

Cocktails

€ 9.00

Classic Martini

vodka / gin, olives

Cosmopolitan

vodka, cranberry, juice, lime juice

Big Apple Martini

vodka, apple juice, cointreau

Mojito

rum, lime juice, mint, sugar

Lemon Drop

vodka, lemon juice, sugar

Manhattan

bourbon, sweet vermouth, bitters

Dirty Martini

vodka, dry vermouth, juice, olive

Bellini

prosecco, peach nectar

Margarita

Tequila, lemon juice, cointreau

Bronx

gin, orange juice, sweet and dry vermouth

Caipirinha

cachacha, lime juice, brown sugar

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda Water, Ice

Kir Royal

sparkling wine, crème de cassis

Pina Colada

Batida De Coco, Malibu, Pineapple Juice

Mai Tai

Bacardi, Pineapple juice, Orange juice, Grenadine

Sex On The Beach

Vodka, Peachsnapss, Grenadine, Pineapple Juice

Shooters € 5,00

Γλυκά / Desserts

€ 6.00 a la carte

Γλυκό της ημέρας / Today's dessert

Πανακόττα / Panacota

Σος από φρέσκιες φράουλες
Sauce from fresh strawberries

Κρεμ Μπρουλέ / Crème Brule

Μους σοκολάτας / Chocolate Mousse

Γιαούρτι με φρούτα / Yoghurt with season fruits

Παγωτό / Ice Cream

Παγωτό δύο γεύσεων της επιλογής σας
Two ice cream scoops of your choice

Soft drinks (250 ml) € 3.00

Coke, Sprite, Fanta....

Avra

natural mineral water (1 lt) € 3.00

San Pelegrino

sparkling water (1 lt) € 4.00

Spirits & long drinks € 8.00

Extra spirits € 9.00

Μύρες / Beers

Mythos draft

Hellenic lager (330 ml) € 4.00

Mythos draft

Hellenic lager (500 ml) € 6.00

Vergina

Hellenic lager (330 ml) € 4.00

Paulaner

German Weiss (330 ml) € 5.00

Corona - Sol

Mexican beer (330 ml) € 5.00

Mc Farland

traditional red beer (330 ml) € 6.00

Apple Cider Somersby

Apple Cider (330 ml) € 5.00

Mythos Beer Column

Μύθος Μπυροκολώνα (2,5 lt) € 25.00

Ζεστά/Κρύα Ποφήματα

Hot/Cold Beverages

Greek Coffee

€ 3.00

Espresso

€ 3.00

Espresso Freddo

€ 3.50

Nes Coffee - Frappe

€ 3.00

Capuccino

Capuccino Freddo

€ 4.00

Chocolate hot / cold

€ 4.00

Canned Juice

Χυμοί Amita

€ 3.00

Tea

€ 3.00

Γρανίτα / Granite

€ 5.00

Λίστα Κρασιών | Wine List

KOKKINA / RED (750 ml)

Papaioannou Pinot Noir

Greece

Gl. 7,00 €

Bt. 26.00 €

Faustino Rioja Tinto

Tempanilo - Spain

Gl. 6.50 €

Bt. 24.00 €

Takun Cabernet Sauvignon

Chile

Gl. € 6.00

Bt. 23.00 €

Chateau Motte Maucourt

FRANCE (Eleve en fut)

Gl. 7.00 €

Bt. 26.00 €

Katogi Averof

Strofilia - Greek Grapes

Gl. € 6.50

Bt. 24.00 €

Domaine Katselis

cabernet sauvignon Greece

Gl. € 6.00

Bt. € 23.00

Penfold Rawsons Shiraz

Syrah - Australia

Gl. 6.00 €

Bt. 23.00 €

Akres Skouras

Cabernet Sauvignon - Agiorgitiko Greece

Gl. € 6.00

Bt. 23.00 €

Ktima Merkouri Antaris

Greece

Gl. € 6.00

Bt. € 23.00

Umbala

Cabernet, Sauvignon, Syrah, Pinotage - S. Africa

Gl. 6.00 €

Bt. 22.00 €

Torres Sangre De Torro

Carinena, Granacha

Gl. 6.00 €

Bt. 23.00 €

House Wine Red

Gl. 5.50 €

Bt. 20.00 €

Λίστα Κρασιών | Wine List

ΛΕΥΚΑ / WHITE (750 ml)

Pinot Grigio Zonin

Italy

Gl. € 7.00

Bt. € 26.00

Akres Skouras

Moschofilero - Alepou (Greek Grapes)

Gl. € 6.00

Bt. € 22.00

Spiropoulou Oreino

Sauvignon Blanc - Greece

Gl. € 6,00

Bt. € 22.00

Samos Vin Doux

Greece

Gl. € 5.50

Bt. € 20.00

Cacadu Ridge

Chardonnay, Semillon - Australia

Gl. € 5.50

Bt. € 22.00

Villa Esmeralda M. Torres

moscato-Spain

Gl. € 6.00

Bt. € 23.00

Chateau Motte Maucourt

France

Gl. € 6.00

Bt. € 23.00

Malagouzia

Greece

Gl. € 6.50

Bt. € 24.00

Vivlia Hora

Sauvignon Blanc - Greece

Gl. € 7.00

Bt. € 26.00

Ktima Katseli

sauvignon blanc Greece

Gl. € 6.00

Bt. € 22.00

Papaioannou Chardonnay

Chardonnay - Greece

Gl. €6.00

Bt. € 22.00

House Wine

Athiri-Asyrtiko Santoroni Greece

Gl. € 5.50

Bt. € 20.00

Λίστα Κρασιών | Wine List

POZE / ROSE (750 ml)

Marques De Caceres Rioja

Spain

Gl. € 7.00

Bt. € 25.00

Akres Skouras

Greece

Gl. € 6.00

Bt. € 23.00

Vina Esmeralda

Spain

Gl. € 6.00

Bt. € 23.00

House Wine

Greece

Gl. € 5.50

Bt. € 20.00

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ / SPARKLING WINES (750ml)

Malvasia Rosetta Bava

Italy

Gl. € 8.00

Bt. € 27.00

Prosecco Riondo Spago Nero

Italy

Gl. € 7.00

Bt. € 25.00

Moscato D' Asti Dolceoro

Italy

Gl. € 7.00

Bt. € 25.00

CHAMPAGNE

Moet Chandon Bt. € 90.00

France

POINT OF VIEW BAR - RESTAURANT

Bread & Dip extra charge 1,50€
for 1 persons

Starters

1. Cold Meat and Cheese Platter € 25.00

2. Soup of the Day € 10.00

3. Gazpacho Soup € 10.00

chilled tomato soup, fresh vegetables

4. Mystic Salad € 12.00

Refreshing salad with roka, pears, queen baked beets & topped with walnuts, goat cheese, figs, sweet balsamic & honey sauce

5. Chicken salad € 12.00

Cichorium Spinosum, endive, green salad, sour sauce with mustard seeds

6. Cretan salad € 11.00

Tomato, whole-wheat cracker, purslane, sour mezethra cheese, green Maniaki olives

7. Point of View salad € 12.00

Chichorium Spinosum, chevre cheese, pomegranate, walnuts, sweet balsamic & honey sauce

8. Grilled vegetables € 12.00

Eggplants, vegetable marrow, sweet pepper, porto bello mushrooms, lemon and mustard sauce

POINT OF VIEW BAR - RESTAURANT

Ψωμί & Dip με έξτρα χρέωση 1,50€

Πρώτα

1. Ποικιλία Αλλαντικών & Τυριών € 25.00

2. Σούπα Ημέρας € 10.00

3. Σούπα Γκασπάτσο € 10.00

κρύα τοματόσουπα, φρέσκα λαχανικά

4. Σαλάτα Mystic € 12.00

Δροσερή σαλάτα με ρόκα, αχλάδι, πατζάρι, μήλο, κασικίσιο τυρί, αποξηραμένα σύκα, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς και σως με μέλι και βαλσάμικο

5. Σαλάτα κοτόπουλο € 12.00

Σταμναγκάθι, αντίδια, μαρούλι, ξινή σος με κόκκους μουστάρδας

6. Κρητική σαλάτα € 11.00

Ντομάτα, παξιμάδι, κάπαρη, γλιστρίδα, ξινή μυζήθρα, πράσινες ελιές Μανιάκι

7. Σαλάτα Point of View € 12.00

Σταμναγκάθι, λόλα, αντίδια, ρόκα, σπανάκι, ρόδι, καρύδια, τυρί chevre, σως με μέλι και βαλσάμικο

8. Ψητά λαχανικά € 12.00

Μελιτζάνα, κολοκύθι, πιπεριά, μανιτάρια Porto bello, σως μουστάρδας και λεμονιού

Κυρίως Πιάτα

1. Φρέσκα ζυμαρικά € 13.00

Με κομματάκια φρέσκου σολωμού, κρέμα γάλακτος, άνηθο, κρεμμυδάκι

2. Ραβιόλια Σολομού € 13.00

Χειροποίητα ραβιόλι σολομού με ανθότυρο και μπρικ

3. Ριζότο Μανιταριών € 13.00

Σπαράγγια, μανιτάρια, παρμεζάνα

4. Φιλέτο Κοτόπουλου € 13.00

Στήθος κοτόπουλου με σως μουστάρδας και χωριάτικες τηγανιτές πατάτες με σως τυριού

5. Χάμπουργκερ του Ηρακλή € 15.00

200 gr. Καθαρός μοσχαρίσιος κιμάς 45+ ημερών ωρίμανσης, με τυρί τσένταρ, μπέικον, καραμελωμένα κρεμμύδια, χωριάτικες τηγανιτές πατάτες και σαλάτα πράσινη

6. Μοσχαρίσια Μπριζόλα Τόμαχωκ € 60.00

1000 gr. Μοσχαρίσια Μπριζόλα Τόμαχωκ, 45+ ημερών ωρίμανσης, με χωριάτικες τηγανιτές πατάτες, σως Jack Daniels και ροδέλες κρεμμύδι

7. Μπριζόλα Μοσχαρίσια Rib Eye € 19.00

240 gr. Μπριζόλα μοσχαρίσια Rib Eye Αμερικής, 45+ ημερών ωρίμανσης, μαριναρισμένη σε σόγια με φρέσκες τηγανητές πατάτες και σως BBQ

8. Φιλέτο του Σατανά € 19.00

Μοσχαρίσιο φιλέτο με πολύ καυτερή σάλτσα πιπεριού, 45+ ημερών ωρίμανσης μανιτάρια και ρύζι Basmati

9. Αρνίσια Παϊδάκια Γάλακτος € 19.00

Τέσσερα αρνίσια παϊδάκια γαλλικής κοπής, μαριναρισμένα με Ελληνικά βότανα, τηγανιτές πατάτες κυδωνάτες και σάλτσα δενδρολίβανου

10. Γη & Θάλασσα € 16.00

Λαυράκι φιλέτο με λαχανικά και σως μουστάρδας λεμονιού

11. Άγρια Φύση € 17.00

Φρέσκο φιλέτο σολομού σε φύλλο από σπανάκι, ρύζι Basmati και σως γιαουρτιού

Main Course

1. Fresh home made pasta € 13.00

With chopped fresh salmon, fresh cream, dill,
green onions

2. Salmon Ravioli € 13.00

Handmade salmon ravioli, anthotyro cheese, fish roe

3. Mushroom Risotto € 13.00

Asparagus, mushrooms, parmesan

4. Chicken Fillet € 13.00

Chicken breast with mustard sauce and country style
fries with cheese sauce

5. Hercules Burger € 15.00

200 gr. Fresh Ground Beef 45+ days maturation with
cheddar cheese, bacon, caramelized onions, served
with village fried potatoes and green salad

6. Tomahawk Steak € 60.00

1000 gr. of original tomahawk steak, 45+ days
maturation, served with country style fries,
Jack Daniels sauce and onion rings

7. NY Rib Eye Steak € 19.00

240 gr. Rib Eye steak 45+ days maturation, marinated
in soya sauce with country style fried potatoes and
BBQ sauce

8. Satan's Steak € 19.00

Veal filet 45+ days maturation with extra hot pepper
sauce, mushrooms and basmati rice

9. Lamb chops € 19.00

Four delicious lamb chops french style cutted,
marinated with Greek herbs and rosemary sauce,
served with country style fried potatoes

10. Sea & Earth € 16.00

Sea bass shallow & herbs served with root vegetable
and mustard lemon sauce

11. Wild Nature € 17.00

Fresh salmon filet , served on a bed of spinach
& cherry tomatoes, basmati rice and yogurt sauce