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!

HOT/COLD COCOA 5€

FRESH JUICES

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

HOMEMADE SOFT DRINKS 5,50€

Giagia Mas -Λεμονάδα/Ροδακινάδα/Μανταρινάδα
Giagia Mas- Lemon/Peach/Tangerine



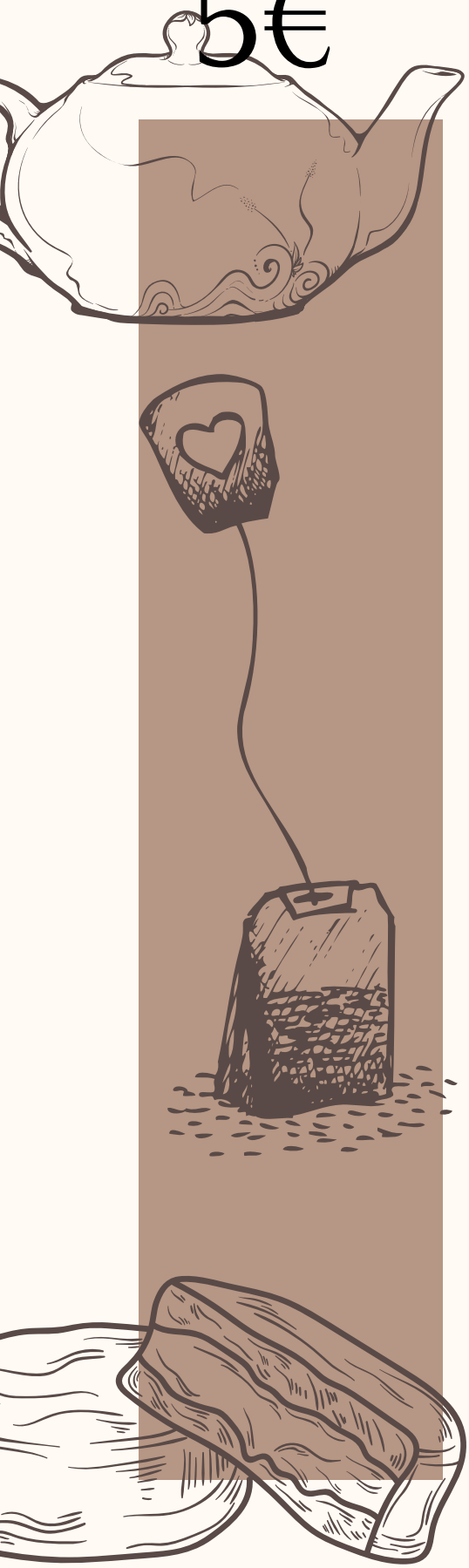
SMOOTHIE BAR

2€ ΑΝΑ ΥΛΙΚΟ
2€ PER INGREDIENT

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

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

BEVERAGES



HOT MACHA TEA LATTE 6,5€

Τσάι μάτσα, μπαχαρικά, γάλα, σιρόπι βανίλιας
Macha tea, milk, spices, vanilla syrup

PUMPKIN SPICE LATTE 7€

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 9€

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 €
Soda	5,50 €
Pink grapefruit/tangerine-bergamot/cherry	
Ginger beer	5,5 €

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	13€
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 **10€**
White wine, Mastiqua, salt, lemon tonic, olive

ATHENIAN SPRITZ **10€**
Ottos, Prosecco, tonic water, thyme

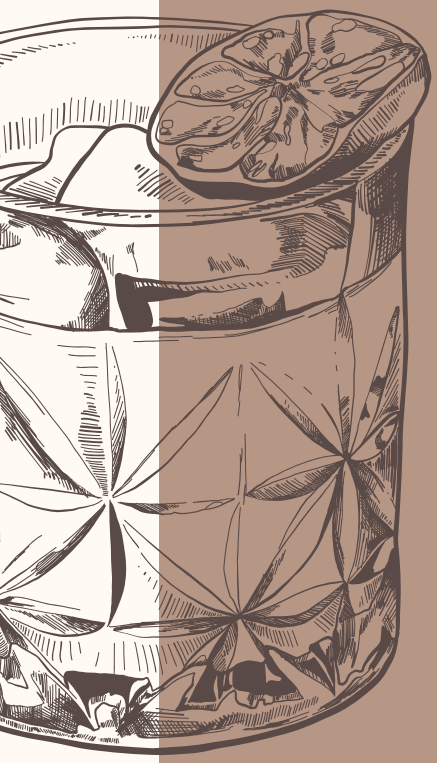
AEGEAN SEA **10€**
Aperol,Campari,Grapefruit soda

RED BARON **9€**
Pomegranate cordial, cherry soda

PINK ALMOND **9€**
Orgeat, Pink Grapefruit Soda

HOUSE LEMONADE **9€**
Yuzu, lemon, soda, basil

COCKTAILS



APPLE PIE 13€
Bourbon,Vodka, Apple, Cinnamon, Salted caramel

AUTUMN FOREST 11€
Vodka,Vanilla, Prosecco, Cherry soda

SNOW ROSE 12€
Gin, Aperol, Lychee, Rose, Berry root, Pink Grapefruit Soda

COFFEE FIZZ 12€
Vodka, Bailey's, Frangelico, Kalhua, Espresso

EVERGREEN HOLLY 11€
Gin, Cucumber, Thyme, Ginger Beer, Lemon, Apricot



FALL HARVEST 12€
Tequila, Aperol, Grapefruit cordial, Orange, Pink grapefruit soda

PUMPKIN SPICE 11€
Metaxa, Pumpkin, Honey

SPICED WINE 11€
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
Εντονα αρωματικό, τριαντάφυλλο, εσπεριδοειδή και νότες νυχτολούλουδου/ 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
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 Róże 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 14€

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

WINTER GARDEN 12€

2χρωμη λόλα, κατσικίσιο τυρί, ρόδι, πράσινο μήλο,καρύδια, προσούτο, vinegraitte βαλσάμικου/2 coloured lola, goat cheese, pomegranate, walnuts, prosciutto, balsamic vinegraitte

GREEK ISLAND 11€

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 13€

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

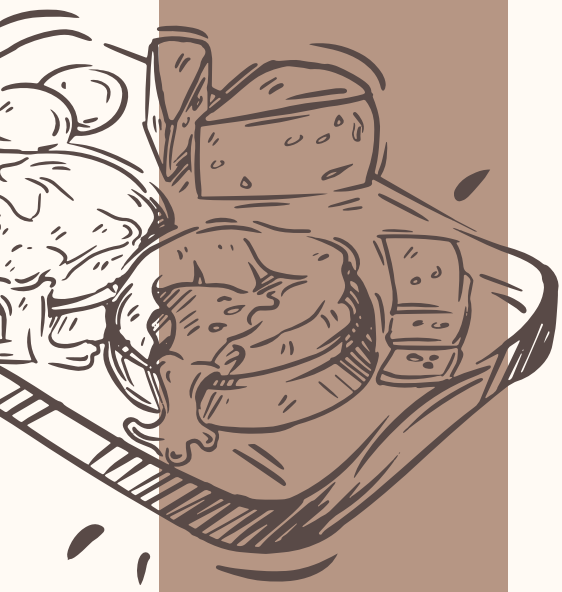
CHICKEN GYROS SALAD 12€

Γύρος κοτόπουλο, πίτα, άισμπεργκ, country πατάτες* ,honey mustard σως/chicken gyros, pita, iceberg, country potatoes*, honey mustard sauce

TRADITIONAL GREEK SALAD 10€

Παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα/ traditional greek salad

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 (4τμχ/4 pcs)

PLATTER 25€

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

SHRIMP WON TONS 11€

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



MELOMENI FETA 11€

Φέτα τυλιγμένη σε φύλλο με μέλι και σουσάμι/ feta cheese wrapped in phyllo with honey and sesame

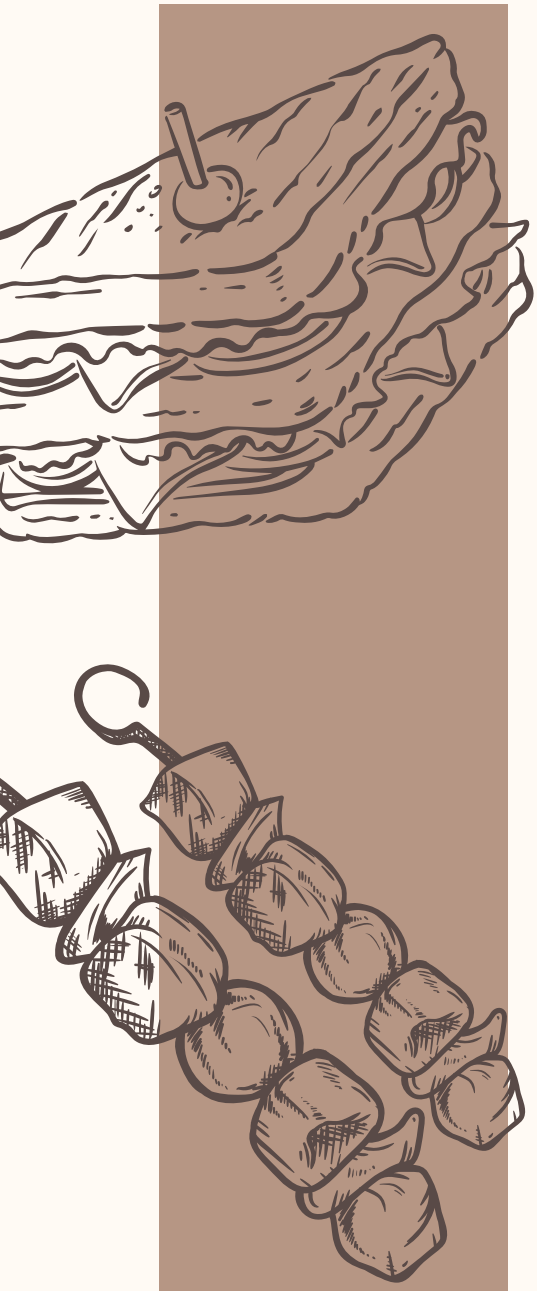
CHICKEN CURRY ROLLS 10€

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

SMOKEY EGGPLANT BEEF BOWL 12€

Μελιτζάνα με κοκκινιστό μοσχάρι, μπεσαμέλ και καπνιστό τυρί σε πήλινο/eggplant with beef, bechamel and smoked cheese in clay pot

FINGER FOOD



VEGAN TACOS 11€

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

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

OPEN SOUVLAKI 18€

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 (2τμχ/2pcs)

CHICKEN GIOUVETSI 12€

Γιουβέτσι κοτόπουλου σε πήλινο με κόκκινη σάλτσα και γραβιέρα/chicken giouvetsi in clay pot with red sauce and gruyere

CHICKEN MELT BURRITO13€

Μπουρίτο με μαριναρισμένο κοτόπουλο,λιωμένη γκούντα και αρωματικό ρύζι με λαχανικά/ chicken gouda melt burrito with vegetable rice

PORK TENDERLOIN BITES 18€

Χοιρινό ψαρονέφρι με ψητά λαχανικά και κόκκινη σάλτσα μανιταριών/pork tenderloin with baked vegetables and red mushroom sauce

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 13€

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*



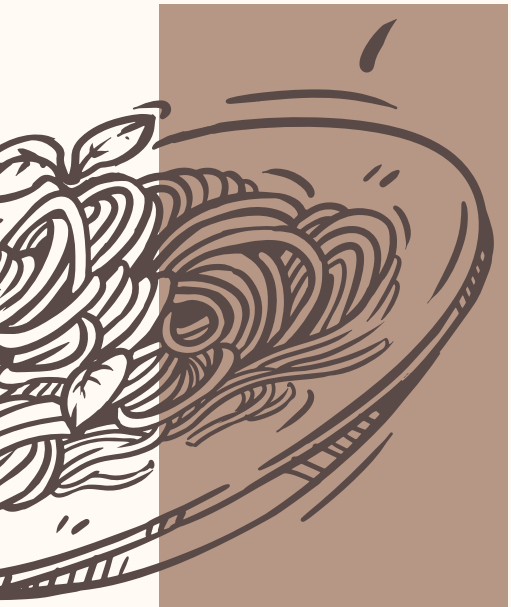
SHRIMP BAO BUNS 12€

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

SOUP OF THE DAY 10€

Ρωτήστε μας/Ask us

PINSA & PASTA



TARTUFO 19€

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

BBQ 17€

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

MARGARITA 17€

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 14€

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

DUBAI PESTO PASTA 15€

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

BRUNCH



FROM 11 AM TO 3 PM EVERY DAY

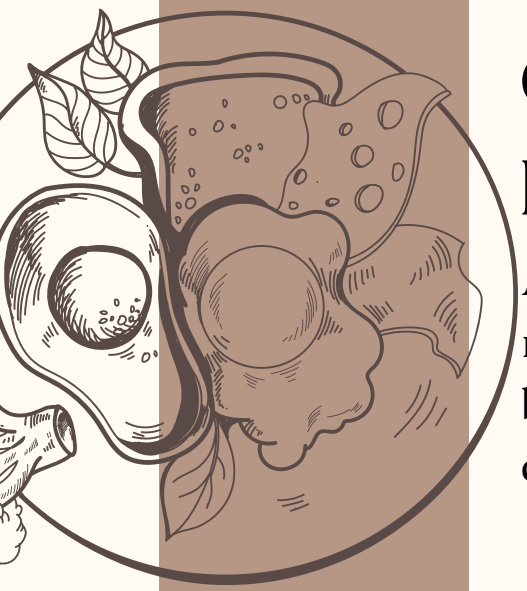


SALTY PANCAKES 10€

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 9€

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



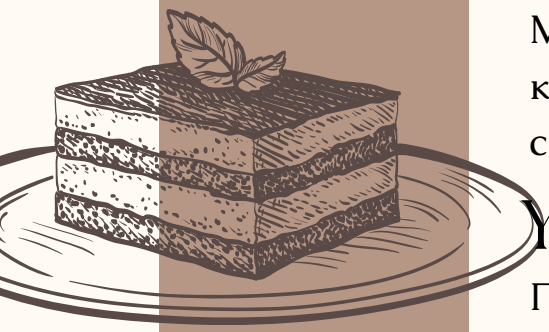
CROISSANT EGGS BENEDICT 10€

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



TIRAMISU 8€

Φρέσκο τιραμισού σε ποτήρι με ζεστό εσπρέσσο/fresh tiramisu glass with warm espresso

RED FRUITS CHEESECAKE 10€

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,walnits, honey and cinnamon



FRUIT SALAD 6€

CHOCOLATE LAVA 12€

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 10€

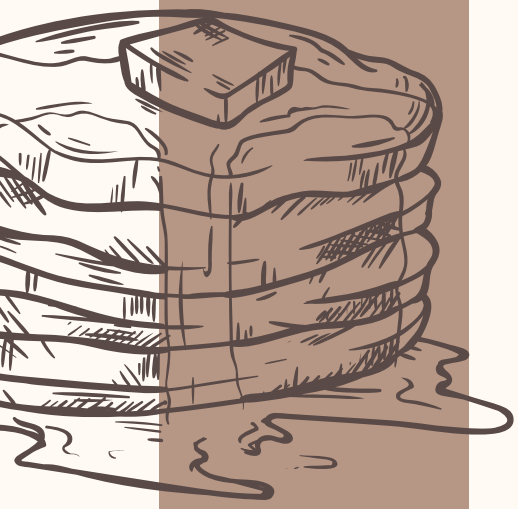
Σιροπιασμένο τσουρέκι, φρέσκια κρέμα αρωματισμένη με κάστανο, ζεστή πραλίνα σοκολάτας και κροκάν/ tsoureki in syrup, fresh cream with chestnut, warm chocolate praline and croquan

LEMON PIE 10€

CREME BRULEE 10€

Φρέσκια μπρουλέ φλαμπέ με βανίλια και Grand Marnier/Fresh creme brulee flambee with vanilla and Grand Marnier

PANCAKES

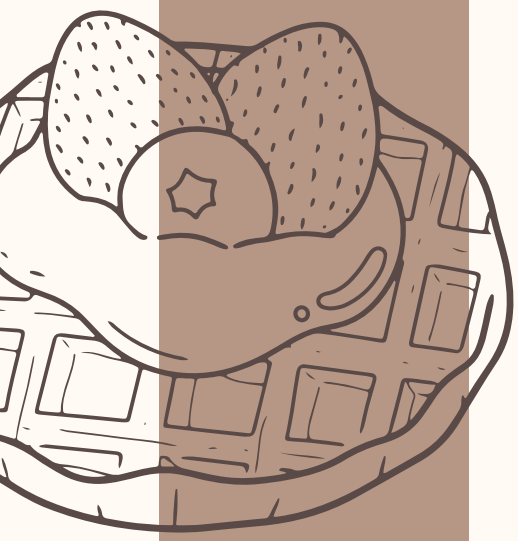


HEALTHY PANCAKES 9,5€

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

DOUBLE CHOCO PANCAKES/ WAFFLE 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



BANOFEE PANCAKES/ WAFFLE 11€

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

APPLE PANCAKES 12€

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
€14

1 pinsa (12:00-18:00)+
1 αναψυκτικό
20 €

1 κλαμπ κοτόπουλο (12:00-18:00)+
1 αναψυκτικό
15 €



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
€14

1 pinsa (12:00-18:00)+
1 αναψυκτικό
20 €

1 chicken club (12:00-18:00)+
1 soft drink
15 €

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