



Villa di Mare
EST 1925

Awarded signature cocktails

BY THE HELLENIC BARMEN ASSOCIATION, CREATED BY VILLA DI MARE'S
BAR MANAGER NTINA NIKOLITSI

A MEMORY OF TASTE

Each drink awakes memories and emotions, connecting the past with the present through flavours that evolve and transform with every sip.



ANAMNISIS 11

ΒΟΤΚΑ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΑ
ΛΙΚΕΡ ΜΑΣΤΙΧΑΣ | ΣΙΡΟΠΙ ΑΠΟ SYRAH
ΠΡΑΣΙΝΟ ΚΑΡΔΑΜΟ | ΚΟΥΜΚΟΥΑΤ
ΑΡΩΜΑΤΑ ΜΕΛΙΟΥ
42 BELOW VODKA INFUSED WITH
STRAWBERRIES | SKINOS MASTIHA
SYRAH WINE SYRUP | GREEN CARDAMOM
KUMQUAT | HONEY AROMA

EUPHORIA 12

ΙΡΛΑΝΔΕΖΙΚΟ ΟΥΙΣΚΙ | ΖΥΜΩΜΕΝΟΣ
ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ | ΓΙΟΥΖΟΥ
ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΑΝΑΝΑ | ΚΟΡΝΤΙΑΛ
ΥΑΚΙΝΘΟΥ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΟΡΙΖΑΣ
ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΗ ΚΙΝΟΑ
TEELING IRISH WHISKEY | FERMENTED
ORANGE JUICE | YUZU | PINEAPPLE
CHUNKS | HYACINTH AND GINGER
CORDIAL | CARAMELIZED QUINOA

NOSTALGIA 12

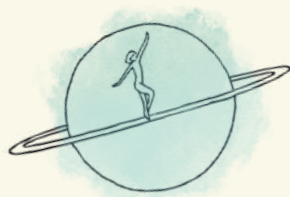
ΛΙΚΕΡ ΜΑΣΤΙΧΑΣ | ΚΟΡΝΤΙΑΛ
ΑΧΛΑΔΙ | ΜΑΥΡΑ ΜΟΥΡΑ
ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ | ΠΙΠΕΡΟΡΙΖΑ
ΣΤΑΓΟΝΕΣ ΚΙΤΡΙΝΟΥ
ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ
SKINOS MASTIHA LIQUEUR
CORDIAL PEAR | BLUEBERRIES
BASIL | GINGER YELLOW
GRAPEFRUIT DROPS

GENESIS 10

ΜΠΑΧΑΡΑΤΟ ΡΟΥΜΙ
ΤΡΟΠΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ
ΛΕΜΟΝΟΧΟΡΤΟ | ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ | ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ
BACARDI SPICED RUM
TROPICAL FRUITS
LEMONGRASS | ORANGE
MARMALADE | SPICES

EXELIXIS 12

ΤΖΙΝ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ
ΚΟΥΜΚΟΥΑΤ | ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΑ
ΑΜΥΓΔΑΛΑ | ΑΧΛΑΔΙ | ΚΑΡΔΑΜΟ
ΕΣΠΟΥΜΑ ΑΝΘΟΤΥΡΟ- ΜΑΣΤΙΧΑ
ΜΑΥΡΟ ΠΙΠΕΡΙ | ΠΙΚΛΑ ΚΡΙΤΑΜΟ
BOMBAY SAPPHIRE INFUSED WITH
KUMQUATS | ROASTED ALMONDS
PEAR | CARDAMOM | MASTIC
RICOTTA CHEESE ESPUMA
BLACK PEPPER | PICKLED SAMPHIRE



AROUND THE WORLD

A journey through flavours, capturing the essence of distant lands and cultures. Each cocktail takes you on an adventure.

ERMIS STATION 11

ΜΕΤΑΞΑ 12* | MANTAPINI | ΝΕΡΟ
ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ | ΑΛΜΥΡΗ
ΚΑΡΑΜΕΛΑ | ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΙΒΙΣΚΟΥ
ΒΡΑΧΑΚΙ ΜΕΛΙΟΥ
ΜΕΤΑΧΑ 12* | MANDARIN | ROSE
WATER | SALTY CARAMEL | HIBISCUS
EXTRACT | HONEYCOMB

THE MARKER 11

ΤΖΙΝ | ΑΝΑΝΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟΣ
ΜΕ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΒΟΤΑΝΑ
ΠΡΑΣΙΝΟ ΚΑΡΔΑΜΟ | ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ
ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ
BOMBAY SAPPHIRE GIN | PINEAPPLE
FLAVORED WITH MEDITERRANEAN
HERBS | GREEN CARDAMOM | NUTS
EXTRACT

BELOW DECK 12

ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΡΟΥΜΙ
ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΑΝΑΝΑ
ΚΟΚΚΟΙ ARABICA | ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ
ΑΧΛΑΔΙ | ΠΟΠΚΟΡΝ | ΛΑΙΜ
BACARDI SPICED RUM WITH
PINEAPPLE | ARABICA COFFEE BEANS
CARAMELIZED PEAR | POPCORN | LIME

THE TEMPTATION 14

VODKA | ΕΣΠΡΕΣΟ ΚΟΡΝΤΙΑΛ
ΣΤΑΓΟΝΕΣ ΒΑΝΙΛΙΑΣ | ΦΥΣΤΙΚΙ
ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
GREY GOOSE VODKA | ESPRESSO
CORDIAL | VANILLA DROPS
PISTACHIO | WHITE CHOCOLATE

THE SECRET 16

ΠΑΛΑΙΩΜ'ΕΝΗ ΤΕΚΙΛΑ | ΡΟΔΑΚΙΝΟ
ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ ΣΟΥΣΑΜΙ | ΑΛΜΥΡΗ
ΚΑΡΑΜΕΛΑ | ΚΡΕΜΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
ΑΡΩΜΑΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ
ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ: ΤΑΡΤΑΚΙ ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ
ΑΛΜΥΡΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ
CAZADORES RESPOSADO | PEACH
BAKED SESAME | SALTED CARAMEL
ORANGE CREAM | BISCUIT AROMAS
SERVED WITH: COCOA BUTTER TART
WITH SALTED CARAMEL MOUSSE.

ZERO PROOF (NO-ABV)

Discover the art of alcohol - free cocktails. Fresh,
flavourful creations that have nothing to envy from the
classic drinks.



THE CITRUSLAND 9

ΣΟΔΑ ΠΡΑΣΙΝΟΥ ΜΗΛΟΥ
ΛΕΜΟΝΟΧΟΡΤΟ | ΚΟΥΜΚΟΥΑΤ
ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΑΝΑΝΑΣ | ΠΟΥΔΡΑ
ΚΑΡΔΑΜΟΥ | ΓΛΥΚΟΛΕΜΟΝΟ
GREEN APPLE SODA | LEMONGRASS
KUMQUAT | SMOKED PINEAPPLE
CARDAMOM POWDER | LIME DROPS

PICASSO 11

ΚΟΡΝΤΙΑΛ ΤΡΟΠΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ
ΣΙΡΟΠΙ ΜΑΣΤΙΧΑΣ | ΑΡΩΜΑΤΑ
ΜΠΙΣΚΟΤΟΥ | ΑΕΡΑΣ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ
CORDIAL TROPICAL FRUITS
MASTIHA SYRUP | BISCUIT AROMAS
BASIL FOAM



MODERN TECHNIQUES

Discover the new era of cocktails through innovative techniques and cutting-edge methods. Each drink is a creation that evolves with modern tools and fresh approaches, offering a unique tasting experience that redefines traditional bartending.

TROPICAL COLADA 12

ΡΟΥΜΙ | ΝΕΡΟ ΚΑΡΥΔΑΣ | ΤΕΡΑΧΕ
ΑΝΑΝΑ | ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ | ΕΣΠΟΥΜΑ
ΑΠΟ ΤΡΟΠΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ
BACARDI RUM | COCONUT WATER
TERACHE PINEAPPLE | HAZELNUT
TROPICAL FRUIT ESPUMA

THE UMAMI 10

ΤΕΚΙΛΑ FAT WASHED ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ
ΚΑΠΑΡΗ | ΦΡΟΥΤΟ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ
ΡΥΖΟΦΥΛΛΟ | ΨΗΜΕΝΑ ΑΜΥΓΔΑΛΑ
ΓΙΟΥΖΟΥ
ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ: ΤΑΡΤΑΚΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ
ΜΟΥΣ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΠΙΚΛΑ ΚΑΠΑΡΗΣ
CAZADORES SILVER FAT WASHED WITH
BUTTER AND CAPER | PASSION FRUIT
RICE LEAF | ROASTED ALMONDS | YUZU
SERVED WITH BASIL TART, MIXED CHEESE
CREAM, PICKLED CAPERS

MEDITERRASIAN MARTINI 10

ΤΖΙΝ | ΛΙΚΕΡ ΜΑΣΤΙΧΑΣ | ΚΟΡΝΤΙΑΛ
ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ, ΓΙΟΥΖΟΥ,
ΥΑΚΙΝΘΟΣ | ΠΙΚΛΑ ΑΓΓΟΥΡΙ
ΦΥΛΛΟ ΧΡΥΣΟΥ
OXLEY GIN | MASTIHA LIQUEUR
CORDIAL GREEN APPLE, YUZU,
HYACINTH | PICKLED CUCUMBER
GOLD LEAF SHEET

THINK OUT OF THE BOX

Unique presentation and tasting experience that go beyond the ordinary. Cocktails in unexpected glasses and creations that spark the imagination.



THE ARTIST 12

ΤΖΙΝ | ΑΡΩΜΑΤΑ ΛΕΜΟΝΟΧΟΡΤΟΥ
ΜΙΓΜΑ ΒΟΤΑΝΩΝ | ΦΡΟΥΤΟ ΤΟΥ
ΠΑΘΟΥΣ | ΓΛΥΚΟΛΕΜΟΝΟ
BOMBAY SAPPHIRE GIN
LEMONGRASS FLAVORED AROMAS
HERBAL BLEND | PASSION FRUIT
LIME

THE SPICE ROUTE 12

ΒΟΤΚΑ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ
ΠΙΠΕΡΟΡΙΖΑ | ΑΓΓΟΥΡΙ | ΠΡΑΣΙΝΟ
ΜΗΛΟ | ΠΕΡΓΑΜΟΝΤΟ | ΑΕΡΑΣ
ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ
VODKA INFUSED WITH GINGER
CUCUMBER | GREEN APPLE
BERGAMOT | CITRUS FOAM

AFRICAN COLADA 15

ΡΟΥΜΙ | ΚΛΑΡΙΦΙΕ ΚΑΡΥΔΑ - ΑΝΑΝΑ
ΛΙΚΕΡ ΚΑΦΕ | ΣΤΑΓΟΝΕΣ
ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ | ΚΡΕΜΑ ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ
BACARDI 4 ANOS | CLARIFIED
COCONUT- PINEAPPLE | COFFEE
LIQUEUR | CHOCOLATE DROPS
TIRAMISU CREAM

ΕΚΚΟ 11

ΡΟΥΜΙ | ΑΜΥΓΔΑΛΑ ΤΕΞΑΣ
ΑΡΩΜΑΤΑ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ ΚΑΙ
ΓΑΡΔΕΝΙΑΣ | ΕΣΠΟΥΜΑ
ΜΠΑΝΑΝΑΣ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΚΑΡΥΔΟΥ
BACARDI RUM | TEXAS ALMONDS
BASIL AND GARDENIA AROMAS
BANANA AND NUTMEG ESPUMA

ASIAN SOUR 14

ΤΖΙΝ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΕΞΩΤΙΚΑ
ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ | ΓΙΟΥΖΟΥ | ΑΦΡΟΣ
ΑΓΓΟΥΡΙΟΥ | ΑΣΙΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ
ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ ΜΟΥΣ
ΠΡΑΣΙΝΟΥ ΜΗΛΟΥ
HAYMAN'S EXOTIC CITRUS | YUZU
CUCUMBER FOAM | ASIAN HERBS
SERVED WITH REFRESHING SWEET &
SOUR GREEN APPLE MOUSSE

AMARUM 12 (*FROZEN)

ΡΟΥΜΙ | ΑΜΑΡΕΤΟ | ΦΡΟΥΤΟ ΤΟΥ
ΠΑΘΟΥΣ | ΦΡΑΟΥΛΑ | ΦΡΕΣΚΑ
ΦΥΛΛΑ ΔΥΟΣΜΟΥ
BACARDI | AMARETTO DISARONNO
PASSION FRUIT | FRESH
STRAWBERRIES | MINT LEAVES

THE ISLAND 11

ΒΟΤΚΑ | ΚΑΡΠΟΥΖΙ | ΑΡΩΜΑΤΑ
ΚΑΝΕΛΑΣ | ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ
ΔΑΜΑΣΚΗΝΟ | ΣΤΑΓΟΝΕΣ
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ | ΡΟΖ ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ
42 BELOW VODKA | WATERMELON
AROMA OF CINNAMON | PLUM
MARMALADE | DROPS OF ORANGE
PINK GRAPEFRUIT

THE ETHEREAL 10

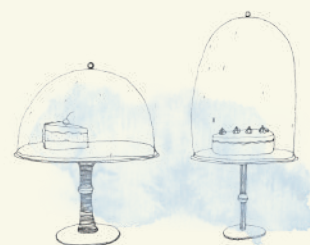
ΣΚΩΤΣΕΖΙΚΟ ΟΥΙΣΚΙ | ΣΟΔΑ ΚΕΡΑΣΙ
ΨΗΜΕΝΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΛΕΜΟΝΙ | ΘΥΜΑΡΙ
SCOTCH WHISKEY | CHERRY SODA
BAKED HAZELNUT | LEMON
MARMALADE | FRESH THYME

THE BIRD 11

ΒΟΤΚΑ ΜΕ ΜΑΝΓΚΟ | ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ
ΜΕ ΚΟΥΜΚΟΥΑΤ | ΛΕΜΟΝΟΧΟΡΤΟ
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ
42 BELOW VODKA INFUSED WITH
MANGO | GREEN TEA WITH KUMQUAT
ORANGE MARMALADE

THE NEW CODE OF ENJOYMENT (NO-ABV)

Each drink awakes memories and emotions, connecting
the past with the present through flavours that evolve
and transform with every sip.



TIRAMISU 7.5

ΈΝΑΣ ΚΛΑΣΙΚΟΣ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΚΑΦΕ
ΚΑΙ ΚΡΕΜΑΣ ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ, ΣΕ ΜΙΑ
ΑΕΡΙΝΗ ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΟΥ ΙΤΑΛΙΚΟΥ
ΓΛΥΚΟΥ
A CLASSIC COMBINATION OF COFFEE
AND MASCARPONE CREAM, IN AN
AIRY RENDITION OF THE ITALIAN
DESSERT

LEMON PIE 7.5

Η ΦΡΕΣΚΑΔΑ ΤΟΥ ΛΕΜΟΝΙΟΥ
ΣΥΝΔΥΑΖΕΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΚΡΕΜΩΔΗ
ΓΕΥΣΗ ΤΗΣ ΒΑΝΙΛΙΑΣ, ΣΕ ΜΙΑ
ΕΛΑΦΡΙΑ ΓΛΥΚΙΑ ΕΡΜΗΝΕΙΑ ΤΟΥ
ΔΙΑΣΗΜΟΥ ΓΛΥΚΟΥ
THE FRESHNESS OF LEMON COMBINES
WITH THE CREAMY FLAVOR OF
VANILLA, IN A LIGHT SWEET
INTERPRETATION OF THE FAMOUS
DESSERT.

CARAMELA 7.5

ΈΝΑΣ ΓΛΥΚΟΠΙΚΡΟΣ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ
ΜΕ ΚΑΦΕ ΚΑΙ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ
ΠΑΓΩΤΟ ΑΛΜΥΡΗΣ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ
A BITTERSWEET COMBINATION WITH
COFFEE AND HANDMADE SALTED
CARAMEL ICE CREAM

Aged cocktails

IN OUR SPECIAL BARRELS, WE AGED SOME OF OUR FAVOURITE CLASSIC COCKTAILS.
LIMITED QUANTITY

ZOMBIE 18

AGED ZOMBIE OF 6 TO 10 MONTHS, FEATURING 12-
YEARS OLD NICARAGUA AND JAMAICA BLEND RUM

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: ΜΠΑΧΑΡΑΤΟ, ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ ΜΕ
ΤΕΛΕΙΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΨΑΛΙΣΜΕΝΟΥ ΞΥΛΟΥ.
PROFILE: SPICY, FRUITY WITH VANILLA FINISH AND HINTS
OF SMOKED WOOD.

MAI TAI 16

AGED MAI TAI 3 TO 6 MONTHS OF AGING,
FEATURING 8-YEARS OLD CUBAN AND
VENEZUELA BLEND RUM

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: ΈΝΑΣ ΓΛΥΚΩΞΙΝΟΣ
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΜΕ ΤΕΛΕΙΩΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ ΚΑΙ
ΑΡΩΜΑΤΑ ΑΠΟ ΨΗΜΕΝΟΥΣ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ
PROFILE: A SWEET AND SOUR COMBINATION WITH
HINTS OF CARAMEL AND BAKED NUTS AROMAS.

CIGARS



COHIBA CIGARILLOS 12.00
COHIBA SINGLO I 44.00
MONTECHRISTO 32.00
HOYO DE MONTERREY 26.00
VILLA ZAMORANO 18.00

(CUBAN, MEDIUM BODY)
(CUBAN, MEDIUM TO FULL BODY)
(CUBAN, MEDIUM BODY)
(HONDURAN, MEDIUM BODY)

*Cigar's list may change upon availability. Please ask our
staff for the full exclusive list.

World's Best

TRY OUR BEST SELLING CLASSIC COCKTAILS WITH OUR SUGGESTIONS OF PREMIUM SPIRITS.

PORN STAR

GREY GOOSE 11 | TITO'S 11 | ROBERTO CAVALLI 16

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: ΓΛΥΚΟΞΙΝΟΣ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΜΕ ΦΡΟΥΤΩΔΗ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ
PROFILE: SWEET AND SOUR COMBINATION WITH FRUITY CHARACTER

OLD FASHIONED

MACALLAN 12Y DOUBLE CASK 34 | BUSHMILLS 10Y 16 | MAKER'S MARK 14

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: ΓΛΥΚΙΑ ΓΕΥΣΗ ΜΕ ΜΕΡΙΚΟΥΣ ΥΠΑΙΝΙΓΜΟΥΣ ΠΙΚΡΑΔΑΣ ΚΑΙ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟΥ
PROFILE: SWEET TASTE WITH SOME HINTS OF BITTERNESS AND SPICINESS

WHISKEY SOUR

OBAN 14Y 14 | GLENFIDDICH 18Y 18 | BULLEIT 14 | BUSHMILLS 10Y 16

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: ΚΡΕΜΩΔΗ ΥΦΗ ΜΕ ΠΛΟΥΣΙΑ ΑΡΩΜΑΤΑ
ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΚΑΙ ΝΟΤΕΣ ΑΠΟ ΒΑΡΕΛΙ
PROFILE: CREAMY TEXTURE WITH CITRUS AROMAS AND BARREL
AFTERTASTE

MARGARITA

PATRON SILVER 14 | DON JULIO ANEJO 17 | CASSAMIGOS BLANCO 16
| CASA DRAGONES BLANCO 28

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: ΈΝΑΣ ΟΥΜΑΜΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΜΕ ΚΥΡΙΕΣ
ΕΝΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ, ΞΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΛΜΥΡΟΥ
PROFILE: AN UMAMI COMBINATION WITH MAIN INTENSITIES OF
SWEET, SOUR AND SALTY

PALOMA

PATRON SILVER 14 | DON JULIO ANEJO 17 | CASSAMIGOS BLANCO 28

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΟ ΜΕ ΞΙΝΟΠΙΚΡΟ ΤΕΛΕΙΩΜΑ
PROFILE: REFRESHING WITH HINTS OF BITTERNESS AND CITRUS

MOJITO

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 14 | DIPLOMATICO PLANAS 12 |
BACARDI OCHO 12 | RON ZACAPA 18

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: ΈΝΑΣ ΓΛΥΚΟΞΙΝΟΣ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΜΕ ΤΕΛΕΙΩΜΑ ΓΛΥΚΩΝ
ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΚΑΙ ΒΟΤΑΝΩΝ
PROFILE: ITS COMBINATION OF SWEETNESS CITRUS AND HERBAL FLAVOURS

NEGRONI

HENDRICKS 11 | OXLEY 14 | ROKU 14 | VOTANIKON 12

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ: ΠΙΚΡΟ ΜΕ ΓΛΥΚΟΞΙΝΕΣ ΝΟΤΕΣ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΑ ΒΟΤΑΝΩΝ
PROFILE: BITTER WITH SWEET AND SOUR NOTES AND HERBAL AROMAS

Premium spirits

FOR THE ULTIMATE LONG DRINK, ASK OUR STAFF FOR THE
PREMIUM SOFT DRINK OPTIONS.
PLEASE SPECIFY IF YOU REQUIRE SINGLE OR DOUBLE.

VODKAS

GREY GOOSE	9	FRANCE
CIROC	10	FRANCE
BELVEDERE	9	POLAND
BELUGA	12	RUSSIA
ROBERTO CAVALLI	14	ITALY
CRYSTAL HEAD	10	CANADA
TITO'S	9	USA
STOLI ELIT	16	RUSSIA

GIN

HAYMAN'S EXOTIC CITRUS	9.5	ENGLAND
BOMBAY SAPPHIRE	8.5	ENGLAND
SIP SMITH VJOP	12	ENGLAND
TANQUERAY	9	ENGLAND
BLOOM	12	ENGLAND
OXLEY	11	ENGLAND
HENDRICK'S	9	SCOTLAND
THE BOTANIST	12	SCOTLAND
G'VINE	14	FRANCE
NO.3	10	HOLLAND
MONKEY 47	16	GERMANY
ROKU	12	JAPAN
VOTANIKON	10	GREECE
MERLIN	10	GREECE

TEQUILAS & MESCAL

CASAMIGOS BLANCO	14	MEXICO
PATRON SILVER	12	MEXICO
PATRON REPOSADO	14	MEXICO
DON JULIO ANEJO	15	MEXICO
CASA DRAGONES BLANCO	26	MEXICO
CLASE AZUL	32	MEXICO
MEZCAL ROOSTER ROJO	12	MEXICO
MEZCAL IIEGAL JOVEN	14	MEXICO

HOMEMADE LIQUEUR

HOMEMADE LIQUEUR FROM OUR BARTENDERS / ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΛΙΚΕΡ

ORANCELLO 7

A HANDMADE SECRET RECIPE FROM FIVE DIFFERENT
MEDITERRANEAN CITRUS INCLUDING BIO-ORANGES

AVAILABLE FOR TAKE AWAY IN 250ML AT 16 EUROS

RUM

KRAKEN SPICED	9	TRINIDAD & TOBAGO
RON BARCELO IMPERIAL	9.5	DOMENICAN REPUBLIC
OPTHIMUS 15Y	15	DOMENICAN REPUBLIC
BRUGAL 1888 GRAND RESERVA	16	DOMENICAN REPUBLIC
LEGENDARIO ELIXIR 7Y	9	CUBA
PLANTATION 20 TH ANN. X.O	15	BARBADOS
LA MAISON DU RHUM ILE MAURICE	14	BARBADOS
BACARDI GRAND RESERVA DIEZ	14	PUERTO RICO
RON ZACAPA 23	16	GUATEMALA
FLOR DE CANA 12Y	12	NICARAGUA
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	12	VENEZUELA
DIPLOMATICO PLANAS	10	VENEZUELA
SANTA TERESA	12	VENEZUELA
DON PAPA	12	PHILIPPINES

WHISKEY

MAKER'S MARK	12	USA (BOURBON)
BULLEIT	12	USA (RYE)
NOBUSHI	17	JAPAN (BLENDED)
SANTORY HIBIKI	34	JAPAN (BLENDED)
TEELING	10	IRELAND (BLENDED)
BUSHMILLS 10Y	14	IRELAND (SINGLE MALT)
TALISKER 10Y	12	SCOTLAND (SINGLE MALT)
ARDBERG 10Y	14	SCOTLAND (SINGLE MALT)
CARDHU 12Y	10	SCOTLAND (SINGLE MALT)
OBAN 14Y	15	SCOTLAND (SINGLE MALT)
LAGAVULIN 16Y	16	SCOTLAND (SINGLE MALT)
GLENFIDDICH 18Y	16	SCOTLAND (SINGLE MALT)
MACALLAN 12Y DOUBLE CASK	32	SCOTLAND (SINGLE MALT)

GREEK PREMIUM SPIRITS

METAXA 12*	10	(SPIRIT)
AXIA MASTIHA	10	(SPIRIT FROM MASTIC)
SKINOS MASTIC	10	(LIQUEUR)
MALAGOUZIA, LOST LAKE	8	(SPIRIT FROM GRAPES)
DARK CAVE, TSILILIS	10	(AGED TSIPOURO)
OUZO VITHOS, LOST LAKE	14	(200ML PREMIUM OUZO)

BEERS

DRAUGHT MAMOS (PREMIUM GREEK PILSNER)	6.5
ALPHA (GREEK LAGER)	5.5
ALPHA SEA SALT (GREEK INFUSED LAGER)	6
SOL (LAGER)	6
AMSTEL RADLER (RADLER)	5.5
RAVEN GENESIS (GREEK PALE ALE)	6.5
MILOKLEFTIS / ΜΗΛΟΚΛΕΦΤΗΣ (GREEK CIDER)	5
STRONGBOW RED BERRIES (CIDER)	5.5
NISOS (GREEK BIO - GLUTEN FREE)	7
ERDIGER (WEISS)	6.5
HEINEKEN 0.0 (NON-ALCOHOLIC)	5.5

Wine List

SPARKLING WINE	375ML	750ML
IL FALCHETTO, TENUTA DEL FANT MOSCATO D'ASTI DOC ITALY (DEMI-SEC)	28	
PASSIONE, PASQUA PROSECCO DOC ITALY (WHITE/ ROSE)		48
FRANCESE RICARD CAVA RESERVA BRUT CAVA SPAIN (WHITE)		62
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE, CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA ITALY (WHITE)		86

CHAMPAGNE	100ML	375ML	750ML
PIPER – HEIDSIECK CUVÉE BRUT FRANCE (WHITE)			92
LOUIS ROEDERER BRUT FRANCE (WHITE)	22	30	150
MOET E CHANDON BRUT FRANCE (WHITE)			150
MOET E CHANDON ICE FRANCE (WHITE) (DEMI-SEC)			175
PHILIPPONAT ROYAL REVERSE BRUT FRANCE (WHITE)			165
DOM PÉRIGNON FRANCE (WHITE)			320
MOET E CHANDON BRUT FRANCE (ROSE)			160
LAURENT PERRIER CUVÉE FRANCE (ROSE)			195

WHITE WINES

150ML750ML

GREEK

LEXIS ZACHARIAS KIDONITSA PELOPONNESUS		34
MALAGOUZIA, GEROVASILEIOU MALAGOUZIA MAKEDONIA		38
MANTINIA, BOSINAKI MOSCHOFILERO PELOPONNESUS		32
LENGA, AVANTIS GEWURZTRAMINER (SEMI-DRY) EVIA		32
ROBOLA, GENTILINI ROBOLA KEFALONIA		44
VIDIANO, OENOPS VIDIANO CRETE		38
EFHES ERATINES, PIERIA ERATINI CHARDONNAY, ASSYRTIKO, MALAGOUZIA PIERIA	12	36
ASPROS LAGOS, DOULOUFAKIS WINERY VIDIANO CRETE		42
ASSYRTIKO, AKRATHOS NEWLANDS WINERY ASSYRTIKO HALKIDIKI		44
ASSYRTIKO, WILD FERMENT GAIA ASSYRTIKO SANTORINI		62
VIOGNER ECLECTIQUE, SKOURAS VIOGNER EPANOMI		64
NYKTERI, KARAMOLEGOS ASSYRTIKO, ATHIRI, AIDANI SANTORINI		60
NOSTOS, MANOUSAKIS ROUSSANNE CRETE		68
SANTORINI CUVEE EVDEMON, ARGYROS ASSYRTIKO (FINE WINE) SANTORINI		94
TRIA AMPELIA, OENO P ASSYRTIKO (FINE WINE) SANTORINI		124

INTERNATIONAL

BOTTER BIO, BOTTER CASA VINICOLA PINOT GRIGIO (BIO) VENEZIE, ITALY	8	32
BLACK COTTAGE, TWO RIVERS SAUVIGNON BLANC MARTINBOROUGH, NEW ZEALAND	10	36
VINTNER’S RESERVE, KENDALL-JACKSON CHARDONNAY CALIFORNIA, USA		62
GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM, GUSTAVE LORENTZ RIESLING ALSACE, FRANCE		96
ALHEIT VINEYARDS HEREAFTER HERE CHENIN BLANC SOUTH AFRICA		58
SANCERRE LA MOUSSIÈRE BLANC, ALPHONSE MELLOTT SAUVIGNON BLANC LOIRE, FRANCE		68
CHATEAU FUISSE POUILLY, TETE DE CUVÉE CHARDONNAY BOURGOGNE, FRANCE		74
MEURSAULT JOSEPH DROUHIN CHARDONNAY BOURGOGNE, FRANCE		170
CHASSAGNE-MONTRACHET,VIEILLES VIGNES,GUY AMIOT ET FILS CHARDONNAY BOURGOGNE, FRANCE		145
CHABLIS GRAND CRU, VAUDÉSIR, MICHEL & FILS CHARDONNAY (FINE WINE) BOURGOGNE, FRANCE		168

ROSE WINES

150ML 375ML 750ML

GREEK

DOMAINE COSTA LAZARIDI		34
GRENACHE MERLOT, AGIORGITIKO DRAMA		
LIMIONA, ZAFIRAKIS		32
LIMIONA TIRNAVOS		
ROSE DE XINOMARO, THYMIPOULOS		38
XINOMAVRO NAOUSSA		
PEPLO, SKOURAS		42
SYRAH, AGIORGITIKO, MAVROFILERO PELOPONNESUS		

INTERNATIONAL

11 MINUTES, PASQUA	10	38
CORVINA, TREBBIANO, SYRAH, CARMENERE VENETO, ITALY		
PURE, MIRABEAU DOMAINE	16	52
CINSAULT, GRENACHE, SYRAH PROVENCE, FRANCE		
M, CHATEAU MINUTY		56
CINSAULT, GRENACHE, SYRAH (KOSHER) PROVENCE, FRANCE		
DOMAINES OTT, CHÂTEAU ROMASSAN, BANDOL		78
GRENACHE, MOURVERDE, SYRAH PROVENCE, FRANCE		
MIRAVAL	32	
GRENACHE, CINSAULT, SYRAH PROVENCE, FRANCE		



RED WINES

150ML750ML

GREEK

THEMA, PAVLIDIS AGIORGITIKO, SYRAH DRAMA		34
TSAPOURNAKOS, KAMKOUTI TSAPOURNAKOS KOZANI		38
NAOOUSSA, DALAMARAS WINERY XINOMAVRO NAOUSSA	14	46
GRANDE RESERVE DAFNES, DOULOUFAKIS LIATIKO CRETE		42
ROSSIOU DI MUNDE, KATOGI AVEROFF CABERNET SAUVIGNON METSOVO		46
M, FINE MAVROUDI, ANATOLIKOS VINEYARDS MAVROUDI XANTHI		62
MOSCHOPOLIS 18 MAVROTRAGANO, SYRAH THESSALONIKI		58
CLOS SEGASTA, T-OINOS MAVROTRAGANO (FINE WINE) TINOS		170
VRANA PETRA, THYMIOPOULOS VINEYARDS XINOMAVRO NAOUSSA		164

INTERNATIONAL

MALBEC, CATENA ZAPATA MALBEC MENTOZA, ARGENTINA	12	48
PESQUERA RESERVA, ALEJANDRO FERNANDEZ TEMPRANILLO RIBERA DEL DUERO, SPAIN		78
CHATEAUNEUF DU PAPE, CLOS L'ORATOIRE DES PAPES GRENACHE, SYRAH, MOURVERDE RHONE, FRANCE		115
MERLOT, RUTHERFORD HILLS MERLOT NAPA VALLEY, USA		86
BIN 150, PENFORDS SHIRAZ BAROSSA VALLEY, AUSTRALIA		98
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO, TOMMASI CORVINA, RONDINELLA VENETO, ITALY		96
BRUNELLO DI MONTALCINO, SOCIETA AGRICOLA ALTESINO SANGIOVESE TUSCANY, ITALY		94
BAROLO DOCG, CERETTO NEBBIOLO PIEMONTE, ITALY		112
CORTON VERGENNES GRAND CRU, CACHAT OCQUIDANT PINOT NOIR (FINE WINE) BOURGOGNE, FRANCE		145
GRAND CRU, CHATEAU D'ISSAN, MARGAUX CABERNET SAUVIGNON, MERLOT (FINE WINE) BORDEAUX, FRANCE		185
TIGNANELLO, ANTINORI SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON (FINE WINE) TOSCANY, ITALY		340

A TASTE OF TRADITION

BEVERAGES WITH AUTHENTIC RECIPES AND TIMELESS FLAVOURS THAT
HONOUR TRADITION

CHAI (INDIA)

6.5

ΓΛΥΚΙΑ ΚΑΙ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΓΕΥΣΗ, ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΑ ΚΑΝΕΛΑΣ,
ΚΑΡΔΑΜΟ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΖΕΡ.
ΜΑΥΡΟ ΤΣΑΙ, ΓΑΛΑ, ΖΑΧΑΡΗ, ΚΑΝΕΛΑ, ΚΑΡΔΑΜΟ,
ΤΖΙΝΤΖΕΡ, ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ

SWEET AND SPICY FLAVOR, WITH AROMAS OF CINNAMON,
CARDAMOM, AND GINGER.
BLACK TEA, MILK, SUGAR, CINNAMON, CARDAMOM, GINGER,
CLOVES

HORCHATA (MEXICO)

6.5

ΓΛΥΚΙΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΩΔΗΣ, ΜΕ ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΚΑΝΕΛΑΣ ΚΑΙ
ΒΑΝΙΛΙΑΣ.
ΡΥΖΙ, ΑΜΥΓΔΑΛΑ, ΚΑΝΕΛΑ, ΖΑΧΑΡΗ, ΒΑΝΙΛΙΑ, ΝΕΡΟ.

SWEET AND CREAMY, WITH SUBTLE HINTS OF CINNAMON AND VANILLA.
RICE, ALMONDS, CINNAMON, SUGAR, VANILLA, WATER

HEALTHY SHAKES

REFRESHING, NUTRIENT-PACKED SMOOTHIES FULL OF FLAVOR AND
GOODNESS.

TROPICAL SMOOTHIE

7

ΦΡΟΥΤΟ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ, ΑΝΑΝΑΣ, ΜΕΛΙ, ΒΡΩΜΗ.
PASSION FRUIT, PINEAPPLE, HONEY, OATS, COCONUT

ENERGY SMOOTHIE

7

ΜΟΥΣΛΙ, ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΜΠΑΝΑΝΑ, ΑΓΑΥΗ, ΓΙΑΟΥΡΤΙ.
MUSLI, RED FRUITS, BANANA, AGAVE, YOGURT

FRESH JUICES

FRESH SQUISHED ORANGE JUICE

5

ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

ANANA MIX

6.5

ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ ΜΕ ΑΝΑΝΑ, ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ
ΜΠΑΝΑΝΑ
FRESHLY SQUISHED JUICE WITH PINEAPPLE, RED FRUITS AND
BANANA

COLD PRESSED JUICES HANDCRAFTED BY RUBISCO

(100% RAW JUICE FROM FRESH FRUITS & VEGETABLES) LOCAL PRODUCT – NO PRESERVATIVES – NO SUGAR/ SWEETENERS – NO ADDITIVES

SUMMER KNIGHTS ΚΑΡΠΟΥΖΙ, ΜΑΝΓΚΟ, ΑΝΑΝΑΣ WATERMELON, MANGO, PINEAPPLE	6
PINEAPPLE EXPRESS ΑΝΑΝΑΣ, ΣΠΑΝΑΚΙ, ΜΗΛΟ, ΛΕΜΟΝΙ, ΜΕΝΤΑ PINEAPPLE, SPINACH, APPLE, LEMON, MINT	6

CHOCOLATES

THE REAL ORIGIN COLOMBIAN CHOCOLATE ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΚΟΛΟΜΒΙΑΝΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ	4.5
CHOCOLATE WITH BANANA & CARAMEL ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΜΠΑΝΑΝΑ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΑ	4.8
WHITE CHOCOLATE WITH STRAWBERRY AND VANILLA ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΑ ΚΑΙ ΒΑΝΙΛΙΑ	4.8

COLD TEAS

ARIZONA TEA WITH PEACH ARIZONA ΤΣΑΙ ΜΕ ΡΟΔΑΚΙΝΟ	5
ARIZONA TEA WITH LEMON ARIZONA ΤΣΑΙ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ	5

SOFT DRINKS

MINERAL WATER ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ	0.9 (500ML)	2.9 (1LT)
PELLEGRINO PREMIUM SPARKLING WATER ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ PELLEGRINO	4.5 (250ML)	7.5 (700ML)
SOFT DRINKS ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ		4

PREMIUM SOFT DRINKS

HOMEMADE LEMONADE 4.5
ΣΠΙΤΙΚΗ ΛΕΜΟΝΑΔΑ

AEGEAN TONIC 4.5
Ένα ευχάριστο αναζωογονητικό αποτοξινωτικό νερό από
Υψηλής ποιότητας κινίνη, αγγούρι, βασιλικό και ελληνικά
βότανα
PLEASANT REVITALIZING TONIC WATER MADE BY HIGH QUALITY
QUININE, CUCUMBER, BASIL AND GREEK HERBS

PINK GRAPEFRUIT SODA 4.5
Φύσικα αρώματα από ροζ γκρέιπφρουτ σε σόδα
NATURAL PINK GRAPEFRUIT AROMAS IN SODA WATER

COFFEES

ESPRESSO 2.8
AMERICANO 3.8
CAPPUCCINO 4
LATTE 4.5
FILTER / ΦΙΛΤΡΟΥ 3.8
GREEK COFFEE / ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ 2.8
FREDDO ESPRESSO 4.2
FREDDO CAPPUCCINO 4.5
FRAPPE 4
IRISH COFFEE 7

*AVAILABLE MILKS, EXTRA CHARGE 0.3
ALMOND MILK AND OAT MILK

BRUNCH TIME
AVAILABLE FROM / ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΑΠΟ 09.00-13.00



ORIGINAL PANCAKES 7

ΜΕ ΣΦΕΝΔΑΜΟ
WITH MAPLE SYRUP

CHOCO PANCAKES 8.50

ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ | ΜΠΙΣΚΟΤΟ | ΦΡΑΟΥΛΕΣ
WITH CHOCOLATE | BISCUIT | STRAWBERRY

SALTED PANCAKES 8

ΑΛΜΥΡΑ PANCAKES ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ | ΜΠΕΙΚΟΝ | ΑΥΓΟ ΤΗΓΑΝΙΤΟ
PARMESAN CHEESE | BACON | FRIED EGG

*VEGAN PANCAKES AVAILABLE

GREEK YOGURT 6.00

ΓΙΑΟΥΡΤΙ | ΜΕΛΙ | ΚΑΡΥΔΙΑ
YOGURT | HONEY | NUTS

SAHARA BOWL 7.00

ΓΚΡΑΝΟΛΑ | ΦΥΣΤΙΚΟΒΟΥΤΥΡΟ | ΜΠΑΝΑΝΑ | ΣΟΚΟΛΑΤΑ |
ΦΡΑΟΥΛΑ | ΓΑΛΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ
OATS | PEANUTBUTTER | BANANA | CHOCOLATE |
STRAWBERRY | ALMOND MILK

BACON BRIOCHE WITH SCRAMBLED 9.00

ΨΩΜΙ ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΑΥΓΑ SCRAMBLED | ΜΠΕΙΚΟΝ |
ΤΥΡΙ | ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ | ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ
BRIOCHE BREAD WITH SCRAMBLED EGGS | BACON |
CHEESE | MAYONNAISE | CHIVES

SALMON BRIOCHE WITH SCRAMBLED 11.00

ΑΥΓΑ ΣΚΡΑΜΠΛ | ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ | ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙ |
ΑΓΓΟΥΡΙ | ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ
BRIOCHE BREAD | SCRAMBLE EGGS | SMOKED SALMON |
CHEESE CREAM | CUCUMBER | CHIVES

AVOCADO TOAST 10.00

ΓΟΥΑΓΚΑΜΟΛΕ | ΣΚΡΑΜΠΛ ΑΥΓΑ | ΝΤΟΜΑΤΑ | BABY
ΡΟΚΑ | ΟΛΛΑΝΔΕΖ ΣΩΣ | ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ
GUACAMOLE | SCRAMBLE EGGS | TOMATO | BABY
ROCKET | HOLLANDAISE SAUCE | CHIVES

SOMETHING TO NIBBLE
AVAILABLE FROM / ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΑΠΟ 12.00 – 00.00



PINSA

PINSA MARGHERITA 14.00

ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ | ΝΤΟΜΑΤΑ

*VEGAN PINSA MARGHERITA AVAILABLE

PINSA PROSCIUTTO 16.00

ΠΡΟΣΟΥΤΟ | ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ | ΝΤΟΜΑΤΑ | ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ | ΡΟΚΑ
MUSHROOMS | TOMATO | MOZZARELLA | ROCKET LEAVES

HANDHELD / SANDWICHES

PANINI 10.00

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ | ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ | ΡΟΚΑ
COLD CUTS | CHEESE CREAM | ROCKET LEAVES

STEAK SANDWICH 15.00

BLACK ANGUS PULLED BEEF | HOT DOG ΨΩΜΙ | ΣΩΣ GRAVY |
ΤΣΕΝΤΑΡ | ΛΑΧΑΝΙΚΑ
BLACK ANGUS PULLED BEEF | HOT DOG BREAD | GRAVY SAUCE |
CHEDDAR | VEGETABLES

CHICKEN BRIOCHE 14.00

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ | ΛΑΧΑΝΟ | ΜΠΕΙΚΟΝ | ΝΤΟΜΑΤΑ | ΤΥΡΙ | ΣΙΖΑΡ ΣΩΣ
ICEBERG | SAUCE CEASAR | BACON | TOMATO | CHEESE

TACOS WITH GYROS 13.50

ΤΑΚΟΣ ΜΕ ΓΥΡΟ | ΝΤΟΜΑΤΑ | ΚΡΕΜΜΥΔΙ | ΣΩΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ | ΤΣΙΠΣ ΠΑΤΑΤΑΣ
TOMATO | ONIONS | YOGURT SAUCE | POTATO CHIPS

BRUSCHETTA WITH GUACAMOLE 10.00

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ | ΓΟΥΑΓΚΑΜΟΛΕ | ΤΑΡΤΑΡ ΝΤΟΜΑΤΑΣ |
ΦΥΛΛΑ ΡΟΚΑΣ | ΚΡΕΜΑ ΒΑΛΑΜΙΚΟ
TARTAR TOMATO | ROCKET LEAVES | BALSAMIC

*GLUTEN-FREE AND VEGAN BREAD AVAILABLE

SALADS

AEGEAN 11.50

ΝΤΑΚΟΣ | ΜΟΥΣ ΦΈΤΑΣ | ΝΤΟΜΑΤΊΝΙΑ | ΚΡΕΜΜΎΔΙ | ΠΙΠΕΡΙΑ
| ΑΓΓΟΥΡΙ | ΧΩΜΑ ΕΛΙΑΣ | ΛΑΔΙ ΡΊΓΑΝΗΣ
DRIED AGED BREAD (NTAKOS) | FETA MOUSSE | CHERRY TOMATO
| ONION | BELL PEPPER | CUCUMBER | OLIVE SAND | OLIVE OIL

*VEGAN AEGEAN SALAD WITHOUT FETA CHEESE

CEASAR 12.00

ICEBERG | DRESSING CEASAR | ΚΡΟΥΤΟΝ | ΜΠΈΙΚΟΝ | ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ
MIXED LEAVES WITH ICEBERG | CHICKEN | PARMESAN | BACON |
CROUTON | CEASAR DRESSING

CAPRESE 16.00

ΠΟΛΥΧΡΩΜΑ ΝΤΟΜΑΤΊΝΙΑ | ΜΟΤΣΑΡΈΛΑ ΜΠΑΦΑΛΟ | ΠΡΟΣΟΎΤΟ
| ΦΡΑΟΥΛΕΣ | ΜΑΣΤΊΧΑ |ΛΑΔΙ ΒΑΣΊΛΙΚΟΎ
COLOURFUL CHERRY TOMATOES | BUFFALO MOZZARELLA |
PROSCIUTTO | STRAWBERRIES | MASTIC | BASIL OIL

BURGERS

CHICKEN BURGER 16.00

ΤΡΑΓΑΝΌ CORDON BLEU | ICEBERG | ΤΥΡΊ | ΜΠΈΙΚΟΝ | ΣΙΖΑΡ ΣΩΣ
CRISPY CORDON BLEU | ICEBERG | CHEESE | BACON | CEASAR SAUCE

BLACK ANGUS BURGER 18.00

ΜΠΙΦΤΈΚΙ 300ΓΡ | ΜΑΝΙΤΆΡΙΑ | ΜΑΓΙΟΝΈΖΑ ΤΡΟΎΦΑΣ |
ΜΠΈΙΚΟΝ | ΤΣΈΝΤΑΡ | ΝΤΟΜΆΤΑ | ΜΑΡΟΥΛΙ
BEEF 300 GR | MUSHROOMS | MAYO TRUFFLE | BACON | TOMATO |
CHEDDAR | LETTUCE

VEGAN VEGETABLE BURGER 15.00

VEGAN BURGER ΜΕ ΜΠΙΦΤΈΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

PLATTERS

MIXED PLATTER TO SHARE 25.00

ΤΥΡΙΑ | ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ | ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΕΣ | ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ | ΞΗΡΟΪ ΚΑΡΠΟΪ
CHEESE | COLD CUTS | BRUSCHETTAS | MARMALADES | NUTS

FRUIT PLATTER 15.00

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ

SEAFOOD

FRESH OYSTERS 5.00/PCS

ΣΤΡΕΪΔΙΑ

LOBSTER SANDWICH 28.00

ΑΣΤΑΚΟΣ | ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ | ΣΑΛΣΑ PICO DE GALLO |
ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ
LOBSTER | AROMATIC MAYO | SALSA PICO DE GALLO | CRISPY ONION

PANKO SHRIMPS 14.00

ΓΑΡΙΔΑ ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΠΑΝΚΟ | SWEET CHILI ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ
WITH SWEET CHILI MAYO

SALMON TORTILLA 12.00

ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ | ΚΡΕΜΑ ΤΥΡΙ | ΚΑΡΟΤΟ | ΛΑΧΑΝΟ |
ΜΑΡΟΥΛΙ | ΑΓΓΟΥΡΙ | ΛΑΙΜ
SMOKED SALMON | CREAM CHEESE | CARROT | ICEBERG | CUCUMBER
| LETTUCE | LIME

DESSERTS

TRADITIONAL RAVANI 10.00

ΡΑΒΑΝΙ | ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ | ΚΑΝΕΛΑ
VANILLA CREAM | CINNAMON

CHOCOLATE BROWNIE 14.00

ΜΠΡΑΟΥΝΙ | ΧΩΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ | ΒΑΝΙΛΙΑ ΜΑΔΑΓΑΣΚΑΡΗΣ | ΑΛΜΥΡΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ
CHOCOLATE SAND | VANILLA MADAGASCAR | SALTED CARAMEL

CRÈME BRULÉE FROM GREEK RIZOGALO 12.00

ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ ΡΥΖΟΓΑΛΟΥ

BOUGATSA BALLON 12.00

ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΜΠΑΛΟΝ

CHOCOLATE FONDUE 18.00

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟ ΦΟΝΤΥ | ΦΡΟΥΤΑ
SERVED WITH FRUITS

*ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ / PLEASE
INFORM US IN CASE OF ANY ALLERGIES

Thank you

INSTAGRAM



TIKTOK



TRIP ADVISOR



WEBSITE

