

ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ 🍷 ♥

Μανιτάρια, πιπεριές, μελιτζάνες, σπαράγγια και κολοκυθάκια με Κατίκι Δομοκού και ξύδι Μπαλσάμικο

€ 13,00

GRILLED VEGETABLES

Mushrooms, mild peppers, eggplants, asparagus and zucchini with katiki cheese, lightly seasoned with balsamic vinegar

ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ - SMOKED SALMON

Σερβίρεται με ψημένα πολύσπορα ψωμάκια, σάλτσα αγριοράπανου και lime
Served with roast multi-grain bread, horseradish sauce and lime

€ 16,00

ΨΗΤΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ 🍷

Κατσικίσιο τυρί πανέ σε μίνι πίτσα με σταφύλι και άγρια ρόκα

€ 12,00

ROAST GOAT CHEESE

Breaded goat cheese on a mini pizza with grape and wild rocket

ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ-CHICKEN WINGS ❄️

Με καπνιστή σάλτσα μπάρμπεκιου with smoked BBQ sauce

€ 12,00

ΠΟΛΥΝΗΣΙΑΚΑ SPRING ROLLS ❄️

Με διάφορα λαχανικά, συνοδεύονται από γλυκόξινη σάλτσα μάνγκο

€ 12,00

POLYNESIAN SPRING ROLLS

With various vegetables and 5 spices, served with sweet & sour mango sauce

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΑΡΑΒΕΛ ΓΙΑ 2 ❄️

Περιλαμβάνει μοσχारीσιο φιλετάκια, μπιφτεκάκια, λουκάνικο, φιλετάκια κοτόπουλου σχάρας, φλογέρες με σπανάκι, spring rolls, ψητό χαλούμι, λαχανικά σχάρας και πατάτες τηγανητές

€ 30,00

“CARAVEL” ASSORTMENT PLATE FOR 2

An array of chef's appetizers including mini veal fillets, mini burgers, sausage, mini chicken fillets, mini spinach pies, spring rolls, roast haloumi cheese, grilled vegetables and French fries

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ - GREEK SALAD 🍷

€ 11,00

ΤΡΑΓΑΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ ♥ ❄️

Φρέσκα λαχανικά με γαρίδες, καπνιστό σολομό και πικάντικο ντρέσσινγκ μουστάρδας Dijon και lime

€ 15,00

CRISPY SEAFOOD SALAD

Fresh garden vegetables with shrimps, smoked salmon and spicy Dijon mustard and lime dressing

ΜΟΤΣΑΡΕΛΛΑ - MOZZARELLA 🍷 ♥

Σαλάτα με τυρί μοτσαρέλλα, τοματίνια και ελαιόλαδο βασιλικού
Salad with mozzarella cheese, cherry tomatoes and olive oil with basil

€ 13,00

ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ-ΤΑΒΟΥΛΕH SALAD 🍷 ♥

Με ψημένα πολύσπορα ψωμάκια, τοματίνια και ελαιόλαδο
With roast multi-grain bread, cherry tomatoes and olive oil

€ 12,00

ΣΑΛΑΤΑ “ΝΤΙΑΝΑ” - “DIANA” SALAD

Γαλλική σαλάτα με παρμεζάνα, λιαστή τομάτα, μπέικον και κουκουνάρι
French salad with parmesan cheese, sun-dried tomatoes, bacon and pine nuts

€ 13,00

ΣΑΛΑΤΑ “ΝΕΦΕΛΗ” - “NEFELI” SALAD

Ανάμικτη σαλάτα με προσούτο, ψητό κατσικίσιο τυρί, πορτοκάλι, ελαιόλαδο και ξύδι μπαλσάμικο
Mixed salad with prosciutto, roast goat cheese, orange, olive oil and balsamic vinegar

€ 14,00

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ DC - DC CAESAR'S SALAD

Πράσινη σαλάτα με ψητά φιλετάκια από μπουτί κοτόπουλου, τραγανό μπέικον, φλοίδες παρμεζάνας, κρουτόν τσιαμπάτας και ντρέσσινγκ γιαουρτιού
Green salad with roast chicken leg fillets, crispy bacon, parmesan flakes, ciabatta croutons and yoghurt dressing

€ 15,00

ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

Ψλοκομμένο μοσχारीσιο φιλέτο με ρόκα και παρμεζάνα, ελαφρά αρωματισμένα με ξύδι μπαλσάμικο

€ 18,00

BEEF FILLET WITH ROCKET & PARMESAN CHEESE

Thinly sliced fillet of beef with rocket and parmesan cheese, lightly seasoned with balsamic vinegar

ΣΟΥΠΕΣ SOUPS

Ρωτήστε τον σερβιτόρο για τη σούπα ημέρας
Ask your waiter for today's soup

€8,00

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΑΥΓΑ PASTA & EGGS

ΟΜΕΛΕΤΤΑ

Ομελέττα με 3 αυγά όπως την προτιμάτε:
με ζαμπόν, τυρί, μπέικον, λουκάνικα,μανιτάρια ή σκέτη

€ 11,00

ΟΜΕΛΕΤΤΕ

Three egg omelette with your choice of fillings:
ham, cheese, bacon, sausages, mushrooms or plain

ΟΜΕΛΕΤΤΑ ΙΣΠΑΝΙΚΗ

Πικάντικη ομελέττα με πολύχρωμες πιπεριές,
γλυκά κρεμμύδια,μανιτάρια και τομάτα

€ 11,00

SPANISH OMELETTE

Zesty omelette with mild peppers, sweet onions,
fresh tomato and mushrooms

ΟΜΕΛΕΤΤΑ LIGHT - LIGHT OMELETTE ♥

Μόνο με ασπράδια αυγού, γαλοπούλα, τυρί μίλνερ, ρόκα,
και τοματίνια

€ 11,00

Only egg whites, turkey, milner cheese, rocket and cherry tomatoes

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ❄️

Σπαγγέτι με γαρίδες σβησμένες με ούζο και σάλτσα φρέσκιας τομάτας

€ 17,00

SPAGHETTI WITH SHRIMPS

Spaghetti and shrimps 'flamed' with ouzo and fresh tomato sauce

ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ

Με κρέμα Sambuca και μάραθο

€ 18,00

SALMON PENNE

With Sambuca cream and finocchio

ΤΟΡΤΕΛΛΙΝΙΑ ΤΑΡΤΟΥΦΟ

Με άγρια μανιτάρια πορτσίνι, παρμεζάνα και άρωμα τρούφας

€ 15,00

TORTELLINI TARTUFO

With wild porcini mushrooms, parmesan cheese and truffle scent

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΩΝΑΙΖ

Σπαγγέτι με κρέμα τυριών, μπέικον και λουκάνικα

€ 15,00

SPAGHETTI BOLOGNESE

ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Πέννες με κοτόπουλο, μπρόκολο και τυρί ροκφόρ

€ 16,00

PENNE WITH CHICKEN

Penne with chicken, broccoli and roquefort cheese

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

Μέ ζαμπόν, μπέικον και πλούσια κρέμα τυριών

€ 15,00

SPAGHETTI CARBONARA

With ham and bacon in a rich creamy cheese sauce

ΤΟΡΤΕΛΛΙΝΙΑ ΜΕ ΤΟΜΑΤΑ Με σκόρδο, πιπεροντσίνι και φρέσκο βασιλικό

Tortellini with tomato With garlic, peperoncini and fresh basil

€ 14,00

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΟΡΤΣΙΝΙ

Ριζότο με μανιτάρια πορτσίνι και κρέμα τυριών

€ 15,00

RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ & ΣΝΑΚ

SANDWICHES & SNACKS

ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Με κοτόπουλο σχάρας, Καναδικό μπέικον, ζαμπόν, τυρί, τομάτα, μαρούλι και πατάτες τηγανητές

CLUB SANDWICH

With grilled chicken, Canadian bacon, ham, cheese, tomato, lettuce and French fries

€16,00

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ

Σερβίρεται σε πολύσπορο ψωμί με ρόκα, άνηθο, τσιπς και horseradish sauce

SMOKED SALMON SANDWICH

Served on multi-grain bread with rocket, dill, chips and horseradish sauce

€14,00

ΤΣΙΑΜΠΑΤΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

Ιταλικό ψωμί τσιαμπάτα με προσούτο,μανιτάρια Πορταίνι, παρμεζάνα, ρόκα, τομάτα και πατάτες τηγανητές

CIABBATA WITH PROSCIUTTO

Italian ciabbata bread with prosciutto, Porcini mushrooms, parmesan cheese, rocket, tomato and French fries

€14,00

ΤΟΣΤ

Με ζαμπόν, τυρί, τομάτα και τσιπς

TOASTED SANDWICH

With ham, cheese, tomato and chips

€10,00

ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ

Φρεσκοψημένο στην σχάρα, από 100% μοσχαρίσιο κιμά
Μπορείτε να προσθέσετε τυρί, μπέικον,μανιτάρια

GRILLED BURGER

Grilled 100% ground beef burger with your choice of toppings, including cheese, bacon, mushrooms

€17,00

ΤΥΡΙΑ CHEESE

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Σερβίρονται με σταφύλι, κριτσίνια και κράκερς

A SELECTION OF GREEK CHEESE

Served with grapes, grissini and crackers

€12,00

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ MAIN COURSES

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ

Φιλετάκια από μπούτι κοτόπουλου σχάρας, με φρέσκα μυρωδικά.
Συνοδεύονται από πατάτες τηγανητές και τοματίνια κονφί

GRILLED CHICKEN

Grilled chicken leg fillets with fresh herbs.
Served with French fries and cherry tomatoes confit

€18,00

ΜΟΥΣΑΚΑΣ

Η κλασική συνταγή με κιμά, πατάτες και μελιζάνες

MOUSSAKA

Traditional Greek speciality with layers of minced meat, aubergines and potatoes

€16,00

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ ♥

Σερβίρεται με χόρτα εποχής, πατάτες ατμού και πικάντικο λαδολέμονο

GRILLED SALMON

Served with seasonal herbs, steamed potatoes and spicy olive oil-lemon sauce

€22,00

ΒΟΔΙΝΟ RIB EYE ΣΧΑΡΑΣ

Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, καπνιστό αλάτι και ψητά τοματίνια

GRILLED RIB EYE STEAK

Served with French fries, smoked salt and roast cherry tomatoes

€26,00

ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ ΣΧΑΡΑΣ ♥

Με ψητή τομάτα, τυρί κότατζ, ελαιόλαδο και αρωματικό πλιγούρι

GRILLED TURKEY FILLETS

With roast tomato, cottage cheese, olive oil and aromatic bulgur

€19,00

ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΑΠΟ ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΧΑΡΑΣ ♥

Σερβίρονται με χόρτα εποχής, πατάτες ατμού και πικάντικο λαδολέμονο

GRILLED SEA BASS FILLETS

Served with seasonal herbs, steamed potatoes and spicy olive oil-lemon sauce

€21,00

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΕ ΠΙΤΤΑ

Χοιρινό σουβλάκι από ψαρονέφρι στη σχάρα με πίττα. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, λεπποκομμένες τομάτες, κρεμμύδι και τζατζίκι

TRADITIONAL BROCHETTE WITH PITTA BREAD

Grilled pork fillet brochette with pitta bread.

Served with French fries, thinly sliced tomatoes, onions and tzatziki

€23,00

ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ

Σερβίρεται με παγωμένο ελαιόλαδο μυρωδικών, πατάτες τηγανητές και σπαράγγια σχάρας

GRILLED FILLET OF BEEF

Served with cold and spicy olive oil, French fries and grilled asparagus

€27,00

ΕΠΙΔΟΡΝΙΑ DESSERTS

ΒΑΦΛΕΣ Με το σιρόπι της αρεσκείας σας (καραμέλα, σοκολάτα, φράουλα) WAFFLES With the syrup of your choice (caramel, chocolate, strawberry)	€9,00
ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ Με το παγωτό και το σιρόπι της αρεσκείας σας WAFFLES WITH ICE-CREAM With the ice-cream and the syrup of your choice	€11,00
ΖΕΣΤΗ ΜΗΛΟΠΙΤΤΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ Με σάλτσα καραμέλας και σαντιγύ HOT APPLE PIE "A LA MODE" With caramel sauce and whipped cream	€11,00
ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ LEMON PIE	€10,00
ΣΟΚΟΛΑΤΙΝΑ ΜΟΤΣΑΡΤ "MOZART" BITTER CHOCOLATE CAKE	€10,00
ΤΣΗΖ ΚΕΙΚ ΜΕ ΑΜΑΡΕΤΤΟ & ΑΓΡΙΟΚΕΡΑΣΑ CHEESE CAKE WITH AMARETTO & WILD BERRIES	€10,00
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΓΛΥΚΩΝ SELECTION OF GREEK PASTRIES	€11,00
ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΚΑΝΕΛΛΑΣ MILK & RICE PUDDING WITH CINNAMON CREAM	€10,00
ΦΡΕΣΚΙΑ ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ♥ FRESH FRUIT SALAD	€9,00
ΔΙΑΦΟΡΑ ΠΑΓΩΤΑ 3 μπάλες με τη γεύση και τη σως της αρεσκείας σας VARIOUS ICE CREAMS 3 scoops with the flavor and topping of your choice	€10,00
ΠΑΓΩΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ Σερβίρεται με γλυκό βύσσινο ή κυδώνι ή φρέσκα φρούτα YOGHURT ICE-CREAM Served with morello or quince or fresh fruit	€11,00
ΠΑΓΩΤΟ ΤΟΥΛΙΠΑ Παγωτό βανίλια, φράουλα, φιστίκι και φρούτα σε τραγανή τουλίπα μπισκότου με σαντιγύ COUPE "TULIP" Vanilla, strawberry and pistachio ice cream on a crispy cookie with fruit and whipped cream	€11,00
ΜΙΛΚ ΣΕΪΚ Με γεύση σοκολάτα, βανίλλια, φράουλα και εσπρέσσο MILK SHAKES Chocolate, vanilla, strawberry or espresso flavour	€9,00

Στις σαλάτες χρησιμοποιείται παρθένο ελαιόλαδο, στα τηγανητά φυτικό λάδι και η φέτα είναι Ελληνική.

Extra virgin olive oil used in salads, vegetable oil in fried items and feta cheese is Greek

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

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

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις, All prices are inclusive of taxes

ΚΡΑΣΙΑ WINE LIST

ΛΕΥΚΑ WHITE WINES

CHARDONNAY ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ - CHARDONNAY HATZIMICHALIS	€30,00
ΣΑΤΩ Ν.ΛΑΖΑΡΙΔΗ - CHATEAU N.LAZARIDI	€23,00
ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ - MANTINIA TSELEPOS	€22,00
ΛΕΥΚΟΣ ΚΥΚΝΟΣ - WHITE SWAN	€17,00
ΜΙΚΡΟΣ ΒΟΡΙΑΣ ΡΟΥΒΑΛΗ - MIKROS VORIAS ROUVALIS	€19,00
ΜΕΤΟΧΙ ΧΡΩΜΙΤΣΑΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗ - METOXI CHROMITSAS TSANTALI	€18,00
ΚΑΝΕΝΑΣ ΜΑΡΟΝΙΑ VINEYARDS	€21,00
ΑΘΗΡΙ ΤΣΑΝΤΑΛΗ - ATHIRI TSANTALI	€20,00
ΠΟΤΗΡΙ ΚΡΑΣΙ (ΑΘΗΡΙ ΤΣΑΝΤΑΛΗ) - GLASS OF WINE (ATHIRI TSANTALI)	€8,00

ΡΟΖΕ ROSÉ WINES

ΜΠΟΥΤΑΡΗ (SEC) - ΒΟΥΤΑΡΙ (SEC)	€19,00
ΜΠΟΥΤΑΡΗ (SEC) 375 ML - ΒΟΥΤΑΡΙ (SEC) 375 ML	€11,00
ΚΑΝΕΝΑΣ ΜΑΡΟΝΙΑ VINEYARDS	€24,00

ΕΡΥΘΡΑ RED WINES

ΚΑΜΠΕΡΝΕ ΣΩΒΙΝΙΟΝ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ CABERNET SAUVIGNON HATZIMICHALIS	€38,00
ΣΑΤΩ Ν.ΛΑΖΑΡΙΔΗ - CHATEAU N.LAZARIDI	€29,00
ΚΑΝΕΝΑΣ ΜΑΡΟΝΙΑ VINEYARDS	€27,00
ΜΑΥΡΟΣ ΚΥΚΝΟΣ - BLACK SWAN	€17,00
ΜΕΤΟΧΙ ΧΡΩΜΙΤΣΑΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗ - METOXI CHROMITSAS TSANTALI	€18,00
ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ - MERKOURIS ESTATE	€32,00
ΜΙΚΡΟΣ ΒΟΡΙΑΣ ΡΟΥΒΑΛΗ - MIKROS VORIAS ROUVALIS	€19,00
ΡΑΨΑΝΗ ΤΣΑΝΤΑΛΗ - RAPSANI TSANTALI	€20,00
ΠΟΤΗΡΙ ΚΡΑΣΙ (ΡΑΨΑΝΗ ΤΣΑΝΤΑΛΗ) - GLASS OF WINE (RAPSANI TSANTALI)	€8,00

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ & ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

VEUVE CLICQUOT (BRUT)	€140,00
LAURENT PERRIER (BRUT)	€120,00
LAURENT PERRIER (BRUT) 200ML	€30,00
J.P. CHENET (BRUT)	€40,00

BEERS - ΜΠΥΡΕΣ

ALFA 330 ML	€8,00
AMSTEL 330 ML	€8,00
FIX 330 ML	€8,00
MYTHOS 330 ML	€8,00
HEINEKEN 330 ML	€8,00
KAISER 330 ML	€8,00
AMSTEL PREMIUM PILSENER 330 ML	€8,00
McFARLAND 330 ML	€9,00
FISCHER 330 ML	€9,00
BUCKLER 330 ML (NON ALCOHOLIC - ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ)	€8,00
HEINEKEN DRAUGHT - ΧΑΙΝΕΚΕΝ ΠΟΤΗΡΙ	€8,00

ΠΟΤΑ SPIRITS

ΑΠΕΡΙΤΙΦ APERITIFS

OUZO	€ 9,00
MARTINI	€ 10,00
CAMPARI	€ 10,00
SHERRY	€ 10,00
PORT	€ 10,00
PERNOD	€ 11,00

GIN

GORDON'S	€ 11,00
BEEFEATER	€ 11,00
BOMBAY SAPPHIRE	€ 11,00
TANQUERAY	€ 11,00
TANQUERAY No 10	€ 16,00

VODKA

SMIRNOFF RED	€ 11,00
SMIRNOFF NORTH	€ 11,00
ABSOLUT	€ 11,00
STOLICHNAYA	€ 11,00
URSUS ROTER	€ 11,00
SMIRNOFF BLACK	€ 12,00
KETEL ONE	€ 13,00
BELVEDERE	€ 14,00

RUM

BACARDI	€ 11,00
PAMPERO BLANCO	€ 11,00
CAPTAIN MORGAN BLACK	€ 11,00
PAMPERO ESPECIAL	€ 11,00
ZACAPA 23 Y.O.	€ 15,00

TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER	€ 11,00
JOSE CUERVO ESPECIAL	€ 11,00
JOSE CUERVO BLACK	€ 12,00
DON JULIO BLANCO	€ 13,00

WHISKY BLENDED

JOHNNIE WALKER RED LABEL	€ 11,00
CUTTY SARK	€ 11,00
FAMOUS GROUSE	€ 11,00
BALLANTINE'S	€ 11,00
DEWARS	€ 11,00
BELL'S	€ 11,00
HAIG	€ 11,00
J&B	€ 11,00

NON ALCOHOLIC SMART DRINKS

LEADING SPIRIT	€ 10,00
Banana, Pineapple, Honey, Milk, Almonds, Apple, Peach Μπιτανάνα, Ανανάς, Μέλι, Γάλα, Αμύγδαλα, Μήλο, Ροδάκινο	
AEGEAN BREEZE	€ 10,00
Orange, Peach, Apple, Mint Πορτοκάλι, Ροδάκινο, Μήλο, Μέντα	
SUNSET PUNCH	€ 10,00
Pineapple, Orange, Strawberry, Grenadine, Ανανάς, Πορτοκάλι, Φρούσολα, Γκρεναντίν	

WHISKY PREMIUM

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 13,00
CUTTY SARK 12 Y.O.	€ 13,00
CHIVAS 12 Y.O.	€ 13,00
BALLANTINE'S 12 Y.O.	€ 13,00
DIMPLE 15 Y.O.	€ 13,00
DIMPLE GOLD CREST	€ 13,00

WHISKY EXTRA PREMIUM

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	€ 14,00
JOHNNIE WALKER PLATINUM	€ 20,00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	€ 31,00

WHISKY SINGLE MALT

CARDHU	€ 14,00
BUSHMILLS	€ 14,00
GLENMORANGIE	€ 14,00
GLENFIDDICH	€ 14,00
LAGAVULIN	€ 16,00

WHISKY IRISH, BOURBON & CANADIAN

BUSHMILLS	€ 12,00
JACK DANIEL'S	€ 12,00
JIM BEAM	€ 12,00
JAMESON	€ 12,00
JAMESON 12 Y.O.	€ 13,00

COGNACS & BRANDIES

CALVADOS VSOP	€ 13,00
MARTELL VSOP	€ 15,00
REMY MARTIN VSOP	€ 15,00
COURVOISIER VSOP	€ 16,00
HENNESSY VSOP	€ 16,00
HENNESSY XO	€ 30,00
METAXA 5*	€ 10,00
METAXA 7*	€ 12,00
METAXA RESERVE	€ 14,00

LIQUEURS

SAMBUCA	€ 11,00
BAILEYS	€ 11,00
KAHLUA	€ 11,00
SOUTHERN COMFORT	€ 11,00
TIA MARIA	€ 11,00
BAILEYS CHOCOLATE LUXE	€ 11,00
COINTREAU	€ 12,00
AMARETTO	€ 12,00
BENEDICTINE	€ 13,00
GRAND MARNIER	€ 13,00

COCKTAILS

DRY MARTINI	
GIN FIZZ	€ 13,00
BLOODY MARY	€ 13,00
MANHATTAN	€ 13,00
MARGARITA	€ 13,00
WHISKY SOUR	€ 13,00
MOJITO	€ 13,00
DAIQUIRI	€ 13,00
KIR ROYAL	€ 13,00
	€ 18,00

ALCOPOPS

GORDON'S SPACE	€ 9,00
SMIRNOFF ICE	€ 9,00
BACARDI BREEZER	€ 9,00

Ask your bartender to prepare your favourite fruit juice cocktail !
Ζητείστε από το μπάρμαν το αγαπημένο σας κοκταίηλ φρούτων !

ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΦΕ COFFEE SELECTION

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ - FILTERED COFFEE	€5,50
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ FILTERED COFFEE(HAZELNUT FLAVOUR)	€5,80
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ ΧΩΡΙΣ ΚΑΦΕΙΝΗ - FILTERED COFFEE DECAFFEINATED	€5,50
ΚΑΦΕΣ ΜΕ BAILEYS - BAILEYS COFFEE	€12,00
ΙΡΛΑΝΔΕΖΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ - IRISH COFFEE	€12,00
ΕΣΠΡΕΣΣΟ - ESPRESSO STRETTO / LUNGO	€5,50
ΕΣΠΡΕΣΣΟ ΔΙΠΛΟΣ - ESPRESSO DOPPIO	€6,00
ΕΣΠΡΕΣΣΟ ΦΡΕΝΤΟ - ESPRESSO FREDDO	€5,50
ΕΣΠΡΕΣΣΟ ΦΡΕΝΤΟ ΜΕ ΚΡΕΜΑ - ESPRESSO FREDDO CON PANNA	€5,80
ΕΣΠΡΕΣΣΟ ΦΡΕΝΤΟ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ESPRESSO FREDDO CON PANNA E CARAMEL	€6,00
ΚΑΦΕ ΛΑΤΕ - CAFFELLATE	€6,00
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ - CAPPUCINO	€5,80
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΦΡΕΝΤΟ - CAPPUCINO FREDDO	€5,80
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΧΩΡΙΣ ΚΑΦΕΙΝΗ - CAPPUCINO DECAFFEINATED	€5,80
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΜΕ ΑΜΑΡΕΤΤΟ - CAPPUCINO CON AMARETTO	€6,00
ΝΕΣΚΑΦΕ - NESCAFÉ	€5,50
ΝΕΣΚΑΦΕ ΦΡΑΠΕ - FRAPPÉ (ICED COFFEE)	€5,50
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ - GREEK COFFEE	€5,50

ΤΣΑΙ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ TEA & CHOCOLATE

ΜΑΥΡΟ ΤΣΑΪ - BLACK TEA	€5,80
Αυθεντικό, English Breakfast, Earl Grey, Λεμόνι, Μέντα, Φρούτα του Δάσους Yellow Label, English Breakfast, Earl Gray, Lemon, Peppermint, Forest Fruit	
ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΪ - GREEN TEA	
Αυθεντικό, Μέντα, Εσπεριδοειδών Original, Mint, Citrus Fruit	
ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΙ - ICED TEA	€5,50
ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ - HOT CHOCOLATE	€5,80
ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΒΙΕΝΝΟΥΑ - VIENNESE CHOCOLATE	€6,00
ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ - STRAWBERRY CHOCOLATE	€6,00
ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ - INFUSIONS	€5,80

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - REFRESHMENTS

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - SOFT DRINKS	€6,00
FRUIT JUICES	€6,00
Orange, Apple, Peach, Lemon, Grapefruit, Pineapple, Tomato	
ΔΙΑΦΟΡΟΙ ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ	
Πορτοκάλι, Μήλο, Ροδάκινο, Λεμόνι, Γκρέιπφρουτ, Ανανάς, Τομάτα	
ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	€7,00
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	
ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ - MINERAL WATER	
ZAGORI 1LT	€5,00
SOURDI (SPARKLING) 250 ML	€4,50
PERRIER (SPARKLING) 330 ML	€6,50
S.PELLEGRINO (SPARKLING) 750 ML	€7,50
EVIAN 750 ML	€8,00