

COFFEES



ESPRESSO

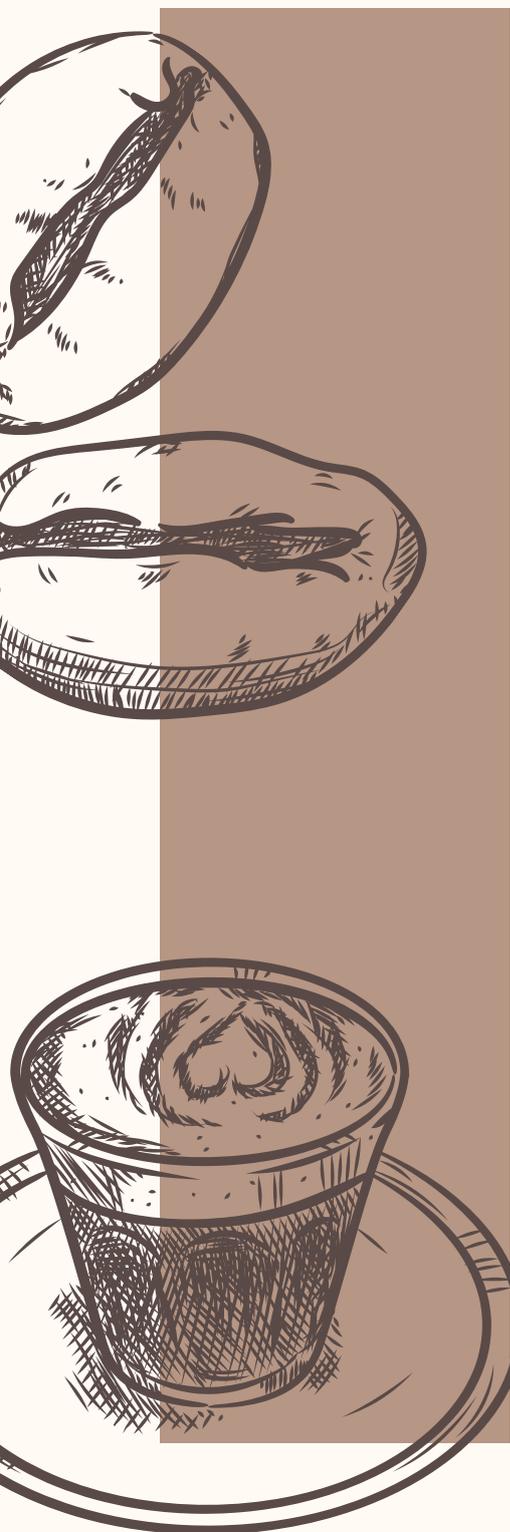
| | |
|----------------------|-------|
| Espresso single shot | 4€ |
| Espresso double shot | 4,50€ |
| Ristretto | 4€ |
| Lungo | 4€ |
| Macchiato | 4,50€ |
| Americano | 4€ |
| Freddo | 4,50€ |

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!



REFRESHMENTS

FRESH JUICES

| | |
|------------------------------|----|
| Πορτοκαλάδα/orange juice | 6€ |
| Ανάμεικτος/mixed fruit juice | 7€ |

HOMEMADE

SOFT DRINKS 5,50€

GiaGia Mas -Λεμονάδα/Ροδακινάδα
GiaGia Mas- Lemonade/Peach

SMOOTHIES

WINNIE 8€

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

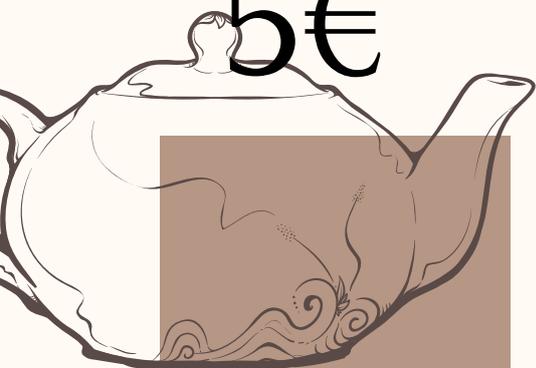
DETOX 8€

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



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 μασιτίχα 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

BEVERAGES



HOT MACHA TEA LATTE 6€

Τσάι 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 valhrona, τριμμένο μπισκότο και
marshmallows/Hot valhrona 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€

ΜΙΑ ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



Η Valrhona λιώνει αργά, με υπομονή και φροντίδα, ώστε να ξεδιπλώσει όλα τα αρώματα και τη βελούδινη υφή της. Κάθε φλιτζάνι είναι μια στιγμή απόλαυσης – βαθιά, αληθινή, πολυαισθητηριακή.

Guanaja 70% – Πικρή, έντονη και εκλεπτυσμένη. Νότες καβουρδισμένου κακάο και αποξηραμένων φρούτων αφήνουν μια μακρά, συγκινητική επίγευση που μένει στον ουρανίσκο.

Dulcey 35% – Η ανατροπή της λευκής σοκολάτας. Απαλή αλλά γεμάτη χαρακτήρα, με γεύσεις μπισκότου, βουτύρου και καραμέλας· μια αίσθηση ζεστασιάς και νοσταλγίας.



Bahibe 46% – Η τέλεια ισορροπία ανάμεσα στο κακάο και το γάλα. Κρεμώδης, φίνα και στρογγυλή, με νότες μελιού και ελαφριάς πικράδας· η πιο τρυφερή εκδοχή της σοκολάτας.

Αργή διαδικασία, μεγάλη απόλαυση – μια ζεστή στιγμή πολυτέλειας που αξίζει να ζήσεις.

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, Kalhua, 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

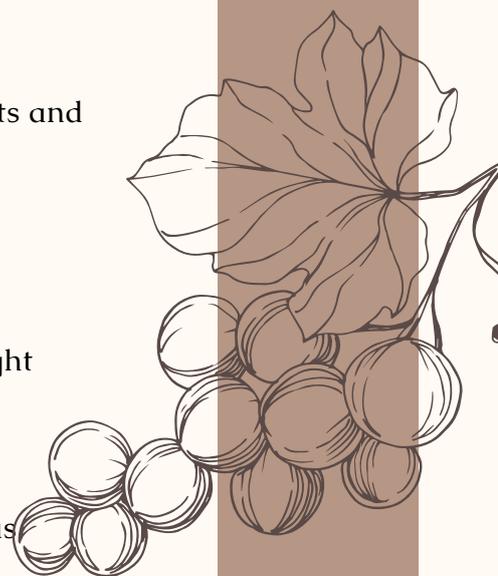
- Prorogos Ktima Lafazani-Nemea/Corinth** 25 €
Roditis – Savvatiano – Moschofilero
Ελαφρύ άρωμα λεμονιού, φρέσκο στο στόμα/subtle citrus aroma, mostly lemon, fresh to the mouth.
- Leuko se gri Ktima Mitravela- Nemea** 35 €
Moschofilero
Έντονα αρωματικό, τριαντάφυλλο, εσπεριδοειδή και νότες νυχτολούλουδου/intensely 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
Τροπικά φρούτα με νότες μπαχαρικών και λουλουδιών/tropical fruit notes with spicy flower aftertaste.

ROSE WINES

- Avarino Ktima Nestor -Messinia/Ileia** 25€
Roditis – Grenache Rouge – Fileri
Αρώματα τριαντάφυλλου και φράουλας/ evocative of strawberry and rose aromas.
- Apla Róze Ktima Oenops- Drama** 35€
Xinomauro-Limionas-Mavroudi
Κόκκινα φρούτα με τη γνωστή επίγευση ντομάτας του Ξινόμαυρου/red fruits like strawberry with the characteristic tomato notes of Xinomauro.
- Euphoria Ktima Markou- Attica** 55 €
Syrah, Agiorgitiko, Asyrtiko
Φρούτα του δάσους και κεράσια, πλούσιο άρωμα λουλουδιών/forest fruits and cherries with rich flower notes.

RED WINES

- Prorogos Ktima Lafazani -Nemea/Corinth** 25€
Agiorgitiko
Ανοιχτό κόκκινο χρώμα, φρέσκα κόκκινα φρούτα, απαλό στο στόμα/bright red color, fresh red fruit aromas, soft in the mouth.
- Black Rooster Ktima Kokkinos- Naousa** 35€
Xinomauro, Merlot
Βότανα και άρωμα ξύλου, πιπέρι και βανίλια/ herbs and woody aromas pepper and vanilla notes.
- Kokkino se mauro Ktima Mitravela- Nemea** 45€
Αγιωργίτικο
Ρόδι, μούρα και άρωμα καραμέλας βουτύρου/pomegranate, blackcurrant and butter caramel aromas.
- Limiona Ktima Oenops- Thessaly** 55€
Limiona
Κεράσια, μούρα, μπαχαρικά και νότες ακακίας/cherry, blackcurrant, spices and acacia aftertaste.



SALADS



SALMON TABBOULEH 8,5€

Καπνιστός σολωμός, κινόα, αγγούρι, αρακάς, άνηθο, αβοκάντο και dressing μέλι Dijon/ smoked salmon, quinoa, cucumber, peas, dill, avocado and honey Dijon dressing

GARDEN 9,5€

2χρωμη λόλα, μανούρι, ρόδι, πράσινο μήλο, καρύδια, προσούτο, vinegraitte βαλσάμικου/2 coloured lola, manouri cheese, pomegranate, 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, τραχανό μπέικον/ chicken, iceberg, croutons, parmesan cheese, ceasar sauce, crispy bacon



APPETIZERS



MEDITERRANEAN SKEWERS

12€

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

PLATTER 11€/22€

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

SHRIMP WONTONS 11€

Πουγκάκια γαρίδας με γλυκιά τσίλι σάλτσα/ shrimp wontons with sweet chili sauce (5τιμχ/5 pcs)

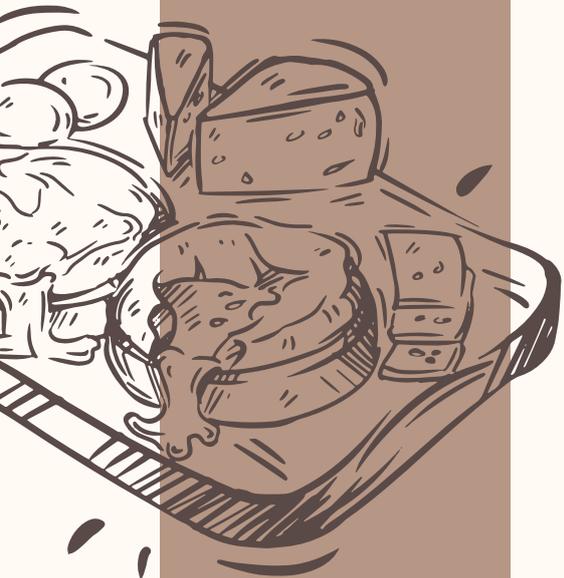
COUNTRYSIDE

CAPRESE 14€

Με μπρεζαόλα, ντομάτες κονφί, mozzarella και λάδι βασιλικού/with brezaola,confit tomatoes, mozzarella and basil oil

CHICKEN CURRY ROLLS 10€

Ρολλάκια με γέμιση κάρυ κοτόπουλου,μήλο και σταφίδες/rolls with chicken curry, green apple and raisins (4 τιμχ/4pcs)



FINGER FOOD



LOADED BURGER 16€

Με μπιφτέκι μοσχαρίσιο, κασέρι, καπνισμένη σάλτσα ούισκι, 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 €

OPEN SOUVLAKI 16€

Μαριναρισμένος χοιρινός γύρος, ντομάτα,κρεμμύδι,τζατζίκι σε πίτα , συνοδεύονται από πατάτες country* καιντιπ, marinated pork gyros, tomatoes, onion,tzatziki inpita, served with country potatoes* and dip (2τιμχ/2pcs)

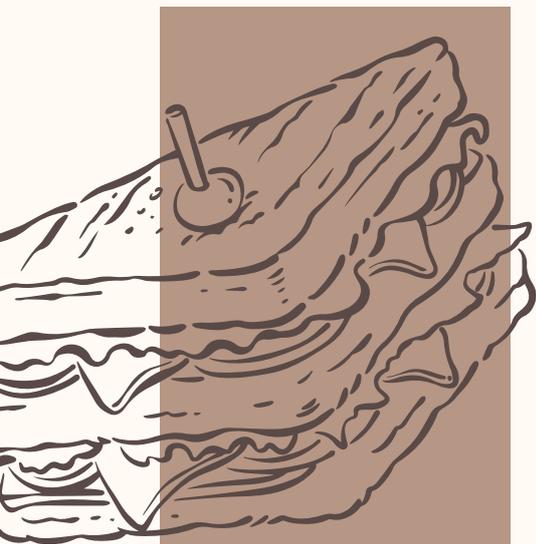
CHICKEN BURGER 14€

Ψωμί σε brioche,παναρισμένο κοτόπουλο σε πάνκο,λιωμένο edam, coleslaw και ντομάτα, συνοδεύονται από πατάτες country* και ντιπ, brioche bun, chicken fried in panko, edam, coleslaw and tomato, served with country potatoes* and dip

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



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

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€

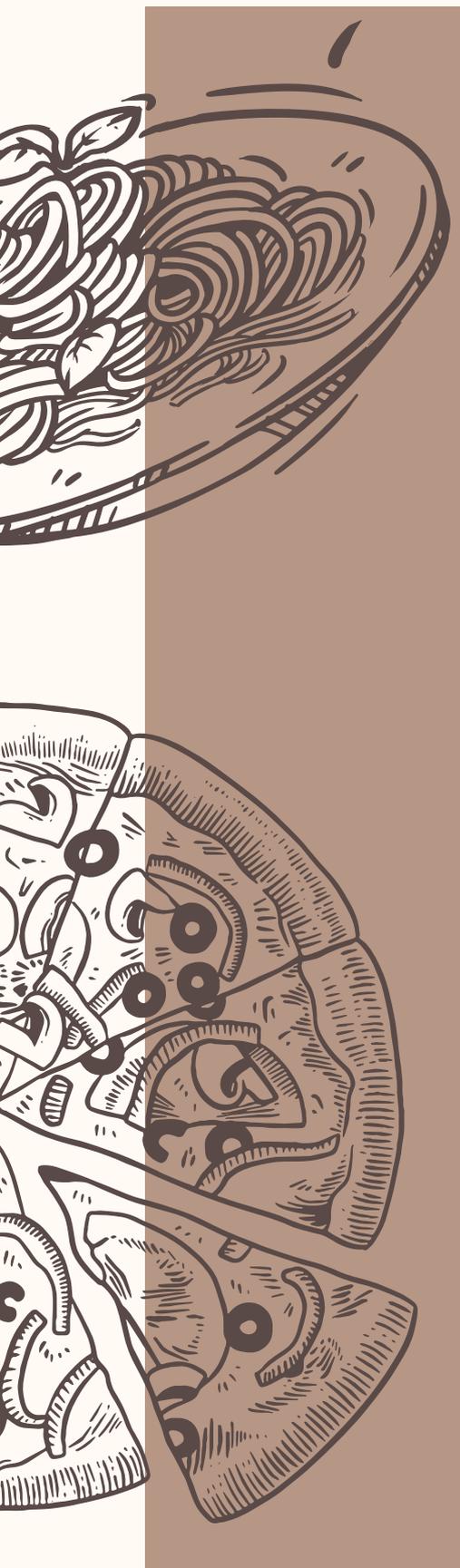
Με παναρισμένη γαρίδα*, καρότο, αγγούρι, φύτρες φασολιών, sweet chili-mayo sauce και φουσίκι/ with fried shrimp*, carrot, cucumber, bean sprouts, sweet chili-mayo sauce and peanut

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

SOUP OF THE DAY 10€

PINSA & PASTA



TARTUFO

18€

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

BBQ

15€

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

MARGARITA

15€

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

MEDITERRANEAN PASTA 10€

Με σάλτσα ντομάτας, πιπεριές, φέτα, ελιές και ρίγανη/with tomatosauce, peppers, feta cheese, olives and oregano

SIGNATURE PASTA

12€

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

BRUNCH

FROM 11 AM TO 3 PM EVERY DAY



SALTY PANCAKES

9€

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

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

SWEETS

TIRAMISU

8€

Φρέσκο τираμισού σε ποτήρι με ζεστό εσπρέσο/fresh tiramisu glass with warm espresso



RED FRUITS CHEESECAKE 8,5€

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

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

6€

CHOCOLATE LAVA

11€

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

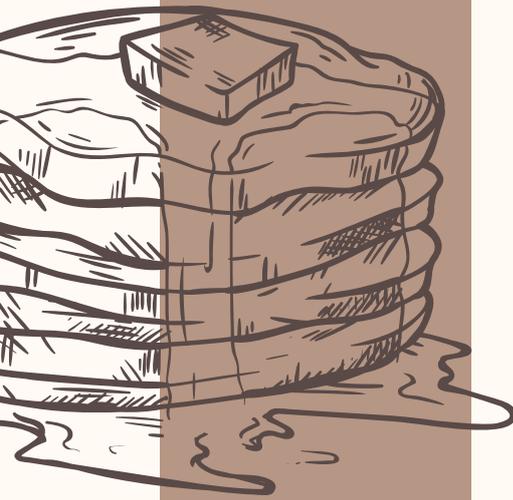


EKMEK TSOUREKI

8,5€

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

PANCAKES



HEALTHY PANCAKES 9€

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

DOUBLE CHOCO PANCAKES/ WAFFLE 8,5€

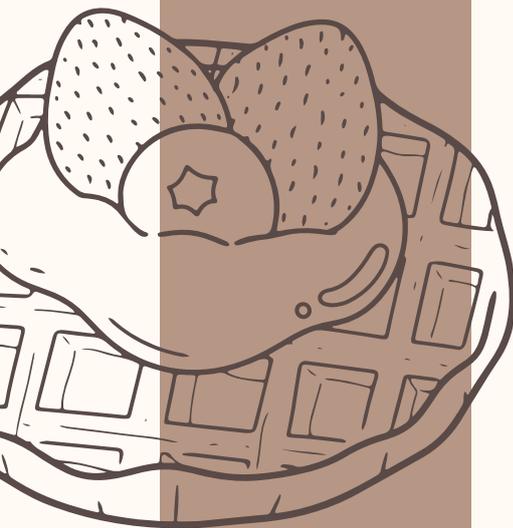
Συνδυασμός λευκής πραλίνας και ραλίνας γάλακτος, φρέσκια σάλτσα φρούτα του δάσους και Oreo/with white and milk chocolate pralines, fresh berries sauce and Oreo

BANOFEE PANCAKES/ WAFFLE 8,5€

Με φρέσκια κρέμα toffee μπανάνα και μπισκότο digestive /with fresh toffee banana cream and digestive biscuit crumble

APPLE PANCAKES 8,5€

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



HAPPY HOUR

Απολάυστε το brunch και το μεσημεριανό σας γεύμα με ειδικές εκπτώσεις!

1 πιάτο brunch (12:00-15:00) ή 1 πιάτο pancakes (12:00-18:00)+

1 καφές προτίμησης ή 1 φρέσκος χυμός πορτοκάλι
€12

1 pinsa (12:00-18:00)+

1 αναψυκτικό

18 €

1 κλαμπ κοτόπουλο (12:00-18:00)+

1 αναψυκτικό

13 €

Enjoy your brunch and lunch with special discounts!

1 brunch dish (12:00-15:00) or 1 pancakes dish (12:00-18:00)+

1 preference coffee or 1 fresh orange juice
€12

1 pinsa (12:00-18:00)+

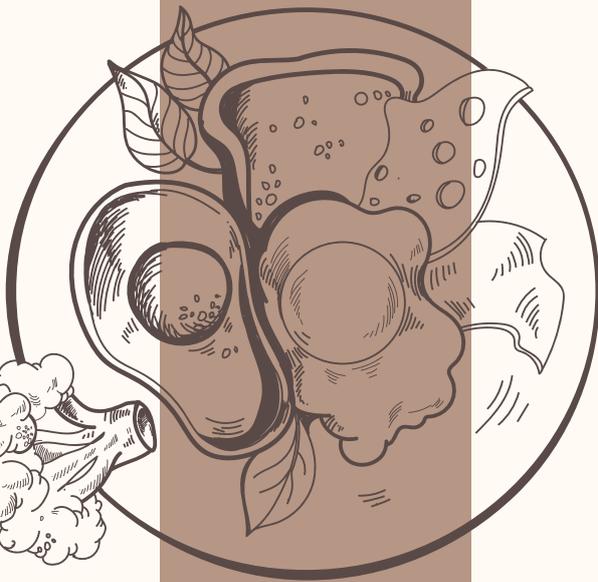
1 αναψυκτικό

18 €

1 chicken club (12:00-18:00)+

1 soft drink

13 €



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