

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>Carpe Noctem</b>	19
Havana Club 7 ετών αρωματισμένο με εσπεριδοειδή, γυζυ, πουρέ από φρούτα του πάθους, Batida de Coco, σιρόπι ζάχαρης και Angostura bitters	
Citrus infused Havana Club 7 γ.ο., γυζυ, passion fruit purée, Batida de Coco, sugar syrup and Angostura bitters	
<b>G&amp;T</b>	19
Τζιν Grace, τζιν Puerto de Indias, λικέρ από δαμάσκηνο και βανίλια, τόνικ και bitters κερασιού	
Grace gin, Puerto de Indias gin, plum and vanilla liqueur, tonic water and cherry bitters	
<b>Sterile Neutrino</b>	19
Βότκα, πουρέ από φρούτα του πάθους, φρέσκο λάιμ, σιρόπι βανίλια, λικέρ κουφοξυλιάς, φρέσκια μέντα	
Vodka, passion fruit purée, fresh lime, vanilla syrup, elderflower liqueur, fresh mint	
<b>Negroni Barrel Aged</b>	19
Τζιν, Campari, Aperol, βερμούτ Otto's Athens	
Gin, Campari, Aperol, Otto's Athens vermouth	
<b>Prestige</b>	19
Μεσκάλ Derrumbes, χυμός ανανά, φυσικός χυμός λάιμ, σιρόπι αμυγδάλου	
Derrumbes mescal, pineapple juice, fresh lime juice, almond syrup	
<b>Macallan Evolution</b>	19
Ουίσκι Macallan 12 Y.O. Double Cask , σιρόπι αγαύης, χυμός λάιμ, τζίντζερ	
Macallan 12 Y.O. Double Cask whiskey, agave syrup, lime juice, ginger	

Οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ | All prices are in Euro

Η τιμή για όλα τα κλασικά κοκτέιλ είναι €18 | Price for all classic cocktails is €18

Για τα κοκτέιλ (εξαιρούνται αυτά που αναγράφουν συγκεκριμένο ποτό) χρησιμοποιούνται:

For our cocktails (excluding the ones that indicate a specific brand) we use:

Wyborowa Vodka, Absolut Vodka, Beefeater Gin, Ballantines Finest Scotch Whisky, Havana Club 3 Y.O. Rum, Olmeca Blanco Tequila, Ouzo Mini, Noilly Pratt Vermouth, Martini Vermouth, Pommery Brut Champagne

Αναβαθμίστε το κοκτέιλ σας σε premium με €4 | Upgrade your cocktail with extra charge of €4

Absolut Elyx Vodka, Beefeater 24 Gin, Chivas Regal 12 Y.O. Whisky, Havana Club 7 Y.O. Rum, Olmeca Gold Tequila

## GALAXY INSPIRATION

<b>Dixie</b>	19
Ρούμι ανανά Plantation, Batida de Coco, σιρόπι μπανάνα, πουρέ από καρύδα και φρούτα του πάθους, χυμός ανανά Plantation pineapple rum, Batida de Coco, banana syrup, coconut and passion fruit purée, pineapple juice	
<b>Cellery Margarita</b>	16
Τεκίλα Ocho, σιρόπι αγαύης, φυσικός χυμός λάιμ Ocho tequila, agave syrup and fresh lime juice	
<b>Macallan Mulled</b>	18
Ουίσκι Macallan 12 Y.O. Double Cask, αρωματισμένο με μήλο και γαρύφαλλο, τσάι βανίλια και τριαντάφυλλο, σιρόπι αγαύης και λεμόνι, μέλι και τζίντζερ Macallan 12 Y.O. Double Cask, whiskey flavored with apple and clove, vanilla and rose tea, agave syrup and lemon, honey and ginger	
<b>Ambelos</b>	18
Τζιν Grace, σιρόπι από πεντάνευρο, χυμός από σταφύλι και αφρός σαμπάνιας Grace gin, plantago syrup, grape juice and champagne foam	
<b>Casamiento</b>	19
Μεσκάλ Derrumbes με άρωμα κόκκινου τριαντάφυλλου, ρακόμελο, βερμούτ Otto's Athens, bitters και άρωμα λεμονιού Red rose infused Derrumbes mescal, rakomelo, Otto's Athens vermouth, bitters and essence of lemon	
<b>Low ABV</b>	19
Λικέρ περγαμόντο Italicus, σόδα 3 Cents Gentlemen Italicus bergamot liqueur, 3 Cents Gentlemen soda	

Οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ | All prices are in Euro

Η τιμή για όλα τα κλασσικά κοκτέιλ είναι €18 | Price for all classic cocktails is €18

Για τα κοκτέιλ (εξαιρούνται αυτά που αναγράφουν συγκεκριμένο ποτό) χρησιμοποιούνται:

For our cocktails (excluding the ones that indicate a specific brand) we use:

Wyborowa Vodka, Absolut Vodka, Beefeater Gin, Ballantines Finest Scotch Whisky, Havana Club 3 Y.O. Rum, Olmeca Blanco Tequila, Ouzo Mini, Noilly Pratt Vermouth, Martini Vermouth, Pommery Brut Champagne

Αναβαθμίστε το κοκτέιλ σας σε premium με €4 | Upgrade your cocktail with extra charge of €4

Absolut Elyx Vodka, Beefeater 24 Gin, Chivas Regal 12 Y.O. Whisky, Havana Club 7 Y.O. Rum, Olmeca Gold Tequila

## GREEK TOUCH

<b>Mastic Tears</b>	16
Λικέρ Mastic Tears λεμόνι, Aperol, βερμούτ Antica Formula και bitters σοκολάτας Mastic Tears lemon liqueur, Aperol, Antica Formula vermouth and chocolate bitters	
<b>Homemade sangria</b>	16
Σπιτική σαγκρία από λευκό κρασί με μήλο, αχλάδι, γαρύφαλλο, κανέλλα και μους μαστίχας Homemade white wine sangria with apple, pear, clove, cinnamon and mastic mousse	
<b>Athens Metropole</b>	19
Metaxa Reserve, βερμούτ Otto's Athens, bitters από περγαμόντο και ροδόνηρο Metaxa Reserve, Otto's Athens vermouth, bergamot and rose water bitters	
<b>Rakomelo</b>	18
Ρακόμελο, κανέλλα, γαρύφαλλο και Grand Marnier Rakomelo, cinnamon, clove and Grand Marnier	

## MOCKTAILS

<b>Virgin Mary</b>	12
Χυμός τομάτας, tabasco, σος Worcestershire, αλάτι, πιπέρι και σέλινο Tomato juice, tabasco, Worcestershire sauce, salt, pepper and celery	
<b>Gin Tonic</b>	12
Τζιν χωρίς αλκοόλ Seedlip Garden 108, τόνικ κεράσι Tomas Henry, αλάτι, πιπέρι Seedlip Garden 108 alcohol free gin, Tomas Henry cherry tonic water, salt, pepper	
<b>Green Fizz</b>	12
Σιρόπι από πεντάνευρο, φυσικός χυμός λάιμ, τόνικ λεμόνι, ακτινίδιο Plantago syrup, fresh lime juice, lemon tonic water, qiwi	
<b>Homemade rose lemonade</b>	12
Σπιτικό σιρόπι με δάκρυα μαστίχας, φυσικός χυμός λάιμ, λεμονάδα τριαντάφυλλο, σπόροι βασιλικού και μους μαστίχας με αλόη Homemade mastic tears syrup, fresh lime juice, rose lemonade, basil seeds and mastic mousse with aloe	
<b>Berry</b>	12
Σπιτικό σιρόπι μούρων, σόδα 3 Cents Grapefruit Homemade berry syrup, 3 Cents Grapefruit soda	

Οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ | All prices are in Euro

Η τιμή για όλα τα κλασσικά κοκτέιλ είναι €18 | Price for all classic cocktails is €18

Για τα κοκτέιλ (εξαιρούνται αυτά που αναγράφουν συγκεκριμένο ποτό) χρησιμοποιούνται:

For our cocktails (excluding the ones that indicate a specific brand) we use:

Wyborowa Vodka, Absolut Vodka, Beefeater Gin, Ballantines Finest Scotch Whisky, Havana Club 3 Y.O. Rum, Olmeca Blanco

Tequila, Ouzo Mini, Noilly Pratt Vermouth, Martini Vermouth, Pommery Brut Champagne

Αναβαθμίστε το κοκτέιλ σας σε premium με €4 | Upgrade your cocktail with extra charge of €4

Absolut Elyx Vodka, Beefeater 24 Gin, Chivas Regal 12 Y.O. Whisky, Havana Club 7 Y.O. Rum, Olmeca Gold Tequila

## SOMETHING EXTRA

### Cold Bites

<b>Ταρτάρ σολομού πάνω σε καρδιά μαρουλιού, πικάντικη μους γιαουρτιού και αβοκάντο</b>	19
Salmon tartar on baby gem lettuce, with spicy yoghurt mousse and avocado	
<b>Φιλέτο κόκκινου τόνου σε τوست μέλιμπα, με sour cream, τζίντζερ πίκλα και σουσάμι ♦</b>	21
Red tuna belly on melba toast, with sour cream, pickled ginger and sesame	
<b>Πλατό αλλαντικών ♦</b>	14
Charcuterie platter	

### Hot Bites

<b>Μίνι πίτσα με ψητή τομάτα, τυρί σκαμόρτσα, προσούτο, φρέσκο βασιλικό και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ♥♦v</b>	16
Pizzete with roasted tomato, scamorza cheese, prosciutto, fresh basil and extra virgin olive oil	
<b>Στικς μοσχαρίσιου φιλέτου με γλάσο light σόγιας και μείγμα μπαχαρικών Αργεντινής</b>	23
Beef tenderloin sticks, with light soy glaze and Argentina spices	
<b>Σπρινγκ ρολς πάπιας με μαρμελάδα μάνγκο ♦</b>	19
Duck spring rolls with mango chutney	
<b>Τάπας από τομάτα και κολοκύθι, relish από φρέσκο βασιλικό και δυόσμο και ελαφρώς πικάντικο πρόβειο γιαούρτι v</b>	14
Tomato and zucchini tapas with fresh basil and mint relish and lightly spicy sheep yoghurt	
<b>Στικ σολομού με σος ρονζυ και relish ανανά</b>	17
Salmon sticks with ponzu sauce and pineapple relish	
<b>Σπιτικές τηγανητές πατάτες με σος από ψητή πιπεριά και φέτα v</b>	8
Thick sliced home made potato chips with roasted red pepper and feta sauce	
<b>Carne asada tacos με μοσχαρίσιο φιλέτο, λάχανο πίκλα και pico de gallo ♦</b>	19
Carne asada steak tacos with pickled cabbage and pico de gallo	
<b>Μίνι Angus βοδινά μπεργκερ με τυρί, μαρούλι, μαγιονέζα και τομάτα σε ψωμί μπριός ♦</b>	23
Mini Angus beef cheeseburgers with lettuce, mayonnaise and tomato in brioche buns	

- ♥ Υγιεινή πρόταση | Healthy option
- ♦ Περιέχει ξηρούς καρπούς | Contains nuts
- v Χορτοφαγικό πιάτο | Vegetarian dish
- ★ Χρησιμοποιήθηκαν κατεψυγμένα προϊόντα | Frozen ingredients have been used

Η κουζίνα λειτουργεί καθημερινά 18:00 με 1:00  
Our chefs are at your service daily from 6:00pm to 1:00am  
Οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ | All prices are in Euro

## Sushi

Κάθε μερίδα περιλαμβάνει 8 κομμάτια | Each dish contains 8 pieces

<b>Veggie</b> ♥♦v	17
Αβοκάντο, αγγούρι, καρότο, σπαράγγι, σουσάμι Avocado, cucumber, carrot, asparagus, sesame seeds	
<b>California roll</b> ♦★	20
Surimi, αβοκάντο, αγγούρι, σουσάμι Surimi, avocado, cucumber, sesame seeds	
<b>Surf 'n' Turf</b> ★	27
Γαρίδα ρανκο, αβοκάντο, αγγούρι, μοσχάρι, μαγιονέζα, γλάσο teriyaki Panko shrimp, avocado, cucumber, beef, mayonnaise, teriyaki glaze	
<b>Salmon crab</b> ♦★	25
Καβούρι, σολομός, αβοκάντο, καρότο, αγγούρι, χέλι και γλάσο από teriyaki Crab, salmon, avocado, carrot, cucumber, eel and teriyaki glaze	
<b>Tokyo</b> ★	24
Καβούρι, γαρίδα tempura, αβοκάντο, πικάντικη μαγιονέζα, αγγούρι, χέλι, γλάσο από teriyaki Crab, shrimp tempura, avocado, spicy mayonnaise, cucumber, eel, teriyaki glaze	
<b>Pacific rainbow maki</b> ♦	31
Τόνος, σολομός, καρότο, αγγούρι και αβοκάντο Tuna, salmon, carrot, cucumber and avocado	
<b>Salmon unagi roll</b> ♦	27
Σολομός, συνάγκι, κόλιανδρος, τσίλι, αγγούρι και αβοκάντο Salmon, unagi, coriander, chili, cucumber and avocado	
<b>Rainbow roll</b> ♥★	28
Τόνος, χέλι, γαρίδα ρανκο, αγγούρι, καρότο, σπαράγγι, πικάντικη μαγιονέζα και χαβιάρι Tuna, eel, panko shrimp, cucumber, carrot, asparagus, spicy mayonnaise and caviar	
<b>Dragon roll</b> ★	29
Γαρίδα ρανκο, αβοκάντο, αγγούρι, μπρικ, μαγιονέζα, γλάσο teriyaki Panko shrimp, avocado, cucumber, fish roe, mayonnaise, teriyaki glaze	
<b>Salmon maki</b> ★	26
Σολομος, αγγούρι, αβοκάντο, sour cream, μπρικ, μαγιονέζα Salmon, cucumber, avocado, sour cream, fish roe, mayonnaise	
<b>Spicy tuna roll</b> ♦★	31
Τόνος, αγγούρι, αβοκάντο, σουσάμι, πικάντικη μαγιονέζα Tuna, cucumber, avocado, sesame, spicy mayonnaise	
<b>Nigiri</b> ♥★	32
Τόνος, σολομός, γαρίδα, χέλι Tuna, salmon, shrimp, eel	
<b>Combinations</b>	
<b>Ποικιλία Maki (12 κομμάτια)</b> ♦★	33
Maki combination (12pcs)	
<b>Ποικιλία Sashimi (12 κομμάτια)</b> ★	39
Sashimi combination (12pcs)	
<b>Ποικιλία Maki (12 κομμάτια) &amp; Nigiri (8 κομμάτια)</b> ♦★	48
Combination of Maki (12pcs) & Nigiri (8pcs)	

## SPIRITS

<b>Aperitif</b>	<b>50ml</b>	<b>700ml</b>
Martini (Dry, Bianco, Rosso), Campari, Romate Unusuals	12	
Carpano Antica Formula, Noilly Prat, Pernod, Ricard, Pimms No. 1	12	
Sambuca White Molinari, Sambuca Black Ramazzotti	12	
Aperol, Ouzo Mini, Ouzo Avantes, Otto's Athens	12	
<b>Gin</b>		
Beefeater, Gordon's	13	130
Hendricks, Tanqueray No10, Fifty Pounds	18	180
Tanqueray, Bombay Sapphire, Bulldog	14	140
Beefeater 24, Blue Beetle	15	150
Opihr, Edinburgh rhubarb & ginger	17	170
Grace	20	200
Monkey 47 , Botanist, Mare	22	220
<b>Tequila</b>		
Olmecca Blanco	13	130
Olmecca Gold, Jose Cuervo Silver, Jose Cuervo Gold	14	140
El Jimador Blanco, El Jimador Reposado	14	140
Montelobos Espadin Mezcal	22	220
Herradura Plata	15	150
Patron Reposado, Patron Silver, Herradura Anejo, Don Julio Anejo	21	210
Don Julio Reposado, 1800	20	200
Don Julio Blanco, Patron XO café, Olmecca Altos, Herradura Reposado	17	170
<b>Vodka</b>		
Wyborowa, Absolut, Smirnoff Red, Stolichnaya, Finlandia, Zubrowka	13	130
Stolichnaya Elit	24	240
Smirnoff Blue	16	160
Ciroc, Grey Goose, Belvedere	19	190
Kettle One, Tito's handmade vodka	18	180
Crystal Head, Absolut Elyx,	21	210

<b>Rums</b>	<b>50ml</b>	<b>700ml</b>
Havana Club 3 Y.O., Artesano white, Captain Morgan Black	13	130
Brugal Anejo, Brugal Extra Dry, Janeiro Cachaca	14	140
Bacardi White	14	
Wray & Nephew, Bacardi 8 Y.O.	18	180
Havana 7 Y.O., Pampero Selection, Kraken	15	150
Cachaca Ypioca	14	140
Pampero Anniversario	20	200
Ron Zacapa Centenario 23, Havana Club selección de Maestros	29	290
Plantation rum pineapple	29	290
Zacapa XO	35	350
Diplomatico	30	300
Havana Club 15 Y.O., Gran Reserva	49	490
<b>Regular Whisky</b>		
Ballantine's Finest Scotch, Haig, Johnnie Walker Red, Grant's, Cutty Sark	13	130
Famous Grouse, J&B	13	130
<b>Premium Whisky</b>		
Black Grouse	15	150
Chivas Regal 12 Y.O., Ballantine's 12 Y.O., Label 5	17	170
Johnnie Walker Black 12 Y.O., Naked Grouse	17	170
Black Grouse Alpha Edition, Johnnie Walker Double Black	20	200
Dimple 15 Y.O.	21	210
Chivas Regal 18 Y.O., Johnnie Walker Gold Reserve	24	240
Dewar's 18 Y.O., Johnny Walker 18 Y.O.	24	240
Chivas Regal 21 Y.O.	38	380
Johnnie Walker Blue	35	350
Chivas Regal 25 Y.O.	40	400
Johnnie Walker & Sons King George V	90	900

<b>Japanese Whisky</b>	<b>50ml</b>	<b>500ml</b>	<b>700ml</b>
Nikka from the barrel	22	220	
The Nikka 12 Y.O.	34		340
Hibiki Suntory Whisky Japanese Harmony	35		350
<b>Irish Whiskey</b>			
John Jameson	13		130
Bushmills 10 Y.O.	17		170
John Jameson 12 Y.O., Roe & Co	16		160
John Jameson 18 Y.O.	20		200
<b>Bourbon &amp; Canadian Whiskey</b>			
Jim Beam, Four Roses, Canadian Club	14		140
Jack Daniels	15		150
Bulleit rye whiskey, Jack Daniels Honey	16		160
Jack Daniels Gentleman, Crown Royal, Makers Mark	18		180
Woodford Reserve	20		200
Jack Daniels single barrel	24		240
<b>Single Malt</b>			
Cragganmore 12 Y.O., Cardhu 12 Y.O., Talisker 10 Y.O.	16		160
Glenfiddich 12 Y.O., Highland Park 12 Y.O., Clynelish 14 Y.O.	16		160
Glenmorangie, Glenkinchie 10 Y.O., Aberfeldy 12 Y.O.	17		170
Dalwhinnie 15 Y.O., Laphroaig 10 Y.O.	17		170
Caol Ila 12 Y.O., Glenfiddich Solera Reserve 15 Y.O.	18		180
Macallan Sienna, Aberlour Abunadh	25		250
Glenlivet 15 Y.O., Oban 14 Y.O.	20		200
Glengoyne 12 Y.O., Glenlivet Founder's Reserve	20		200
Glenfiddich 18 Y.O., Lagavulin 16 Y.O.	24		240
Macallan 12 Y.O. Double Cask	24		240
Aberfeldy 21 Y.O.	38		380
Macallan Rare Cask	45		450



<b>Cognac &amp; Brandy</b>	<b>50ml</b>
Martell VS	14
Metaxa 12* Dry	16
Martell VSOP, Armagnac Larressingle VSOP , Courvoisier VSOP	20
Metaxa Reserve	30
Hennessy XO, Martell XO	48
Calvados Michel Biron	18
Metaxa AEN	135
<b>Liqueur</b>	
Mastiha Skinós, Mastic Tears Lemon, Mastiha M,	12
Malibu, Kahlua, Cointreau, Baileys, Amaretto Disaronno	13
Grand Marnier, Drambuie, Archer's Peach Schnapps	13
Frangelico, Batida de Coco, Southern Comfort, Chambord	13
<b>Port</b>	
Fine Tawny, Graham's, Sandeman	14
Graham's 10	18
<b>Digestif</b>	
Tsililis Dark Cave aged Tsipouro, Nonino Amara Quintessentia	14
Jägermeister, Limoncello, Fernet Branca, Underberg	13
Nonino Grappa Chardonnay	15
Sake (200ml)	20
<b>Energy Drink</b>	
Red Bull, Red Bull Sugar Free	10,5
<b>Ciders</b>	
Strongbow Apple, Strongbow Red Berries	9
Aspall Isabel's Berry	13

## DEAR BUBBLES

### Champagnes

	150ml	750ml
Pommery Brut	25	120
Pommery Brut Rosé	29	140
Mumm Cordon Rouge		145
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		150
	200ml	750ml
Moet & Chandon	42	150
Laurent Perrier Cuvée Rosé		260
Dom Perignon		380
Veuve Clicquot Grande Dame '98		360
Krug Grand Cuvée		450
Dom Perignon Rosé		900
Armand de Brignac Brut Gold		1200
Armand de Brignac Brut Rosé		2000
Armand de Brignac Blanc de Blanc		1850

### Sparkling Wine

	150ml	750ml
Bottega Petalo il Vino dell' Amore, Moschato d' Asti	13	70
Bottega Prosecco DOC Poeti	17	80
Ela Gold 23K		100
Akakies Rosé, Kir Yianni Estate, Xinomavro		70

## FINE WINING

### Λευκά | Whites

	150ml	750ml
<b>Επιλογή Hilton / Hilton Selected Wine</b>	9,5	32
<b>1827, Αμπελώνες Ναυαρίνου / 1827, Navarino Vineyards</b> Chardonnay, Ροδίτης / Roditis	13	50
<b>Prospetti, Pavia, Italy</b> Pinot Grigio	11	45
<b>Τομή Μαντινεία, Οινοποιείο Τρούπη / Tomi Mantinia, Troupis Winery</b> Μοσχοφίλερο / Moschofilero	12	47
<b>Vino di Sasso, Οινοποιείο Σκλάβου / Vino di Sasso, Sklavos Winery</b> Ρομπόλα / Rombola	14	55
<b>Kotyle, Αμπελώνες Ναυαρίνου, BIO / Kotyle, Navarino Vineyards, BIO</b> Chardonnay	20	69

### Κόκκινα | Reds

<b>Επιλογή Hilton / Hilton Selected Wine</b>	9,5	32
<b>1827, Αμπελώνες Ναυαρίνου / 1827, Navarino Vineyards</b> Cabernet Sauvignon	14	52
<b>Λημνιό, Κτήμα Κίκονες / Limnio, Kikones Estate</b>	16	65
<b>Σκαντζόχοιρος, Κτήμα Άλφα / Skantzochiros, Alfa Estate</b> Ξινόμαυρο / Xinomavro	15	62
<b>Kotyle, Αμπελώνες Ναυαρίνου, BIO / Kotyle, Navarino Vineyards, BIO</b> Cabernet Sauvignon	22	70

### Ροζέ | Rosé

<b>1827, Αμπελώνες Ναυαρίνου / 1827, Navarino Vineyards</b> Syrah	14	46
<b>Bottega, Venice, Italy</b> Pinot Grigio	13	44

### Επιδόρπιος Οίνος | Dessert Wine

<b>Vinsánton, Κτήμα Αργυρού, Ασύρτικο / Αηδάνι / Αθήρι</b> Vinsánton, Argyros Estate, Assirtiko / Aidani / Athiri	16	50
--	----	----

## BARLEY, YEAST & HOPS

<b>Draught Beer</b>	<b>300ml</b>
Vergina, Heineken	8,5
Warsteiner	9,5
<b>Bottled Beer</b>	<b>330ml</b>
Amstel Free	8
Vergina, Amstel, Heineken	8,5
Bud, Fischer, Budweiser, Alfa	9,5
Erdinger Weissbier, Corona	10,5
Guinness, McFarland	11,5

## HOT BEVERAGES

Espresso, Espresso decaffeinated	7,5
Espresso διπλός   Double espresso	7,5
Espresso Corretto: με / with Grappa, Sambuca ή / or Brandy	9
Cappuccino, Cappuccino decaffeinated	7,5
Στιγμιαίος καφές   Instant coffee	7,5
Ελληνικός καφές, Καφές φίλτρου   Greek coffee, Filter coffee	7,5
Ελληνικός διπλός   Greek coffee double	7,5
Σοκολάτα   Chocolate milk	8
Τσάι σε διάφορες γεύσεις   Tea selection & Infusions	7,5

## COLD BEVERAGES

<b>Cappuccino Freddo, Espresso Freddo</b>	7,5
<b>Φραπέ   Iced coffee (Frappé)</b>	7,5
<b>Φραπέ με παγωτό   Iced coffee (Frappé) with ice cream</b>	10
<b>Φραπέ με Baileys   Iced coffee (Frappé) with Baileys</b>	10
<b>Σοκολάτα   Chocolate milk</b>	8
<b>Τσάι Τυνυνύ   Τυνυνύ ice tea</b>	7,5
<b>Τσάι σε διάφορες γεύσεις   Ice tea</b>	7,5
<b>Φυσικοί χυμοί   Freshly squeezed juices</b> Ανανάς, μπανάνα, φράουλα, πορτοκάλι, λεμόνι και ανάμεικτος Pineapple, banana, strawberry, orange, lemon and mixed	10
<b>Χυμοί   Juices</b> Κράνμπερι, μάνγκο και πολυβιταμινούχος Cranberry, mango and multivitamin	8
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Loux orange,</b>	8
<b>Schweppes Soda Water, Schweppes Ginger Ale, Loux soda,</b>	8
<b>3 Cents pink grapefruit soda water, 3 Cents regular tonic water</b>	8
<b>3 Cents lemon tonic water, 3 Cents Aegean tonic water</b>	8
<b>3 Cents Mediterranean tonic water, Loux sour cherry</b>	8

## MINERAL WATER

<b>Zagori Water 1lt / Avra Water 1lt</b>	6
<b>Perrier 330ml, Mastiqua 330ml, Σουρωτή / Souroti 250ml</b>	7,5
<b>Ξινό Νερό / Xino Nero 250ml</b>	7,5
<b>San Pellegrino 750ml</b>	8,5
<b>Aqua Panna 750ml</b>	8,5
<b>Evian 750ml</b>	9



Οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ | All prices are in Euro  
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Φ.Π.Α. και Δημοτικός Φόρος  
All prices include VAT & City Tax

Αγορανομικά Υπεύθυνος: Ανδρέας Τζούρος | Liable towards health authorities: Andreas Tzouros

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο,  
για οποιαδήποτε διαμαρτυρία  
The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit,  
for the registration of complaints

Απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοόλ σε νέους κάτω των 18 ετών  
Alcohol consumption by people under the age of 18 is not allowed

Εάν έχετε ιδιαίτερες διατροφικές ανάγκες ή αλλεργίες και επιθυμείτε να γνωρίζετε τα υλικά  
που χρησιμοποιούνται, παρακαλούμε ζητήστε να μιλήσετε με τον διευθυντή  
If you have special dietary requirements or allergies and wish to learn about food ingredients used,  
please ask for the manager

Για κρατήσεις τραπεζιών, ισχύει ελάχιστη κατανάλωση €30,00 ανά άτομο.  
Please be informed that there is a minimum consumption of €30,00 per person for table reservation

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ  
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)  
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED  
(RECEIPT – INVOICE)