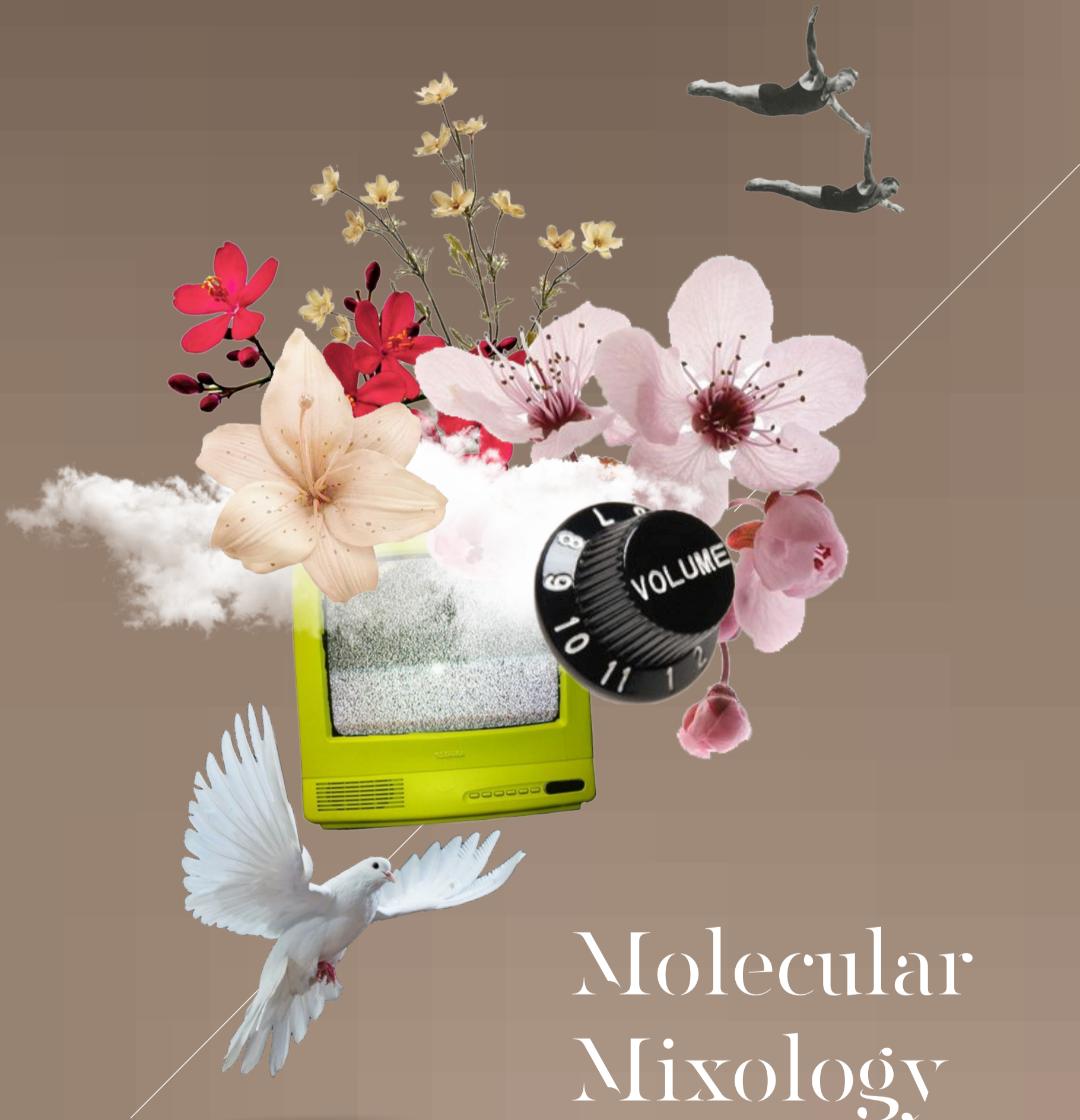


MoMixTM
Molecular Mixology



Molecular Mixology Experiences

welcome to the new MoMix era. You are a part of the change.

Medium

2 Cocktails from categories highlights, senses or classic recreation

2 A-Bubbles

2 Tubes

2 Magic needles

40€ — 2 people

(+20€ for 3 people)

(Save 1-11€)

Large

2 Cocktails from categories highlights, senses or classic recreation

2 A-Bubbles

4 Tube

2 CO2 clouds

Saganaki in a pan* or Pop Diversity

50€ — 2 people

(+25€ for 3 people)

(Save 6-16€)

Extra Large

2 Cocktails from categories highlights, senses or classic recreation

4 A-Bubbles

4 Tubes

2 CO2 clouds

Pop Diversity

Punch Sorbet* or Saganaki in a pan*

70€ — 2 people

(+30€ for 3 people)

(Save 4-19€)

Total

2 Cocktails from categories highlights, senses or classic recreation

4 A-Bubbles

4 Tubes

2 Magic needles

2 CO2 clouds

Pop Diversity

Punch Sorbet*

Saganaki in a pan *

Ποικιλία τυριών με φρούτα

και ξηρούς καρπούς

Delicatessen platter with cheese,

fruits and dried nuts & seeds

100€ — 2 people

(+45€ for 3 people)

(Save 12-19€)

TIPS

* Private presentation by the bartenders, enjoy the creation of the cocktails in front of your eyes.

Buying a menu, you get 2 for 10€ from the finger food menu (apart from the delicatessen platters)



SENSES

Cocktails σε υγρή μορφή με εφαρμογές ενανθράκωσης, γαλακτωματοποίησης, χρήση υπαπί, αρωματικού σύννεφου, αφυδάτωσης και αφροποίησης.

Bella Acido Passione: Ξινό Cocktail με λικέρ Amaretto, αρωματισμένο με φρούτα του πάθους και bitters δαμάσκηνου και λεμονιού, «χτυπημένο» με ιταλικού τύπου μαρέγκα — 10.00 € ■

Green-Witch: Φρουτώδες Cocktail με Absolut Vodka, γεύση από λικέρ πράσινο μήλο, αρωματισμένο με πιπερόριζα και αγγούρι, γαρνίρεται με "χαβιάρι" από λικέρ πεπόνι — 9.00 € ■

Jack Sparrow: Frozen γλυκόξινο Cocktail με εκχυλίσματα από παλαιωμένο Havana Club Añejo Reserva Ρούμι, γεύσεις από φρούτα του πάθους, ιβίσκο και ανανά, σεβριρισμένο με γλυκό καπνιστό πιπέρι και γαρνιρισμένο με ένα daiquiri με υφή ζελέ φράουλας — 10.00 € ■

Spicy Señorita: Spicy Cocktail με μίξη από Olmeca Tequila λευκή και κίτρινη σε συνδυασμό με Aperol, μάνγκο και σιρόπι από φρέσκο τσίλι που έχει αρωματιστεί με κανέλα και ροζ γκρέιπφρουτ. Σεβριρεται με χειροποίητη πικρή σοκολάτα — 9.00 € ■

Mediterranean Spritz: Δροσιστικό Twist Spritz Cocktail ελαφρώς γλυκό και βοτανικό με Ιταλικό αφρώδη ξηρό οίνο και απεριτίφ περγαμόντο, Ελληνικό λικέρ από φασκόμηλο και χειροποίητη ενανθρακωμένη σόδα από ροζ γκρέιπφρουτ Κρήτης — 9.00 € ■

Black Tuesday: Cocktail με Jameson Irish Whiskey απαλά αρωματισμένο με μαύρο τσάι και βανίλια Μαδαγασκάρης, μαρμελάδα μούρων και τόνους πικρών εσπεριδοειδών — 9.00 € ■

Walking Dead (Zombie): Γλυκόξινο Tiki Cocktail με μίξη από 8 ρούμια, «μαγειρεμένο» χειροποίητο σιρόπι μπαχαρικών και γεύσεις εξωτικών φρούτων, πικραμύγδαλου, κανέλας και ροδιού μαζί με χυμούς φρέσκων εσπεριδοειδών, αρώματα μπαχαρικών και γκρέιπφρουτ — 12.00 € ■

Carpe Diem: Φρουτώδες Cocktail με Beefeater London Dry Gin αρωματισμένο με ραβέντι, λικέρ πορτοκαλιού και shrub φράουλας (μηλόξιδο, φράουλες, θυμαρίσιο μέλι, καστανή ζάχαρη), νότες από βανίλια & αρώματα δαμάσκηνου. Σεβριρεται με μια φράουλα «μαγειρεμένη» σε αλκοόλ — 9.00 € ■

Dirty Paloma: Olmeca Tequila Reposado με σόδα γκρέιπφρουτ, πιπεράτο μέλι και τόνους κουφοξυλιάς, γαρνιρισμένο από νιφάδες αλατιού με γεύση πορτοκάλι & "χαβιάρι" από λικέρ πεπονιού — 10.00 € ■

The Italian Job: Ξινό Cocktail με Premium Malfy Gin Originale και απεριτίφ πορτοκαλιού, χειροποίητο σιρόπι από αφρώδη οίνο Prosecco, φρέσκος χυμός από λεμονι και αρώματα από λευκό ροδάκινο, "χτυπημένο" με ιταλική μαρέγκα — 12.00€ ■

MOMIX ILLUSIONS

Στερεά cocktails για έναν ή για πολλούς. Εφαρμογές μοριακής που δίνουν μια άλλη διάσταση στην κατανάλωση αλκοόλ. Το νου σας ... μεθάνε !

Punch Sorbet: Διαδραστικό γλυκόξινο Cocktail με εξωτικά φρούτα, Beefeater London Dry Gin και Roots μαστίχα Χίου αρωματισμένο με βανίλια Μαδαγασκάρης το οποίο μεταμορφώνεται μπροστά σας σε παγωτό μέσα σε ένα εντυπωσιακό περιβάλλον «σύννεφου» αρωμάτων — 15.00 €

Pop Diversity: Μικρά βρώσιμα Cocktails, B-52, Strawberry Daiquiri, Negroni, Apple Martini, Alcohol Fruit Punch, όπως δεν τα έχετε ξαναδοκιμάσει — 10.00€

Saganaki in a pan: Θερμοανθεκτικό Cocktail «κρέμα» με Metaxa 12 αστέρων, το οποίο γίνεται φλαμπέ μπροστά σας, συνδυασμένο με αρώματα από εσπεριδοειδή και γλυκά μπαχαρικά, σβησμένο με μπράντι και χειροποίητο λικέρ αλατισμένης καραμέλας — 10.00 €

Magic Needles: Δύο μαγικές σύριγγες με διαφορετικά Cocktails, Pina Colada και Strawberry Margarita, σε ένα πάτημα — 8.00 €

NON ALCOHOL

Cocktail χωρίς αλκοόλ με MoMix Touch.

Mountain Jasmin: Γλυκόξινο Mocktail με άρωμα γιασεμί και βανίλια, φρέσκο λεμόνι και απαλή γεύση ενανθρακωμένης μαστίχας, σεβριρισμένο με στικ από τσάι του βουνού και "πέρλες" πεπονιού — 7.00 € ■

Mo Mai Tai: Γλυκόξινο Mocktail με την αγαπημένη γεύση του Mai Tai. Εκχυλίσματα πορτοκαλιού και πικραμύγδαλου, μια μικρή δόση από ανανά ισορροπημένο με χυμό lime και ενανθρακωμένης σόδας λεμονιού, σεβριρεται με "πέρλες τριαντάφυλλου" — 7.00 € ■

Free the Paloma: Γλυκόπικρο Mocktail με σόδα ροζ γκρέιπφρουτ, μελι αγαύης μαζί με φρέσκο χυμό και ελαία από ροζ γκρέιπφρουτ, γαρνιρισμένο με μαύρο αλάτι Χαβάης — 7.00 € ■

ABSOLUT.

MOLECULAR HIGHLIGHTS

Υγρά cocktails με στερεά στοιχεία και εφαρμογές τεχνικών που γαργαλούν τον ουρανίσκο. Σφαιροποίηση, αφροποίηση, έντονη ενανθράκωση, φιλτράρισμα, ξηρός πάγος, γαλακτωματοποίηση, mouth tricks κ.α.

Blitz-Art: Γλυκόξινο Cocktail με Beefeater London Dry Gin, αρώματα λίτσι και βανίλιας, ενανθρακωμένο με ξηρό πάγο και "χαβιαράκια" από λικέρ τριαντάφυλλο — 11.00 € ■

Hugo's Brunch: Πολυνησιακό Cocktail με εκχυλίσματα από παλαιωμένο Havana Club Añejo Reserva Ρούμι, γεύση μάνγκο, αρώματα εσπεριδοειδών και βανίλιας, σεβριρισμένο με "χαβιάρι" από λικέρ πεπόνι — 10.00 € ■

Japanese Harmony: Ξινό Cocktail με Yuzu και μοσχολέμονο, London Dry Gin μαζί με Ελληνικό γλυκόπικρο λικέρ Majuni σε αρμονία με χυμό αγγουριού αρωματισμένο με πράσινο τσάι βανίλιας και ροζ γκρέιπφρουτ. Σεβριρεται με "bubble" από Ιαπωνικό λικέρ πεπονιού — 11.00 € ■

Trespassing: Φρουτώδες ξηρό Cocktail με βάση το Beefeater London dry Gin, τόνους από πιπερόριζα, γεύση από μαρακούγια, αρώματα από ξηρό γαλλικό βερμούτ και εσπεριδοειδή. Σεβριρεται με δοκιμαστικό σωλήνα με γεύση Aperol, ξινόμηλο, κανέλα και "πέρλες" φράουλας — 10.00 € ■

Greek Delight (Loukoumi): Οι αγαπημένες γεύσεις του λουκουμιού σε ένα γλυκόξινο Cocktail, Roots λικέρ μαστίχας και ροζ τριαντάφυλλου ενισχυμένα με Absolut Vodka, αρώματα κανέλας και δαμασκηνού σε ισορροπία με μοσχολέμονο. Αφρός πικραμύγδαλου και βανίλιας πασπαλισμένος με "χαβιαράκια" από τριαντάφυλλο — 11.00 € ■

Smurfs in a bubble II: Γλυκόξινο Cocktail με βάση Absolut Vodka, αρώματα από εξωτικά φρούτα και βανίλια, ενανθρακωμένο με ξηρό πάγο, σεβριρισμένο με "bubbles" από λικέρ νεράντζι — 11.00 € ■

Athens Nightfall: Γλυκόξινο Cocktail με παλαιωμένο Havana Club Añejo Reserva Ρούμι και Metaxa 7 αστέρων μαζί με εξωτικές γεύσεις φρούτων και χειροποίητο σιρόπι πιπερόριζας, νότες μπαχαρικών και κανέλας. Σεβριρεται με έναν δοκιμαστικό σωλήνα με γεύση λικέρ φρούτα του πάθους, Absolut Vodka και "πέρλες" τροπικών φρούτων — 10.00 € ■

Touch of Midas: Γλυκόξινο Cocktail με "χρυσό" Havana Club Añejo 3yo Ρούμι αρωματισμένο με βανίλια Μαδαγασκάρης σε συνδυασμό με Italicus λικέρ περγαμόντο και βρώσιμες νιφάδες χρυσού 24 καρατιών, το οποίο ενανθρακώνετε με ξηρό πάγο — 14.00 € ■

Día de los Muertos: Γαστρονομικό Cocktail με Olmeca ALTOS Reposado Tequila 100% Agave εμποτισμένη σε ελαιόλαδο και φρέσκια μαύρη τρούφα σε τελειά ισορροπία με cordial από καρότο που έχει αρωματιστεί με εσπεριδοειδή, μπαχαρικά και βότανα — 12.00€ ■

Negroni del Professore: Molecular Negroni Twist με Beefeater London Dry Gin, Campari εμποτισμένο σε βότανα, μίξη από 4 κόκκινα Βερμούτ και αιθέρια έλαια πορτοκαλιού το οποίο ενανθρακώνεται ελαφρώς με την χρήση ξηρού πάγου. Σεβριρεται σε κωνική εργαστηριακή φιάλη. — 10.00€ ■

“A” BUBBLES

Απολαυστικές γευστικές φουσκάλες Cocktail που σκάνε στο στόμα και δημιουργούν εναλλασσόμενο παιχνίδι γεύσεων και υφών.

Smokey Bub: Bubble με λικέρ καρύδα ενισχυμένο με καπνιστό whiskey και μάνγκο τσίλι σως — 4.00€

Espresso Martini: Bubble με λικέρ καφέ, Absolut vodka βανίλια και ενανθρακωμένο αφρό μαστίχας — 4.00€

Majuni Mastic: Bubble με λικέρ μαστίχα, φρούτα του πάθους, ενισχυμένο ενέσιμα με ελληνικό πικρόγλυκο λικέρ Majuni — 4.00€

Strawberry Mas: Bubble με λικέρ φράουλας, Absolut vodka βανίλια και ενανθρακωμένο αφρό μαστίχας — 4.00 €

Chock Pie: Bubble με λικέρ μπανάνα σε συνδυασμό με μπαχαρικό ρούμι, τραγανή σως σοκολάτας και μπισκότο — 4.00€

Passion for Midori: Bubble με λικέρ από πεπόνι, σάλτσα από μαρακούγια, ψεκασμένο με παλαιωμένο ρούμι — 4.00€

TUBES

Cocktail σφηνάκια σε δοκιμαστικούς σωλήνες, συνδυασμένα με τεχνικές εκχύλισης και αντίστροφης σφαιροποίησης

Sweet Aperitivo: Aperol, λικέρ μήλο, κανέλα και «πέρλες» με γεύση φράουλας — 3.50€

Sour Apple: Absolut Vodka με λικέρ πράσινο ξινόμηλο και «πέρλες» με γεύση σταφύλι — 3.50€

Porn Tube: Absolut Vodka αρωματισμένη με βανίλια, λικέρ φρούτα του πάθους και «πέρλες» με γεύση μύρτιλο — 3.50 €

Transparent Margarita: Διάφανη Margarita με «πέρλες» εξωτικών φρούτων — 3.50 €

SENSES

Liquid Cocktails with applications emulsification, carbonation, use of umami, dehydration as well as foaming.

Bella Acido Passione: Sour Cocktail with Amaretto liqueur, flavored with passion fruit, plum and lemon bitters, shaken with Italian meringue — 10.00€ ■

Green-Witch: Fruity Cocktail with Absolut Vodka, taste of green apple liqueur, flavored with ginger and cucumber, garnish with "caviar" of melon liqueur — 9.00€ ■

Jack Sparrow: Frozen sweet and sour Cocktail with extracts of aged Havana Club Añejo Reserva Rum, flavors of passion fruit, hibiscus and pineapple, served with sweet smoked pepper and garnished with a daiquiri in strawberry jelly texture — 10.00€ ■

Spicy Señorita: Spicy Cocktail with a mixture of Olmeca Tequila Silver and Reposado in combination with Aperol, mango and fresh chili syrup flavored with cinnamon and pink grapefruit. Served with bitter handmade chocolate — 9.00€ ■🔥

Mediterranean Spritz: A refreshing twist Spritz Cocktail, slightly sweet and herbal with Italian sparkling dry wine and bergamot aperitif, Greek sage liqueur and handmade carbonated soda from Cretan pink grapefruits — 9.00€ ■■

Black Tuesday: Cocktail with Jameson Irish Whiskey gently flavored with black tea and vanilla from Madagascar, berry jam and notes of bitter citrus — 9.00€ ■

Walking Dead (Zombie): Sweet and sour Tiki Cocktail with a mixture of 8 rums, "cooked" handmade spiced syrup and flavors of exotic fruits, bitter almond, cinnamon and pomegranate along with fresh citrus juices, spices aromas and grapefruit — 12.00€ ■

Carpe Diem: Fruity Cocktail with Beefeater London Dry Gin flavored with rhubarb, orange liqueur and strawberry shrub (apple cider vinegar, strawberries, thyme honey, brown sugar), vanilla notes and plum aromas. Served with a strawberry "cooked" in alcohol — 9.00€ ■

Dirty Paloma: Olmeca Tequila Reposado with grapefruit soda, light pepper honey and notes of elderflower, garnished with salt flakes of orange flavor and "caviar" from melon liqueur — 10.00€ ■

The Italian Job: Sour Cocktail with Premium Malfy Gin Originale and orange aperitif, handmade Prosecco sparkling wine syrup, fresh lemon juice and white peach aromas, shaken with Italian meringue — 12.00€ ■

MOMIX ILLUSIONS

Solid Cocktails for one or many. Molecular applications change the way you consume alcohol. Be careful through ... they can still get you drunk!

Punch Sorbet: Interactive sweet and sour Cocktail with exotic fruits, Beefeater London Dry Gin and Roots Mastic liqueur flavored with Madagascar vanilla which transforms in front of your eyes into ice cream in an impressive "cloudy" environment of aromas — 15.00€

Saganaki in a pan: Heat-resistant Cocktail "cream" with Metaxa 12 stars, which becomes flambé in front of you, combined with aromas of citrus and sweet spices, extinguished with brandy and handmade salted caramel liqueur — 10.00€

Pop Diversity: Small edible Cocktails, B-52, Strawberry Daiquiri, Negroni, Apple Martini, Alcohol Fruit Punch, as you have never tried — 10.00€

Magic Needles: Two magic syringes with different Cocktails, Pina Colada and Strawberry Margarita, in a dose — 8.00€

NON ALCOHOL

Alcohol-free cocktail with MoMix Touch.

Mountain Jasmin: Sweet and sour Mocktail with jasmine and vanilla aroma, fresh lemon and a mild taste of carbonated Mastic, served with mountain tea stick and melon "pearls" — 7.00€ ■

Mo Mai Tai: Sweet and sour Mocktail with the favorite taste of Mai Tai. Orange and bitter almond extracts, a small dose of pineapple balanced with lime juice and carbonated lemon soda, served with rose "pearls" — 7.00€ ■

Free the Paloma: Bittersweet Mocktail with pink grapefruit soda, agave honey along with fresh grapefruit juice and oils, garnished with black Hawaiian salt — €7.00 ■■

ABSOLUT.

MOLECULAR HIGHLIGHTS

Liquid cocktails with solid elements and usage of techniques that will make your palate tingle. Spherification, foaming, intense carbonation, filtering, dry ice, emulsification, mouth tricks etc.

Blitz-Art: Sweet and sour Cocktail with Beefeater London Dry Gin, lychee and vanilla aromas, carbonated with dry ice and "caviar" from rose liqueur — 11.00€ ■

Hugo's Brunch: Polynesian Cocktail with extracts of aged Havana Club Añejo Reserva Rum, mango flavor, citrus and vanilla aromas, served with "caviar" from melon liqueur — 10.00€ ■

Japanese Harmony: Sour Cocktail with Yuzu and lime, London Dry Gin together with Greek bittersweet Majuni liqueur in harmony with cucumber juice flavored with vanilla green tea and pink grapefruit. Served with "bubble" from Japanese melon liqueur — 11.00€ ■

Trespassing: Fruity dry Cocktail based on Beefeater London dry Gin, notes of ginger, taste of maracuja, aromas of dry French Vermouth and citrus. Serve with test tube flavored with Aperol, sour apple, cinnamon and strawberry "pearls" — 10.00€ ■

Smurfs in a bubble II: Sweet and sour Cocktail based on Absolut Vodka, aromas of exotic fruits and vanilla, carbonated with dry ice, served with "bubbles" of blue curacao liqueur — 11.00€ ■

Greek Delight (Loukoumi): Favorite flavors of Greek delight in a sweet and sour Cocktail, Roots Mastic liqueur and rose liqueur enhanced with Absolut Vodka, aromas of cinnamon and plum in balance with lime. Bitter almond and vanilla foam sprinkled with "caviar" made of rose — 11.00€ ■

Athens Nightfall: Sweet and sour Cocktail with aged Havana Club Añejo Reserva Rum and Metaxa 7 Stars along with exotic fruit flavors and handmade ginger syrup, notes of spices and cinnamon. Served with a test tube flavored with passion fruit liqueur, Absolut Vodka and tropical fruit "pearls" — 10.00€ ■

Touch of Midas: Sweet and sour Cocktail with "golden" Havana Club Añejo 3yo Rum flavored with Madagascar vanilla in combination with Italicus bergamot liqueur and edible flakes of 24 carat gold, carbonated with dry ice — 14.00€ ■

Dia de los Muertos: Gourmet Cocktail with Olmeca ALTOS Reposado Tequila 100% Agave fat washed with olive oil and fresh black truffle in perfect balance with carrot cordial flavored with citrus fruits, spices and herbs — 12.00€ ■

Negroni del Professore: A Molecular Negroni Twisted with Beefeater London Dry Gin, Campari soaked in herbs, a mixture of 4 red vermouth and orange essential oils which is slightly carbonate using dry ice. Serve in a conical laboratory flask — 10.00€ ■

"A" BUBBLES

Delicious tasty Cocktail Bubbles that pop in the mouth and create an alternating game of flavors and textures.

Smokey Bub: Bubble with Coconut liqueur enhanced with peated Whiskey and mango chili sauce — 4.00€

Espresso Martini: Bubble with Coffee liqueur, Absolut vodka vanilla and carbonated Mastic foam — 4.00€

Majuni Mastic: Bubble with Mastic liqueur, passion fruit, with an injection of Greek bittersweet Majuni liqueur — 4.00€

Strawberry Mas: Bubble with Strawberry liqueur, Absolut vodka vanilla and carbonated Mastic foam — 4.00€

Chock Pie: Bubble with Banana liqueur combined with spiced Rum, crunchy chocolate sauce and biscuit — 4.00€

Passion for Midori: Bubble with Melon liqueur, maracuja sauce, sprayed with aged Rum — 4.00€

TUBES

Cocktails shots in test tubes, combined with infusion, dehydration and reverse spherification techniques

Sweet Aperitivo: Aperol, Apple liqueur, cinnamon and "pearls" with strawberry flavor — €3.50

Sour Apple: Absolut vodka with green sour Apple liqueur and grape flavored "pearls" — €3.50

Porn Tube: Absolut vodka flavored with vanilla, passion fruit liqueur and blueberry "pearls" — 3,50€

Transparent Margarita: Transparent Margarita with "pearls" of exotic fruits — €3.50

B R U N C H

Αυγό ποσέ σε αφρό πατάτας με πραλίνα φουντουκιού, σκόνη πανσέτας και φρυγανισμένο προζυμμένο ψωμί. — 9,00€
Poached egg in potato foam with hazelnut praline, pancetta powder, and toasted bread

Pancakes croque madame

3 φέτες pancakes, με καπνιστό χοιρινό, μίχ τυριών, μπεσαμέλ και αυγό τηγανιτό. — 9,00€
3 slices of pancakes, with smoked ham, cheese mix, béchamel and fried egg.

Eggs benedict

2 αυγά ποσέ παναρισμένα πάνω σε mini μπριός παντζαριού, γκουακαμόλε και σάλτσα ολανδέζ, Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα. — 9,00€
2 poached eggs breaded on a mini beetroot brioche, guacamole and hollandaise. Served with green salad

Pancakes με αφρό καγιανά, ντοματίνια καραμελωμένα, τριμμένη φέτα και ρίγανη. — 9,00€

Pancakes with kayianna foam, caramelized cherry tomatoes, grated feta cheese and oregano.

Άγρια μανιτάρια εποχής, μαρμελάδα σύκο, κρέμα από blue cheese και αποξηραμένα μανιτάρια πάνω σε φρυγανισμένο προζυμμένο ψωμί Βαυαρίας. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα. — 9,00€
Seasonal wild and dried mushrooms, fig jam, blue cheese cream on toasted Bavarian bread. Served with green salad

S N A C K

Μπέργκερ μόσχου angus με καπνιστή πανσέτα, ντομάτα, μαρούλι, πίκλα αγγούρι, καραμελωμένο κρεμμύδι, American cheese και μαγιονέζα μαύρης τρούφας. Συνοδεύεται από βραχάκια τριπλομαγειρεμένης πατάτας. — 13,00€
Angus veal burger with smoked pancetta, tomato, lettuce, cucumber pickle, caramelized onion, American cheese and black truffle mayonnaise. Accompanied by triple boiled potato rocks.

3D Club Sandwich με μαρμελάδα μπέικον, μαρούλι, ντομάτα, κοτόπουλο, τυρί γκούντα και μουστάρδα ντιζόν. Συνοδεύεται από βραχάκια τριπλομαγειρεμένης πατάτας. — 11,00€
3D Club Sandwich with bacon jam, lettuce, tomato, chicken, gouda cheese and Dijon mustard. Accompanied by triple boiled potato rocks.

Έξτρα μερίδα πατάτες — 4,00€
Extra portion of fries

S A L A D S

Μποκοντσίνι με πολύχρωμα ντοματίνια, πέρλες βασιλικού, φρέσκια ρόκα καβουρδισμένο κουκουνάρι, σταφίδες και αβοκάντο. — 13,00€
Bocconcini with colorful cherry tomatoes, pearl basil and fresh arugula, roasted pine nuts, raisins and avocado.

Τρίχρωμα πατζάρια σε πικλόζουμο με καπνιστό γιαούρτι, κρέμα αβοκάντο, marshmallows, φρέσκια ρόκα, dressing από red berries, κασικίσιο τυρί, φυστίκια Αιγίνης και raspberries. — 13,00€
Tricolor beets in piclosoume with smoked yogurt, avocado cream, marshmallow from berries and fresh arugula, red berries dressing, goat cheese, pistachios and raspberries.

Πράσινη σαλάτα με καραμελωμένο ανανά, καπνιστό σολομό και dressing φρούτα του πάθους, αβοκάντο και flakes από καρότο και κολοκύθι. — 11,00€
Green salad with caramelized pineapple, smoked salmon and passion fruit dressing, avocado and carrot and zucchini flakes.

Πράσινη σαλάτα με Caesar's dressing, καπνιστό μπέικον, κοτόπουλο, κρουτόν και τριμμένη παρμεζάνα. — 11,00€
Green salad with Caesar's dressing, bacon, chicken, croutons and grated Parmesan.

F I N G E R F O O D A P P E R T I Z E R S

Σουβλάκια φρέσκιας μοτσαρέλας με βασιλικό, ντοματίνι και αέρα αλατιού. — 8,00€
Fresh mozzarella on a stick with basil leaves, tomato and salt air.

Αφυδατωμένα σύκα ψεκασμένα με κόκκινο κρασί σερβιρισμένα με φρέσκο μανούρι και γαρνιρισμένα με χαβιάρι από βαλσάμικο. — 9,00€
Dehydrated figs sprinkled with red wine served with fresh manouri cheese, garnished with caviar of balsamic vinegar.

Χουρμάδες γεμισμένοι με roquefort τυλιγμένοι με bacon. — 9,00€
Cooked Dates stuffed with roquefort wrapped in bacon.

Φιλεταρισμένο απάκι σερβιρισμένο με sauce από bourbon whiskey, γαρνιρισμένο με θυμαρίσιο μέλι και φρέσκο πιπέρι. — 8,00€
Apaki fillets (smoked pork fillet marinated with vinegar and herbs) served with bourbon whiskey sauce, garnished with thymehoney and fresh pepper.

Φιλέτο κοτόπουλου μαριναρισμένο με μαύρη μπύρα, θυμάρι και καπνιστό αλάτι σερβιρισμένο με MoMix sauce. — 9,00€
Chicken fillet marinated with dark beer, thyme and smoked salt served with MoMix sauces.

Ποικιλία τυριών με φρούτα και ξηρούς καρπούς. — 15,00€
Delicatessen platter with cheese, fruits and dried nuts & seeds.

Ποικιλία fingerfood με τυριά αλλαντικά και πολλές άλλες γεύσεις. — 20,00€
Delicatessen platter with cheese, meat and plenty other flavors.

Pinsa με Νάπολη, Gouda, bacon, μανιτάρια και ντοματίνια. — 12,00€
Pinsa with Napoli sauce, Gouda, bacon, mushrooms and cherry tomatoes.

Pinsa Margarita με Νάπολη Gouda και ντοματίνια. — 11,00€
Pinsa Margarita with Napoli Gouda and cherry tomatoes.

M A I N D I S H E S

Τεμπούρα κουνουπίδι με χούμους, αποξηραμένα ντοματίνια, χόμα από χαρούφι και ζωμό καπνιστής ντομάτας (vegan επιλογή). — 11,00€
Cauliflower tempura with hummus, dried cherry tomatoes, locust bean soil and smoked tomato broth (vegan option).

Ταλιολίνι καρμπονάρα με αφρό παρμεζάνας, καπνιστή πανσέτα και αποξηραμένο κρόκο αυγού. — 11,00€
Taliolini carbonara with parmesan foam, smoked pancetta and dried egg yolk

Ριζότο μιλανέζε με γαρίδες, σκόνη αυγοτάραχο και αφρό λεμόνι. — 13,00€
Risotto with shrimp, roe powder and lemon foam.

Ριζότο μανιταριών (λευκά & καφέ Shimeji), λευκά μανιτάρια και αποξηραμένα Porchini) και πάστα μαύρης τρούφας. — 11,00€
Mushroom risotto (white & brown Shimenji, white mushrooms and dried Porchini) and black truffle pasta.

Μπαλοτίνα κοτόπουλο με νιόκι, μαύρη τρούφα, αφρό παρμεζάνας και σάλτσα κόκκινου κρασιού με πέρλες ταπιόκα. — 13,00€
Chicken balotina with gnocchi, black truffle and parmesan foam and red wine gravy with tapioca pearls.

Μοσχαρίσια ταλιάτα (Greater Omaha farm, USA) με αφρό πατάτας, ψητά σπαράγγια και σάλτσα κόκκινου κρασιού με πέρλες ταπιόκας. — 32,00€
Beef tagliata (Greater Omaha farm, USA) with potato foam, roasted asparagus and red wine sauce with tapioca pearls.

Σιγομαγειρεμένη καπνιστή πανσέτα με millefeuille πατάτας και σάλτσα maple syrop. — 16,00€
Simmered smoked pancetta with potato millefeuille and maple syrop sauce.

D E S S E R T S

Pancakes με σοκολάτα & μπισκότο. — 7,00€
Pancakes chocolate & biscuit.

Pancakes με σιρόπι σφενδάμου και ανάλατου ξηρούς καρπούς. — 7,00€
Pancakes maple syrup and unsalted nuts.

Μηλόπιτα με crumble φουντουκιού, patisserie βανίλια και αλατισμένη καραμέλα. — 7,00€
Deconstructed apple pie with hazelnut crumble, patisserie and salted caramel.

Μιλφέιγ σοκολάτα με σάλτσα εσπεριδοειδών και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς. — 7,00€
Chocolate millefeuille with citrus sauce and caramelised nuts.

Punch Sorbet - Η μεταμόρφωση ενός cocktail σε παγωτό, μέσα σ'ένα σύννεφο ξηρού πάγου. — 15,00€
The transformation of a cocktail into ice cream, in a cloud of dry ice.

Saganaki in a pan - Μοιάζει με σαγανάκι αλλά δεν είναι. Μια θερμοανθεκτική μάζα γίνεται φλαμπέ μπροστά στα μάτια σας. — 10,00€
It looks like a saganaki, but it's not. A heat-resistant mass becomes flambé before your eyes.

Cold Coffee

Freddo Espresso	3.50€
Freddo Cappuccino	3.50€
Espresso on the Rocks	3.50€
Iced Latte	3.50€
Iced Mochaccino	4.00€
Nescafe Frappe	3.50€

Hot Coffee

Espresso <i>Single/Double</i>	2.50€/3.50€
Espresso Americano <i>Single/Double</i>	2.50€/3.50€
Espresso Macchiato <i>Single/Double</i>	2.50€/3.50€
Cappuccino <i>Single/Double</i>	3.50€/4.00€
Cappuccino Flat White	3.50€
Cappuccino Latte	4.00€
Hot Mochaccino	4.00€
Nescafe	4.00€
Greek Coffee <i>Single/Double</i>	2.00€/3.00€
Clever Dripper Filter Coffee	3.50€
Irish Coffee	6.00€

Chocolate - Beverages

Hot Tea (Ask for the tastes)	3.00€
Hot Chamomile	3.00€
Lipton Iced Tea (<i>Peach - Lemon 250 ml</i>)	3.50€
Iced /Hot Chocolate *	4.00€
Iced /Hot White Chocolate *	4.00€
*Viennois for each Chocolate +0.50€	
*Extra Syrup Taste (<i>Strawberry, Hazelnut, Caramel, Salty Caramel, Vanilla</i>) +0.50€	

Water - Sparkling Water

Avra Mineral Water (<i>500 ml</i>)	0.50€
Aqua Carpatica Mineral Water (<i>1000 ml</i>)	2.50€
Aqua Carpatica Sparkling Mineral Water (<i>330 ml</i>)	4.00€
Perrier Sparking Mineral Water (<i>330 ml</i>)	4.00€

Refreshments

Soda Water (<i>250 ml</i>)	3.00€
Coca Cola (<i>250 ml</i>)	3.00€
Coca Cola Zero (<i>250 ml</i>)	3.00€
Sprite (<i>250 ml</i>)	3.00€
Tonic Water (<i>250 ml</i>)	3.00€
Carbonated Lemonade Fanta (<i>250 ml</i>)	3.00€
Carbonated Orange Fanta (<i>250 ml</i>)	3.00€
Non-Carbonated Orange Fanta (<i>250 ml</i>)	3.00€
Amita Juice (<i>Lemon, Orange, Pink Grapefruit, Sour Cherry, Banana, Cranberry, Pineapple, Motion</i>)	3.50€
Fresh Orange Juice	3.50€
Fresh Mix Juice	4.50€
Fresh Homemade Lemonade Verbena (With Water or Soda) *	4.00€
*Extra Fresh Ginger Syrup +0.50€	

Premium Soft Drinks

3 Cent's Pink Grapefruit Soda (<i>200ml</i>)	4.50€
3 Cent's Gentleman Soda (<i>200ml</i>)	4.50€
3 Cent's Ginger Beer (<i>200ml</i>)	4.50€
3 Cent's Aegean Tonic (<i>200ml</i>)	4.50€

Energy Drinks - Apple Cider

Red Bull (<i>250 ml</i>)	6.00€
Red Bull Light (<i>250ml</i>)	6.00€
Μηλοκλέφτης (<i>330 ml</i>)	5.00€

Cortese Selected Blends BRAZIL

100% HIGH GROWN ARABICA WHOLE BEANS
Δυνατό οστικό άρωμα και ώριμων κόκκινων φρούτων, χαμηλή οξύτητα, γλυκόπιικρη σκολάτα και στρογγυλεμένο σώμα.

Αυτός ο καφές είναι ένα blend από δύο premium ποιότητες καλλιεργημένες στη Βραζιλία. Yellow Bourbon από τη φάσμα Fazenda Rainha που βρίσκεται στα σύνορα της πολιτείας Minas Gerais και Red Bourbon & Caturra από την Alta Mogiana από το πάνω μέρος της περιοχής Mogiana η οποία θεωρείται μία από τις καλύτερες περιοχές παραγωγής ποιοτικού καφέ στον κόσμο.

Cortese Single Origin COLOMBIA

100% HIGH GROWN ARABICA WHOLE BEANS
Ισορροπημένη κόουπα με μέτρια οξύτητα, μέτριο σώμα και νότες κακάο και ξηρών καρπών.

Τι είναι ο μονοπροσκλητικός καφές; Ο μονοπροσκλητικός καφές είναι ένας καφές προερχόμενος από μια μόνο γεωγραφική περιοχή. Μερικές φορές αυτή η περιοχή μπορεί να είναι ή μια μόνο φάρμα, ή μια επιλογή από ανώτερης ποιότητας κόκκους καφέ από μια μόνο χώρα. Το όνομα του καφέ, συνήθως, παίρνει το όνομα του μέρους στο οποίο έχει καλλιεργηθεί. Οι καφέδες κοινής προέλευσης χαρακτηρίζονται από ομοιομορφία όσον αφορά την γεύση και τα αρώματα τους. Συχνά οι φάρμες αποτελούν μέρη ενός κοινοτικού προγράμματος, που παρέχει καλύτερες συνθήκες εργασίας και καλύτερες υπηρεσίες υγείας.

Wines

White Paraga (Shanty) Kir Yiannis (<i>Roditis-Malagousia</i>)	5.50€/25.00€
White Epops Xatzigeorgiou (<i>Sauvignon Blanc</i>)	6.50€/30.00€
Red Paraga (Shanty) Kir Yianni (<i>Syrah-Merlot-Xinomavro</i>)	5.50€/25.00€
Red Epops Xatzigeorgiou (<i>Merlot</i>)	6.50€/30.00€
Red Sangria (<i>Sweet</i>)	5.50€
Rose Paraga (Shanty) Kir Yianni Flowers (<i>Xinomavro-Merlot</i>)	5.50€/25.00€

Sparkling Wines

Prosecco (<i>Dry</i>)	6.00€/30.00€
Moshato D'asti (<i>Semisweet</i>)	6.00€/30.00€
Moët & Chandon Brut Impérial (<i>Dry</i>)	120.00€
Moët Ice & Chandon Impérial Rosé (<i>Demi-Sec</i>)	140.00€

Alcoholic Spirits

Base Spirits (<i>60ml</i>) *	8.00€
Special Spirits (<i>60ml</i>) *	9.00€/10.00€
Premium Spirits (<i>60ml</i>) *	Start from 11.00€

* You can choose Ice Block for your Special or Premium Spirit with no charge

* Mixing with regular soft drinks with no charge

* Mixing with premium soft drinks, extra charge +2.00€

Beers

Draft Premium Lager

Estrella Damm Barcelona Draft Pint (<i>400 ml</i>) - 4.5% alc	5.50€
---	-------

Exotic Lager

Carib (<i>330 ml</i>) - 5.2 % alc	6.00€
-------------------------------------	-------

Pils

Pilsner Urquell (<i>330 ml</i>) - 4.4% alc	6.00€
--	-------

Weisse

Paulaner (<i>330 ml</i>) - 5.5 % alc	6.00€
--	-------

Greek Heretic Lager

Septem Mylos (<i>330 ml</i>) - 4.6% alc	6.00€
---	-------

Greek Dark

Septem Saturday's Porter (<i>330 ml</i>) - 5.5% alc	7.00€
---	-------

Greek Red

Septem Thursday's Red Ale (<i>330ml</i>) - 5.0% alc	7.00€
---	-------

Non - Alcohol

Heineken 0.0% (<i>330 ml</i>) - 0% alc	5.00€
--	-------