOUR MELAS, 40  
Grenache Rouge-Syrah-Αγιωργήτικο, Αχινός  
IDYLLE LA TOUR MELAS,  
Grenache Rouge-Syrah-Agiorgitiko, Achinos

ΑΠΛΑ ΚΤΗΜΑ ΟΙΝΩΨ, 8 36  
Ξινόμαυρο-Λημνιώνα-Μαυρούδι, Δράμα  
APLA OENOPS WINES,  
Xinoamavro-Limniona-Mavroudi, Drama

DOMAINE COSTA LAZARIDI, 42  
Merlot-Grenache Rouge-Αγιωργήτικο, Δράμα  
DOMAINE COSTA LAZARIDI,  
Merlot-Grenache Rouge-Agiorgitiko, Drama

### ΓΑΛΛΙΑ/FRANCE

PETALE DE ROSE REGINE SUMEIRE, 9 48  
Cinsault-Grenache-Syrah, Côtes de Provence

CHÂTEAU MIRAVAL, 11 58  
Grenache-Cinsault-Rolle, Côtes de Provence

DOMAINES OTT CHÂTEAU ROMASSAN, 90  
Mourvedre-Grenache-Cinsault

## BIG BOTTLES 1,5Ltr

CHÂTEAU MIRAVAL, 140  
Grenache-Cinsault-Rolle, Côtes de Provence

DOMAINES OTT CHÂTEAU ROMASSAN, 200  
Mourvedre-Grenache-Cinsault



## RED WINES

### GREECE

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ ΔΡΥΟΠΗ, Αγιωργήτικο, Νεμέα TSELEPOS ESTATE DRIOPI, Agiorgitiko, Nemea	7	32
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΓΥΡΙΟΥ, Merlot, Παρνασσός ARGYRIOU WINERY, Merlot, Parnassos	8	33
ΚΤΗΜΑ ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΥ, Ξινόμαυρο, Αμύνταιο DIMOPOULOS ESTATE, Xinomavro, Amyntaion		38
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ, Ξινόμαυρο-Νεγκόσκα, Γουμένισσα ΚΤΙΜΑ CHATZIVARITI GOUMENISSA, Xinomavro-Negoska, Goumenissa		40
ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ, Cabernet Sauvignon-Merlot, Παγγαίο ΚΤΙΜΑ VIVLIA CHORA, Cabernet Sauvignon-Merlot, Pangeon		42
CYRUS ONE LA TOUR MELAS, Merlot-Cabernet Franc-Αγιωργήτικο, Αχινός CYRUS ONE LA TOUR MELAS, Merlot-Cabernet Franc-Agiorgitiko, Achinos		44
CHÂTEAU JULIA ΚΤΗΜΑ Κ.ΛΑΖΑΡΙΔΗ, Merlot, Δράμα CHÂTEAU JULIA DOMAINE C.LAZARIDI, Merlot Drama		44
ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ EMPHASIS, Tempranillo, Δράμα ΚΤΙΜΑ PAVLIDIS EMPHASIS, Tempranillo, Drama		46
ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΑΒΑΤΟΝ, Λημνιό-Μαυρούδι-Μαυροτράγανο, Επανωμή ΚΤΙΜΑ GEROVASSILEIOU AVATON, Limnio-Mavroudi-Mavrotragano, Epanomi	50	
ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ, Cabernet Sauvignon-Merlot, Όλυμπος KATSAROS ESTATE, Cabernet Sauvignon-Merlot, Olympus		52
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΤΕΜΗ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΥ, Μαυροτράγανο, Σαντορίνη ARTEMIS KARAMOLEGOS WINERY, Mavrotragano, Santorini		70





## REST OF THE WORLD WINES

DOMAINE KRONTIRAS DONA SILVINA VARIETAL, Malbec, Argentina	45
SAINT CLAIR MARLBOROUGH ORIGIN, Pinot Noir, New Zealand	48
CH.LANESSAN 2018, Cabernet Sauvignon-Merlot, Haut Medoc-France	50
QUERCIABELLA CHIANTI CLASSICO, Sangiovese, Tuscany-Italy	66
DOMENICO CLERICO BAROLO, Nebbiolo, Piemonte-Italy	110
CHÂTEAUNEUF DU PAPE CHÂTEAU DE BEAUCASTEL, Mourvedre-Grenage Rouge-Syrah, France	220

## SWEET AND FORTIFIED WINES

ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ ΜΟΣΧΑΤΟ ΡΙΟΥ-ΠΑΤΡΩΝ, Μοσχάτο, Ηλεία	8
PARPAROUSHI MUSCAT OF RIO-PATRAS, Muscat, Iliia	
ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ ΒΙΝΣΑΝΤΟ FIRST RELEASE, 12 Ασύρτικο-Αθήρι-Αιδάνι, Σαντορίνη	
ARGIROS ESTATE VINSANTO FIRST RELEASE, Assyrtiko-Athiri-Aidani, Santorini	
QUINTA DA ROMANEIRA LBV 2014 PORT	10
LUSTAU PEDRO XIMENEJ SHERRY	11

## COFFEE

Espresso	2.50
Cappuccino	4.00
Double espresso	3.50
Freddo espresso	3.50
Freddo cappuccino	4.00
Espresso tonic	6.00

## CHOCOLATE

Ciocolato densa bar	4.50
Ciocolato bitter	4.50

## TEA

Ceylon	3.50
Earl Grey	3.50
Green Tea	3.50
Iced tea ροδάκινο	3.50
Iced tea λεμόνι	3.50
Iced tea raspberry	3.50

## JUICE

Φυσικός χυμός πορτοκάλι	4.50
-------------------------	------

## WATER

Φυσικό μεταλλικό νερό Αύρα 1lt	3.00
Ανθρακούχο νερό Αύρα 1lt	3.50
San Pelegrino (330ml)	4.00

<b>SOFT DRINKS</b> 250ml	3.00
--------------------------	------

## BEERS

Heineken 330ml	6.00
Fischer 330ml	6.00
Mamos 330ml	6.00
Heineken 0,0% 330ml	6.00
Estrella damm inherit 750ml	28.00

## WHISKEY

THE FAMOUS GROUCE 10.00

## SPECIAL WHISKEYS

THE FAMOUS GROUCE SMOKY BLACK 12.00

NAKED GROUCE 12.00

## MALT WHISKEYS

MACALLAN 12YO DOUBLE CASK 18.00

HIGHLAND PARK 12YO 15.00

THE GLENROTHES 12YO 18.00

TALISKER 15.00

OBAN 16.00

LAGAVULIN 20.00

## AMERICAN WHISKEYS

JACK DANIEL'S 12.00/140.00

JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY 12.00/140.00

GENTLEMAN JACK 15.00/140.00

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 18.00/160.00

WOODFORD RESERVE 15.00/140.00

BULLEIT BOURBON 12.00/140.00

BULLEIT RYE 12.00/140.00

## VERMOUTH

CINZANO ROSSO 10.00

CINZANO ROSSO 1757 10.00

## GINS

BULLDOG LONDON DRY GIN 10.00

BOMBAY SAPPHIRE 10.00

## SPECIAL DELUXE GINS

HENDRICK'S 15.00/150.00

STAR OF BOMBAY 15.00/150.00

## RUMS

BRUGAL BLANCO SUPREMO 10.00

BRUGAL ANEJO 10.00

BRUGAL EXTRA VIEJO 12.00

BRUGAL 1888 15.00

ZACAPA 15.00/150.00

DIPLOMATICO 15.00/150.00

## TEQUILAS

EL JIMADOR REPOSADO	10.00
EL JIMADOR BLANCO	10.00

## PREMIUM TEQUILAS

HERRADURA PLATA	15.00
HERRADURA REPOSADO	15.00
HERRADURA ANEJO	17.00
PATRON SILVER	15.00/150.00
PATRON REPOSADO	15.00/150.00

## VODKA

GREY GOOSE 0,75	15.00/150.00
GREY GOOSE 1,5Lt	300.00
GREY GOOSE VX	26.00/280.00

## APERITIVO

APEROL SPRITZ	10.00
CAMPARI SPRITZ	10.00
NEGRONI	10.00
NEGRONI TONIC	12.00

# KALÓN

GREEK FOOD PHILOSOPHY

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΟΥ

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ Φ.Π.Α ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ ΡΟΣ ΓΙΑ ΑΝΕΠΑΦΗ ΠΛΗΡΩΜΗ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ

ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.

# CÓCKTAILS

## APERITIVO

### **CHAMPAGNE COCKTAIL 17€**

Bombay gin, bergamot liquer, lemon juice  
sugar, angostura bitter, Deutz champagne

### **ROSE SPRITZ 12€**

Aperol, lillet rose, sherry manzanilla  
orange bitters, Schweppes pink grapefruit soda, sage

### **AEGEAN COLLINS 14€**

Bulldog gin, bergamot, olive brine, dry vermouth, aegean tonic

### **MASTIHA & LEMON TONIC 10€**

Mdry mastiha, plum bitters, lemon tonic, dill

### **HERBAL SBAGLIATO 11€**

Campari, cinzano red vermouth  
inf. herbal tea , diktamo roots, cinzano prosecco

### **WHITE NEGRONI 13€**

Bombay gin, lillet, suze, orange bitters

## FUNKY COCKTAILS

### **ROSEMARY 11€**

Aperol, Mdry mastiha, lemon, apricot, rosemary

### **DRY DAQUIRI 13€**

Brugal 1888, Aperol, passion purée, cinnamon syrup, pink grapefruit juice

### **MED LAST WORD 15€**

Grey Goose, yellow chartreuse, kitron, lemon juice, sugar, basil, thyme

### **BLOSSOM 10€**

Tsipouro DEKARAKI (malagouzia), elderflower  
liquer, sugar, lemon, aromatic bitters, egg white protein

### **PENICILLIN 15€**

Macallan 12 y.o double cask, lemon juice, honey, ginger liquer

### **PEAR & FIG BOULEVARDIER 16€**

Woodford reserve, campari, cinzano vermouth inf. pears & figs

### **RED LINE 11€**

Aperol, lychee, rhubarb, yuzu, jasmine, egg white protein

