

Ορεκτικά

ΦΟΚΑΤΣΙΑ ΚΑΠΡΕΖΕ

με μοτσαρέλα, ντομάτα, βασιλικό και σκόρδο

ΦΟΚΑΤΣΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΥΡΙΩΝ

παρμεζάνα, πεκορίνο και γκοργκοντζόλα

ΦΟΚΑΤΣΙΑ ΜΕ ΜΟΡΤΑΔΕΛΑ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ

με γκοργκοντζόλα, ρόκα και λάδι τρούφας

ΜΠΟΥΡΑΤΑ

με δροσερή σάλτσα από αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, κόκκινη πιπεριά και μαύρη ελιά

ΒΙΤΕΛΟ ΤΟΝΑΤΟ

μοσχάρακι γάλακτος, σάλτσα τόνου και κάπαρης, σαλάτα σέλερι, μαύρη τρούφα και αβγά από ορτύκι

Σαλάτες

ΚΑΠΡΕΖΕ

φρέσκια μοτσαρέλα, ντομάτα, πέστο βασιλικού

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

με αγγούρι, ντομάτα, ντοματίνια, πιπεριές, ρίγανη, κρεμμύδι, ελιές και ελαιόλαδο Χαλκιδικής, ξύδι από λευκό κρασί, κάπαρη, παξιμάδια από το φούρνο μας, τυρί φέτα μαριναρισμένο σε ελαιόλαδο με αρωματικά από τον κήπο μας

ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ

με καπνιστό φιλέτο κοτόπουλο, παρμεζάνα, κρουτόν σκόρδου και dressing αντζούγιας

ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

με ρεβίθια, κύμινο, ταχίνι, τσιπς ψωμιού και καπνιστή φέτα

Ριζότο

ΠΑΛΙΑΩΜΕΝΟ ΚΑΡΝΑΡΟΛΙ

με πορτσίνι μανιτάρια Χολομώντα και νιφάδες παρμεζάνας

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗΣ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ

με Ελληνικό τσορίθο και φρέσκο φασκόμηλο

ΑΛΚΥΟΝΗ

με αχλάδι, γκοργκοντζόλα και ψημένο αμύγδαλο

Ζυμαρικά

“CHITARRA” ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

με σάλτσα από λεμονόχορτο και πράσινα σπαράγγια

ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ

με άγρια μανιτάρια και φρέσκο θυμάρι

ΡΑΒΙΟΛΙΑ ΜΕ ΡΙΚΟΤΑ ΚΑΙ ΣΠΑΝΑΚΙ

με σάλτσα από ντομάτα και κόκκινη πιπεριά

“CHITARRA” ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ

με πανσέτα αροτολάτα και νιφάδες παρμεζάνας

ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

με μπρόκολο λιαστή ντομάτα και σάλτσα φέτας

Παιδικό μενού

ΣΠΑΓΓΕΤΙ

με σάλτσα ντομάτας και κεφαλοτύρι

ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ

με σάλτσα γιαούρτι και πέστο βασιλικού

ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙΑ

από βουβαλίσιο κιμά με πατάτες τηγανητές

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΦΡΕΣΚΟΥ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ

με μικρή Ελληνική σαλάτα

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΟΡΤΟΜΠΕΛΟ ΓΕΜΙΣΤΑ

με τυρί γκούντα, ζαμπόν, μπέικον, κεφαλοτύρι και φρέσκια κρέμα

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΑΠΟ ΤΣΟΡΙΘΟ

ποικιλία από φύτρες, κρέμα τρούφας και πούδρα από μανιτάρια πορτσίνι

ΠΡΟΒΕΙΟ ΤΥΡΙ ΣΧΑΡΑΣ ΓΚΕΡΕΜΕΖΙ

με ροδάκινα σε ώσμωση και βινεγκρέτ σέλερι

ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΤΥΡΙ ΜΕΤΣΟΒΟΥ

με πουρέ από πράσινο μήλο

ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

με τσορίθο Δράμας και πίκλα κρεμμύδι

BABY ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ

με πάπρικα και θαλασσινό αλάτι

ΚΡΙΤΑΜΟ

σαλάτα από φρέσκο κρίταμο με ντοματίνια, στάκα Κρήτης και dressing από λαδολέμονο

ΙΤΑΛΙΚΗ

με baby ρόκα και ντοματίνια, νιφάδες παρμεζάνας, γκοργκοντζόλα, πεκορίνο και dressing από κρέμα βαλσάμικου

ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ

με baby ρόκα και σπανάκι, καπνιστό σολομό, γκρέιπφρουτ, πορτοκάλι, κρουτόν και dressing από λάιμ

ΠΑΝΤΖΑΡΙ

με βιολογική κινόα, γιαούρτι-μάνγκο, αμύγδαλα και βινεγκρέτ από μηλόξυδο

Από τη γη

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ

με πουρέ γλυκοπατάτας και αρωματικά

ΑΡΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ

με πουρέ σελινόριζας

BLACK ANGUS RIB EYE

με πουρέ πατάτας και μανιτάρια μπρεζέ

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΑΥΡΟΥ ΧΟΙΡΟΥ

με πουρέ πατάτας και μανιτάρια μπρεζέ

Από την θάλασσα

ΧΡΙΣΤΟΨΑΡΟ

βασισμένο σε Αγιορείτικη συνταγή

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ

στη σχάρα μαριναρισμένο σε ανθό αλατιού και λεμόνι, πουρέ παντζάρι και σάλτσα από λεμονόχορτο

Γλυκοί πειρασμοί

ΠΑΝΑΚΟΤΑ

αρωματισμένη με μαστίχα Χίου και σάλτσα από ρόδι

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ

με σάλτσα βανίλιας Μαδαγασκάρης και Amaretto, σερβίρεται με παγωτό στρατσιατέλα

ΓΛΥΚΙΑ ΠΙΤΣΑ

με πραλίνα φουντουκιού, φρέσκα φρούτα, μπισκότα Oreo και τριμμένη σοκολάτα

Επιμέλεια Μενού: Σεφ - Γιώργος Παπαδόπουλος

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται ο Φ.Π.Α και ο δημοτικός φόρος | V.A.T. is included
Αγορανομικός υπεύθυνος: ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

Antipasti

FOCACCIA CAPRESE

with mozzarella, tomato, basil and garlic

FOCACCIA WITH CHEESE SAUCE

with parmesan, pecorin and, gorgonzola

FOCACCIA WITH BLACK PIG MORTADELLA

with gorgonzola cheese, rocket salad and truffle oil

BURRATA

with fresh salad with cucumber, tomato, onion, red pepper and black olives

VITELLO TONNATO

sliced veal fillet, tuna capers sauce, celery salad, black truffle and quail egg

STUFFED PORTOBELLO MUSHROOMS

with gouda, ham, bacon, kefalotyri cheese and fresh cream

CHORIZO CARPACCIO

with variety of microgreens, truffle cream and porcini mushrooms powder

GRILLED SHEEP CHEESE (GEREMEZI)

with compressed peaches and celery vinaigrette

FRIED SMOKED CHEESE “METSOVONE”

with green apple puree

SANTORINI FAVA BEANS

with Greek chorizo and pickled onions

SAUTÉED BABY POTATOES

with paprika sauce and sea salt

Salads

CAPRESE SALAD

with fresh buffalo mozzarella, tomato and basil pesto

GREEK SALAD

with cucumber, tomato, cherry tomatoes, bell peppers, oregano, black olives and olive oil from Halkidiki, rusks, white wine vinegar and feta cheese marinate in olive oil with herbs from our garden

CAESAR SALAD

with smoked chicken breast, parmesan, garlic crouton and anchovy dressing

EGGPLANT SALAD

with chickpeas, cumin, tahini, bread chips and smoked feta cheese

KRITAMO

sea fennel salad with cherry tomatoes, 'staka' butter from Crete and olive-lemon dressing

ITALIAN SALAD

with baby rocket, cherry tomatoes, parmesan flakes and balsamic cream dressing

SMOKED SALMON SALAD

with baby rocket, baby spinach, smoked salmon, pink grapefruit, orange, croutons and lime vinaigrette

BEETROOT SALAD

with bio quinoa, yogurt-mango, almond and apple vinegar vinaigrette

Risotto

AGED CARNAROLLI RISOTTO

with porcini mushrooms from Holomon mountain and parmesan flakes

SUMMER PUMPKIN RISOTTO

with Greek chorizo and fresh sage

ALKIONI

with pear, gorgonzola cheese and roasted almonds

From the earth

FREE-RANGE CHICKEN BREAST

with sweet potato puree and herb sauce

LAMB FRICASSÉE

with celery root puree

BLACK ANGUS RIB EYE

with potato puree and braised mushrooms

SMOKED BLACK PIG STEAK

with potato puree and braised mushrooms

Pasta

“CHITARRA” WITH SHRIMPS

with lemongrass sauce and green asparagus

BEEF FILLET PAPPARDELLE

with wild mushrooms and fresh thyme

RAVIOLI

with ricotta, spinach and tomato-red pepper sauce

CARBONARA “CHITARRA”

with pancetta arotolata and parmesan flakes

CHICKEN RIGATONI

with, broccoli, sun-dried tomato and feta cheese sauce

From the sea

SAINT PIERRE FISH

based on a Mount Athos monastery recipe

GRILLED SALMON FILLET

marinated with fleur de sel and lemon zest, beetroot puree and lemongrass sauce

Γλυκοί πειρασμοί

PANA COTTA

flavoured with mastic from Chios and pomegranate sauce

CHOCOLATE PIE

with Madagascar vanilla and Amaretto sauce, served with stracciatella ice-cream

SWEET PIZZA

with Nutella, fresh fruits, Oreo cookies and grated chocolate

Παιδικό μενού

SPAGHETTI

with tomato sauce and kefalotyri cheese

CHICKEN NUGGETS

with yogurt sauce and basil pesto

“SOUTZOUKAKIA” (Greek Meatballs)

with buffalo minced meat served with French fries

FRESH COD FISH CROQUETTES

with mini Greek salad

Pizza

SPECIAL

Tomato sauce, gouda cheese, ham, bacon, mushrooms, green peppers, fresh tomatoes

HORIATIKI

Tomato sauce, gouda cheese, feta cheese, onions, oregano, olives, mushrooms, green peppers, fresh tomatoes

SIMPLE

Tomato sauce, gouda cheese, mushrooms, green peppers, fresh tomatoes

BOLOGNESE

Tomato sauce, gouda cheese, ground meat

MARGARITA

Tomato sauce, gouda cheese, fresh tomatoes

4 CHEESE

Tomato sauce, gouda cheese, feta cheese, kefalotiri cheese, parmesan cheese

TUNA

Tomato sauce, gouda cheese, tuna, onions, green peppers

SEAFOOD

Tomato sauce, gouda cheese, shrimp, squid, octopus, fresh parsley

SUMMER TIME

Tomato sauce, gouda cheese, mozzarella cheese, fresh tomatoes, fresh basil

HAWAII

Tomato sauce, gouda cheese, ham, pineapple

TURKEY WITH DINKEL DOUGH

Tomato sauce, light gouda cheese, turkey, fresh, tomatoes, green peppers, mushrooms

CHICKEN WITH DINKEL DOUGH

Tomato sauce, light gouda cheese, chicken, spinach, onions, anthotiro cheese

CRETAN

Carob flour, tomato sauce, mizithra cheese, gouda cheese, olive, fresh tomato, apaki meat of Crete

High quality
& selection of dough:

WHITE, WHOLEMEAL,
DINKEL*

*there is an additional fee of €1.00
for Dinkel, and Carob dough

HOT CITY

Tomato sauce, gouda cheese, ham, bacon, salami, pepperoni, hot peppers

VEGETARIAN

Tomato sauce, gouda cheese, spinach, corn, mushrooms, green peppers

CARBONARA

Tomato sauce, gouda cheese, pork pancetta, carbonara sauce

SUPER STAR

Tomato sauce, gouda cheese, ham, bacon, fresh garlic, cream, kefalotiri cheese

CHICKEN STAR

Tomato sauce, gouda, chicken, fresh garlic, sour cream, kefalotyri

ITALIAN PIZZA WITH BUFFALO
MOZZARELLA CHEESE

Tomato sauce, gouda cheese, buffalo mozzarella, cherry tomatoes wild rockets, basil oil

GORGONZOLA - ROSEMARY

Tomato sauce, gouda cheese, gorgonzola cheese, cherry tomatoes, rosemary hazelnuts, olive oil

DELICIOUS CREAM CHEESE

Cream cheese, gouda cheese, green peppers, fresh tomatoes

MARGARITA'S EYES

Tomato sauce, gouda cheese, fresh tomatoes, 4 eggs

TZIMAKOS

Mayonnaise, gouda cheese, mushroom, bacon, fresh cream, kefalotyri cheese

BUFFALO

Tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, basil oil

ROMANA

Tomato sauce, gouda cheese, anchovies, basil

MILANESE

Gorgonzola cheese with truffle oil and rocket

GRANDE JOHNNIE

Hot pepper, roquefort, bacon, olive, feta cheese, gouda cheese, tomato sauce

CAESAR'S

Mayonnaise, gouda cheese, bacon, fresh cream, kefalotyri cheese, garlic, chicken

CAPRICCIOSA

Tomato sauce, gouda cheese, ham, bacon, mushroom

Calzone

SPECIAL

Tomato sauce, gouda cheese, ham, bacon, mushrooms, green peppers, fresh tomatoes

BOLOGNESE

Tomato sauce, gouda cheese, ground meat

VEGETARIAN

Tomato sauce, gouda cheese, spinach, corn, mushrooms, green peppers, tomato

MARGARITA

Tomato sauce, gouda cheese, fresh tomatoes

Garlic bread



alkioni
by the sea



Toast & Sandwiches Τοστ & Σάντουιτς

Τριπλό τοστ

Τριπλό τοστ με ζαμπόν και τυρί συνοδευμένο με πατατάκια

Tripple deck toast

Ham & cheese triple deck toast served with potato chips

Το τοστ αλλιώς

Με καπνιστή γαλοπούλα και παλαιωμένη γραβιέρα Κρήτης τηγανισμένο με αβγό. Κρέμα τυριού με τομάτα και βασιλικό

Toast with a twist

With smoked turkey and aged Gruyere cheese from Crete, deep-fried in an egg crust. Cream cheese with tomato and basil

Κλαμπ σάντουιτς με σολομό

Καπνιστός σολομός, μαγιονέζα με άνηθο και λεμόνι, αγγούρι, μαρούλι, κρεμμύδι και τηγανητές πατάτες

Salmon Club sandwich

Smoked salmon, lemon and dill mayo, cucumber, lettuce, onions and French fries

Κλαμπ σάντουιτς

Με καπνιστό κοτόπουλο, μαρούλι, ντομάτα, μπέικον, ένταμ, βραστό αβγό, μαγιονέζα και τηγανητές πατάτες

Club sandwich

With smoked chicken, lettuce, tomato, bacon, Edam, boiled egg, mayonnaise and French fries

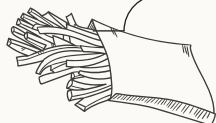
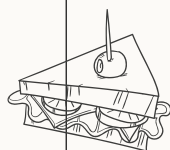
The burger

Μοσχαρίσιο burger στη σχάρα

με τραγανό μπέικον, τσένταρ, σως ταρτάρ, καραμελωμένο λευκό κρεμμύδι, μαρούλι, ντομάτα και φρέσκες τηγανητές πατάτες

Grilled Beef burger

With crispy bacon, cheddar, tartar sauce, caramelized white onions, lettuce, tomato and French fries

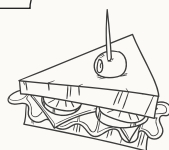




alkioni
by the sea



Snacks



Desserts Επιδόρπια

Πιατέλα με φρούτα

Φρούτα εποχής, με φρέσκια μέντα και σάλτσα από φράουλα

Fruit platter

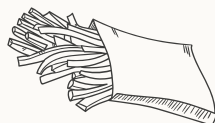
Seasonal fruits, fresh mint and strawberry sauce

Παγωτό από βουβαλίσιο γάλα

(Σοκολάτα, Βανίλια)

Buffalo Soft Ice Cream

(Chockolate, Vanilla)





Fresh farm eggs

Βραστά αυγά 3' / 5' / 8' | Boiled eggs 3' / 5' / 8'

Ελληνική ομελέτα με φέτα, ελιές, κρεμμύδι, πιπεριές και ντομάτα
Greek omelette with feta cheese, olives, onions, peppers and tomato

Ομελέτα "Alkioni" με φρέσκο σπανάκι, μανούρι και μανιτάρια
"Alkioni" omelette with fresh spinach, manouri cheese and mushrooms

Ομελέτα με ασπράδια της επιλογής σας με γαλοπούλα, ένταμ, φέτα, ντομάτα, πιπεριές, ελιές, κρεμμύδι, μανιτάρια, σπανάκι, καπνιστός σολομός
Egg white omelette of your choice with turkey, edam cheese, feta cheese, tomato, peppers, olives, onions, mushrooms, spinach, smoked salmon

Ομελέτα της επιλογής σας με μπέικον, ζαμπόν, γαλοπούλα, ένταμ, φέτα, ντομάτα, πιπεριές, ελιές, κρεμμύδι, μανιτάρια, σπανάκι, καπνιστός σολομός
Omelette of your choice with bacon, ham, turkey, edam cheese, feta cheese, tomato, peppers, olives, onions, mushrooms, spinach, smoked salmon

Ποσέ αβγά Royal με καπνιστό σολομό και σάλτσα ολαντέζ
Poached eggs Royal with smoked salmon and hollandaise sauce

Αυγά scrambled | Scrambled eggs plain

Αυγά scrambled με τομάτα και φέτα
Scrambled eggs with tomato sauce and feta cheese

Αυγά τηγανητά με τραγανό μπέικον
Fried eggs with crispy bacon (sunny side up or double fried)

Σνακ | Snack

Πρωινή πίτσα φρεσκοκομμένη ζύμη πίτσας με φρέσκο βούτυρο, μέλι, κανέλα και τριμμένα φουντούκια
Breakfast Pizza with fresh butter, honey, cinnamon and hazelnuts

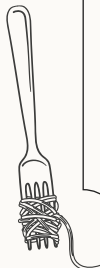
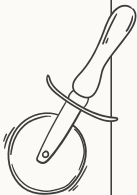
Ψωμί • Βούτυρο • Μαρμελάδα • Μέλι
Bread • Butter • Marmalade • Honey

Κρουασάν βουτύρου
Butter croissant

Κρουασάν με γέμιση σοκολάτα ή μαρμελάδα ή μέλι
Croissant with filling chocolate or jam or honey

Τοστ Ανάμικτο ζαμπόν-κασέρι
Toast with ham & cheese

Τοστ με κασέρι
Toast with cheese



Γιαούρτι | Yogurt

Γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά | **Yogurt** low fat

Γιαούρτι πλήρες | **Yogurt** full fat

Γιαούρτι με μέλι | **Yogurt** with honey

Γιαούρτι με φρέσκα φρούτα | **Yogurt** with fresh fruits

Cereal

Δημητριακά ολικής αλέσεως | **Whole grain cereals**

Δημητριακά σοκολάτας | **Choco cereals**

Κορν φλέικς | **Corn flakes**

Δημητριακά μούσλι | **Muesli cereals**

Όλα τα δημητριακά σερβίρονται με γάλα ή γιαούρτι ή γάλα χαμηλών λιπαρών
All the cereals served with milk or yogurt or low fat milk

Ευρωπαϊκό Πρωινό Continental Breakfast

• επιλογή από •

Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι ή Γκρέιπφρουτ

Εσπρέσο, Εσπρέσο Ντεκαφεϊνέ, Καπουτσίνο,
Στιγμιαίος, Στιγμιαίος Ντεκαφεϊνέ, Ελληνικός Καφές,
Καφές Φίλτρου, Ζεστή Σοκολάτα, Γάλα ή Τσάι

• Καλάθι του Φούρναρη •

με Ψωμάκια, Φρυγανισμένο Ψωμί του Τοστ, Κουλούρια, Κρουασάν,
Danish και Κέικ. Σερβίρονται με Βούτυρο και Μαρμελάδες

• Δημητριακά τις Επιλογής σας •

Cornflakes, Rice Crispies, Choco Pops, Muesli, All Bran με Γάλα ή Γιαούρτι

• Φρεσκοκομμένα Φρούτα

• Choice of •

Fresh Orange or Grapefruit Juice

Espresso, Decaf Espresso, Cappuccino, Instant, Decaf Instant,
Greek Coffee, Filter Coffee, Hot Chocolate, Milk or Tea

• Baker's Basket •

with Bread Rolls, Toast, Bagels, Croissants, Danish and Cake.
Served with Butter and Jams

• Cereals of your Choice

Cornflakes, Rice Crispies, Choco Pops, Muesli, All Bran with Milk or Yogurt

• Freshly Cut Fruit

Απαγορεύεται η κατανάλωση τροφίμων και ποτών που δεν προέρχονται από το κατάστημα,
για αγορανομικούς και υγειονομικούς λόγους, καθώς και η κατανάλωση αλκοόλ από άτομα κάτω των 17 ετών.

Consumption of food and beverages purchased outside the premises is prohibited.
Consumption of alcohol by people under the age of 17 is also prohibited.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. και Δημοτικός Φόρος. | Prices include V.A.T. and Municipal Tax.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Καραγιάννης Γιάννης

White Wine



750ml.

HOUSE WINE | ΧΥΜΑ ΚΡΑΣΙ ΚΑΡΑΦΑΚΙ 500ml.

Tirnavos

MUSCAT | DOMAINE MIGAS | Tirnavos

Black Muscat of Tirnavos

DIAMANTAKIS WINERY | Crete

Vidiano

ERGO | LANTIDES ESTATE | Nemea

Sauvignon Blanc

GAIA S | GAIA WINES | Nemea

Assyrtiko, Sauvignon Blanc

MALAGOUZIA | ORFANOS ESTATE | Achaia

Malagousia

MALAGOUZIA | ALPHA ESTATE | Amyndeon

Malagousia

EXIS | MANOLESAKI ESTATE | Drama

Assyrtiko, Malagousia

THEMA | PAVLIDIS WINERY | Drama

Assyrtiko, Sauvignon Blanc

KTIMA GEROVASSILIOU | Epanomi

Assyrtiko, Malagousia

CHARDONNAY | DOMAINE MIGAS | Tirnavos

Chardonnay - Oak aged

ASSYRTIKO | ORFANOS ESTATE | Achaia

Assyrtiko

GAIA WINES | Santorini

Assyrtiko, Περιορισμένη Ποσότητα | Rare Wine

TZIKAS FAMILY | Kassandra

Chardonnay, Muscat

TZIKAS FAMILY | WHITE PASSION | Kassandra

Vidiano

alkioni
by the sea

Wine List



Rosé Wine

 750ml.

HOUSE WINE | ΧΥΜΑ ΚΡΑΣΙ ΚΑΡΑΦΑΚΙ 500ml.
Tirnavos

GAIA S | GAIA WINES | Nemea
Agiorgitiko, Syrah

MIKRI KIVOTOS | LANTIDES ESTATE | Nemea
Moschofilero

LA PIERRE DE SCANDALE | DOMAINE MIGAS
Tirnavos | Syrah

IDYLLE D'ACHINOS | LA TOUR MELAS | Fthiotida
Grenache, Syrah, Agiorgitiko

KTIMA GEROVASSILIOU | Epanomi
Xinomavro

ANASTASIA | MANOLESAKI ESTATE | Drama
Cabernet Sauvignon, Moschomavro

MUSCAT SEMI DRY | DOMAINE MIGAS | Tirnavos
Black Muscat of Tirnavos

TZIKAS FAMILY | PASSION | Kassandra
Merlot

Red Wine

 750ml.

HOUSE WINE | ΧΥΜΑ ΚΡΑΣΙ ΚΑΡΑΦΑΚΙ 500ml.
Tirnavos

PETALI | DIAMANTAKIS WINERY | Crete
Liatiko

AGIORGITIKO BY GAIA | GAIA WINES | Nemea
Agiorgitiko

THEMA | PAVLIDIS WINERY | Drama
Syrah, Agiorgitiko

SYRAH | DOMAINE MIGAS | Tirnavos
Syrah

CHRYSAMBELO | LANTIDES ESTATE | Nemea
Cabernet Sauvignon

AENAON | LANTIDES ESTATE | Nemea
Merlot

Wine List



Αναψυκτικά

Coca Cola 250ml
(Zero, Regular, Zero χωρίς καφεΐνη, Light)
Fanta 250ml
(Πορτοκάλι, Μπλε, Λεμόνι)
Sprite 250ml
Schweppes 250ml
(Soda Water, Indian Tonic Water, Pink Grapefruit)
ΑΥΡΑ 330ml
Ανθρακούχο Φυσικό Μεταλλικό Νερό
ΑΥΡΑ 750ml
Ανθρακούχο Φυσικό Μεταλλικό Νερό
ΞΥΝΟ ΝΕΡΟ 1Lit.
Ανθρακούχο Φυσικό Μεταλλικό Νερό
ΑΥΡΑ Φυσικό Μεταλλικό Νερό 1Lit.
ΑΥΡΑ Φυσικό Μεταλλικό Νερό 500ml.

Fuze Ice Tea

Φυσικός χυμός
Χυμός Amita
(Πορτοκάλι, Μπανάνα, Βερίκοκο, Ανανάς)

Μίλκ σέικ

Γρανίτα

RTD

Red Bull
Gordon's Space

Καφέδες

Εσπρέσσο
Εσπρέσσο λούγκο
Εσπρέσσο μακιάτο
Φρέντο εσπρέσσο
Καπουτσίνο
Καπουτσίνο Βιενουά
Φρέντο καπουτσίνο
Σοκολάτα κρύα
Σοκολάτα Βιενουά
Ελληνικός
Ελληνικός διπλός
Φίλτρου
Νες καφέ
Φραπέ

Μπύρες

Βαρελίσια 250ml
Βαρελίσια 500ml
Άμστελ 500ml
Χάινεκεν 500ml
Μύθος 500ml
Κάιζερ 500ml
Κορόνα 330ml
Fix 500ml
Φίσερ 500ml
Μάμος 500ml
Άμστελ free 500ml
Άλφα 500ml
Έρντιγκερ 500ml
Άλφα Weiss 500ml
Ράντλερ 500ml

Ποτά

Gin
Vodka
Bacardi
Jonny Walker Red label
J&B
Cutty Sark
Jack Daniels
Metaxa 3*
Metaxa 5*
Metaxa 7*
Martini

Ποτά special

Jonny Walker Black label
Cardhu
Chivas Regal

Αποστάγματα

Ούζο 200ml.
Τσίπουρο 200ml.

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε φρέσκο ελαιόλαδο. We use fresh olive oil in our salads.
Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε σπορέλαιο. We use sunflower oil in our fried foods.
Wir verwenden Pflanzenöl in unsere gebratenen speisen. Pour le friture nous utilisons de l'huile de graines. Wir verwenden Olivenöl in unsere Salate.
Pour nos salades nous utilisons de l'huile d'olive que nous produisons nous mêmes.

Unser lokal stellt Klageformulare zur Verfügung
Dans notre restaurant il ya des formes de plaintes a la disposition de nos clients
Το κατάστημά μας διαθέτει έντυπα δελτία παραπόνων
Our restaurant has complaint forms at the customers disposal
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται ο Φ.Π.Α και ο δημοτικός φόρος.
V.A.T. is included.

Αγορανομικός υπεύθυνος: ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

Τα πιάτα αυτού του μενού μπορεί, παρά τις καλύτερες προσπάθειες του προσωπικού της κουζίνας, να περιέχουν ίχνη αλλεργιογόνων συμπεριλαμβανομένων, μεταξύ άλλων, των καρπών με κέλυφος, των οστρακοειδών, των προϊόντων σόγιας, των αυγών, των γαλακτοκομικών προϊόντων και του σιταριού και άλλων.

Παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις.

Despite the best efforts of our kitchen staff, the dishes on this menu may contain traces of allergens such as nuts, shellfish, soy products, eggs, dairy, wheat and others.

Please inform our staff of any allergies or special food requirements.

Refreshments

- Coca Cola** 250ml
(Zero, Regular, Zero sugar Zero caffeine, Light)
- Fanta** 250ml
(Orange, Blue, Lemon)
- Sprite** 250ml
- Schweppes** 250ml
(Soda Water, Indian Tonic Water, Pink Grapefruit)
- AYPA** 330ml
Carbonated Mineral Water
- AYPA** 750ml
Carbonated Mineral Water
- XYNO NERO** 1Lit.
Carbonated Mineral Water
- AYPA** Natural Mineral Water 1Lit.
- AYPA** Natural Mineral Water 500ml.

Fuze Ice Tea

- Fresh Juice**
- Χυμός Amita**
(Orange, Banana, Apricot, Pineapple)

- Milkshake**
- Slushie**

RTD

- Red Bull**
- Gordon's Space**

Coffee

- Espresso**
- Espresso Lungo**
- Espresso Macchiato**
- Freddo Espresso**
- Cappuccino**
- Cappuccino Viennese**
- Freddo Cappuccino**
- Cold Chocolate**
- Chocolate Viennese**
- Greek Coffee**
- Double Greek Coffee**
- Filter Coffee**
- Nescafé**
- Frappe**

Beers

- Draft Beer** 250ml
- Draft Beer** 500ml
- Amstel** 500ml
- Heineken** 500ml
- Mythos** 500ml
- Kaiser** 500ml
- Corona** 330ml
- Fix** 500ml
- Fischer** 500ml
- Mamos** 500ml
- Amstel free** 500ml
- Alfa** 500ml
- Erdinger** 500ml
- Alfa Weiss** 500ml
- Radler** 500ml

Drinks

- Gin**
- Vodka**
- Bacardi**
- Jonny Walker Red label**
- J&B**
- Cutty Sark**
- Jack Daniels**
- Metaxa 3***
- Metaxa 5***
- Metaxa 7***
- Martini**

Special Drinks

- Jonny Walker Black label**
- Cardhu**
- Chivas Regal**

Spirits

- Ouzo** 200ml.
- Tsipouro** 200ml.

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε φρέσκο ελαιόλαδο. We use fresh olive oil in our salads.
Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε σπορέλαιο. We use sunflower oil in our fried foods.
Wir verwenden Pflanzenöl in unsere gebratenen speisen. Pour le friture nous utilisons de l'huile de graines. Wir verwenden Olivenöl in unsere Salate.
Pour nos salades nous utilisons de l'huile d'olive que nous produisons nous mêmes.

Unser lokal stellt Klageformulare zur Verfügung
Dans notre restaurant il ya des formes de plaintes a la disposition de nos clients
Το κατάστημά μας διαθέτει έντυπα δελτία παραπόνων
Our restaurant has complaint forms at the customers disposal
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται ο Φ.Π.Α και ο δημοτικός φόρος.
V.A.T. is included.

Αγορανομικός υπεύθυνος: ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

Τα πιάτα αυτού του μενού μπορεί, παρά τις καλύτερες προσπάθειες του προσωπικού της κουζίνας, να περιέχουν ίχνη αλλεργιογόνων συμπεριλαμβανομένων, μεταξύ άλλων, των καρπών με κέλυφος, των οστρακοειδών, των προϊόντων σόγιας, των αυγών, των γαλακτοκομικών προϊόντων και του σιταριού και άλλων.

Παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας για τυχόν αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις.

Despite the best efforts of our kitchen staff, the dishes on this menu may contain traces of allergens such as nuts, shellfish, soy products, eggs, dairy, wheat and others.

Please inform our staff of any allergies or special food requirements.