

The background of the page is a vertical strip with a repeating pattern of teal-colored, wavy, teardrop-like shapes on a white background. The pattern is centered and extends the full height of the page.

**Nektar**

L O U N G E

WINE LIST

## WHITE | ΛΕΥΚΑ

### SANTORINI - ESTATE ARGYROS *Assyrtiko*

Dry wine with delicate aromas of citrus fruits, balanced acidity and a long aftertaste

#### ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ - ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ *Ασύρτικο*

Ξηρός οίνος με αρώματα εσπεριδοειδών και ορυκτότητας, με ισορροπημένη οξύτητα και μακρά επίγευση

 10 €

 50 €

### SANTORINI - GAVALAS *Assyrtiko*

Full-bodied dry wine with delicate fruity aromas (pear, lemon, and pineapple), balanced acidity and a long aftertaste

#### ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ - ΓΑΒΑΛΑΣ *Ασύρτικο*

Ξηρός οίνος με αρώματα φρούτων (αχλαδιού, λεμονιού και ανανά), ισορροπημένη οξύτητα και μακρά επίγευση

 12 €

 55 €

### ATLANTIS WHITE - ESTATE ARGYROS

*Assyrtiko - Athiri - Aidani*

Light-bodied wine with vibrant aromas of citrus and exotic fruits, acidity, minerality, and a pleasant tingling aftertaste

#### ATLANTIS WHITE - ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

*Ασύρτικο - Αθήρι - Ανδάνι*

Λαμπερό κίτρινο χρώμα με διακριτικά αρώματα εσπεριδοειδών, λεμονοανθών και εξωτικών φρούτων. Η οξύτητά του χαρίζει φρεσκάδα, σώμα και ευχάριστη επίγευση

 35 €

### LES ILES DE SIGALAS - DOMAINE SIGALAS

*Assyrtiko - Monemvasia*

Dry lemon-green colored wine with citrus aromas and tropical fruits, and a refreshing aftertaste

#### LES ILES DE SIGALAS - ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑΣ

*Ασύρτικο - Μονεμβασιά*

Ξηρός οίνος με ανοιχτόχρωμο λεμονί χρώμα, με αρώματα εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων με ευχάριστη επίγευση

 8 €

 36 €

### THE DUCK - FILIA LAND ESTATE

*Malagouzia - Chardonnay - Assyrtiko*

Dry wine with moderate acidity and aromas of mango, kiwifruit, pineapple, and flowers

#### ΚΤΗΜΑ ΦΙΛΙΑ ΓΗ

*Μαδαγουζιά - Chardonnay - Ασύρτικο*

Ξηρός οίνος με μέτρια οξύτητα και αρώματα μάνγκο, ακτινίδιο, ανανά και λουλουδιών

 7 €

 32 €

### HIS QUEEN - KLADOS WINERY

*Sauvignon Blanc*

Dry wine with aromas of grapefruit, melon, passion fruit and mango, refreshing acidity and a long aftertaste

#### HIS QUEEN - ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΛΑΔΟΣ

*Sauvignon Blanc*

Ξηρός οίνος με αρώματα γκρέιπφρουτ, πεπόνι, φρούτα του πάθους και μάνγκο με δροσιστική οξύτητα και μακρά επίγευση

 35 €

### ARKS - GANIS VINEYARDS

*Gewurtztraminer - Malagousia*

Dry wine with aromas of marvel of Peru and rose, and balanced acidity

#### ARX - ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΓΚΑΝΗ

*Gewurtztraminer - Μαδαγουζιά*

Ξηρός οίνος με αρώματα νυχτολούλουδου και τριανταφυλλιού, με ισορροπημένη οξύτητα

 38 €



## AMETHYSTOS K. LAZARIDIS

*Sauvignon Blanc - Assyrtiko*

Dry wine with fresh aromas reminiscent of peach, mango and pineapple on a citrus background

## ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ Κ. ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ

*Sauvignon Blanc - Ασύρτικο*

Ξηρός οίνος με ελκυστικά, φρέσκα αρώματα που θυμίζουν ροδάκινο, μάνγκο και ανανά, σε λεμονάτο φόντο



## ROSÉ | ΡΟΖΕ

### ATLANTIS ROSÉ - ESTATE ARGYROS

*Mantilaria - Assyrtiko*

Crisp and fresh dry rosé wine with aromas of strawberry, apple and cherry

### ΑΤΛΑΝΤΙΣ ΡΟΖΕ - ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

*Μαντιλαριά - Ασύρτικο*

Ξηρός οίνος με αρώματα φράουλας, μήλου και κερασιού. Η σχετικά υψηλή οξύτητα του Ασύρτικου του δίνει μια τραγανή φρεσκάδα



### MERLOT - DOMAINE COSTA LAZARIDI

Dry rosé wine with aromas of strawberry and lemon, and a light refreshing taste with a balanced finish

### ΜΕΡΛΟΤ - ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

Ξηρός οίνος με άρωμα φράουλας και λεμονιού με ανάλαφρη, δροσιστική γεύση και ισορροπημένο τελείωμα



### BLACK BIRD - KLADOS WINERY

*Kotsifali*

Dry wine with aromas of red and citrus fruits as well as white flowers, and a long aftertaste

### BLACK BIRD - ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΛΑΔΟΣ

*Κοτσιφάδι*

Ξηρός οίνος με αρώματα κόκκινων φρούτων, εσπεριδοειδών και λευκών λουλουδιών με μακρά επίγευση



### MYTHICAL KINGDOM - GANIS VINEYARDS

*Ksinomavro - Agiorgitiko*

Dry wine with aromas of strawberry, cherry and tomato, and a long aftertaste

### ΜΥΘΙΚΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ - ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΓΚΑΝΗ

*Ξινόμαυρο - Αγιωργίτικο*

Ξηρός οίνος με αρώματα φράουλας, κερασιού και ντομάτας με μακρά επίγευση



### CLAUDIA ROSE

### DOMAINE CLAUDIA PARAYIANNI

*Syrah - Grenache*

Dry wine with aromas of rose and white-skinned fruits, balanced acidity and a long aftertaste

### CLAUDIA ΡΟΖΕ

### ΚΤΗΜΑ ΚΛΑΟΥΝΤΙΑ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΗ

*Syrah - Grenache*

Ξηρός οίνος με αρώματα τριαντάφυλλου και λευκόσαρκων φρούτων, με ισορροπημένη οξύτητα και μακρά επίγευση



## ORANGE WINE

### MYTHICAL KINGDOM ORANGE

*Roditis fox - Trebbiano*

Dry wine with aromas of peach, honey and nuts, and a long aftertaste

### ΜΥΘΙΚΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ ORANGE

*Αμπέλωνες Γκάνη Ροδίτης αδελπού - Trebbiano*

Ξηρός οίνος με αρώματα ροδάκινου, μελιού και ξηρών καρπών με μακρά επίγευση



## KOKKINA | RED

### ATLANTIS RED - ESTATE ARGYROS

*Mantilaria - Mavrotragano*

Full-bodied wine with complex aromas of red fruits with hints of plum, leather and sweet spices

 8 €



### ΑΤΛΑΝΤΙΣ ΚΟΚΚΙΝΟ - ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

*Μανδηλαριά - Μαυροράγανο*

Γεμάτο σώμα με φίνες τανίνες, πολύπλοκα αρώματα κόκκινων φρούτων με νότες δαμάσκηνου, δέρματος και γλυκών μπαχαρικών

 35 €

### MM - DOMAINE SIGALA

*Mavrotragano - Mandilaria*

Dry wine with a refreshing scent of red fruits, tannins and acidity

 9 €



### MM - ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ

*Μαυροράγανο - Μανδηλαριά*

Ξηρός οίνος με αναζωογονητικό άρωμα κόκκινων φρούτων, ένα μπουκέτο αναμειγμένω αρωμάτων, τανίνες και οξύτητα

 40 €

### LION D'OR - NICO LAZARIDI

*Cabernet sauvignon*

Deep red colored wine with aromas of red fruits, smoke and black pepper, medium acidity and soft tannins

 7 €



### ΧΡΥΣΟΣ ΛΕΩΝ - NICO LAZARIDI

*Cabernet sauvignon*

Ξηρός οίνος με αρώματα κόκκινων φρούτων, καπνού και μαύρου πιπεριού. Στόμα ισορροπημένο με μέτρια οξύτητα και μαλακές στρογγυλές τανίνες

 33 €

### ATRIOS - FOURKAS WINERY

*Cabernet Sauvignon - Syrah*

Dry wine with aromas of dry plum and red fruits

 35 €



### ΑΤΡΙΟΣ - ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΦΟΥΡΚΑΣ

*Cabernet Sauvignon - Syrah*

Ξηρός οίνος με αρώματα ξηρού δαμάσκηνου και κόκκινων φρούτων

### MIKRI PIRGI - GANIS VINEYARDS

*Agiorgitiko - Cabernet Sauvignon*

Dry wine with aromas of cherry and violet, balanced acidity and a long aftertaste

 35 €



### ΜΙΚΡΟΙ ΠΥΡΓΟΙ - ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΓΚΑΝΗ

*Αγιωργίτικο - Cabernet Sauvignon*

Ξηρός οίνος με αρώματα κερασιού και βιολέτας με ισορροπημένη οξύτητα και μακρά επίγευση

### VINSANTO FIRST RELEASE - ESTATE ARGYROS

*(4 year barrel-aged) / Aidani - Assyrtiko - Athiri*

Naturally sweet wine from sundried grapes with complex aromas of dried apricots, butter caramel and nuts, preparing for an excellent deep mouthfeel

 90 €



### ΒΙΝΣΑΝΤΟ FIRST RELEASE - ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

*(4 ετούς παλαιώσις σε βαρέλι) / Ανδάνι - Ασύρτικο - Αθήρι*

Γλυκός οίνος από λιαστά σταφύλια με αρώματα από αποξηραμένα βερίκοκα, καραμέλα βουτύρου και ξηρούς καρπούς, που προετοιμάζουν για ένα θαυμάσιο στόμα με βάθος και διάρκεια

### ESTATE ARGYROS - Glass of Vinsanto

ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ - Ποτήρι Βινσάντο

 10 €

**Continental breakfast****17 €**

Bread, butter, marmalade, honey, hazelnut praline, two boiled eggs, yogurt with seasonal fruit, cake, filter coffee and orange juice

**Πρωινό κοντινέντιαλ**

Ψωμί, βούτυρο, μαρμελάδα, μέλι, πραλίνα φουντουκιού, δύο βραστά αυγά, γιαούρτι με φρούτα εποχής, κέικ, καφές φίλτρου και χυμός πορτοκάλι

**Greek breakfast****17 €**

Fried eggs on farmhouse bread, sausage, smoked ham, mini Greek salad, Greek coffee and orange juice

**Ελληνικό πρωινό**

Αυγά τηγανιτά πάνω σε χωριάτικο ψωμί, λουκάνικο, καπνιστό χοιρινό, ατομική χωριάτικη σαλάτα, ελληνικός καφές και χυμός πορτοκάλι

**Breakfast for two****36 €**

Bread, butter, marmalade, honey, hazelnut praline, cake, four pancakes, four fried eggs, bacon, sausage, yoghurt with seasonal fruit, filter coffee and orange juice

**Πρωινό για δύο άτομα**

Ψωμί, βούτυρο, μαρμελάδα, μέλι, πραλίνα φουντουκιού, κέικ, τέσσερις τηγανίτες, τέσσερα αυγά τηγανητά, μπέικον, λουκάνικο, γιαούρτι με φρούτα εποχής, καφές φίλτρου και χυμό πορτοκάλι

**Stuffed omelette****12 €**

Stuffed omelette with ham, tomato, mushrooms, pepper and feta cheese (PDO)

**Ομελέτα σκεπαστή**

Ομελέτα σκεπαστή με ζαμπόν, ντομάτα, μανιτάρια, πιπεριά και φέτα (ΠΟΠ)

**Sunny-side up eggs****8 €**

Two fried eggs served with bacon, tomato, and bread

**Αυγά τηγανητά**

Δυο αυγά τηγανητά σεββιρισμένα με μπέικον, ντομάτα και ψωμί

**Scrambled eggs****13 €**

Scrambled eggs with smoked salmon, arabic pita breads, cherry tomatoes, arugula and truffle oil

**Αυγά σκραμπλ**

Αυγά σκραμπλ με καπνιστό σολομό, αραβικές πίτες, ντοματίνια, άγρια ρόκα και λάδι τρούφας

**Greek style avocado toast****16 €**

Open-faced sandwich with scrambled eggs, avocado, cherry tomatoes, onion, Kalamata olives (PDO), Feta cheese (PDO) and Parmesan cheese

**Ελληνικό αβοκάντο τoστ**

Ανοιχτό σάντουιτς με αυγά σκραμπλ, αβοκάντο, ντοματίνια, κρεμμύδι, ελιέςΚαλαμών (ΠΟΠ), φέτα (ΠΟΠ), και παρμεζάνα

**Avocado toast****13 €**

Slow fermented bread with avocado, 2 fried eggs, basil pesto, grilled cherry tomatoes, and truffle oil

**Αβοκάντο τoστ**

Ψωμί αργής ωρίμανσης με αβοκάντο, 2 αυγά τηγανητά, πέστο βασιλικού, ψητά ντοματίνια και λάδι τρούφας

**Yoghurt with fruits****10 €**

Yoghurt with seasonal fruits and honey

**Γιαούρι με φρούτα**

Γιαούρι με φρούτα εποχής και μέλι

**Super bowl acai****13 €**

Smoothie base with yoghurt, almond milk, banana and acai topped with banana, strawberry, kiwi, chia, granola and goji berries

**Σούπερ μπολ acai**

Σμούθι βάση με γιαούρι, γάλα αμυγδάλου, μπανάνα και acai, με επικάλυψη μπανάνα, φράουλα, ακτινίδιο, τσίια, γκρανόλα και γκότζι μπερί

**Super bowl red drakon fruit****13 €**

Smoothie base with red dragon fruit, chia, banana, raspberry, yoghurt and almond milk topped with kiwi, peach, banana, muesli, almonds, walnuts, and pine nuts

**Σούπερ μπολ dragon fruit**

Σμούθι βάση με κόκκινο dragon fruit, τσίια, μπανάνα, σμέουρα, γιαούρι και γάλα αμυγδάλου με επικάλυψη ακτινίδιο, ροδάκινο, μπανάνα, μούσλι, αμύγδαλα, καρύδια και κουκουναρόσπορο

**Classic pancakes****9 €**

Pancakes with maple syrup and fresh butter

**Τηγανίτες κλασικές**

Τηγανίτες με σιρόπι σφένδαμου και φρέσκο βούτυρο

**Sweet pancakes****13 €**

Pancakes with white chocolate praline, hazelnut praline, walnuts, banana, strawberries, berries, and one scoop of strawberry ice cream

**Τηγανίτες γλυκές**

Τηγανίτες με πραλίνα λευκής σοκολάτας, πραλίνα φουντουκιού, καρύδια, μπανάνα, φράουλες, φρούτα του δάσους και μία μπάλα παγωτό φράουλα

**Oreo pancakes****13 €**

Pancakes with Oreo praline, strawberry praline,

Oreo cookies, strawberries and Maltesers

**Τηγανίτες γλυκές Oreo**

Τηγανίτες με πραλίνα Oreo, πραλίνα φράουλα, μπισκότα Oreo, φράουλες και Maltesers

**Savory pancakes****12 €**

Pancakes with turkey, bacon, fried egg, cream cheese, tomato, mushrooms and Cheddar sauce

**Τηγανίτες αλμυρές**

Τηγανίτες με γαλοπούλα, μπέικον, αυγό τηγανιτό, τυρί κρέμα, ντομάτα, μανιτάρια και τσένταρ σως

**Roasted Halloumi cheese** 13 €

With crispy arabic pita breads, grape confit and lime zest

**Ψητό χαλούμι**

Με τραγανές αραβικές πίτες, γλυκό σταφύλι και ξύσμα λάιμ

**Shrimps saganaki** 16 €

Shrimps\* in fresh tomato sauce, basil, onion, ouzo (PDO), and feta cheese (PDO)

**Γαρίδες σαγανάκι**

Γαρίδες\* σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, βασιλικό, κρεμμύδι, ούζο (ΠΟΠ) και φέτα (ΠΟΠ)

**Santorinian fava beans with octopus** 18 €

Fava beans with octopus\*, onion, capers, and balsamic cream sauce

**Σαντορινιά φάβα με χταπόδι**

Φάβα με χταπόδι\*, κρεμμύδι, κάπαρη και κρέμα βαλσάμικο

**Feta saganaki\*** 12 €

Feta cheese (PDO) fried in traditional filo pastry with honey and sesame

**Φέτα σαγανάκι\***

Φέτα (ΠΟΠ) τηγανητή σε χωριάτικο φύλλο με μέλι και σουσάμι

**Smoked salmon carpaccio** 16 €

Bruschetta with aromatic butter, salmon roe, cream cheese, cucumber, Kalamata olives (PDO), capers, dill, fresh chives, and Sichuan pepper

**Καρπάτσιο καπνιστού σολομού**

Μπρουσκετάκια με αρωματικό βούτυρο, μπρικ σολομού, τυρί κρέμα, αγγούρι, ελιές Καλαμών (ΠΟΠ), κάπαρη, άνηθο, σχοινόπρασο και αρωματικό πιπέρι σετσουάν

**Nektar variety** 25 €

Graviera cheese from Crete (PDO), arseniko cheese from Naxos (PDO), feta cheese (PDO), cherry tomatoes, olives from Kalamata (PDO), cucumber, tzatziki sauce, pita breads, breadsticks, and seasonal fruits

**Ποικιλία Νέκταρ**

Γραβιέρα Κρήτης (ΠΟΠ), Αρσενικό Νάξου (ΠΟΠ), φέτα (ΠΟΠ), ντοματίνια, ελιές Καλαμών (ΠΟΠ), αγγούρι, τζατζίκι, πίτες, κριτσίνια και φρούτα εποχής

**Meats variety** 29 €

Chicken\* and pork\* sticks, mini kebab\*, meatballs\*, traditional sausage, tzatziki sauce, cherry tomatoes, olives from Kalamata (PDO), cucumber, feta cheese (PDO), pita breads and olive oil lemon dressing

**Ποικιλία κρεατικών**

Καλαμάκια κοτόπουλου\* και χοιρινού\*, μίνι κεμπάπ\*, κεφτεδάκια\*, λουκάνικο χωριάτικο, τζατζίκι, ντοματάκια, ελιές Καλαμών (ΠΟΠ), αγγούρι, φέτα (ΠΟΠ), πίτες και σάλτσα λαδολέμονο

**Club sandwich**

Chicken fillet\*, bacon, grilled turkey, fried egg, cheddar cheese, lettuce, tomato, mayonnaise, and French fries

16 €

**Club sandwich**

Φιλέτο κοτόπουλο\*, μπέικον, ψητή γαλοπούλα, τηγανητό αυγό, τυρί τσένταρ, μαρούλι, ντομάτα, μαγιονέζα και πατάτες τηγανητές

**Arabic pita with chicken**

Chicken fillet\*, grilled turkey, gouda cheese, colorful peppers, mayonnaise, accompanied with green salad

15 €

**Αραβική πίτα με κοτόπουλο**

Φιλέτο κοτόπουλο\*, ψητή γαλοπούλα, τυρί γκούντα, πολύχρωμες πιπεριές, μαγιονέζα, συνοδευόμενη από πράσινη σαλάτα

**Burger**

Burger black angus\* (200gr), Cheddar cheese, bacon, onion, lettuce, tomato, mayonnaise, ketchup and French fries (with egg plus 2 euros)

17 €

**Burger**

Μπιφτέκι από black angus\* (200gr), τυρί τσένταρ, μπέικον, κρεμμύδι, μαρούλι, ντομάτα, μαγιονέζα, κέτσαπ και πατάτες τηγανητές (με αυγό συν 2 ευρώ)

**Chicken burger**

Grilled chicken fillet\*, bacon, tomato, onion, lettuce, mayonnaise and fried potatoes

15 €

**Burger κοτόπουλο**

Ψητό φιλέτο κοτόπουλο\*, μπέικον, ντομάτα, κρεμμύδι, μαρούλι, μαγιονέζα και τηγανητές πατάτες

**Falafel Burger**

Black bread with falafel burger\*, tomato, onion, lettuce, vegan cheese, vegan mayonnaise, beetroot ketchup, and french fries

14 €

**Φαλάφελ Burger\***

Μαύρο ψωμί με μπιφτέκι φαλάφελ, ντομάτα, κρεμμύδι, μαρούλι, τυρί νηοσίσιμο, vegan μαγιονέζα, κέτσαπ παντζαριού και πατάτες τηγανητές

**Santorinian salad**

Cherry tomatoes, Santorinian cucumber, carob rusk breads, onion, olives from Kalamata (PDO), capers, and chloro cheese

12 €

**Σαντορινιά σαλάτα**

Ντοματίνια, κατσούνι, ντακάκι από χαρουπάλευρο, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών (ΠΟΠ), κάπαρη και χλωρό τυρί

**Chicken salad**

Mixed green salad with roasted chicken\*, Parmesan cheese, croutons, corn and mustard vinaigrette dressing

14 €

**Σαλάτα με κοτόπουλο**

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με ψητό κοτόπουλο\*, παρμεζάνα, κρουτόν, καλαμπόκι και βινεγκρέτ μουστάρδα

**Tropical salad**

Mixed green salad with shrimps\*, mango, cherry tomatoes, avocado, sweet red pepper and passion fruit dressing

15 €

**Τροπική σαλάτα**

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με γαρίδες\*, μάνγκο, ντοματίνια, αβοκάντο, γλυκιά κόκκινη πιπεριά και ντρέισινγκ από φρούτα του πάθους

**Tuna salad**

Mixed green salad with tuna, scallion, olives, mayonnaise and dijon mustard

13 €

**Σαλάτα τόνου**

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με τόνο, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελιές καλαμών (ΠΟΠ), μαγιονέζα και μουστάρδα

**Greek salad**

Tomato, cucumber, onion, olives from Kalamata (PDO), pepper, and feta cheese (PDO)

12 €

**Ελληνική σαλάτα**

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών (ΠΟΠ), πιπεριά και φέτα (ΠΟΠ)



- Napolitana** 12 €  
Penne with freshly trimmed tomatoes, fresh basil, tomatoes, and parmesan cheese
- Ναπολιτάνα**  
Πένες με φρέσκιες τριμμένες ντομάτες, φρέσκο βασιλικό, ντοματίνια και παρμεζάνα
- Carbonara chicken** 15 €  
Linguine with chicken\*, bacon, mushrooms, cream sauce, gouda and parmesan cheese
- Καρμπονάρα με κοτόπουλο**  
Λιγκουίνι με κοτόπουλο\*, μπέικον, μανιτάρια, κρέμα γάλακτος και δύο ειδών τυριά (γκούντα - παρμεζάνα)
- Shrimp pasta** 22 €  
Linguine with tomato sauce, shrimps\*, ouzo (PDO), basil, onion, and lemon zest
- Γαριδομακαρονάδα**  
Λιγκουίνι με σάλτσα ντομάτας, γαρίδες\*, ούζο (ΠΟΠ), βασιλικό, κρεμμύδι και ξύσμα λεμονιού
- Seafood pasta** 25 €  
Tagliatelle with tomato sauce, mussels\*, shrimps\*, calamari\*, ouzo (PDO), basil, onion and lemon zest
- Πάστα με θαλασσινά**  
Ταλιατέλες με σάλτσα ντομάτας, μύδια\*, γαρίδες\*, καλαμάρι\*, ούζο (ΠΟΠ), βασιλικό, κρεμμύδι και ξύσμα λεμονιού

- Pork gyros** 15 €  
Pork\* gyros with pita breads, tomato, onion, french fries, and tzatziki sauce

- Γύρος χοιρινός**  
Γύρος\* χοιρινός με πίτες, ντομάτα, κρεμμύδι, τηγανητές πατάτες και ντιπ τζατζίκι

- Chicken gyros** 15 €  
Chicken\* gyros with pita breads, tomato, onion, french fries, and sauce

- Γύρος κοτόπουλο**  
Γύρος κοτόπουλο\* με πίτες, ντομάτα, κρεμμύδι, τηγανητές πατάτες και ντιπ σως

- Lamb doner** 17 €  
Lamb\* doner with pita breads, tomato, onion, french fries, and tzatziki sauce

- Γύρος αρνίσιος ντονέρ**  
Αρνίσιος\* γύρος με πίτες, ντομάτα, κρεμμύδι, τηγανητές πατάτες και ντιπ τζατζίκι

- Giaourtlou kebab** 17 €  
Kebab\* with pita breads, tomato, onion, french fries, yoghurt sauce and paprika

- Γιαουρτλού κερπάπ**  
Κερπάπ\* με πίτες, ντομάτα, κρεμμύδι, τηγανητές πατάτες, ντιπ γιαουρτιού και πάπρικα

- Gilt-head breamfillet** 23 €  
Fresh gilt-head breamfillet with vegetables, quinoa, and olive oil lemon dressing

- Φιλέτο τσιπούρας**  
Φρέσκο φιλέτο τσιπούρας με λαχανικά, κινόα και λαδολέμονο

- Salmon sauté** 27 €  
Fresh salmon with green salad, quinoa, and vinaigrette sauce (lemon, honey)

- Σολομός σοτέ**  
Φρέσκος σολομός με πράσινη σαλάτα, κινόα και βινεγκρέτ (λεμόνι, μέλι)

- Rib-eye steak (300gr)** 37 €  
Rib-eye steak with baby potatoes, grilled vegetables, and Béarnaise sauce

- Μπριζόλα rib-eye (300γρ)**  
Rib-eye με baby πατάτες, ψητά λαχανικά και σάλτσα μπεαρνέζ

- Greek baklava** 12 €  
With vanilla ice cream  
**Μπακλαβάς**  
Με παγωτό βανίλια
- Chocolate soufflé** 12 €  
With vanilla ice cream  
**Σουφλέ σοκολάτας**  
Με παγωτό βανίλια
- Orange pie** 12 €  
With vanilla ice cream  
**Πορτοκαλόπιτα**  
Με παγωτό βανίλια
- Fruit salad** 10 €  
Fruit salad with fresh seasonal fruits  
**Φρουτοσαλάτα**  
Φρουτοσαλάτα με φρέσκα φρούτα εποχής

### **Banana - strawberry waffle** 15 €

Waffle with banana, strawberries, banana ice cream, strawberry ice cream, hazelnut praline, strawberry praline, and whipped cream

#### **Βάφλα μπανάνα - φράουλα**

Βάφλα με μπανάνα, φράουλες, παγωτό μπανάνα, παγωτό φράουλα, πραλίνα φουντουκιού, πραλίνα φράουλα και σαντιγί

### **Fresh fruits waffle** 15 €

Waffle with seasonal fruits, yoghurt, honey, cinnamon, hazelnut, vanilla ice cream, and strawberry ice cream

#### **Βάφλα με φρέσκα φρούτα**

Βάφλα με φρέσκα φρούτα εποχής, γιαούρτι, μέλι, κανέλα, φουντούκια, παγωτό βανίλια και παγωτό φράουλα

### **Oreo waffle** 15 €

Waffle with oreo cookies, oreo praline, hazelnut praline, whipped cream, vanilla ice cream, and chocolate ice cream

#### **Βάφλα Oreo**

Βάφλα με μπισκότα oreo, πραλίνα oreo, πραλίνα φουντουκιού, σαντιγί, παγωτό βανίλια και παγωτό σοκολάτα

### **Banana split** 12 €

Fried banana and 3 scoops of ice cream (vanilla, chocolate, strawberry)

#### **Μπανάνα σπλιτ**

Τηγανητή μπανάνα με 3 μπάλες παγωτό (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα)

### **Scoop of ice cream** 3 €

(Vanilla, chocolate, strawberry, banana, pistachio)

#### **Μπάλα παγωτό**

(Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα, φιστίκι)

sparkling wines

<b>200 ml</b>	<b>10 €</b>
Prosecco	
Moscato d'Asti	<b>10 €</b>
<b>750 ml</b>	<b>40 €</b>
Prosecco	
Moscato d'Asti	<b>40 €</b>

CHAMPAGNE

<b>200 ml</b>	
Moet & Chandon Brut Imperial	<b>38 €</b>
Moet & Chandon Rose Imperial	<b>46 €</b>
<b>750 ml</b>	
Moet & Chandon Brut Imperial	<b>120 €</b>
Moet & Chandon Rose Imperial	<b>140 €</b>
Moet & Chandon Ice Imperial	<b>135 €</b>
Dom Perignon Brut	<b>350 €</b>

**Begging for Passion** **12 €**

White wine, citron liqueur, lemon, vanilla syrup, passion fruit.

A Mediterranean Passion Sangria with citron liqueur from the island of Naxos and vanilla aromas

**New age Americano** **12 €**

Aperol, Antica Formula, rhubarb bitter, grapefruit soda.

For the Americano lovers, this is a twisted version with Aperol, Antica Formula Vermouth, rhubarb aromas and grapefruit soda

**White Shark** **12 €**

Moscato d'Asti, citrus Gin, peach, red berries

**Hugo's Orchard** **12 €**

Saint Germain, prosecco, grapefruit soda.  
Floral Prosecco Cocktail with elderflower, mint and grapes

**Aperol Spritz** **12 €**

Aperol, Prosecco, club soda

**Bellini** **12 €**

Sparkling wine, fresh peach, peach liqueur

**Rossini** **12 €**

Sparkling wine, fresh strawberries, strawberry liqueur

**Kir royal** **12 €**

Sparkling wine, wild berries liqueur

**Cuba Libre** **12 €**

Rum, Coca-Cola and lime

**Red Sangria | Σαγκριά** **9 €**

Red wine, natural fruits, cinnamon flavors

**Sangria Jar | Σαγκριά κανάτα** **34 €**

Red wine, natural fruits, cinnamon flavors

HOUSE SANGRIAS & SPARKLING COCKTAILS

<b>Whiskey sour</b>	14 €
Bourbon whiskey, lemon juice, sugar, aquafaba, Angostura bitters	
<b>Mojito</b>	14 €
White rum, lime, sugar, mint, club soda Flavors - classic, strawberry, passion fruit, mango	
<b>Daiquiri Classic</b>	14 €
White Rum, lime, sugar Flavors - classic, strawberry, passion fruit, mango	
<b>Pina Colada</b>	14 €
White Rum, Malibu, coconut, pineapple	
<b>Caipirinha</b>	14 €
Cachaça, lime, sugar	
<b>Long Island Iced Tea</b>	14 €
Vodka, Gin, Tequila, Rum, orange liqueur, lime, Coca-Cola	
<b>Bloody Mary</b>	14 €
Vodka, lemon, tomato juice, tabasco	
<b>Old Fashioned</b>	14 €
Bourbon, Angostura bitters, sugar	
<b>Apple Martini</b>	14 €
Vodka, apple liqueur, fresh apple, sugar, lime	
<b>Margarita</b>	14 €
Blanco Tequila, orange liqueur, lime Flavors - classic, strawberry, passion fruit, mango	
<b>Dry Martini</b>	14 €
Gin, dry Vermouth, olives	
<b>Negroni</b>	14 €
Gin, Campari, sweet Vermouth blend	
<b>Moscow Mule</b>	14 €
Vodka, lime, sugar, ginger beer	
<b>Porn Star</b>	14 €
Vodka, passion fruit, lime, sugar	

<b>Italian Espresso Martini</b>	16 €
Amaretto, vodka, espresso, salted caramel syrup. A unique after dinner Espresso Martini, perfectly combined with amaretto – an Italian almond liqueur and salted caramel	
<b>Cosmo-theory</b>	16 €
Gin, orange liqueur, cranberry juice, lime, berries A twisted cosmopolitan with Gin and berries	
<b>Zombie</b>	16 €
Rum blend, passion fruit, pineapple, lime, lemon, falernum liqueur, Angostura bitter	
<b>Tropical Mai tai</b>	16 €
White rum, triple sec, orgeat syrup, lime, passion fruit. Fruity rum blended cocktail with almond, tropical fruits and lime	
<b>The Great Paloma</b>	16 €
Tequila, lime, agave, grapefruit soda. Well known as the perfect tequila cocktail with agave nectar and grapefruit soda, decorated with black salt	
<b>Fragrances</b>	16 €
Gin, banana liqueur, peach liqueur, lime, grapefruit bitters, grapefruit soda, syrup green tea	
<b>Mastic Kiss</b>	16 €
Mastic, Vodka, pomegranate, cranberry juice, lemon, syrup	

<b>Prohibition Daisy</b>	9 €
Orange juice, lime juice, lemon juice, pineapple juice, raspberry syrup	
<b>Berry Blast</b>	9 €
Lemon juice, passion fruit, cold black tea, cranberry juice	
<b>Spicy Passion</b>	9 €
Passion fruit, lime, orgeat, ginger beer	
<b>Cranberry Delicious</b>	9 €
Mint leaves, lime juice, sugar syrup, cranberry juice, Angostura bitters	
<b>Island Sunset</b>	9 €
Pineapple juice, cranberry juice, grenadine syrup	

## WHISKEY / ΟΥΙΣΚΙ

Johnny Walker red label	9 €
Johnny Walker black label (12 years)	12 €
Jameson	12 €
Southern Comfort	9 €
Cutty Sark	9 €
Chivas Regal (12 years)	12 €
Jack Daniel's	11 €
Drambuie	11 €
Maker's Mark	14 €
Haig	10 €

## VODKA / ΒΟΤΚΑ

Absolut	9 €
Absolut Vanilla	9 €
Stolichnaya	9 €
Belvedere	14 €
Grey Goose	14 €
Ciroc	15 €

## RUM / ΡΟΥΜΙ

Havana Club (3 years)	9 €
Havana Club Anejo reserve	11 €
Bacardi Carta Blanca	9 €
Bacardi Carta Oro	12 €
Plantation 3 stars	9 €
Plantation Overproof 69%	14 €
Chairman's reserve spiced rum	12 €
Pitu Cachaca	9 €
Diplomatico	14 €
Plantation XO	16 €

## VERMOUTH

Martini Bianco	9 €
Martini extra dry	9 €
Martini Rosso	9 €
Antica Formula	9 €

## TEQUILA / ΤΕΚΙΑΛΑ

Jose Cuervo silver	9 €
Jose Cuervo reposado	9 €
Corralejo Blanco	9 €
Donjulio Resposado	14 €
Donjulio Blanco	14 €

## GIN

Gordon's	9 €
Tanqueray	9 €
Bombay	11 €
Hendricks	14 €
Bulldog	10 €
Beefeater pink	10 €

---

Ouzo glass (PDO) Ούζο ποτήρι (ΠΟΠ)	7 €
---------------------------------------	-----

Ouzo bottle 200ml (PDO) Ούζο καραφάκι 200ml (ΠΟΠ)	13 €
--	------

Tsikoudia glass (PDO) Τσικουδιά ποτήρι (ΠΟΠ)	7 €
---	-----

Tsipouro glass (PDO) Τσίπουρο ποτήρι (ΠΟΠ)	7 €
---	-----

Mastiha from Chios glass (PDO) Μαστίχα Χίου ποτήρι (ΠΟΠ)	7 €
---	-----

---

Fix   Φιξ	7 €
-----------	-----

Fix Dark   Φιξ μαύρη	7 €
----------------------	-----

Mythos   Μύθος	7 €
----------------	-----

Alfa   Άλφα	7 €
-------------	-----

Corona   Κορόνα	8 €
-----------------	-----

Yellow Donkey fresh local beer   Yellow Donkey δροσιστική τοπική μπίρα	9 €
---	-----

Red Donkey fresh local beer   Red Donkey δροσιστική τοπική μπίρα	9 €
---	-----

Alfa Weiss 500ml   Άλφα Weiss 500ml	9 €
-------------------------------------	-----

Fix Aney (Alcohol free)   Fix Άνευ (χωρίς αλκοόλ)	7 €
--	-----

## soft drinks | αναψυκτικά 250ml

Coca-Cola	4 €
Coca-Cola 0%	4 €
Sprite	4 €
Orange juice LUX   Πορτοκαλάδα LUX	4 €
Lemonade LUX   Λεμονάδα LUX	4 €
Red Bull	7 €
Soda water   Σόδα	4 €
Tonic water   Σόδα	4 €
Sparkling water 330 ml   Ανθρακούχο νερό 330 ml	3 €
Sparkling water 750 ml   Ανθρακούχο νερό 750 ml	6 €
Mineral water 1lt   Μεταλλικό νερό 1lt	4 €
Fresh orange juice   Φρέσκος χυμός πορτοκάλι	6 €
Three Cents Pink Grapefruit Soda 200 ml	7 €
Three Cents Ginger Beer 200 ml	7 €

## iced tea

Black tea with lemon   Μαύρο τσάι με λεμόνι	7 €
Green tea with pomegranate flavor   Πράσινο τσάι με γεύση ρόδι	7 €
Green tea with ginseng and honey   Πράσινο τσάι με τζίνσενγκ και μέλι	7 €

## milkshakes

Chocolate   Σοκολάτα	9 €
Vanilla   Βανίλια	9 €
Strawberry   Φράουλα	9 €
Banana   Μπανάνα	9 €
Pistachio   Φιστίκι	9 €

Espresso   Εσπρέσο	3 €
Double Espresso   Διπλός εσπρέσο	4 €
Espresso Affogato	7 €
Cappuccino   Καπουτσίνο	5 €
Double Cappuccino   Διπλός καπουτσίνο	5,5 €
Freddo Cappuccino   Φρέντο καπουτσίνο	5,5 €
Freddo Espresso   Φρέντο εσπρέσο	4 €
Latte Hot   Λάτε Ζεστό	5 €
Latte Cold   Λάτε Κρύο	5 €
Americano   Αμερικάνο	4 €
Filter coffee   Καφές φίλτρου	4 €
Iced-coffee frappe   Καφές φραπέ	4 €
Iced-coffee frappe with ice cream   Καφές φραπέ με παγωτό	7 €
Greek Coffee   Ελληνικός	3 €
Double Greek Coffee   Διπλός Ελληνικός	4 €
Nescafe   Νεσκαφέ	4 €
Tea   Τσάι	4 €
Hot Chocolate   Ζεστή σοκολάτα	5 €
Cold chocolate   Παγωμένη σοκολάτα	5 €

PDO – Protected Designation of Origin – this designation identifies products that are produced, processed and prepared in a specific geographical area, using the recognized know - how of local producers and ingredients from the region concerned.

ΠΟΠ - Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης - νοείται το όνομα μιας περιοχής, που χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός προϊόντος που παράγεται σε αυτήν και η ποιότητα του ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον.

The products with an asterisk (\*) are frozen. The potatoes are pre-cooked, fresh frozen and then fried in sunflower oil. In the salads we use olive oil. In case you are allergic or intolerant to any of our products/ingredients, please contact the manager immediately.

Hygiene supervisor: Papadopoulos Nektarios

The prices on our menu include all taxes. The establishment is obligated to have proper forms in a special stand next to the exit for any customers complaints.

The prices on the menu are subject to change without prior notice.

THE CONSUMER IS NOT OBLIGATED TO PAY IF HE HAS NOT RECEIVED THE NOTICE OF PAYMENT (RECEIPT - INVOICE)

Τα προϊόντα με αστερίσκο είναι κατεψυγμένα. Οι πατάτες είναι προψημμένες, φρεσκοκατεψυγμένες και τηγανίζονται με ηλιέλαιο. Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο. Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί ή σας προκαλεί δυσανεξία κάποια ουσία ή προϊόν παρακαλούμε να ενημερώσετε τον υπεύθυνο του καταστήματος. Υγειονομικά υπεύθυνος: Παπαδόπουλος Νεκτάριος

Στις αναγραφόμενες τιμές του καταλόγου μας συμπεριλαμβάνονται οι νόμιμες επιβαρύνσεις πελατών σε τρίτους.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Οι τιμές του εντύπου μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

