



ROOM SERVICE MENU

Για την παραγγελία σας καλέστε στο **1035**

For your order please dial **1035**



SNACKS / ΣΝΑΚ

SALAMI PICANTE BAGEL Toasted poppy seed bagel with salami picante, rocket salad and ricotta cheese	8€	BAGEL ME ΣΑΛΑΜΙ PICANTE Κουλούρι με παπαρουνόσπορο, πικάντικο σαλάμι, ρόκα και τυρί Ρικότα
SALMON BAGEL Toasted poppy seed bagel with smoked salmon, avocado, lettuce and fresh herb mayonnaise	8€	BAGEL ME ΣΟΛΟΜΟ Κουλούρι με παπαρουνόσπορο, καπνιστό σολομό, αβοκάντο, λόλα και μαγιονέζα φρέσκων μυρωδικών
CHICKEN CLUB SANDWICH Crispy bacon, sliced chicken breast, tomato, iceberg lettuce and fried egg. Served with country style fried potatoes*	14€	CLUB SANDWICH ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ Τραχανό μπέικον, λεπτές φέτες από στήθος κοτόπουλου, ντομάτα, iceberg και τηγανητό αυγό. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες* country
SALMON CLUB SANDWICH Smoked salmon, tomato, iceberg lettuce, edam cheese, fresh herb mayonnaise. Served with country style fried potatoes*	14€	CLUB SANDWICH ΣΟΛΟΜΟΥ Καπνιστός σολομός, ντομάτα, iceberg, τυρί ένταμ, μαγιονέζα μυρωδικών. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες* country
BACARO BURGER Black angus burger, smoked cheese, crispy bacon, tomato, iceberg lettuce, caramelized onions, truffle mayonnaise. Served with country style fried potatoes*	16€	BACARO BURGER Κιμάς από black angus, μετσοβόνη, τραχανό μπέικον, ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαγιονέζα τρούφας. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες* country
PINSA CAPRESE Flatbread topped with fresh tomato, mozzarella di bufala and fresh basil	12€	PINSA CAPRESE Ζύμη Pinsa με φρέσκια ντομάτα, βουβαλίσια μοτσαρέλα και βασιλικό
PINSA GARIBALDI Flatbread topped with fresh tomato, prosciutto Parma, mozzarella di bufala, rocket salad and parmesan flakes	15€	PINSA GARIBALDI Ζύμη Pinsa με φρέσκια ντομάτα, προσούτο Πάρμας, βουβαλίσια μοτσαρέλα, σαλάτα ρόκα, και νιφάδες παρμεζάνας
PINSA AI FUNGHI Flatbread topped with wild mushrooms, mozzarella di bufala and parmesan flakes	13€	PINSA AI FUNGHI Ζύμη Pinsa με άγρια μανιτάρια, βουβαλίσια μοτσαρέλα, και νιφάδες παρμεζάνας

Επιπλέον χρέωση 5€ ανά παραγγελία • Ώρες λειτουργίας: 12:00 έως 24:00 (κουζίνα ανοιχτή έως τις 22:30) • Σας ευχαριστούμε για την αναμονή 30 λεπτών μέχρι την παράδοση της παραγγελίας σας
Service charge: 5€ per order. Service hours: 12:00 to 24:00 (kitchen is open until 22:30) • We thank you for allowing a 30 min. service time after passing your order

Για την παραγγελία σας καλέστε στο **1035**

For your order please dial **1035**

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

BEEF CARPACCIO Aged graviera cheese flakes, baby rocket, Cipriani sauce, lemon-oil truffle	15€	CARPACCIO ΜΟΣΧΟΥ Νιφάδες παλαιωμένης γραβιέρας, baby ρόκα, σάλτσα Cίpriani, λαδολέμονο τρούφας	
SEABASS CARPACCIO Served with citrus infusion, white grapes, black sesame seeds, fresh coriander and fennel	15€	CARPACCIO ΛΑΒΡΑΚΙ Infusion εσπεριδοειδών, λευκά σταφύλια, μαύρο σουσάμι, φρέσκος κόλιανδρος και μαραθόριζα	
TRADITIONAL KEFTEDAKI Fried Greek pork meatballs served with roasted tomato sauce, smoked yoghurt and straw potatoes	10€	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ Τηγανητά χοιρινά κεφτεδάκια, σάλτσα ψητής ντομάτας, καπνιστό γιαούρτι και "άχυρο" πατάτας	
ROASTED EGGPLANT Filled with fresh tomato cream, caramelized onions and mozzarella di bufala	9€	ΨΗΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ Με κρέμα ντομάτας, καραμελωμένα κρεμμυδάκια και βουβαλίσια μοτσαρέλα	
SHRIMPS* KANTAIFI Grilled shrimps* rolled in "kantaifi filo", served with white "tarama" and tomato jam	14€	ΓΑΡΙΔΕΣ* ΚΑΝΤΑΪΦΙ Με κρέμα λευκού ταραμά και μαρμελάδα ντομάτας	
FETA ROLLS Served with lemon flavored Honey and black sesame	9€	ΡΟΛΑΚΙΑ ΦΕΤΑΣ Με λεμονάτο σιρόπι μελιού και μαυροσούσαμο	
ASSORTED CHEESE PLATTER Aged graviera, Grana Padano, manouri, smoked Metsovone	16€	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ Παλαιωμένη γραβιέρα, Grana Padano, μανούρι, καπνιστό τυρί Μετσόβου	
ASSORTED COLD CUTS PLATTER Copa, bresaola, salami picante, prosciutto Parma	16€	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ Κόπα, μπρεζάολα, πικάντικο σαλάμι, προσούτο Πάρμας	

Για την παραγγελία σας καλέστε στο **1035**

For your order please dial **1035**

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

GREEK SALAD Carob rusks, tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onions, cappers, aged barrel "Feta" cheese, extra virgin olive oil	11€	ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ Παξιμάδι χαρουπιού, ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, κάπαρη, βαρελίσια φέτα, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
CAESAR'S SALAD Iceberg lettuce, crispy bacon, croutons, Caesar sauce, aged graviera cheese Served with your choice of grilled chicken breast or shrimps*. Additional charge for chicken +4€ Additional charge for Schrimps* +5€	11€	ΣΑΛΑΤΑ CAESAR Μαρούλι, τραγανό μπέικον, croutons, σάλτσα Caesar, παλαιώμενη γραβιέρα Σερβίρεται με ψητό στήθος κοτόπουλου ή γαρίδες*. Επιπλέον χρέωση για το κοτόπουλο +4€ Επιπλέον χρέωση για τις γαρίδες* +5€
BRESAOLA SALAD Mixed green salad with bresaola, grilled manouri cheese, Portobello mushrooms, walnuts and honey vinaigrette	13€	ΣΑΛΑΤΑ ΜΠΡΕΖΑΟΛΑ Πράσινη σαλάτα με μπρεζάολα, ψητό μανούρι, μανιτάρια πορτομπέλο, καρύδια και βινεγκραϊτ μελιού
BURRATA SALAD Fresh rocket salad with marinated cherry tomatoes, roasted pine seeds and basil pesto	13€	ΣΑΛΑΤΑ BURRATA Baby ρόκα, μαριναρισμένα τοματίνια, καβουρδισμένο κουκουνάρι και pesto βασιλικού

Για την παραγγελία σας καλέστε στο **1035**

For your order please dial **1035**



MAIN COURSES / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

PENNE BURRATA With marinated cherry tomatoes, zucchini and basil oil	14€	ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ BURRATA Μαριναρισμένα τοματίνια, κολοκυθάκια, λάδι βασιλικού
GNOCCHI GORGONZOLA Handmade potato gnocchi with gorgonzola cheese cream	14€	ΝΙΟΚΙ ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ Φρέσκα νιόκι πατάτας με κρέμα από τυρί γκοργκνοτζόλα
MUSHROOM RISOTTO Risotto with wild mushrooms and truffle oil	14€	ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ Με ποικιλία άγριων μανιταριών και άρωμα τρούφας
VEAL RAGU Braised veal cheeks with wild mushrooms, papardelle and aged graviera cheese cream	18€	ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΑΓΟΥΛΟ Μπραιζέ με άγρια μανιτάρια, κρέμα παλαιωμένης γραβιέρας. Σερβίρεται με παπαρδέλες
SHRIMP* RISOTTO Fresh fennel, saffron, orange zest, shrimp bisque and fresh herbs	16€	ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ* Φρέσκος μάραθος, σαφράν, ξύσμα πορτοκάλι, ζωμός γαρίδας και φρέσκα μυρωδικά
BLACK ANGUS TAGLIATA Served with baby potatoes confit and lemon-thyme sauce	19€	ΤΑΛΙΑΤΑ BLACK ANGUS Baby πατάτες κονφί, σάλτσα λεμονοθύμαρου
BBQ PORK SPARERIBS With country style potatoes* and coleslaw salad	18€	ΧΟΙΡΙΝΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ BBQ Με τηγανητές πατάτες* country και σαλάτα coleslaw
CHICKEN FILLET Sautéed chicken breast served with vegetable couscous pasta and sundried tomato crust	16€	ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ Στήθος κοτόπουλου σωτέ με κουσκουσάκι λαχανικών και κρούστα λιαστής τομάτας
FISH & CHIPS Breaded cod fillet served with fried potatoes* and fresh herbs sauce	15€	FISH & CHIPS Τηγανητό φιλέτο μπακαλιάρου σε κουρκούτι με τηγανητές πατάτες* και σάλτσα μυρωδικών
GRILLED SALMON Herbs crust, raisins, almond, tabouleh, cauliflower purée	16€	ΨΗΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ Κρούστα μυρωδικών, σταφίδες, αμύγδαλα, ταμπουλέ και πουρές από κουνουπίδι

Επιπλέον χρέωση 5€ ανά παραγγελία • Ώρες λειτουργίας: 12:00 έως 24:00 (κουζίνα ανοιχτή έως τις 22:30) • Σας ευχαριστούμε για την αναμονή 30 λεπτών μέχρι την παράδοση της παραγγελίας σας
Service charge: 5€ per order. Service hours: 12:00 to 24:00 (kitchen is open until 22:30) • We thank you for allowing a 30 min. service time after passing your order

Για την παραγγελία σας καλέστε στο **1035**

For your order please dial **1035**



GREEK CORNER / ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΩΝΙΑ

MOUSAKA Minced meat, potatoes, eggplant, bechamel	€15	ΜΟΥΣΑΚΑΣ Παραδοσιακός μουσακάς μαγειρεμένος σε μαντέμι
LAMB* SHANK Oven baked with glazed baby potatoes au jus and fresh thyme	€22	ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ* Ψημένο στο φούρνο με baby πατάτες γλασέ και φρέσκο θυμάρι

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

LEMON TART Lemon mousse, almond biscuit, strawberry sorbet	€8	ΤΑΡΤΑ ΛΕΜΟΝΙ Μούς λεμόνι, τάρτα αμυγδάλου, σορμπέ φράουλα
CHOCOLATE FLAN Hazelnut cream, vanilla ice cream	€8	FLAN ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ Κρέμα φουντουκιού, παγωτό βανίλια
BACARO BAKLAVA Crispy pastry*, pistachio cream, caramelized nuts, mastic ice cream	€8	ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ BACARO Τραγανό φύλλο*, κρέμα φυστίκι, καραμελωμένοι ξηροί καρποί, παγωτό καϊμάκι
NEW YORK CHEESECAKE With strawberry sauce and whipped cream	€9	NEW YORK CHEESECAKE Με σάλτσα φράουλας, και σαντιγί
ICE CREAM AND SORBET Vanilla / chocolate / mango / strawberry	€3 Per Scoop	ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΕ Βανίλια/ Σοκολάτα/ Μάνγκο/ Φράουλα

Επιπλέον χρέωση 5€ ανά παραγγελία • Ώρες λειτουργίας: 12:00 έως 24:00 (κουζίνα ανοιχτή έως τις 22:30) • Σας ευχαριστούμε για την αναμονή 30 λεπτών μέχρι την παράδοση της παραγγελίας σας
Service charge: 5€ per order. Service hours: 12:00 to 24:00 (kitchen is open until 22:30) • We thank you for allowing a 30 min. service time after passing your order

Για την παραγγελία σας καλέστε στο **1035**

For your order please dial **1035**

THE PORT



DRINKS / ΠΟΤΑ

ΝΕΡΑ / WATER

Mineral 0.5lt/1lt

Μεταλλικό

1€/2€

Sparkling 0.33lt/0.75lt

Ανθρακούχο

2€/3€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS 250ml

Coca Cola Regular/Light/Zero

4€

Sprite

4€

Fanta Orange Red/Blue

Fanta Πορτοκάλι με/χωρίς Ανθρακικό

4€

Fanta Lemon

Fanta Λεμόνι

4€

Schweppes Soda

Schweppes Σόδα

4€

Schweppes Indian Tonic

Schweppes Τόνικ

4€

Schweppes Ginger Ale

4€

Three Cents Pink Grapefruit Soda

4€

Three Cents Ginger Beer

4€

Three Cents Mandarin-Bergamot Soda

4€

ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΙ / ICED TEA 330ML

Black Tea 0% Sugar

Μαύρο Τσάι Χωρίς Ζάχαρη

5€

Black Tea Lemon-Lemongrass

Μαύρο Τσάι Λεμόνι-Λεμονόχορτο

5€

Black Tea Peach-Hibiscus

Μαύρο Τσάι Ροδάκινο-Ιβίσκος

5€

ΧΥΜΟΙ / JUICES

Fresh Orange Juice

Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι

6€

Fresh Mixed Juice (Seasonal Fruits)

Φυσικός Χυμός Ανάμεικτος

7€

Detox (Celery-Ginger-Cucumber-Lime)

Αποτοξινωτικός (Σέλερι-Πιπερόριζα

Αγγούρι-Μοσχολέμονο)

8€

SMOOTHIES

Red and Fresh

Red Berries, Carrot, Greek Yogurt,

Honey, Orange Juice

Κόκκινα Μούρα, Καρότο,

Γιαούρτι, Μέλι, Χυμός πορτοκαλι

9€

Detox

Kiwi, Banana, Celery, Pineapple,

Cucumber and Water

Ακτινίδιο, Μπανάνα, Σελινόριζα,

Ανανάς, Αγγούρι και Νερό

9€

ΚΑΦΕΔΕΣ/ΤΣΑΙ/ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ

COFFEES/TEA/DECOCTION

Greek single/double

Ελληνικός μονός/διπλός

3€/4€

Espresso single/double

Espresso μονός/διπλός

3€/3,5€

Americano

3€

Cappuccino single/double

Cappuccino μονός/διπλός

4€/5€

Latte single/double

Latte μονός/διπλός

4€/5€

Flat White

4€

Instant Coffe hot/cold

Νες/Φραπέ

4€

Filter Coffee

Φίλτρου

4€

Freddo Espresso

4€

Freddo Cappuccino

5€

Iced Latte

5€

Chocolate hot/cold

Σοκολάτα ζεστή/κρύα

4€

Tea/Fusion Variety

Ποικιλία Τσάι/Αφεψημάτων

4€

Για την παραγγελία σας καλέστε στο **1035**

For your order please dial **1035**



DRINKS / ΠΟΤΑ

SPRITZERIA

Bacaro Spritz

Martini Fiero, Prosecco, Pink Grapefruit Soda,
Orange Bitters 8€

Mastiha Spritz

Mastiha, Prosecco, Soda Water 7€

Elderflower Spritz

Prosecco, St. Germain, Soda Water 8€

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda Water 7€

MOCKTAILS

Red Forest

Red Berries, Lime, Honey,
Mint Leaves, Ginger Beer 8€

Virgin Mojito

Lime, Mint Leaves, Honey, Sparkling Water 8€

Virgin Pina Colada

Coconut Milk, Pineapple Juice, Mango, Soda 8€

SIGNATURE COCKTAILS

Saffron

White Rum soaked in Saffron, Lime Juice,
Gomme Syrup and Old Fashion Bitters 12€

Yes Madame

Dewar's 12yo, Amaretto, Frangelico, Cacao Bitters, Tonka 14€

Yes Sir

Woodford Reserve Bourbon,
Maple & Brownie Syrup and Walnut Bitter 13€

Port's Mule

Port's Blend (Lemongrass infused Vodka), Mango-Passion Fruit
Purée, Lime Juice and top up Passion Fruit foam 12€

Square's Secret

Beefeater Gin, Jasmine Syrup, St. Germain and Fino Sherry 14€

Tsipouro Fizz

Tsipouro, St. Germain, Grapefruit Juice
and Soda Water 12€

Double Thyme

Metaxa Brandy, Oleo Saccharum,
Moscato D'Asti, Lemon Juice 13€

Για την παραγγελία σας καλέστε στο **1035**

For your order please dial **1035**



DRINKS / ΠΟΤΑ

CLASSIC COCKTAILS

Dry Martini

Gin or Vodka, Dry Vermouth and Orange Bitters 12€

Whiskey Sour

Whiskey, Veganfee Foam, Lime Juice, Sugar Syrup 10€

Gimlet

Gin, Lime Juice, Sugar Syrup 10€

Bloody Mary

Vodka, Tomato Juice, Lemon Juice, Worcestershire Sauce, Tabasco Sauce, Salt and Pepper 11€

Tom Collins

Gin, Lemon Juice, Sugar Syrup and Soda Water 10€

Paloma

Tequila, Lime Juice, Pink Grapefruit Soda 10€

Daiquiri

White Rum, Lime Juice and Sugar Syrup 10€

Mint Julep

Bourbon, Mint Leaves, Sugar Syrup and Angostura Bitters 10€

Negroni

Gin, Campari, Sweet Vermouth 11€

Margarita

Tequila Bianco, Triple Sec, Lime Juice
White Rum, Lime Juice, Sugar Syrup,
Mint Leaves 10€

Mai Tai

White and Dark Rum, Orgeat Syrup,
Lime Juice, Orange Curacao 11€

Pina Colada

White Rum, Pineapple Juice, Coconut 10€

Long Island Iced Tea

White Rum, Tequila Bianco, Vodka, Gin,
Triple Sec, Lemon Juice, Sugar Syrup, Cola 14€

Zombie

Spiced Blend of White and Dark Rum,
Lime-Lemon-Pineapple Juice, Grenadine,
Passion Fruit Syrup and Orange Bitters 15€

Για την παραγγελία σας καλέστε στο **1035**

For your order please dial **1035**



DRINKS / ΠΟΤΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΟΤΑ / GREEK SPIRITS

Ουζο Varvagianni 50ml glass/200ml Bottle	4,5€/12€
Ούζο Βαρβαγιάννη 50ml ποτήρι/200ml Καραφάκι	
Tsipouro no Anise Tsilili 50ml glass/200ml Bottle	4,5/12€
Τσίπουρο χωρίς Γλυκάνισο Τσιλιλή 50ml ποτήρι/200ml Καραφάκι	

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Draught/Βαρέλι

Mythos Lager, 250ml/400ml	4€/6€
---------------------------	-------

Bottle/Φιάλη

Fix Lager, 330ml	5€
Fix Lager 0% Alcohol, 330ml	5€
Erdinger Weiss, 330ml	6€
Fischer Pilsner, 330ml	5€
Corona Pale Lager, 335ml	6€
Guinness Stout, 440ml	8€

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ / CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut NV 750ml	135€
Louis Roederer Brut NV 750ml	125€
Laurent Perrier Rose NV 750ml	210€
Laurent Perrier Brut 200ml	38€

Για την παραγγελία σας καλέστε στο **1035**

For your order please dial **1035**



WINES / ΚΡΑΣΙΑ

ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ / WINE LIST

Sparkling Wines/Αφρώδεις Οίνοι 750ml

N.V. Prosecco Zardetto PDO, Zardetto Winery	25€
Amalia Brut, Tselepos Winery	33€
Great Dreamers, Moscato D'Asti	25€

White Wines/Λευκά Κρασιά 750ml

Plagies Glinavou, Chardonnay, Epirus, Domaine Glinavos	22€
Πλαγιές Γκλίναβου, Chardonnay, Ήπειρος, Κτήμα Γκλίναβος	

Malagouzia Alpha P.G.I. Florina, Malagouzia, Macedonia, Alpha Estate	33€
Μαλαγουζιά Άλφα Π.Γ.Ε. Φλώρινα, Μαλαγουζιά, Μακεδονία, Κτήμα Άλφα	

Santorini Sigalas P.D.O., Assyrtiko-Athiri-Aidani, Santorini, Domaine Sigalas	58€
Σαντορίνη Σιγάλας Π.Ο.Π., Ασσύρτικο-Αθήρι-Αηδάνι, Σαντορίνη, Κτήμα Σιγάλας	

Chardonnay Gerovassiliou P.G.I. Epanomi, Chardonnay, Macedonia, Gerovassiliou Domaine	42€
Chardonnay Γεροβασιλείου Π.Γ.Ε. Επανομή, Chardonnay, Μακεδονία, Κτήμα Γεροβασιλείου	

Onilos P.G.I. Pageo, Assyrtiko-Semillon, Macedonia, Biblia Chora Estate	55€
Όβηλος Π.Γ.Ε. Παγγαίο, Ασσύρτικο-Semillon, Μακεδονία, Κτήμα Βιβλία Χώρα	

Old Vines P.D.O. Markopoulo, (Vegan), Savatiano, Attica, Domaine Papagiannakos	22€
Παλαιά Κτήματα Π.Ο.Π. Μαρκόπουλο (Κρασί Vegan), Σαββατιανό, Αττική, Κτήμα Παπαγιαννάκος	

Melissopetra P.G.I. Arkadia, Gewurztraminer, Peloponnese, Tselepos Winery	38€
Μελισσόπετρα Π.Γ.Ε. Αρκαδία, Gewurztraminer, Πελοπόννησος, Οινοποιείο Τσέλεπος	

Armyra P.G.I. Peloponnisiakos, Chardonnay-Malagouzia, Peloponnese, Domaine Skouras	28€
Αρμύρα Π.Γ.Ε. Πελοποννησιακός, Chardonnay-Μαλαγούζια, Πελοπόννησος, Κτήμα Σκούρας	

Pirovano D.O.C., Grenache Blanc-Pinot Grigio, Tuscany-Italy, Pirovano Cantine	24€
Pirovano D.O.C., Grenache Blanc-Pinot Grigio, Τοσκάνη-Ιταλία, Κτήμα Pirovano Cantine	

Chablis Champs-Royaux A.O.C., Chardonnay, Burgundy-France, Domaine William Fevre	63€
Chablis Champs-Royaux A.O.C., Chardonnay, Βουργουνδία-Γαλλία, Κτήμα William Fevre	

Επιπλέον χρέωση 5€ ανά παραγγελία • Ώρες λειτουργίας: 12:00 έως 24:00 (κουζίνα ανοιχτή έως τις 22:30) • Σας ευχαριστούμε για την αναμονή 30 λεπτών μέχρι την παράδοση της παραγγελίας σας
Service charge: 5€ per order. Service hours: 12:00 to 24:00 (kitchen is open until 22:30) • We thank you for allowing a 30 min. service time after passing your order

Για την παραγγελία σας καλέστε στο **1035**

For your order please dial **1035**



WINES / ΚΡΑΣΙΑ

Rose Wines/Ροζέ Κρασιά 750ml

Idylle D'Achinos, Agiorgitiko, Peloponnese, La Tour Mellas Winery	38€
Idylle D'Achinos, Αγιωργίτικο, Πελοπόννησος, Οινοποιείο Μελλάς	
Vivlia Chora P.G.I. Pageo, (Vegan), Syrah, Macedonia, Vivlia Chora Estate	41€
Βιβλία Χώρα Ροζέ Π.Γ.Ε. Παγγαίο, (Κρασί Vegan), Syrah, Μακεδονία, Κτήμα Βιβλία Χώρα	
Whispering Angel A.C. Cotes de Provence, Cinsault-Grenache Rouge-Syrah, Provence-France, Chateau D'Esclans	59€
Whispering Angel A.C. Cotes de Provence, Cinsault-Grenache Rouge-Syrah, Προβηγκία-Γαλλία, Κτήμα Chateau D'Esclans	

Red Wines/Ερυθρά Κρασιά 750ml

Plagies Glinavou, Syrah, Epirus, Domaine Glinavos	25€
Πλαγιές Γκλίναβου, Syrah, Ήπειρος, Κτήμα Γκλίναβος	
Avaton P.G.I. Epanomi, Limnio-Mavroudi-Agiorgitiko, Macedonia, Domaine Gerovassiliou	53€
Άβατον Γεροβασιλείου Π.Γ.Ε. Επανομή, Λημνιό-Μαυρούδι-Αγιωργίτικο, Μακεδονία, Κτήμα Γεροβασιλείου	
Palea Klimata P.D.O. Nemea, Agiorgitiko, Peloponnese, Papaioannou Winery	39€
Παλαία Κλήματα Π.Ο.Π. Νεμέα, Αγιωργίτικο, Πελοπόννησος, Οινοποιείο Παπαϊωάννου	

Mavrotragano Argyrou, Mavrotragano, Cyclades-Santorini, Argyros Estate	83€
Μαυροτράγανο Αργυρού, Μαυροτράγανο, Κυκλάδες-Σαντορίνη, Κτήμα Αργυρού	
Goumenissa Chatzivaritis P.D.O., Xinomavro-Negoska, Macedonia, Domaine Chatzivaritis Γουμένισσα	42€
Χατζηβαρίτη Π.Ο.Π., Ξινόμαυρο-Νεγκόσκα, Μακεδονία, Κτήμα Χατζηβαρίτης	
Gi Kai Ouranos P.D.O., Xinomavro, Macedonia, Thimiopoulos Winery	40€
Γη και Ουρανός Π.Ο.Π. Νάουσα, Ξινόμαυρο, Μακεδονία, Οινοποιείο Θυμιόπουλου	
Avantis Syrah P.G.I. Central Greece, Syrah, Evia, Avantis Estate	29€
Αβαντίς Syrah Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα, Syrah, Εύβοια, Κτήμα Αβαντίς	
Idisma Drios P.G.I. Drama, Merlot, Macedonia, Wine Art Estate	38€
Ήδυσμα Δρυός Π.Γ.Ε. Δράμα, Merlot, Μακεδονία, Κτήμα Τέχνη Οίνου	
Valpolicella Classico D.O.C., Corvina-Veronese, Veneto-Italy, Roberto Mazzi Winery	44€
Βένετο-Ιταλία, Οινοποιείο Roberto Mazzi	
Chianti Classico Reserva D.O.G.G., Canaiolo Nero-Sangiovese, Tuscany-Italy, Castellare di Castellina	64€
Chianti Classico Reserva D.O.C.G., Canaiolo Nero-Sangiovese, Τοσκάνη-Ιταλία, Οινοποιείο Castellare di Castellina	

Επιπλέον χρέωση 5€ ανά παραγγελία • Ώρες λειτουργίας: 12:00 έως 24:00 (κουζίνα ανοιχτή έως τις 22:30) • Σας ευχαριστούμε για την αναμονή 30 λεπτών μέχρι την παράδοση της παραγγελίας σας
Service charge: 5€ per order. Service hours: 12:00 to 24:00 (kitchen is open until 22:30) • We thank you for allowing a 30 min. service time after passing your order

Για την παραγγελία σας καλέστε στο **1035**

For your order please dial **1035**



ΚΡΑΣΙΑ ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ / WINES BY THE GLASS

Sparkling Wines (120ml)/Αφρώδεις Οίνοι

Prosecco Zardetto	5€
Moscato D'Asti	5€

Dry Wines (150ml)/ Ξηρά Κρασιά

White Wines/ Λευκά

Glinavou Plagies, Chardonnay	5,5€
Πλαγιές Γκλινάβου, Chardonnay	
Pirovano, Pinot Grigio	6€

Rose Wines/ Ροζέ

Biblia Chora, Syrah	7€
Βιβλία Χώρα, Syrah	

Red Wines/ Ερυθρά

Glinavou Plagies, Syrah	6€
Γκλίναβου Πλαγιές, Syrah	

Idisma Drios, Merlot	7€
Ήδυσμα Δρυός, Merlot	

Επιπλέον χρέωση 5€ ανά παραγγελία • Ώρες λειτουργίας: 12:00 έως 24:00 (κουζίνα ανοιχτή έως τις 22:30) • Σας ευχαριστούμε για την αναμονή 30 λεπτών μέχρι την παράδοση της παραγγελίας σας
Service charge: 5€ per order. Service hours: 12:00 to 24:00 (kitchen is open until 22:30) • We thank you for allowing a 30 min. service time after passing your order

Για την παραγγελία σας καλέστε στο **1035**

For your order please dial **1035**



Συμπεριλαμβάνονται οι φόροι και οι υπηρεσίες.
Ο Σεφ χρησιμοποιεί έξτρα παρθένο ελαιόλαδο για τις σαλάτες,
ηλιέλαιο για τα τηγανητά και παρθένο ελαιόλαδο για τα μαγειρευτά.
*Αναφορά σε κατεψυγμένο προϊόν.

Νόμιμος εκπρόσωπος: Κύριος Σιόκας Γεώργιος.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Εάν γνωρίζετε ή νομίζετε πως έχετε δυσανεξία ή αλλεργία σε κάποιο
προϊόν σας παρακαλούμε να απευθυνθείτε στο προσωπικό του
εστιατορίου μας.

Our Chef uses extra virgin olive oil for our salads, sunflower
oil for our fried items and virgin olive oil for all stew recipes.
*Refers to frozen item.

Legal representative: Mr. Siokas Georgios.
All taxes are included. Consumer is not obliged to pay if the notice
of payment has not been received (receipt-invoice).

In case of intolerance or allergy to some food or ingredients, please contact
the staff of our restaurant.