

# 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€*

SMOOTHIE BAR

2 € ΑΝΑ ΥΛΙΚΟ

2 € PER INGREDIENT

*Διαλέξτε από μια ποικιλία φρούτων/ξηρών  
καρπών ή γάλακτος και φτιάξτε το δικό σας  
σμούθι/choose from a variety of fruits/nuts or  
milk and make your own smoothie*



# 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/cherry

Ginger beer 5,5 €

## HOMEMADE REFRESHMENTS

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

Giagia Mas- Lemonade/Mandarin/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 13€*

*Classic Cocktails 11€*

*Sangria 8€*

*Τσίπουρο ή ούζο με μεζέ/  
tsipouro/ouzo with meze 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*

GREEN SUITES 13 €

*Gin, Mastiqua, Cucumber, Lemon, Ginger*

LEMON PIE 13 €

*Vodka, Frangelico, Vanilla,  
Elderflower, Cream, Lemon curd*

PAXOS LAGOON 12 €

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

ATHENS SUNRISE 12 €

*Tequila, Aperol, Bergamot, Clementine,  
Peach*

ANTIPAROS DREAM 12 €

*White tequila, Luxardo maraschino,  
watermelon, agave*

SANTORINI SUNSET 12 €

*Vodka, Passionfruit, Pear, Ginger beer*

CORFU OASIS 14 €

*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 10€

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

ATHENIAN SPRITZ 10€

*Ottos, Prosecco, tonic water, thyme*

AEGEAN SEA 10€

*Aperol, Campari, Grapefruit soda*

MOCKTAILS

RED BERRY 9€

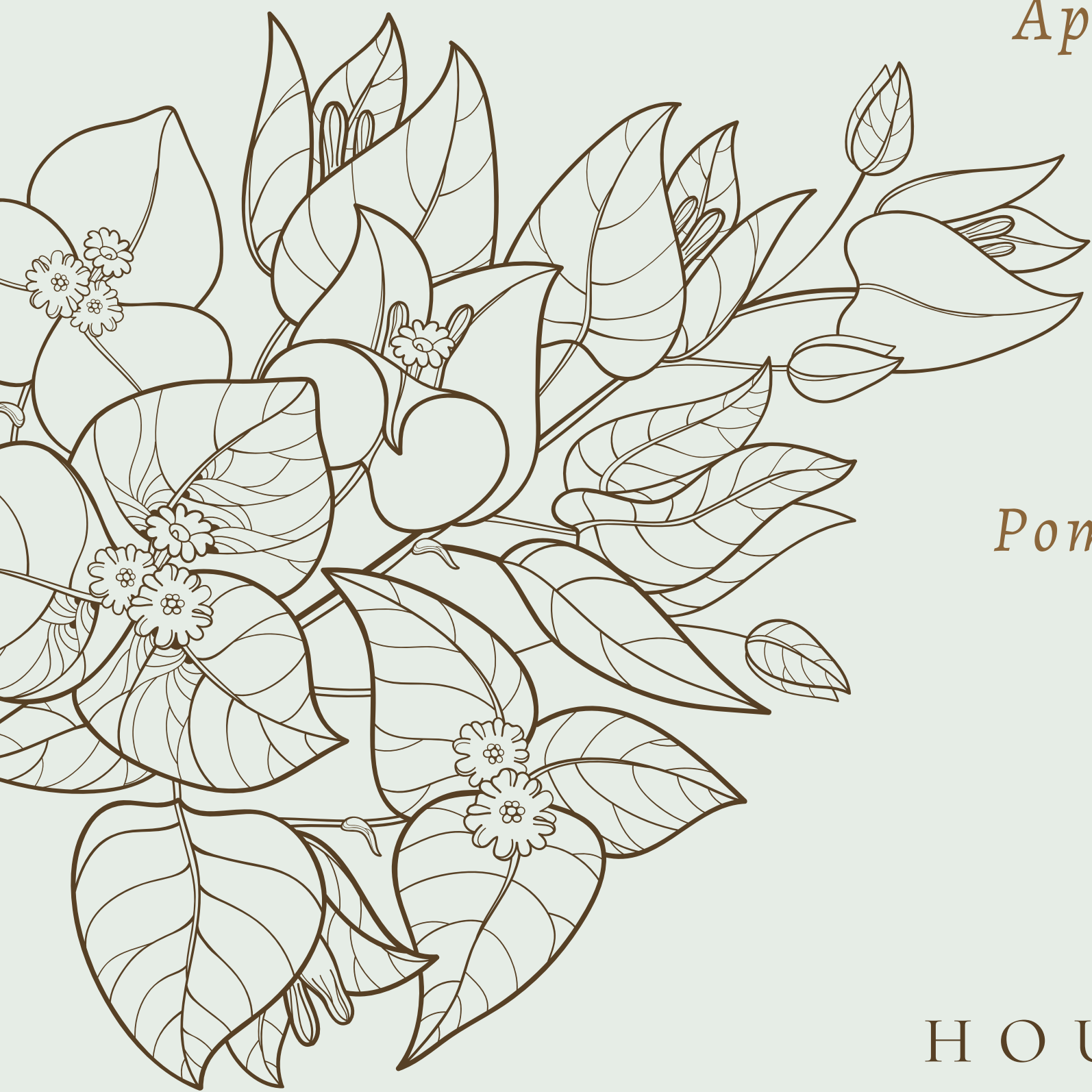
*Pomegranate Cordial, cherry soda*

PINK ALMOND 9€

*Orgeat, Pink Grapefruit Soda*

HOUSE LEMONADE 9€

*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



## SALMON TABBOULEH 14 €

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

## STRAWBERRY FIELDS 10 €

σπανάκι baby, ρόκα, φράουλες, ηλιόσποροι, καραμελωμένα καρύδια, παρμεζάνα, vinegraitte βαλσάμικου-φράουλας/baby spinach, arugula, strawberries, caramelised walnuts, sunflower seeds, parmesan, strawberry-balsamic vinegraitte

## GREEK ISLAND 11 €

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

## CEASAR'S 13 €

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

## TRADITIONAL GREEK SALAD 10 €

Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα/ traditional greek salad

# *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 25 €

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

## VEGAN TACOS 11 €

Γουακαμόλε, αβοκάντο, κιμάς σόγιας, φασόλια, καλαμπόκι, ντομάτα, βίγκαν τυρί/ guacamole, avocado, soy mince, beans, corn, tomato, vegan cheese

## SHRIMP WONTONS 11 €

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

## CHICKEN CURRY ROLLS 10 €

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

## CHICKEN BURGER 14 €

Με κοτόπουλο παναρισμένο σε μπριός, παρμεζάνα, iceberg, ranch sauce, ντομάτα και μπέικον, συνοδεύονται από πατάτες country/breaded chicken patty, parmesan, iceberg, ranch sauce, tomato, bacon with country potatoes

## SMASHED CHEESEBURGER 15 €

Με μοσχαρίσιο smashed μπιφτέκι, ντομάτα και τσένταρ, συνοδεύεται από country πατάτες/smashed beef patty, tomato and cheddar sauce, served with country potatoes

# finger food

## OPEN SOUVLAKI 18€

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*

## PASTITSIO 15€

Με λαζάνια σε πήλινο/ *with lasagna in a clay pot*

## CHICKEN CLUB 13€

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

## BUTTERMILK CHICKEN 10€

Παναρισμένο κοτόπουλο σε βουτυρόγαλα με σάλτσα ρεμουλάντ/ *breaded chicken with remoulade sauce*

# *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 19 €

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 17 €

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



P A S T A

D U B A I P E S T O 15 €

Με κοτόπουλο, παρμεζάνα, φρέσκο πέστο, φυστίκι αιγίνης,  
ντοματίνια και μπρόκολο/*chicken, parmesan, homemade pesto,  
pistacchio from Aegina, cherry tomatoes and brocolli*

M E D I T E R R A N E A N 12 €

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 14 €

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 10€

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 9€

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

10€

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 12€

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

PANCAKES

HEALTHY PANCAKES 9,5 €

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

DOUBLE CHOCO PANCAKES 11 €

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

BANOFFEE PANCAKES 11 €

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

STRAWBERRY PISTACCHIO PANCAKES

13 €

Με πραλίνα φυστίκι, φράουλες και λευκή πραλίνα/*with pistacchio praline, strawberries and white chocolate praline*

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 καρύδι/*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 10 €

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

CHOCOLTE LAVA 12 €

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 10 €

Σιροπιασμένο τσουρέκι, φρέσκια κρέμα αρωματισμένη με μαστίχα, σάλτσα πορτοκάλι και φυστίκι Αιγίνης/*tsourekki in syrup, fresh cream with masticua, 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*

