



MENU

ΣΑΛΑΤΕΣ

- gf

Χωριάτικη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές καλαμών, παριανή κάπαρη, κρίταμο & φέτα (Π.Ο.Π)

10,50€
- Παριανή Ντοματοσαλάτα με μαριναρισμένα ντοματίνια σε παριανή ξινομυζήθρα, τριμμένο παξιμάδι χαρουπιού, φύλλα μαϊντανού & δυόσμου

14,00€
- gf

Πράσινη σαλάτα με ανάμεικτα φυλλώδη λαχανικά, αποξηραμένα σύκα, αμύγδαλο φιλέ & ψητό Μανούρι σε λαδόξυδο με μουστάρδα

13,00€
- gf

Αιγαιοπελαγίτικη σαλάτα με baby ρόκα, σπανάκι, μαραθόριζα, αγγούρι, ραπανάκι, γαύρο μαρινάτο, γαρίδες σωτέ, καλαμάρι σωτέ & καπνιστό σκουμπρί σε λαδολέμονο με μέλι & μουστάρδα, γαρνιρισμένη με ταλιατέλες τραγανής πατάτας

17,00€

ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

- gf

Γαύρος μαρινάτος με ρόζ πιπέρι

8,50€
- gf

Χταπόδι ξιδάτο με κρεμμύδι, φοινόκιο, κάπαρη & φρέσκα μυρωδικά

15,00€
- Κεφτέδες μπακαλιάρου σε κόκκινη σκορδαλιά με παντζάρι & φρέσκο κρεμμύδι

12,00€
- gf

Γαρίδες* σε πέστο από φιστίκι Αιγίνης & τραγανό πατατάκι άχυρο

19,00€
- gf

Μύδια αχνιστά με βότανα & Παριανό λευκό κρασί

14,00€
- Καλαμαράκι τηγανητό* / Καλαμαράκι φρέσκο τηγανητό & σάλτσα γλυκάνισου

13,00/16,00€

ΟΡΕΚΤΙΚΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ

ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

- Σκαλτσούνια παριανά με αρωματικά βότανα, σπανάκι, φρέσκο κρεμμύδι & ρύζι, συνοδεύονται με μούς φέτας

9,00€
- Μελιτζάνα τηγανητή με παριανή ξινομυζήθρα & σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης

11,00€
- gf

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένο κοκκάρι, ξερό & φρέσκο κρεμμύδι & τηγανητή κάπαρη

8,00€
- gf

Ντολμάδες γιαλαντζί με φρέσκα βότανα, συνοδεύονται με στραγγιστό γιαούρτι

8,50€
- Ντοματοκεφτέδες, κρεμμύδι, φέτα & δυόσμο, συνοδεύονται με παριανή ξινομυζήθρα

8,50€
- Τηγανητά κολοκυθάκια (μπαστουνάκια) & σάλτσα από γιαούρτι & άνηθο

8,00€
- gf

Μανιτάρια σωτέ με σκόρδο & κρέμα γάλακτος

9,50€

ΩΜΑ

- gf

Αχινοσαλάτα με ελαιόλαδο & λεμόνι

18,00€
- gf

Λαυράκι μαριναρισμένο σε ζωμό ντομάτας, μοσχολέμονο, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, ντοματίνια, chilli, κρέμα παριανού αβοκάντο & φρέσκα μυρωδικά

18,00€
- gf

Καρπάτσιο φρέσκου λευκού ψαριού, τίκλα κρεμμύδι, gel mango, αρωματικά λάδια & βότανα

19,00€

ΣΟΥΠΕΣ

- Κακαβιά με φρέσκο ψάρι ημέρας, γαρίδες & μύδια

15,00€
- gf

Παραδοσιακή Ρεβυθάδα Πάρου με κρεμμυδάκι & δεντρολίβανο

8,00€

ΤΥΡΙΑ

- Φέτα (Π.Ο.Π) σε φύλλο κρούστας με παριανό μέλι, σουσάμι & μαυροκούκι

8,50€
- Παριανή γραβιέρα παναρισμένη σε πάνκο, συνοδεύεται με μαρμελάδα κυδώνι

8,50€

ΑΛΟΙΦΕΣ

- gf

Τζατζίκι με λάδι άνηθου

5,50€
- Ταραμοσαλάτα με τραγανά πιτάκια

6,50€
- gf

Ρεγγοσαλάτα με φιλέτο καπνιστής ρέγκας, κάπαρη, λεμόνι & ελαιόλαδο

9,00€

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

ΜΕ ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Φιλέτο λαυράκι σωτέ σε ελαιόλαδο & φρέσκο βούτυρο, 22,50€
σβησμένο με λεμόνι & κάπαρη,
συνοδεύεται με ζεστή πατατοσαλάτα

- gf

Φρικασέ φρέσκου ψαριού ημέρας, baby σπανάκι, χόρτα εποχής, φαινόκιο & καρέ χταπόδι

25,00€
- gf

Γούνα Πάρου (λιαστό σκουμπρί), σερβίρεται με κρεμμύδι & ντομάτα στη σχάρα

16,00€
- gf

Χταπόδι στη σχάρα με φάβα Σαντορίνης, σάλτσα μαϊντανού & λάδι μυρωδικών

17,50€
- gf

Φρέσκο καλαμάρι στη σχάρα με πατατοσαλάτα ξιδάτη & χόρτα τσιγαριαστά

21,00€
- gf

Μίνι σουβλάκια με γαρίδες* στη σχάρα, με ψιλοκομμένη ντοματοσαλάτα

18,00€

Η ΨΑΡΙΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

- gf

Φρέσκα Ψάρια Ημέρας (τιμή ανά κιλό)

60-90€ kg
- gf

Μπαρμπούνια ή Κουτσομούρες (τιμή ανά κιλό)

55-70€ kg
- gf

Αστακός Φρέσκος (τιμή ανά κιλό)
Σερβίρεται ψητός ή με ζυμαρικό της επιλογής σας

150,00€/kg
- gf

Καραβίδες φρέσκες (τιμή ανά κιλό)
Σερβίρονται ψητές ή με ζυμαρικό της επιλογής σας

120,00€ /kg

ΜΕ ΚΡΕΑΣ

- Σιγομαγειρεμένο μοσχάρaki με raccheri & κρέμα παριανής γραβιέρας

17,00€
- gf

Αρνίσιο κότσι, σιγοψημένο στο φούρνο με πετιμέζι από ρόδι, σκόρδο, κρασί & θυμάρι, συνοδεύεται με τηγανητά βραχάκια πατάτας

20,00€
- Κοντοσούβλι κοτόπουλο, μαριναρισμένο με πετιμέζι & τζίντζερ, συνοδεύεται με σαλάτα πλιγούρι & σάλτσα λεμονιού

15,00€
- Μπιφτεκάκια σχάρας με ντοματοσαλάτα ψιλοκομμένη, πιπτάκια σχάρας & πατάτες τηγανητές

14,00€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΠΙΛΑΦΙΑ

- Σκιουφιχτά με μελιτζάνα, ντοματίνια βελανίδι, σκόρδο, δυόσμο & φέτα

16,00€
- gf

Ριζότο «γεμιστά», με φρέσκα μυρωδικά, λαχανικά εποχής & μους φέτας

17,00€
- gf

Πιλάφι μελωμένο με θαλασσινά, κουρκουμά, γαρίδες*, μύδια, χταπόδι*, καλαμάρι*, σταφίδες, κάσιους, ανανά, σκόρδο, κρεμμύδι & μαϊντανό

20,00€
- Κριθαράκι μελωμένο με γαρίδες*, σε ζωμό γαρίδας με σκόρδο, κρεμμύδι & βούτυρο γάλακτος

19,00€
- Λιγκουίни με αχινό, σκόρδο, πιπεριά κόκκινη καυτερή, ελαιόλαδο, λεμόνι & μαϊντανό

23,00€

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ gf

- Φρέσκες πατάτες τηγανητές

5,00€
- Αχνιστό ρύζι μπασμάτι

4,50€
- Χόρτα εποχής με λαδολέμονο

7,00€
- Ψητά λαχανικά εποχής

6,50€
- Βραστά λαχανικά σε σάλτσα βασιλικού

6,50€

VEGAN MENU



- gf

Χωριάτικη σαλάτα χωρίς φέτα

9,50€
- gf

Πράσινη Σαλάτα με ανάμεικτα φυλλώδη λαχανικά, αποξηραμένα σύκα, αμύγδαλο φιλέ, σε λαδόξυδο με μουστάρδα

12,00€
- gf

Ντολμάδες γιαλαντζί με ρύζι & φρέσκα βότανα

8,00€
- gf

Φάβα με καραμελωμένο κοκκάρι, ξερό & φρέσκο κρεμμύδι & τηγανιτή κάπαρη

8,00€
- gf

Μανιτάρια σωτέ με σκόρδο

9,00€
- Τηγανιτά κολοκυθάκια (μπαστούνακια)

7,50€
- Μελιτζάνα τηγανητή με σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης

10,00€
- gf

Παραδοσιακή ρεβυθάδα Πάρου με κρεμμυδάκι & δεντρολίβανο

8,00€
- Σκιουφιχτά με μελιτζάνα, ντοματίνια βελανίδι, σκόρδο, & δυόσμο

15,00€
- gf

Ριζότο «γεμιστά», με φρέσκα μυρωδικά & λαχανικά εποχής

16,00€

Αγορανομικός υπεύθυνος Μαρία Σομπόνη & ΣΙΑ Ε.Ε. Για το μαγείρεμα και τις σαλάτες χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. Χρησιμοποιούμε Ελληνική φέτα Π.Ο.Π. Κατεψυγμένα προϊόντα αναγράφονται με αστερίσκο (*). Τα πιάτα χωρίς γλουτένη αναγράφονται ως «gf».

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημά μας τηρεί κούτι παραπόνων. Το κατάστημα διαθέτει ειδικό έντυπο για όλες τις αλλεργιογόνες ουσίες.

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας σε κάποια από αυτές, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

WINE & DRINKS

ΑΦΡΩΔΗ & ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

CUVEE SPECIALE WHITE, ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΝΙΚΑ / ΦΛΩΡΙΝΑ
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ - ΑΣΥΡΤΙΚΟ 9€/63€

CUVEE ROSE, ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΝΙΚΑ / ΦΛΩΡΙΝΑ
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ - ΛΗΜΝΙΩΝΑ 9€/63€

PROSECCO MACHIO DE CAVIALERI / ΙΤΑΛΙΑ
GLERA 35€

MOSCATO D' ASTI, PIEDMONT / ΙΤΑΛΙΑ (200ML)
MUSCAT 9€

CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC WHITE / ΓΑΛΛΙΑ
CHARDONNAY – PINOT MEUNIER – PINOT NOIR

CHAMPAGNE DEUTZ BRUT ROSE / ΓΑΛΛΙΑ
CHARDONNAY – PINOT NOIR

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΤΟΠΙΚΟΙ ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

ΤΟ ΛΕΥΚΟ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ, ΚΤΗΜΑ ΜΟΡΑΙΤΙΚΟ / ΠΑΡΟΣ 8€/37€

ΑΣΥΡΤΙΚΟ - ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ - ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

ΣΕΙΡΑΔΙ, ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΠΑΡΟΥ ΡFC / ΠΑΡΟΣ
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ 35€

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΚΤΗΜΑ ΜΩΡΑΪΤΗ / ΠΑΡΟΣ
ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ 8€/40€

ΑΣΥΡΤΙΚΟ, ΚΤΗΜΑ ΜΩΡΑΪΤΗ / ΠΑΡΟΣ
ΑΣΥΡΤΙΚΟ 40€

ΑΣΥΡΤΙΚΑ & BLENDS

ΔΙΑΛΟΓΟΣ, ΚΤΗΜΑ ΔΥΟ ΥΨΗ / ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΟΣ
ΑΣΥΡΤΙΚΟ, ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ 38€

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ, ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ / ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
ΑΣΥΡΤΙΚΟ 70€

ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ, ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑΣ / ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
ΑΣΥΡΤΙΚΟ 70€

ΝΥΧΤΕΡΙ, ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ / ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
ΑΣΥΡΤΙΚΟ 90€

"PIRITIS MEGA CUVEE",
ΑΡΤΕΜΗΣ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ / ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
ΑΣΥΡΤΙΚΟ 85€



WINE & DRINKS

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ /
ΕΠΑΝΟΜΗ 45€
ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ SINGLE VINEYARD,
ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ / ΝΑΟΥΣΣΑ 40€
ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

SAUVIGNON BLANC & BLENDS

ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ, ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ / 8€ 38€
ΔΡΑΜΑ
SAUVIGNON BLANC

ΘΕΜΑ, ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ / ΔΡΑΜΑ 40€
SAUVIGNON BLANC – ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ / ΚΑΒΑΛΑ 42€
SAUVIGNON BLANC – ΑΣΥΡΤΙΚΟ

BOSTANI, ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΑΜΟΕΝΟΣ
/ ΦΛΩΡΙΝΑ 35€
SAUVIGNON BLANC – ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ, ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ /
ΦΛΩΡΙΝΑ 45€
SAUVIGNON BLANC

ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ FUME, ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ /
ΔΡΑΜΑ 65€
SAUVIGNON BLANC

CHARDONNAY & BLENDS

4 ΛΙΜΝΕΣ, ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ/ ΑΡΚΑΔΙΑ 9€ 45€
CHARDONNAY – GEWURZTRAMINER

ΑΡΜΥΡΑ, ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑΣ /
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ 38€
CHARDONNAY - ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

CHARDONNAY, ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ
/ ΕΠΑΝΟΜΗ 47€
CHARDONNAY

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

BLANC DE GRIS, ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ
/ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ 38€
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

VIOGNIER

VIOGNIER CUVÉE LARSINOS, ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ /
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ 38€
VIOGNIER

SIGNATURE COLLECTION

MARKAKIS SELECTION/ ΠΑΡΟΣ 27€
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ

MEDITERRANNEAN ROSE

ANGELS WINGS, ΚΤΗΜΑ ΚΙΝΤΩΝΗ
/ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ 42€
SYRAH - ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

MERLOT ROSÉ, DOMAINE COSTA LAZARIDI /
ΔΡΑΜΑ 45€
MERLOT

IDYLLE D'ACHINOS, ΚΤΗΜΑ LA TOUR MELAS / 45€
ΦΘΙΩΤΙΔΑ
GRENACHE ROUGE - ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ – SYRAH

ΣΚΑΤΖΟΧΟΙΡΟΣ, ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ /ΦΛΩΡΙΝΑ 55€
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ - SYRAH

M DE MINUTY, CHATEAU MINUTY
/ COTES DE PROVENCE, ΓΑΛΛΙΑ 65€
CINSAULT – GRENACHE ROUGE – SYRAH

OTT CHATEAU ROMASSAN BANDOL ROSE /
COTES DE PROVENCE, ΓΑΛΛΙΑ 80€
CINSAULT - GRENACHE - MOURVEDRE

ΤΟΠΙΚΟΙ ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΙ

ΡΟΔΙ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ, ΚΤΗΜΑ ΜΟΡΑΙΤΙΚΟ / 7€ 38€
ΠΑΡΟΣ
ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ - ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ - ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ

SEIRADI ROSE, ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΠΑΡΟΥ PFC 35€
/ ΠΑΡΟΣ
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ

DAMERALE, ΚΤΗΜΑ ΜΩΡΑΙΤΗΣ / ΠΑΡΟΣ 42€
ΜΑΥΡΑΘΗΡΟ - ΜΑΥΡΟ ΑΗΔΑΝΙ - ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ

ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΕΡΥΘΡΟΣ, ΘΕΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ / ΔΡΑΜΑ 9€ 42€
SYRAH – ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

CHATEAU JULIA, COSTA LAZARIDI / ΔΡΑΜΑ 47€
MERLOT

"ΓΗ ΚΑΙ ΟΥΡΑΝΟΣ", ΚΤΗΜΑ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ / 56€
ΝΑΟΥΣΣΑ
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

LE ROI DES MONTAGNES CUVÉE,
ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ / ΚΟΡΙΝΘΙΑ 75€
CABERNET SAUVIGNON - TOURIGA NACIONAL –
ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ

ΤΟΠΙΚΟΙ ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

PAROS RESERVE, ΚΤΗΜΑ ΜΩΡΑΪΤΗ / ΠΑΡΟΣ 10€ 47€
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ - ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

ΟΥΖΟ

ΜΠΑΛΟΣ (ΠΑΡΟΣ)	<u>8,50€</u>
ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΜΠΛΕ/ΠΡΑΣΙΝΟ	<u>9,00€</u>
ΠΛΩΜΑΡΙ	<u>9,50€</u>
ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ	<u>8,50€</u>
ΠΙΤΣΙΛΑΔΙ	<u>13,00€</u>
MINI	<u>8,50€</u>
ΟΥΖΟ (ΠΟΤΗΡΙ)	<u>3,50€</u>

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

ΜΩΡΑΙΤΗ (ΠΑΡΟΣ)	<u>8,50€</u>
ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ	<u>10,00€</u>
ΤΣΙΛΙΛΗ	<u>9,50€</u>
ΔΕΚΑΡΑΚΙ ΜΟΣΧΑΤΟ/ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ	<u>11/13€</u>
ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ	<u>10,00€</u>
ΗΔΩΝΙΚΟ	<u>11,00€</u>
ΣΟΥΜΑ ΠΑΡΙΑΝΗ (200ML)	<u>6,50€</u>
ΣΟΥΜΑ ΠΑΡΙΑΝΗ (ΠΟΤΗΡΙ)	<u>3,50€</u>

ΧΥΜΑ ΚΡΑΣΙ

ΚΡΑΣΙ ΛΕΥΚΟ ΠΑΡΟΥ (500ML)	<u>7,50€</u>
ΚΡΑΣΙ ΡΟΖΕ ΠΑΡΟΥ (500ML)	<u>8,00€</u>
ΚΡΑΣΙ ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΑΡΟΥ (500ML)	<u>8,00€</u>

ΜΠΥΡΕΣ

56 ISLES LAGER (500ML)	<u>5,50€</u>
56 ISLES PILSNER (330ML)	<u>5,00€</u>
ΝΗΣΟΣ ΤΗΝΟΣ (500ML)	<u>5,50€</u>
ΜΑΜΟΣ (500ML)	<u>5,00€</u>
ΑΛΦΑ (500ML)	<u>5,00€</u>
ΜΥΘΟΣ (500ML)	<u>5,00€</u>
FIX (500ML)	<u>5,00€</u>
ΝΥΜΦΗ (500ML)	<u>5,00€</u>
FISCHER (500ML)	<u>5,00€</u>
KAIZER (500ML)	<u>5,50€</u>

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ (250ML)

(Coca cola original/light/zero, sprite, lemonade, orangeade, soda water, tonic water)	<u>4,00€</u>
---	--------------

PREMIUM ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ (250ML)	<u>5,00€</u>
(Ice tea peach/lemon, grapefruit soda, 3cents sodas)	



ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ ΠΟΤΑ



Σαραγλι με φιστίκι Αιγίνης
& παγωτό καϊμάκι

9,00€

Γαλατόπιτα με φύλλο κρούστας & κανέλα

7,50€

Κρεμέ bitter με raspberry, κόκκινα φρούτα
και μούς γάλακτος με crumble αμυγδάλου
σοκολάτας & σάλτσα σοκολάτας,
σερβίρεται με sorbet lime

10,00€

"Το Βότσαλο"

Κρεμέ λεμόνι, λευκή σοκολάτα, crumble
αμυγδάλου & σάλτσα raspberry

9,50€

Semifreddo cheesecake 2 ατόμων,
σερβίρεται με γλυκό του κουταλιού βύσσινο

13,00€

VINSATO ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

7,00€

ΣΑΜΟΣ VIN DOUX ΜΟΣΧΑΤΟ, ΣΑΜΟΣ

4,00€

MASTIHA SKINOS

5,00€

LIMONCELLO

5,00€

OUZO BALLOS (PAROS)

3,50€

METAXA 5*

6,00€

METAXA 7*

8,00€

METAXA 12*

12,00€

COFFEES

ESPRESSO

3,00/4,00€

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ

2,50/4,50€



COCKTAIL LIST

SIGNATURES

MASTIHA BREEZE 10,00€

Μαστίχα Skinos, Kumquat,
Βασιλικός, Γλυκάνισος, Κάρδαμο,
Χυμός λεμόνι, Πορτοκάλι



PALOMA CARROT 12,00€

Tequila reposado, Lime, Μέλι,
Cordial καρότο, Grapefruit soda

GREEK SUMMER 11,00€

Ούζο Πάρου, Δυόσμος,
Μέλι εσπεριδοειδών,
Χυμός λεμόνι, Σόδα βύσσινο



MARGARITA GRAPEFRUIT GINGER 12,00€

Tequila, Triple sec, Lime, Ginger,
Grapefruit soda



MULE RED 11,00€

Vodka, Χυμός Λεμόνι, Cordial φράουλα,
Angostura bitters, Ginger beer

ALL TIME CLASSICS

Aperol Spritz 9,00€

Campari Spritz 9,00€

Mojito, Margarita, Cosmopolitan,
Negroni, Caipirinha, Mai Tai



Ποτό Απλό (50ml) 10,00€

Ποτό Premium (50ml) 15,00€

