

# Room Service & All Day Menu

## Brunch & Σνακ

### Avocado Toast

Αφράτα scrambled eggs και κρέμα αβοκάντο  
μαριναρισμένη με μοσχολέμονο, με καπνιστό ζακυνθινό  
ζαμπόν πάνω σε χειροποίητο ψωμί  
16

### Παστράμι Benedict

Αφράτο brioche με αυγά ποσέ, παστράμι, σοταρισμένα  
μανιτάρια και σάλτσα hollandaise με τελείωμα  
γλυκιάς πάπρικας  
18

### Black Angus Beef Burger

Με μαγιονέζα θερινής τρούφας, tuile παρμεζάνας,  
καραμελωμένα κρεμμύδια και ώριμο cheddar  
22

### Greek Pita Pizza / Χορτοφαγική Επιλογή

Παραδοσιακή πίτα με ντομάτα, φέτα, μαύρες ελιές,  
κρίταμο, ρίγανη και παλαιωμένη γραβιέρα  
18

### Seasonal Fruit Salad / Χωρίς Γλουτένη

Επιλογή φρούτων εποχής με glaze μελιού  
και φρέσκια μέντα  
16

### Traditional Greek Yogurt

Αυγά, γλυκό ψωμί καραμέλα βουτύρου, υφές φράουλας,  
πραλίνα, δυόσμος, κραμπλ από καρύδια macadamia  
9

### Summer Yogurt Bowl / Χορτοφαγική Επιλογή

Ελληνικό γιαούρτι με φρέσκο βασιλικό, ροδάκινα,  
καραμελωμένα pecans και crumble φράουλας  
11

## Brunch & Snacks

### Avocado Toast

Scrambled eggs and marinated lime avocado cream  
with smoked Zakynthian ham on artisanal bread  
16

### Pastrami Benedict

Fluffy brioche with poached eggs, pastrami, sautéed  
mushrooms, and hollandaise sauce  
finished with sweet paprika  
18

### Black Angus Beef Burger

With summer truffle mayonnaise, parmesan tuiles,  
caramelized onions, and mature cheddar  
22

### Greek Pita Pizza / Vegetarian Option

Authentic pita base topped with tomato, feta cheese,  
black olives, sea fennel, oregano, and aged gruyère  
18

### Seasonal Fruit Salad / Gluten Free

A selection of honey-glazed seasonal fruits finished  
with fresh mint  
16

### Traditional Greek Yogurt

Premium cow's yogurt served with walnuts,  
thyme honey, and aromatic cinnamon  
9

### Summer Yogurt Bowl / Vegetarian Option

Greek yogurt with fresh basil, peaches, caramelized  
pecans, and strawberry crumble  
11

## Ορεκτικά & Σαλάτες

### Rhodes “Ladopita” Squid Gyros

Με πίκλα κρεμμυδιού, μαριναρισμένο μαϊντανό & μους ταραμά μαύρου σκόρδου  
20

### Shrimp Tartare

Σερβίρεται πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί χωριάτικο ολικής άλεσης, με  
mousse αβοκάντο, πίκλα παντζαριού και φιλέτα πορτοκαλιού μαριναρισμένα  
σε Grand Marnier  
22

### Crispy Calamari

Συνοδεύονται από τρυφερά baby greens, καρύδια και χειροποίητη aioli  
μαύρου σκόρδου  
26

### Shrimp “Saganaki”

Με concassé ντομάτας, καραμελωμένη φέτα και αρωματικό μπουκέτο από  
σπόρους μάραθου, δυόσμο και άνηθο  
22

### Artisan Country-Style Potatoes / Χορτοφαγική Επιλογή

Φρέσκια ρίγανη, essence τρούφας, παλαιωμένη γραβιέρα & καπνιστή πάπρικα  
12

### Appetizer Trilogy

Παραδοσιακή μελιτζανοσαλάτα με noisette κρεμμυδιού, λευκός ταραμάς και  
αυθεντικό τζατζίκι. / Συνοδεύεται με χειροποίητη πίτα  
20

### Ionian Greek Salad / Χορτοφαγική Επιλογή

Ποικιλία από βιολογικά ντοματίνια, χαρουπόπαξιμαδα, καρπούζι, κρίταμο,  
pesto μέντας και mousse φέτας  
16

### Greek “Sushi” Dolmas

Μπλε καβούρι τυλιγμένο σε τρυφερά αμπελόφυλλα με πλιγούρι, μάνγκο,  
καρύδια και μαγιονέζα εσπεριδοειδών  
18

### Vegan Quinoa Tabbouleh / Vegan

Με chutney βύσσινου, vegan φέτα και cremolata πιπεριάς Φλωρίνης με  
καβουρδισμένο κουκουνάρι  
16

### Μάνγκο Caesar’s

Φιλέτο κοτόπουλου σχάρας, τραγανό ζακυνθινό ζαμπόν, καρδιές μαρουλιού,  
νιφάδες αυγού και dressing ώριμου μάνγκο  
18

## Appetizers & Salads

### Rhodes “Ladopita” Squid Gyros

Wrapped in traditional Rhodes oil-bread with pickled onions, marinated  
parsley, and black garlic tarama mousse  
20

### Shrimp Tartare

Served on toasted sourdough whole-wheat bread, with avocado mousse,  
pickled beetroot, and orange fillet marinated in Grand Marnier  
22

### Crispy Calamari

Accompanied by tender baby greens, walnuts, and artisanal black garlic aioli  
26

### Shrimp “Saganaki”

With tomato concassé, caramelized feta cheese, and an aromatic bouquet  
of fennel seed, peppermint, and dill  
22

### Artisan Country-Style Potatoes / Vegetarian Option

Seasoned with fresh oregano, truffle essence,  
aged gruyère, and smoked paprika  
12

### Appetizer Trilogy

Traditional eggplant dip with onion noisette, white tarama mousse, and  
authentic tzatziki. / Served with handcrafted pita bread  
20

### Ionian Greek Salad / Vegetarian Option

Ποικιλία από βιολογικά ντοματίνια, χαρουπόπαξιμαδα, καρπούζι,  
κρίταμο, pesto μέντας και mousse φέτας  
16

### Greek “Sushi” Dolmas

Blue crab wrapped in tender vine leaves with bulgur, mango, walnuts,  
and citrus mayonnaise  
18

### Vegan Quinoa Tabbouleh / Vegan

With sour cherry chutney, vegan feta, and Florina pepper cremolata with  
roasted pine nuts  
16

### Mango Caesar’s

Grilled chicken fillet, crispy Zakynthian ham, iceberg hearts, egg flakes,  
and a ripe mango dressing  
18

## Κυρίως Πιάτα & Ζυμαρικά

### Chicken Tagliata

Με πουρέ καρότου, baby πατάτες confit και αρωματικό ελαιόλαδο  
λεμονιού και βοτάνων

22

### Seared Sea Bream / Χωρίς Γλουτένη

Με κρέμα μάραθου, σοταρισμένα άγρια χόρτα με φρέσκο κρεμμυδάκι και  
vinaigrette φρέσκιας ντομάτας

26

### Clay Pot Moussaka

Ραγού μοσχαριού με κασέρι Άρτας και βελούδινη μπεσαμέλ με  
καβουρδισμένο σουσάμι

20

### Handcrafted Pork Gyros

Σερβίρεται σε λαδόκολλα με παραδοσιακή πίτα, πίκλα ζακυνθινού  
κρεμμυδιού και αυθεντικό τζατζίκι

18

### Shrimp Paccheri

Με bisque γαρίδας, καραμελωμένα ντοματίνια αρωματισμένα με ούζο,  
θαλάσσια σπαράγγια  
και καβουρδισμένο φιστίκι Αιγίνης

24

### Beef Ragout Giouvetsi

Παραδοσιακό κριθαράκι με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι, κρέμα  
ξινομυζήθρας, brunoise λαχανικών ρίζας  
και σάλτσα ψητής ντομάτας

28

### Catch of the Day & Shellfish per kilo

(pre-order)

Ρωτήστε μας για τις σημερινές φρέσκες επιλογές.

## Main Courses & Pasta

### Chicken Tagliata

With carrot purée, baby potato confit,  
and a lemon-herb infused oil

22

### Seared Sea Bream / Gluten Free

Served with fennel cream, sautéed wild greens with scallions, and a fresh  
tomato vinaigrette

26

### Clay Pot Moussaka

Beef ragout with Artas kasseri cheese and a velvety béchamel topped  
with toasted sesame

20

### Handcrafted Pork Gyros

Served in parchment paper with traditional pita bread, pickled  
Zakynthian onions, and authentic tzatziki

18

### Shrimp Paccheri

With shrimp bisque, ouzo-infused caramelized cherry tomatoes, sea  
asparagus, and roasted Aegina pistachios

24

### Beef Ragout Giouvetsi

Traditional orzo pasta with slow-cooked beef, xinomyzithra cream  
cheese, root vegetable brunoise,  
and roasted tomato sauce

28

### Catch of the Day & Shellfish per kilo

(pre-order)

Please ask us for today's fresh selections.

## Floating Basket

### Θαλασσινές Δημιουργίες

Μπλε καβούρι τυλιγμένο σε αμπελόφυλλα με πλιγούρι, μάνγκο, καρύδια και μαγιονέζα εσπεριδοειδών.

Σεβίτσε Ψαριού Ημέρας: Με ροδάκινα, νεκταρίνια, γκρέιπφρουτ, τσίλι, φρέσκο κόλιανδρο και βινεγκρέτ χαμομηλιού.

Ταρτάρ Γαρίδας: Σερβίρεται πάνω σε φρέσκο προζυμένιο ψωμί ολικής άλεσης με γουακαμόλε, πίκλα παντζαριού και φιλέτο πορτοκαλιού μαριναρισμένο σε Grand Marnier.

Σαλάμι Χταποδιού: Σερβίρεται με εποχικά άγρια χόρτα σοτέ και πατατοκροκέτα με κρέμα πιπεριάς Φλωρίνης.

Ιθακήσια «Ριγανάδα» Πατάτες ψημένες στα κάρβουνα με καπνιστό σκουμπρί, ροζ ντομάτα, φασολάκια, καλοκαιρινά μυρωδικά και κρέμα κίτρο-λεμόνι.

Φρικασέ Τσιπούρας Με καρδιές μαρουλιού, καλοκαιρινά μυρωδικά, baby λαχανικά και βελούδινη κρέμα σελινόριζας.

90

### Garden Alchemy | Χορτοφαγικά

Τριλογία Ορεκτικών Μελιτζανοσαλάτα με καμένα φρέσκα κρεμμυδάκια, γουακαμόλε και χούμους αρωματισμένο με λεμόνι.

Συνοδεύεται με χειροποίητη πίτα.

Superfood Vegan Σαλάτα με φαγόπυρο και κινόα, ανάμεικτα πράσινα φύλλα, ξηρούς καρπούς, σπόρους κάνναβης, ψητά άγρια μανιτάρια και βινεγκρέτ κόκκινων φρούτων του δάσους.

Ριζότο «Γεμιστά» Ηπείρου (Vegan) Με ελαφριά παραδοσιακή σάλτσα γεμιστών, βασιλικό, κουκουνάρι, σταφίδες Ζακύνθου και vegan φέτα.

Ψητό Kale Με κρέμα γλυκοπατάτας, goji berries, καραμελωμένα φουντούκια και μανιτάρια.

Steak Κουνουπιδιού (Vegan) Με πουρέ κάσιους και λαδολέμονο αρωματισμένο με καλοκαιρινά βότανα.

Έγγραφο από Έλαιο Σταφυλιού Με καλοκαιρινά βότανα και αγουρέλαιο.

55

### Cellar Secrets | Συνδυασμοί Κρασιού

Όλες οι επιλογές του Cellar Secrets έχουν επιλεγεί προσεκτικά ώστε να συνδυάζονται ιδανικά με τα κρασιά Pierros Verde Γουστολίδι λευκό ξηρό & Pierros Verde Αυγουστιάτης ροζέ ξηρό.

Σεβίτσε Ψαριού με Μάνγκο Με μοσχολέμονο, πράσινη πιπεριά, πορτοκάλι, φρέσκα κρεμμυδάκια, dressing εσπεριδοειδών, λάδι από λουκάνικο Λευκάδας & ντομάτα.

Καρπάτσιο Μοσχαριού Με μοσχολέμονο, φράουλα, ρόδι, κάπαρη, αγγουράκι τουρσί, παρμεζάνα, καβουρδισμένα φουντούκια, βαλεριάνα & βινεγκρέτ γκρέιπφρουτ.

Μανιτάρια του Δάσους Με τραγανό κολοκύθι και καβουρδισμένα φουντούκια.

Σαλάτα Χίου Με ψητό μαστέλο Χίου, ρώγες σταφυλιού, βιολογικά πράσινα φύλλα και γλυκόζη βινεγκρέτ μαστίχας.

Επιλεγμένη Ποικιλία Τυριών

Premium Ποικιλία Αλλαντικών

75

## Floating Basket

### Salt & Tide | Sea

Greek “Sushi” Dolmas Blue crab wrapped in vine leaves with bulgur, mango, walnuts, and citrus mayonnaise.

Catch of the Day Ceviche With peaches, nectarines, grapefruit, chili, fresh coriander, and a chamomile vinaigrette.

Shrimp Tartare Served on fresh whole-wheat sourdough bread with guacamole, pickled beetroot, and orange fillet marinated in Grand Marnier.

Octopus Salami Served with seasonal sautéed wild greens and a potato fritter with Florina pepper cream.

Ithaca “Riganada” Charcoal-grilled potatoes with smoked mackerel, pink tomato, green beans, summer herbs, and a citron-lemon cream.

Sea Bream Fricassee With lettuce hearts, summer herbs, baby vegetables, and a velvet celeriac cream.

90

### Garden Alchemy | Vegetarian

Appetizer Trilogy Eggplant dip with charred scallions, guacamole, and lemon-infused hummus. Served with artisanal pita bread.

Superfood Vegan Buckwheat and quinoa salad with mesclun greens, nuts, hemp seeds, grilled wild mushrooms, and a forest fruit vinaigrette.

Epirus “Gemista” Risotto (Vegan): With a light traditional stuffed vegetable sauce, basil, pine nuts, Zakynthian raisins, and vegan feta.

Grilled Kale With sweet potato cream, goji berries, caramelized hazelnuts, and mushrooms.

Cauliflower Steak (Vegan) With cashew purée and a summer herb-infused lemon-oil dressing.

Grapeseed Oil Infusion With summer herbs and early-harvest olive oil.

55

### Cellar Secrets | Wine Pairing

All selections in the Cellar section are expertly curated to pair with

Pierros Verde Goustolidi White Dry Wine

& Pierros Verde Augustiatis Rosé Dry Wine.

Fish Ceviche with Mango With lime, green pepper, orange, scallions, citrus dressing, Lefkada sausage oil, and tomato.

Beef Carpaccio With lime, strawberry, pomegranate, capers, pickled cucumber, parmesan, toasted hazelnuts, valerian, and a grapefruit vinaigrette.

Forest Mushrooms With crispy zucchini and roasted hazelnuts.

Chios Salad With grilled Mastelo cheese from Chios, grape berries, organic leafy greens, and a sweet & sour mastic vinaigrette.

Selected Cheese Platter

Premium Charcuterie Platter

75

## Επιδόρπια

### Zakynthian “Frygania”

Παραδοσιακό γλυκό με παξιμάδι, passion fruit, φιστίκι  
Αιγίνης και κρέμα αρωματισμένη με αρμπαρόριζα

12

### Avocado chocolate Mousse

Με σφαίρα σοκολάτας , φραμπουάζ, καραμελωμένα  
φουντούκια & κόκκινα φρούτα του δάσους

14

## Desserts

### Zakynthian “Frygania”

Traditional rusk-based dessert with passion fruit, Aegina  
pistachios, and a rose geranium scented cream

12

### Avocado chocolate Mousse

Served with a chocolate sphere, fresh raspberries,  
caramelized hazelnuts & wild red berries

14

Καφές & Ποφήματα		Coffee & Beverages	
Espresso Lungo 4	Greek Double Coffee Διπλός ελληνικός καφές 4	Espresso Lungo 4	Irish Coffee Coffee with Irish whiskey and cream 9
Espresso Macchiato Espresso με αφρόγαλα 3.5	Irish Coffee Καφές με ιρλανδέζικο whiskey και κρέμα 9	Espresso Macchiato Espresso with milk foam 3.5	Frappe Classic Greek iced coffee 4
Americano Espresso με ζεστό νερό 3.5	Frappe Κλασικός ελληνικός φραπές 4	Americano Espresso with hot water 3.5	Warm Tea
Cappuccino Κλασικός ιταλικός cappuccino 4.5	Ζεστό Τσάι	Cappuccino Classic Italian cappuccino 4.5	Earl Grey Black tea infused with bergamot 4.5
Double Cappuccino Cappuccino με διπλή δόση espresso 5	Earl Grey Μαύρο τσάι αρωματισμένο με περγαμόντο 4.5	Double Cappuccino Double espresso cappuccino 5	Mango Tango Exotic black tea with mango aromas 4.5
Cappuccino Latte Βελούδινος cappuccino latte 5	Mango Tango Εξωτικό μαύρο τσάι με αρώματα μάνγκο 4.5	Cappuccino Latte Velvety cappuccino latte 5	Sencha Green Tea Traditional Japanese green tea 4
Vegan Cappuccino Cappuccino με φυτικό γάλα 4.5	Sencha Green Tea Παραδοσιακό ιαπωνικό πράσινο τσάι 4	Vegan Cappuccino Cappuccino with plant-based milk 4.5	Jasmine Green Tea Green tea scented with jasmine blossoms 4.5
Freddo Espresso with Orange Peels Freddo espresso αρωματισμένος με φλούδες πορτοκαλιού 4.5	Jasmine Green Tea Πράσινο τσάι αρωματισμένο με άνθη γιασεμιού 4.5	Freddo Espresso with Orange Peels infused with orange peels 4.5	Chamomile Relaxing chamomile infusion 4
Freddo Espresso Κλασικός ελληνικός freddo espresso 4	Chamomile Χαλαρωτικό χαμομήλι 4	Freddo Espresso Classic Greek freddo espresso 4	Nana Mint Refreshing nana mint infusion 4
Freddo Cappuccino Freddo cappuccino με κρύο αφρόγαλα 4.5	Nana Mint Δροσιστική μέντα nana 4	Freddo Cappuccino Freddo cappuccino with cold milk foam 4.5	Lemongrass & Ginger Herbal infusion with lemongrass and ginger 4.5
Greek Coffee Παραδοσιακός ελληνικός καφές 3	Lemongrass & Ginger Αφέψημα με lemongrass και ginger 4.5	Greek Coffee Traditional Greek coffee 3	Rooibos (Caffeine Free) Naturally caffeine-free rooibos tea 4.5
		Greek Double Coffee Double traditional Greek coffee 4	

Rooibos (Caffeine Free)  
Ροοϊβος χωρίς καφεΐνη  
4.5

Red Berry  
Κόκκινο τσάι με αρώματα berries  
4.5

#### Matcha

Matcha Latte Hot  
Premium ζεστό matcha latte  
5

Matcha Iced Latte  
Δροσιστικό iced matcha latte  
5

#### Κρύο Τσάι

Passion Fruit – Mango – Green Tea  
Πράσινο τσάι με passion fruit και  
μάνγκο, με γλυκαντικό στέβια  
5

Peach Black Tea  
Μαύρο τσάι με ροδάκινο και stevia  
5

Lemon Green Tea  
Πράσινο τσάι με λεμόνι και stevia  
5

#### Βιολογικοί Χυμοί & Smoothies

Homemade Lemonade with  
Ginger  
Φρέσκια χειροποίητη λεμονάδα με  
ginger  
5.5

Fresh Orange Juice  
Φρεσκοστυμμένος χυμός  
πορτοκαλιού  
6.5

Blackberry, Blueberry, Banana &  
Pineapple Smoothie  
Smoothie με 100% φρέσκα φρούτα  
7

Mango, Strawberry & Melon  
Smoothie  
Smoothie με τροπικά καλοκαιρινά  
φρούτα  
7

Kale, Avocado, Lemon Zest &  
Banana Smoothie  
Φρέσκο vegan smoothie  
7

#### Milkshakes

Oreo Biscuit Milkshake  
Κρεμώδες milkshake με μπισκότο  
Oreo  
7

Strawberry, Banana & Apple  
Milkshake  
Milkshake με φρέσκα φρούτα  
7

#### Σοκολάτες

Deluxe Milk Chocolate  
Πλούσια σοκολάτα γάλακτος  
ζεστή ή κρύα  
5

Bitter Dark Chocolate  
Έντονη μαύρη σοκολάτα ζεστή ή  
κρύα  
5

Red Berry  
Red tea with berry aromas  
4.5

#### Matcha

Matcha Latte Hot  
Premium hot matcha latte  
5

Matcha Iced Latte  
Refreshing iced matcha latte  
5

#### Cold Tea

Passion Fruit – Mango – Green Tea  
Green tea with passion fruit and  
mango, sweetened with stevia  
5

Peach Black Tea  
Black tea with peach and stevia  
5

Lemon Green Tea  
Green tea with lemon and stevia  
5

#### Bio Organic Juices & Smoothies

Homemade Lemonade with Ginger  
Fresh homemade lemonade  
with ginger  
5.5

Fresh Orange Juice  
Freshly squeezed orange juice  
6.5

Blackberry, Blueberry, Banana &  
Pineapple Smoothie  
Smoothie with 100% fresh fruits  
7

Mango, Strawberry & Melon  
Smoothie  
Smoothie with tropical summer fruits  
7

Kale, Avocado, Lemon Zest &  
Banana Smoothie  
Fresh vegan smoothie  
7

#### Milkshakes

Oreo Biscuit Milkshake  
Creamy milkshake with Oreo  
biscuits  
7

Strawberry, Banana & Apple  
Milkshake  
Fresh fruit milkshake  
7

#### Chocolates

Deluxe Milk Chocolate  
Rich milk chocolate served hot  
or cold  
5

Bitter Dark Chocolate  
Intense dark chocolate served hot  
or cold  
5

Sugar Free Milk Chocolate  
Sugar-free milk chocolate  
5.5

Pistachio Milk Chocolate  
Milk chocolate with pistachio notes  
Vegan Option Available  
6.5

Sugar Free Milk Chocolate Σοκολάτα γάλακτος χωρίς ζάχαρη 5.5	Estrella Damm Inedit 0.75lt Premium εισαγόμενη μύρα 18	Beers	Water & refreshments
Pistachio Milk Chocolate Σοκολάτα γάλακτος με φιστίκι Vegan Option Available 6.5	Νερά & Αναψυκτικά Mineral Water 0.50lt Φυσικό μεταλλικό νερό 0.50	Mythos Lager 0.33lt Greek lager beer 5	Mineral Water 0.50lt Still mineral water 0.50 Mineral Water 0.75lt Still mineral water 6
Μπύρες	Mineral Water 0.75lt Φυσικό μεταλλικό νερό 6	Levante Zante Lager 0.33lt Local Zakynthian lager beer 6.5	Sparkling Water 0.25lt Sparkling mineral water 4
Mythos Lager 0.33lt Ελληνική lager μύρα 5	Sparkling Water 0.25lt Ανθρακούχο μεταλλικό νερό 4	Levante Zante Xigia Pils 0.33lt Zakynthian pilsner beer 6.5	Sparkling Water 0.75lt Sparkling mineral water 7
Levante Zante Lager 0.33lt Τοπική lager μύρα Ζακύνθου 6.5	Sparkling Water 0.75lt Ανθρακούχο μεταλλικό νερό 7	Pikri IPA 0.33lt Greek IPA beer 7	Soft Drinks 0.25lt Coca-Cola, Fanta Orange, Fanta Lemon, Sprite 4
Levante Zante Xigia Pils 0.33lt Pilsner μύρα Ζακύνθου 6.5	Soft Drinks 0.25lt Coca-Cola, Fanta Orange, Fanta Lemon, Sprite 4	Levante Bavarian Weisse 0.33lt Bavarian style wheat beer 6.5	Variety of Juices Orange, apple, lemon, pineapple or cranberry 4
Pikri IPA 0.33lt Ελληνική IPA μύρα 7	Variety of Juices Πορτοκάλι, μήλο, λεμόνι, ανανάς ή cranberry 4	Odyssey Calypso Desire Dark 0.33lt Dark craft beer 7	Premium Mixers
Levante Bavarian Weisse 0.33lt Μύρα σιταριού βαυαρικού τύπου 6.5	Premium Mixers	Corona 0.33lt Classic imported lager beer 6	Fever Tree 0.20lt Indian tonic, ginger beer or club soda 4
Odyssey Calypso Desire Dark 0.33lt Σκούρα craft μύρα 7	Fever Tree 0.20lt Indian tonic, ginger beer ή club soda 4	Alcohol Free Beer 0% 0.33lt Non-alcoholic beer 5.5	Three Cents 0.20lt Pink grapefruit, Aegean tonic, mandarin & bergamot, fig leaf soda or cherry soda 4
Corona 0.33lt Κλασική εισαγόμενη lager μύρα 6	Three Cents 0.20lt Pink grapefruit, Aegean tonic, mandarin & bergamot, fig leaf soda ή cherry soda 4	Estrella Daura Gluten Free 0.33lt Gluten free beer 7	
Alcohol Free Beer 0% 0.33lt Μύρα χωρίς αλκοόλ 5.5		Estrella Damm Inedit 0.75lt Premium imported beer 18	
Estrella Daura Gluten Free 0.33lt Μύρα χωρίς γλουτένη 7			

“To nero psila psila milai,  
ce i kardia den isei.”  
Ston vento pu perna,  
meno ego ce esi.”

“To nero psila psila milai,  
ce i kardia den isei.”  
Ston vento pu perna,  
meno ego ce esi.”

Όλες οι τιμές του μενού είναι σε Ευρώ (€)  
Όλοι οι συνδυασμοί με premium ποτά επιβαρύνονται με επιπλέον χρέωση.  
Όλες οι χρεώσεις και ο Φ.Π.Α. περιλαμβάνονται.  
Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν έχει λάβει το νόμιμο παραστατικό  
(Απόδειξη – Τιμολόγιο).  
Πληροφορίες Αλλεργιογόνων  
Όλα τα κρασιά περιέχουν θειώδη.  
Η μπύρα δεν ενδείκνυται για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη.  
Υπεύθυνη Αγορανομικού Ελέγχου: Πετρούλα Καφάσκη

All menu prices are in Euros (€).  
All mixtures with premium beverages have an extra charge.  
All charges and V.A.T. are included.  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received  
(Receipt-Invoice).  
Allergen Information  
All wines contain sulphites.  
Beer is not permitted for people with gluten intolerance.  
Market Controller: Petroula Kapsaski.