

COFFEES



ESPRESSO

Espresso single shot	4€
Espresso double shot	4,50€
Ristretto	4€
Lungo	4€
Macchiato	4,50€
Americano	4€
Freddo	4,50€

CAPPUCCINO

Cappuccino single	4,50€
Cappuccino double	5€
Latte	5,50€
Flat white	5,50€
Freddo	5€

OTHER COFFEES

Nescafe	4 €
Γαλλικός/filter coffee	4 €
Ελληνικός μονός/single greek coffee	4 €
Ελληνικός διπλός/double greek coffee	5€



Ο ελληνικός καφές σερβίρεται συνοδεία παραδοσιακού εδέσματος/greek coffee is served with traditional spoon sweet

AFTERNOON TEA 3:30-5:30 10€

Απολαύστε το αγαπημένο σας τσάι συνοδείας
πύργου βουτημάτων!

FRESH JUICES

Πορτοκαλάδα/orange juice 6€

Ανάμεικτος/mixed fruit juice 7€

HOMEMADE REFRESHMENTS 5,50€

Giagia Mas -Λεμονάδα/Πανδαισία/Ροδακινάδα
Giagia Mas- Lemonade/9 fruits/Peach

WINNIE 8€

Γάλα, μπανάνα, μέλι, καρύδι, κανέλα/milk,
banana, honey, walnut, cinnamon

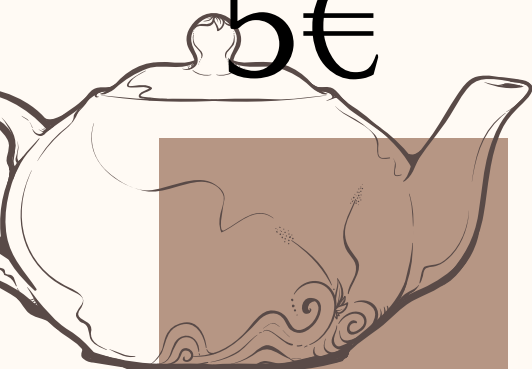
DETOX 8€

Φρέσκος χυμός πορτοκάλι, καρότο, σπανάκι,
τζιντζερ, λάιμ/fresh orange juice, carrot,
spinach, ginger, lime



TEAS

5€



ALEXANDRIAN SYMPHONY

Άνθη και φρούτα χωρίς τείνη, με μέντα,
φραμπουάζ και φράουλα
Flowers and fruits without theine, mint,
framboise and strawberry

CARAMELISED APPLE

Άνθη και φρούτα χωρίς τείνη, με μήλο, κανέλλα
και γλυκόριζα
Flowers and fruits without theine, apple,
cinnamon and liquorice

OLYMPOS DETOX

Ευεξίας με μάραθο, τσουκνίδα και τσάι του
βουνού
Wellness tea with fennel, nettle and mountain
tea

CHIOS' TEAR DROP

Πράσινο τσάι με μαστίχα Χίου, αμύγδαλο και
λεμόνι
Green Tea with mastiqua from Chios Island,
almond and lemon

AUTUMN SONATA

Μαύρο τσάι με αμύγδαλο, βανίλια και φουντούκι
Black tea with almond, vanilla and hazelnut

WINTER'S DREAM

Μαύρο τσάι με πορτοκάλι, κανέλα και αμύγδαλο
Black tea with orange, cinnamon and almond



MACHA TEA LATTE 6€

Τοάι μάτσα, μπαχαρικά, γάλα, σιρόπι
βανίλιας

Macha tea, milk, spices, vanilla syrup

PUMPKIN SPICE LATTE 6,5€

Εσπρέσσο, καραμέλα και σιρόπι γλυκιάς
κολοκύθας

Espresso, caramel and pumpkin syrup

MARSHMALLOW PRALINE CHOCOLATE 9€

Ζεστή σοκολάτα valrhona, τριμμένο μπισκότο και
marshmallows/Hot valrhona chocolate with
biscuit and marshmallows



WINTER WINE 8€

Ημίγλυκο ζεστό κρασί με μέλι, μπαχαρικά
και εσπεριδοειδή

Hot wine with honey, spices and citrus
fruits

HOT VALRHONA CHOCOLATE 7€

Guanaja 70% bitter, Dulcei 35% white-biscuit, Bahibe 46% milk

SOFT DRINKS



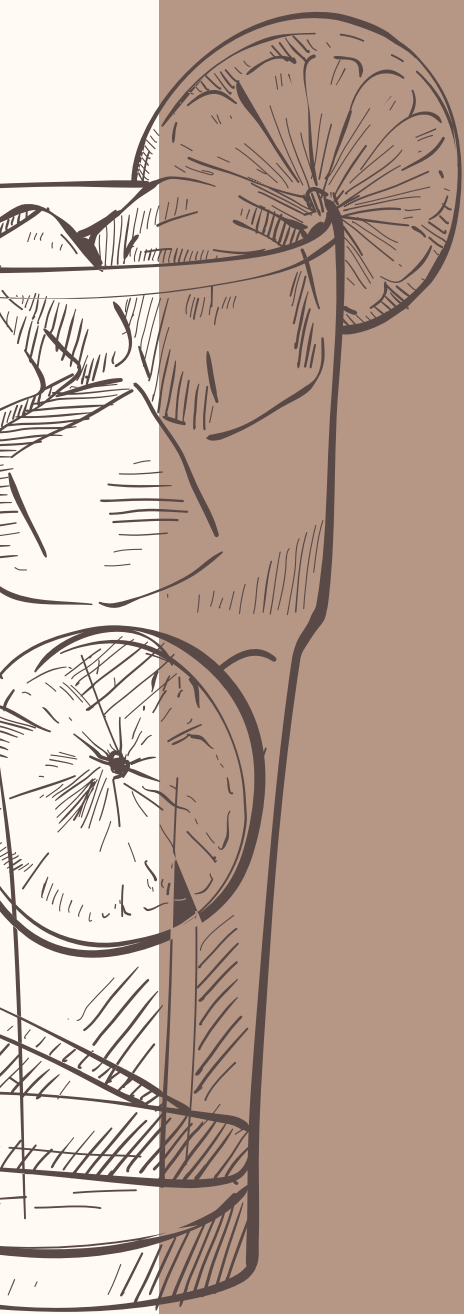
Μεταλλικό νερό/natural water	4€
Ανθρακούχο νερό/sparkling water	4 €
Red Bull	5,50 €
Πορτοκαλάδα/orangeade	4,50 €
Λεμονάδα/lemonade	4,50 €
Coca cola/ Zero	4,50 €
Ice Tea (flavors)	4,50 €
Pink grapefruit/tangerine-bergamot/cherry	5,50
Ginger beer	5 €
Lemon tonic	5,50€

BEERS

Guinness	7,5€
D'Athenes	7,5€
McFarland	7,5€
Erdinger	7,5€
Corona	6€
Mythos	6€
Mamos	6€
Strongbow (apple/red berries)	6€

ALCOHOLIC BEVERAGES

Classic	9€
Premium	10€
Single Malt	11€
Classic Cocktails	11€
Τσίπουρο/ούζο με μεζέ /tsipouro-ouzo with meze	8€



WINES & CHAMPAGNES

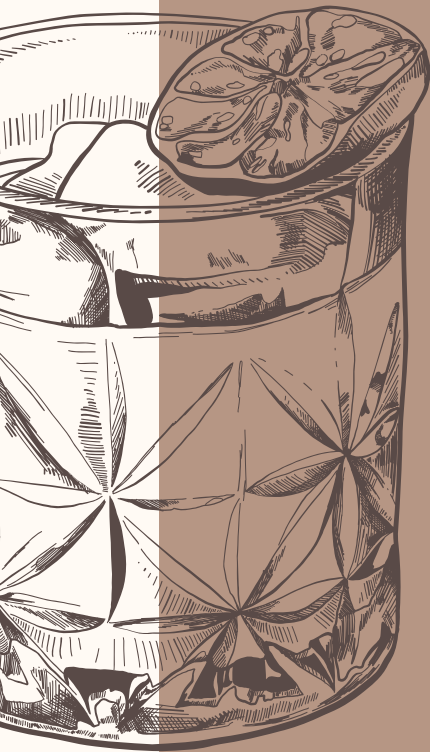


Sagria	8€
Κρασί ποτήρι/wine by the glass	8€
Prosecco by the glass	8€
Moscato D'asti by the glass	8€
Martini Champagne (bottle)	85€
Moet Chandon (bottle)	130€
Moet Chandon Ice Imperial (bottle)	180€

APERITIVI & MOCKTAILS

MEDITERRANEAN	9€
White wine, Mastiqua, salt, lemon tonic, olive	
ATHENIAN SPRITZ	9€
Ottos, Prosecco, tonic water, thyme	
AEGEAN SEA	9€
Aperol, Campari, Grapefruit soda	
RED BARON	8€
Pomegranate cordial, cherry soda	
PINK ALMOND	8€
Orgeat, Pink Grapefruit Soda	
HOUSE LEMONADE	8€
Yuzu, lemon, soda, basil	

COCKTAILS



APPLE PIE 12€

Bourbon, Vodka, Apple, Cinnamon, Salted caramel

AUTUMN FOREST 10€

Vodka, Vanilla, Prosecco, Cherry soda

SNOW ROSE 11€

Gin, Aperol, Lychee, Rose, Berry root, Pink Grapefruit Soda

COFFEE FIZZ 11€

Vodka, Bailey's, Frangelico, Kalhwa, Espresso

EVERGREEN HOLLY 10€

Gin, Cucumber, Thyme, Ginger Beer, Lemon, Apricot

FALL HARVEST 11€

Tequila, Aperol, Grapefruit cordial, Orange, Pink grapefruit soda

PUMPKIN SPICE 10€

Metaxa, Pumpkin, Honey

SPICED WINE 10€

Spiced Rum, Porto Cordial, Orange Bitters, Butter



WINE LIST

WHITE WINES

- Prorogos Ktima Lafazani-Nemea/Corinth** 25 €
Roditis – Savvatiano – Moschofilero
Subtle citrus aroma, mostly lemon, fresh to the mouth.
- Leuko se gri Ktima Mitravela- Nemea** 35 €
Moschofilero
Intensely aromatic wine with rose, citrus and nigh flower notes.
- Kleftes Ktima Markou Bio- Attica** 45 €
Savvatiano
Fruits and minerals, with vivid apricot, spicy vanilla and biscuit aftertaste.
- Apla Lefko Ktima Oenops- Drama** 55 €
Malagouzia, Asyrtiko, Vidiano
Tropical fruit notes with spicy flower aftertaste.

ROSE WINES

- Avarino Ktima Nestor -Messinia/Ileia** 25€
Roditis – Grenache Rouge – Fileri
Evocative of strawberry and rose aromas.
- Apla Róze Ktima Oenops- Drama** 35€
Xinomauro-Limionas-Mavroudi
Red fruits like strawberry with the characteristic tomato notes of Xinomauro.
- Euphoria Ktima Markou- Attica** 55 €
Syrah, Agiorgitiko, Asyrtiko
Forest fruits and cherries with rich flower notes.

RED WINES

- Prorogos Ktima Lafazani -Nemea/Corinth** 25€
Agiorgitiko
Bright red color, fresh red fruit aromas, soft in the mouth.
- Black Rooster Ktima Kokkinos- Naousa** 35€
Xinomauro, Merlot
Herbs and woody aromas, pepper and vanilla notes.
- Kokkino se mauro Ktima Mitravela- Nemea** 45€
Αγρωγίτικο
Pomegranate, blackcurrant and butter caramel aromas.
- Limiona Ktima Oenops- Thessaly** 55€
Limiona
Cherry, blackcurrant, spices and acacia aftertaste.



SALADS



8€

HEALTHY

Κινόα, σπανάκι baby, καλαμπόκι, πιπεριές πολύχρωμες, καρότο, αγγούρι, αμύγδαλο, ηλιόσποροι, κρέμα βαλσάμικου / quinoa, baby spinach, corn, bell peppers, carrot, cucumber, almond, sunflower seeds, balsamic cream

GARDEN

8,5€

2χρωμη λόλα, μανούρι, ρόδι, πράσινο μήλο, καρύδια, προσούτο, vinegraitte βαλσάμικου/2 coloured lola, manouri cheese, pomegranate, walnuts, prosciutto, balsamic vinegraitte

GREEK ISLAND

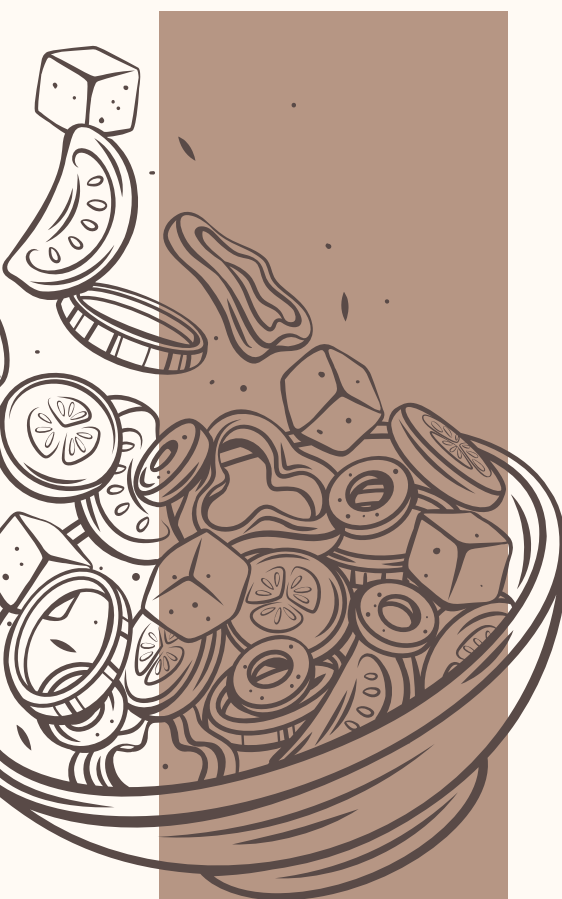
8€

Ντοματίνια, πιπεριές, κάππαρη, κρεμμύδι τουρσί, ρίγανη, μους φέτας, παξιμάδι χαρουπιού, αγγούρι, vinegraitte εποχής/cherry tomatoes, peppers, caper, onion pickles, oregano, feta cheese mousse, carob crispbread, cucumber, vinegraitte of the season

CEASAR'S

8€

Κοτόπουλο, iceberg, κρουτόν, παρμεζάνα, ceasar sauce, τραχανό μπέικον/ chicken, iceberg, croutons, parmesan cheese, ceasar sauce, crispy bacon

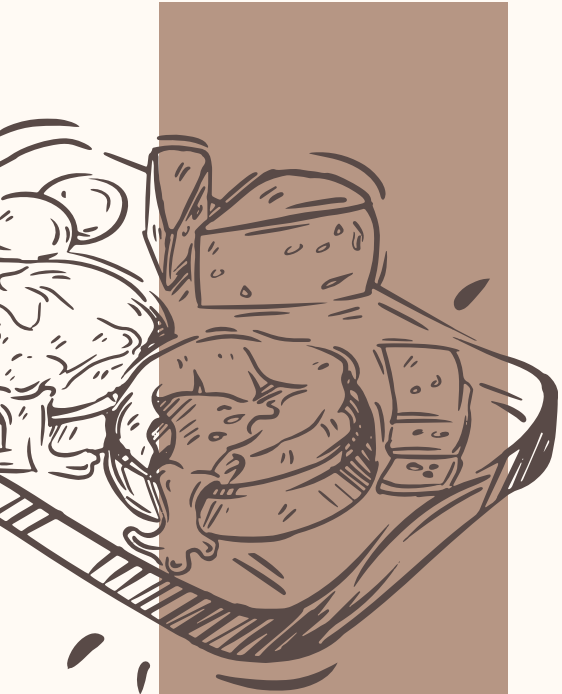


FINGER FOOD



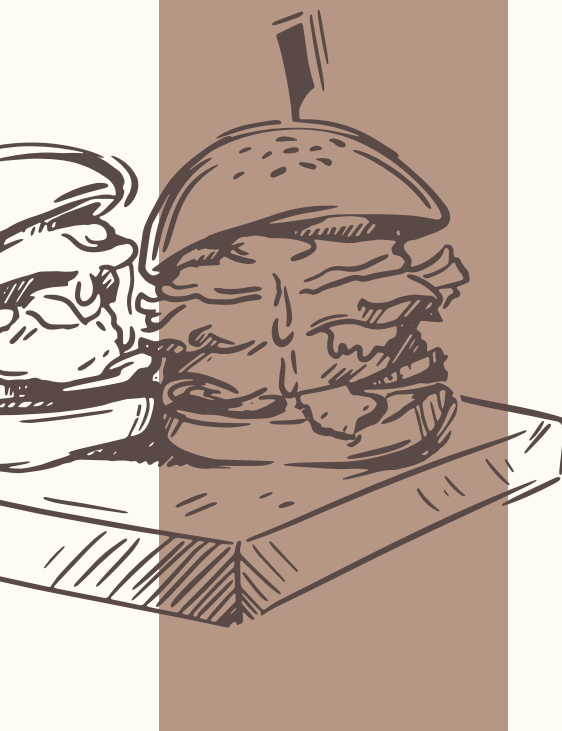
GREEK PLATTER 10€/20€

Με ελληνικές γεύσεις από τοπικούς παραγωγούς/
with greek flavours from local producers



CHEESE/CHARCUTERIE PLATTER 10€/20€

Τυριών και αλλαντικών με κριτσίνια και dip
μαρμελάδας / cheese and deli platter with
breadsticks and marmelade dip



FRUIT PLATTER 6€

Ατομικό πλατώ με φρούτα εποχής/ small fruits
of the season platter for 1 person

LOADED BURGER 15€

Με μπιφτέκι black angus , κασέρι, καπνισμένη
σάλτσα ούισκι, ντομάτα, μαρούλι και
καραμελωμένο κρεμμύδι, σερβίρεται με πατάτες
country*/ with black Angus patty, kaseri
cheese, smoked whisky sauce, tomato, lettuce
and caramelised onion, served with country
potatoes*

VEGAN BURGER 13 €

Με μπιφτέκι λαχανικών, σάλτσα γουακαμόλε, κρεμμύδι, μαρούλι και
καλαμπόκι, σερβίρεται με πατάτες country*/ with vegetable patty,
onion, lettuce, corn and guacamole sauce served with country
potatoes*

CHICKEN TORTILLA

8,5€

Κοτόπουλο, ντομάτα, παρμεζάνα, ένταμ, μαρούλι, σως μουστάρδας, συνοδεύονται από πατάτες country* ή σαλάτα / chicken, tomatoes, parmesan, edam, lettuce, mustard sauce, served with country potatoes* or salad



CHICKEN CLUB

12€

Με ντομάτα, γκούντα, σως μουστάρδας, μπέικον, μαρούλι, σε λευκό ψωμάκι με πατάτες country* / with tomato, gouda, mustard sauce, bacon, lettuce, on white bread with country potatoes*

SHRIMP BAO BUNS

12€

Με παναρισμένη γαρίδα*, καρότο, αγγούρι, φύτρες φασολιών, sweet chili-mayo sauce και φουτίκι/ with fried shrimp*, carrot, cucumber, bean sprouts, sweet chili-mayo sauce and peanut

CHICKEN BAO BUNS

13€

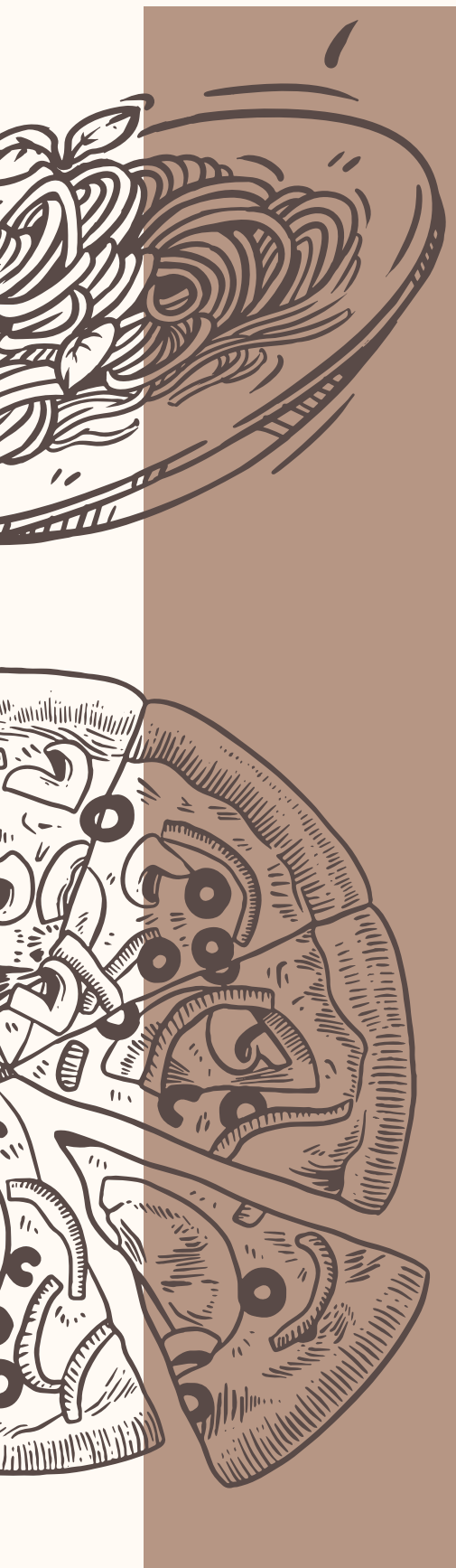
Με παναρισμένο κοτόπουλο σε πάνκο, σχοινόπρασο, coleslaw και πικάντικη σάλτσα mayo-sriracha/ with fried chicken in panko, chives, coleslaw and spicy mayo-sriracha sauce



DISH OF THE DAY

10€

PIZZA & PASTA



PROSCIUTTO

16€

Με προσούτο, πέστο, σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ρόκα και ντοματίνια/with prosciutto, pesto, tomato sauce, mozzarella, arugula and cherry tomatoes

BBQ

15€

Με κοτόπουλο, σάλτσα καπνισμένου ούισκυ, σάλτσα ντομάτας και ένταμ/with chicken, smoked whisky sauce, tomato sauce and edam cheese

GREEK

14€

Με φέτα, ελιές, ντομάτα, σάλτσα ντομάτας, πιπεριές και βιολογική ρίγανη/with feta, olives, tomato, tomato sauce, peppers and bio oregano

MEDITERRANEAN PASTA 10€

Με φέτα, ελιές, ντομάτα, σάλτσα ντομάτας, πιπεριές και βιολογική ρίγανη/with feta, olives, tomato, tomato sauce, peppers and bio oregano

SIGNATURE PASTA

12€

Με ριγκατόνι, κοτόπουλο, παρμεζάνα, μανιτάρια, καραμελωμένο κρεμμύδι και λευκή σάλτσα/with rigatoni, chicken, parmesan, mushrooms, caramelised onions and creamy sauce

BRUNCH

FROM 11 AM TO 3 PM EVERY DAY



SALTY PANCAKES

8€

Με τηγανητό αυγό, BBQ μαγιονέζα, ένταμ, μπέικον και σιρόπι σφενδάμου, σερβίρεται με σαλάτα/with fried egg, BBQ mayonnaise, edam, bacon and maple syrup, served with salad

GREEK SCRAMBLED EGGS 8€

Με χωριάτικο λουκάνικο, μανιτάρια και φέτα σε φρυγανισμένο ψωμί, σερβίρεται με σαλάτα/with traditional sausage, mushrooms and feta on toast, served with salad

CROISSANT EGGS

BENEDICT

9€

Αυγά ποσέ σε κρουασάν, με καραμελωμένη πανσέτα και ολλανδέζ, σερβίρεται με σαλάτα/served in butter croissants with hollandaise sauce and caramelized smoked pancetta, served with salad

SALMON OMELETTES

9€

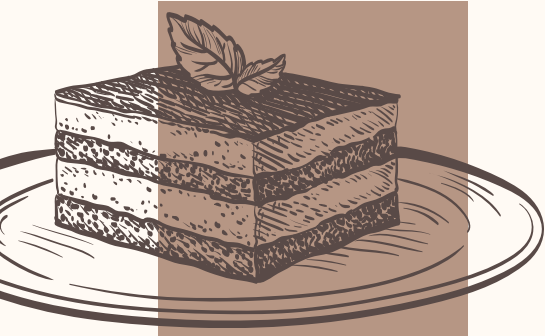
Ομελετάκια με καπνιστό σολομό, φρέσκια κρέμα με λάιμ και σπανάκι πάνω σε ψωμάκια μπριός, συνοδεύεται με σαλάτα/small omelettes with smoked salmon, creme fraîche with lime and spinach on brioche buns, served with salad



POKE BOWL

8,5€

Με κινόα, ντοματίνια, αγγούρι, μανιτάρια σε σόγια, καρότο, αβοκάντο, φρέσκος σολωμός/ with quinoa, tomatoes, cucumber, soy mushrooms, carrot, avocado, fresh salmon



ACAI BOWL

8€

Με μπανάνα, φρούτα του δάσους, καρύδα και φυστικοβούτυρο/ with banana, forest fruits, coconut and peanut butter

SWEETS



RED FRUITS CHEESECAKE 8€

BROWNIE TOWER

9€

3 ζεστά brownies με πραλίνα φουντουκιού, σάλτσα καραμέλας και παγωτό βανίλια/ 3 brownie layers with hazelnut praline, caramel sauce and vanilla ice cream

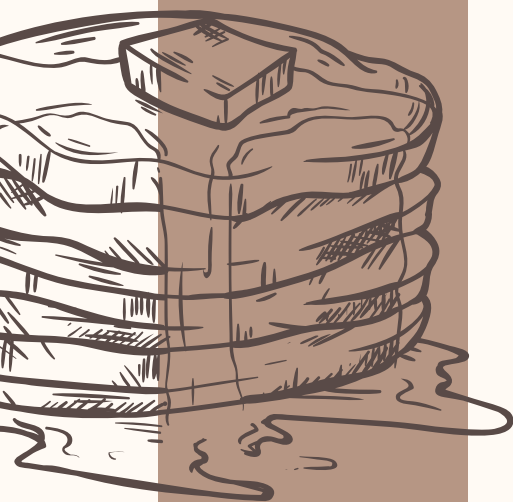


EKMEK TSOUREKI

8,5€

Σιροπιασμένο τσουρέκι, φρέσκια κρέμα αρωματισμένη με κάστανο, ζεστή πραλίνα σοκολάτας και κροκάν/ tsoureki in syrup, fresh cream with chestnut, warm chocolate praline and croquan

PANCAKES



HEALTHY PANCAKES 8€

Με στραγγιστό γιαούρτι, μέλι, ξηρούς καρπούς και φρούτα εποχής/with greek yoghurt, honey, nuts and seasonal fruit

CHOCO PANCAKES/ WAFFLE 8€

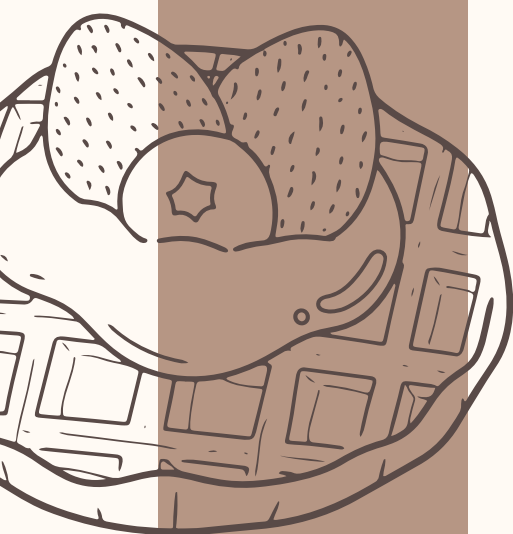
Με πραλίνα λευκής σοκολάτας, φρέσκια σάλτσα φρούτα του δάσους και Oreo/with white choco praline, fresh berries sauce and Oreo

TIRAMISU PANCAKES/ WAFFLE 8€

Με φρέσκια κρέμα εσπρέσσο-μασκαρπόνε και κακάο/with fresh espresso- mascarpone cream and cocoa

APPLE PANCAKES 8,5€

Με καραμελωμένα μήλα σε ρούμι, πραλίνα αλμυρής καραμέλας- φουντουκιού και κρέμα τυρί/with caramelised apples in rum, salted caramel and chocolate praline and cream cheese



INFORMATION



Σε περίπτωση που ο πελάτης είναι αλλεργικός σε κάποιο προϊόν και δεν γνωρίζει τη σύσταση του προϊόντος, παρακαλείται να επικοινωνεί με τον υπεύθυνο του καταστήματος ή με το Chef./In case the customer is allergic to any product and he is not aware of the ingredients of the product, he is asked politely to contact the Manager in charge or the Chef.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας./The restaurant-bar is legally required to present complaint/comment forms in a special box next to the exit.

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις./Prices include all taxes.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αποδείξεων λιανικών συναλλαγών. The restaurant/bar is legally required to issue receipts in retail trade.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)/ Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice). Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών/ Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages.

Τα εδέσματα με την ένδειξη * είναι κατεψυγμένα./ Dishes marked with * have been frozen.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. /The oil used on salads is extra virgin olive oil.

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο. /Sunflower seed oil is used for frying.

Αγορανομικός Υπεύθυνος :Κολυβάς Κωνσταντίνος Responsible for implementation of statutory regulations :Kolyvas Konstantinos