

Menu coffees



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€



H O M E M A D E R E F R E S H M E N T S

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

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

alcohol

B E E R S

Guinness 7,5€

D' Athenes 7,5€

McFarland 7,5€

Erdinger 7,5€

Corona 6€

Mythos 6€

Mamos 6€

Strongbow Apple 6€

A L C O H O L I C B E V E R A G E S

Classic 9€

Premium 10€

Single Malt 11€

Classic Cocktails 11€

Sangria 8€

Τσίπουρο/tsipouro 8€

Ούζο/ouzo 8 €

W I N E S & C H A M P A G N E S

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 13 €

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

CHIOS WATERS 11 €

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 €

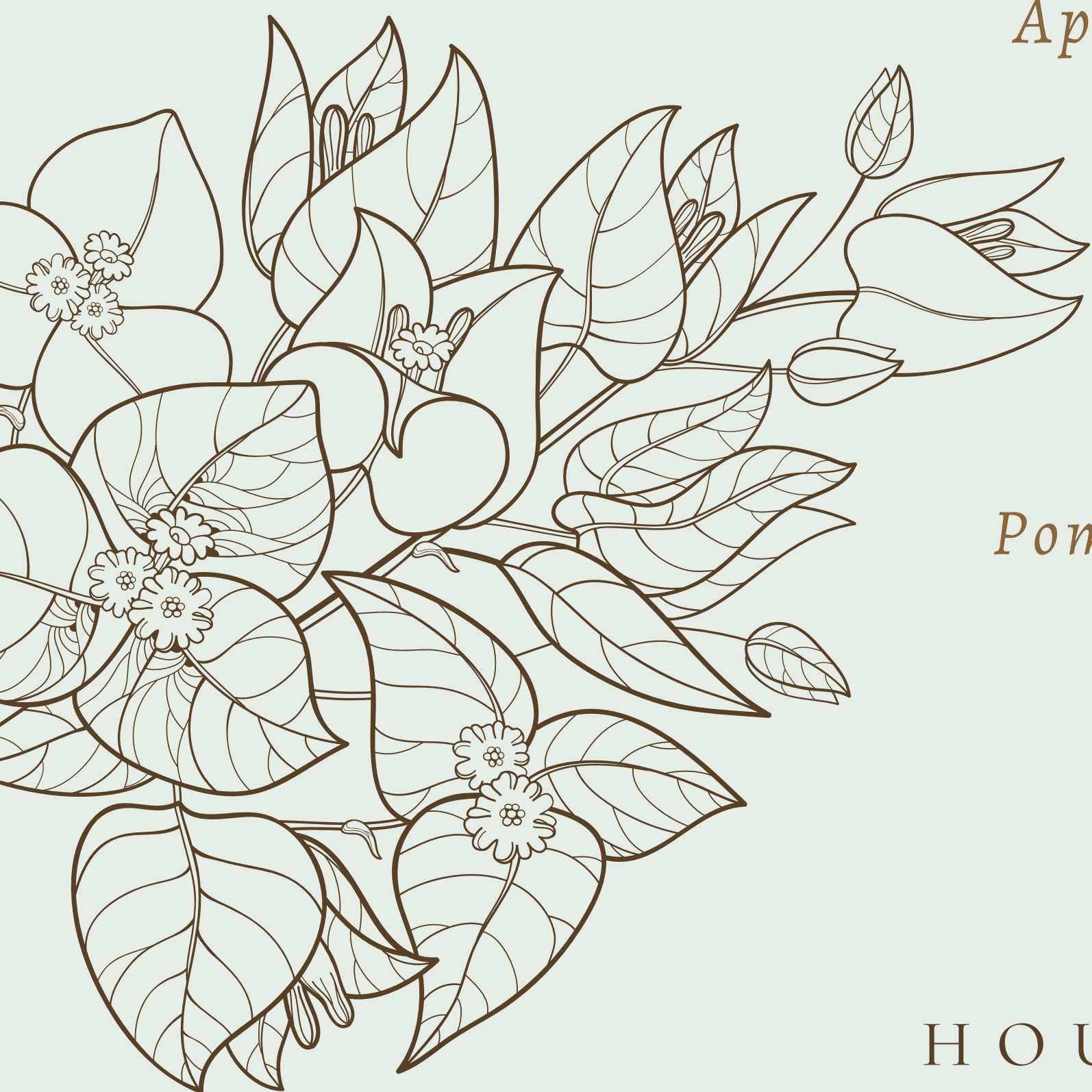
Pomegranate Cordial, cherry soda

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 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 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



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 6 €

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

LOADED BURGER 16 €

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

+ extra: bacon and cheddar on fries 4 €

FALAFEL TORTILLA 13 €

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



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 12 €

Μπουκίτσες κοτόπουλο, μουστάρδα, πιπεριά, μέλι, κρέμα γάλατος και *crispy* πιτάκια, συνοδεύεται από ρύζι μπασμάτι με λαχανικά /*chicken bites with honey, mustard, bell peppers, heavy cream and crispy pitas, basmati rice with vegetables*

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*



pinso-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 σάλτσα ντομάτας, πιπεριές, φέτα, ελιές και ρίγανη/with tomato
sauce, peppers, feta cheese, olives and oregano

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 11 AM TO 3 PM

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 fraîche 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



PANCAKES

HEALTHY PANCAKES 9 €

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

CHOCOLATE PANCAKES / WAFFLE 8,5 €

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

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

ICE CREAM 6 €

2 μπάλες παγωτό με 2 τόπιγκ της επιλογής σας/2 ice cream scoops with 2 toppings of your choice

YOGHURT FRUIT SALAD 8 €

Ποικιλία φρούτων εποχής με στραγγιστό γιαούρτι, μέλι, κανέλα και καρύδια/variety of seasonal fruits with Greek yoghurt, walnuts, honey and cinnamon

FRUIT SALAD (1 PERSON) 6 €

Ποικιλία φρούτων εποχής /variety of seasonal fruits

RED FRUITS CHEESECAKE 8,5 €

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

CHOCOLTE LAVA 11 €

Ζεστή σοκολατόπιτα με πραλίνα αλμυρής καραμέλας, παγωτό βανίλια και κραμπλ μπισκότου/ hot chocolate pie with salted caramel praline, biscuit crumble and vanilla ice cream

EKMEK TSoureKI 8 €

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



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