



Καφές Φίλτρου Douwe Egberts	4,50 €
Ελληνικός / Διπλός Greek Coffee / Double	3,50 € / 4,00 €
Ελληνικός Decaf / Διπλός Greek Decaf Coffee / Double	3,50 € / 4,00 €
Mochaccino Ζεστό / Κρύο Mochaccino Hot / Cold	5,00 €
Ιρλανδέζικος Καφές Irish Coffee	7,00 €
Espresso Tonic	5,00 €
Γάλα φυτικό της επιλογής σας (Καρύδα, Αμυγδάλου, Βρώμης)(+0,50 €) Plant-based milk of choice (Coconut, Almond, Oat) (+0,50 €)	

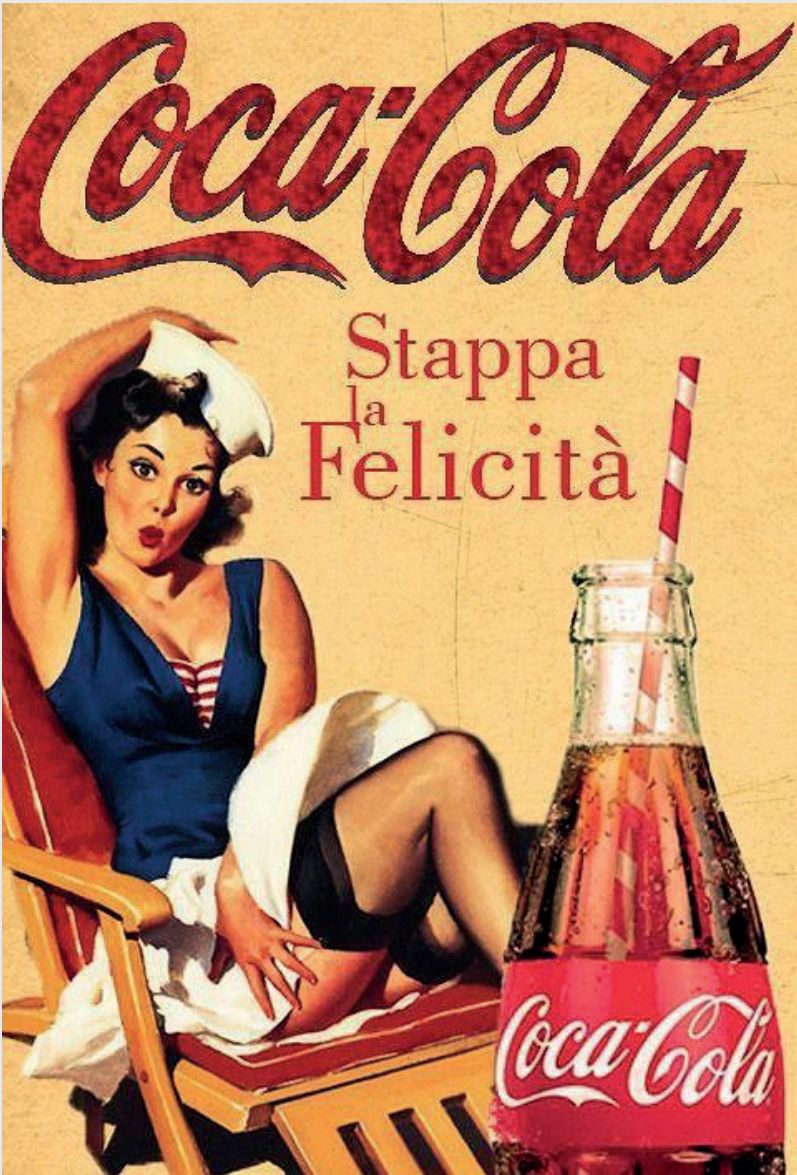
ΚΑΦΕΔΕΣ / COFFEES	
Espresso (Lungo, Americano, Romano, Ristretto)	3,00 €
Espresso Double (Lungo, Americano, Romano, Ristretto)	3,50 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Espresso Macchiato Double	4,00 €
Espresso Con Panna	3,50 €
Espresso Con Panna Double	4,00 €
Cappuccino (Latte Macchiato, Flat White, Viennoise)	4,00 €
Cappuccino Double (Latte Macchiato, Flat White, Viennoise)	4,50 €
Freddo Espresso	4,00 €
Freddo Cappuccino	4,50 €
Espresso Affogato	5,00 €
Στιγμιαίος (Nes-Café) Κρύος / Ζεστός Instant Coffee Cold / Hot	4,00 €



ΡΟΦΗΜΑΤΑ / HOT & COLD BEVERAGES	
Κακάο Ζεστό / Κρύο Cocoa Hot / Cold	4,00 €
Τσάι (Ο Δρόμος του Τσαγιού) Tea (The Tea Route) English Breakfast / China Sencha / Earl Grey / Lord Byron / Mastiha Chai / Four Reds / Christmas Fruit Tea / Autumn Sonata / Fragrant Bush / Magic Veil	4,00 €
Σοκολάτα Σκούρη Ζεστή / Κρύα Dark Chocolate Hot / Cold	5,00 €
Σοκολάτα Λευκή Ζεστή / Κρύα White Chocolate Hot / Cold	5,00 €
Premium Flavours (Τσουρέκι, Πραλίνα, Lila Pause, Bueno, Ruby) (Tsoureki, Praline, Lila Pause, Bueno, Ruby)	5,50 €
Επιπλέον σιρόπια (Καραμέλα, Βανίλια, Σοκολάτα, Φουντούκι, Φράουλα) (+0,50 €)	
Extra syrups (Caramel, Vanilla, Chocolate, Hazelnut, Strawberry) (+0,50 €)	

ΜΙΞΕΡ ΦΡΟΥΤΩΝ / FRUIT MIXERS

Blu Boost <i>Μπανάνα, ανανάς, μάνγκο, ροδάκινο, γάλα καρύδας, μπλε σπιρουλίνα. Banana, pineapple, mango, peach, coconut milk, blue spirulina.</i>	5,50 €
Red Paradise <i>Φράουλα, μπανάνα, ανανάς, ρόδι, μάνγκο. Strawberry, banana, pineapple, pomegranate, mango.</i>	5,50 €
Sunrise Energy <i>Πορτοκάλι, ανανάς, μπανάνα, μάνγκο, μέλι, γκουαρανά. Orange, pineapple, banana, mango, honey, guarana.</i>	5,50 €
Φρούτα του Δάσους / Forest Fruits <i>Βατόμουρο, μύρτιλο, φράουλα, κράνμπερι, βατόμουρο μαύρο. Raspberry, blueberry, strawberry, cranberry, blackberry.</i>	5,50 €
Tropical Delight <i>Ανανάς, μάνγκο, παπάγια, μπανάνα, καρύδα. Pineapple, mango, papaya, banana, coconut.</i>	5,50 €



REDBULL

Red Bull	5,50 €
Red Bull Sugar Free	5,50 €
Red Bull Apricot	5,50 €



ΧΥΜΟΙ & ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ
JUICES & SOFT DRINKS

Φυσιικός Χυμός Πορτοκάλι Fresh Orange Juice	5,00 €
Χυμοί Tetra Pack 350 ml Juices (Orange, Sour Cherry, Banana, Peach, Pineapple, Cranberry)	4,00 €
Αναψυκτικά 250 ml Soft Drinks (Coca-Cola, Light, Zero, Fanta Orange/Lemon, Sprite)	4,00 €
Σπιτική Λεμονάδα Homemade Lemonade	5,00 €
Three Cents 200 ml Grapefruit Soda / Ginger Beer / Cherry Soda / Aegean Tonic / Tonic Water / Soda Water	5,00 €
Μεταλλικό Νερό / Ανθρακούχο Νερό San Pellegrino 250 ml	6,00 €
Εινό Νερό Φλώρινας 250 ml Still / Sparkling Water	5,50 €

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Lager 330 ml

Mythos 6,00 €
Κλασική ελληνική lager, δροσερή και ευκολόπικτη, με ισορροπημένη πικράδα και ελαφρύ σώμα.
Classic Greek lager, crisp and easy-drinking, with balanced bitterness and light body.

Mythos Ice 6,00 €
Πιο παγωμένη εκδοχή της Mythos, με καθαρή, αναζωογονητική γεύση και απαλή επίγευση.
Extra-chilled version of Mythos with a clean, refreshing taste and smooth finish.

Mythos Radler 6,00 €
Ανάμειξη μπύρας με χυμό λεμονιού — ελαφριά, φρουτώδης και δροσιστική επιλογή.
Beer blended with lemon juice — light, fruity and refreshing choice.

Fix Άνευ (χωρίς αλκοόλ) 5,50 €
Μπύρα χωρίς αλκοόλ, με αυθεντική γεύση lager και διακριτικά αρώματα βύνης.
Non-alcoholic beer with authentic lager taste and subtle malt aromas.

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Stout 330 ml

Guinness 7,50 €
Φημισμένη ιρλανδική stout με πυκνό αφρό, γεύση καφέ και καβουρδισμένης βύνης.
Famous Irish stout with creamy head, coffee and roasted-malt notes.

IPA 330 ml

Νήσος Easy IPA 7,50 €
Αρωματική και ισορροπημένη ελληνική IPA με νότες εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων.
Aromatic and balanced Greek IPA with citrus and tropical fruit notes.

Ciders 330 ml

Somersby Apple 6,00 €
Δροσιστικός μηλίτης, γλυκό και φρουτώδες με έντονη γεύση μήλου.
Refreshing apple cider, sweet and fruity with crisp apple taste.

Somersby Mango & Lime 6,00 €
Εξωτικός συνδυασμός μάνγκο και λάιμ — ανάλαφρος, γλυκόξινος και αρωματικός.
Exotic blend of mango and lime — light, tangy and aromatic.

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS



Pilsner 330 ml

Carlsberg 6,50 €
Δανέζικη pilsner, με ευχάριστη πικράδα, αρώματα λυκίσκου και καθαρό τελείωμα.
Danish pilsner with pleasant bitterness, hoppy aroma and crisp finish.

Kaiser 7,00 €
Πλούσια γερμανικού τύπου pilsner, με έντονη βυνώδη γεύση και αρωματικό αφρό.
Rich German-style pilsner with malty flavor and aromatic foam.

Νήσος Αποκάλυψη (Gluten Free) 8,50 €
Ελληνική craft pilsner χωρίς γλουτένη, με ένταση λυκίσκου και δροσιστική ισορροπία.
Greek craft gluten-free pilsner with hoppy intensity and refreshing balance.

Weiss 500 ml

Schneider Weisse Original 8,00 €
Κλασική γερμανική weissbier, με αρώματα μπανάνας και γαρύφαλλου, αφράτη και φρουτώδης.
Classic German wheat beer with banana-clove aroma, smooth and fruity.



ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Stout 330 ml

Επιλογή Lager / Epilogi Lager 330 ml 6,50 €
Ξανθιά, δροσιστική μπύρα με ισορροπημένη πικράδα και απαλή γεύση βύνης.
Golden, refreshing lager with balanced bitterness and smooth malt flavor.

Επιλογή Καπνιστή / Epilogi Smoked 330 ml 6,50 €
Χαλκόχρωμη μπύρα με αρώματα καπνού, καραμέλας και ψημένων δημητριακών.
Amber-colored smoked beer with hints of caramel, toast, and subtle smokiness.

Επιλογή Μαύρη / Epilogi Dark 330 ml 7,00 €
Πλούσια, σκουρόχρωμη μπύρα με σοκολατένιες νότες και βελούδινη επίγευση.
Rich dark beer with chocolate tones and smooth aftertaste.

Estrella Inedit — 750 ml (Spain) 15,00 €
Δημιουργία του διάσημου σεφ Ferran Adrià (El Bulli), μια premium witbier που συνδυάζει κριθάρι και σιτάρι.
Created by renowned chef Ferran Adrià (El Bulli), a premium witbier blending barley and wheat.

VODKAS	(50 ml / 700 ml)
Absolut	9,00 € / 90,00 €
Wyborowa	9,00 € / 90,00 €
Russian Standard	9,00 € / 90,00 €
PREMIUM VODKAS	(50 ml / 700 ml)
Absolut Elyx <i>Super premium βότκα από σιτάρι μονής προέλευσης και χειροποίητη απόσταξη σε χάλκινο άμβυκα. Μεταξένια υφή, καθαρή γεύση και διακριτικές νότες φουντουκιού και μαύρης σοκολάτας. Silky and pure, single-estate wheat vodka, copper-distilled for exceptional smoothness. Notes of hazelnut and dark chocolate.</i>	13,00 € / 130,00 €
Grey Goose <i>Μεταξένια και καθαρή, με νότες αμυγδάλου και ορυκτού φινιρίσματος. Silky and clean with notes of almond and flint.</i>	12,00 € / 120,00 €
Haku <i>Ιαπωνική βότκα από ρύζι, απαλή και ισορροπημένη με φυσική γλυκύτητα. Japanese craft vodka with rice purity and soft sweetness.</i>	11,00 € / 110,00 €
Beluga <i>Εκλεπτυσμένη και απαλή, με νότες βανίλιας, βρώμης και μελιού. Elegant and smooth with hints of vanilla and oats.</i>	12,00 € / 120,00 €

GINS	(50 ml / 700 ml)
Beefeater	9,00 € / 90,00 €
London Dry / Pink / 0%	
Bombay	9,00 € / 90,00 €
PREMIUM GINS	(50 ml / 700 ml)
Malfy (Con Limone / Rosa / Con Arancia) <i>Ιταλικό gin με μεσογειακά εσπεριδοειδή και δροσερή, ζωηρή γεύση. Italian citrus gin with vibrant zest and Mediterranean freshness.</i>	11,00 € / 140,00 €
Beefeater 24 <i>Κομψό gin με ιαπωνικό τσάι sencha και νότες γκρέιπφρουτ. Refined blend with Japanese sencha tea and grapefruit notes.</i>	11,00 € / 110,00 €
Plymouth <i>Απαλό και ισορροπημένο, με γήινες νότες αρκεύθου και κόλιανδρου. Soft and balanced with earthy juniper and coriander.</i>	14,00 € / 140,00 €
Monkey 47 <i>Πολυσύνθετο gin από τη Γερμανία με 47 βότανα και δασικά αρώματα. Complex German gin with 47 botanicals and forest aromas.</i>	15,00 € / 150,00 €



GINS	
PREMIUM GINS	(50 ml / 700 ml)
Ki No Bi <i>Ιαπωνικό gin με yuzu, μπαμπού και πράσινο τσάι. Kyoto gin with yuzu, bamboo and green tea elegance.</i>	15,00 € / 150,00 €
Hendrick's <i>Με νότες αγγουριού και ροδοπέταλων, δροσερό και ευγενικό. Delicate rose and cucumber notes with smooth finish.</i>	12,00 € / 120,00 €
The Botanist <i>Φτιαγμένο με 22 βοτανικά του Islay, φρέσκο και αρωματικό. Islay botanicals create floral freshness and mineral depth.</i>	12,50 € / 125,00 €
Wint & Lilla <i>Αρωματικό gin από την Ισπανία με κανέλα, πορτοκάλι και άρκευθο. Spicy Spanish gin with cinnamon, orange and juniper.</i>	12,00 € / 120,00 €
Rumours (Ελληνικό Gin) <i>Ελληνικό χειροποίητο gin με βοτανικά και μεσογειακό χαρακτήρα. Greek craft gin with herbal tones and Mediterranean soul.</i>	12,00 € / 120,00 €



RUMS	(50 ml / 700 ml)
Havana Añejo 3 / Especial / 7 Años	9,00 € / 90,00 €
Bacardi Carta Blanca	9,00 € / 90,00 €
Sailor Jerry	9,00 € / 90,00 €
Pitu Cachaça	9,00 € / 90,00 €
Malibu	9,00 € / 90,00 €
PREMIUM RUMS	(50 ml / 700 ml)
Bumbu The Original <i>Πλούσιο και γλυκόπιτο, με βανίλια, μπανάνα και ζεστά μπαχαρικά. Rich and smooth, with vanilla, banana and warm spice notes.</i>	12,00 € / 120,00 €
Bumbu Crème <i>Κρεμώδες λικέρ ρούμι με βανίλια και καραμέλα· βελούδινη υφή και ήπια γλυκύτητα. Creamy rum liqueur with vanilla and caramel; velvety texture and gentle sweetness.</i>	11,00 € / 110,00 €
Havana Club Selección de Maestros <i>Πλούσιο κουβανέζικο ρούμι με κακάο, καπνό και γλυκά μπαχαρικά. Rich Cuban rum with cocoa, tobacco and warm spices.</i>	13,50 € / 135,00 €

RUMS	(50 ml / 700 ml)
Kraken Black Spiced <i>Σκούρο και έντονο με βανίλια, κανέλα και καραμέλα. Dark and bold with vanilla, cinnamon and caramel.</i>	11,00 € / 110,00 €
Chairman's Reserve Spiced <i>Γλυκόπικρο ρούμι με μέλι, πορτοκάλι και απαλή βανίλια. Honey, orange zest and soft vanilla aroma.</i>	12,00 € / 120,00 €
Plantation Pineapple <i>Αρωματικό ρούμι με ανανά και καραμελωμένα φρούτα. Tropical and fruity with caramelized pineapple.</i>	12,00 € / 120,00 €
Diplomático Reserva Exclusiva <i>Μεταξένιο και γλυκό, με καραμέλα, σοκολάτα και δαμάσκηνο. Silky and sweet with toffee, chocolate and plum notes.</i>	13,00 € / 130,00 €
Dictador 12 <i>Πλούσιο προφίλ με καφέ, μελάσα και κακάο. Deep Colombian rum with coffee and cocoa.</i>	12,00 € / 120,00 €
Zacapa 23 <i>Εκλεπτυσμένο και αρωματικό, με μέλι, σταφίδες και βανίλια. Elegant aged rum with honey, raisin and vanilla.</i>	15,00 € / 150,00 €

RUMS	(50 ml / 700 ml)
Zacapa XO <i>Πολυτελές ρούμι με σοκολάτα, καφέ και αποξηραμένα φρούτα. Luxurious blend with chocolate, coffee and dried fruits.</i>	28,00 €
El Dorado 15 <i>Πλούσιο, με νότες μελάσας, καραμέλας και καπνού. Rich Demerara rum with molasses, toffee and smoke.</i>	13,00 €
Flor de Caña 18 <i>Κομψό και μακρύ, με ξηρούς καρπούς και μέλι. Elegant and long, with honey and toasted nuts.</i>	20,00 €
Mount Gay XO <i>Κλασικό ρούμι Barbados, ξηρό και ισορροπημένο, με βανίλια και δρύινο φινίρισμα. Classic Barbados rum, dry and balanced with vanilla and oak.</i>	18,00 €
Don Papa <i>Αρωματικό, με νότες βανίλιας, φρούτων και καραμέλας. Vanilla, fruit and caramel sweetness from the Philippines.</i>	12,50 € / 125,00 €
Bumbu XO <i>Γλυκό, με μπαχαρικά, δαμάσκηνο και φλούδα πορτοκαλιού. Sweet and spiced, with plum and orange zest.</i>	16,00 € / 160,00 €



WHISKEYS & BOURBON (50 ml / 700 ml)

IRISH WHISKEYS

Jameson 9,00 € / 90,00 €
Κλασικό ιρλανδικό ουίσκι, απαλό και φρουτώδες, με νότες βανίλιας και ξύλου. *Smooth and approachable Irish whiskey with light fruit, vanilla and gentle wood notes.*

Jameson Black Barrel 10,50 € / 105,00 €
Πιο πλούσιο και σύνθετο, με νότες καραμέλας, βανίλιας και φρυγανισμένης δρυός. *Richer and more complex, with caramel sweetness, vanilla and toasted oak finish.*

Jameson 18 Years 17,00 € / 170,00 €
Εκλεπτυσμένο, με ισορροπία μελιού, αποξηραμένων φρούτων και μπαχαρικών. *Elegant and mature, balanced with honey, dried fruit and gentle spice notes.*

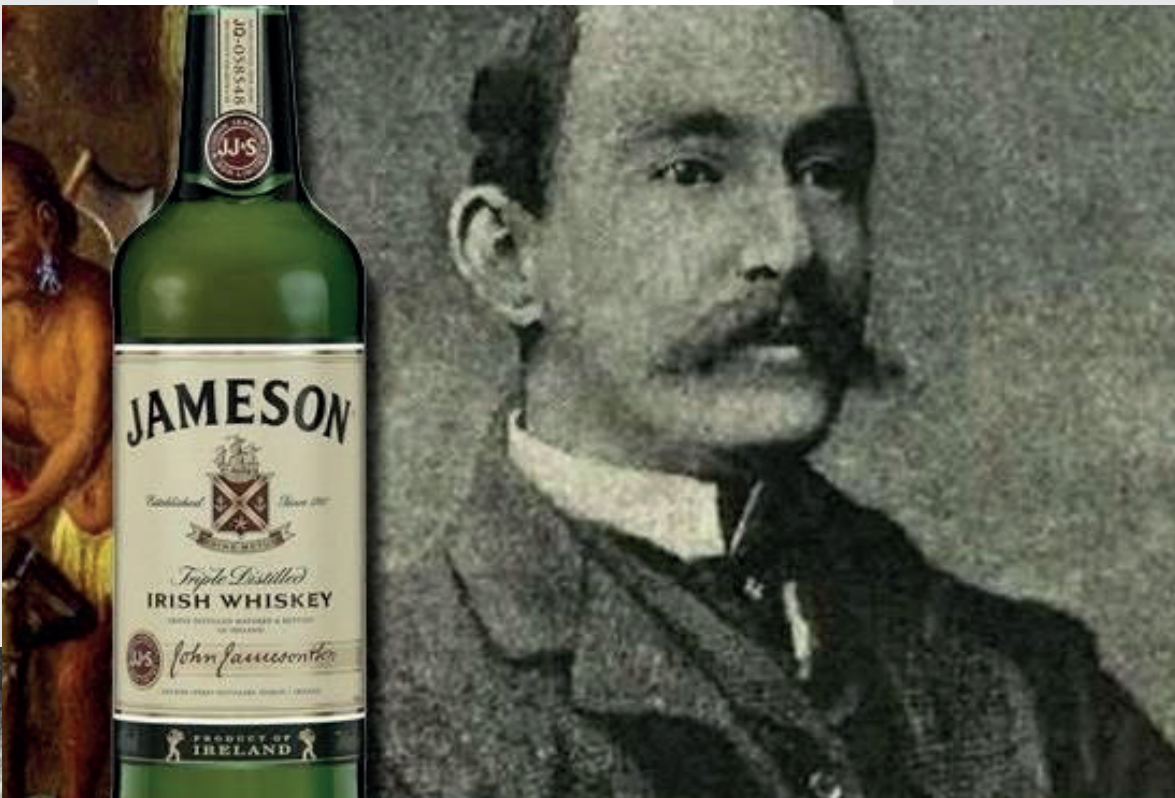
Jameson Single Pot Still 15,00 € / 150,00 €
Παραδοσιακής απόσταξης, γεμάτο σώμα με νότες κριθαριού, μελιού και πιπεριού. *Traditional single-pot-still whiskey, full-bodied with barley, honey and pepper spice.*

WHISKEYS & BOURBON (50 ml / 700 ml)

Redbreast 12 Years 13,50 € / 135,00 €
Κλασικό single pot still, με αποξηραμένα φρούτα, καραμέλα και φουντούκι. *Rich single-pot-still Irish whiskey with dried fruit, toffee and hazelnut notes.*

Bushmills Original 9,00 € / 90,00 €
Απαλό και καθαρό, με βανίλια, μήλο και απαλό φινίρισμα. *Smooth and clean, with vanilla, apple and soft finish.*

Tullamore D.E.W. 9,00 € / 90,00 €
Τριπλής απόσταξης, απαλό και ισορροπημένο, με εσπεριδοειδή, βανίλια και ψημένο ξύλο. *Triple-distilled, smooth and balanced, with citrus, vanilla and toasted wood..*



JAPANESE WHISKY (50 ml / 700 ml)

Chivas Mizunara 14,00 € / 140,00 €
Απαλό και σύνθετο, με νότες φρούτων και ιαπωνικού ξύλου. *Smooth with orchard fruit and Japanese oak spice.*

Suntory Toki 12,00 € / 120,00 €
Ανάλαφρο και ισορροπημένο, με μέλι και πράσινο μήλο. *Light and balanced with honey and green apple notes.*

Suntory Chita 14,50 € / 145,00 €
Εκλεπτυσμένο grain whiskey με άρωμα βανίλιας και αμυγδάλου. *Delicate grain whiskey with vanilla and almond touch.*

SCOTCH WHISKY (BLENDED & PREMIUM)

Ballantine's / 12* 9,00 € / 90,00 €
Κλασικό, απαλό και ελαφρώς γλυκό. *Classic, smooth and lightly sweet.*

Chivas Regal 12 / 13 / 18* 10,00 € / 10,50 € / 16,00 €
Πλούσιο, ισορροπημένο, με νότες μελιού και φρούτων. *Rich and balanced, with honey and fruit notes.*

Dimple Golden Selection / 15* 10,00 € / 14,00 €
Μεσαίο σώμα, νότες toffee και ξηρών καρπών. *Medium-bodied with toffee and nutty hints.*

	(50 ml / 700 ml)
Famous Grouse <i>Απαλό, ελαφρύ, καθημερινό. Light and approachable.</i>	9,00 € / 90,00 €
Haig	9,00 € / 90,00 €
Johnny Walker Red / Black / Double Black	9,00 € / 9,50 € / 10,50 € 90,00 € / 95,00 € / 100,00 €
Johnny Walker Gold Label / Blue Label <i>Gold: Βελούδινο και μελιώδες. Blue: Πολυτελές, με απαλό καπνό και σοκολάτα. Gold: Velvety and honeyed. Blue: Luxurious, smoky, chocolaty finish.</i>	11,50 € / 31,00 €
The Macallan 12 Double Cask <i>Βανίλια, μέλι, καραμέλα, απαλό φινίρισμα. Vanilla, honey and caramel with soft finish.</i>	15,00 € / 150,00 €
Glenfiddich 15 <i>Μέλι, δρυς και καραμελωμένα φρούτα. Honey, oak and caramelized fruits.</i>	13,50 € / 130,00 €
Glenmorangie 10 “The Original” <i>Φρουτώδες, ελαφρύ, με βανίλια και εσπεριδοειδή. Fruity and light with vanilla and citrus notes.</i>	12,00 € / 120,00 €



	(50 ml / 700 ml)
Glenmorangie Nectar D’Or <i>Αρωματισμένο με Sauternes, γλυκό και μελιώδες. Finished in Sauternes casks, sweet and honeyed.</i>	14,50 € / 140,00 €
Aberfeldy 12 <i>Απαλό, μελιώδες, με άρωμα βανίλιας και μπαχαρικών. Soft and honeyed with vanilla spice.</i>	12,50 € / 120,00 €
Monkey Shoulder <i>Blended malt με βάθος και άρωμα βανίλιας. Rich blended malt with vanilla and spice.</i>	10,50 € / 100,00 €
Highland Park 12 – Viking Honour <i>Ισορροπία καπνού, μελιού και θαλασσινής δροσιάς. Balanced smoke, honey and sea breeze.</i>	13,50 € / 130,00 €
Talisker 10 <i>Καπνιστό, θαλασσινό και πικάντικο. Smoky, maritime and peppery.</i>	13,00 € / 130,00 €
Ardbeg 10 <i>Πυκνός καπνός, τύρφη και σοκολάτα bitter. Dense peat smoke with bitter chocolate.</i>	14,50 € / 140,00 €

	(50 ml / 700 ml)
Lagavulin 16 <i>Καπνιστό και στιβαρό, με ιώδιο και ξύλο δρυός. Smoky, powerful and complex Islay classic.</i>	17,00 € / 170,00 €
Oban 14 <i>Θαλασσινό άρωμα με βάθος και ζεστασιά. Maritime notes with warmth and subtle spice.</i>	14,00 € / 140,00 €
Balvenie 14 – Caribbean Cask <i>Γλυκό και απαλό, με νότες ρούμι και φρούτων. Smooth and sweet, aged in rum casks.</i>	15,50 € / 150,00 €

BOURBON & AMERICAN WHISKEYS	
	(50 ml / 700 ml)
Four Roses / Small Batch	9,00 € / 11,00 € 90,00 € / 110,00 €
Bulleit	9,00 € / 90,00 €
Jim Beam	9,00 € / 90,00 €
Woodford Reserve	11,00 € / 110,00 €
Maker's Mark <i>Στρογγυλό και απαλό, με καραμέλα και μέλι. Smooth bourbon with caramel and honey notes.</i>	11,00 € / 110,00 €
Knob Creek 9Y <i>Πικάντικο και γεμάτο σώμα, με βανίλια και ξύλο. Full-bodied and spicy with vanilla and oak.</i>	12,00 € / 120,00 €
Blanton's Original Single Barrel <i>Πολυτελές, με βάθος και απαλό τελείωμα. Elegant single-barrel bourbon with depth and long finish.</i>	14,00 € / 140,00 €



TEQUILAS	(50 ml / 700 ml)
Olmeca Blanco / Reposado / Dark Chocolate	9,00 € / 90,00 €
Ocho Plata / Blanco / Reposado	11,50 € / 10,50 € / 12,50 € 110 € / 100 € / 120 €
Jose Cuervo Especial Blanco / Reposado	10,00 € / 100,00 €
PREMIUM TEQUILAS	
Altos Plata / Altos Reposado <i>Απαλές νότες αγκύης, με άγγιγμα λάιμ και δρύινου φινιρίσματος. Smooth agave notes with a hint of lime and oak.</i>	11,00 €
Código Blanco / Rosa / Reposado / Añejo <i>Χειροποίητη τεκίλα με ισορροπημένη γλυκύτητα και λουλουδένιο χαρακτήρα. Luxury handcrafted tequila with balanced sweetness and floral tones.</i>	13,00 € / 13,50 € / 14,50 € / 23,00 €
Patrón Blanco / Reposado / Añejo <i>Κομψή και φρέσκια, με νότες εσπεριδοειδών, δρυός και βανίλιας. Crisp and elegant tequila with citrus, oak and vanilla.</i>	14,00 € / 14,50 € / 14,50 €
MEZCAL Vida <i>Καπνιστό και γήινο, με βοτανικό και πιπεράτο φινίρισμα. Smoky and earthy with herbal and pepper finish.</i>	13,00 €

Cognacs

Martel VSOP	13,00 €
Martel XO	28,00 €
Hennessy VS	13,00 €

Aperitif

Italicus Liqueur Rosolio Di Bergamotto	11,00 €
Lillet Blanc	9,00 €
Pernod	9,00 €
Aperol	9,00 €
Campari	9,00 €
Carpano Punt E Mes	9,00 €
Martini (Bianco / Rosso / Rosato / Extra Dry)	9,00 €

Digestives

Mastiha Roots	9,00 €
Fernet Branca	9,00 €
Jagermeister	9,00 €
Lemoncello	9,00 €

Brandies

Metaxa 5* / 7*	9,00 € / 9,50 €
----------------	-----------------

Ports

Porto Sandeman	9,00 €
----------------	--------

Liqueur

Kahlua	9,00 €
Sambuca Ramazzotti	9,00 €
Ramazzotti Amaro / Aperitivo Rosato	9,00 €
Amaretto Disaronno	9,00 €
San Porto	9,00 €
Cointreau	9,00 €
Drambuie	9,00 €
Frangelico	9,00 €
Grand Marnier Red	10,50 €
Tia Maria	9,00 €
Bailey's	9,00 €
Passoa	9,00 €
Southern Comfort	9,50 €
Roots Divino Bianco 0% / Roots Divino Rosso 0%	9,00 €
Ursus Roter	9,00 €



BOURBON & AMERICAN WHISKEYS	
	(50 ml / 700 ml)
Four Roses / Small Batch	9,00 € / 11,00 € 90,00 € / 110,00 €
Bulleit	9,00 € / 90,00 €
Jim Beam	9,00 € / 90,00 €
Woodford Reserve	11,00 € / 110,00 €
Maker's Mark <i>Στρογγυλό και απαλό, με καραμέλα και μέλι. Smooth bourbon with caramel and honey notes.</i>	11,00 € / 110,00 €
Knob Creek 9Y <i>Πικάντικο και γεμάτο σώμα, με βανίλια και ξύλο. Full-bodied and spicy with vanilla and oak.</i>	12,00 € / 120,00 €
Blanton's Original Single Barrel <i>Πολυτελές, με βάθος και απαλό τελείωμα. Elegant single-barrel bourbon with depth and long finish.</i>	14,00 € / 140,00 €



TEQUILAS		(50 ml / 700 ml)
Olmeca Blanco / Reposado / Dark Chocolate		9,00 € / 90,00 €
Ocho Plata / Blanco / Reposado	11,50 € / 10,50 € / 12,50 €	110 € / 100 € / 120 €
Jose Cuervo Especial Blanco / Reposado		10,00 € / 100,00 €
PREMIUM TEQUILAS		
Altos Plata / Altos Reposado		11,00 €
<i>Απαλές νότες αγκύης, με άγγιγμα λάιμ και δρύινου φινιρίσματος. Smooth agave notes with a hint of lime and oak.</i>		
Código Blanco / Rosa / Reposado / Añejo	13,00 € / 13,50 € / 14,50 € / 23,00 €	
<i>Χειροποίητη τεκίλα με ισορροπημένη γλυκύτητα και λουλουδένιο χαρακτήρα. Luxury handcrafted tequila with balanced sweetness and floral tones.</i>		
Patrón Blanco / Reposado / Añejo	14,00 € / 14,50 € / 14,50 €	
<i>Κομψή και φρέσκια, με νότες εσπεριδοειδών, δρυός και βανίλιας. Crisp and elegant tequila with citrus, oak and vanilla.</i>		
MEZCAL Vida		13,00 €
<i>Καπνιστό και γήινο, με βοτανικό και πιπεράτο φινίρισμα. Smoky and earthy with herbal and pepper finish.</i>		

ESPRESSO MARTINI



COCKTAILS

Mojito

Bacardi blanco rum, mint, sweet & sour (Flavours: strawberry, passion, mango)
Δημιουργήθηκε στην Αβάνα τον 16ο αιώνα από ναυτικούς του Francis Drake ως “El Draque”.
Born in Havana in the 1500s by Francis Drake’s sailors as “El Draque”.

9,50 €

Daiquiri

(Dictador 12 rum) + sweet & sour
Επινοήθηκε το 1898 στην Κούβα από τον Αμερικανό μηχανικό Jennings Cox.
Invented in Cuba circa 1898 by American engineer Jennings Cox.

10,00 €

Apple Martini

Absolut vodka, vanilla syrup, sweet & sour, apple liqueur
Δημοφιλές cocktail των ’90s στα clubs της Νέας Υόρκης· μοντέρνο twist του Martini.
A 1990s New York club favorite — a modern twist on the classic Martini.

9,50 €

Cosmopolitan

Absolut vodka, cranberry juice, lime, triple sec
Έγινε διάσημο τη δεκαετία του ’90 μέσα από τη σειρά Sex and the City.
Made famous in the 1990s thanks to Sex and the City.

9,50 €

Mai Tai

Havana Club Añejo, Havana Club Especial, triple sec, lime, orgeat syrup
Δημιουργήθηκε το 1944 από τον Trader Vic στο Oakland της Καλιφόρνια.
Created in 1944 by Trader Vic in Oakland, California.

10,00 €

Zombie

Havana Club Añejo, Sailor Jerry, pineapple juice, passion puree, bitters
Γεννήθηκε το 1934 στο Hollywood στο θρυλικό Tiki Bar του Don the Beachcomber.
Born in 1934 at Don the Beachcomber’s legendary Tiki Bar in Hollywood.

10,00 €

Negroni

Beefeater gin, vermouth rosso, rosso bitter
Ο Κόμης Camillo Negroni το 1919 στη Φλωρεντία ζήτησε να “δυναμώσουν” το Americano με gin.
Count Camillo Negroni asked in 1919 Florence to strengthen his Americano with gin.

10,00 €

Manhattan

Bulleit bourbon, rosso vermouth, angostura bitters
Δημιουργήθηκε γύρω στο 1880 στο Manhattan Club της Νέας Υόρκης.
First mixed around 1880 at the Manhattan Club in New York City.

10,50 €

Pornstar Martini

Absolut vodka, passion puree, Passoa, vanilla syrup, lime
Δημιουργήθηκε το 2002 στο Λονδίνο από τον Douglas Ankrah· αρχικά λεγόταν “Maverick Martini”.
Created in 2002 by Douglas Ankrah in London — originally named “Maverick Martini”.

10,00 €

COSMOPOLITAN



Libra

Ingredients: Vodka Citron, Cranberry juice, Cointreau, Fresh lime juice

Espresso Martini

Absolut vodka, espresso, Baileys, Kahlua, pinch of salt
Ο Dick Bradsell το 1983 στο Soho του Λονδίνου, για μια μοντέλα που ήθελε “κάτι να με ξυπνήσει και να με πιάσει”.
Created by Dick Bradsell in 1983 London for a model who asked “something to wake me up and mess me up.”

9,00 €

Martini Dry / Wet / Dirty

Vodka or gin, dry vermouth
Το απόλυτο cocktail του James Bond· γεννήθηκε τέλη 19ου αιώνα στο San Francisco.
The ultimate James Bond drink; born in late 19th century San Francisco.

10,00 €

Boulevardier

Bulleit bourbon, Campari, vermouth rosso
Δημιουργήθηκε στο Παρίσι το 1927 από τον Erskine Gwynne, εκδότη του “Boulevardier Magazine”.
Created in 1927 Paris by Erskine Gwynne, editor of “Boulevardier Magazine”.

10,00 €

Old Fashioned

Bulleit bourbon, sugar, bitters
Θεωρείται το παλαιότερο cocktail· εμφανίστηκε το 1806 στο Louisville του Kentucky.
Regarded as the oldest cocktail; first recorded in 1806 Louisville, Kentucky.

10,00 €

Kyoto

Beefeater gin, sweet & sour, passion puree
Σύγχρονο ιαπωνικό cocktail με εμπνεύσεις από yuzu και asian mixology της δεκαετίας του 2010.
A modern Japanese-inspired creation reflecting Asian mixology trends of the 2010s.

10,00 €



Moscow Mule <i>Absolut vodka, sweet & sour, ginger beer</i> Επινοήθηκε το 1941 στο Los Angeles για να προωθήσει την vodka και το ginger beer στις ΗΠΑ. <i>Invented in 1941 Los Angeles to promote vodka and ginger beer in America.</i>	10,00 €
Amaretto Sour <i>Amaretto, sweet & sour, bitters</i> Προέρχεται από την Ιταλία του 1970 και παντρεύει το Amaretto με το κλασικό Sour στυλ. <i>Born in 1970s Italy, blending Amaretto sweetness with the classic Sour style.</i>	10,00 €
Pina Colada <i>Bacardi rum, Malibu, coconut, pineapple, lime</i> Εφευρέθηκε το 1954 στο Caribe Hilton του Πουέρτο Ρίκο από τον Ramón Marrero. <i>Created in 1954 at the Caribe Hilton in Puerto Rico by Ramón Marrero.</i>	10,00 €
Long Island Iced Tea <i>Vodka, gin, tequila, rum, triple sec, lime, cola</i> Δημιουργήθηκε στις ΗΠΑ τη δεκαετία του '70 από τον Robert Butt στο Long Island Bar. <i>Created in 1970s USA by Robert Butt at the Long Island Bar.</i>	10,00 €
Cuba Libre <i>Havana Club Especial, lime, cola</i> Γεννήθηκε στην Αβάνα το 1898 κατά τον ισπανο-αμερικανικό πόλεμο, ως σύμβολο “Ελεύθερη Κούβα”. <i>Born in Havana in 1898 during the Spanish–American War — named for “Free Cuba.”</i>	9,50 €
Gin Basil Smash <i>Beefeater gin, basil leaves, basil syrup</i> Δημιουργία του Jörg Meyer το 2008 στο Le Lion Bar του Αμβούργου· σύγχρονο ευρωπαϊκό classic. <i>Created in 2008 by Jörg Meyer at Le Lion Bar in Hamburg; a modern European classic.</i>	9,50 €

Paloma <i>Olmeca tequila blanco, lime, agave, grapefruit soda</i> Το εθνικό cocktail του Μεξικού, που δημιουργήθηκε στις δεκαετίες '50–'60. <i>Mexico's national cocktail, first appeared in the 1950s–60s.</i>	10,00 €
Caipiroska <i>Absolut vodka, sweet & sour</i> Παραλλαγή της Caipirinha, δημιουργήθηκε στη Βραζιλία όταν αντικαταστάθηκε η cachaça με vodka. <i>A Brazilian twist on the Caipirinha, made with vodka instead of cachaça.</i>	9,50 €
Caipirinha <i>Pitu cachaça, sweet & sour</i> Το εθνικό ποτό της Βραζιλίας, γεννήθηκε στις αρχές του 20ού αιώνα στο São Paulo. <i>Brazil's national drink, originated in early 20th-century São Paulo.</i>	9,50 €
Bramble <i>Beefeater gin, sweet & sour, crème de mûre</i> Δημιουργήθηκε το 1984 από τον Dick Bradsell στο Λονδίνο, εμπνευσμένο από τα μούρα της αγγλικής υπαίθρου. <i>Created in 1984 by Dick Bradsell in London, inspired by English blackberries.</i>	10,00 €
Bloody Mary <i>Absolut vodka, tomato juice, Worcestershire, celery salt, spices</i> Δημιουργήθηκε το 1934 στο Harry's New York Bar στο Παρίσι· αφιερωμένη στη “Ματωμένη Μαίρη”. <i>Born in 1934 at Harry's New York Bar in Paris, named after England's “Bloody Mary.”</i>	11,00 €

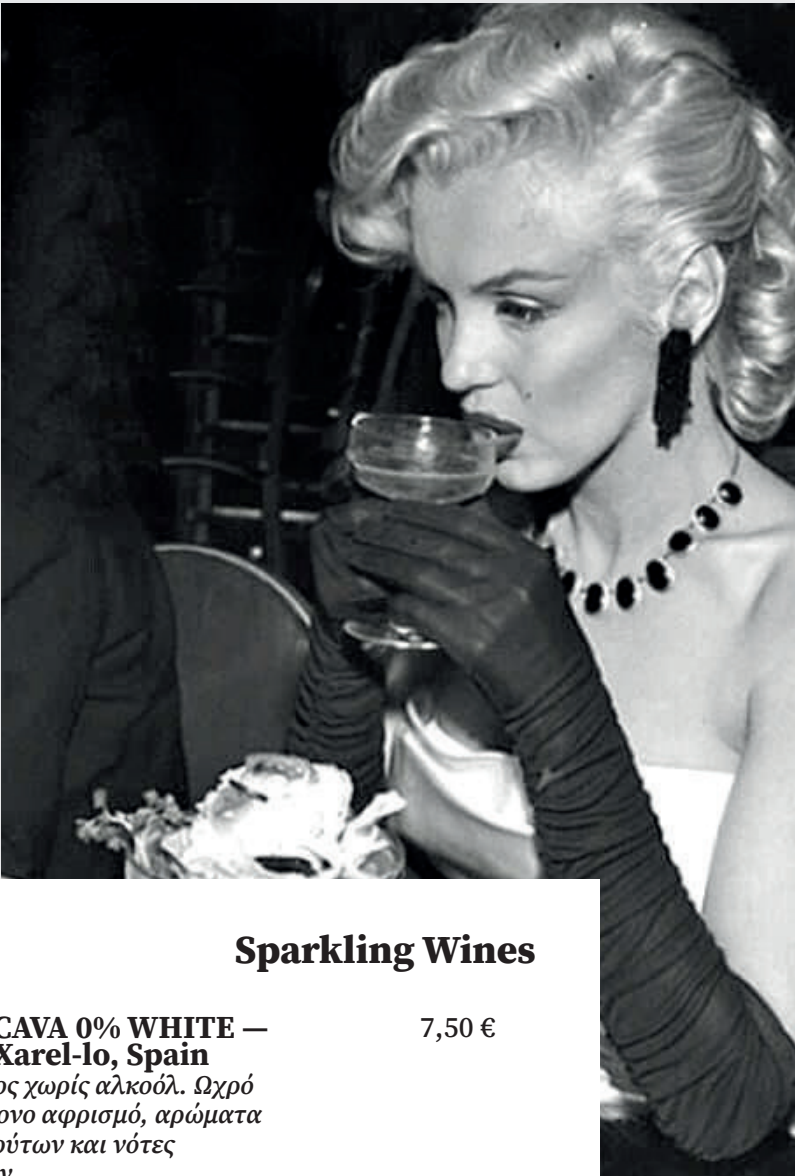
SPRITZ	
Lillet Spritz <i>Lillet, prosecco, soda, citrus garnish</i>	8,50 €
Aperol Spritz <i>Aperol, prosecco, soda, orange slice</i>	8,50 €
Campari Spritz <i>Campari, prosecco, soda, orange slice</i>	8,50 €



WINES	Sparkling Wines
Moscato D'Asti — Antica di Calosso, Piemonte <i>Ελαφρύ, ημίγλυκο, αρωματικό.</i> <i>Συνδυάστε το με: Κρουασάν Cheesecake ή Τιραμισού.</i> <i>Light, semi-sweet, aromatic.</i> <i>Pair with: Cheesecake Croissant or Tiramisu.</i>	6,00 €/30,00 €
Prosecco Extra Dry — Ponte, Veneto <i>Δροσερό και φρουτώδες.</i> <i>Συνδυάστε το με: Bao Buns Γαρίδας ή Πράσινη Σαλάτα.</i> <i>Crisp and fruity.</i> <i>Pair with: Shrimp Bao Buns or Green Salad.</i>	6,00 €/30,00 €
Moscato Rosato — Ca' Salina, Valdobbiadene <i>Απαλό ροζέ με άρωμα φράουλας.</i> <i>Συνδυάστε το με: Μηλόπιτα ή Προφιτερόλ.</i> <i>Soft rosé with strawberry aroma.</i> <i>Pair with: Apple Pie or Profiterole.</i>	40,00 €
Moët & Chandon Brut / Ice / Rosé Ice <i>Κομψό, αφρώδες, γιορτινό.</i> <i>Συνδυάστε το με: Φιλέτο Λαβρακιού ή Ποικιλία Τυριών.</i> <i>Elegant and festive.</i> <i>Pair with: Sea Bass Fillet or Cheese Platter.</i>	110 € / 120 € /120 €



DAY!!! What'll we toast to? — with Claudia Escalante and 3 others. See More



WINES	Sparkling Wines
Freixenet CAVA 0% WHITE — Macabeo–Xarel-lo, Spain <i>Αφρώδης οίνος χωρίς αλκοόλ. Ωχροί λεμονί με έντονο αφρισμό, αρώματα τροπικών φρούτων και νότες εσπεριδοειδών.</i> <i>Συνδυάστε το με: Spring Rolls Λαχανικών ή Σαλάτα Stoa.</i> <i>Alcohol-free sparkling wine. Pale lemon color with lively bubbles, tropical fruit and citrus notes.</i> <i>Pair with: Vegetable Spring Rolls or Stoa Salad.</i>	7,50 €
Freixenet CAVA 0% ROSÉ — Garnacha–Pinot Noir, Spain <i>Αφρώδης οίνος χωρίς αλκοόλ. Απαλό ροζ, αρώματα φράουλας και κόκκινων μούρων.</i> <i>Συνδυάστε το με: Μηλόπιτα ή Προφιτερόλ.</i> <i>Alcohol-free sparkling rosé. Light pink, strawberry and red berries.</i> <i>Pair with: Apple Pie or Profiterole.</i>	7,50 €



White Wines

**Provocateur/Μαλαγουζιά–
Ασύρτικο Τσαμτσακίρη, Κ. Σχολάρι** 6,00 €
Φρέσκο και αρωματικό.
Συνδυάστε το με: Κοτόπουλο Φούρνου ή
Πράσινη Σαλάτα.
Fresh and aromatic.
*Pair with: Oven-Baked Chicken or Green
Salad.*

**Magic Van /
Chardonnay–Μοσχούδη,
Μπαραφάκας** 6,50 € / 30,00 €
Αρώματα λουλουδιών, μοσχολέμονου και
βερίκοκου.
Συνδυάστε το με: Φιλέτο Λαβρακιού ή
Μπέργκερ Κοτόπουλου.
Floral with lime and apricot notes.
Pair with: Sea Bass Fillet or Chicken Burger.

Pinot Grigio — Ponte, Veneto 6,50 € / 28,00 €
Ξηρό και δροσερό.
Συνδυάστε το με: Φιλέτο Λαβρακιού ή Πίνσα
Μαργαρίτα.
Crisp and dry.
Pair with: Sea Bass Fillet or Margherita Pinsa.

**Άμιοινος Αμπελώνες “BOSTANI” —
Sauvignon Blanc, Ασύρτικο** 6,50 € / 30,00 €
Φρέσκο και δροσιστικό με αρώματα
εσπεριδοειδών και λευκών λουλουδιών.
Συνδυάστε το με: Caesar Salad ή Bao
Κοτόπουλου.
Fresh with citrus and floral aromas.
Pair with: Caesar Salad or Chicken Bao Buns.

Provocateur — Moscato, 6,50 € / 27,00 €
Τσαμτσακίρη
Ημίγλυκο και φρουτώδες.
Συνδυάστε το με: Cheese Fondue ή Πίνσα
Τρούφας.
Semi-sweet and fruity.
Pair with: Cheese Fondue or Tartufo Pinsa.

**Μπλε Τρακτέρ (Blue Tractor) —
Chardonnay–Ασύρτικο–Viognier,
Κυρ-Γιάννη** 7,00 € / 33,00 €
Αρωματικό με σώμα.
Συνδυάστε το με: Μπρουσκέτα Χοιρινού ή
Club Sandwich Elite.
Aromatic and full-bodied.
*Pair with: Pork Bruschetta or Club Sandwich
Elite.*

**Τρεις Ευχές (Three Wishes) —
Ασύρτικο–Chardonnay, Βογιατζή** 7,50 € / 35,00 €
Ισορροπημένο με νότες τροπικών φρούτων.
Συνδυάστε το με: Ψαρονέφρι ή Ριγκατόνι
Αλφρέντο.
Balanced with tropical fruit notes.
*Pair with: Pork Tenderloin or Rigatoni
Alfredo.*



Κυδωνίτσα — Τσιμπίδης, Μονεμβασία 37,00 €
Λεπτό και αρωματικό.
Συνδυάστε το με: Φιλέτο Λαβρακιού ή Πίνσα
Ελληνική. *Elegant and aromatic.*
Pair with: Sea Bass Fillet or Greek Pinsa.

**Σαμαρόπετρα — Sauvignon Blanc,
Κυρ-Γιάννη** 25,00 €
Δροσερό και έντονο.
Συνδυάστε το με: Μπέργκερ Γαρίδας ή Σαλάτα
Stoa. *Refreshing and intense.*
Pair with: Shrimp Burger or Stoa Salad.

Μαλαγουζιά — Κτήμα Άλφα, Αμύνταιο 37,00 €
Αρωματική και φρέσκια, με νότες ροδάκινου,
λεμονανθών και βοτάνων. Ισορροπημένη οξύτητα
και μακρύ αρωματικό τελείωμα.
Συνδυάστε το με: Bao Κοτόπουλου ή Πράσινη
Σαλάτα.
*Aromatic and fresh, with notes of peach, lemon
blossom and herbs. Balanced acidity and long
finish.*
Pair with: Chicken Bao Buns or Green Salad.

**Βίβλια Χώρα — Sauvignon
Blanc–Ασύρτικο** 38,00 €
Πλούσιο και αρωματικό.
Συνδυάστε το με: Bao Κοτόπουλου ή Ριγκατόνι
Αλφρέντο.
Rich and aromatic.
Pair with: Chicken Bao Buns or Rigatoni Alfredo.

**Λευκός Ελέφαντας
Sauvignon Blanc,
Κτήμα Σκίουρος (Αμφίπολη)** 6,50 € / 30,00 €
Έντονες νότες εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου
και λευκών λουλουδιών. Φρέσκια οξύτητα και
ισορροπημένο στόμα. Συνδυάστε το με: Πράσινη
Σαλάτα ή Bao Bun *Bright citrus, green apple and
white-flower notes. Fresh acidity and balanced
palate.* *Pair with: Green Salad or Bao Bun with
shrimp*

Rosé Wines

Άμοινος Αμπελώνες “BOSTANI” 6,50 €/30,00 €
Xinomavro, Syrah
Φρέσκο και φρουτώδες, με αρώματα κόκκινων φρούτων και ροδοπέταλων.
Συνδυάστε το με: Bao Γαρίδας ή Μπέργκερ Γαρίδας.
Fresh and fruity, with red fruit and rose petal notes.
Pair with: Shrimp Bao Buns or Shrimp Burger.

Pinky the Kinky 6,00 €/25,00 €
Merlot–Cabernet Sauvignon–Pinot Grigio
Ημιξηρο και παιχνιδιάρικο.
Συνδυάστε το με: Πίνσα Ελληνική ή Μπέργκερ Κοτόπουλου.
Semi-dry and playful.
Pair with: Greek Pinsa or Chicken Burger.

Terre D’Oro Trevenezie 6,50 €/27,00 €
Oretlor–Sangiovese
Φρουτώδες και αρωματικό.
Συνδυάστε το με: Club Sandwich Elite ή Πίνσα Ελληνική.
Fruity and fragrant.
Pair with: Club Sandwich Elite or Greek Pinsa.

Provocateur 6,00 €/25,00 €
Moscato, Ημίγλυκο
Απαλό και γλυκό.
Συνδυάστε το με: Προφιτερόλ ή Μηλόπιτα.
Soft and sweet.
Pair with: Profiterole or Apple Pie.

Ακακίες (Acacias) 7,50 €/35,00 €
Ξινόμαυρο, Κυρ-Γιάννη
Δροσερό και ισορροπημένο.
Συνδυάστε το με: Caesar Salad ή Μπέργκερ Γαρίδας.
Crisp and balanced.
Pair with: Caesar Salad or Shrimp Burger.

Αμυγδαλιές (Almond Trees) 7,00 €/37,00 €
Syrah, Αβαντής
Αρωματικό και φρουτώδες.
Συνδυάστε το με: Bao Χοιρινού ή Πίνσα Τρούφας.
Fruity and aromatic.
Pair with: Pork Bao Buns or Tartufo Pinsa.

Συννεφο Ροζέ 6,00 €/27,00 €
Μοσχοφίλερο–Syrah, Βασιλείου
Ημίγλυκο, με φράουλα, κεράσι και λουλούδια.
Συνδυάστε το με: Προφιτερόλ ή Μηλόπιτα.
Semi-sweet, strawberry and cherry.
Pair with: Profiterole or Apple Pie.

Άγριες Φράουλες 7,00 €/35,00 €
Ξινόμαυρο Rosé, Κτήμα Σκίουρος
(Αμφίπολη)
Φρέσκο και κομψό ροζέ από Ξινόμαυρο, με αρώματα άγριας φράουλας, ροδιού και λουλουδιών. Ζωντανή οξύτητα και δροσιστικό τελείωμα.
Συνδυάστε το με: Bao Γαρίδας ή Μπέργκερ Κοτόπουλου.
Fresh and elegant rosé from Xinomavro, with aromas of wild strawberry, pomegranate and floral notes. Lively acidity and refreshing finish.
Pair with: Shrimp Bao Buns or Chicken Burger.



Red Wines

Άμοινος Αμπελώνες “BOSTANI” 7,00 €/35,00 €
Xinomavro, Merlot
Μέτριο σώμα, φρουτώδες, με νότες κόκκινων φρούτων και βελούδινες τανίνες. Συνδυάστε το με: Λιγκουίνι Καρμπονάρα ή Smash Burger.
Medium-bodied red, fruity, with red fruit and soft tannins.
Pair with: Linguine Carbonara or Smash Burger.

Magic Van 7,00 €/32,00 €
Αγιωργίτικο–Merlot, Μπαραφάκας
Μέτριο σώμα, μαλακές τανίνες, ισορροπημένη γεύση. Συνδυάστε το με: Smash Burger ή Πατάτες Sloppy.
Medium-bodied with soft tannins, balanced flavor.
Pair with: Smash Burger or Sloppy Fries.

Sangiovese Puglia 6,50 €/28,00 €
“Collection”Puglia, Italy
Κλασικό ιταλικό στυλ με ευχάριστη οξύτητα. Συνδυάστε το με: Πίνσα Μαργαρίτα ή Λιγκουίνι Καρμπονάρα.
Classic Italian style with pleasant acidity.
Pair with: Margherita Pinsa or Linguine Carbonara.



Red Wines

Νεράιδες (Neraides) 6,50 €/32,00 €
Αγιωργίτικο–Ροδίτης, Μπαραφάκας
Ημίγλυκο, ελαφρύ και αρωματικό, με δροσερό τελείωμα. Συνδυάστε το με: Μπέργκερ Κοτόπουλου ή Spring Rolls Λαχανικών.
Semi-sweet red, light and aromatic with a fresh finish.
Pair with: Chicken Burger or Vegetable Spring Rolls.

Συννεφο Κόκκινο 6,00 €/27,00 €
Αγιωργίτικο–Merlot, Κτήμα Βασιλείου
Ημίγλυκο, μαλακό και ευχάριστο, με κεράσι, δαμάσκηνο και κόκκινα φρούτα. Συνδυάστε το με: Τιραμισού ή Ριγκατόνι Καρμπονάρα.
Semi-sweet red, smooth and pleasant, with cherry, plum and red fruits.
Pair with: Tiramisu or Rigatoni Carbonara.

Αβαντής (Avantis) 7,00 €/32,00 €
Syrah, Π.Γ.Ε. Εύβοια
Πλούσιο και μπαχαρένιο, με βάθος και ένταση. Συνδυάστε το με: Πίνσα Τρούφας ή Ψαρονέφρι.
Rich and spicy, with depth and intensity.
Pair with: Tartufo Pinsa or Pork Tenderloin.

Red Wines

Μπλε Τρακτέρ (Blue Tractor)
Cabernet Sauvignon–Syrah–Merlot,
Κυρ-Γιάννη
Γεμάτο σώμα με βάθος και μακριά
επίγευση.
Συνδυάστε το με: Bao Χοιρινού ή Ποικιλία
Αλλαντικών.
Full-bodied with depth and long finish.
Pair with: Pork Bao Buns or Cold Cuts
Platter.

7,50 €/35,00 €

Τρεις Ευχές (Three Wishes)
Cabernet
Sauvignon–Merlot–Ξινόμαυρο,
Βογιατζή
Δυνατό, με έντονο χαρακτήρα και φρούτο.
Συνδυάστε το με: Ψαρονέφρι ή Ποικιλία
Τυριών.
Bold and intense with strong fruit
presence.
Pair with: Pork Tenderloin or Cheese
Platter.

8,50 €/40,00 €

Οινάρι (Oinari)
Αγιωργίτικο–Μαυροδάφνη,
Παρπαρούσης
Πολυσύνθετο, με πικάντικες νότες και
μακρύ τελείωμα.
Συνδυάστε το με: Γκόγκες με Μαύρη
Τρούφα ή Μπρουσκέτα Χοιρινού.
Complex, spicy with long finish.
Pair with: Gkogkes with Black Truffle or
Pork Bruschetta.

38,00 €



Red Wines

Τσαπουρνάκος (Tsapournakos)
Π.Γ.Ε. Βελβεντό, Κοζάνη (Bio)
Αριστοκρατικό, με βάθος και
εκλεπτυσμένο φρούτο.
Συνδυάστε το με: Ραβιόλι Μοσχαρίσια
Μάγουλα ή Club Sandwich Elite.
Elegant and deep, with refined fruit.
Pair with: Ravioli with Beef Cheeks or Club
Sandwich Elite.

47,00 €

Cabernet–Carménère
Montes, Χιλή, Colchagua Valley
Συμπυκνωμένο και εκφραστικό, με μαύρα
φρούτα και πικάντικη επίγευση.
Συνδυάστε το με: Ψαρονέφρι ή Smash
Burger.
Concentrated and expressive, with black
fruits and spicy aftertaste.
Pair with: Pork Tenderloin or Smash
Burger.

45,00 €

Tannat
Κτήμα Άλφα, Αμύνταιο
Πλούσιο, βαθύ και δομημένο, με έντονες
τανίνες και αρώματα μαύρων φρούτων.
Συνδυάστε το με: Ραβιόλι Μοσχαρίσια
Μάγουλα ή Ψαρονέφρι.
Rich, deep and structured, with strong
tannins and black fruit aromas.
Pair with: Ravioli with Beef Cheeks or Pork
Tenderloin.

50,00 €





The MAGIC Frying Pan

Sunbeam
Controlled Heat
ELECTRIC FRYPAN

Not only makes everything you **FRY** more delicious, non-greasy, always perfect...but also

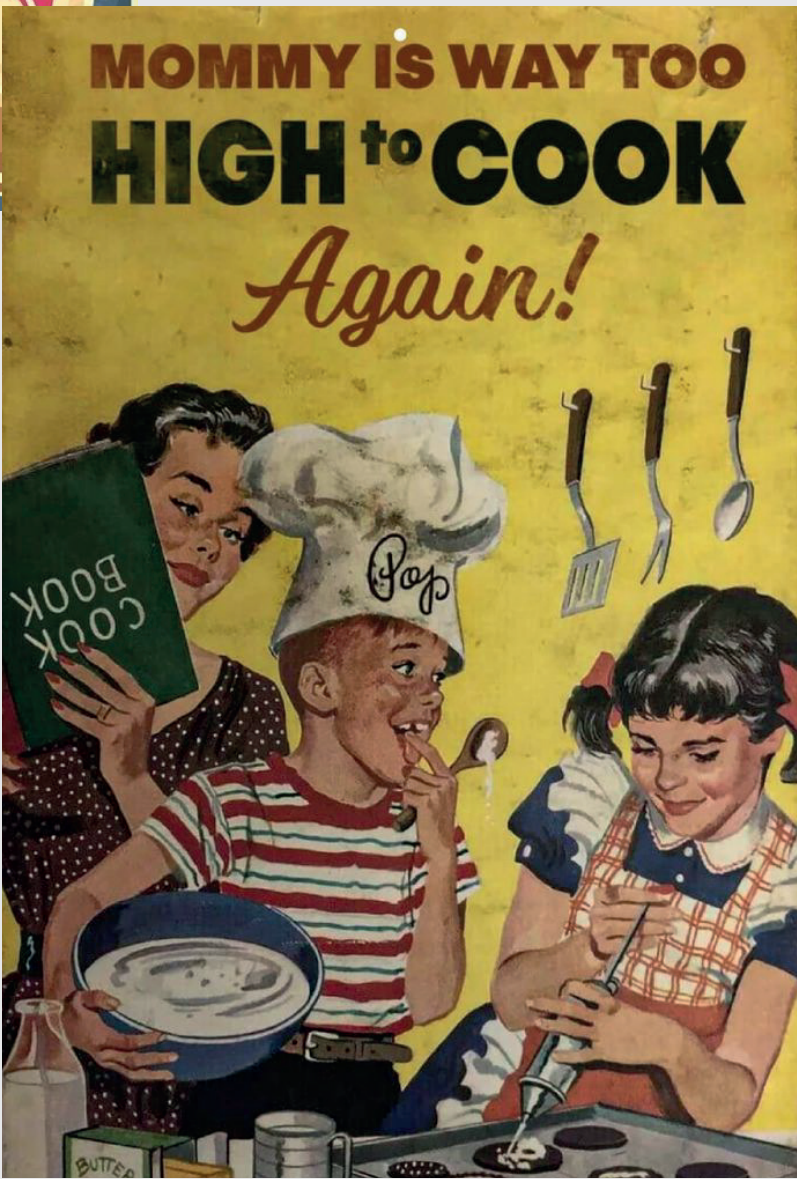
GRILLS, BAKES, ROASTS, STEWS, CASSEROLES etc

WITH HEAT-RESISTANT PYREX LID

AUTOMATIC Heat Control
takes the guesswork out of cooking. When you set this simple switch you are sure that nothing will be overcooked—everything will turn out just right—always.

This remarkable appliance would be well worth the money if you used it for frying and nothing else. But so amazing is its magic that it cooks **MORE** dishes . . . and cooks them **better** than any other appliances you've ever used. Whichever way you use it, the whole cooking process is completely automatic and completely foolproof. No failures—ever! And every meal you cook takes on a more delicious flavour than you've ever known before.

For Mother



BRUNCH

Πρωινό του Βασιλιά — 26,00 €

A. Γλυκό: Τρία φρέσκα κρουασάν και τρία αφράτα pancakes, βούτυρο, μέλι, μαρμελάδα, πραλίνα φουντουκιού, γιαούρτι με γκρανόλα και φρούτα εποχής.
B. Αλμυρό: Scrambled eggs ή ομελέτα, αλλαντικά, λουκάνικα, ποικιλία τυριών, πατατοσαλάτα και δύο φρυγανισμένες φέτες χωριάτικου ψωμιού.
Σερβίρεται με 2 ποτήρια φυσικό χυμό πορτοκάλι.

King’s Breakfast — 26,00 €

A. Sweet: Three fresh croissants and three fluffy pancakes, served with butter, honey, jam, hazelnut praline, granola yogurt, and seasonal fruits.
B. Savory: Scrambled eggs or omelette, assorted cold cuts, frankfurter sausages, cheese selection, potato salad, and two slices of toasted country bread.
Served with two glasses of fresh orange juice.

Κροκ Μαντάμ — 9,50 €

Φρυγανισμένο ψωμί μπριός με κρέμα γραβιέρας, κοτόπουλο, γκούντα, τραγανό μπέικον, μπεσαμέλ και αυγό μάτι. Συνοδεύεται από δροσερή πράσινη σαλάτα.

Croque Madame — 9,50 €

Toasted brioche bread with graviera cream, chicken, gouda, crispy bacon, béchamel sauce, and a fried egg.
Served with fresh green salad.

Κουλούρι Σολομού — 10,50 €

Φρέσκο κουλούρι με φέτα, αβοκάντο και τυρί κότατζ, συνοδεύεται από δροσερή σαλάτα μεσκλάν και dressing φράουλας-βασιλικού.

Salmon Bagel — 10,50 €

Fresh sesame bagel with feta, avocado, and cottage cheese, served with mesclun salad and strawberry-basil dressing.

Αυγά σε Κόκκινη Σάλτσα — 8,50 €

Αυγά ποσέ σε σάλτσα ντομάτας με χωριάτικο λουκάνικο, πιπεριές και φέτα, συνοδεύονται από φρυγανισμένο ψωμί αργής ωρίμανσης.

Eggs in Red Sauce — 8,50 €

Poached eggs in tomato sauce with village sausage, peppers and feta, served with toasted slow-fermented bread.

Ομελέτα — 8,50 €

Αφράτη ομελέτα με μπέικον,μανιτάρια, πιπεριές και γκούντα. Συνοδεύεται με δροσερή πράσινη σαλάτα.

Omelette — 8,50 €

Fluffy omelette with bacon, mushrooms, peppers, and gouda cheese. Served with a fresh green salad.

Κρουασάν Παστράμι Γαλοπούλας — 9,50 €

Δύο φρεσκοψημένα κρουασάν με scrambled eggs, κρέμα Ολλανδέζ, παστράμι γαλοπούλας και πίκλα κρεμμυδιού. Συνοδεύεται με σαλάτα μεσκλάν.

Turkey Pastrami Croissant — 9,50 €

Two freshly baked croissants filled with scrambled eggs, hollandaise sauce, turkey pastrami, and pickled onion. Served with mesclun salad.

Πεϊνιρλί — 10,50 €

Φρεσκοψημένο πεϊνιρλί με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο, πέστο βασιλικού, ρόκα και αυγό μάτι.

Peinirli — 10,50 €

Traditional open-baked bread with tomato sauce, mozzarella, prosciutto, basil pesto, rocket, and fried egg.



Αυγόφετες — 8,50 €

Παραδοσιακές αυγόφετες με κρέμα πατισερί, μαρμελάδα φρούτων του δάσους, σιρόπι σφενδάμου και μαρέγκα.

Brioche Tsoureki — 8,50 €

Traditional Greek brioche with pastry cream, forest fruit jam, maple syrup, and meringue.

Κρουασάν Cheesecake — 8,50 €

Κρουασάν γεμισμένο με κρέμα τυριού αρωματισμένη με Κουαντρό, σάλτσα φρούτων του δάσους, τρίμμα μπισκότου και φρέσκα κόκκινα φρούτα.

Cheesecake Croissant — 8,50 €

Croissant filled with Cointreau-flavored cream cheese, forest fruit sauce, cookie crumble and fresh red fruits.

Pancake Γλυκό — 7,00 €

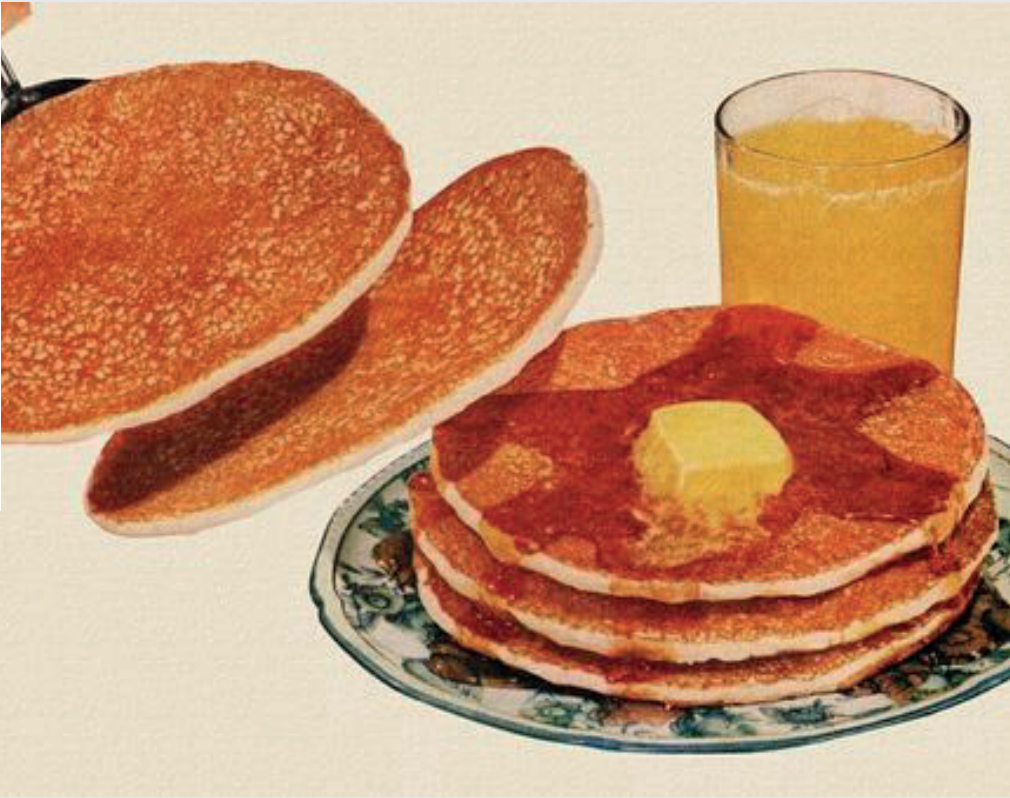
Αφράτα pancakes με επιλογή από πραλίνες: λευκή σοκολάτα, σοκολάτα γάλακτος, Lotus, Bueno, φράουλα.

Έξτρα: μπισκότο Oreo +0,50 • ξηροί καρποί +0,50 • πουράκια +1 • φρούτα εποχής +2

Sweet Pancakes — 7,00 €

Fluffy pancakes with your choice of spread: white chocolate, milk chocolate, Lotus, Bueno, or strawberry. Extras: Oreo biscuit +0.50 • nuts +0.50 • wafer sticks +1

• seasonal fruits +2



ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

Μπρουσκέτα Χοιρινή — 10,00 €
Τρεις φέτες φρυγανισμένου ψωμιού αργής ωρίμανσης με σιγομαγειρεμένο χοιρινό, κρέμα κατσικίσιου τυριού, τραγανό κρεμμύδι και σάλτσα bbq.
Pork Bruschetta — 10,00 €
Three slices of toasted slow-fermented bread topped with slow-cooked pork, goat cheese cream,crispy onion and bbq sauce.

Γλυκοπατάτες με Κρέμα Τσένταρ — 7,50 €
Τραγανές γλυκοπατάτες με λιωμένη κρέμα τσένταρ, τραγανό προσούτο και καβουρδισμένο κρεμμύδι.*
Sweet Potatoes with Cheddar Cream — 7,50 €
Crispy sweet potato fries with melted cheddar cream, crispy prosciutto, and roasted onion.*

Πατάτες Σλόπι — 7,00 €
Τηγανητές πατάτες με σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο κιμά, κρέμα κατσικίσιου τυριού, πίκλα κρεμμυδιού και καβουρδισμένο κρεμμύδι.*
Sloppy Fries — 7,00 €
Fried potatoes topped with slow-cooked minced beef, goat cheese cream, pickled onion, and roasted onion.*

Φοντί Τυριών — 12,50 €
Κρεμώδες φοντί τυριών, συνοδευόμενο από φρυγανισμένα μπρουσκετάκια.
Cheese Fondue — 12,50 €
Creamy melted cheese fondue served with toasted bruschetta slices.

Spring Rolls Λαχανικών — 9,00 €
Τραγανά χειροποίητα spring rolls με φρέσκα λαχανικά, συνοδευμένα από γλυκόξινη σάλτσα.
Vegetable Spring Rolls — 9,00 €
Crispy handmade spring rolls filled with fresh vegetables, served with sweet and sour sauce.

Ποικιλία Μπύρας — 14,50 €
Ποικιλία από λουκάνικα με τηγανητές πατάτες, κρέμα τσένταρ και τραγανό κρεμμύδι.*
Beer Platter — 14,50 €
Assorted sausages with fries, cheddar cream, and crispy onion — the perfect match for beer.*

Πλατό Ατλαντικών & Τυριών — 18,50 €
Επιλεγμένα ατλαντικά και τυριά, συνοδευμένα από τσάνεϊ, κριτσίνια και αποξηραμένα φρούτα.
Cold Cuts & Cheese Platter — 18,50 €
Selected cured meats and cheeses, served with chutney, breadsticks, and dried fruits.

Πλατό τυριών — 16,00 €
Cheese Platter — 16,00 €

Πλατό ατλαντικών — 14,00 €
Cold Cuts — 14,00 €

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Caesar — 9,50 €
Iceberg, στήθος κοτόπουλου, τραγανό bacon, καλαμπόκι, dressing Caesar, κρουτόν και flakes παρμεζάνας.
Caesar Salad — 9,50 €
Iceberg lettuce, chicken breast, crispy bacon, corn, Caesar dressing, croutons, and parmesan flakes.

Πράσινη Σαλάτα — 8,50 €
Φρέσκια δροσερή σαλάτα με πλευρώτους, κολοκύθι, πιπεριές, λιαστή ντομάτα, ξηρούς καρπούς, mesclun και dressing φράουλας-πιπεριάς.
Green Salad — 8,50 €
Fresh green salad with pleurotus mushrooms, zucchini, peppers, sun-dried tomatoes, nuts, mesclun mix, and strawberry-pepper dressing.

Σαλάτα Stoa Bar — 9,00 €
Iceberg, λάχανο, ντοματίνια, καλαμπόκι, φινόκιο, dressing παλαιωμένου βαλσάμικου.
Επιλογή: γαρίδες πανέ +3 €*
Stoa Bar Salad — 9,00 €
Iceberg, cabbage, cherry tomatoes, corn, fennel, and aged balsamic dressing.
Option: add crispy shrimps +3 €.*



ΠΙΝΣΕΣ | PINSAS

Ταρτούφο — 12,50 €

Πίνσα με πλευρώτους, πίκλα κρεμμυδιού, πάστα λευκής τρούφας, κρέμα γάλακτος και μοτσαρέλα.

Tartufo — 12,50 €

Pizza with pleurotus mushrooms, pickled onion, white truffle paste, cream, and mozzarella.

Ελληνική Πίτσα — 11,50 €

Σάλτσα πίτσας, μοτσαρέλα, πατέ ελιάς, φέτα Π.Ο.Π., τραγανό κρεμμύδι, ελαιόλαδο και ρίγανη.

Greek Pizza — 11,50 €

Pizza sauce, mozzarella, olive tapenade, PDO feta, crispy onion, olive oil, and oregano.

Μαργαρίτα — 10,50 €

Κλασική μαργαρίτα με σάλτσα ντομάτας, ρόκα, μπουράτα, πέστο βασιλικού και προσούτο.

Margherita — 10,50 €

Classic margherita with tomato sauce, rocket, burrata, basil pesto, and prosciutto.



Ραβιόλι με Μοσχαρίσια μάγουλα — 13,50 €

Γεμιστά ραβιόλια με τυριά, σάλτσα τυριών και κοκκινιστά μοσχαρίσια μάγουλα.

Ravioli Stuffed with Beef Cheeks— 13,50 €

Filled ravioli with a cheese blend, creamy cheese sauce, and slow-braised beef cheeks.

Ριγκατόνι Αλφρέντο — 12,50 €

Ριγκατόνι με κρέμα γάλακτος, κολοκύθι, πέστο βασιλικού, φιλέτο κοτόπουλο, αγγούρι και ξηρούς καρπούς.

Rigatoni Alfredo — 12,50 €

Rigatoni with cream, pumpkin, basil pesto, chicken fillet, cucumber and mixed nuts.

Λιγκουίνι Καρμπονάρα — 11,50 €

Καπνιστή πανσέτα, κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα και κρόκος αυγού.

Linguine Carbonara — 11,50 €

Smoked pancetta, cream, parmesan, and egg yolk.

Γκόγκες με Μαύρη Τρούφα — 12,50 €

Παραδοσιακές γκόγκες με ραγού μανιταριών, πάστα μαύρης τρούφας και τριμμένη παρμεζάνα.

Gkogkes with Black Truffle — 12,50 €

Traditional handmade Greek pasta with mushroom ragout, black truffle paste, and grated parmesan.

CLUB & BAO BUNS

Club Sandwich Elite — 12,00 €

Club σάντουιτς κοτόπουλου με φρυγανισμένο ψωμί φοκάτσια, κρέμα κατσικίσιου τυριού, σιγομαγειρεμένο κοτόπουλο, γκούντα, μπέικον, μαρούλι, ντομάτα και μαγιονέζα τρούφας. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες*.

Club Sandwich Elite — 12,00 €

Chicken club sandwich with toasted foccacia bread, goat cheese cream, slow-cooked chicken, gouda, bacon, lettuce, tomato, and truffle mayo. Served with fried potatoes*.

Bao Buns Γαρίδας — 12,00 €

Τρία αφράτα bao buns με γαρίδες πανέ*, σαλάτα coleslaw, spicy mayo και φιστίκι.

Shrimp Bao Buns — 12,00 €

Three fluffy bao buns with crispy shrimps*, coleslaw salad, spicy mayo, and crushed peanuts.

Bao Buns Κοτόπουλου — 11,00 €

Τρία bao buns με τραγανό κοτόπουλο πανέ, σαλάτα coleslaw, spicy mayo και baby gem.

Chicken Bao Buns — 11,00 €

Three bao buns with crispy fried chicken, coleslaw salad, spicy mayo, and baby gem lettuce.

Bao Buns Χοιρινού — 11,00 €

Τρία bao buns με σιγομαγειρεμένο χοιρινό, σάλτσα barbeque, τραγανό κρεμμύδι, κρέμα κατσικίσιου τυριού και baby gem.

Pork Bao Buns — 11,00 €

Three bao buns filled with slow-cooked pork, barbecue sauce, crispy onion, goat cheese cream, and baby gem salad.

BURGERS

Μπέργκερ Κοτόπουλο — 11,00 €
Μπριός ψωμάκι με παναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου, coleslaw, πίκλα κρεμμυδιού, spicy mayo, iceberg, μπέικον και ντομάτα. Συνοδεύεται με τηγανητές γλυκοπατάτες*.

Chicken Burger — 11,00 €
Brioche bun with crispy chicken fillet, coleslaw, pickled onion, spicy mayo, iceberg lettuce, bacon, and tomato. Served with sweet potato fries*.

Μπέργκερ Γαρίδας — 12,50 €
Μπριός ψωμάκι με γαρίδες πανέ*, πίκλα κρεμμυδιού, ντομάτα, σαλάτα coleslaw, spicy mayo και dressing μελιού-φιστικοβούτυρου. Συνοδεύεται με τηγανητές γλυκοπατάτες*.

Shrimp Burger — 12,50 €
Brioche bun with crispy shrimps*, pickled onion, tomato, coleslaw salad, spicy mayo, and honey-peanut butter dressing. Served with sweet potato fries*.

Smash Burger — 12,50 €
Δύο μοσχάρισμα μπιφτέκια με μπριός, καπνιστή μαγιονέζα, κρέμα τσένταρ, τραγανό μπέικον, καβουρδισμένο κρεμμύδι και πίκλα αγγουριού. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες*.

Smash Burger — 12,50 €
Two beef patties in a brioche bun with smoked mayo, cheddar cream, crispy bacon, roasted onion, and pickles. Served with fried potatoes*.

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

Φιλέτο Λαβρακιού — 13,50 €
Ψητό φιλέτο λαβρακιού με σάλτσα παντζάρι-πορτοκάλι, πουρέ παστινάκι, με χόρτα φρικασέ.

Sea Bass Fillet — 13,50 €
Grilled sea bass fillet with beetroot-orange sauce, parsnip purée, crispy prosciutto, with fricassee greens.

Κοτόπουλο Φούρνου — 11,50 €
Ζουμερό φιλέτο κοτόπουλου με πουρέ πατάτας φούρνου και dressing μυρωδικών.

Oven-Baked Chicken — 11,50 €
Tender chicken fillet served with baked mashed potatoes and herb dressing.

Ψαρονέφρι — 12,50 €
Τρυφερό ψαρονέφρι με ψητά λαχανικά, ραγού άγριωνμανιταριών και σάλτσα κόκκινου κρασιού.

Pork Tenderloin — 12,50 €
Juicy pork tenderloin with grilled vegetables, wild mushroom ragout, and red wine sauce.



ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ | KIDS MENU

Junior Hamburger — 7,00 €
Ψωμάκι μπριός με 100% μοσχαρίσιο μπιφτέκι, κέτσαπ, μουστάρδα, ντομάτα και μαρούλι. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες*.
Junior Hamburger — 7,00 €
Brioche bun with 100% beef patty, ketchup, mustard, tomato, and lettuce. Served with fried potatoes*.

Ριγκατόνι Βουτύρου — 6,50 €
Ριγκατόνι με φρέσκο βούτυρο ή επιλογή με σιγομαγειρεμένο κιμά (+2,00 €). Συνοδεύεται με τριμμένη παρμεζάνα.
Butter Rigatoni — 6,50 €
Rigatoni pasta with butter or slow-cooked minced beef (+2.00 €), served with grated parmesan.

Κοτομπουκιές — 7,50 €
Τραχανές κοτομπουκιές από φιλέτο κοτόπουλου πανέ, συνοδεύονται με τηγανητές πατάτες και σάλτσα γιαουρτιού ή κέτσαπ.
Chicken Nuggets— 7,50 €
Crispy breaded chicken bites made from chicken fillet, served with fried potatoes and your choice of yogurt sauce or ketchup.



ΓΛΥΚΑ | DESSERTS

Προφιτερόλ — 7,50 €
Αφράτα σουδάκια γεμισμένα με κρέμα σοκολάτας, σάλτσα σοκολάτας, κακάο και ξηρούς καρπούς.
Profiterole — 7,50 €
Soft choux puffs filled with rich chocolate cream, topped with chocolate sauce, cocoa and nuts.

Τιραμισού — 7,50 €
Κλασικό ιταλικό χειροποίητο τιραμισού με μασκαρπόνε και άρωμα καφέ.
Tiramisu — 6,50 €
Classic Italian tiramisu with mascarpone cream and espresso flavor.

Σπιτική Αποδομημένη Μηλόπιτα — 6,50 €
Ζεστά καραμελωμένα μήλα με άρωμα κανέλας και τραγανό μπισκότο βουτύρου.
Έξτρα επιλογή:
Παγωτό (βανίλια, σοκολάτα ή φράουλα) +1,50 €
Homemade Deconstructed Apple Pie — 6,50 €
Warm caramelized apples with a hint of cinnamon and buttery biscuit crumble.
Extra option:
Ice cream (vanilla, chocolate, or strawberry) +1.50 €



Σε περίπτωση αλλεργίας, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας πριν την παραγγελία.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα διαμαρτυρίας σε ειδική θήκη για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). Απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοόλ σε άτομα ηλικίας κάτω των 18 ετών, χωρίς την έγγραφη συγκατάθεση των κηδεμόνων. Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Αγορανομικός υπεύθυνος:

