



# AMALFI COAST

RESTAURANT BEACH BAR

ALL DAY

**SCAN  
FOR MENU**



## **BREAKFAST** 10:00-12:00

<b>TOAST</b> Smoked turkey or smoked ham, gouda cheese, butter Served with green leaves Καπνιστή γαλοπούλα ή καπνιστό χοιρινό, τυρί γκούντα, βούτυρο Σερβίρεται με πράσινα φύλλα	<b>6,50€</b>
<b>OMELETE OF YOUR CHOICE (3 EGGS)</b> Ingredient options: vegetables +0.50   cheeses +1.00   cold cuts +1.00   avocado 2.50 Served with warm focaccia and green salad ΟΜΕΛΕΤΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ (3 ΑΥΓΑ) Υλικά επιλογής: λαχανικά +0.50   τυριά +1.00   αλλαντικά +1.00   αβοκάντο +2.50 Σερβίρεται με ζεστή focaccia και πράσινη σαλάτα	<b>7,50€</b>
<b>EGGS BENEDICT</b> Served on English muffin, Hollandaise sauce, chives. Served with green salad Smoked ham +2,5   smoked turkey +2,5   smoked salmon +4,5 ΑΥΓΑ BENEDICT Σερβίρονται σε αγγλικό μάφιν – σάλτσα Ολλανδέζ – σχινόπτρασο Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα Καπνιστό χοιρινό +2,5   καπνιστή γαλοπούλα +2,5   καπνιστό σολομό 4,5	<b>14€</b>
<b>AVOCADO TOAST</b> Smashed avocado on wholegrain bread   cherry tomatoes   cucumber   rucola   poached egg ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΤΟΣΤ Αβοκάντο πάνω σε πολύσπορο ψωμί, ντοματίνια, αγγούρι, ρόκα, αυγό ποσέ	<b>13€</b>
<b>YOGHURT</b> Greek yoghurt   peanut butter   honey   red fruits   chia seeds ΓΙΑΟΥΡΤΙ Ελληνικό γιαούρτι   φυστικοβούτυρο   μέλι   κόκκινα φρούτα   σπόρους τσία	<b>11€</b>
<b>PANCAKE</b> Chocolate praline   strawberries   banana   red fruits ΠΑΝΚΕΙΚ Πραλίνα σοκολάτας   φράουλες   μπανάνα   φρούτα του δάσους	<b>14€</b>

## SNACKS 11:00-17:00

### CHICKEN CLUB SANDWICH

19,50€

Grilled chicken fillet | gouda cheese | smoked turkey  
Tomato | iceberg lettuce | bacon | mayonnaise  
Served with fries

ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Ψητό φιλέτο κοτόπουλο | τυρί γκούντα | καπνιστή γαλοπούλα  
Ντομάτα | μαρούλι άισμπεργκ | μπέικον | μαγιονέζα  
Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές

### BEEF BURGER

21,50€

Smashed beef burger in brioche bun  
Cheddar cheese | bacon | tomato | iceberg lettuce  
Remoulade sauce  
Served with fries

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΕΡΓΚΕΡ

Smashed μοσχαρίσιο μπιφτέκι σε ψωμάκι μπριός  
Τυρί τσένταρ | μπέικον | ντομάτα | μαρούλι άισμπεργκ  
Σάλτσα ρεμουλάδ  
Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές

### CRISPY CHICKEN BURGER

20,50€

Crispy chicken brioche bun  
Cheddar cheese | bacon | tomato | iceberg lettuce  
Remoulade sauce  
Served with fries

ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Τραγανό κοτόπουλο σε ψωμάκι μπριός  
Τυρί τσένταρ | μπέικον | ντομάτα | μαρούλι άισμπεργκ  
Σάλτσα ρεμουλάδ  
Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές

### HOT DOG

13€

Frankfurter sausage in brioche bun  
Cucumber relish | ketchup | mustard | crispy onion  
Served with fries

HOT DOG

Λουκάνικο Φρανκφούρτης σε ψωμάκι μπριός  
Αγγουράκι τουρσί | κέτσαπ | μουστάρδα | τραγανό κρεμμύδι  
Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές

### RUSTIC

16€

Sourdough bread | prosciutto cotto | fresh mozzarella  
tomato | rucola | basil pesto

RUSTIC

Προζυμένιο ψωμάκι | προσούτο cotto | φρέσκια μοτσαρέλα  
ντομάτα | ρόκα | πέστο βασιλικού

# LUNCH MENU

## FRESH BREAD

Extra virgin olive oil | Cream cheese with olive pate

ΦΡΕΣΚΟ ΨΩΜΙ

Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | Τυρί κρέμα με πατέ ελιάς

8€

## SPREADS

### TZATZIKI

Marinated cucumber | dill

ΤΖΑΤΖΙΚΙ

Μαριναρισμένο αγγούρι | άνηθος

7€

### HUMMUS

Orange zest | smoked paprika

ΧΟΥΜΟΥΣ

Ξύσμα πορτοκαλιού | καπνιστή πάπρικα

8€

### SMOKED EGGPLANT SALAD

Marinated tomato | fresh herbs

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ

Μαριναρισμένη ντομάτα | μυρωδικά

8€

### TARAMAS

Grated bottarga | herbs oil

ΤΑΡΑΜΑΣ

Αυγοτάραχο τριμμένο | λάδι μυρωδικών

10€

## SALADS

### GREEK SALAD

Tomato | cucumber | green pepper | onion | feta | olives | capers | oregano

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Ντομάτα | αγγούρι | πιπεριά πράσινη | κρεμμύδι | φέτα | ελιές | κάπαρη | ρίγανη

14,50€

### CAESAR'S SALAD

Grilled chicken fillet | iceberg lettuce | bacon | crouton | parmesan | Caesar's dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΣΙΖΑΡ

Ψητό φιλέτο κοτόπουλο | μαρούλι άισπεργκ | μπέικον | κρουτόν | παρμεζάνα | dressing σίζαρ

18,50€

### BURRATA

Cherry tomatoes | grapes | carob rusk | rucola | pistacchio | carob dressing

ΜΠΟΥΡΑΤΑ

Ντοματίνια | σταφύλι | παξιμάδι χαρουπιού | ρόκα | φιστίκι Αιγίνης | dressing χαρουπιού

19,50€

### MASTELO SALAD

Mesclun | mango | fennel | zucchini | roasted walnuts | citrus dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΣΤΕΛΟ

Πράσινα φύλλα | μάνγκο | φινόκιο | κολοκύθι | καβουρδισμένο καρύδι | dressing εσπεριδοειδή

19€

### SHRIMP SALAD

Mesclun | kiwi | avocado | pickled fennel | cherry tomatoes | kiwi dressing | crouton

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

Πράσινα φύλλα | ακτινίδιο | αβοκάντο | πίκλα φινόκιο | ντοματίνια | dressing ακτινίδιο | κρουτόν

23€

# APPETIZERS

<b>MUSHROOMS</b> Potato chips   roasted hazelnuts   truffle oil   parmesan   chives ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ Τσιπς πατάτας   καβουρδισμένο φουντούκι   λάδι τρούφας   παρμεζάνα   σχοινόπρασο	16€
<b>FRIED ZUCCHINI</b> Aromatic cream with ricota   fresh herbs   lemon ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ Αρωματική κρέμα με μυζήθρα και ρικότα   μυρωδικά   λεμόνι	15,50€
<b>FRIED BABY POTATOES</b> Parmesan sauce   truffle   chives ΝΕΑΡΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ Σάλτσα παρμεζάνας   τρούφα   σχοινόπρασο	13€
<b>FRIED CALAMARI</b> Aioli   parsley ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ Μαγιονέζα σκόρδου   μαϊντανό	19€
<b>STEAMED MUSSELS</b> Fennel   crustaceans broth   saffron ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ Φινόκιο   ζωμό οστρακοειδών   κρόκος Κοζάνης	20,50€
<b>SHRIMP ARANCINI</b> Romesco sauce   bisque   parsley ΓΑΡΙΔΕΣ ΑΡΑΝΤΣΙΝΙ Σάλτσα ρομέσκο   μπισκ   μαϊντανός	16,50€
<b>CEVICHE</b> Catch of the day   marinated wild greens   chili   spring onion fried rice paper   herbs powder   «avgolemono» sauce CEVICHE Ψάρι ημέρας   μαριναρισμένα χόρτα εποχής   τσίλι   αυγολέμονο κρεμμύδι φρέσκο   τηγανιτό φύλλο ρυζιού   πούδρα μυρωδικών	22€
<b>BEEF TARTARE</b> Onion   cornichon   egg yolk   ponzu sauce   foccacia ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΤΑΡΤΑΡ Κρεμμύδι ξηρό   αγγούρι τουρσί   κρόκος αυγού   σάλτσα πόνζου   foccacia	25€
<b>COLD CUTS &amp; CHEESE PLATTER</b> ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	29€

## **FISH**

### ***grilled on charcoal Josper Grill***

#### **GRILLED CALAMARI**

23€

Wild greens | capers | beurre blanc sauce | crispy panko | fresh herbs

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΧΑΡΑΣ

Χόρτα εποχής | σάλτσα βούτυρου με κάπαρη

Τραγανή ψίχα ψωμιού | μυρωδικά

#### **GRILLED SALMON**

29€

Potato gnocchi | broccolini | estragon lemon sauce

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ

Νιόκι πατάτας | μπροκολίνι | λεμονάτη σάλτσα εστραγκόν

#### **GRILLED SEA BASS**

23€

Chickpeas stew | lemon | zucchini | baby carrots

ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΧΑΡΑΣ

Ρεβυθάδα | λεμόνι | κολοκυθάκια | νεαρά καρότα

#### **GRILLED SHRIMPS**

29€

Bisque butter sauce | chimichurri

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ

Βουτυράτη σάλτσα οστρακοειδών | chimichurri

#### **FRESH CATCH OF THE DAY PRICE PER KILO**

75€

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ΤΙΜΗ ΜΕ ΤΟ ΚΙΛΟ

## **VEGAN**

#### **STUFFED SAVOY CABBAGE**

22€

Bulgur with fresh herbs | cauliflower puree | cauliflower cous cous  
fried capers | roasted pine nuts

ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΣ SAVOY

Πλιγούρι με μυρωδικά | κρέμα κουνουπίδι | κους κους κουνουπιδιού

Τηγανιτή κάπαρη | καβουρδισμένο κουκουνάρι

## MEAT

### *grilled on charcoal Josper Grill*

<b>GRILLED CHICKEN FILLET</b> Caramelized carrot puree   baby potatoes   broccolini lemon   chicken jus ΨΗΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Πουρές καραμελωμένου καρότου   νεαρές πατάτες μπροκολίνι   λεμόνι   σάλτσα κοτόπουλου	20,50€
<b>BEEF FILLET 250GR</b> Parmenter puree   confit leeks   caramelized onion sauce   roasted hazelnuts ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ 250GR Πουρές πατάτα-πράσο   πράσο κονφί σάλτσα καραμελωμένου κρεμμυδιού   καβουρδισμένο φουντούκι	40€
<b>BEEF RIB EYE 300GR</b> Sautéed vegetables   chimichurri   mushroom truffle sauce ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ RIB EYE 300GR Λαχανικά σωτέ   chimichurri   σάλτσα μανιταριών   τρούφας	56€
<b>BEEF TAGLIATA 400GR</b> Pepper sauce   chimichurri ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΑΛΙΑΤΑ 400GR Σάλτσα πιπεριών   chimichurri	44€
<b>PORK STEAK IBERICO FRENCH CUT</b> Potato puree   brussel sprouts   fig sauce ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΚΟΠΗΣ Πουρές πατάτας   λαχανάκι Βρυξελλών   σάλτσα σύκου	38€

## SIDES

<b>FRENCH FRIES / ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ</b>	5€
<b>GREEN SALAD / ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ</b>	5€
<b>SAUTEED VEGETABLES / ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΩΤΕ</b>	6,50€

## SAUCES

<b>PEPPER SAUCE / ΣΑΛΤΣΑ ΠΙΠΕΡΙΩΝ</b>	2,50€
<b>CARAMELIZED ONION SAUCE / ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟΥ ΚΡΕΜΜΥΔΙΟΥ</b>	2,50€
<b>BERNAISE SAUCE / ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΕΑΡΝΕΖ</b>	2,50€

# PASTA

<b>LINGUINE NAPOLI</b> Roasted tomatoes sauce   basil ΛΙΝΓΚΟΥΪΝΙ ΝΑΠΟΛΙ Αρωματική σάλτσα ψητής ντομάτας   βασιλικός	16€
<b>CHICKEN TAGLIATELLE</b> Cherry tomatoes   spinach   parmesan   estragon   chives ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Ντοματίνι   σπανάκι   κρέμα παρμεζάνας   εστραγκόν   σχινόπτρασο	22€
<b>PACCHERI BEEF RAGOUT</b> Bechamel sauce   buttermilk   gruyere   parsley ΡΑCCHERΙ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΡΑΓΟΥ Σάλτσα μπεσαμέλ   στακοβούτυρο   γραβιέρα   μαϊντανό	25€
<b>MUSHROOM TAGLIATELLE</b> Mushroom cream sauce   truffle oil   chives   parmesan ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ Κρέμα μανιταριών   λάδι τρούφας   σχινόπτρασο   παρμεζάνα	22€
<b>LINGUINI VONGOLE</b> Garlic   chili   cilantro   lemon ΛΙΝΓΚΟΥΪΝΙ VONGOLE Σκόρδο   τσίλι   κολιάνδρο   λεμόνι	24€
<b>SEAFOOD TAGLIATELLE</b> Shrimps   mussels   clams   lemon sauce   parsley ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ Γαρίδες   μύδια   αχιβάδες   λεμονάτη σάλτσα   μαϊντανό	27€
<b>SHRIMPS PASTA</b> Shrimps   roasted tomato sauce   parsley   shrimp bisque ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ Γαρίδες   σάλτσα ψητής ντομάτας   μαϊντανό   σάλτσα γαρίδας	29,50€

## **PIZZA**

### **MARGHERITA**

Tomato sauce | mozzarella | basil

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

Σάλτσα ντομάτας | μοτσαρέλα | βασιλικός

14€

### **MEDITERRANEAN**

Tomato sauce | green peppers | onion | feta | olives | oregano

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ

Σάλτσα ντομάτας | πράσινες πιπεριές | κρεμμύδι | φέτα | ελιές | ρίγανη

17€

### **DIAVOLA**

Tomato sauce | mozzarella | spicy spianata salami

ΝΤΙΑΒΟΛΑ

Σάλτσα ντομάτας | μοτσαρέλα | πικάντικο σαλάμι σπιανάτα

18,50€

### **PROSCIUTTO**

Tomato sauce | prosciutto | mozzarella | rucola | parmesan

ΠΡΟΣΟΥΤΟ

Σάλτσα ντομάτας | προσούτο | μοτσαρέλα | ρόκα | παρμεζάνα

19,50€

### **PASTRAMI BEEF MUSHROOM & TRUFFLE**

Creamy truffle sauce | mushrooms | mozzarella

ΠΑΣΤΡΑΜΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ & ΤΡΟΥΦΑΣ

Λευκή σάλτσα τρούφας | μανιτάρια | μοτσαρέλα

22€

### **CHICKEN OR PORK GYROS**

Tomato sauce | onion | mozzarella | crispy garlic | parsley  
aromatic yoghurt

ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Ή ΧΟΙΡΙΝΟ

Σάλτσα ντομάτας | κρεμμύδι | μοτσαρέλα | τραγανό σκόρδο  
μαϊντανό | αρωματικό γιαούρτι

19,50€

## **KIDS MENU**

### **CHICKEN NUGGETS & FRENCH FRIES**

ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ ΜΕ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

13€

### **PASTA NAPOLI**

Tomato sauce | basil | garlic

Σάλτσα ντομάτας | βασιλικό | σκόρδο

11€

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE

Vanilla | crumble cocoa | sorbet peach

ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ

Μπισκότο σοκολάτας | σορμπέ ροδάκινο | βανίλια

11,50€

### PROFITEROL

Patisserie vanilla | ice cream moka | sauce chocolate hazelnut  
caramelized nuts

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ

Κρέμα βανίλιας | παγωτό μόκα | σάλτσα σοκολάτα φουντούκι  
καραμελωμένος ξηρός καρπός

13,50€

### CANNOLIS

Montee vanilla | sorbet red fruits | fluid gel red fruits | praline pistachio

ΚΑΝΟΛΙ

Κρέμα βανίλια | σορμπέ κόκκινα φρούτα | σάλτσα κόκκινων φρούτων  
πραλίνα φυστίκι Αιγίνης

13,50€

### LEMON

Lemon curd | sorbet lemon lime | crumble almond | meringue  
fluid gel strawberry

ΛΕΜΟΝΙ

Κρέμα λεμόνι | σορμπέ λεμόνι λάιμ | τραγανό μπισκότο αμυγδάλου  
μαρέγκα | σάλτσα φράουλα

12,50€

### CONSOMME RED FRUITS

Consomme | red fruits | sorbet red fruits | fresh red fruits

CONSOMME ΚΟΚΚΙΝΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ

Απόσταγμα φράουλας | σορμπέ κόκκινων φρούτων | φρέσκα κόκκινα φρούτα

13,50€

### SEASONAL FRUIT SALAD

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ

18€

The background is an abstract watercolor wash. It features a mix of teal, turquoise, and light green hues, with some areas appearing more saturated and others more faded. There are subtle, shimmering gold or bronze particles scattered throughout, particularly in the teal and light green areas. The overall texture is soft and painterly, with visible brushstrokes and organic, irregular shapes. The word "DRINKS" is centered in a dark blue, serif font.

***DRINKS***

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>AMALFI'S SUNRISE</b>	17€
Bright and golden, a sunlit blend of vodka, Malibu, and Passoa, layered with pineapple and pink grapefruit, lifted by orange and cardamom bitters.	
<b>PEACH, PLEASE</b>	16€
Smooth and playful, aged rum meets Amaro Montenegro and sweet peach, softened with vanilla and lime, finished with a warm whisper of Angostura.	
<b>BAD DECISION</b>	19€
Bold and dangerously smooth, a blend of rums with Luxardo maraschino, passion fruit, and falernum, balanced by lime and triple sec, finished with Angostura bitters.	
<b>SECOND MARRIAGE</b>	18€
A margarita twist — tequila and Cointreau unite with fresh lime, crowned with a silky chilli mango agave foam. Bright, bold, and better the second time.	
<b>GREEN FLAG</b>	16€
Clean and crisp, gin meets green apple, basil, and cucumber, layered with ripe melon and fresh lime — the only green flag on this menu.	
<b>THERAPY SESSION</b>	15€
Cool and surprising, vodka and Martini bitter blend with fresh watermelon and peppermint, brightened by lime — everything you needed to say.	

## SPRITZS

### SIGNATURE SPRITZES

**AMALFI SPRITZ** 15€  
Sun-drenched and citrus-forward, Bombay gin unites with Italicus, limoncello, and Martini prosecco — a taste of the coast in every bubble.

**WATERMELON SPRITZ** 15€  
Juicy and refreshing, vodka and Aperol blend with fresh watermelon and prosecco — summer in a glass, no passport required.

**PINK SPRITZ** 15€  
A light fruity mix of Aperol & Martini bianco with strawberry, pink soda & a sparkling prosecco finish

### APERITIVO

**APEROL SPRITZ** 12€  
Bitter and bright, Aperol meets prosecco with a splash of soda — the classic that needs no introduction.

**HUGO** 13€  
Floral and light, elderflower liqueur mingles with prosecco, fresh mint, and soda — like a breeze through the Italian hills.

**LIMONCELLO SPRITZ** 13€  
Sweet and zesty, limoncello and prosecco come together with a touch of soda — sunshine, lemon groves, and a gentle fizz.

**CAMPARI SPRITZ** 13€  
A bold, bittersweet blend of Campari topped with sparkling prosecco and sodav — a refreshing and vibrant aperitif.

**LILLET PINK** 14€  
A refreshing Spritz made with Lillet pink, Prosecco, and soda water. Light, bubbly and full of fresh citrus flavor, perfect for any time of the day.

## ALCOHOL FREE

**DAILY DOSE** 12€  
Bright and uplifting, zero-proof gin blends with cucumber syrup, yuzu, and fresh lime, topped with crisp soda — your happiness shot of the day.

**PLOT TWIST** 12€  
Bold and unexpected, Martini Vibrante 0% unites with spiced falernum, fresh lime, dragonfruit, and creamy coconut — just when you thought you knew the ending.

**CRODINO** 10€  
Italy's iconic non-alcoholic bitter aperitif — crisp, complex and sparkling. Server over ice with an orange slice, The grown-up choice for the sober curious.

# WINE LIST

## SPARKLING WINES

Martini – Prosecco	38€
Asti Martini – Moscato D`Asti	42€
La Farra – Prosecco Rose	40€
Terrabianca – Moscato D`Asti	40€
Jp. Chenet white ice edition	33 €
Jp. Chenet rose ice edition	33 €
Karanika – Cuvee Speciale	60€

## CHAMPAGNES

Moet & Chandon – Brut Imperial	180€
Moet & Chandon – Ice Imperial	210€
Moet & Chandon – ice Imperial rose	230€
Veuve Clicquot – Brut	220€
Dom Perignon – Millesime Brut	750€

## DESSERT WINES

EOS Samou – Grand Cru	42€
Cavino – Mavrodaphne Reserve	68€

## SPARKLING WINE

Saint Honore Prosecco 150ml	8€
Martini   Prosecco   200ml bottle	13€
Asti Martini   Moscato D`Asti   200ml bottle	14€
J.P. Chenet White Ice Edition   200ml bottle	12€
J.P. Chenet Rose Ice Edition   200ml bottle	12€

## ***BY THE GLASS***

### **WHITE WINES | 150 ml**

**Electra House White Wine – Dry** 7€  
Savatiano, Moscat | Megara, Attica

**Kyr Yianni – Paragka** 8€  
Roditis, Malagouzia | Amyndeon, Greece

**Tatakis Symposium – Semi Sweet** 8€  
Muscat | Rhodes, Greece

**Asymetric** 9€  
Sauvignon Blanc | Marlborough, New Zealand

**1885 Louise Dubois** 8€  
Chardonnay | Vin de France

### **ROSE WINES | 150 ml**

**Electra House Rose Wine – Dry** 7€  
Syrah, Moscat | Megara, Attica

**Kyr Yianni – Paragka** 8€  
Merlot, Xinomavro | Naousa, Greece

**Electra - Semi Sweet** 7€  
Syrah, Moschofilero | Rhodes, Greece

**Gkirlemis Winery – Rose** 9€  
Syrah | Domokos, Greece

**Albino Armani – Rose** 8€  
Blend | Adige Valley, Italy

**Les Quatre Tours – Classique Rose** 12€  
Syrah, Grenache, Cinsault | Provence, France

### **RED WINES | 150 ml**

**Electra House Red Wine – Dry** 7€  
Merlot, Agiorgitiko | Megara, Attica

**Kyr Yianni – Paragka** 8€  
Syrah, Merlot, Xinomavro | Naousa, Greece

**Tatakis Esperoinos - Semi Sweet** 8€  
Mandilaria, Merlot | Rhodes, Greece

**Gkirlemis Winery – Red** 9€  
Merlot, Cabernet Sauvignon | Domokos, Greece

**Riccitelli – Hey Malbec!** 11€  
Malbec | Mendoza, Argentina

## WHITE WINE

<b>Kyr Yianni – Paragka</b> Roditis, Malagouzia   Amyndeon, Greece	<b>38€</b>
<b>Tatakis Wines – Megathiri</b> Athiri   Rhodes, Greece	<b>45€</b>
<b>Gkirlemis Winery – White</b> Sauvignon Blanc, Malagouzia   Domokos, Greece	<b>40€</b>
<b>Alpha Estate – Malagouzia</b> Malagouzia   Amyndeon, Greece	<b>44€</b>
<b>Symposium – Tatakis</b> Muscat   Rhodes, Greece	<b>38€</b>
<b>Moinoterra – Muscat of Spinass</b> Muscat of Spinass   Crete, Greece	<b>42€</b>
<b>Vlemma Ktima Tsoukalas</b> Sauvignon blanc, Athiri   Rhodes, Greece	<b>52€</b>
<b>Tarsanas – Kyr Yianni Estate</b> Assyrtiko   Amyndeon, Greece	<b>74€</b>
<b>Alpha - Ktima Alpha Estate</b> Sauvignon Blanc Fume   Amyndeon, Greece	<b>75€</b>
<b>Idisma Drios – Tehni Oinou Estate</b> Chardonnay   Drama, Greece	<b>68€</b>
<b>La Farra – Pinot Grigio</b> Pinot Grigio   Veneto, Italy	<b>36€</b>
<b>Asymetric</b> Sauvignon Blanc   Marlborough, New Zealand	<b>42€</b>
<b>Albino Armani – Campo Napoleone</b> Sauvignon Blanc   Triveneto, Italy	<b>46€</b>
<b>Tenuta Ulisse Trebbiano</b> Trebbiano   D'Abruzzo	<b>38€</b>
<b>1885 Louise Dubois</b> Chardonnay   Vin de France	<b>34€</b>
<b>Bourgogne - Jean Fr. Protheua</b> Chardonnay   France	<b>48€</b>
<b>Chablis - Jean Fr. Protheua</b> Chardonnay   France	<b>78€</b>

## ROSE WINE

<b>Kyr Yianni – Paragka</b> Merlot, Xinomavro   Naousa, Greece	<b>37€</b>
<b>Gkirlemis Winery – Rose</b> Syrah   Domokos, Greece	<b>40€</b>
<b>Tatakis Wines – Rosalia Demisec</b> Merlot, Muscat   Rhodes, Greece	<b>38€</b>
<b>Electra Demisec</b> Syrah, Muscat   Megara, Greece	<b>34€</b>
<b>Scatzochoiros – Ktima Alpha Estate</b> Xinomavro, Syrah   Amyndeon, Greece	<b>60€</b>
<b>Albino Armani – Rose</b> Blend   Adige Valley, Italy	<b>42€</b>
<b>Les Quatre Tours – Classique Rose</b> Syrah, Grenache, Cinsault   Provence, France	<b>48€</b>
<b>Chateau Miraval – Miraval Rose</b> Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah Provence, France	<b>75€</b>

## RED WINE

<b>Kyr Yianni – Paragka</b> Syrah, Merlot, Xinomavro   Naousa, Greece	<b>38€</b>
<b>Gkirlemis Winery – Red</b> Merlot, Cabernet Sauvignon   Domokos, Greece	<b>40€</b>
<b>Mega Spileo Estate – Cuvee III</b> Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Mavrodaphne Kalavryta, Greece	<b>48€</b>
<b>Esperoinos – Tatakis Semi Sweet</b> Mandilaria, Merlot   Rhodes, Greece	<b>38€</b>
<b>Riccitelli – Hey Malbec!</b> Malbec   Mendoza, Argentina	<b>46€</b>
<b>Bourgogne - Jean Fr. Protheua</b> Pinot Noir   France	<b>55€</b>

# SPIRITS

## VODKA

42 BELOW	10€
GREY GOOSE	17€
STOLICHNAYA	10€
BELUGA	18€
STOLICHNAYA ELIT	20€
CIROC	17€

## GIN

BOMBAY	10€
BEEFEATER	10€
BEEFEATER 0%	10€
BEEFEATER PINK	10€
TANQUERAY	10€
MARTIN MILLERS	12€
HENDRICK'S	16€
MONKEY 47	19€
OPIHR	15€
ROKU	15€
G'VINE	17€
OLD SPOT	14€
GRACE	17€
VOTANIKON	16€

## RUM

BACARDI CARTA BLANCA	10€
BACARDI CARTA NEGRA	11€
BACARDI SPICED	11€
BACARDI ANEJO CUATRO	14€
DIPLOMATICO RESERVA EXCL.	22€
EL DORADO 12*	24€
RON ZACAPA 23	24€
PLANTATION PINEAPPLE	14€

## TEQUILA-MEZCAL

JOSE CUERVO BLANCO	10€
JOSE CUERVO REPOSADO	10€
MEZCAL SAN COSME	16€
PATRON SILVER	17€
PATRON REPOSADO	19€
PATRON ANEJO	19€
PATRON EL ALTO	75€
DON JULIO BLANCO	17€
DON JULIO REPOSADO	19€

## WHISKEY

### SCOTCH

JOHNNIE WALKER RED LABEL	10€
FAMOUS GROUSE	10€
DEWARS WHITE LABEL	10€
DEWARS 8*	12€
DEWARS 12*	14€
DEWARS 15*	18€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	14€
CHIVAS REGAL 12*	14€

## AMERICAN WHISKEY

BUFFALO TRACE	13€
JACK DANIEL'S	14€
MAKER'S MARK BOURBON	14€
BULLEIT	13€
WOODFORD RESERVE	18€

## IRISH WHISKEY

JAMESON	10€
TELLING SMALL BATCH	12€

## SCOTTISH SINGLE MALT

MACALLAN 12*	36€
LAGAVULIN 16*	38€
TALISKER 10*	20€

## BRANDY / COGNAC

METAXA 5*	10€
METAXA 7*	13€
METAXA 12*	15€
COURVOISIER V. S.	17€
REMY MARTIN V. S. O. P	24€

## APERITIF / DIGESTIF

APEROL	10€
MARTINI BITTER	10€
CAMPARI	10€
AMARO MONTENEGRO	10€
AMARETTO DISARONNO	10€
COINTREAU	10€
DRAMBUIE	10€
SOUTHERN COMFORT	10€
MARTINI BIANCO	10€
LIMONCELLO	10€
FERNET BRANCA	10€
ITALICUS	12€
GRAPPA	10€
JÄGERMEISTER	10€
FRANGELICO	10€
SAMBUCA / WHITE, BLACK	10€

## GREEK SPIRITS

OYZO	7€
TSIPOURO	7€
TSIPOURO DARK CAVE	15€
MASTIHA SKINOS	11€

## BOTTLES

SIMPLE	110€
SPECIAL	130€
PREMIUM	160€

## BEERS & CIDERS

### DRAUGHT BEERS

ZYTHOS 400ml	7€
STELLA 330ml	8€

### BOTTLED BEERS

MYTHOS 330ML	8€
MYTHOS RADLER 330ML	8€
BECKS 275ML	7€
KAISER 330ML	8€
CORONA 330ML	8€
NISSOS PILSNER 330ML	8€
NISSOS GLUTEN FREE 330ML	12€
STELLA 0% 330ML	8€
GUINNESS 330ML	11€
FRANZISKANER 500ML	13€

### CIDERS

SOMERSBY APPLE	8€
SOMERSBY MANGO LIME	8€
SOMERSBY WATERMELON	8€

## REFRESHMENTS

MINERAL WATER 1lt	4€
SAN PELLEGRINO 250 ml	5,5€
SAN PELLEGRINO 750 ml	7,9€
PEPSI COLA / MAX 330ml	4€
COCA-COLA / ZERO 250 ml	4,5€
7 UP 250 ml	4€
VAP ORANGE / LEMON 250ml	4€
SCHWEPES SODA 250ml	4€
SCHWEPES TONIC / PINK 250ml	4,5€
LIPTON ICE TEA 330ml PEACH / LEMON	4,5€
LIFE ICE TEA 500ml 0% SUGAR EARL GREY GREEN & MATCHA TEA-GREEN APPLE-SPEARMINT CRANBERRY-ROOIBOS-HIBISCUS	6,5€
RED BULL 250ml	7€
3 CENTS 200ml	6€
GINGER BEER / PINK GRAPEFRUIT / AEGEAN TONIC	
1767 – STRAWBERRY 0%	6€
1767 – WATERMELON 0%	6€

## GIA..GIAMAS

9 FRUITS MIX ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ 9 ΦΡΟΥΤΩΝ	7€
-------------------------------------	----

CHERRY & BERRY ROOT ΚΕΡΑΣΑΔΑ & ΑΡΜΠΑΡΟΡΙΖΑ	7€
-----------------------------------------------	----

LEMON & STRAWBERRY 0% SUGAR ΛΕΜΟΝΙ & ΦΡΑΟΥΛΑ 0% ΖΑΧΑΡΗ	7€
-----------------------------------------------------------	----

LEMON 0% SUGAR ΛΕΜΟΝΙ	7€
--------------------------	----

## JUICES & SMOOTHIES

JUICES / ΧΥΜΟΙ	4,5€
FRESH ORANGE JUICE ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	6€

### SMOOTHIES

WATERMELON	8,5€
TROPICAL	8,5€

## MILKSHAKES

VANILLA ΒΑΝΙΛΙΑ	8€
CHOCOLATE ΣΟΚΟΛΑΤΑ	8€
RED VELVET	9€
BUENITO	9€

## BUBBLE ICE TEA

WATERMELON ΚΑΡΠΟΥΖΙ	7,5€
PASSION FRUIT ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ	7,5€

## **COFFEE STATION**

### **WARM COFFEE**

GREEK COFFEE / ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ	3€
DOUBLE GREEK COFFEE / ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ	4€
ESPRESSO / ΕΣΠΡΕΣΟ	3,5€
DOUBLE ESPRESSO / ΔΙΠΛΟ ΕΣΠΡΕΣΟ	4€
ESPRESSO MACCHIATO / ΕΣΠΡΕΣΟ ΜΑΚΙΑΤΟ	3,8€
ESPRESSO MACCHIATO DOUBLE / ΔΙΠΛΟ ΕΣΠΡΕΣΟ ΜΑΚΙΑΤΟ	4,2€
ESPRESSO AMERICANO / ΕΣΠΡΕΣΟ ΑΜΕΡΙΚΑΝΟ	3,5€
DOUBLE ESPRESSO AMERICANO / ΔΙΠΛΟ ΕΣΠΡΕΣΟ ΑΜΕΡΙΚΑΝΟ	4€
NESCAFE / ΝΕΣΚΑΦΕ	4,2€
FILTER COFFEE / ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ	4,2€
CAPPUCCINO / ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ	4,5€
DOUBLE CAPPUCCINO / ΔΙΠΛΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ	5,5€
LATTE / ΖΕΣΤΟ ΛΑΤΕ	5€
MOCHA / ΖΕΣΤΗ ΜΟΚΑ	6€
IRISH COFFEE / ΙΡΛΑΝΔΕΖΙΚΟΣ	7,5€

### **ICED COFFEE**

FRAPPE / ΦΡΑΠΕ	4,5€
FRAPPE WITH BAILEYS / ΦΡΑΠΕ ΜΕ BAILEYS	7,5€
FRAPPE WITH ICE CREAM / ΦΡΑΠΕ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ	7,5€
FREDDO ESPRESSO / ΦΡΕΝΤΟ ΕΣΠΡΕΣΟ	4,8€
FREDDO CAPPUCCINO / ΦΡΕΝΤΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ	5€
ICED LATTE / ΚΡΥΟ ΛΑΤΕ	5,5€
ICED MOCHA / ΚΡΥΑ ΜΟΚΑ	6€

## **BEVERAGES**

HOT CHOCOLATE / ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ	6€
COLD CHOCOLATE / ΚΡΥΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ	6€
WHITE HOT CHOCOLATE / ΖΕΣΤΗ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ	6€
WHITE COLD CHOCOLATE / ΚΡΥΑ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ	6€
HOT TEA / ΖΕΣΤΟ ΤΣΑΪ	4€
FLAVORED SYRUP / ΣΙΡΟΠΙ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ	+ 0.40
FRESH MILK OF YOUR CHOICE (COCONUT, ALMOND, SOYA) ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΛΑ (ΚΑΡΥΔΑ, ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ, ΣΟΓΙΑΣ)	+ 0,50



THANK YOU!

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Φ.Π.Α. / *Prices include VAT*

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα παραπόνων στην έξοδο / *Complaint forms can be found by the exit*  
Αν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο

*Please, let your waiter know if you have any food allergies or special dietary requirements*

Αγορανομικός υπεύθυνος / *Market Regulation Supervisor: Flora Georga*