



# MAGNOLIA MEDITERRANEAN RESTAURANT

## **DINING MENU**

Αυτό το à la carte μενού έχει σχεδιαστεί ειδικά από τον Executive Chef μας για την ευχαρίστησή σας. Παρόλο που λαμβάνεται η δέουσα προσοχή, τα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν συστατικά που δεν αναγράφονται στο μενού και αυτά τα συστατικά ενδέχεται να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Οι επισκέπτες με αλλεργίες πρέπει να γνωρίζουν αυτόν τον κίνδυνο και θα πρέπει να ζητήσουν από ένα μέλος της ομάδας πληροφορίες σχετικά με το αλλεργιογόνο περιεχόμενο των τροφίμων μας. Σας ευχόμαστε ένα ευχάριστο γαστρονομικό ταξίδι.

*This à la carte menu has been specifically created from our Executive Chef for your pleasure. Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food. We wish you an enjoyable gastronomic journey.*

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

	<b>Ψωμί ανά άτομο   Bread per person</b>	1.00€
	<b>Σούπα Καραβίδας   Crayfish Soup</b> Καλαμπόκι, τραγανό Προσούτο και λάδι Βασιλικού Corn, crispy Prosciutto and Basil oil	12.00€
	<b>Ψιλό Ψάρι Ημέρας   Daily small Fish catch</b> Τηγανητό ή Σχάρας Fried or Grilled	8.00€
GF	<b>Λαβράκι Σεβίτσε   Sea Bass Ceviche</b> Αυγοτάραχο, χυμός Μοσχολέμονο, Κρεμμύδι, Τσίλι Bottarga, Lime juice, Onion, Chili	10.00€
	<b>Αθηναϊκή   Athinaiki</b> Λευκό Ψάρι, Μαγιονέζα, φρέσκο Κρεμμύδι, Κάπαρη, Αγγουράκι τουρσί White Fish, Mayonaisse, fresh Onion, Capers, pickled baby Cucumber	10.00€
GF	<b>Χταπόδι Σχάρας   Grilled Octopus</b> Φάβα, καραμελωμένα Κρεμμύδια Fava, caramelized Onions	9.00€
V GF	<b>Φέτα Π.Ο.Π   Feta P.D.O</b> Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο, Ρίγανη Extra Virgin Olive oil, Oregano	5.00€
	<b>Τριλογία χειροποίητων Αλοιφών   Trilogy of homemade Dips</b> Τζατζίκι, Ταραμάς, Μελιτζανοσαλάτα Tzatziki, Tarama, Eggplant salad	10.00€
	<b>Μοσχαρίσιο Καρπάτσιο   Beef Carpaccio</b> Δροσερό μοσχαρίσιο φιλέτο παρασκευασμένο και λεπτοκομμένο στο χέρι, με φύλα ρόκας, ελαιόλαδο, flakes παρμεζάνας, λιαστά ντοματίνια και φρεσκοτριμμένο πιπέρι Raw beef prepared and sliced by our chefs, with rocket leaves, olive oil, Parmesan flakes, sun dried tomatoes and freshly ground pepper	10.00€
	<b>Δροσερή Ψητή Μελιτζάνα   Grilled and Chilled Eggplant</b> Με τартάρ από ντομάτα, κρεμμύδι και πιπεριά Φλωρίνης, βινεγκρέτ κάπαρης και μους φέτας με ελληνικά μυρωδικά. Topped with tomato, onion and Florina pepper tartare, caper vinaigrette and feta mousse with Greek aromatic herb	9.00€
	<b>Γαρίδες Σαγανάκι   Shrimps Saganaki</b> Φέτα, Ντοματίνια και Ούζο Feta Cheese, Cherry Tomatoes and Ouzo	11.00€

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

	<b>Καλαμάρι Τηγανητό   Fried Squid</b>	12.00€
	Σως Ταρτάρ Tartar sauce	
V	<b>Κολοκυθάκια Τηγανητά   Fried Zucchini</b>	7.00€
	Οξύμελι και σάλτσα Γιαουρτιού "Oxymeli" sweet sour Honey, Yogurt sauce	
V	<b>Ταλαγάνι Σχάρας   Grilled Talagani cheese</b>	7.00€
	Μαρμελάδα Ντομάτα Tomato jam	
V GF	<b>Φρεσκοκομμένες Τηγανητές Πατάτες   Fresh cut French Fries</b>	5.00€

## ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

V GF	<b>Ελληνική Σαλάτα   Greek Salad</b>	9.00€
	Ντομάτα, Αγγούρι, Κρεμμύδι, Φέτα, πράσινη Πιπεριά, Ελιές Tomato, Cucumber, Onion, Feta, Green pepper, Olives	
V	<b>Κρητικός Ντάκος   Cretan Ntakos</b>	8.00€
	Ντομάτα, Κρεμμύδι, Φέτα, Ελιές, Ρίγανη Tomato, Onion, Feta, Olives, Oregano	
	<b>Σαλάτα του Καίσαρα   Caesar Salad</b>	11.00€
	Ψητό Κοτόπουλο, Μαρούλι, Ρόκα, Κρουτόν, Γραβιέρα, Μπέικον, Σάλτσα Αντζούγιας Grilled Chicken, Iceberg lettuce, Rocket, Barley rusk, Gruyere, Bacon, Anchovies sauce	
V	<b>Σαλάτα Μπουράτα   Burrata Salad</b>	10.00€
	Ντοματίνια, πέστο Βασιλικού, χύμα Χαρουπιού και Πετιμέζι Cherry tomatoes, Basil pesto, Carob soil and Grape syrup	
GF	<b>Σαλάτα με Γαρίδες   Shrimp Salad</b>	10.00€
	Μαρούλι, Μάνγκο, Πράσινο μήλο, Λαδολέμονο Lettuce, Mango, Green apple, Lemon and Olive oil dressing	
V GF	<b>Πράσινη Σαλάτα με Ξινομυζήθρα   Green Salad with Xinomyzithra</b>	8.00€
	Καραμελωμένα Φουντούκια, Σταφύλια, σάλτσα από Superfood Caramelized Hazelnuts, Grapes, Superfood dressing	

V vegetarian option / GF gluten free option

## ZYMAPIKA | PASTA

V	<b>Σκιουφιχτά   "Skioufichta" homemade pasta</b> Φρέσκια σάλτσα Ντομάτας, Φέτα, Ελιές, φρέσκια Ρίγανη Fresh Tomato sauce, Feta, Olives, fresh Oregano	13.00€
	<b>Κριθαρότο με Καπνιστό Χέλι   "Kritharotto" with Smoked Eel</b> Κριθαράκι με Μελάني Σουπιάς, Ντοματίνια, πράσινο Μήλο, πίκλα Φινόκιο Orzo with Cuttlefish Ink, Cherry tomatoes, Green apple, Fennel pickle	14.00€
	<b>Λιγκουίνι Θαλασσινών   Seafood Linguine</b> Γαρίδες, Χτένια, Καλαμάρι και αρωματικά Βότανα Shrimps, Scallops, Squid and aromatic Herbs	15.00€
	<b>Λιγκουίνι Παρμεζάνας   Parmesan Linguine</b> Σάλτσα Παρμεζάνας και καπνιστή Πανσέτα Parmesan sauce and Pancetta afumicata	14.00€
	<b>Σπαγκέτι Bolognese   Spaghetti Bolognese</b> Μοσχάρσιος κιμάς και φρέσκια σάλτσα Ντομάτας Ground Beef and fresh Tomato sauce	13.00€
	<b>Γιουβέτσι   Traditional Greek "Giouvetsi"</b> Κριθαράκι με Μοσχάρι, φρέσκια σάλτσα Ντομάτας και Γραβιέρα Beef orzo with fresh Tomato sauce and Gruyere	14.00€

## PIZOTO | RISOTTO

	<b>Ριζότο με Γαρίδες   Shrimps Risotto</b> Σπαράγγια, Πίκλες, Πιπερόριζα, Δυόσμος Asparagus, Pickles, Ginger, Spearmint	13.00€
V	<b>Ριζότο Λαχανικών   Vegetables Risotto</b> Μελιτζάνα, Κολοκύθι, Καρότο, Ντοματίνια, Μανιτάρια Eggplant, Zucchini, Carrot, Cherry Tomatoes, Mushrooms	12.00€
	<b>Ριζότο με Χτένια   Scallops Risotto</b> Σπανάκι, Δυόσμος, Λεμόνι κονφί Spinach, Spearmint, Lemon confit	13.00€

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ | MAIN COURSES

### ΚΡΕΑΣ | MEAT

	<b>Στήθος Κοτόπουλο Σχάρας   Grilled Chicken breast</b>	13.00€
	Πουρές Μπρόκολο, κυβάκια Κολοκύθας και Bourbon glaze Broccoli pure, Pumpkin cubes and Bourbon glaze	
	<b>Αρνίσια Παιδάκια   Lamb Chops</b>	15.00€
	Πουρές Καρότο, Φυστίκι Αιγίνης Carrot pure, Pistachios	
	<b>Rib Eye 250gr   Rib Eye 250gr</b>	24.00€
	Ντοματίνια, Ρόκα, φλέικς Γραβιέρας Cherry Tomatoes, Rocket, Gruyere flakes	
	<b>Χοιρινό Σουβλάκι   Pork Souvlaki</b>	13.00€
	Πατάτες τηγανητές, Ντοματίνια, Κρεμμύδι, Μυρωδικά French fries, Cherry Tomatoes, Onion, Herbs	
	<b>Μοσχαρίσιο Burger   Beef Burger</b>	13.00€
	Ψωμί Μπριός, Ντομάτα, Μαρούλι, Κρεμμύδι, Μυρωδικά, Πατάτες τηγανιτές Brioche bun, Tomato, Lettuce, Onion, Herbs, French fries	
	<b>Μουσακάς   Traditional Greek "Moussaka"</b>	12.00€
	Μοσχαρίσιος κιμάς, Μελιτζάνα, Ντομάτα, Κρεμμύδι, Μυρωδικά Ground Beef, Eggplant, Tomato, Onion, Herbs	

### ΨΑΡΙ | FISH

GF	<b>Φιλέτο Λαβράκι   Sea Bass fillet</b>	19.00€
	Πουρές "καμμένο" Κουνουπίδι, Λαχανικά σχάρας "Burnt" Cauliflower pure, grilled Vegetables	
GF	<b>Φιλέτο Σολομού σχάρας   Grilled Salmon fillet</b>	18.00€
	Ταμπουλέ με Κινόα Quinoa Tabbouleh	
	<b>Φρέσκο ψάρι ημέρας   Catch of the day</b>	....€/ ....€/
	Λαχανικά σχάρας, Λαδολέμονο Grilled Vegetables, Lemon and Olive oil dressing	ANA PER KILO KILO

V vegetarian option / GF gluten free option

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

**Moelleux Σοκολάτας | Chocolate Moelleux** 8.00€

Στιγμαίο Σουφλέ Σοκολάτας \* χρόνος προετοιμασίας συνταγής 20 λεπτά  
Instant Chocolate Souffle \* recipe preparation time 20 minutes

**Μους Γιαουριού | Greek Yogurt mousse** 7.00€

Παντεσπάνι από Ελαιόλαδο και Ελληνικό παρφέ παγωτό  
Olive oil sponge cake and Greek parfait ice cream

**Τιραμισού | Tiramisu** 8.00€

Αφρός Μασκαρπόνε, σιρόπι Ελληνικού Καφέ και Σοκολάτας  
Espruma Mascarpone, Greek Coffee and Chocolate syrup

**Μπουγάτσα | Traditional Greek "Bougatsa"** 7.00€

Κρέμα Σιμιγδάλι με Πορτοκάλι και Καραμελωμένη Σφολιάτα  
Semolina cream with Orange and Caramelized Puff Pastry

**Λόφος Σοκολάτας | Chocolate Hill** 8.00€

Γκανάζ Σοκολάτας με γκανάζ Φυστίκι Αιγίνης και Λευκή Σοκολάτα  
Chocolate ganache with White Chocolate Pistachio ganache

**Παγωτό | Ice Cream**  5.50€

3 μπάλες σε διάφορες γεύσεις  
3 scoops in various flavors

**Ελληνικό Παραδοσιακό γλυκό ημέρας**  
**Traditional Greek dessert of the day** 6.00€

V GF **Φρούτα Εποχής | Seasonal Fruits** 6.00€

## MENΟΥ VEGAN | VEGAN MENU

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS

- V **Κολοκυθάκια Τηγανητά | Fried Zucchini** 7.00€  
Με Οξύμελι  
With "Oxymeli" sweet sour Honey
- V GF **Φρεσκοκομμένες Τηγανητές Πατάτες | Fresh cut French Fries** 5.00€

### ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

- V GF **Ελληνική Σαλάτα | Greek Salad** 7.00€  
Ντομάτα, Αγγούρι, Κρεμμύδι, Πιπεριά πράσινη, Ελιές  
Tomato, Cucumber, Onion, Green pepper, Olives
- V GF **Πράσινη Σαλάτα | Green Salad** 7.00€  
Καραμελωμένα Φουντούκια, Σταφύλια, σάλτσα από Superfood  
Caramelized Hazelnuts, Grapes, Superfood dressing

### ΖΥΜΑΡΙΚΑ-ΡΙΖΟΤΟ | PASTA-RISOTTO

- V **Σπαγκέτι Pomodoro | Spaghetti Pomodoro** 10.00€  
Φρέσκια σάλτσα Ντομάτας  
Fresh Tomato sauce
- V **Ριζότο Λαχανικών | Vegetables Risotto** 12.00€  
Μελιτζάνα, Κολοκύθι, Καρότο, Ντοματίνια, Μανιτάρια  
Eggplant, Zucchini, Carrot, Cherry Tomatoes, Mushrooms

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

- V GF **Φρούτα Εποχής | Seasonal Fruits** 6.00€



## Κοτομπουκιές | Chicken Nuggets

9.00€

Σερβίρονται με πατάτες τηγανητές | Served with french fries

Ή | OR

Με ρύζι, Βραστά λαχανικά, Πουρέ πατάτας  
With rice, Steamed vegetables, Mashed potatoes



## Ψαροκροκέτες | Fish Nuggets

8.00€

Σερβίρονται με πατάτες τηγανητές | Served with french fries

Ή | OR

Με ρύζι, Βραστά λαχανικά, Πουρέ πατάτας  
With rice, Steamed vegetables, Mashed potatoes

## Ζυμαρικά Pomodoro | Pasta Pomodoro

8.00€

Με σάλτσα Ντομάτας | With Tomato sauce



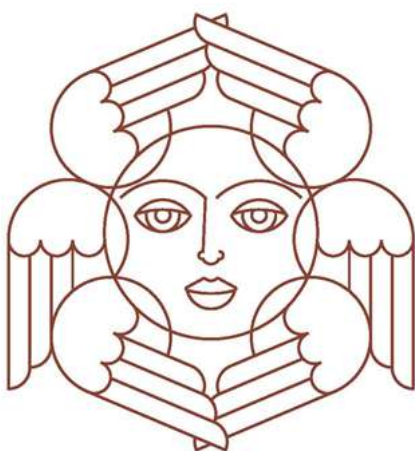
## Μίνι Μοσχάρισιο Burger | Mini Beef Burger 9.00€

Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές | Served with french fries

Ή | OR

Με ρύζι, Βραστά λαχανικά, Πουρέ πατάτας  
With rice, Steamed vegetables, Mashed potatoes





# *WINE LIST*

## *WORLD OF WINE*

Καλώς ήλθατε στον κόσμο των κρασιών του *Kassandra Palace*. Είμαστε περήφανοι που παρουσιάζουμε μια μεγάλη γκάμα επιλογών με κρασιά από όλη την Ελλάδα, που σίγουρα θα ευχαριστήσουν τον ουρανίσκο σας. Θα χαρούμε να σας καθοδηγήσουμε στις επιλογές και να σας βοηθήσουμε να επιλέξετε το τέλειο κρασί σύμφωνα με το προσωπικό σας γούστο. Μην διστάσετε να μας ρωτήσετε για τις προτάσεις μας. Σας ευχόμαστε ένα ευχάριστο γαστρονομικό ταξίδι.

Welcome to the *Kassandra Palace* world of wines. We are proud to introduce a great variety of wines from all around Greece that we are sure will delight your palate. We will be happy to guide you through the options and help you select the perfect wine for your personal taste. Should you wish, we will be most happy to assist you with your choice. We wish you an enjoyable gastronomic journey.

## ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ | WHITE WINES

### Ντάμα Κούπα Νίκος Λαζαρίδης | Queen of Hearts Nico Lazarides 20.00€

Ποικιλία: Chardonnay, Ροδίτης, Μοσχάτο Αλεξάνδρειας, Ugni blanc  
Variety: Chardonnay, Roditis, Muscat Alexandreias, Ugni Blanc  
Προέλευση: Δράμα | Origin: Drama

### Όμικρον Ζαχαριάς | Omikron Zacharias 19.00€

Ποικιλία: Ροδίτης, Μοσχοφίλερο | Variety: Roditis, Moschofilero  
Προέλευση: Πελοπόννησος | Origin: Peloponnese

5.00€ 

### Κυδωνίτσα Ζαχαριάς | Kidonitsa Zacharias 21.00€

Ποικιλία: Κυδωνίτσα | Variety: Kidonitsa  
Προέλευση: Πελοπόννησος | Origin: Peloponnese

### Εξ'αρνών Παπαγιάννη | Ex'arnon Papayianni 21.00€

Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Ασύρτικο | Variety: Sauvignon Blanc, Assyrtiko  
Προέλευση: Χαλκιδική | Origin: Chalkidiki

### Άκρες Σκούρας | Akres Skouras 21.00€

Ποικιλία: Μοσχοφίλερο, Ροδίτης | Variety: Moschofilero, Roditis  
Προέλευση: Πελοπόννησος | Origin: Peloponnese

6.00€ 

### Μαλαγουζιά Γεροβασιλίου | Malagouzia Gerovasiliou 33.00€

Ποικιλία: Μαλαγουζιά | Variety: Malagouzia  
Προέλευση: Θεσσαλονίκη | Origin: Thessaloniki

### Τέχνη Αλυπίας Wineart Estate | Techni Alipias Wineart Estate 29.00€

Ποικιλία: Αθήρι, Ασύρτικο | Variety: Athiri, Assyrtiko  
Προέλευση: Δράμα | Origin: Drama

### Κτήμα Γεροβασιλίου | Ktima Gerovasiliou 32.00€

Ποικιλία: Ασύρτικο, Μαλαγουζιά | Variety: Assyrtiko, Malagouzia  
Προέλευση: Θεσσαλονίκη | Origin: Thessaloniki

8.00€ 

### Σαμαρόπετρα Κυρ Γιάννη | Samaropetra Kyr Yianni 28.00€

Ποικιλία: Sauvignon Blanc | Variety: Sauvignon Blanc  
Προέλευση: Νάουσσα | Origin: Naoussa

7.00€ 

### Μαγικό Βουνό Νίκος Λαζαρίδης | Magiko Vouno Nico Lazarides 37.00€

Ποικιλία: Sauvignon Blanc | Variety: Sauvignon Blanc  
Προέλευση: Δράμα | Origin: Drama

### Chardonnay Κοκοτού | Chardonnay Kokotou 28.00€

Ποικιλία: Chardonnay | Variety: Chardonnay  
Προέλευση: Αττική | Origin: Attiki

### Κτήμα Κωνσταντάρα | Ktima Konstantara 24.00€

Ποικιλία: Sauvignon Blanc | Variety: Sauvignon Blanc  
Προέλευση: Χαλκιδική | Origin: Chalkidiki

### Άσπρος Λαγός Δουλουφάκης | Aspros Lagos Douloufakis 34.00€

Ποικιλία: Βιδιανό | Variety: Vidiano  
Προέλευση: Κρήτη | Origin: Crete

## ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ | WHITE WINES

<b>Κτήμα Βιβλία Χώρα   Ktima Vivlia Chora</b>	32.00€
Ποικιλία: Sauvignon Blanc   Variety: Sauvignon Blanc Προέλευση: Καβάλα   Origin: Kavala	
<b>Σαντορίνη Αργυρού   Santorini Argirou</b>	40.00€
Ποικιλία: Ασύρτικο   Variety: Assyrtiko Προέλευση: Σαντορίνη   Origin: Santorini	
<b>Στροφυλιά Vegan   Strofilia Vegan</b>	24.00€
Ποικιλία: Ροδίτης, Sauvignon Blanc   Variety: Roditis, Sauvignon Blanc Προέλευση: Πελοπόννησος   Origin: Peloponnese	6.00€ 
<b>Natureo De-alcoholised Torres</b>	24.00€
Ποικιλία: Μοσχάτο   Variety: Muscat Προέλευση: Ισπανία   Origin: Spain	6.00€ 

## ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ | ROSE WINES

<b>Όμικρον Ζαχαριάς   Omikron Zacharias</b>	19.00€
Ποικιλία: Αγωργίτικο   Variety: Agiorgitiko Προέλευση: Πελοπόννησος   Origin: Peloponnese	5.00€ 
<b>Κτήμα Άλφα Σκατζόχοιρος   Ktima Alpha Skatzochoiros</b>	32.00€
Ποικιλία: Ξινόμαυρο   Variety: Xinomavro Προέλευση: Φλώρινα   Origin: Florina	8.00€ 
<b>Κτήμα Γεροβασιλίου   Ktima Gerovasiliou</b>	33.00€
Ποικιλία: Ξινόμαυρο   Variety: Xinomavro Προέλευση: Θεσσαλονίκη   Origin: Thessaloniki	
<b>Κτήμα Κωνσταντάρη   Ktima Konstantara</b>	25.00€
Ποικιλία: Cabernet Sauvignon   Variety: Cabernet Sauvignon Προέλευση: Χαλκιδική   Origin: Chalkidiki	
<b>Ακακίες Κυρ Γιάννη   Akakies Kyr Yianni</b>	24.00€
Ποικιλία: Syrah   Variety: Syrah Προέλευση: Νάουσσα   Origin: Naoussa	
<b>Παράγκα Κυρ Γιάννη Ημίξηρο   Paragka Kyr Yianni Semi-dry</b>	22.00€
Ποικιλία: Ξινόμαυρο, Merlot, Syrah   Variety: Xinomavro, Merlot, Syrah Προέλευση: Νάουσσα   Origin: Naoussa	6.00€ 
<b>Στροφυλιά Vegan   Strofilia Vegan</b>	24.00€
Ποικιλία: Αγωργίτικο, Cabernet Sauvignon Variety: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon Προέλευση: Πελοπόννησος   Origin: Peloponnese	6.00€ 
<b>Natureo De-alcoholised Torres</b>	24.00€
Ποικιλία: Cabernet Sauvignon, Syrah   Variety: Cabernet Sauvignon, Syrah Προέλευση: Ισπανία   Origin: Spain	6.00€ 

## KOKKINA KΡΑΣΙΑ | RED WINES

<b>Ρήγας Κούπα Νίκος Λαζαρίδης   King of Hearts Nico Lazarides</b>	20.00€
Ποικιλία: Merlot, Ξινόμαυρο   Variety: Merlot, Xinomavro Προέλευση: Δράμα   Origin: Drama	
<b>Όμικρον Ζαχαριάς   Omikron Zacharias</b>	19.00€
Ποικιλία: Αγιωργίτικο   Variety: Agiorgitiko Προέλευση: Πελοπόννησος   Origin: Peloponnese	5.00€ 
<b>Μικρός Βοριάς Ρούβαλης   Mikros Vorias Rouvalis</b>	22.00€
Ποικιλία: Cabernet Sauvignon, Merlot   Variety: Cabernet Sauvignon, Merlot Προέλευση: Πελοπόννησος   Origin: Peloponnese	
<b>Κτήμα Γεροβασίλειου   Ktima Gerovasilou</b>	32.00€
Ποικιλία: Merlot, Λημνιό, Syrah   Variety: Merlot, Limnio, Syrah Προέλευση: Θεσσαλονίκη   Origin: Thessaloniki	8.00€ 
<b>Παράγκα Κυρ Γιάννη   Paraga Kyr Yianni</b>	26.00€
Ποικιλία: Syrah, Ξινόμαυρο, Merlot   Variety: Syrah, Xinomavro, Merlot Προέλευση: Νάουσσα   Origin: Naoussa	
<b>Μαγικό Βουνό Νίκος Λαζαρίδης   Magiko Vouno Nico Lazarides</b>	49.00€
Ποικιλία: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon   Variety: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Προέλευση: Δράμα   Origin: Drama	
<b>Pinot Noir Παπαϊωάννου   Pinot Noir Papaioannou</b>	30.00€
Ποικιλία: Pinot Noir   Variety: Pinot Noir Προέλευση: Πελοπόννησος   Origin: Peloponnese	
<b>Στροφυλιά Vegan   Strofilia Vegan</b>	24.00€
Ποικιλία: Αγιωργίτικο, Merlot   Variety: Agiorgitiko, Merlot Προέλευση: Πελοπόννησος   Origin: Peloponnese	6.00€ 
<b>Natureo De-alcoholised Torres</b>	24.00€
Ποικιλία: Syrah   Variety: Syrah Προέλευση: Ισπανία   Origin: Spain	6.00€ 

## CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

Moët & Chandon Brut Imperial 750 ml	120.00€
N.V Mumm Cordon Rouge 750 ml	90.00€
Karanika Brut Cuvée Prestige 750 ml	45.00€
Bubbly Muscat Matamis 750 ml	26.00€
Bubbly Rose Matamis 750 ml	26.00€
Prosecco 750 ml	29.00€
Moschato D'Asti 750 ml	28.00€
Moët & Chandon Brut Imperial 200 ml	40.00€
Prosecco 200 ml	8.00€

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ | DESSERT WINES

### Σάμος Vin doux | Samos Vin doux

Ποικιλία: Μοσχάτο | Variety: Muscat

Προέλευση: Σάμος | Variety: Samos

21.00€

6.00€ 

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ | GREEK SPIRITS

Ούζο 200 ml   Ouzo 200 ml	12.00€
Ούζο ποτήρι 50 ml   Ouzo glass 50 ml	4.00€
Τσίπουρο 200 ml   Tsipouro 200 ml	12.00€
Τσίπουρο ποτήρι 50 ml   Tsipouro glass 50 ml	4.00€
Ρετσίνα Sophias Cavino 500 ml   Retsina Sophias Cavino 500 ml	10.00€
Ρετσίνα Όμικρον 750 ml   Retsina Omikron 750 ml	15.00€
Μαστίχα Σκοίνος 50 ml   Masticha Skinos 50 ml	7.00€

## ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ | BEVERAGE LIST

### Mineral & Sparkling Waters

Mineral Water 1ltr	3.00€
Sparkling Water 250ml	2.50€
Sparkling Water 750ml	4.50€

### Juices

Freshly squeezed	5.50€
Orange   Lemon   Grapefruit	
Fruit Juices	4.00€

### Soft Drinks

Coca Cola   Light   Zero	4.00€
Sprite	4.00€
Fanta Orange   Lemon	4.00€
Schweppes Soda   Tonic	4.00€
Schweppes Pink Grapefruit Soda	4.00€
Schweppes Ginger Ale	4.00€
Ice Tea	4.00€
Lemon   Peach   Green	

## ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ | BEVERAGE LIST

### Beers

Local Lager Draught 300ml	4.00€
Local Lager Draught 400ml	5.00€
Heineken Lager 330ml	5.00€
Heineken Free 330ml	5.00€
Sol 330ml	5.00€
Mamos Pilsner 330ml	5.00€
Amstel Radler 330ml	5.00€
Erdinger Weiß 330ml	5.00€
Mc Farland Red Ale 330ml	5.00€
Amstel Dark 330ml	5.00€
Valtinger Pilsner 330ml	5.00€
Valtinger Honey Ale 330ml	5.00€
Ciders Milokleftis 330ml	5.00€

### Rtd Drinks

Gordon's Space	5.00€
Red Bull	5.00€

### Coffees

Espresso	4.00€
Filter Coffee	4.50€
Greek Coffee	3.50€
Frapp	4.00€

## ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ | BEVERAGE LIST

### Blended Scotch Whiskies

Johnnie Walker Red Label	9.00€
Bell's	9.00€
Haig	9.00€
Ballantine's	9.00€
J&B	9.00€
Famous Grouse	9.00€
Dewar's	9.00€
Cutty Sark	9.00€

### Bourbon Whiskies

Jack Daniel's Honey	11.00€
Jack Daniel's	10.00€

### Irish Whiskies

Bushmills 10yr	10.00€
Jameson	10.00€

### Single Malt Whiskies

Lagavulin 16yr	17.00€
Glenfiddich 12yr	11.00€
Cardhu 12yr	11.00€

### Premium Scotch Whiskies

Dimple 15yr	15.00€
Johnnie Walker Black Label 12yr	12.00€
Chivas Regal 12yr	12.00€
Dewar's 12yr	12.00€

## ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ | BEVERAGE LIST

### Vodkas

Belvedere	14.00€
Ketel One	11.00€
Tito's Handmade	10.00€
Absolut Elyx	12.00€
Absolut	9.00€
Ursus Roter	9.00€
Stolichnaya	9.00€
Smirnoff Red	9.00€

### Gins

Hendrick's	14.00€
Tanqueray	10.00€
Beefeater Pink	9.00€
Beefeater	9.00€
Gordon's	9.00€
Bombay Sapphire	9.00€

### Tequilas

Jose Cuervo Black	10.00€
Olmecca Reposado	10.00€
Olmecca Blanco	9.00€

### Rums

Havana Anejo 7 Aos	10.00€
Havana № 3	9.00€
Pampero Especial	10.00€
Pampero Blanco	9.00€
Captain Morgan Black	9.00€
Captain Morgan Spiced	9.00€



## ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ | BEVERAGE LIST

### Brandies

Metaxa 5*	7.00€
Metaxa 7*	8.00€
Courvoisier VSOP 12yr	10.00€

### Liqueurs

Bailey's	7.00€
Malibu	7.00€
Tia Maria	7.00€
Southern Comfort	7.00€
Kahlua	7.00€
Amaretto Disaronno	7.00€

### Digestives

Grappa Bortolo Nardini Riserva	8.00€
Grappa Bortolo Nardini Bianca	7.00€
Limoncello	7.00€
Jgermeister	7.00€

### Aperitifs

Cointreau	7.00€
Martini Rosso	7.00€
Martini Extra Dry	7.00€
Drambuie	9.00€
Pimm's No 1	8.00€
Campari	7.00€

## ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ | BEVERAGE LIST

### Cocktails

Mojito	10.00€
Rum, Mint leaves, Fresh lime, Sugar, Sparkling water	
Cosmopolitan	10.00€
Vodka, Triple sec, Cranberry juice, Lime juice	
Espresso Martini	10.00€
Vodka, Kahlua, Espresso	
Mango Coconut Chilli	10.00€
Rum, Malibu, Lime juice, Mango puree	
Mai Tai	10.00€
Dark Rum, White Rum, Cointreau, Grenadine, Almond syrup, Lime juice	
Blackberry Collins	10.00€
Gin, Blackberry syrup, Creme de mure, Lemon juice, Ginger ale	
Margarita	10.00€
Tequila, Triple sec, Lime juice	
Pina Colada	10.00€
Rum, Malibu, Coconut puree, Pineapple juice	
Bramble	10.00€
Gin, Creme de mure, Sugar syrup, Lemon juice	
Aperol Spritz	10.00€
Aperol, Sparkling wine, Sparkling water	
Pink Spritz	10.00€
Pink Gin, Grapefruit juice, Pink Lemonade, Mint	

### Mocktails

Virgin Mojito	8.00€
Fresh lime, Sugar, Mint leaves, Sparkling water	
Vanilla Splash	8.00€
Passion fruit puree, Lime juice, Vanilla syrup	
Strawberry Basil Lemonade	8.00€
Strawberry puree, Lime juice, Basil chiffon, Sparkling water	
Red Passion	8.00€
Cranberry juice, Pomegranate juice, Grenadine, Ginger Ale	