

# Menu

## coffee



### ESPRESSO

- Espresso single shot 4 €*
- Espresso double shot 4,5 €*
- Ristretto 4 €*
- Lungo 4 €*
- Macchiato 4,5 €*
- Americano 4 €*
- Freddo 4,5 €*

### CAPPUCCINO

- Cappuccino single shot 4,5 €*
- Cappuccino double shot 5 €*
- Latte 5,5 €*
- Flat white 5,5 €*
- Freddo 5 €*

### OTHER COFFEES

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

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



# beverages

ORGANIC TEAS 5 €

AFTERNOON TEA 3:30 - 5:30 10 €

*Απολαύστε το αγαπημένο σας τσάι συνοδείας  
πύργου βουτημάτων!*

HOT / COLD CHOCOLATE 5 €



FRESH JUICES

*Πορτοκαλάδα/orange juice 6€*

*Ανάμεικτος/mixed fruit juice 7€*

SMOOTHIES

WINNIE 8 €

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

DETOX 8 €

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

# soft drinks



Μεταλλικό νερό/natural water 4€

Ανθρακούχο νερό/sparkling water 4 €

Νερό μαστίχας/mastiqua water 5 €

Red Bull 5,5 €

Πορτοκαλάδα/orangeade 4,5 €

Λεμονάδα/lemonade 4,5 €

Coca cola/ Zero 4,5 €

Ice Tea (flavors) 4,5 €

Soda 5,5 €

Pink grapefruit/tangerine-bergamot/cherry

Ginger beer 5,5 €

Lemon tonic 5,5€



## HOMEMADE REFRESHMENTS

Giagia Mas -Λεμονάδα/Πανδαισία/Ροδακινάδα  
5,5€

Giagia Mas- Lemonade/9 fruits/Peach  
5,5€

# alcohol

## BEERS

*Guinness 7,5€*

*D' Athenes 7,5€*

*McFarland 7,5€*

*Erdinger 7,5€*

*Corona 6€*

*Mythos 6€*

*Mamos 6€*

*Strongbow Apple 6€*

## ALCOHOLIC BEVERAGES

*Classic 9€*

*Premium 10€*

*Single Malt 11€*

*Classic Cocktails 11€*

*Sangria 8€*

*Τσίπουρο/tsipouro 8€*

*Ούζο/ouzo 8€*

## WINES & CHAMPAGNES

*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€*



*signature*  
*cocktails*

PAXOS LAGOON 11€

*Rum, Malibu, Pineapple, Coconut, Blue  
Curacao*

KIMOLOS BREEZE 11€

*Vodka, Chairman's, Ginger, Caramel, Cream*

ANTIPAROS DREAM 12€

*White tequila, Luxardo maraschino,  
watermelon, agave*

SANTORINI SUNSET 11€

*Vodka, Passionfruit, Pear, Ginger beer*

CORFU OASIS 11€

*White rum, Havana Reserva, Black rum,  
Grapefruit, Mandarin, Angostura bitters,  
Falernum*

CHIOS WATERS 13€

*Mastiqua, Green apple, Strawberry*

MYKONIAN LIFE 12€

*Jin, Pimm's, Passionfruit, Vanilla,  
Grapefruit, Grenadine*



# mocktails aperitivo

## APERITIVO

MEDITERRANEAN 9 €

*Italicus, Prosecco, bergamot, lemon tonic,  
rosemary*

ATHENIAN SPRITZ 9 €

*Ottos, Prosecco, tonic water, thyme*

AEGEAN SEA 9 €

*Aperol, Campari, Grapefruit soda*

## MOCKTAILS

RED BERRY 8 €

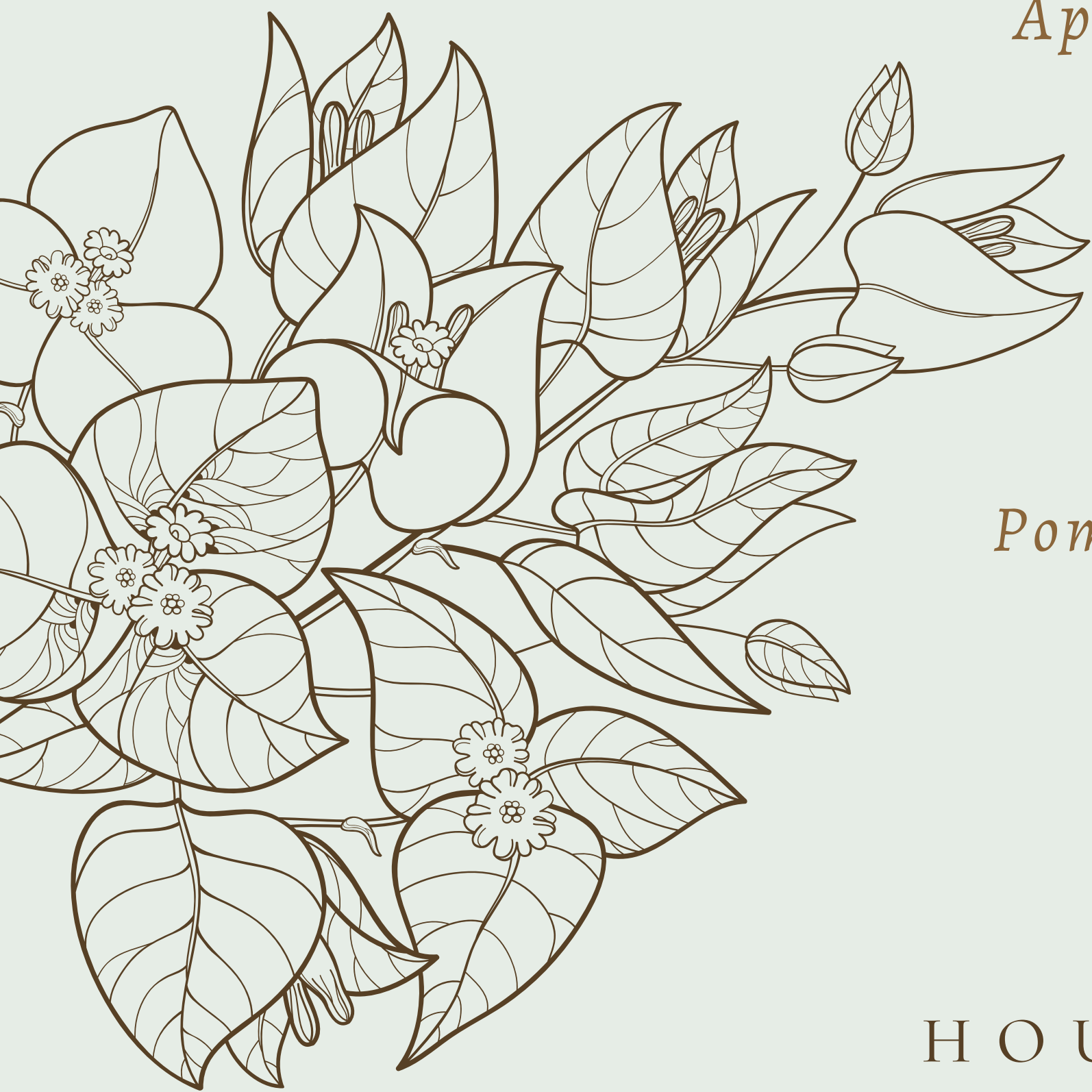
*Pomegranate Cordial, cherry soda*

PINK ALMOND 8 €

*Orgeat, Pink Grapefruit Soda*

HOUSE LEMONADE 8 €

*Homemade lemonade, Ginger, Cucumber*



# wine list

## 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 €

*Agiorgitiko*

*Pomegranate, blackcurrant and butter caramel aromas.*

LIMIONA KTIMA OENOPS - THESSALY 55 €

*Limiona*

*Cherry, blackcurrant, spices and acacia aftertaste.*

## 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 night 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 ROZE 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.*



# salads



## HEALTHY 8,5 €

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

## SUMMER 9,5 €

2χρωμη λόλα, κατσικίσιο τυρί, λιαστή ντομάτα,  
πορτοκάλι, καρύδια, προσούτο, vinegraitte  
βαλσάμικου / 2 coloured lola, goat cheese, dried  
tomato, orange, walnuts, prosciutto, balsamic  
vinegraitte

## GREEK ISLAND 9 €

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 9,5 €

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



# finger food

## MEDITERRANEAN SKEWERS 12 €

Ντοματίνι, μοτσαρέλα, προσούτο, βασιλικός, σαλάμι αέρος, ελιά, γραβιέρα, κρέμα βαλσάμικο/ cherry tomato, mozzarella, prosciutto, basil, olive, salami, gruyere cheese, balsamic cream (4τμχ/4 pcs)

## CHEESE / CHARCUTERIE PLATTER 22 €

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

## MASTELLO 7 €

Ψητό μαστέλο με σπιτική μαρμελάδα ντομάτας/ mastello cheese with homemade tomato marmelade

## POUGKAKIA 14 €

Πουγκάκια με κοτόπουλο, πιπεριά, κάρυ, κρέμα τυρί, μήλο σε μαρμελάδα βερύκοκο / puff pastry with chicken, bell pepper, curry, cream cheese and apple in apricot marmelade (4 τμχ/4 pcs)

## LOADED BURGER 16 €

Με μπιφτέκι μοσχαρίσιο, κασέρι, καπνισμένη σάλτσα ουίσκι, ντομάτα, μαρούλι, καραμελωμένο κρεμμύδι, τσένταρ, αυγό και μανιτάρια, σερβίρεται με πατάτες country\* και ντιπ/ with black beef patty, kaseri cheese, smoked whisky sauce, tomato, lettuce, caramelised onion, cheddar, egg and mushrooms, served with country potatoes\* and dip

+ extra: bacon and cheddar on fries 4 €

## FALAFEL TORTILLA 14 €

Με φαλάφελ, αβοκάντο, κρεμμύδι, ντομάτα, καρότο, αγγούρι και σάλτσα ταχίνι/φυστικοβούτυρο, σερβίρεται με πατάτες country\*/ with falafel, onion, avocado, tomato, carrot, cucumber, tahini/peanut butter sauce, served with country potatoes\*

# finger food



DISH OF THE DAY 9 €

OPEN SOUVLAKI 16 €

Μαριναρισμένος χοιρινός γύρος, ντομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι σε πίτα, συνοδεύονται από πατάτες country\* και ντιπ, *marinated pork gyros, tomatoes, onion, tzatziki in pita, served with country potatoes\* and dip (2τμχ/2pcs)*

CHICKEN TIGANIA 15 €

Μπουκίτσες κοτόπουλο, μουστάρδα, πιπεριά, μέλι, κρέμα γάλατος και *crispy* πιτάκια / *chicken bites with honey, mustard, bell peppers, heavy cream and crispy pitas*

BAO BUNS SHRIMP 12 €

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

BAO BUNS CHICKEN 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*

CHICKEN CLUB 13 €

Κλαμπ με ψητό κοτόπουλο, μαγιονέζα, ένταμ, μπέικον, ντομάτα και μαρούλι, συνοδεύεται από πατάτες country\* και ντιπ, / *club with mayo, bacon, tomato, edam, lettuce and grilled chicken, served with country potatoes\* and dip*



# pinsa-pasta

P I N S A

M E D I T E R R A N E A N 18€

Με μορταδέλα, πέστο, φυστίκι Αιγίνης, και στρατσιατέλα  
μοτσαρέλας/*with mortadella, pesto, pistachio from Aegina  
and mozzarella stracciatella*

T A R T U F O 18€

Με προσούτο, λάδι τρούφας,μανιτάρια, κρεμμύδι, μοτσαρέλα  
και παρμεζάνα/*with prosciutto, mushrooms, truffle oil, onion,  
mozzarella and Parmigiano Regiano*

M A R G A R I T A 15€

Με ντοματίνια, βασιλικό και μοτσαρέλα/*with cherry  
tomatoes, basil and mozzarella*



P A S T A

M E D I T E R R A N E A N 10€

Με λιγκουίνι, σπιτική σάλτσα ντομάτας, βασιλικό και  
μοτσαρέλα/*with linguini, homemade tomato sauce, mozzarella and  
basil*

S I G N A T U R E 12€

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

# brunch



FROM 11AM TO 3PM

SALTY PANCAKES 9 €

Με τηγανητό αυγό, μαγιονέζα, ένταμ,τσένταρ, μπέικον,μανιτάρια σε καπνιστή σάλτσα και σιρόπι σφενδάμου, σερβίρεται με σαλάτα/*with fried egg, mayonnaise, edam, cheddar, mushrooms in smoked sauce,bacon and maple syrup, served with salad*

GREEK SCRAMBLED EGGS 8,5 €

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 9,5 €

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

POKE BOWL 9 €

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

## PANCAKES

HEALTHY PANCAKES 8 €

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

CHOCOLATE PANCAKES / WAFFLE 8 €

Με πραλίνα φουντουκιού με τραγανή γκοφρέτα, αλμυρή καραμέλα και Caprice  
*/with hazelnut choco wafer praline, salted caramel and Caprice*

TIRAMISU PANCAKES / WAFFLE 8 €

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

LEMON BLUEBERRY PANCAKES 8,5 €

Με πραλίνα λεμόνι, κρέμα με μύρτιλλα και κράμπλ μπισκότου/*with lemon praline, cream with blueberries, and biscuit crumble*

## SWEETS

FRUIT PLATTER (1 / 2 PERSONS) 6 / 12 €

Ποικιλία φρούτων εποχής σε στικ με μέλι και κανέλα/*variety of seasonal fruits on a stick with honey and cinnamon*

RED FRUITS CHEESECAKE 8,5 €

Με σάλτσα φρούτα του δάσους, φρέσκια κρέμα και κράμπλ μπισκότου/  
*with red fruits sauce, fresh cream and biscuit crumble*

BROWNIE TOWER 10 €

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

EKMEK TSoureKI 9 €

Σιροπιασμένο τσουρέκι, φρέσκια κρέμα αρωματισμένη με μαστίχα, σάλτσα πορτοκάλι και φυστίκι Αιγίνης/  
*tsourekhi in syrup, fresh cream with mastiha, orange sauce and Aegina pistacchio*



# 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*

