

## Ορεκτικά / Appetizers

Ταρτάρ από φρέσκο λαβράκι με gazpacho κίτρινης κολοκύθας <b>Fresh sea-bass tartar with yellow pumpkin gazpacho</b>	€16.00
Βελουτέ ντομάτας με sour cream, λάδι βασιλικού & bake rolls <b>Velouté tomato soup with sour cream, basil oil &amp; bake rolls</b>	€9.00
Ποικιλία μανιταριών με πραλίνα φουντουκιού, απάκι, κρέμα μελιτζάνας & κροκέτες Κρητικής γραβιέρας <b>Variety of mushrooms with hazelnut praline, apaki (salted pork), aubergine cream &amp; Cretan gruyere cheese croquettes</b>	€12.00

## Σαλάτες / Salads

Πράσινη σαλάτα με flakes καρότου, παντζαρόφυλλα, καπνιστό τυρί Μετσόβου, μίνι σουβλάκι κοτόπουλο & σάλτσα λεμονιού-σιναπόσπορου <b>Green salad with carrot flakes, beetroot leaves, smoked cheese from Metsovo, mini chicken skewer &amp; lemon-mustard sauce</b>	€11.00
Χωριάτικη σαλάτα σε tapenade ελιάς με πολύχρωμα ντοματίνια, πέρλες από αγγούρι, φέτα παναρισμένη με σχοινόπρασο & δάκρυ κόκκινης πιπεριάς <b>Greek salad in olive tapenade, cherry tomatoes, cucumber pearls, feta cheese battered with chives &amp; red peppers sauce</b>	€10.00
Ρόκα με κινόα, ανανά, λιναρόσπορο, καβουρδισμένο σουσάμι, ανθότυρο & vinegraitte ψητής τομάτας <b>Arugula salad with quinoa, pineapple, linseed, roasted sesame, cream cheese &amp; grilled tomato vinaigrette</b>	€9.50



## Ζυμαρικά / *Pasta*

Ριζότο με δυλογία παντζαριού, γλυκό σκόρδο, δεντρολίβανο & κατσικίσιο τυρί	€12.00
<b>Beetroot risotto with sweet garlic, rosemary &amp; goat cheese</b>	
Ιταλική καρμπονάρα με bucatini	€13.00
<b>Italian carbonara with bucatini pasta</b>	
Ραβιολίνι με κρέμα ρικότας, σπανάκι, σάλτσα πεκορίνο & μαύρη τρούφα	€15.00
<b>Raviolini with ricotta cream, spinach, pecorino sauce &amp; black truffle</b>	

## Κυρίως Πιάτα / *Main Course*

Φιλετάκια από μαριναρισμένο κοτόπουλο, λαχανικά chop sui & σάλτσα teriyaki	€12.00
<b>Marinated chicken filet with chop sui vegetables &amp; teriyaki sauce</b>	
Black angus burger σε αφράτο ψωμάκι brioche με καραμελωμένα κρεμμύδια & σπιτικές τηγανιτές πατάτες	€14.00
<b>Black angus burger with brioche bread, caramelized onions &amp; homemade fried potatoes</b>	
Tagliata black angus με σάλτσα chimichurri & carpaccio μαριναρισμένων λαχανικών	€23.00
<b>Black angus tagliata with chimichurri sauce &amp; marinated vegetables carpaccio</b>	
Φιλέτο λαβράκι σωτέ, κρέμα σελινόριζας, baby λαχανικά ατμού & σάλτσα από κρόκο Κοζάνης	€18.00
<b>Sauté sea bass fillet, celeriac cream, steamed baby vegetables &amp; saffron sauce</b>	
Αρνάκι γάλακτος Γαλλικής κοπής σωτέ, με τραγανή μπάρα πατάτας, αφρό γλυκού σκόρδου & λάδι δεντρολίβανου	€22.00
<b>French cut sauté lamb with crispy potato bar, sweet garlic froth &amp; rosemary oil</b>	

## Vegan Menu

Πράσινη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, μαϊντανό, φαλάφελ, με παρθένο ελαιόλαδο & μοσχολέμονο <b>Green salad with tomato, cucumber, parsley, falafel, olive oil &amp; lime</b>	€10.00
Μανιτάρια σωτέ με φρέσκα μυρωδικά & βαλσάμικο με μούρα <b>Sauté mushrooms with fresh herbs &amp; balsamic flavored with berries</b>	€11.00
Μουσακάς λαχανικών με ελαφριά κρέμα από γάλα σόγιας <b>Vegetable moussaka with light soy milk cream</b>	€9.00
Burger λαχανικών με σπιτικές πατάτες & dip λιαστής ντομάτας <b>Vegetable burger with homemade potatoes &amp; sun-dried tomato sauce</b>	€11.50
Σιμιγδαλένιος χαλβάς <b>Semolina halva</b>	€5.00

## Επιδόρπια / Desserts

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό στρατσιατέλα <b>Chocolate soufflé with stracciatella ice cream</b>	€7.00
Μιλφέιγ με κρέμα λεμονιού & σάλτσα καραμέλας <b>Mille-feuille with lemon curd &amp; caramel sauce</b>	€6.00
Μηλόπιτα με παγωτό κανέλα <b>Apple crumble with cinnamon ice cream</b>	€6.00
Sorbet φράουλα αρωματισμένο με μέντα <b>Strawberry sorbet flavored with mint</b>	€5.00

**Το μενού είναι διαθέσιμο από 19:00 έως 23:00 / Menu is served from 19:00 – 23:00**

**Ειδικές Διατροφικές Συνήθειες:** Είμαστε στη διάθεση του κάθε επισκέπτη που επιθυμεί να γνωρίζει εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά. Παρακαλείστε να ενημερώσετε το σερβιτόρο σας για οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική ιδιαιτερότητα την οποία πρέπει να γνωρίζουμε.

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και Δημοτικό Φόρο.

**Αγορανομικός Υπεύθυνος:** Cesare Fabrizio Piredda.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για οποιαδήποτε διαμαρτυρία.

Για τις σάλτσες και τα τηγανητά προϊόντα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

**Special Dietary Needs:** We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your waiter of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

All prices are in Euro and include VAT and City tax.

**Liabile towards health authorities:** Cesare Fabrizio Piredda.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice).

The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit for the registration of complaints.

We use sunflower oil for all dressings, vinaigrettes & deep-fried products.



# Λίστα Κρασιών / *Wines List*

Λευκά κρασιά / <i>White wines</i>		
Πρόρωγος, Οινοποιείο Λαφαζάνη Ροδίτης, Σαββατιανό (Κορινθία) <b>Prorogos Lafazanis Winery</b> <b>Roditis, Sauvatiano (Korinthia)</b>	20€	5€
Παράγκα, Κτήμα Κυρ-Γιάννη Ροδίτης, Μαλαγουζιά (Αμύνταιο) <b>Paraga, Kir-Yianni Estate</b> <b>Roditis, Malagouzia (Amyndeon)</b>	20€	5.50€
Φιλέρι, Οινοποιείο Νέστωρ Φιλέρι (Πυργάκι) <b>Fileri, Nestor Winery</b> <b>Fileri (Pyrgaki)</b>	21€	6€
Chateau Julia, Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη Chardonnay (Δράμα) <b>Chateau Julia, Domaine Costa Lazaridi</b> <b>Chardonnay (Drama)</b>	23€	6.50€
Τέχνη Αλυπίας, Κτήμα Τέχνη Οίνου Sauvignon Blanc, Ασύρτικο (Δράμα) <b>Techni Alipias, Wine Art Winery</b> <b>Sauvignon Blanc, Asyrtiko (Drama)</b>	23€	
Κτήμα Άλφα Sauvignon Blanc, Φλώρινα <b>Alpha Estate</b> <b>Sauvignon Blanc (Florina)</b>	25€	

## Κόκκινα κρασιά / Red wines



Πρόρωγος, Οινοποιείο Λαφαζάνη Αγιωργίτικο, Merlot (Κορινθία) <b>Prorogos, Lafazanis Winery</b> <b>Agiorgitiko, Merlot (Korinthia)</b>	20€	5€
Γεωμετρία, Οινοποιείο Λαφαζάνη Αγιωργίτικο (Πελοπόννησος) <b>Geometria, Lafazanis Winery</b> <b>Agiorgitiko (Peloponissos)</b>	21€	5.50€
Ορεινός Ήλιος, Κτήμα Σεμέλη Αγιωργίτικο, Syrah (Πελοπόννησος) <b>Oreinos Hlios, Semeli Estate</b> <b>Agiorgitiko, Syrah (Peloponnisos)</b>	22€	5.50€
Πόρτες, Κτήμα Σκούρα Merlot (Πελοπόννησος) <b>Portes, Domaine Skouras</b> <b>Merlot (Peloponnisos)</b>	23€	6€
Cabernet Sauvignon, Κτήμα Χατζημιχάλη Cabernet Sauvignon (Αταλάντη) <b>Cabernet Sauvignon, Domaine Chatzimichalis</b> <b>Cabernet Sauvignon (Atalanti)</b>	24€	
Κτήμα Άλφα Pinot Noir, Ασύρτικο (Φλώρινα) <b>Alpha Estate</b> <b>Pinot Noir, Asyrtiko (Florina)</b>	25€	

## Ροζέ κρασιά / Rose Wines

Πρόρωγος, Οινοποιείο Λαφαζάνη Αγιωργίτικο, Μοσχάτο, Ροδίτης (Κορινθία) <b>Prorogos, Lafazanis Winery</b> <b>Agiorgitiko, Moschato, Roditis (Korinthia)</b>	20€	5€
Άδολη Γη, Αμπελώνας Αντωνόπουλου Cabernet Sauvignon (Πυργάκι) <b>Adoli Gi, Antonopopoulos Vineyards</b> <b>Cabernet Sauvignon (Pyrgaki)</b>	21€	
Βυσσινόκηπος, Κτήμα Παλυβού Αγιωργίτικο (Νεμέα) <b>Vissinokipos, Palivou Estate</b> <b>Agiorgitiko (Nemea)</b>	22€	



## Σαμπάνιες / **Champagnes**



Dom Perignon	340€	
Moët & Chandon	100€	

## Αφρώδεις Οίνοι / **Sparkling Wines**

Bianco Nero, Λευκός <b>Bianco Nero, White</b> Bianco Nero, Ροζέ <b>Bianco Nero, Rose</b>		7.50€
Παράγκα, Κτήμα Κυρ-Γιάννη <i>Chardonnay, Moschato, Ξινόμαυρο (Νάουσα)</i> <b>Paraga, Kir Yianni Estate</b> <b>Chardonnay, Moschato, Xinomauro (Naousa)</b>	24€	
Ακακίες, Κτήμα Κυρ-Γιάννη Ξινόμαυρο (Αμύνταιο) <b>Akakies, Kyr-Yianni Estate</b> <b>Xinomauro (Amyndeio)</b>	28€	
Prosecco	35€	7.50€

## Επιδόρπια Κρασιά / **Dessert Wines**

Vinsanto, Οινοποιείο Μπουτάρη Ασύρτικο, Αηδάνι (Σαντορίνη) <b>Vinsanto, Boutari Winery</b> <b>Assyrtiko, Aidani (Santorini)</b>	28€	8€
--	-----	----

# Λίστα ποτών / *Beverages List*

## Καφέδες & Ποφήματα / *Coffees & Beverages*

Ελληνικός <b>Greek coffee</b>	2.5€
Διπλός Ελληνικός <b>Double Greek coffee</b>	3€
Espresso	2.5€
Διπλός Espresso <b>Double Espresso</b>	3.5€
Nescafe	3€
Καφές φίλτρου <b>Filter coffee</b>	3€
Espresso freddo	3.5€
Στιγμιαίος καφές φραπέ <b>Frappe- Iced Instant coffee</b>	3€
Cappuccino	4€
Διπλός Cappuccino <b>Double Cappuccino</b>	4.5€
Latte macchiato	4€
Cappuccino freddo	4.5€
Ιρλανδέζικος καφές με Ιρλανδέζικο ουίσκι <b>Irish coffee with Irish whiskey</b>	7€
Σοκολάτα κρύα ή ζεστή <b>Chocolate cold or hot</b>	4€
Επιλογή ζεστών τσαγιών <b>Selection of hot teas</b>	2.5€
Κρύο τσάι Ahmad (ροδάκινο, λεμόνι, μάνγκο, λίτσι) <b>Ahmad Ice Tea (peach, lemon, mango, lychee)</b>	4€



## Παγωτά & Milkshakes / Ice creams & Milkshakes

Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα <b>Vanilla, chocolate, strawberry</b>	6€
Παγωτά & σορμπέ (ανά μπάλα) <b>Ice cream &amp; sorbet (per scoop)</b>	2.5€

## Αναψυκτικά / Soft drinks

Σπιτική λεμονάδα <b>Homemade lemonade</b>	4.5€
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero Fanta lemon, Fanta orange, Sprite	3€
Schweppes Tonic, Schweppes Soda	3€
Μεταλλικό νερό 1lt <b>Mineral water 1lt</b>	2€
Ανθρακούχο νερό 250ml <b>Sparkling water 250ml</b>	2.5€
Ανθρακούχο νερό 750ml <b>Sparkling water 750ml</b>	3€
Perrier 330ml	4€

## Χυμοί / Fruit Juices

Φυσικός χυμός πορτοκάλι <b>Fresh orange juice</b>	5€
Φυσικός χυμός ανάμεικτος <b>Mixed juice with fresh seasonal fruits</b>	6€
Χυμοί (πορτοκάλι, ανανάς, λεμόνι, μήλο, βύσσινο, ανάμεικτος) <b>Juices (orange, pineapple, lemon, apple, sour cherry, mixed)</b>	3€



## Classic Cocktails

<b>Classic Spritz</b>	10€
Aperol, αφρώδης οίνος, σόδα <b>Aperol, sparkling wine, splash of soda water</b>	
<b>Classic Margarita</b>	10€
Τεκίλα, σιρόπι λάιμ, triple sec, χυμός λάιμ <b>Tequila silver, lime syrup, triple sec, lime juice</b>	
<b>Strawberry Daquiri</b>	10€
Ρούμι, σιρόπι λάιμ, φράουλες, γρεναδίνη, χυμός λάιμ <b>Rum, lime syrup, strawberries, grenadine, lime juice</b>	
<b>Dry Martini</b>	10€
Martini dry, τζιν <b>Martini Dry, gin</b>	
<b>Long Island</b>	10€
Ρούμι, βότκα, τεκίλα, τζιν, triple sec, χυμός λάιμ <b>Rum, vodka, tequila, gin, triple sec, lime juice</b>	
<b>Mojito</b>	10€
Ρούμι, καστανή ζάχαρη, δυόσμος, λάιμ, σόδα <b>Rum, brown sugar, spearmint, lime, soda water</b>	
<b>Pina Colada</b>	10€
Ρούμι, batida, Malibu, χυμός ανανά <b>Rum, batida, Malibu, pineapple juice</b>	
<b>Cosmopolitan</b>	10€
Βότκα, triple sec, χυμός κράνμπερι, χυμός λάιμ <b>Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice</b>	

## Mocktails

<b>Virgin Mojito</b>	8€
Σόδα, δυόσμος, καστανή ζάχαρη, λάιμ <b>Soda water, mint, brown sugar, lime</b>	
<b>Nojito</b>	8€
Φράουλες, λάιμ, καστανή ζάχαρη, χυμός ανανά <b>Strawberries, lime, brown sugar, pineapple juice</b>	
<b>Tropical Runner</b>	8€
Σορμπέ μάνγκο, μπανάνα, χυμός βύσσινο <b>Mango Sorbet, banana, sour cherry juice</b>	



## The Bar

### Μπύρες / Beers

Alpha Draught 330ml	5€
Alpha Draught 500ml	6€
Mythos 330ml	5€
Fix Dark 330ml	5.50€
Heineken 330ml	5€
Sol 330ml	6€
Heineken 0.0 330ml	6€
Mc Farland 330ml	7€

### Aperitifs

#### Απλά

Aperol, Campari, Martini Rosso, Martini Dry, Martini Bianco	7€
---	----

#### Ελληνικά ποτά / Greek Aperitifs

Ούζο 50ml	4€
<b>Ouzo 50ml</b>	
Ούζο 200ml	7.5€
<b>Ouzo 200ml</b>	
Τσίπουρο 200ml	8€
<b>Tsipouro 200ml</b>	
Ρακή 50ml	4€
<b>Raki 50ml</b>	

Ρούμι / Rum

**Απλό / Regular**

Bacardi

8€

---

**Premium**

Havana 3 Anejo, Bacardi Black

10€

---

Τζιν / Gin

**Απλό / Regular**

Beefeater, Bombay, Gordon's

8€

---

**Premium**

Tanqueray No 10, Hendrick's

10€

---

Βότκα / Vodka

**Απλή / Regular**

Absolut, Smirnoff Red, Stolichnaya

8€

---

**Premium**

Belvedere

10€

---

Grey Goose

11€

---

Τεκίλα / Tequila

**Απλή / Regular**

Jose Quervo Silver, Jose Quervo Gold

8€

---

**Premium**

Herradura

12€

---



## Scotch Blended Whisky

### **Απλά / Regular**

Ballantine's, Cutty Sark, Dewar's, Famous, Grants, Haig, Johnnie Red Label	8€
--	----

---

### **Special**

Chivas 12Y	11€
Johnnie Black Label	11€
Dimple Golden Selection	11€
Chivas 18 Y.O.	14€
Johnnie Blue Label	25€

---

### **Single Malt Whisky**

Cardhu 12 Y.O.	11€
Glenfiddich 12 Y.O.	12€
Lagavulin	14€

---

### **Canadian, Irish, Bourbon, Tennessee**

Canadian	8€
Jameson	8€
Jack Daniel's	9€

---

### **Metaxa**

Metaxa 5*	7€
Metaxa 7*	9€
Metaxa 12*	11€
Metaxa Reserva	17€

---

### **Cognac**

Courvoisier V.S.O.P.	9€
Hennessy V.S.O.P.	9€
Remy Martin V.S.O.P.	10€
Hennessy X.O.	25€

---