

KIDS MENU

Penne Napoli

Ζυμαρικά με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας.
Pasta with a fresh tomato sauce.

€6.50

Mac and cheese

Κοραλάκι με σάλτσα από τσένταρ, παρμεζάνα και έμμενταλ.
Korallaki (spiral-shaped) pasta served with a cheddar, parmesan and emmental cheese sauce.

€7.50

Chicken nuggets

Παναρισμένα φιλετίνια κοτόπουλου με χειροποίητη σάλτσα μπάρμπεκιου
συνοδεύονται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες.

Bread-crumbed small chicken fillets
served with a homemade bbq sauce, accompanied by freshly fried chips.

€10.00

Fish and chips

Παναρισμένο φιλέτο ψαριού με μαγιονέζα και φρέσκιες τηγανητές πατάτες.
Bread crumbed fish fillet served with mayonnaise and freshly fried chips.

€11.00

Mini burger

Με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα, κέτσαπ
συνοδεύεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες.

Beef burger with tomato, lettuce, mayonnaise and ketchup
accompanied by freshly fried chips.

€11.50

-
- Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.
Please inform us of any food allergies or intolerance that you may have.
 - Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν παραλάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο).
Consumers are not obliged to pay unless they have received a receipt or invoice.
 - Αγορανομικός υπεύθυνος Κόντος Γεώργιος. | Hygiene Officer: Mr Kondos.
 - Κυτίο παραπόνων βρίσκεται στο χώρο του καταστήματος. | A complaint box is available inside the premises.
 - Τα κρέατα και τα ψάρια ενδέχεται να είναι φρέσκα ή κατεψυγμένα. | Fish and meat is either frozen or fresh.
 - Το λάδι που χρησιμοποιείται είναι ηλιέλαιο και στις σαλάτες είναι παρθένο ελαιόλαδο.
Sunflower oil is used for frying and virgin olive oil for salads.



LATE LUNCH & SNACK MENU 16:00 - 19:30

Σαλάτες | Salads

Σαλάτα κινόα Μείγμα λαχανικών και εξωτικών φρούτων (αγγούρι, ντομάτα, αβοκάντο, μάνγκο, καρότο) σχοινόπρασο, μαϊντανός, cranberries, ρόκα και dressing μοσχολέμονου.

Quinoa salad Mixture of vegetables and exotic fruits (cucumber, tomato, avocado, mango, carrot) lemon-grass, parsley, cranberries, rocket lettuce and lime dressing. **€ 11.00**

Σαλάτα Caesar Καρδιές μαρουλιού, crispy μπέικον, ψητό κοτόπουλο, κρουτόν σκόρδου, φλοίδες παρμεζάνας και χειροποίητη σάλτσα caesar.

Caesar salad Lettuce hearts, crispy bacon, grilled chicken, garlic croutons, parmesan flakes and homemade caesar sauce. **€ 12.00**

Σαλάτα ελληνική Αγγούρι, ντομάτα, ελιές πιπεριά πράσινη, λευκό κρεμμύδι, κάπαρη, φέτα Κεφαλλονιάς εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκια ρίγανη.

Greek salad Cucumber, tomato, olives, green cap-sicum, white onion, capers, Cephalonian feta cheese, extra virgin olive oil and fresh oregano. **€ 9.00**

Burgers

Όλα τα burgers σερβίρονται με χωριάτικες φρεσκο-τηγανισμένες πατάτες και ψωμί μπριος.

All the burgers are served with rustic freshly fried chips and brioche bread.

Burger μόσχου Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, μπέικον, τυρί τσένταρ, τηγανητό αυγό, καραμελωμένο κρεμμύδι και μαγιονέζα jalapeno.

Beef burger Beef burger with bacon, cheddar cheese, fried egg, caramelised onions and jalapeno mayo. **€ 15.50**

Burger κοτόπουλο Φιλέτο κοτόπουλο πανέ, iceberg, λιαστή ντομάτα, γλυκιά μαγιονέζα chilli.

Chicken burger Crumbed chicken fillet with iceberg lettuce, sun-dried tomato, sweet chilli mayo. **€ 14.00**

Burger λαχανικών Χειροποίητο φαλάφελ, σάλτσα για-ουρτιού με ταχίνι, ντομάτα, iceberg.

Veggie burger With homemade falafel, yoghurt sauce with tahini, tomato and iceberg lettuce. **€ 13.00**

Σνακ | Snack

Βάφλα κοτόπουλο Βάφλα με παναρισμένο κοτόπουλο, κρεμώδες έμενταλ, μπέικον, αποξηραμένο κρεμμύδι και χειροποίητη σάλτσα μπέρμπον (συνοδευόμενο από σαλάτα φρέσκων λαχανικών).

Waffle chicken Waffles with crumbed chicken, creamy emmental cheese, bacon, dried onion and homemade bourbon sauce (accompanied by a fresh green salad). **€ 11.00**

Club sandwich Με φρέσκο ψωμί, μπριός, iceberg, ντομάτα, αβοκάντο, κοτόπουλο ψητό και κρεμώδες τυρί έμενταλ (συνοδευόμενο από χωριάτικες φρεσκο-τηγανισμένες πατάτες).

Club sandwich With fresh brioche bread, iceberg lettuce, tomato, avocado, grilled chicken and creamy emmental cheese (accompanied by rustic freshly fried-chips). **€ 13.00**

Ζυμαρικά | Pasta

Ταλιατέλες Μπολονέζ Ραγού κιμά μόσχου με κόκκινη πιπεριά, γαρύφαλλο και κανέλλα.

Tagliatelle Bolognese Ragù beef mince with red cap-sicum, clove and cinnamon. **€ 11.00**

Πένες Νάπολι Με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τομα-τίνι κονφί, μυζήθρα και βασιλικό.

Penne napoli Served with a fresh tomato salsa, confit cherry tomatoes, myzithra cheese and basil. **€ 9.50**

Επιδόρπια | Desserts

Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα

Traditional orange pie **€ 6.50**

Cheesecake λεμονιού

Lemon cheesecake **€ 7.00**

Μωσαϊκό σοκολάτας γάλακτος

Milk chocolate mosaic **€ 6.50**

• Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.

Please inform us of any food allergies or intolerance that you may have.

• Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν παραλάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο)

The consumer is not obliged to pay without the receipt or invoice.

• Αγορανομικός υπεύθυνος Κόντος Γεώργιος. | Responsible for hygiene services: Mr. Kondos.

• Κυτίο παραπόνων βρίσκεται στο χώρο του καταστήματος. | Complaint box is available inside the shop.

• Τα κρέατα και τα ψάρια ενδέχεται να είναι φρέσκα ή κατεψυγμένα. | Fish and meats might be frozen or fresh.

• Το λάδι που χρησιμοποιείται είναι ηλιέλαιο και στις σαλάτες είναι παρθένο ελαιόλαδο.

Sunflower oil is used in for frying and virgin olive oil in salads.



Dinner Menu σερβίρεται: 19:30 - 23:30 (καθημερινά).
Μια καθημερινή επιλογή από παραδοσιακά ελληνικά και μεσογειακά πιάτα που δημιουργούνται από τους μάγειρές μας για εσάς. Το μενού μας αλλάζει καθημερινά με επιλογές από τα παρακάτω πιάτα. Το προσωπικό μας παραμένει στη διάθεσή σας να σας συμβουλευθεί για τις επιλογές της ημέρας.
Dinner Menu served 19:30 - 23:30 (daily).
Our chefs prepare a daily selection of traditional Greek and Mediterranean dishes for you. Our menu changes daily with choices from the following dishes. Our staff will happily inform you about the daily choices.

DINNER MENU HALF BOARD | FULL BOARD

Σαλάτες | Salads

Σαλάτα Verde
Φύλλα baby ρόκας, baby σπανάκι, λιαστή ντομάτα, τουρσί καρότα, μανούρι σχάρας, φιλέ αμύγδαλο και βινεγκέτ παλαιωμένου βαλσάμικου.
Verde salad Baby rocket lettuce leaves, baby spinach, sun dried tomato, pickled carrots, grilled manouri cheese, almond slices and aged balsamic vinaigrette.

Ντάκος “Cheesecake” Βάση από κριθαροκούλουρο, τυρί κρέμα από μυζήθρα, τουρσί από baby καρότο, αγγουράκι και κρεμμύδι και φύλλα baby ρόκας.
Dakos “Cheesecake” Base made from barley rusks with myzithra cream cheese, baby carrot, cucumber and onion pickles and baby rocket lettuce leaves.

Ορεκτικά | Appetizers

Aranchini με μανιτάρια Μαγιονέζα chilli και φασκόμηλο.
Aranchini Fungi Chilli mayo and sage.

Κοτόπουλο Tempura Στήθος κοτόπουλου με Bourbon glaze και σαλάτα ανάμεικτη.
Chicken Tempura Chicken breast with Bourbon glaze and mixed salad sea bass ceviche.

Ceviche Λαυράκι Με εστραγκόν, lime, πιπεριά, jalapeno, τσιπς παντζαριού και baby ρόκα.
Sea bass ceviche Served with tarragon, lime, jalapeno pepper, beetroot chips and baby rocket lettuce.

Ριζότο | Risotto

Ριζότο μόσχου Με φιλετίνα μόσχου, σπαράγγια, κολοκύθι και φρέσκια ρίγανη.
Vitello risotto Served with veal fillets, asparagus, zucchini and fresh oregano risotto funghi.

Ριζότο μανιταριών Με φρέσκα μανιτάρια και λάδι τρούφας.
Risotto funghi Served with fresh mushrooms and truffle oil.

Ζυμαρικά | Pasta

Τορτελίνι στο φούρνο Τορτελίνι με γέμιση τυριών, καπνιστή πανσέτα και παρμεζάνα.
Tortellini al forno Tortellini with a cheese filling, smoked pancetta and parmesan cheese.

Κρέατα | Meat dishes

Στήθος κοτόπουλου Ψητό φιλέτο κοτόπουλο με baby καρότο, baby πατάτα και baby κολοκύθι σοτέ σβησμένο με λευκό κρασί και σάλτσα από φυστικοβούτυρο και μπέικον.
Chicken breast Grilled chicken breast served with baby carrots, baby potatoes and sauteed baby zucchini, finished with white wine and a peanut butter and bacon sauce.

Χοιρινό Escalope Με σάλτσα κόκκινου κρασιού, προσούτο και πουρέ πατάτας με θυμάρι.
Pork escalopes Served with a red wine sauce, prosciutto and a homemade potato purée with thyme

Ψάρια | Fish

Φιλέτο Λαυράκι Λαυράκι μαριναρισμένο με χυμό πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ και σαγκουίνι σοτέ με δάφνη και ζεστή σαλάτα φακής.
Sea bass fillet Marinated sea bass fillet with orange, grapefruit and sanguine juice, sauteed with bay leaves and a hot lentil salad.

Επιδόρπια | Desserts

Μους γιαουρτιού Αρωματισμένη με ξύσμα από λάιμ, μπισκότο και σάλτσα δυόσμου.
Yoghurt mousse Flavoured with grated lime, biscuit and a mint sauce.

Semifreddo αμυγδάλου Με butterscotch και φυστίκι Αιγίνης.
Almond semifreddo Served with butterscotch and aegina pistachios.

Επιλογή ανά άτομο: 1 Σαλάτα + 1 Ορεκτικό ή 1 Σούπα ημέρας + 1 Ριζότο ή 1 Ζυμαρικό 1 Κυρίως πιάτο ή 1 Ψάρι + 1 Επιδόρπιο.
Choice per person: 1 Salad + 1 Appetizer or Soup of the day + 1 Risotto or Pasta or Main course or Fish + 1 Dessert.

• Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. | Please inform us of any food allergies or intolerance that you may have.
• Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν παραλάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο). | Consumers are not obliged to pay unless they have received a receipt or invoice.
• Αγορανομικός υπεύθυνος Κόντος Γεώργιος. | Hygiene Officer: Mr Kondos.
• Κυτίο παραπόνων βρίσκεται στο χώρο του καταστήματος. | A complaint box is available inside the premises.
• Τα κρέατα και τα ψάρια ενδέχεται να είναι φρέσκα ή κατεψυγμένα. | Fish and meat is either frozen or fresh.
• Το λάδι που χρησιμοποιείται είναι ηλιέλαιο και στις σαλάτες είναι παρθένο ελαιόλαδο. | Sunflower oil is used for frying and virgin olive oil for salads.

Lunch Menu σερβίρεται: 13:30 - 23:30 (καθημερινά).
Μια καθημερινή επιλογή από παραδοσιακά ελληνικά και μεσογειακά πιάτα που δημιουργούνται από τους μάγειρές μας για εσάς. Το μενού μας αλλάζει καθημερινά με επιλογές από τα παρακάτω πιάτα. Το προσωπικό μας παραμένει στη διάθεσή σας να σας συμβουλευθεί για τις επιλογές της ημέρας.
Dinner Menu served 19:30 - 23:30 (daily).
A daily selection of traditional Greek and Mediterranean dishes created by our cooks for you to enjoy. Our menu selection changes daily from the dishes below. Our personnel will be pleased to advise what the day’s selections are.

LUNCH MENU HALF BOARD | FULL BOARD

Σαλάτες | Salads

Σαλάτα φακής Μείγμα σοτέ λαχανικών (ντομάτα, αγγούρι, αβοκάντο, κρεμμύδι φρέσκο, κρεμμύδι ξερό, πράσο, καρότο, κολοκύθι) μαϊντανό, καπνιστό τυρί (Με-τσόβου) και βινεγκρέτ βαλσάμικου.
lentil salad Mixture of sautéed vegetables (tomato, cucumber, avocado, fresh onion, dried onion, leek, carrot, zucchini) parsley, smoked (metsovou) cheese and balsamic vinaigrette.

Σαλάτα ελληνική Αγγούρι, ντομάτα, ελιές πιπεριά πράσινη, λευκό κρεμμύδι, κά-παρη, φέτα Κεφαλλονιάς εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκια ρίγανη.
Greek salad Cucumber, tomato, olives, green capsicum, white onion, capers, cephalonian feta cheese, extra virgin olive oil and fresh oregano.

Σαλάτα πράσινη Σπανάκι, ρόκα, αποξηραμένα δαμάσκηνα, αποξηραμένα σύκα, πρέντζα Κεφαλλονιάς και dressing φράουλας.
Green salad Spinach, rocket lettuce, prunes, dried figs, cephalonian prentza cheese paste and strawberry dressing.

Κρύα ορεκτικά | Cold appetizers

Μελιτζανοσαλάτα Αγιωρίτικη Ψητή καπνιστή μελιτζάνα ,με γλυκιά κόκκινη πιπε-ριά, αμύγδαλο, μαϊντανό, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και λευκό ξύδι.
Agioritiki eggplant dip Made with smoked eggplant, mild red capsicum, al-monds, parsley, extra virgin olive oil and white vinegar.

Τζατζίκι παραδοσιακό Με στραγγιστό γιαούρτι Κεφαλλονιάς, αγγούρι, σκόρδο, λευκό ξύδι και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
Traditional tzatziki dip Made with strained cephalonian yoghurt, cucumber, garlic, white vinegar and extra virgin olive oil.

Ζεστά ορεκτικά | Hot appetizers

Καλαμαράκι tempura Με φύλλα ρόκας και σάλτσα καυτερής πιπεριάς chilli.
Calamari tempura With rocket lettuce leaves and hot red chilli sauce.

Μανουρομυζήθρα Κεφαλλονιάς Τυλιγμένη με φύλλο κρούστας, μαρμελάδα ντο-μάτας και φρέσκια ρίγανη.
Cephalonian manouromyzithra cheese Wrapped in a pastry sheet and filled with a tomato and fresh oregano marmalade rustic freshly fried chips.

Χωριάτικες φρέσκοιες τηγαντές πατάτες Με φρέσκια ρίγανη και πάπρικα.
Rustic freshly fried chips Seasoned with fresh oregano and paprika.

Burgers

Όλα τα burgers θα σερβίρονται με φρεσκοτηγανισμένες πατάτες και ψωμί μπριός.
All the burgers are served with rustic freshly fried chips and brioche bread.
beef burger.

Burger μόσχου Μπέικον, τυρί τσένταρ, τηγανητό αυγό, καραμελωμένα κρεμμύ-δια και μαγιονέζα jalapeno.
Beef burger With bacon, cheddar cheese, fried egg, caramelised onions and jalapeno mayo.

Veggie burger Σπιτικό φαλάφελ, σάλτσα γιαουρτιού με ταχίνι, ντομάτα, iceberg.
Veggie burger Homemade falafel, yoghurt sauce with tahini, tomato and ice-berg lettuce.

Κυρίως πιάτα (κρέατα)

Main courses (meat dishes)

Κοτολέτες λεμονιού Παναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου με ριζότο λεμονιού.
Lemon cutlets Crumbed chicken fillet with lemon risotto.

Χοιρινή μπριζόλα Μαριναρισμένη με βαλσάμικο, πάπρικα γλυκιά, μουστάρδα dijon και ρίγανη συνοδευόμενη από χωριάτικες φρεσκοτηγανισμένες πατάτες, αρωματισμένες με πάπρικα, φρέσκια ρίγανη και σάλτσα bbq.
Pork neck chop Marinated with balsamic vinegar, sweet paprika, dijon mustard and oregano, accompanied by rustic freshly fried chips, seasoned with paprika, fresh oregano and bbq sauce.

Ψάρια | Fish

Μπακαλιάρος πανέ Παναρισμένος μπακαλιάρος με σπιτικό πουρέ μπρόκολο.
Crumbed cod Crumbed cod with a homemade broccoli mash.

Ζυμαρικά | Pasta

Ταλιατέλες Μπολονέζ Ραγού κιμά μόσχου με κόκκινη πιπεριά, γαρύφαλλο και κανέλλα.
Tagliatelle Bolognese Ragù beef mince with red capsicum, clove and cinnamon.

Πένες Napoli Με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τοματίνι κονφί, μυζήθρα και βα-σιλικό.
Penne Napoli Served with a fresh tomato sauce, confit cherry tomatoes, myzith-ra cheese and basil.

Σπαγγέτι Άλιο Όλιο Με κονφί σκόρδου, κόκκινη καυτερή πιπεριά, μαϊντανό, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
Spaghetti Aglio Olio Served with confit garlic, red hot peppers, parsley and extra virgin olive oil.

Επιδόρπια | Desserts

Μωσαϊκό με σοκολάτα γάλακτος
Milk chocolate mosaic

Γλυκιά τάρτα ημέρας
Sweet tart of the day

Επιλογή ανά άτομο: 1 Σαλάτα + 1 Κρύο ή Ζεστό ορεκτικό + 1 Burger ή 1 Κυρίως πιάτο ή 1 Ψάρι ή 1 Ζυμαρικό ή 1 Πιάτο ημέρας + 1 Επιδόρπιο.
Choice per person: 1 Salad + 1 Cold or Hot Appetizer + 1 Burger or 1 Main course or Fish or Pasta or Dish of the day + 1 Dessert.

• Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. | Please inform us of any food allergies or intolerance that you may have.
• Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν παραλάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο). | Consumers are not obliged to pay unless they have received a receipt or invoice.
• Αγορανομικός υπεύθυνος Κόντος Γεώργιος. | Hygiene Officer: Mr Kondos.
• Κυτίο παραπόνων βρίσκεται στο χώρο του καταστήματος. | A complaint box is available inside the premises.
• Τα κρέατα και τα ψάρια ενδέχεται να είναι φρέσκα ή κατεψυγμένα. | Fish and meat is either frozen or fresh.
• Το λάδι που χρησιμοποιείται είναι ηλιέλαιο και στις σαλάτες είναι παρθένο ελαιόλαδο. | Sunflower oil is used for frying and virgin olive oil for salads.

Lunch Menu σερβίρεται: 13:00 - 16:00 (καθημερινά).
Μια καθημερινή επιλογή από παραδοσιακά ελληνικά και μεσογειακά πιάτα που δημιουργούνται από τους μάγειρές μας για εσάς.
Το μενού μας αλλάζει καθημερινά με επιλογές από τα παρακάτω πιάτα. Το προσωπικό μας παραμένει στη διάθεσή σας να σας συμβουλευθεί για τις επιλογές της ημέρας.
Lunch Menu served 13:00 - 16:00 (daily).
A daily selection of traditional Greek and Mediterranean dishes created by our cooks for you to enjoy. Our menu selection changes daily from the dishes below.
Our personnel will be pleased to advise what the day’s selections are.

LUNCH MENU

Κρύα ορεκτικά | Cold appetizers

Μελιτζανοσαλάτα Αγιορίτικη Από ψητή καπνιστή μελιτζάνα, με γλυκιά κόκκινη πιπεριά, αμύγδαλο, μαϊντανό, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και λευκό ξύδι.
Agioritiki eggplant dip made with smoked eggplant, mild red capsicum, almonds, parsley, extra virgin olive oil and white vinegar **€ 7.00**

Τζατζίκι παραδοσιακό Από στραγγιστό γιαούρτι Κεφαλλονιάς, αγγούρι, σκόρδο, λευκό ξύδι και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
Traditional tzatziki dip made with strained cephalonian yoghurt, cucumber, garlic, white vinegar and extra virgin olive oil **€ 6.00**

Ταραμοσαλάτα Από λευκό ταραμά, φιλέ λεμόνι και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
Taramosalata dip Made with white preserved fish roe, lemon slice and extra virgin olive oil **€ 7.50**

Γαύρος μαρινάτος Φιλέτο γαύρου (ψημένο σε χοντρό αλάτι και λευκό ξύδι), κόκκινη πιπεριά, σκόρδο, μαϊντανό, δενδρολίβανο και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
Marinated anchovies Anchovy fillets (grilled in coarse salt and white vinegar), red capsicum, garlic, parsley, rosemary and extra virgin olive oil. **€ 7.00**

Ζεστά ορεκτικά | Hot appetizers

Γαρίδες σαγανάκι Με φρέσκια ντομάτα, ούζο και τριμμένη φέτα Κεφαλλονιάς.
Prawn saganaki With fresh tomato, ouzo and grated cephalonian feta cheese. **€ 12.00**

Καλαμαράκι tempura Με φύλλα ρόκας και σάλτσα καυτερής πιπεριάς chilli.
Calamari tempura With rocket lettuce leaves and hot red chilli sauce. **€ 11.50**

Μανουρομυζήθρα Κεφαλλονιάς Τυλιγμένη με φύλλο κρούστας, μαρμελάδα ντομάτας και φρέσκια ρίγανη.
Cephalonian manouromyzithra cheese Wrapped in a pastry sheet and filled with a tomato and fresh oregano marmalade. **€ 9.50**

Χταπόδι σάρας Με ζεστή σαλάτα μελιτζάνας, ντομάτα, κακάο, αμύγδαλο φιλέ, σβησμένα με βαλσάμικο και δενδρολίβανο.
Grilled octopus Served with a warm eggplant salad, tomato, cocoa, sliced almonds and finished with balsamic vinegar and rosemary. **€ 13.00**

Μύδια αχνιστά Μύδια σοτέ, κρεμμύδι σκόρδο, κόκκινη πιπεριά σβησμένα με λεμόνι και λευκό κρασί και σχοινόπρασο.
Steamed mussels Sauteed mussels, onion, garlic, red capsicum and finished with lemon, white wine and lemongrass. **€ 17.00**

Χωριάτικες φρέσκιες τηγαντές πατάτες Με φρέσκια ρίγανη και πάπρικα.
Rustic freshly fried chips Seasoned with fresh oregano and paprika. **€ 5.50**

Σαλάτες | Salads

Σαλάτα κινόα Μείγμα λαχανικών και εξωτικών φρούτων (αγγούρι, ντομάτα, αβοκάντο, μάνγκο, καρότο) σχοινόπρασο, μαϊντανός, cranberries, ρόκα και dressing μοσχολέμονου.
Quinoa salad Mixture of vegetables and exotic fruits (cucumber, tomato, avocado, mango, carrot) lemongrass, parsley, cranberries, rocket lettuce and lime dressing. **€ 11.00**

Σαλάτα Caesar Καρδιές μαρουλιού, crispy μπέικον, ψητό κοτόπουλο, κρουτόν σκόρδου, φλοίδες παρμεζάνας και χειροποίητη σάλτσα caesar.
Caesar salad Lettuce hearts, crispy bacon, grilled chicken, garlic croutons, parmesan flakes and homemade caesar sauce. **€ 12.00**

Σαλάτα φακής Μείγμα σοτέ λαχανικών (ντομάτα, αγγούρι, αβοκάντο, κρεμμύδι φρέσκο, κρεμμύδι ξερό, πράσο, καρότο, κολοκύθι) μαϊντανό, καπνιστό τυρί Μετσόβου και βινεγκρέτ βαλσαμικού.
Lentil salad Mixture of sautéed vegetables (tomato, cucumber, avocado, fresh onion, dried onion, leek, carrot, zucchini) parsley, smoked (metsovou) cheese and balsamic vinaigrette. **€ 10.00**

Σαλάτα ελληνική Αγγούρι, ντομάτα, ελιές, πιπεριά πράσινη, λευκό κρεμμύδι, κάπαρη, φέτα Κεφαλλονιάς εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκια ρίγανη.
Greek salad Cucumber, tomato, olives, green capsicum, white onion, capers, Cephalonian feta cheese, extra virgin olive oil and fresh oregano. **€ 9.00**

Σαλάτα πράσινη Σπανάκι, ρόκα, αποξηραμένα δαμάσκηνα, αποξηραμένα σύκα, πρέντζα Κεφαλλονιάς και dressing φράουλας.
Green salad Spinach, rocket lettuce, prunes, dried figs, Cephalonian prentza cheese paste and strawberry dressing. **€ 9.50**

Burgers

Όλα τα burgers θα σερβίρονται με χωριάτικες φρεσκοτηγανισμένες πατάτες και ψωμί μπριός.
All the burgers are served with rustic freshly fried chips and brioche bread.

Burger μόσχου Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, μπέικον, τυρί τσένταρ, τηγανπτό αυγό, καραμελωμένα κρεμμύδια και μαγιονέζα jalapeno.
Beef burger Beef burger with bacon, cheddar cheese, fried egg, caramelised onions and jalapeno mayo. **€ 15.50**

Burger κοτόπουλο Φιλέτο κοτόπουλο πανέ, iceberg, λιαστή ντομάτα, γλυκιά μαγιονέζα chilli.
Chicken burger Crumbed chicken fillet with iceberg lettuce, sun-dried tomato, sweet chilli mayo. **€ 14.00**

Veggie burger Χειροποίητο φαλάφελ, σάλτσα γιαουρτιού με ταχίνι, ντομάτα, iceberg.
Veggie burger With homemade falafel, yoghurt sauce with tahini, tomato and iceberg lettuce. **€ 13.00**

Κυρίως πιάτα (κρέατα)

Main courses (meat dishes)

Κοτολέτες λεμονιού Παναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου με ριζότο λεμονιού.
Lemon cutlets Crumbed chicken fillet with lemon risotto. € 14.50

Χοιρινό escalope Ψαρονέφρι με σάλτσα κόκκινου κρασιού, prosciutto και σπιτικό πουρέ πατάτας με θυμάρι.
Pork escalopes Tenderloin served with a red wine sauce, prosciutto and a homemade potato purée with thyme. € 16.00

Παϊδάκι αρνί Αρνίσιο παϊδάκι γαλλικής κοπής, με σπιτικό πουρέ μπρόκολο, δενδρολίβανο και χειροποίητη σάλτσα μουρών.
Lamb chops French-cut lamb chops served with a homemade broccoli mash, rosemary and a homemade berry sauce. € 17.50

Κυρίως πιάτα (ψάρια)

Main courses (fish dishes)

Τα ψάρια μας συνοδεύονται με βραστά ή ψητά λαχανικά σχάρας.
Our fish dishes are served with steamed or grilled vegetables.

Λαυράκι σχάρας
Grilled bass τιμή κιλού | price per kg € 55.00

Τσιπούρα σχάρας
Grilled bream τιμή κιλού | price per kg € 55.00

Οποιοδήποτε άλλο ψάρι κατόπιν παραγγελίας.
Any other fish is available upon request.

Ζυμαρικά | Pasta

Ταλιατέλες Μπολονέζ Ραγού κιμά μόσχου με κόκκινη πιπεριά, γαρύφαλλο και κανέλλα.
Tagliatelle Bolognese Ragù beef mince with red capsicum, cloves and cinnamon. € 11.00

Πένες Νάπολι Με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, τοματίνι κονφί, μυζήθρα και βασιλικό.
Penne Napoli Penne napoli served with a fresh tomato sauce, confit cherry tomatoes, myzithra cheese and basil. € 9.50

Σπαγγέτι Άλιο Όλιο Με κονφί σκόρδου, κόκκινη καυτερή πιπεριά, μαϊντανό, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
Spaghetti Aglio Olio Served with confit garlic, red hot peppers, parsley and extra virgin olive oil. € 9.00

Σπαγγέτι Καρμπονάρα Παραδοσιακή ιταλική συνταγή, με καπνιστή πανσέτα, κρόκο αυγού, παρμεζάνα και φρέσκο μαύρο πιπέρι.
Spaghetti Carbonara Traditional italian recipe served with smoked pancetta, egg yolk, parmesan cheese and fresh black pepper. € 12.00

Επιδόρπια | Desserts

Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα
Traditional orange pie € 6.50

Cheesecake λεμονιού
Lemon cheesecake € 7.00

Μωσαϊκό σοκολάτας γάλακτος
Milk chocolate mosaic € 6.50

- Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. | Please inform us of any food allergies or intolerance that you may have.
- Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν παραλάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο). | Consumers are not obliged to pay unless they have received a receipt or invoice.
 - Αγορανομικός υπεύθυνος Κόντος Γεώργιος. | Hygiene Officer: Mr Kondos.
 - Κυτίο παραπόνων βρίσκεται στο χώρο του καταστήματος. | A complaint box is available inside the premises.
 - Τα κρέατα και τα ψάρια ενδέχεται να είναι φρέσκα ή κατεψυγμένα. | Fish and meat is either frozen or fresh.
- Το λάδι που χρησιμοποιείται είναι ηλιέλαιο και στις σαλάτες είναι παρθένο ελαιόλαδο. | Sunflower oil is used for frying and virgin olive oil for salads.

Dinner Menu σερβίρεται: 19:30 - 23:30 (καθημερινά).
Μια καθημερινή επιλογή από παραδοσιακά ελληνικά και μεσογειακά πιάτα που δημιουργούνται από τους μάγειρές μας για εσάς.
Το μενού μας αλλάζει καθημερινά με επιλογές από τα παρακάτω πιάτα. Το προσωπικό μας παραμένει στη διάθεσή σας να σας συμβουλευτεί για τις επιλογές της ημέρας.
Dinner Menu served 19:30 - 23:30 (daily).
A daily selection of traditional Greek and Mediterranean dishes created by our cooks for you to enjoy. Our menu selection changes daily from the dishes below.
Our personnel will be pleased to advise what the day’s selections are.

DINNER MENU

Ορεκτικά | Appetizers

- Arancini με μανιτάρια

Μαγιονέζα chilli και φασκόμυλο.

Arancini funghi

Chilli mayo and sage

€ 9.50
- Kotópoulo Tempura

Στήθος κοτόπουλου με Bourbon glaζε και σαλάτα ανάμεικτη.

Chicken tempura

Chicken breast with Bourbon glaze and mixed salad.

€ 11.00
- Carpaccio μόσχου

Μοσχαρίσιο φιλέτο γάλακτος, με ποικιλία πιπεριών, φασκόμυλο, δενδρολίβανο και μουστάρδα dijon, πουρέ αρακά, κρουτόν και κρέμα βαλσάμικου.

Beef carpaccio

Veal fillet served with a variety of capsicums, sage, rosemary and dijon mustard, pea puree, croutons and balsamic cream.

€ 14.00
- Tartare γαρίδας

Με κρεμμυδάκι φρέσκο, πιπεριά chilli, αβοκάντο και κρέμα μάνγκο.

Prawn tartare

Served with spring onions, chilli peppers, avocado and mango cream.

€ 13.00
- Tartare σολομού

Με αγγούρι, πιπεριές, φιλέ λεμονιού και σάλτσα μούρων.

Salmon tartare

served with cucumber, capsicums, lemon slice and berry sauce.

€ 14.00
- Ceviche λαυράκι

Με εστραγκόν, lime, πιπεριά jalapeno, chips πατζαριού και baby ρόκα.

Sea bass ceviche

served with tarragon, lime, jalapeno pepper, beetroot chips and baby rocket lettuce.

€ 13.00
- Scallops σοτέ

Με βούτυρο αρωματισμένο από αστακό, σάλτσα μανταρίνι και φύλλα baby ρόκας.

Sautéed scallops

Served with lobster flavoured butter, mandarin sauce and baby rocket lettuce leaves.

€ 19.00

Σαλάτες | Salads

- Σαλάτα Verde

Φύλλα baby ρόκας, baby σπανάκι, λιαστή ντομάτα, τουρσί καρότα, μανούρι σχάρας, φιλέ αμύγδαλο και βινεγκρέτ παλαιωμένου βαλσάμικου.

Verde salad

Baby rocket lettuce leaves, baby spinach, sun dried tomato, pickled carrots, grilled manouri cheese, almond slices and aged balsamic vinaigrette.

€ 11.50
- Σαλάτα Crevette

Ανάμεικτη σαλάτα με γαρίδες, κονφί ντομάτας, ψητά baby καρότα αρωματισμένα με τζίντζερ, ακτινίδιο και dressing εσπεριδοειδών.

Crevette salad

Mixed salad with prawns, tomato confit, roasted baby carrots seasoned with ginger, kiwi fruit and citrus dressing.

€ 14.00
- Σαλάτα Emelisse

Ανάμεικτη σαλάτα, κοτόπουλο, μάνγκο, αβοκάντο, καρύδια, κατσικίσιο τυρί και dressing μελιού, μουστάρδας.

Emelisse salad

Mixed salad with chicken, mango, avocado, walnuts, goat cheese and a honey - mustard dressing.

€ 12.50
- Ντάκος “Chessecake”

Βάση από κριθαροκούλουρο, τυρί κρέμα από μυζήθρα, τουρσί από baby καρότο, αγγουράκι και κρεμμύδι και φύλλα baby ρόκας.

Dakos “Chessecake”

Base made from barley rusks with myzithra cream cheese, baby carrot, cucumber and onion pickles and baby rocket lettuce leaves.

€ 11.00

Ριζότο | Risotto

- Ριζότο Αχινού

Με αχινό, lime και tuile από μελάνι σουπιάς.

Sea urchin risotto

Served with sea urchin, lime and cuttlefish ink tuile.

€ 20.00
- Ριζότο μόσχου

Με φιλετίνα μόσχου, σπαράγγια, κολοκύθι και φρέσκια ρίγανη.

Vitello risotto

Served with veal fillets, asparagus, zucchini and fresh oregano.

€ 16.50
- Ριζότο μανιταριών

Με φρέσκα μανιτάρια και λάδι τρούφας.

Risotto funghi

Served with fresh mushrooms and truffle oil.

€ 15.50

Νιόκι & Ζυμαρικά | Gnocchi & Pasta

- Ιαπωνικό νιόκι

Φρέσκα νιόκι με άγρια μανιτάρια σοτέ, yuzu truffle, μέλι, σόγια, blue chesse και θυμάρι.

Japanese gnocchi

Fresh gnocchi with sauteed wild mushrooms, yuzu truffle, honey, soya sauce, blue chesse and thyme.

€ 16.00
- Λιγκουίνι θαλασσινών

Μύδια, καλαμάρι, χταπόδι, γαρίδες, κρεμμυδάκι φρέσκο, κόκκινη πιπεριά, μαϊντανό, λεμόνι και λευκό κρασί.

Seafood linguine

Mussels, calamari, octopus, prawns, spring onion, red capsicum, parsley, lemon and white wine.

€ 19.00
- Τορτελίνι στο φούρνο

Τορτελίνι με γέμιση τυριών, καπνιστή πανσέτα και παρμεζάνα.

Tortellini al forno

Tortellini with a cheese filling, smoked pancetta and parmesan cheese.

€ 15.00

Κρέατα | Meat dishes

- Στήθος κοτόπουλου

Ψητό στήθος κοτόπουλου, με baby καρότο, baby πατάτα και baby κολοκύθι σοτέ, σβησμένο με λευκό κρασί και σάλτσα από φυσιτικοβούτυρο και μπίκον.

Chicken breast

Grilled chicken breast served with baby carrots, baby potatoes and sauteed baby zucchini, finished with white wine and a peanut butter and bacon sauce.

€ 17.50
- Χοιρινό tomahawk

Μαριναρισμένο με βαλσάμικο, πάπρικα γλυκιά, μουστάρδα dijon και ρίγανη συνοδευόμενο από χωριάτικες φρεσκοτηγανισμένες πατάτες, αρωματισμένες με πάπρικα, φρέσκια ρίγανη και σάλτσα bbq.

Tomahawk pork chop

Marinated with balsamic vinegar, sweet paprika, dijon mustard and oregano and accompanied by rustic freshly fried chips , seasoned with paprika, fresh oregano and bbq sauce.

€ 21.00
- Φιλέτο μόσχου

Με καρότα σε τρεις υφές, δενδρολίβανο, ρόκα και σάλτσα παρμεζάνας.

Beef tenderloin

Served with three textures of carrots, rosemary, rocket lettuce and a parmesan cheese sauce.

€ 26.00
- Rib eye

Σοτέ με φρέσκο βούτυρο, σκόρδο, δενδρολίβανο και καπνιστό πουρέ πατάτας με ανθό αλατιού.

Rib eye steak

Sauteed with fresh butter, garlic, rosemary and smoked potato purée with fleur de sel.

€ 28.00

Ψάρια | Fish

Φιλέτο λαυράκι Μαρινarisμένο φιλέτο λαυράκι με χυμό πορτοκάλι, γκρέιπ-φρουτ και σαγκουίνι, σοτέ με δάφνη και ζεστή σαλάτα φακής.

Sea bass fillet Marinated sea bass fillet with orange, grapefruit and sanguine juice, sauteed with bay leaves and a hot lentil salad. € 20.00

Φιλέτο σολομού Σολομός με σοτέ σπανάκι και μασκαρπόνε και σάλτσα εσπε-ριδοειδών με μπέικον.

Salmon fillet Salmon with sauteed spinach and mascarpone cheese and served with citrus and bacon sauce. € 23.00

Ουρά αστακού Αστακός με πουρέ μπρόκολο, λάδι chorizo και φύλλα από baby σαλάτα.

Lobster tail Lobster served with a broccoli purée, chorizo oil and a baby lettuce leaf salad. € 35.00

Επιδόρπια | Desserts

Μους γιαουρτιού Αρωματισμένη με ξύσμα απο lime, μπισκότο και σάλτσα δυό-σμου.

Yoghurt mousse Flavoured with grated lime, biscuit and a mint sauce. € 6.50

Souffle σοκολάτας Με σάλτσα φράουλας και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης.

Chocolate souffle Served with a strawberry sauce and Madagascar vanilla bean ice cream. € 8.50

Semifreddo αμυγδάλου Με butterscotch και φυστίκι Αιγίνης.

Almond semifreddo Served with butterscotch and aegina pistachios. € 7.00

- Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. | Please inform us of any food allergies or intolerance that you may have.
- Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν παραλάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο). | Consumers are not obliged to pay unless they have received a receipt or invoice.
 - Αγορανομικός υπεύθυνος Κόντος Γεώργιος. | Hygiene Officer: Mr Kondos.
 - Κυτίο παραπόνων βρίσκεται στο χώρο του καταστήματος. | A complaint box is available inside the premises.
 - Τα κρέατα και τα ψάρια ενδέχεται να είναι φρέσκα ή κατεψυγμένα. | Fish and meat is either frozen or fresh.
- Το λάδι που χρησιμοποιείται είναι ηλιέλαιο και στις σαλάτες είναι παρθένο ελαιόλαδο. | Sunflower oil is used for frying and virgin olive oil for salads.

BRUNCH MENU 10:00 - 13:00

- All time Classics -

Croque Madame

Φρεσκοψημένο προζυμένιο ψωμί, καπνιστό ζαμπόν, κρεμώδες τυρί έμενταλ και τηγανητό αυγό συνοδευόμενο από σαλάτα φρέσκων λαχανικών.

Ham and Emmental cheese grilled sandwich prepared with freshly-baked sourdough bread, smoked ham, creamy Emmental cheese with Béchamel sauce and fried free-range egg, served with a fresh green salad. €8.50

Croque Monsieur

Φρεσκοψημένο προζυμένιο ψωμί, καπνιστό ζαμπόν, κρεμώδες τυρί έμενταλ συνοδευόμενο από σαλάτα φρέσκων λαχανικών.

Ham and Emmental cheese grilled sandwich prepared with freshly-baked sourdough bread, smoked ham, creamy Emmental cheese with Béchamel sauce, served with a fresh green salad. €7.50

- Signature dishes -

Eggs your way

Σπιτικά pancakes με scrambled eggs, μπέικον, σχοινόπρασο και χειροποίητη σάλτσα Bourbon συνοδευόμενο από σαλάτα φρέσκων λαχανικών.

Scrambled eggs on homemade pancakes with smoked streaky bacon, lemongrass and homemade Bourbon sauce, served with a fresh green salad. €9.00

Benny Hill

Φρυγανισμένο ψωμί από προζύμι, με άλειμμα αβοκάντο, αυγό ποσέ, γαρνιρισμένο με αυθεντική σάλτσα βουτύρου Hollandaise συνοδευόμενο από σαλάτα φρέσκων λαχανικών.

Poached free range eggs served on sourdough toast, topped with avocado mash, hot smoked salmon and garnished with an authentic homemade Hollandaise butter sauce, served with a fresh green salad. €8.50

The Cure

Λευκό χειροποίητο ψωμί με καπνιστό ζαμπόν, κρεμώδες τυρί έμενταλ και άλειμμα φυστικοβούτουρου. Sourdough white toast topped with peanut butter, creamy Emmental cheese and smoked ham. €7.50

Salm I am

Φρυγανισμένο ψωμί από προζύμι, αλειμμένο με αβοκάντο, φιλέτο καπνιστού σολομού, αυγό ποσέ γαρνιρισμένο με αυθεντική σάλτσα βουτύρου.

Poached free range eggs with smoked wild salmon fillet, topped with avocado mash, garnished with an authentic homemade Hollandaise butter sauce on sourdough toast, served with a fresh green salad. €10.00

Brunch Add ons | Extra

Φέτα, τραγανό προσούτο, αυγό ποσέ, καπνιστός σολομός, αβοκάντο, χαλούμι, μπέικον.

Feta cheese, crispy prosciutto, poached egg, smoked salmon, avocado, haloumi cheese, bacon. €1.50

The Pancakes

Σπιτικά pancakes με καραμελωμένο αχλάδι, δυόσμο, μπισκότο και σιρόπι σφενδάμου.

Buttermilk pancakes made from scratch with maple syrup, caramelised pear with sprinkled spearmint and biscuit crumble. €9.00

Homemade Cake and Pastries

Παρακαλώ ρωτήστε για το φρεσκοψημένο κέικ ημέρας.

Please ask our lovely team about today's freshly baked cake.

SNACK MENU 10:00 - 13:00

Waffle Chicken

Βάφλα με παναρισμένο κοτόπουλο, κρεμώδες έμενταλ, μπέικον, αποξηραμένο κρεμμύδι και χειροποίητη σάλτσα Bourbon συνοδευόμενο από σαλάτα φρέσκων λαχανικών.

Waffles with crumbed chicken, creamy Emmental cheese, bacon, dried onion and homemade Bourbon sauce served with a fresh green salad. **€11.00**

Club Sandwich

Με φρέσκο ψωμί μπριός, iceberg, ντομάτα, αβοκάντο, κοτόπουλο ψητό και κρεμώδες τυρί έμενταλ συνοδευόμενο από χωριάτικες φρεσκοτηγανισμένες πατάτες.

With fresh brioche bread, iceberg lettuce, tomato, avocado, grilled chicken and creamy Emmental cheese, accompanied by rustic freshly fried-chips. **€13.00**

Open Salmon Sandwich

Χειροποίητη μαύρη μπαγκέτα με καπνιστό σολομό, άλειμμα τυριού μυρωδικών, ντομάτα, αγγούρι και φιλέτο λεμονιού συνοδευόμενο από σαλάτα φρέσκων λαχανικών.

Homemade black baguette with smoked salmon, cheese herbs spread, tomato, cucumber and a lemon slice, served with a fresh green salad. **€8.50**

Open Chicken Sandwich

Χειροποίητη λευκή μπαγκέτα, με φιλέτο κοτόπουλο, ντομάτα, iceberg και honey mustard συνοδευόμενη από σαλάτα φρέσκων λαχανικών.

Homemade white baguette with chicken fillet, tomato, iceberg lettuce and mustard honey, served with a fresh green salad. **€7.00**

Toast

Φρέσκο λευκό ή ολικής άλεσης ψωμί με γαλοπούλα ή ζαμπόν, τυρί έμενταλ και φρέσκο βούτυρο.

Fresh white or wholemeal bread with turkey or ham, Emmental cheese and fresh butter. **€5.50**

Chocolate Waffle

Βάφλα με πραλίνα φουντουκιού, φράουλες, καραμελωμένα αμύγδαλα και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης. Waffle with hazelnut praline, strawberries, caramelised almonds and Madagascar vanilla bean ice-cream. **€9.00**

Fruit Salad

Ποικιλία από φρούτα εποχής, μέλι τοπικής παραγωγής, φρέσκο δυόσμο και σπόρους τσία.

Variety of fresh fruits in season, locally produced honey, fresh mint and Chia seeds. **€10.00**

• Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.
Please inform us of any food allergies or intolerance that you may have.

• Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν παραλάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο).
Consumers are not obliged to pay unless they have received a receipt or invoice.

• Αγορανομικός υπεύθυνος Κόντος Γεώργιος. | Hygiene Officer: Mr Kondos.

• Κυτίο παραπόνων βρίσκεται στο χώρο του καταστήματος. | A complaint box is available inside the premises.

• Τα κρέατα και τα ψάρια ενδέχεται να είναι φρέσκα ή κατεψυγμένα. | Fish and meat is either frozen or fresh.

• Το λάδι που χρησιμοποιείται είναι ηλιέλαιο και στις σαλάτες είναι παρθένο ελαιόλαδο. | Sunflower oil is used for frying and virgin olive oil for salads.

COCKTAIL LIST

Tiki Cocktails

Mai Tai	
Aged Rum, Triple Sec, Orgeat syrup, fresh lime juice, sugar syrup	<u>€ 10.00</u>
Scorpion	
White Rum, Brandy, fresh lemon & orange juice, orgeat syrup	<u>€ 10.00</u>
Nui Nui	
Aged Rum, Cinnamon syrup, fresh lemon & orange juice, Don's spices, angostura bitter	<u>€ 10.50</u>
Bahama Mama.	
Jamaican rum, aged rum, coconut rum, pineapple juice, fresh orange, angostura bitter	<u>€ 11.00</u>
Zombie	
Aged rum, extra old rum, triple sec, fresh lime & orange & pineapple, grenadine	<u>€ 11.00</u>
Army Navy Grog	
Old Jamaican rum, Demera Rum, Gin, fresh lime & orange juice, honey syrup, orgeat syrup, Angostura bitter	<u>€ 12.00</u>

Tiki is the ability to fantasize sipping a cocktail at an exotic natural environment by the ocean, gazing through the varieties of rum, fresh fruits and homemade syrups. .served in our special Tiki earthen glasses.

Signature Emelisse Cocktails

Eblisi Rocks	
Inspired by Emelisse rocky coast. Aged rum, Kalhua, Mango Puree, fresh lime juice, fresh mint, sugar syrup	<u>€ 10.00</u>
Emelisse Skyfall	
Absolut vanilla, almond syrup, pineapple juice, wedge lime & orange, fresh mint	<u>€ 10.50</u>
Light House Breeze	
Tequila Gold, Grand Marnier yellow, fresh chili pepper, fresh lime juice, pineapple juice	<u>€ 10.00</u>
Skinos	
Mastixa Skinos spirit, vanilla Vodka, apple juice, fresh lime juice, angostura bitter, our garden's Skinos Tree leaves décor	<u>€ 10.50</u>
Myrtos	
Spiced rum, pear & cognac liqueur, pear juice, fresh lime juice, sugar syrup	<u>€ 10.50</u>

Our Team Spirit & Culture are expressed by our Signature Cocktails. We wish to create for you a unique alternative & stylish experience.

All-time Classics

Mojito	
Rum, fresh lime juice, sugar syrup, fresh mint, soda water	<u>€ 10.00</u>
Pina Colada	
Rum, coconut cream, pineapple juice	<u>€ 10.00</u>
Caipirinha	
Cachasa, fresh lime juice, sugar syrup	<u>€ 10.00</u>
Apple Martini	
Vodka, sour apple liqueur, fresh lime juice, sugar syrup	<u>€ 10.00</u>
Gin fizz	
Gin, fresh lemon juice, sugar syrup, soda water	<u>€ 10.00</u>

Daiquiri	
Rum, fresh lime juice, sugar syrup	<u>€ 10.00</u>
Daiquiri	
Rum, fresh lime juice, sugar syrup with frozen flavor variety of your choice: Mango, Strawberry, banana, peach	<u>€ 11.00</u>
Cosmopolitan	
Vodka, Cointreau, fresh lime juice, cranberry juice	<u>€ 10.00</u>
Pornstar Martini	
Vanilla Vodka, passion fruit Liqueur, passion fruit puree, lime juice, sugar syrup	<u>€ 10.00</u>
Bloody Mary	
Vodka, fresh lemon juice, tomato juice, salt & pepper, tabasco, worchestire sauce, celery	<u>€ 9.50</u>
Hemingway Daiquiri	
Rum, Maraschino liqueur, fresh lime & grapefruit juice, sugar syrup	<u>€ 10.50</u>
Margarita	
Tequila, fresh lime juice, triple sec	<u>€ 10.00</u>
Margarita	
Tequila, fresh lime juice, triple sec with frozen flavor variety of your choice: Mango, Strawberry, banana, peach	<u>€ 11.00</u>
Dry Martini	
Gin, Dry Vermouth, green olive	<u>€ 10.00</u>
Sex on the Beach	
Vodka, peach schnapps, orange & cranberry juice	<u>€ 10.00</u>
Long island Ice Tea	
Vodka, Tequila, Rum, Gin, Triple Sec, lemon juice, sugar syrup, coca cola	<u>€ 10.00</u>
Moscow Mule	
Vodka, fresh lime juice, ginger beer	<u>€ 10.00</u>
Singapore Sling	
Gin, Benedictine, heering cherry liquer, soda water	<u>€ 10.50</u>

Fizzy Sense

Aperol Spritz	
Prosecco, aperol, soda water	<u>€ 10.00</u>
Bellini	
Prosecco, peach juice, crème de peach	<u>€ 11.00</u>
Negroni	
Campari, Gin, sweet vermouth	<u>€ 10.00</u>
Amaretto Sour	
Amaretto, fresh lemon juice, sugar syrup, angostura bitter	<u>€ 9.50</u>
Kir Royal	
Champagne, Crème de Cassis	<u>€ 12.00</u>
Americano	
Campari, sweet Vermouth, soda water	<u>€ 10.00</u>
Old Fashion	
Bourbon, sugar syrup, Angostura bitter, orange peel	<u>€ 9,50</u>
Champagne Cocktail	
Champagne, Cognac, Angostura bitter, brown sugar cube	<u>€ 12.00</u>



Digestives

Alexander

Gin, white cacao, white cream

€ 10.00

Espresso Martini

Vodka, espresso, Kahlua, sugar syrup

€ 10.00

Sazerac

Cognac, Absinth, Peychard's bitter, sugar cube

€ 10.00

Irish Coffee

Irish Whiskey, filter coffee, white cream, sugar

€ 10.00

Non-alcoholic Cocktails

Amalfi Sunrise

Fresh orange & lemon juice, passion fruit puree, grenadine

€ 8.00

Lemonade Emelisse

Cranberry juice, fresh lime & lemon juice, honey & ginger syrup

€ 8.00

Cinderella

Fresh orange juice, pineapple juice, fresh lemon juice, grenadine, soda water

€ 8.00