

# Nektar

LOUNGE

# Appetizers | Ορεκτικά

- |   |       |   |
|---|-------|---|
| <b>1. Roasted Halloumi Cheese</b><br>With crisp Arabic pita breads, grape confit and lime zest  | 12.00 | <b>1. Ψητό Χαλούμι</b><br>Με τραγανές αραβικές πίτες, γλυκό σταφύλι και ξύσμα λάιμ  |
| <b>2. Nektar Variety</b><br>Tzatziki sauce, cherry tomatoes, olives, feta cheese, graviera cheese, kefalograviera cheese, pita breads, breadsticks and seasonal fruits  | 19.00 | <b>2. Ποικιλία Νέκταρ</b><br>Τζατζίκι, ντοματίνια, ελιές καλαμών (ΠΟΠ), φέτα (ΠΟΠ), γραβιέρα Κρήτης (ΠΟΠ), κεφαλογραβιέρα Νάξου (ΠΟΠ), πίτες, κριτσίνια και φρούτα εποχής                 |
| <b>3. Souvlaki meat variety</b><br>Mini chicken sticks*, mini pork sticks*, mini kebabs*, pita bread, tzatziki dip, tomatoes, olives, feta cheese and lemon vinaigrette | 19.00 | <b>3. Ποικιλία κρεατικών</b><br>Μίνι καλαμάκια κοτόπουλο*, μίνι καλαμάκια χοιρινό*, μίνι κεμπάπ*, πίτα, ντιπ τζατζικιού, ντομάτες, ελιές καλαμών (ΠΟΠ), φέτα (ΠΟΠ) και βινεγκρέτ λεμονιού |
| <b>4. Greek "Caprese"</b><br>Tomato carpaccio, thin slices of manouri cheese, fluffy pita breads, fresh basil and basil pesto   | 13.00 | <b>4. Ελληνική "Caprese"</b><br>Καρπάτσιο ντομάτας, λεπτές φέτες μανούρι (ΠΟΠ), αφράτες πίτες, φρέσκο βασιλικό και πέστο βασιλικού  |
| <b>5. Tortilla With Chicken</b><br>Tortilla with pieces of roasted chicken*, smoked turkey, roasted vegetables, gouda cheese, basil mayonnaise and green salad          | 15.00 | <b>5. Τορτίγια με Κοτόπουλο</b><br>Κομματάκια ψητό κοτόπουλο*, καπνιστή γαλοπούλα, ψητά λαχανικά, τυρί γκούντα, μαγιονέζα βασιλικού και πράσινη σαλάτα                                    |
| <b>6. Smoked Salmon Carpaccio</b><br>Bruschetta with aromatic butter, salmon roe, Sichuan pepper, and sweet lemon vinaigrette   | 15.00 | <b>6. Καρπάτσιο Καπνιστού Σολομού</b><br>Μπρουσκετάκια με αρωματικό βούτυρο, μπρικ σολομού, αρωματικό πιπέρι σετσουάν, με βινεγκρέτ γλυκολέμονου  |
| <b>7. Seafood Bruschetta In The Oven</b><br>Shrimps*, mussels* and calamari* with Greek kasseri cheese, basil olive oil, Santorinian tomato dip and green salad         | 16.00 | <b>7. Μπρουσκέτα Θαλασσινών στο Φούρνο</b><br>Γαρίδες*, μύδια* και καλαμάρι* με ελληνικό κασέρι (ΠΟΠ), ελαιόλαδο βασιλικού, σαντορινιό πελτέ ντομάτας και πράσινη σαλάτα                  |
| <b>8. Club Sandwich</b><br>Chicken fillet*, bacon, fried egg, ham, cheddar cheese, lettuce, tomato, and French fries*   | 14.00 | <b>8. Club Sandwich</b><br>Φιλέτο κοτόπουλο*, μπέικον, τηγανητό αυγό, ζαμπόν, τυρί cheddar, μαρούλι, ντομάτα, πατάτες τηγανητές*  |
| <b>9. Burger</b><br>Beef burger 190gr., Cheddar cheese, lettuce, bacon, tomato, mayonnaise, onion, ketchup and fried potatoes   | 14.00 | <b>9. Burger</b><br>Μπιφτέκι μοσχαρίσιο 190 γρ., τυρί τσένταρ, μαρούλι, μπέικον, ντομάτα, μαγιονέζα, κρεμμύδι, κέτσαπ και πατάτες τηγανητές   |

# Salads | Σαλάτες

## 10. Santorini Salad 12.00 10. Σαντορινή Σαλάτα

Cherry tomatoes, barley rusk, feta cheese, cucumber, onion, capers, olives

Ντοματάκια, κρίθινο παξιμάδι, φέτα (ΠΟΠ), αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές καλαμών (ΠΟΠ), κάπαρη

## 11. Chicken Salad 14.00 11. Κοτοσαλάτα

Mixed green salad with roasted chicken\*, parmesan cheese, croutons, mustard vinaigrette dressing

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

## 12. Nektar Salad 13.00 12. Σαλάτα Νέκταρ

Baby spinach leaves, lollo lettuce, orange, roquefort cheese, mushrooms carpaccio, walnuts, roquefort vinaigrette dressing

Μπέμπι σπανάκι, λόλες, πορτοκάλι, ροκφόρ, καρπάτσιο μανιταριών, καρύδια, βινεγκρέτ ροκφόρ

## 13. Pasta Salad 12.00 13. Σαλάτα Ζυμαρικών

Fusilli pasta, pesto, cherry tomatoes, cucumber, olives, basil leaves, pepper, parmesan cheese

Βίδες, πέστο, ντοματίνια, αγγούρι, ελιές καλαμών (ΠΟΠ), φύλλα βασιλικού, πιπέρι, παρμεζάνα

## 14. Mixed salad with tuna carpaccio 14.50 14. Ανάμεικτη σαλάτα με καρπάτσιο τόνου

Fresh marinated tuna, mushrooms, carrot, mixed green salad, chili pepper, coriander, sesame.

Φρέσκος μαριναρισμένος τόνος, μανιτάρια, καρότο, ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, πιπεριά τσίλι, κόλιανδρος, σουσάμι.

## 15. Greek salad 12.00 15. Ελληνική Σαλάτα

Tomato, cucumber, onion, olives, feta cheese

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές καλαμών π.ο.π., φέτα π.ο.π.

## 16. Fruit Salad 10.00 16. Φρουτοσαλάτα

Seasonal fruits

Φρούτα εποχής

# Main Dishes | Κυρίως Πιάτα

<b>17. Pork Gyros</b> 14.00 *Pita bread, tomato, onion, French fries, and tzatziki sauce	<b>17. Γύρος Χοιρινός*</b> Ντομάτα, κρεμμύδι, τηγανητές πατάτες*, πίτα, τζατζίκι
<b>18. Chicken Gyros</b> 14.00 *Pita bread, tomato, onion, French fries, and sauce	<b>18. Γύρος Κοτόπουλο*</b> Ντομάτα, κρεμμύδι, τηγανητές πατάτες*, πίτα, σως
<b>19. Lamb Doner*</b> 14.00 Pita bread, tomato, onion, French fries, and tzatziki sauce	<b>19. Γύρος Doner*</b> Ντομάτα, κρεμμύδι, τηγανητές πατάτες*, πίτα, τζατζίκι
<b>20. Kebab*</b> 14.00 Pita bread, tomato, onion, paprika, and yogurt	<b>20. Γιαουρτλού Κεμπάπ*</b> Ντομάτα, κρεμμύδι, πίτα, πάπρικα, γιαούρτι
<b>21. Shrimp* Pasta</b> 17.00 Linguini pasta, shrimps*, tomato, basil, onion, lemon zest, and ouzo	<b>21. Γαριδομακαρονάδα</b> Λιγκουίνι, γαρίδες*, ντομάτα, βασιλικός, κρεμμύδι, ξύσμα λεμονιού, ούζο (ΠΟΠ)
<b>22. Osso Buco "Italian" (Sous-vide)</b> 19.50 Beef shank* slow sous-vide cooked for six hours, with red tomato sauce and Linguini pasta	<b>22. "Italian" Osso Buco (Sous-vide)</b> Μοσχαρίσιο κότσι* αργοψημένο για έξι ώρες με τη μέθοδο sous-vide με κόκκινη σάλτσα ντομάτας και λιγκουίνι
<b>23. Fresh Salmon – Sauté</b> 19.00 With green salad, cherry tomatoes, accompanied with vinaigrette sauce (lemon, honey).	<b>23. Φρέσκος σολομός - σοτέ</b> Με πράσινη σαλάτα, ντοματίνια, συνοδευόμενο με βινεγκρέτ (λεμόνι, μέλι)
<b>24. Seafood pasta</b> 19.50 Pappardelle pasta, shrimps*, mussels*, calamari*, tomato, basil, onion, lemon zest, ouzo	<b>24. Μακαρονάδα με θαλασσινά</b> Παπαρδέλες, γαρίδες*, μύδια*, καλαμάρι*, ντομάτα, βασιλικός, κρεμμύδι, ξύσμα λεμονιού, ούζο π.ο.π.

# Wines | Κρασιά

## White / Λευκά



### ASSYRTIKO SANTORINI - ESTATE ARGYROS

A dry white wine, yellow in color, with delicate aromas of citrus fruits and minerals, balanced acidity and a long aftertaste.

#### ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ - ΑΣΥΡΤΙΚΟ - ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

Λευκός ξηρός οίνος με κίτρινο χρώμα, με αρώματα εσπεριδοειδών και ορυκτότητας. Γεμάτη γεύση, ισορροπημένη οξύτητα και μακρά επίγευση.



10.00



45.00



### SANTORINI - GAVALAS *Assyrtiko*

Dry white wine, characterized by a bright yellow colour with delicate aromas of fruit, pear, lemon and pineapple. On the palate, the wine is smooth, rich, fruity and full-bodied. It has a balanced acidity and a long aftertaste.

#### ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ - ΓΑΒΑΛΑΣ *Ασύρτικο*

Λευκός ξηρός οίνος με χρώμα λαμπερό λευκοκίτρινο με πολύ λεπτά αρώματα φρούτων με κυρίαρχα τα αρώματα αχλαδιού, λεμονιού και άγουρου ανανά. Στο στόμα το κρασί είναι απαλό, λιπαρό, φρουτώδες με γεμάτο σώμα και φινετσάτη γεύση. Η οξύτητά του, χωρίς να κυριαρχεί, συμβάλλει στην ισορροπία και του προσφέρει μακρά επίγευση.



12.00



55.00



### ATLANTIS WHITE – ESTATE ARGYROS *Assyrtiko – Athiri – Aidani*

Light yellow colour, with vibrant aromas of citrus fruits, lemon blossom and delicate notes of exotic fruits. Light body, good balance in the mouth thanks to its acidity and minerality with a pleasant tingling aftertaste.

#### ATLANTIS WHITE – Κτήμα Αργυρού *Ασύρτικο – Αθήρι – Ανδάνι*

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



8.00



34.00



### POSTA – GAVALAS *Assyrtiko – Monemvasia*

Dry white wine with aromas of green apple, citrus and white flowers. Medium body with medium acidity and refreshing aftertaste.

#### ΠΟΣΤΑ – Γαβαλάς *Ασύρτικο – Μονεμβασιά*

Λευκός ξηρός οίνος με αρώματα πράσινου μήλου, εσπεριδοειδών και λευκών λουλουδιών. Μέτριο σώμα με μέτρια οξύτητα και ευχάριστη επίγευση.



8.00



35.00



**AM – DOMAINE SIGALAS** *Assyrtiko – Monemvasia*

White dry wine with a lemon green colour, citrus aromas such as lemon or lime, and tropical fruits. It has a rich flavour with a refreshing aftertaste.



8.00

**AM – ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ** *Ασύρτικο - Μονεμβασια*

Λευκός ξηρός οίνος με ανοιχτόχρωμο λεμονί χρώμα, με αρώματα εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων. Πλούσιο στόμα με ευχάριστη επίγευση.



36.00

**LIMNIA GI – ESTATE CHATZIGEORGIOU** *Moschofilero*

Dry white wine with attractive aromas of herbs, flowers and yellow fruits. Balanced taste with good acidity. Aromatic and long finish.



7.00

**ΛΗΜΝΙΑ ΓΗ - ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ -** *White Muscat Of Alexandria*

Λευκός ξηρός οίνος. Ξεχωρίζει για τα ελκυστικά αρώματα βοτάνων, λουλουδιών και κίτρινων φρούτων. Στόμα στρογγυλό με καλό όγκο και οξύτητα. Αρωματική και μακρά επίγευση.



32.00

**AMETHYSTOS K. LAZARIDIS** *Sauvignon Blanc - Assyrtiko*

White dry wine, with attractive, fresh aromas reminiscent of peach, mango and pineapple on a citrus background.



9.00

**ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ Κ. ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ** *Sauvignon Blanc - Ασύρτικο*

Λευκός ξηρός οίνος με ελκυστικά, φρέσκα αρώματα που θυμίζουν ροδάκινο, μάνγκο και ανανά, σε λεμονάτο φόντο.



38.00

**SAUVIGNON BLANC – ESTATE CHATZIGEORGIOU** *Sauvignon blanc*

Dry white wine with aromas of tropical fruits, herbs, fresh chopped pear, lime and cucumber. Roundness and balanced acidity in a fruity and refreshing mouth with a long aftertaste.



8.00

**SAUVIGNON BLANC - ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ** *Sauvignon blanc*

Λευκός ξηρός οίνος με αρώματα τροπικών φρούτων, βοτάνων, φρεσκοκομμένου αχλαδιού, λάιμ και αγγουριού. Στόμα στρογγυλό με ισορροπημένη οξύτητα, φρουτώδες και δροσιστικό με μεγάλη επίγευση.



35.00

**TESSERIS LIMNES – ESTATE KIR. YIANNI** *Chardonnay – Gewurztraminer*

Dry full-bodied white wine with refreshing aromas of rose petals, peach, apricot and lychee, and notes of vanilla and tobacco, balanced with crunchy acidity in a great combination of these varieties.



9.00

**ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ – ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ. ΓΙΑΝΝΗ** *Chardonnay-Gewurztraminer*

Λευκός ξηρός οίνος. Στρογγυλό, πλούσιο σώμα με δροσερό αρωματικό χαρακτήρα. Νότες τριαντάφυλλου, ώριμου ροδάκινου, βερίκοκου και μια πινελιά από λίτσι. Το στόμα ακολουθεί πιστά τον παραπάνω χαρακτήρα, ενώ αρωματική παρουσία έχει η βανίλια και ο καπνός.



42.00



## Rosé / Ροζέ



### **ATLANTIS ROSÉ - ESTATE ARGYROS** *Mantilaria - Assyrtiko*

Rosé dry wine with aromas of strawberry, apple and cherry. The relatively high acidity of Assyrtiko gives it a crisp freshness.

### **ΑΤΛΑΝΤΙΣ ΡΟΖΕ - ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ** *Μαντιλαριά - Ασύρτικο*

Ξηρός ροζέ οίνος με φωτεινό ρόδινο χρώμα. Αρώματα φράουλα, μήλο και κεράσι. Η σχετικά υψηλή οξύτητα του Ασύρτικου του δίνει μια τραγανή φρεσκάδα.



8.00



34.00



### **VOUDOMATO - GAVALAS WINERY** *Voudomato*

Rosé dry wine with a fruity character and aromas of fresh cherry and pomegranate. It is soft in the mouth, with a metallic taste and refreshing acidity, and delicate pleasant tannins which integrate the rich body and structure.

### **ΒΟΥΔΟΜΑΤΟ - ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ ΓΑΒΑΛΑ** *Βουδόματο*

Ξηρός ροζέ οίνος που χαρακτηρίζεται για τον φρουτώδη χαρακτήρα του, με αρώματα κερασιού και ροδιού. Απαλό στο στόμα, με δροσερή μεταλλική γεύση και οξύτητα, με διακριτικές ευχάριστες ταννίνες που ολοκληρώνουν το πλούσιο σώμα και τη δομή του.



13.00



64.00



### **MERLOT - DOMAINE COSTA LAZARIDI**

Dry rosé wine with a light salmon pink color. Intense aroma with notes of strawberry and lemon. Light and refreshing taste. In the mouth, it is soft and rounded with a balanced finish and a hint of spice.

### **ΜΕΡΛΟΤ - ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ**

Ξηρός ροζέ οίνος με ανοικτό σομόν χρώμα. Έντονο άρωμα με νότες φράουλας και λεμονιού. Γεύση ανάλαφρη και δροσιστική. Στο στόμα είναι μαλακό και στρογγυλό με ισορροπημένο τελείωμα και μια υποψία μπαχαρικών.



8.00



34.00



### **IDYLLE D' ACHINOS - LA TOUR MELAS** *Agiorgitiko - Syrah - Grenache*

Dry rosé wine with a bright and soft rose color. In the nose it impresses with a refined fragrant composition with notes of rose, while in the mouth it is easy to drink, cool, with nice acidity and savoury intensity.

### **IDYLLE D' ACHINOS - LA TOUR MELAS** *Αγιωργίτικο - Syrah - Grenache*

Ροζέ ξηρός οίνος. Διαθέτει ένα φωτεινό και απαλό ροζέ χρώμα. Στη μύτη εντυπωσιάζει με μια εκλεπτυσμένη αρωματική σύνθεση με νότες τριαντάφυλλου, ενώ στο στόμα είναι ευκολόπιστο, δροσερό, με ωραία οξύτητα και γευστική ένταση.



9.00



42.00



### **TOMI - TROUPIS WINERY** *Moschofilero*

Dry rosé wine. Its scent of matured apricots and red apples is followed by a crisp acidity and a citrus peel aftertaste

### **ΤΟΜΗ - ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΡΟΥΠΗ** *Μοσχοφίλερο*

Ροζέ ξηρός οίνος με αρώματα ώριμων βερίκοκων και κόκκινων μήλων. Ακολουθούνται από τραγανή οξύτητα και επίγευση φλούδας εσπεριδοειδούς.



8.00



34.00

## Red / Κόκκινα



### **ATLANTIS RED - ESTATE ARGYROS** *Mantilaria - Mavrotragano*

Red wine. Full bodied with fine tannins, complex aromas of red fruits with hints of plum, leather and sweet spices.

### **ΑΤΛΑΝΤΙΣ ΚΟΚΚΙΝΟ - ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ** *Μανδηλαριά - Μαυροτράγανο*

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



8.00



34.00



### **MAVROTRAGANO MANDILARIA - DOMAINE SIGALA**

Red dry wine with a deep crimson color, a refreshing scent of red fruit, a bouquet of finely blended aromas, tannins and acidity.

### **ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ - ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ**

Ερυθρός ξηρός οίνος με βαθύ κόκκινο χρώμα, αναζωογονητικό άρωμα κόκκινων φρούτων, ένα μπουκέτο ανάμεικτων αρωμάτων, τανίνες και οξύτητα.



9.00



40.00



### **XENOLOO – GAVALAS WINERY** *Mavrotragano - Voudomato - Athiri*

Dry red wine resulting from the blending of the Mavrotragano, Voudomato and Athiri varieties which, in the local dialect, are called «Xenoloo», hence the name of this wine. It is characterized by a velvety taste and a rich nutty bouquet.

### **ΞΕΝΟΛΟΟ – ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ ΓΑΒΑΛΑ** *Μαυροτράγανο, Βουδόματο, Αθήρι*

Ξηρό κόκκινο κρασί το οποίο παράγεται από τις ποικιλίες Μαυροτράγανο, Βουδόματο και Αθήρι οι οποίες στην τοπική διάλεκτο ονομάζονται Ξενόλοο και σ' αυτές οφείλεται η ονομασία του κρασιού. Χαρακτηρίζεται από βελούδινη γεύση, με αρώματα ξηρών καρπών, και διακρίνεται για το πλούσιο σύνθετο μπουκέτο του.



9.00



40.00



### **CYRUS ONE - LA TOUR MELAS** *Agiorgitiko – Cabernet Franc – Merlot*

Dry red wine with dark ruby colour and raspberry reflections. It presents intense aromas of blueberries and raspberries and a delicate touch of flower. Silky and soft mouth with firm tannins and long aftertaste of cherry, blueberry and clove.

### **CYRUS ONE - LA TOUR MELAS** *Αγιωργίτικο - Cabernet Franc – Merlot*

Ξηρός κόκκινος οίνος με σκούρο ρουμπινί χρώμα. Με έντονα αρώματα βατόμουρων και λουλουδιών. Απαλό και βελούδινο στόμα με σταθερές τανίνες και μακριά επίγευση κερασιού, βατόμουρου και γαρούφαλλου.



10.00



50.00



### **IDEA RED – BARAFKAS WINERY** *Agiorgitiko*

Dry red wine with bright red colour, aromas of red fruits and pomegranate. The mouth is fruity with vanilla notes and a hint of canned peaches.

### **ΑΜΠΕΛΟΥ ΙΔΕΑ - ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ** *Αγιωργίτικο*

Ερυθρός ξηρός οίνος με λαμπερό κόκκινο χρώμα, με αρώματα κόκκινων φρούτων και ροδιού. Στο στόμα είναι φρουτώδες με νότες βανίλιας και αρωματική επιστροφή από κομπόστα ροδάκινου.



7.00



33.00



**LION D'OR – NICO LAZARIDI Cabernet Sauvignon**

Deep red colored dry wine with blue highlights. Aromas of red fruit, smoke and black pepper. Balance in the mouth with medium acidity and round, soft tannins.



7.00

**ΧΡΥΣΟΣ ΛΕΩΝ – NICO LAZARIDI Cabernet Sauvignon**

Ερυθρός ξηρός οίνος με βαθυκόκκινο λαμπερό χρώμα, με μπλε ανταύγειες. Αρώματα κόκκινων φρούτων, καπνού και μαύρου πιπεριού. Στόμα ισορροπημένο με μέτρια οξύτητα και μαλακές στρογγυλές τανίνες.



33.00

**THEOPETRA ESTATE Syrah - Limniona - Cabernet Sauvignon**

Red dry wine with a deep purple color. It possesses fruity aromas (blackberry, plum and sour cherry), spicy aromas (black pepper, cloves and nutmeg), and sweet aromas (chocolate, caramel and nuts). On the palate, it is a full-bodied wine with balanced acidity, rich velvety tannins, flavours of red and black fruits and sweet spices with a long complex finish.



9.00



40.00

**ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ Syrah - Λημνιωνα - Cabernet Sauvignon**

Ερυθρός ξηρός οίνος με βαθύ ιώδες χρώμα, αρώματα μαύρων και κόκκινων φρούτων με νότες μαύρου πιπεριού και καφέ. Στο στόμα, πληθωρικό με πλούσιες τανίνες, γεύσεις μαύρων φρούτων και πολύπλοκη πικάντικη επίγευση.

**NEW AGE – Domaine Zafeiraki - Limniona**

**Dry red wine with aromas of red fruits such as cherry, sour cherry and plum. Balanced body, crisp acidity and silky tannins.**



9.00

**NEW AGE - Κτήμα Ζαφειράκη - Λημνιώνα**

Ερυθρός ξηρός οίνος με αρώματα κόκκινων φρούτων όπως κεράσι, βύσσινο και δαμάσκηνο. Σώμα ισορροπημένο, με τραγανή οξύτητα και μεταξένιες τανίνες.



40.00

**VINSANTO - ESTATE ARGYROS (12 years barrel aged)**

*Aidani, Assyrtiko, Athiri*

Naturally sweet wine from sundried grapes presenting the dark color of aged cognac with honey reflections. Complex nose with dried apricots and prunes scents, preparing for an excellent deep mouth feel.

**ΒΙΝΣΑΝΤΟ - ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ (12 ετούς παλαιώσης σε βαρέλι)**

*Αηδάνι, Ασύρτικο, Αθήρι*

Γλυκός οίνος από λιαστά σταφύλια με σκούρο χρώμα παλαιωμένου κονιάκ με μελί ανταύγειες. Πλούσια, πολύπλοκη μύτη με αποξηραμένα βερίκοκα και δαμάσκηνα, που προετοιμάζουν για ένα θαυμάσιο, πολυεπίπεδο στόμα με βάθος και διάρκεια.



--



115.00

**Glass of Vinsanto (4 Years old) - ESTATE ARGYROS**

**Ποτήρι Βινσάντο (4 ετών) - ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ**



10.00

# House Sangrias & Sparkling cocktails

<b>Begging for Passion</b>	12.00
White wine, citron liqueur, lemon, vanilla syrup, passion fruit <i>A Mediterranean Passion Sangria with citron liqueur from the island of Naxos and vanilla aromas.</i>	
<b>New age Americano</b>	12.00
Aperol, Antica Formula, rhubarb bitter, grapefruit soda <i>For the Americano lovers, this is a twisted version with Aperol, Antica Formula Vermouth, rhubarb aromas and grapefruit soda.</i>	
<b>White Shark</b>	12.00
Moscato d'asti, citrus Gin, peach and red berries	
<b>Hugo's Orchard</b>	12.00
Saint Germain, prosecco, grapefruit soda <i>Floral Prosecco Cocktail with elderflower, mint and grapes.</i>	
<b>Aperol Spritz</b>	12.00
Aperol, Prosecco, club soda	
<b>Rossini</b>	12.00
Sparkling wine, fresh strawberries, strawberry liqueur	
<b>Bellini</b>	12.00
Sparkling wine, fresh peach, peach liqueur	
<b>Kir royal</b>	12.00
Sparkling wine, wild berries liqueur	
<b>Red Sangria   Σαγκριά</b>	8.00
Red wine, natural fruit, cinnamon flavors	
<b>Sangria Jar   Σαγκριά κανάτα</b>	30.00
Red wine, natural fruit, cinnamon flavors	

## House cocktails

<b>Italian Espresso Martini</b>	17.00
Amaretto, vodka, espresso, salted caramel syrup <i>A unique after dinner Espresso Martini, perfectly combined with amaretto italian almond liqueur, and salted caramel.</i>	
<b>Cosmo-theory</b>	17.00
Gin, orange liqueur, cranberry juice, lime, berries <i>A twisted cosmopolitan with Gin and berries.</i>	
<b>Zombie</b>	17.00
Rum blend, passion fruit, pineapple, lime, lemon, falernum liqueur, Angostura bitter	
<b>Tropical Mai-tai</b>	17.00
White rum, triple sec, orgeat syrup, lime, passion fruit <i>Fruity rum blended cocktail with almond, tropical fruits and lime.</i>	
<b>The Great Paloma</b>	17.00
Tequila, lime, agave, grapefruit soda <i>Well known as the perfect tequila cocktail with agave nectar &amp; grapefruit soda, decorated with black salt.</i>	
<b>Moscow Mule</b>	17.00
Vodka, lime, syrup, ginger beer	
<b>Fragrances</b>	17.00
Gin, Liqueur banana, Liqueur peaches, Lime, Grapefruit bitters, grapefruit soda, syrup green tea.	
<b>Mastic Kiss</b>	17.00
Mastic, Vodka, pomegranate, cranberry juice, lemon, syrup	

# Classic cocktails

<b>Mojito</b>	15.00
White rum, lime, sugar, mint and club soda <i>Flavors - classic, strawberry, passion fruit, mango, mastic</i>	
<b>Daiquiri Classic</b>	15.00
White Rum, lime, sugar <i>Flavors - classic, strawberry, passion fruit, mango</i>	
<b>Pina Colada</b>	15.00
White Rum, Malibu, coconut, pineapple, lime	
<b>Caipirinha</b>	15.00
Cachaça, lime, sugar	
<b>Long Island Iced Tea</b>	15.00
Vodka, Gin, Tequila, Rum, Orange liqueur, lime, Coca-Cola	
<b>Bloody Mary</b>	15.00
Vodka, lemon, tomato juice, tabasco	
<b>Old Fashioned</b>	15.00
Bourbon, Angostura bitters, sugar	
<b>Apple Martini</b>	15.00
Vodka, apple liqueur, fresh apple, sugar, lime	
<b>Margarita</b>	15.00
Blanco Tequila, orange liqueur, lime <i>Flavors - classic, strawberry, passion fruit, mango</i>	
<b>Dry Martini</b>	15.00
Gin, dry Vermouth, olives	
<b>Negroni</b>	15.00
Gin, Campari, sweet Vermouth blend	

## MOCKTAIL

### ❖ — Non-Alcoholic Cocktails — ❖

<b>Prohibition Daisy</b>	10.00
Orange Juice, Lime Juice, Lemon Juice, Pineapple Juice, Raspberry Syrup	
<b>Not So Cosmo</b>	10.00
Orange Juice, Cranberry Juice, Lime Juice, Lemon Juice	
<b>Berry Blast</b>	10.00
Lemon Juice, Passion Fruit, Cold Black Tea, Cranberry Juice	
<b>Spicy Passion</b>	10.00
Passion fruit, lime, orgeat, ginger beer	
<b>Cranberry Delicious</b>	10.00
Mint Leaves, Lime Juice, Sugar Syrup, Cranberry Juice, Angostura Bitters	
<b>Island Sunset</b>	10.00
Pineapple Juice, Cranberry Juice, Grenadine Syrup	

# Champagne | Σαμπάνιες

750 ML

Moët & Chandon Brut Impérial	100.00	Moët & Chandon Brut Impérial
Moët & Chandon Rosé Impérial	145.00	Moët & Chandon Ροζέ Impérial
Moët & Chandon Ice Impérial	130.00	Moët & Chandon Ice Impérial
Dom Pérignon Brut	320.00	Dom Pérignon Brut



# Sparkling Wines | Αφρώδη Κρασιά

200ML

750ML

Prosecco	10.00	Prosecco	45.00	Prosecco
Moscato d' Asti	10.00	Moscato d' Asti	45.00	Moscato d' Asti



# Soft drinks | Αναψυκτικά

250 ml

Coca Cola	3.50	Coca Cola
Coca Cola 0%	3.50	Coca Cola 0%
Sprite	3.50	Sprite
Orange juice LUX	3.50	Πορτοκαλάδα LUX
Lemonade LUX	3.50	Λεμονάδα LUX
Soda water	3.50	Σόδα
Sparkling water 330 ml	3.00	Ανθρακούχο νερό 330 ml
Mineral water 1lt	3.00	Μεταλλικό νερό 1lt
Fresh orange juice	6.00	Φρέσκος χυμός πορτοκάλι
3 Cents Pink Grapefruit Soda 200ml	6.00	3 Cents Pink Grapefruit Soda 200ml
3 Cents Ginger Beer 200ml	6.00	3 Cents Ginger Beer 200ml



# Beers | Μπύρες

330 ml

Fix	6.00	Φιξ
Fix Dark	6.00	Φιξ μαύρη
Mythos	6.00	Μύθος
Alfa	6.00	Άλφα
Corona	7.00	Κορόνα
Yellow Donkey fresh local beer	8.00	Yellow Donkey φρέσκια τοπική μπύρα
Red Donkey fresh local beer	8.00	Red Donkey φρέσκια τοπική μπύρα
Alfa Weiss 500ml	8.00	Άλφα Weiss 500ml
Fix Aney (Alcohol free)	6.00	Φιξ Άνευ (Χωρίς αλκοόλ)

# Beverages | Ποτά

## Whiskey / Ουίσκι

Johnnie Walker red label	9.00
Johnnie Walker black label (12 years)	12.00
Jameson	12.00
Southern Comfort	9.00
Cutty Sark (prohibition edition)	12.00
Chivas Regal (12 years)	12.00
Jack Daniel's	11.00
Drambuie	11.00
Maker's Mark	14.00
Haig	10.00

## Vodka / Βότκα

Absolut	9.00
Belvedere	14.00
Grey Goose	14.00
Cîroc	15.00

## Rum / Ρούμι

Havana Club (3 years)	9.00
Havana Club anejo reserve	11.00
Bacardi Carta Blanca	9.00
Bacardi Carta Oro	12.00
Plantation 3 stars	9.00
Plantation Overproof 69%	14.00
Chairman's reserve spiced rum	12.00
Pitu Cachaca	9.00

## Gin / Τζίν

Gordon's	9.00
Bombay Sapphire	11.00
Hendrick's	14.00

## Amaro

Campari	9.00
Aperol	9.00
Fernet Branca	9.00

## Vermouth

Martini Bianco	9.00
Martini extra dry	9.00
Martini Rosso	9.00
Antica Formula	9.00

## Tequila / Τεκίλα

Jose Cuervo silver	9.00
Jose Cuervo reposado	9.00
Corralejo Blanco	9.00



# Distilled beverages | Αποστάγματα

Ouzo glass	7.00	Ούζο ποτήρι (ΠΟΠ)
Ouzo bottle 200ml	13.00	Ούζο καραφάκι 200ml (ΠΟΠ)
Tsikoudia glass	7.00	Τσικουδιά ποτήρι (ΠΟΠ)
Tsipouro glass	7.00	Τσίπουρο ποτήρι (ΠΟΠ)
Mastiha from Chios glass	7.00	Μαστίχα Χίου ποτήρι (ΠΟΠ)

## Coffees | Καφέδες

Espresso	3.00	Εσπρέσσο
Double Espresso	5.00	Εσπρέσσο Διπλό
Cappuccino	5.00	Καπουτσίνο
Double Cappuccino	6.00	Καπουτσίνο Διπλό
Freddo Cappuccino	6.00	Φρέντο καπουτσίνο
Freddo Espresso	5.00	Φρέντο εσπρέσσο
Latte	5.50	Λάτε
Americano	5.00	Americano
Filter coffee	5.00	Καφέ φίλτρου
Iced-coffee frappé	4.00	Καφέ φραπέ
Iced-coffee frappé with ice cream	7.00	Καφέ φραπέ με παγωτό
Greek Coffee	3.00	Ελληνικός
Double Greek Coffee	5.00	Ελληνικός Διπλός
Nescafé	4.00	Νεσκαφέ
Tea	4.00	Τσάι
Hot Chocolate	6.00	Ζεστή σοκολάτα
Cold chocolate	6.00	Παγωμένη σοκολάτα

## Milkshakes | Μίλκσεικς

Chocolate	9.00	Σοκολάτα
Vanilla	9.00	Βανίλια
Strawberry	9.00	Φράουλα
Banana	9.00	Μπανάνα

## Arizona Iced Tea

330ml

Arizona Black Tea with Lemon	6.00	Arizona μαύρο τσάι με λεμόνι
Arizona Green Tea with Pomegranate Flavor	6.00	Arizona πράσινο τσάι με γεύση ρόδι
Arizona Green Tea with Ginseng and Honey	6.00	Arizona πράσινο τσάι με τζίνσενγκ και μέλι

## Ice creams | Παγωτά

<b>Banana split</b> Fried banana and 3 scoops of ice cream (chocolate, vanilla, strawberry)	10.00	<b>Μπανάνα σπλιτ</b> Τηγανητή μπάνανα με 3 μπάλες παγωτό (σοκολάτα, βανίλια, φράουλα)
<b>Scoop of ice cream</b> (chocolate, vanilla, banana, strawberry)	3.00	<b>Μπάλα παγωτό</b> (σοκολάτα, βανίλια, μπάνανα, φράουλα)



## Desserts | Γλυκά

<b>Greek Baklava*</b> With vanilla ice cream	10.00	<b>Μπακλαβάς*</b> Με παγωτό βανίλια
<b>Chocolate Soufflé*</b> With vanilla ice cream	10.00	<b>Σουφλέ Σοκολάτας*</b> Με παγωτό βανίλια
<b>Apple Pie*</b>	8.00	<b>Μηλόπιτα*</b>
<b>Kataïfi</b> With vanilla ice cream	9.00	<b>Κανταΐφι</b> με παγωτό βανίλια



## Waffles | Βάφλες

<b>Banana - strawberry waffle</b> Fresh bananas, fresh strawberries, caramel syrup, vanilla ice cream, strawberry ice cream, whipped cream	13.00	<b>Βάφλα μπανάνα - φράουλα</b> Μπανάνες, φράουλες, σιρόπι καραμέλα, παγωτό βανίλια, παγωτό φράουλα, σαντιγί
<b>Fresh fruits waffle</b> Seasonal fruits, yogurt, honey, cinnamon, hazelnut, vanilla ice cream, strawberry ice cream	13.00	<b>Βάφλα με φρέσκα φρούτα</b> Φρεσκοκομμένα φρούτα, γιαούρτι, μέλι, κανέλα, φουντούκια, παγωτό βανίλια, παγωτό φράουλα
<b>Oreo waffle</b> Oreo cookies, chocolate ganache, whipped cream, chocolate ice cream, vanilla ice cream	13.00	<b>Βάφλα Oreo</b> Μπισκότα Oreo, γκανάζ σοκολάτας, σαντιγί, παγωτό σοκολάτα, παγωτό βανίλια

# Breakfast | Πρωινά

<b>25. Continental Breakfast</b> Boiled egg, bread, butter, jam, honey, yogurt with cereals & seasonal fruits, filter coffee, orange juice	15.00	<b>25. Πρωινό Κοντινεντάλ</b> Αυγό βραστό, ψωμί, βούτυρο, μαρμελάδα, μέλι, γιαούρτι με δημητριακά και φρούτα εποχής, γαλλικός καφές, χυμός πορτοκάλι
<b>26. Greek Breakfast</b> Sunny-side up eggs on toasted bread with smoked ham, mini Greek salad, filter coffee, orange juice	15.00	<b>26. Ελληνικό Πρωινό</b> Αυγά τηγανητά πάνω σε χωριάτικο ψωμί, με καπνιστό χοιρινό, ντομάτα και φέτα (ΠΟΠ), γαλλικός καφές, χυμός πορτοκάλι
<b>27. English Breakfast</b> Eggs, sausage, bacon, mushrooms, cherry tomatoes, baked beans, pita breads, filtered coffee or tea.	15.00	<b>27. Αγγλικό πρωινό</b> Αυγά, λουκάνικο, μπέικον, μανιτάρια, ντοματάκια, φασόλια, πίτες, γαλλικός καφές ή τσάι.
<b>28. Stuffed Omelette</b> Three eggs, ham, tomato, mushrooms, feta cheese and green pepper	12.00	<b>28. Ομελέτα Σκεπαστή</b> Τρία αυγά, ζαμπόν, ντομάτα, μανιτάρια, φέτα (ΠΟΠ) και πράσινη πιπεριά
<b>29. Pancakes</b> Hazelnut praline, Oreo biscuits, banana, caramel syrup	10.00	<b>29. Τηγανίτες</b> Πραλίνα φουντουκιού, μπισκότα Oreo, μπανάνα, σιρόπι καραμέλας.
<b>30. Pancakes</b> White chocolate, hazelnut praline, walnuts, forest fruits, banana, strawberries.	10.00	<b>30. Τηγανίτες</b> Λευκή σοκολάτα, πραλίνα φουντουκιού, καρύδια, φρούτα του δάσους, μπανάνα, φράουλες.
<b>31. Potato Pancakes</b> Two fried eggs, Frankfurt sausage, bacon, and cherry tomatoes	13.00	<b>31. Pancakes Πατάτας</b> Δυο αυγά τηγανητά, λουκάνικο Φρανκφούρτης, μπέικον, ντοματίνια
<b>32. Scrambled Eggs</b> With smoked salmon and Arabic pita bread	12.00	<b>32. Αυγά Σκραμπλ</b> Με καπνιστό σολομό πάνω σε αραβική πίτα
<b>33. Greek scrambled eggs</b> Eggs, country style sausage, pita breads, cherry tomatoes, feta cheese (PDO)	12.00	<b>33. Ελληνικά αυγά scrambled</b> Αυγά, λουκάνικο χωριάτικο, πίτες, ντοματάκια, φέτα (π.ο.π.)
<b>34. Yogurt With Fruits</b> Greek yogurt with seasonal fruits and thyme honey	10.00	<b>34. Γιαούρτι με Φρούτα</b> Ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι με φρούτα εποχής και θυμαρίσιο μέλι
<b>35. Cake</b> Flavored with vanilla and chocolate chips	5.00	<b>35. Κέικ</b> Με άρωμα βανίλιας και κομματάκια σοκολάτας

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

## Υγειονομικά υπεύθυνος: Παπαδόπουλος Νεκτάριος

Στις αναγραφόμενες τιμές του καταλόγου μας συμπεριλαμβάνονται οι νόμιμες επιβαρύνσεις πελατών σε τρίτους. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Οι τιμές του εντύπου μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ  
**ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)**