

Snacks

Τορτίγια με κοτόπουλο iceberg, cheddar, gouda, bacon και mayo sauce	8.00	Tortilla with chicken iceberg, cheddar, gouda, bacon και mayo sauce
Bao Buns με γαρίδες γλυκόξινη σως και λαχανικά	8.50	Bao Buns with shrimps sweet and sour sauce and vegetables
Tacos με κοτόπουλο λαχανικά, BBQ και τσένταρ σως	8.00	Tacos with chicken vegetables, BBQ and cheddar sauce
Τοστ	3.50	Toast
Club Sandwich με τηγανητές πατάτες	8.50	Club Sandwich with French fries
Τορτίγια Gluten Free τορτίγια με λαχανικά	7.00	Tortilla Gluten free tortilla with vegetables



Brunch

(σερβίρεται έως τη 13:30 | served until 13:30)

Τηγανητά Αυγά με bacon και σαλάτα	7.00	Fried eggs with bacon and salad
Scrambled egg με γαλοπούλα και σαλάτα	7.50	Scrambled egg with turkey and salad
Αυγά Benedict με ζαμπόν, μοτσαρέλα, sauce hollandaise και σαλάτα	8.50	Eggs Benedict with ham, mozzarella, sauce hollandaise and salad
Ομελέτα Αθλητή με ασπράδια αυγού, γαλοπούλα, πιπεριά,μανιτάρια και σαλάτα	8.00	Healthy omelette with egg white, turkey, pepper, mushrooms, and salad
Ομελέτα Special με bacon, τυρί gouda, πιπεριά,μανιτάρια και σαλάτα	8.50	Special omelette with bacon, gouda, bell peppers, mushrooms and salad
Croque Madame με αυγό τηγανητό, ζαμπόν, γκούντα, μπεσαμέλ και σαλάτα	8.50	Croque Madame with fried egg, ham, gouda & béchamel. Served with salad
Choco Pancakes με πραλίνα, μπισκότο, μπανάνα, ξηρούς καρπούς και σιρόπι σοκολάτας	8.00	Choco Pancakes with chocolate spread, biscuit, banana, nuts and chocolate syrup
American Pancakes με σιρόπι σφενδάμου, μπανάνα και ξηρούς καρπούς	7.50	American Pancakes with maple syrup, banana and nuts
Choco Waffle με πραλίνα, μπισκότο, μπανάνα, ξηρούς καρπούς και σιρόπι σοκολάτας	8.00	Choco Waffle with chocolate spread, biscuit, banana, nuts and chocolate syrup
Γιαούρτι με μέλι, γκρανόλα, βρώμη, corn flakes και cranberry	6.50	Greek Yogurt with honey, granola, oats, corn flakes and cranberry

Appetizers

Μελιτζάνα με Φέτα και Ξινομυζήθρα	7.00	Eggplant with Feta and Xinomyzithra Cheese
Τυρολουκουμάδες με chutney ντομάτας	7.00	Local Cheese donuts with tomato chutney
Μανιτάρια Portobello γεμιστά με τυρί και απάκι	7.50	Mushrooms Portobello with mix cheese and Cretan smoked pork (Apaki)
Νιόκι με Κρέμα Παρμεζάνας φιστίκι Αιγίνης και crispy προσούτο	9.00	Nioki with Parmesan cream pistachio and crispy prosciutto
Παραδοσιακό Τυροπιτάρι	6.50	Traditional Evian Cheesepie
Μπρουσκέτα με προσούτο, παρμεζάνα, ξερό σύκο και chutney μάνγκο	7.00	Bruschetta with prosciutto, parmesan, dried figs and mango chutney
Γαρίδες Σαγανάκι με κρέμα φέτας και σάλτσα ντομάτας	9.00	Shrimps (Saganaki) with feta cream and tomato sauce
Μοσχαρίσιο Καρπάτσιο με τρούφα και flakes παρμεζάνας	9.00	Beef Carpaccio with truffle and parmesan flakes



Salads

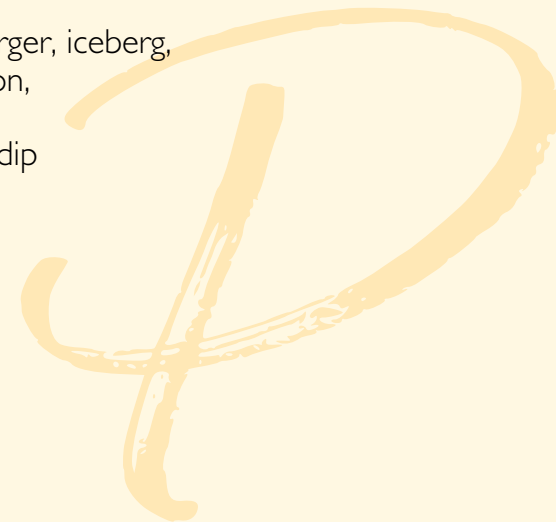
Ελληνική Σαλάτα με ντοματίνια, παξιμάδια χαρουπιού, τυρί τσαλαφούτι, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, κάπαρη και ελιές	9.00	Greek Salad with cherry tomatoes, carob rusk, Greek soft goat & sheep cheese (tsalafouti), cucumber, onion, peppers, capers and olives
Ντάκος με κρίθινο παξιμάδι, ξυνομυζήθρα, φέτα, ελιές και ντομάτα	7.50	Ntakos with barley rusk, xinomyzithra cheese, feta cheese, olives and tomato
Πανδαισία Σαλατικών με καπνιστό σολομό, αβοκάντο, grapefruit και dressing lime	8.50	Green Salad with smoked salmon, avocado, grapefruit and lime dressing
Πράσινη Σαλάτα με κοτόπουλο και Caesar dressing	8.50	Green Salad with chicken and Caesar dressing
Σαλάτα Πράσινη με Πεπόνι και Προσούτο με ξηρούς καρπούς, αποξηραμένα φρούτα και dressing εσπεριδοειδών	8.50	Green Salad with Melon and Prosciutto with nuts, dried fruits and citrus dressing



Burgers

(σερβίρονται με πατάτες country style | served with French fries country style)

Classic Burger με homemade sauce, iceberg, ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια και ντιπάκι homemade sauce	9.50	Classic Burger with homemade sauce, iceberg, tomato, caramelized onions and dip homemade sauce
Texas Burger με homemade sauce, iceberg, ντομάτα, cheddar, bacon, onion rings και ντιπάκι sweet chilli	10.50	Texas Burger with homemade sauce, iceberg, tomato, cheddar, bacon, onion rings and sweet chilli dip
Hangover Burger με homemade sauce, iceberg, ντομάτα, κρεμμύδι, cheddar, bacon, τηγανητό αυγό και ντιπάκι Jack Daniels sauce	11.00	Hangover Burger with homemade sauce, iceberg, tomatoes, onion, cheddar, bacon, fried egg and Jack Daniels sauce dip
Chicken Burger με homemade sauce, σνίτσελ κοτόπουλο παναρισμένο με panko, iceberg, ντομάτα, flakes παρμεζάνας και ντιπάκι Caesar sauce	11.00	Chicken Burger with homemade sauce, chicken schnitzel breaded with panko, iceberg, tomatoes, parmesan flakes and Caesar sauce dip
Vegan Burger με μπιφτέκι λαχανικών, iceberg, ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι, ketchup sauce και ντιπάκι pico de gallo	8.00	Vegan Burger with vegetable burger, iceberg, tomato, fresh onion, ketchup sauce and pico de gallo dip



Risotto-Pasta

Ριζότο Μανιταριών με τρούφα και παρμεζάνα	10.00	Mushroom risotto with parmesan and truffle
Ριζότο με καπνιστό σολομό γαρίδες, παρμεζάνα και limoncello	11.00	Risotto with smoked salmon shrimps, parmesan and limoncello
Λιγκουίνι με γαρίδες	11.50	Linguine with shrimp
Ραβιόλι αστακού	11.50	Lobster ravioli
Παπαρδέλες με Κοτόπουλο μανιτάρια και κρέμα τυριού	11.00	Pappardelle pasta with Chicken mushrooms and cream cheese
Σκιουφιχτά (παραδοσιακό κρητικό ζυμαρικό) με απάκι, στακοβούτυρο και ξερή μυζήθρα	10.00	Skioufihta (traditional cretan pasta) with Cretan smoked pork (Apaki), fresh cream butter and dry mizithra
Spaghetti Napolitana	7.00	Spaghetti Napolitana
Spaghetti Bolognese	8.00	Spaghetti Bolognese



Main Dishes

Φιλέτο Κοτόπουλο με πουρέ γλυκοπατάτας	11.00	Chicken fillet with sweet potato puree
Μοσχαρίσιο Μπιφτέκι Γεμιστό με Μοτσαρέλα πάνω σε σάλτσα ψητής πιπεριάς φλωρίνης και baby πατάτες	11.50	Beefburger Stuffed with Mozzarella with roasted florina sweet pepper sauce and baby potatoes
Κεμπάπ Πολίτικο με σμυρνέικη σάλτσα ντομάτας και ψητά πιτάκια	11.00	Politiko kebab with tomato sauce and grilled pitas
Χοιρινά Μπριζολάκια ψητά με σάλτσα BBQ και πουρέ γλυκοπατάτας με cheddar και τραγανό κρεμμύδι	12.00	Pork Chops grilled with BBQ sauce and sweet potatoes puree with cheddar and crispy onion
Χοιρινό σουβλάκι με κρέμα γιαουρτιού, πατάτες baby και λαχανικά	12.00	Pork souvlaki with yogurt cream, baby potatoes and vegetables
Αρνί ελληνικής κοπής (παιδάκια) με πατάτες baby και λαχανικά	13.00	Tender lamb chops with baby potatoes and vegetables
Entercote Ribeye Ουρουγουάης με σάλτσα γλυκού κρασιού με μανιτάρια, πατάτες baby και λαχανικά	32.00	Entercote Uruguayan Ribeye with sweet wine sauce, mushrooms, baby potatoes and vegetables
Ψάρι ημέρας (φιλέτο)	—	Fresh fish (fillet)

Desserts

Banoffee	8.00	Banoffee
Σουφλέ Σοκολάτας με παγωτό	7.50	Chocolate souffle with ice cream
Παγωτό	3.00	Ice cream
(ανά μπάλα)		(per scoop)
Σοκολάτα με κομματάκια σοκολάτας		Chocolate with choco chips
Βανίλια		Vanilla
Φράουλα		Strawberry
Παρφέ φιστίκι - πραλίνα φουντουκιού		Pistachio Hazelnut - Praline Parfait
Cream & Cookies		Cream & Cookies
Μάνγκο Σορμπέ		Mango Sorbet (dairy free)
Αλατισμένη Καραμέλα Βουτύρου		Salted Butter Caramel
Γιαούρτι		Frozen Yogurt (4% fat)



Coffee and Beverages

Espresso Single / Double.....	2.50 / 3.00
Lungo Single / Double	2.50 / 3.00
Americano Single / Double	2.50 / 3.00
Stretto Single / Double.....	2.50 / 3.00
Macchiato Single / Double	3.00 / 3.50
Cappuccino Single / Double	3.50 / 3.80
Flat White	3.50
Latte	3.80
Ελληνικός / Greek coffee	2.50
Filter Coffee	3.00
Instant Hot Coffee.....	3.00
Chocolate Hot or Cold.....	4.00
Τσάι / Tea.....	3.00
Freddo Espresso.....	3.50
Freddo Cappuccino	3.80
Freddo Latte.....	3.80
Milkshake.....	5.00
Αναψυκτικά / Soft Drinks	3.00
Σουρωτή 250ml.....	2.50
Σουρωτή 1lt.....	3.50
Red Bull	4.00
Χυμός / Juice	3.00
(πορτοκάλι, ροδάκινο, μπανάνα, λεμόνι, βύσσινο, ανανάς, ανάμεικτος) (orange, peach, banana, lemon, sour cherry, pineapple, mixed)	
Φυσικός Πορτοκάλι/ Fresh Orange Juice.....	4.00
Φυσικός Ανάμεικτος/ Fresh Mixed Juice.....	5.00

Spirits

Gin

Beefeater	7.00
Tanqueray	8.00
Bombay	7.00
Hendricks	9.00
Votanikon (Greece) - Dry, Mastiha	8.00
Mataroa (Greece)	9.00
Mediterranean Dry Gin	
Roku (Japan)	9.00
Citadelle (France) - Floral	9.00
Gin Mare (Spain)	11.00
Mediterranean Gin	
Tanqueray 0% - Alcohol Free	7.00

Tequila

Casco Viejo Blanco	7.00
Casco Viejo Reposado	7.00
Don Julio Blanco	12.00
Don Julio Reposado	12.00

Vodka

Wyborova	7.00
Stolichnaya	7.00
Belvedere	10.00
Grey Goose	10.00
Ciroc	10.00

Rum

Bacardi	7.00
Havana 3 Anos	7.00
Havana 7 Anos	8.00
Sailor Jerry Spiced Rum	8.00
Diplomatico Reserva (Venezuela)	10.00
Zacapa Solera 23 (Guatemala)	12.00
El Dorado 12 (Guyana)	11.00

Whiskey

Haig	7.00
Johnie Black	9.00
Chivas	9.00
Jameson	7.00
Jack Daniels	8.00
Woodford Reserve Bourbon	10.00
Bulleit Bourbon	9.00
Glenfiddich 12 Year Old	
Single Malt (Speyside)	10.00
Lagavulin 8 Single Malt (Islay)	12.00
Aberfeldy 12	
Single Malt (Highlands)	11.00

Others

Metaxa 7* Brandy	8.00
Hennessy VS Cognac	12.00
Campari	7.00
Aperol	7.00
M Dry Mastiha	7.00
Mastiha	7.00
Martini Bianco	7.00
Sambuca	7.00
Drambuie	8.00
Disaronno Amaretto	7.00
Baileys	7.00
Malibu	7.00
Southern Comfort	7.00
Kahlua	7.00
Luxardo Limoncello	7.00

Greek Spirits

Tsipouro Ηδωνικό 50ml	6.00
Tsipouro Ηδωνικό 200ml	12.00
Ouzo Γιαννάτση 50ml	6.00
Ouzo Γιαννάτση 200ml	12.00

Beers

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΕΣ GREEK MICROBREWERIES

Septem Mylos 330ml 5.50

Heretic Lager 4.6% - Greece, Evia

Pair with White Meat, Salads and Vegetables

Septem 8th Day 330ml 7,00

IPA 7% - Greece, Evia

Big, balanced and hoppy. American Style IPA, fresh, unpasteurized, unfiltered. Pairs well with strong and spiced food (burger, red meat etc.)

Voreia IPA 330ml 7.00

IPA 6% - Greece, Serres

Unpasteurized, unfiltered. Citrus aromas, amber colour, long aftertaste. Bitter taste with candy in a harmonious balance. Combine with beef, spicy foods, strong cheeses or chocolate and caramel desserts.

Pikri IPA - Kirki Beers 330ml 7.00

IPA 5.5% - Greece, Piraeus

Unpasteurized, unfiltered. Naturally Hazy, blonde IPA. Aroma of citrus, tropical fruits and also the charming bitter taste. Goes well with spicy and salty options, fried or grilled dishes.

Voreia Session Pale Ale 330ml 6.00

Session Pale Ale 4.8% - Greece, Serres

Blonde, aromatic, tropical and refreshing. Pairs well with grilled meat and burgers, even pancakes & sweets (apple pie & muffins)

Septem Red Ale Thursdays 330ml 6,00

Red Ale 4,5% - Greece, Evia

Fresh, unpasteurized, filtrated.

Voreia Stout 330ml 7,00

Stout 6% - Greece, Serres

Unpasteurized and unfiltered. Rich, creamy, chocolate, coffee, caramel aromas & bitter aftertaste. Pairs well with strong flavours, red meat, BBQ sauce, blue cheese, truffle.

Νύμφη / Nymphe Lager 330ml..... 5.00

Fischer Pilsener - 330ml 5.50

Corona 355ml 6.00

Paulaner Weiss 330ml..... 6.00

Fix Ανευ (Alcohol Free) 330ml..... 4.00

Fix Ανευ με Λεμόνι 330ml 4.00
(Alcohol Free with Lemon) 330ml

ΜΗΛΙΤΗΣ / CIDER

Μηλοκλέφτης Μηλίτης 330ml..... 5.50

Milokleftis Cider 330ml

Μηλοκλέφτης Μηλίτης Κεράσι 330ml..... 5.50

Milokleftis Cherry Cider 330ml

Wine (white)

ENNEA 9 White 2024 / ποτήρι/glass 5.50€ / Bottle 25.00€

Κτήμα Μουσών

**Ασύρτικο, Trebbiano, Sauvignon Blanc,
Θήβα, Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα**

Απαλά αρώματα φρέσκων φρούτων όπως αχλάδι και μήλο.
Εξαιρετική δομή με βάθος γεύσεων, με δροσερή οξύτητα,
φρεσκάδα, ισορροπία και φρούτο στην επίγευση.

**Συνδυάζεται με: Φρέσκα θαλασσινά,
ψάρι στη σχάρα, σαλάτα και πίτες λαχανικών.**

Muses Estate

**Assyrtiko, Trebbiano, Sauvignon Blanc,
Thiva, PGI Sterea Ellada**

Delicate aromas of fresh fruits such as pear and apple.
Excellent structure with depth of flavor, featuring crisp acidity,
freshness, balance, and a fruity aftertaste.

**Pairs with: Ideal to accompany fresh sea-food,
grilled fish, salad and vegetable pies.**

ATMA White 2024 / Bottle 27.00€

Αμπελώνες Θυμιόπουλος

Μαλαγουζιά, Ξινόμαυρο - Νάουσα

Φρέσκιες πνοές από εσπεριδοειδή στη μύτη,
ντελικάτα αρώματα ροδάκινου, βερίκοκου και ανθικές νότες.
Μέτριο σώμα με τραγανή και διακριτική οξύτητα με
μακριά και δροσιστική επίγευση.

**Συνδυάζεται με: Χοιρινό, κοτόπουλο/γαλοπούλα,
τυρόπιτα και ζυμαρικά με θαλασσινά.**

Thimiopoulos Vineyards

Malagouzia, Xinomavro - Naousa

Fresh citrus breezes on the nose, with delicate
aromas of peach, apricot and floral notes.
Medium-bodied with crisp, subtle acidity
and a long, refreshing finish.

**Pairs with: Pork, chicken/turkey,
cheese pie, and seafood pasta.**

TOMH 2023/2024 / Bottle 28.00€

Οινοποιείο Τρούπη

Μοσχοφίλερο - Π.Ο.Π. Μαντινεία

Η μύτη είναι πληθωρική με τα αρώματα ώριμου
μήλου, εσπεριδοειδή, γιασεμί και ροδόνηρο.
Εκρηκτική οξύτητα με γεμάτη γεύση και πολύ
δροσιστικό αναζωογονητικό στο τελείωμα.

**Συνδυάζεται με: Ζυμαρικά Λευκά,
Πουλερικά Ψητά Σχάρας, Σαλάτες Λαχανικών
Ανάμικτες, Ψάρι Παχύ Ψητό Σχάρας.**

Troupis Winery

Moschofilero - PDO Mantinea

The nose is exuberant, with aromas of ripe
apple, citrus fruits, jasmine, and rose water.
Sharp acidity, high aromatic intensity,
medium body and a very refreshing finish that lasts.

**Pairs with: White pasta dishes,
grilled poultry, mixed vegetable salads,
and grilled fatty fish.**

Wine (white)

AIORA White 2024 / Bottle 32.00€

Οινοποιείο Μοσχόπολις

Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ξινόμαυρο - Θεσσαλονίκη

Μύτη γεμάτη φρεσκάδα, με αρώματα αχλαδιού, ροδάκινου, λεμονιού, lime, λευκά άνθη εσπεριδοειδών, αλλά και πράσινο αμύγδαλο. Στο στόμα έχει μέτριο σώμα, δροσιστική οξύτητα και εκρηκτική αρωματική ένταση από ροδάκινο, λεμόνι, αχλάδι, κίτρο, lime, γκρέιπφρουτ με μακράς διάρκειας επίγευση.

Συνδυάζεται με: Θαλασσινά, ψάρια στην σχάρα, ψητά πουλερικά και ποικιλίες τυριών.

Moschopolis Winery

Asyrtiko, Malagouzia, Xinomavro - Thessaloniki

A nose full of freshness, with aromas of pear, peach, lemon, lime, citrus blossoms, and a hint of green almond. On the palate, it's medium-bodied with refreshing acidity and explosive aromatic intensity of peach, lemon, pear, citron, lime, and grapefruit, leading to a long-lasting finish.

Pairs with: Seafood dishes and grilled fish, grilled poultry, and cheese platters.

KITRVS Malagouzia 2024 / Bottle 36.00€

Οινοποιείο Kitrvs

Μαλαγουζιά - Π.Γ.Ε Πιερία

Εκρηκτικό ταπεραμέντο στη μύτη με ροδάκινο, βερίκοκο, ανανά, λάιμ και κίτρο, πλαισιωμένα από ζουμπούλι, γιασεμί και νότες τζίντζερ και λευκού πιπεριού. Μέτριο σώμα, λιπαρή υφή, δροσιστική οξύτητα και εντυπωσιακή μακρά επίγευση.

Συνδυάζεται με: Ψάρια, θαλασσινά, λευκά κρέατα και ζυμαρικά.

Kitrvs Winery

Malagouzia - PGI Pieria

Explosive character on the nose, with peach, apricot, pineapple, lime, and citron, framed by hyacinth, jasmine, and notes of ginger and white pepper. Medium-bodied with a smooth texture, refreshing acidity, and an impressive, long finish.

Pairs with: Fish, seafood, white meat, and pasta.

WILD ROCK 2023 / Bottle 36.00€

Craggy Range Οινοποιείο

Sauvignon Blanc - Marlborough, New Zealand

Μεθυστικά αρώματα φραγκοστάφυλου, λάιμ, μάνγκο, φρούτο του πάθους, ανανά, πράσινη πιπεριά, λεμόνι, ροδάκινο και λευκά άνθη. Στο στόμα είναι έντονα φρουτώδες, με μέτριο σώμα και δροσιστική οξύτητα. Ζουμερά τροπικά φρούτα αναμειγνύονται με νότες από γκρέιπφρουτ, λεμόνι, ροδάκινο και σπαράγγια, συνθέτοντας ένα πολύ νόστιμο σύνολο. Ελκυστικό και αναζωογονητικό, εκλεπτυσμένο και κομψό.

Συνδυάζεται με: Ψάρια, οστρακοειδή, φρέσκες σαλάτες και ριζότο.

Craggy Range Winery

Sauvignon Blanc - Marlborough, New Zealand

Intoxicating aromas of gooseberry, lime, mango, passion fruit, pineapple, green pepper, lemon, peach and white flowers. In the mouth it is intensely fruity, with medium body and refreshing acidity. Juicy tropical fruits are mixed with notes of grapefruit, lemon, peach and asparagus, composing a very tasty ensemble. Attractive, refreshing, refined and elegant.

Pairs with: Fish, shellfish, fresh salads and risotto.

Wine (red)

ENNEA 9 Red 2024 / ποτήρι/glass 5.50€ / Bottle 25.00€

Κτήμα Μουσών

Μούχταρο, Merlot, Syrah - Θήβα, Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα

Κομψό μπουκέτο με νότες από μαύρα φραγκοστάφυλα, βατόμουρα, μπαχαρικά και αρωματισμένο καπνό. Μαλακό, ευχάριστο, φρουτώδης με ελαφριές υποδείξεις μαύρου πιπεριού, δίνοντας ένα λεπτό κρασί με ένα ευχάριστο φινίρισμα.

Συνδυάζεται με: Αρνί, ψημένα ή μαγειρευτά κόκκινα κρέατα και σκληρά τυριά.

Muses Estate

Mouchtaro, Merlot, Syrah - Thiva, PGI Sterea Ellada

An elegant bouquet with notes of black currants, blackberries, spices, and aromatic smoke. Soft, pleasant, fruity with light hints of black pepper, offering a delicate wine with a pleasing finish.

Pairs with: Lamb, roasted or braised red meats, and hard cheese.

ΧΡΥΣΟΛΙΘΟΣ / CHRISOLITHOS 2023/2024 / Bottle 30.00€

Κτήμα Μουσών

Merlot - Π.Γ.Ε. Θήβα

Εκρηκτική μύτη με νότες ζουμερών κόκκινων φρούτων (φράουλα, βατόμουρο) και λευκών (αχλάδι). Έντονο στο στόμα με χαρακτηριστικά μαύρων φρούτων, μπαχαρικών, καπνού και ξύλου με μαλακές τανίνες με ισορροπημένη επίγευση.

Συνδυάζεται με: Χοιρινό κοκκινιστό με δαμάσκηνα κεφτεδάκια με ζυμαρικά και σάλτσα ντομάτας.

Muses Estate

Merlot - PGI Thiva

An explosive nose exhibits some notes of fresh red fruits (red currant, cherry, and white fruits like pear).

An intense palate showing black fruits, warming spice, and soft tannins. Well made, enjoyable and serious wine.

Pairs with: Pork with plums in tomato sauce pasta with meatballs in tomato sauce.

ALTA NAOUSA 2022 / Bottle 34.00€

Αμπελώνες Θυμιόπουλος

Ξινόμαυρο - Π.Ο.Π. Νάουσα

Μία φινετσάτη μύτη γεμάτη ζουμερά κόκκινα φρούτα (φράουλα, κεράσι, κράνι), με αρώματα λουλουδιών (νυχτολούλουδο, λεβάντα, γαρύφαλλο) και νότες τομάτας, συνθέτοντας ένα εντυπωσιακό μπουκέτο. Μέτριο προς ελαφρύ σώμα με ευγενικές τανίνες, ζωηρό και φρουτώδες, δημιουργεί μία νόστιμη και μεταξένια αίσθηση με γήινη επίγευση που διαρκεί.

Συνδυάζεται με: Ελαφριά ντοματένια πιάτα κρεατικών αλλά και με πιάτα με μελιτζάνα ή πιάτα μανιταριών.

Thimiopoulos Vineyards

Xinomavro - PDO Naousa

A refined nose bursting with juicy red fruits (strawberry, cherry, cranberry), complemented by floral notes of night-blooming jasmine, lavender, and clove, with a subtle hint of tomato, creating a captivating bouquet.

Medium to light-bodied with delicate tannins, it's lively and fruity, offering a delicious and silky texture, with an earthy finish that lingers.

Pairs with: Light tomato-based meat dishes, as well as dishes with eggplant or mushrooms.

THE FOOTBOLT 2021 / Bottle 39.00€

d'Arenberg

Shiraz - Australia, McLaren Vale

Έντονο αρωματικά με κόκκινο και μαύρο κεράσι, βατόμουρο και κόκκινα μούρα να υπερισχύουν. Απαλές νότες γλυκόριζας και μαύρου πιπεριού δημιουργούν μια πικάντικη αίσθηση. Πλούσιο στόμα με άριστη ισορροπία στην οξύτητα και γεμάτες βελούδινες τανίνες. Ωριμα μαύρα μούρα, βατόμουρα, δαμάσκηνο, μύρτιλο, νότες μπαχαρικού γαρίφαλου και ένας διακριτικός πιπεράτος χαρακτήρας, συνδυάζονται με αρώματα βανίλιας και ψημένου ψωμιού, συνθέτοντας ένα στόμα βελούδινο, νόστιμο με μακράς διάρκειας αποτέλεσμα.

Συνδυάζεται με: παιδάκια, ρολό κιμά με πιπεράτη σάλτσα, άγρια μανιτάρια στα κάρβουνα ή και φυσικά burger.

d'Arenberg

Shiraz - Australia, McLaren Vale

Intensely aromatic with red and black cherries, raspberry, and red berries dominating. Soft notes of licorice and black pepper create a spicy sensation. On the palate, it's rich with excellent balance in acidity and full, velvety tannins. Ripe blackberries, raspberries, plum, blueberry, with hints of spicy clove and a subtle peppery character, combine with aromas of vanilla and toasted bread, creating a velvety, delicious mouthfeel with a long-lasting finish.

Pairs with: Grilled lamb chops, BBQ dishes, minced meat, wild mushrooms on the grill, or burgers.

Wine (rose)

ENNEA 9 Rose 2024 / ποτήρι/glass 5.50€ / Bottle 25.00€

Κτήμα Μουσών

Syrah, Μούχταρο - Θήβα, Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα

Μοναδικό φωτεινό ροζέ χρώμα, με σύνθετα αρώματα όπου πρωταγωνιστούν το framboise, το κεράσι και φρούτα του δάσους, μαζί με νότες καραμέλας. Στο στόμα έχει με νότες φρούτων και φυτικότητας με επίγευση διάρκειας.

Συνδυάζεται με: λαδερά, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, γαρίδες, καραβίδες και καβούρια.

Muses Estate

Syrah, Mouchtaro - Thiva, PGI Sterea Ellada

Unique, bright rosé color, with complex aromas where raspberry, cherry, and forest fruits take the lead, along with hints of caramel. On the palate, it features fruity and vegetal notes with a long-lasting finish.

Pairs with: pasta with red sauces, shrimp, crayfish, and crabs.

ATMA Rose 2023 / Bottle 27.00€

Αμπελώνες Θυμιόπουλος

Ξινόμαυρο, Σταυρωτό - Νάουσα

Πλούσια αρώματα από κεράσι, βατόμουρο, φραμπουάζ, φρέσκες φράουλες, πλαισιώνονται από ανθικές νύξεις. Στο στόμα έχει μέτριο σώμα και ισορροπημένη δροσερή οξύτητα. Γευστικά κυριαρχεί η φράουλα, το βύσσινο, το φραμπουάζ, το ρόδι, με απαλές τανίνες και μακρά φρουτένια επίγευση.

Συνδυάζεται με: μόνο του, με ποικιλία τυριών ή με καυτερά πιάτα όπως Ταϊλανδέζικης κουζίνας.

Thimiopoulos Vineyards

Xinomavro, Stavroto - Naousa

Rich aromas of cherry, blackberry, framboise, and fresh strawberries, complemented by floral hints. On the palate, it has a medium body and a balanced, refreshing acidity. Flavors are dominated by strawberry, sour cherry, framboise, and pomegranate, with soft tannins and a long, fruity finish.

Pairs with: On its own, with a cheese platter, or with spicy dishes such as Thai cuisine.

Άβδηρος Rose Ημίξηρο / Avdiros Rose Semi-Dry 2024 / Bottle 32.00€

Κτήμα Βουρβουκέλη

Παμίδι, Syrah - Π.Γ.Ε Αβδήρα, Θράκη

Διακριτικά γλυκό με αρώματα ροδιού, φράουλας και βύσσινου να πλημμυρίζουν το ποτήρι συνοδευόμενα από κεράσι, τοιχλόφρουσα και λουκούμι τριαντάφυλλο. Πλούσιο στόμα, με βελούδινη, λιπαρή αίσθηση, ελαφριά, όμορφα ενταγμένη γλυκύτητα σε απόλυτη ισορροπία με την οξύτητα που δροσίζει το στόμα και ελάχιστες τανικές νύξεις να προσθέτουν πολυπλοκότητα. Τα φρούτα απογειώνονται από την γλυκύτητα κάνοντας τη φράουλα, το βύσσινο και το ρόδι να κυριαρχούν και να επιμένουν στο μακράς διάρκειας τελείωμα.

Συνδυάζεται με: μόνο του σαν aperitif ή σε συνδυασμό με πλούσιες σαλάτες με φρούτα και πιάτα σολωμού.

Vourvoukeli Estate

Pamidi, Syrah - PGI Avdira, Thraki

Delicately sweet, with aromas of pomegranate, strawberry, and sour cherry filling the glass, accompanied by notes of cherry, bubblegum, and rose Turkish delight. On the palate, it's rich with a velvety, smooth texture, a well-integrated light sweetness perfectly balanced by refreshing acidity. Subtle tannins add complexity, while the fruit is elevated by the sweetness, with strawberry, sour cherry, and pomegranate dominating the long-lasting finish.

Pairs with: on its own as an aperitif or paired with rich fruit salads and salmon dishes.

THE PALE ROSE by Sacha Lichine 2023 / Bottle 38.00€

Chateau d'Esclans

Grenache, Cinsault, Syrah - France Provence (Var Region)

Premium & Stylish. Ένα εκφραστικό, κομψά αρωματικό κρασί με νότες φράουλας, κερασιού, βατόμουρου, ροδάκινου, λάιμ και λουλουδιών. Ελαφρύ προς μέτριο σώμα με τραγανή οξύτητα και ζουμερές γεύσεις από κόκκινα φρούτα, εσπερίδοειδή και ανθικές νύξεις. Απόλυτα ξηρό, με απαλή, κρεμώδη επίγευση και αδιαμφισβήτητη φινέτσα - ταιριάζει ιδανικά με την παιχνιδιάρικη και πολύχρωμη ετικέτα του.

Συνδυάζεται με: burrata με φράουλες, μπρουσκέτες με ντοματίνια, πέστο βασιλικού και prosciutto, linguine με γαρίδες.

Chateau d'Esclans

Grenache, Cinsault, Syrah - France Provence (Var Region)

Premium & Stylish. An expressive, delicately aromatic wine with notes of strawberry, cherry, raspberry, peach, lime, and flowers. On the palate, it's light to medium-bodied with crisp acidity and juicy flavors of red fruits, citrus, and florals. Bone dry, with a soft, creamy finish and undeniable elegance - perfectly matched with its playful, colorful label.

Pairs with: Burrata with strawberries, bruschetta with cherry tomatoes, basil pesto and prosciutto, linguine with shrimp.

Sparkling

Sant' Orsola Prosecco Extra Dry D.O.C Millesimato, Italy

ποτήρι/glass 6.00€ / Bottle 27.00€

Ένα εκλεπτυσμένο αφρώδες λευκό κρασί με αρώματα λευκών ανθών και ώριμων κίτρινων μήλων και αχλαδιού. Ένα Prosecco που ξεχωρίζει για τη φρεσκάδα του και απολαμβάνεται ιδανικά καλά παγωμένο.

Συνδυάζεται με: μόνο του ως Απεριτίφ, ενώ συνοδεύει υπέροχα ελαφριά πιάτα κοτόπουλου, εκλεπτυσμένα θαλασσινά και δροσερές σαλάτες.

A refined sparkling white wine with aromas of white flowers and ripe yellow apples and pear. A Prosecco that stands out for its freshness and is best enjoyed well chilled.

Pairs with: famous as aperitif, also partners well with light chicken dishes, delicate seafood and salads well.

Moet Chandon Imperial Brut Champagne

Bottle 120.00€



Signature Cocktails

Fairytale Spritz 10.00€

Campari, Aperol, Dry Mastiha, Prosecco, Soda

Refresh Yourself 10.00€

Gin, Elderflower, Cucumber, Mint, Lime, Soda

Strawberry MED 10.00€

Mastiha, Lemon, Basil, Strawberry, Soda

Nothing But Passion 10.00€

Rum, Butterscotch, Passion Fruit, Lime

Tiki Luau 10.00€

Rum Blend, Lime, Almond Syrup, Pineapple, Bitters

Pink Chihuahua 10.00€

Reposado Tequila, Watermelon, Lime, Agave Nectar, Mint

Aegean Glow 10.00€

Vodka, Mastiha, Lemon, Strawberry, Pink Peppercorn

Negroni Rosa 10.00€

Gin, Aperol, Campari, Lemon, Agave Nectar, Strawberry

Coco Loco 10.00€

Rum Blend, Coconut, Cacao, Banana, Pineapple

Golden Hour Margarita 10.00€

Blanco Tequila, Thyme, Ginger, Agave Nectar, Lime.

* Add chilli for extra spiciness

Non Alcoholic Cocktails

Oops My Bad 6.00€

Raspberry, Lemon,
Mint, Soda

Refresh Naked 6.00€

Elderflower, Cucumber,
Mint, Lime, Soda

Classic Cocktails

8.00€-13.00€

