

STARTERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | ЗАКУСКИ

- 01 Avocado & Salmon €13.50
Αβοκάντο σε φορμάκι, με καπνιστό σολομό και σάλτσα πέστο βασιλικού.
Avocado with smoked salmon and pesto basil dressing.
Авокадо с копчёным лососем и соусом песто с базиликом.
- 02 Stuffed Mushrooms €12.00
Φρέσκαμανιτάρια γεμιστά με διάφορα τυριά, τηγανισμένα και серβιρισμένα με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό.
Fresh mushrooms stuffed with various cheese, deep-fried with basil tomato sauce.
Свежие грибы жареные во фритюре с начинкой из различных сыров, с томатным соусом и базиликом.
- 03 King Crab Cakes €18.50
Βασιλικός κάβουρας πανέ με τη δικιά μας σπιτική συνταγή серβιρισμένος με σάλτσα τартάρ.
Homemade breaded king crab meat served with tartare sauce.
Панированное мясо королевского краба по нашему домашнему рецепту, подаётся с соусом тартар.
- 04 Burrata Cheese €15.50
Τυρί Burrata серβιρισμένο με μαύρες & κίτρινες ντομάτες, φρέσκα φύλλα ρόκας, πέρλες βαλσάμικου, και αρωματισμένο λάδι τρούφας.
Burrata cheese served with black & yellow tomatoes, fresh rocket, balsamic pearls and truffle oil.
Сыр Буррата с чёрными и желтыми помидорами, руколой, бальзамическим жемчугом и трюфельным маслом.
- 05 Duck Foie Gras €22.00
Foie gras πάπιας με карамελωμένα μήλα και σάλτσα από φρέσκια κρέμα και κανέλα.
Duck foie gras served with caramelized apple slices and cinnamon cream sauce.
Утиная фуа-гра с карамелизированными ломтиками яблока и сливочным соусом с корицей.
- 06 Beef Carpaccio €22.00
Λεπτοκομμένες φέτες από φρέσκο νωπό Αμερικάνικο βοδινό φιλέτο γαρνιρισμένες με δροσερά φύλλα ρόκας, Ξύσματα παρμεζάνας και λάδι τρούφας.
Thin layers of fresh American fillet steak with fresh rocket leaves, parmesan flakes and truffle oil.
Тонкие ломтики свежего Американского говяжьего филе с листьями рукколы, стружками пармезана и трюфельным маслом.
- 07 Steak Tartare €22.00
Ψιλοκομμένο φρέσκο νωπό Αμερικάνικο βοδινό φιλέτο συνοδευόμενο από ψιλοκομμένο αγγουράκι τουρσί, κάπαρη, τριμμένο αυγό και Αμερικάνικη σάλτσα κοκτέιλ.
Finely chopped American fillet steak served with capers, pickled cucumber, grated egg and American cocktail sauce.
Μελοκομμένο Αμερικάνικο φιλέο говядины, подаётся с каперсами, маринованными огурцами, тёртым яйцом и Американским коктейльным соусом.
- 08 Crispy Calamari €15.00
Τραγανιστό καλαμάρι ελαφρώς τηγανισμένο με γλυκό-πικάντικη Ασιατική σάλτσα.
Crispy calamari lightly fried, tossed with a sweet and spicy Asian sauce.
Хрустящие кальмары слегка обжаренные в сладком азиатском соусе чили.
- 09 Steak Tataki €20.00
Λεπτές φέτες από ελαφρόψημένο Αμερικάνικο βοδινό φιλέτο, μαριναρисμένο με σάλτσα teriyaki και πασπαλισμένο με άσπρο και μαύρο σουσάμι.
Thin layers of slightly cooked American fillet steak, marinated with teriyaki sauce and topped with black & white sesame seeds.
Тонкие ломтики слегка прожаренного Американского говяжьего филе, маринованные в соусе терияки и посыпанные чёрно-белым кунжутом.
- 10 Baked Oysters (Fine de Claire / size 1) €19.50
Φρέσκα στρείδια (3 τεμ.) ψημένα στο φούρνο με φρέσκια κρέμα, σπανάκι και νιφάδες παρμεζάνας.
Baked oysters (3 pcs) with fresh cream, spinach and parmesan flakes.
Запеченные устрицы (3 штуки) со сливками, шпинатом и хлопьями пармезана.

Παρακαλώ όπως ενημερώσετε τον διευθυντή του εστιατορίου εάν έχετε τροφικές αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές συνήθειες. / Please inform the restaurant manager if you have any food allergies or special dietary needs. / Пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, если у вас есть пищевая аллергия или особые диетические потребности.

*Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι / All Taxes included / Все налоги включены

ON ICE

ΣΤΟΝ ΠΑΓΟ | НА ЛЬДУ

- Fine de Claire Oysters (size 1)
Στρείδια φιν ντε κλερ
Устрицы фин де клер
- 11 3 pcs / τεμ. / штуки €16.50
12 6 pcs / τεμ. / штук €31.00
- Poached Prawns
Γαρίδες ποσέ σε θρυμματισμένο πάγο. Σερβίρονται με σάλτσα μινιονέτ και σάλτσα ταρτάρ.
Served with mignonette and tartar sauce.
Креветки на пару, подаются с миньонеттом и соусом тартар.
- 13 3 pcs / τεμ. / штуки €16.50
14 6 pcs / τεμ. / штук €30.50
- 15 Fine de Claire Oysters (size 1) & Poached Prawns €31.00
3 γαρίδες ποσέ & 3 στρείδια φιν ντε κλερ. Σερβίρονται με σάλτσα μινιονέτ και σάλτσα ταρτάρ.
3 poached prawns & 3 fine de claire oysters. Served with mignonette and tartar sauce.
3 креветки на пару & 3 устрицы фин де клер. Подаются с миньонеттом и соусом тартар.

SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ | САЛАТЫ

- 16 Rocket Salad €18.00
Ολόφρεσκα φύλλα ρόκας με χαλαλούμι σε κρούστα από σουσάμι, καβουρδισμένα πινόλια, λιαστές ντομάτες, αποξηραμένα σύκα και ντρέσινγκ από ξύδι βαλσάμικο και μέλι.
Fresh rocket leaves with halloumi cheese in sesame crust, roasted pine nuts, sun dried tomatoes, dry figs and honey balsamic dressing.
Свежие листья рукколы с сыром халлуми в кунжутной корочке, кедровыми орешками, сушёными помидорами и сухим инжиром в медово-бальзамовом соусе.
- 17 Strawberries Salad €19.00
Ολόφρεσκα φύλλα ρόκας με μαλακό τυρί γεμισμένο με μούρα, φρέσκες φράουλες, καβουρδισμένα καρύδια και ντρέσινγκ από πεπαλαιωμένο βαλσάμικο ξύδι και μέλι.
Fresh rocket leaves with soft cheese stuffed with cranberries, fresh strawberries, roasted walnuts and honey balsamic dressing.
Свежие листья рукколы со свежей клубникой, жареными грецкими орехами и мягким козьим сыром с клюквой в медово-бальзамовом соусе.
- 18 Mediterranean Salad €14.50
Μεσογειακή σαλάτα με χόρτα, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, τυρί μανούρι, ντάκος και σπιτικό ντρέσινγκ.
Mediterranean salad with greens, tomato, cucumber, onions, black olives, capers, manouri cheese, dakos and homemade dressing.
Средиземноморский салат из зелени, помидоров, огурцов, лука, оливок, каперсов, даκος и сыра Манури в домашнем соусе.
- 19 The Steak House Salad €21.50
Ολόφρεσκα μαρούλια με μαριναρισμένες λωρίδες βοδινού φιλέτου, πορτοκάλι, σουσάμι, χρωματιστές πιπεριές, κάσιους και ντρέσινγκ από μέλι και πιπερόριζα.
Marinated fillet steak strips on a bed of lettuce with orange segments, sesame, coloured bell peppers, cashew nuts and honey & ginger dressing.
Μαριнованные полоски филе говядины со свежими листьями салата, дольками апельсина, кунжутом, болгарским перцем и орешками кешью в медово-имбирном соусе.

GRILLED STEAKS

ΣΤΕΙΚ ΣΧΑΡΑΣ | СТЕЙК НА ГРИЛЕ

ARGENTINIAN ANGUS STEAKS

- 20 Argentinian Fillet Steak (approx. 250gr) €35.50
Σερβίρεται με σπανάκι με κρέμα. / **Served with creamy spinach.** / Подаётся со шпинатом в сливках.
- 21 Argentinian Picanha Steak (approx. 300gr) €32.50
Τρυφερό Picanha steak ψημένο στη σχάρα με αρωματικά Αργεντινής.
Σερβίρεται σε λεπτές φέτες μέτρια ψημένο και συνοδεύεται με σπανάκι με κρέμα.
Tender Picanha steak grilled with Argentinian herbs. Cooked medium and served in thin slices with creamy spinach.
Средняя степень прожарки, подается тонкими ломтиками со шпинатом в сливках.
- 22 Argentinian Rib Eye Steak (approx. 300gr) €36.50
Σερβίρεται με σπανάκι με κρέμα. / **Served with creamy spinach.** / Подаётся со шпинатом в сливках.

AMERICAN CERTIFIED BLACK ANGUS STEAKS

- 23 American Rump Steak (approx. 240gr) €30.00
Σερβίρεται με σπανάκι με κρέμα. / **Served with creamy spinach.** / Подаётся со шпинатом в сливках.
- 24 American Sirloin Steak (approx. 300gr) €41.00
Σερβίρεται με σπανάκι με κρέμα. / **Served with creamy spinach.** / Подаётся со шпинатом в сливках.
- 25 American Rib Eye Steak (approx. 300gr) €44.50
Σερβίρεται με σπανάκι με κρέμα. / **Served with creamy spinach.** / Подаётся со шпинатом в сливках.
- 26 American Fillet Steak (approx. 250gr) €49.00
Σερβίρεται με σπανάκι με κρέμα. / **Served with creamy spinach.** / Подаётся со шпинатом в сливках.
- 27 American T-Bone Steak (approx. 500gr) €53.00
Σερβίρεται με σπανάκι με κρέμα. / **Served with creamy spinach.** / Подаётся со шпинатом в сливках.

TO SHARE

- 28 American Chateaubriand Steak (approx. 500gr) €97.00
Το μεγαλύτερο κομμάτι του βοδινού φιλέτου για 2 άτομα, σερβίρεται με σάλτσα μπερνέζ και σπανάκι με κρέμα. Σερβίρεται μέχρι μέτρια ψημένο.
The biggest boneless cut of beef fillet for 2 persons, served with Bearnaise sauce and creamy spinach. We suggest medium grilling the most.
Самый большой кусок филе говядины на 2 персоны. Подаётся с Беарнским соусом и шпинатом в сливках. Мы советуем среднюю степень прожарки.
- 47 Australian Tomahawk Steak €11.50 / 100gr
Σερβίρεται με σπανάκι με κρέμα. Σερβίρεται μέχρι μέτρια ψημένο.
Served with creamy spinach. We suggest medium grilling the most.
Подаётся со шпинатом в сливках. Мы советуем среднюю степень прожарки.

* All Grilled Steaks can surf...

Όλα τα στέϊκς σχάρας μπορούν να συνοδευτούν με... Κο всем стейкам на гриле можно добавить...

Αστακός στον ατμό ή ογκρατέν / **Steamed or au Gratin Lobster**

Лобстер на пару или запечённый _____ €12.50 / 100gr

Γαρίδες Ποσέ / **Poached Prawns** / Креветки на пару _____ € 5.50 / piece

** Select your side order

επιλέξτε ένα από τα συνοδευτικά που ακολουθούν / выберите один из гарниров:

*Πατάτα οφή *Πατάτες τηγανιτές τύπου Steak House * Τηγανιτές γλυκοπατάτες * Πατάτες ογκρατέν * Ασπρόμαυρο ρύζι

*Jacket potatoes *Steak House chips *Sweet potato chips * Potato au gratin *White & brown rice

*Картофель в мундире *Жареный картофель Steak House *Жареный сладкий картофель * Картофельный гратен

*Белый и коричневый рис

Παρακαλώ όπως ενημερώσετε τον διευθυντή του εστιατορίου εάν έχετε τροφικές αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές συνήθειες. / Please inform the restaurant manager if you have any food allergies or special dietary needs. / Пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, если у вас есть пищевая аллергия или особые диетические потребности.

*Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι / All Taxes included / Все налоги включены

WAGYU BEEF

Το όνομα Wagyu σημαίνει Ιαπωνέζικο μοσχάρι.

Οι Ιάπωνες έχουν δώσει μεγάλη προσοχή στον τρόπο που μεγαλώνουν αυτό το ξεχωριστό είδος μοσχαριού.

Τα ζώα αυτά τρέφονται με τις καλύτερες τροφές, τους κάνουν μασάζ για να απαλλαγούν από το άγχος και να χαλαρώσουν οι μύες και πίνουν μπύρα για να τους ανοίγει η όρεξη.

Το αποτέλεσμα είναι το πιο μαλακό και το πιο εύγευστο κρέας στον κόσμο!

The name Wagyu means Japanese cattle.

Japanese have devoted extraordinary care and attention to the growing of this unusual breed of cattle, focusing on the quality rather than the quantity of their beef.

These animals are given the best food to eat, are massaged frequently to relieve stress and muscle stiffness and are fed on beer to stimulate their appetite. The result is the most tender, most succulent and tastiest meat in the world in other words the "caviar" of beef!

Название Wagyu Означает Японский Крупный Рогатый Скот.

Японцы придали большое значение тому, как выращивают этот необычный вид крупного рогатого скота, сфокусировавшись больше на качестве своего скота, нежели на его количестве. Эти животные питаются наилучшей едой, им делают массаж чтобы снять стресс и расслабить мышцы и пьют пиво чтобы повысить их аппетит. Результат - самое нежное, самое сочное и самое вкусное мясо в мире!

29 Wagyu Sirloin Steak (approx. 300gr) €92.00
Σερβίρεται με σπανάκι με κρέμα. / **Served with creamy spinach.**
Подаётся со шпинатом в сливках.

30 Wagyu Rib Eye Steak (approx. 300gr) €92.00
Σερβίρεται με σπανάκι με κρέμα. / **Served with creamy spinach.**
Подаётся со шпинатом в сливках.

* All Grilled Steaks can surf...

Όλα τα στέϊκς σχάρας μπορούν να συνοδευτούν με...
Ко всем стейкам на гриле можно добавить...

Αστακός στον ατμό ή ογκρατέν / **Steamed or au Gratin Lobster** / €12.50 / 100gr
Лобстер на пару или запечённый
Γαρίδες Ποσέ / **Poached Prawns** / Креветки на пару € 5.50 / piece

** Select your side order

επιλέξτε ένα από τα συνοδευτικά που ακολουθούν / выберите один из гарниров:

* Πατάτα οφτή
* Πατάτες τηγανιτές τύπου Steak House
* Τηγανιτές γλυκοπατάτες
* Πατάτες ογκρατέν
* Ασπρόμαυρο ρύζι

* Jacket potatoes
* Steak House chips
* Sweet potato chips
* Potato au gratin
* White & brown rice

* Картофель в мундире
* Жареный картофель Steak House
* Жареный сладкий картофель
* Картофельный гратен
* Белый и коричневый рис

SEAFOOD

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | МОРЕПРОДУКТЫ

- 36 **Fresh Salmon** €27.00
Στολισμένο φρέσκο φιλέτο σολομού, σερβίρεται με ασπρόμαυρο ρύζι και τартάρ από παντζάρι.
Fresh salmon fillet saute, served with white & brown rice and beetroot tartare.
Свежее филе лосося saute, подаётся с белым и коричневым рисом и свекольным тартаром.
- 37 **Ocean Prawns** €34.50
Γαρίδες ωκεανού με ντρεσινγκ από λάδι, λεμόνι και αρωματικά βότανα. Σερβίρονται με λαχανικά ατμού και ασπρόμαυρο ρύζι.
Ocean prawns with olive oil and lemon herbs dressing, served with white and brown rice and steamed vegetables.
Океанские креветки с оливковым маслом и лимонной заправкой, подаются с бело-коричневым рисом и овощами на пару.
- 38 **Lobster Pasta** €13.00 / 100gr
Φρέσκος αστακός από τη δεξαμενή μας. Σερβίρεται με σπιτική κρεμώδες σάλτσα ντομάτας, άνηθο, μαϊντανό και ζυμαρικά Λιγκουίνι. Για 2 άτομα.
Fresh Lobster from our tank, served with our homemade cream tomato sauce, dill, parsley and Linguini pasta. For 2 persons.
Свежий лобстер из нашего аквариума. Подаётся с домашним кремовым помидорным соусом, укропом, петрушкой и макаронами Лингвини. На 2 персоны.
- 39 **Steamed Lobster** €12.50 / 100gr
Φρέσκος αστακός από τη δεξαμενή μας, ψημένος στον ατμό. Σερβίρεται με ασπρόμαυρο ρύζι και λαχανικά ατμού.
Fresh steamed lobster from our tank, served with white & brown rice and steamed vegetables.
Свежий лобстер из нашего аквариума приготовленный на пару. Подаётся с белым и коричневым рисом и овощами на пару.
- 40 **Lobster au Gratin** €12.50 / 100gr
Φρέσκος αστακός από τη δεξαμενή μας μαγειρεμένος με κρεμώδης σάλτσα σκόρδου και νιφάδες παρμεζάνας. Σερβίρεται με ασπρόμαυρο ρύζι και λαχανικά ατμού.
Fresh Lobster from our tank cooked with creamy garlic sauce and parmesan flakes. Served with white & brown rice and steamed vegetables.
Свежий лобстер из нашего аквариума приготовленный со сливочным чесночным соусом и хлопьями пармезана. Подаётся с белым и коричневым рисом и овощами на пару.

STARTERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ | ЗАКУСКИ

- 01 **Avocado & Salmon** €13.50
Αβοκάντο σε φορμάκι, με καπνιστό σολομό και σάλτσα πέστο βασιλικού.
Avocado with smoked salmon and pesto basil dressing.
Авокадо с копчёным лососем и соусом песто с базиликом.
- 02 **Stuffed Mushrooms** €12.00
Φρέσκαμανιτάρια γεμιστά με διάφορα τυριά, τηγανισμένα και σερβιρισμένα με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό.
Fresh mushrooms stuffed with various cheese, deep-fried with basil tomato sauce.
Свежие грибы жареные во фритюре с начинкой из различных сыров, с томатным соусом и базиликом.
- 03 **King Crab Cakes** €18.50
Βασιλικός κάβουρας πανέ με τη δικιά μας σπιτική συνταγή σερβιρισμένος με σάλτσα τартάρ.
Homemade breaded king crab meat served with tartare sauce.
Панированное мясо королевского краба по нашему домашнему рецепту, подаётся с соусом тартар.
- 04 **Burrata Cheese** €15.50
Τυρί Burrata σερβιρισμένο με μαύρες & κίτρινες ντομάτες, φρέσκα φύλλα ρόκας, πέρλες βαλσάμικου, και αρωματισμένο λάδι τρούφας.
Burrata cheese served with black & yellow tomatoes, fresh rocket, balsamic pearls and truffle oil.
Сыр Burrata с чёрными и желтыми помидорами, руколой, бальзамическим жемчугом и трюфельным маслом.
- 05 **Duck Foie Gras** €22.00
Foie gras πάπιας με карамελωμένα μήλα και σάλτσα από φρέσκια κρέμα και κανέλα.
Duck foie gras served with caramelized apple slices and cinnamon cream sauce.
Утиная фуа-гра с карамелизированными ломтиками яблока и сливочным соусом с корицей.
- 06 **Beef Carpaccio** €22.00
Λεπτοκομμένες φέτες από φρέσκο νωπό Αμερικάνικο βοδινό φιλέτο γαρνιρισμένες με δροσερά φύλλα ρόκας, ξύσματα παρμεζάνας και λάδι τρούφας.
Thin layers of fresh American fillet steak with fresh rocket leaves, parmesan flakes and truffle oil.
Тонкие ломтики свежего Американского говяжьего филе с листьями рукколы, стружками пармезана и трюфельным маслом.
- 07 **Steak Tartare** €22.00
Ψιλοκομμένο φρέσκο νωπό Αμερικάνικο βοδινό φιλέτο συνοδευόμενο από ψιλοκομμένο αγγουράκι τουρσί, κάπαρη, τριμμένο αυγό και Αμερικάνικη σάλτσα κοκτέιλ.
Finely chopped American fillet steak served with capers, pickled cucumber, grated egg and American cocktail sauce.
Μελκο нарезатьное Американское филе говядины, подаётся с каперсами, маринованными огурцами, тёртым яйцом и Американским коктейльным соусом.
- 08 **Crispy Calamari** €15.00
Τραγανιστό καλαμάρι ελαφρώς τηγανισμένο με γλυκό-πικάντικη Ασιατική σάλτσα.
Crispy calamari lightly fried, tossed with a sweet and spicy Asian sauce.
Хрустящие кальмары слегка обжаренные в сладком азиатском соусе чили.
- 09 **Steak Tataki** €20.00
Λεπτές φέτες από ελαφρώς ψημένο Αμερικάνικο βοδινό φιλέτο, μαριναρισμένο με σάλτσα teriyaki και πασπαλισμένο με άσπρο και μαύρο σουσάμι.
Thin layers of slightly cooked American fillet steak, marinated with teriyaki sauce and topped with black & white sesame seeds.
Тонкие ломтики слегка прожаренного Американского говяжьего филе, маринованные в соусе терияки и посыпанные чёрно-белым кунжутом.
- 10 **Baked Oysters (Fine de Claire / size 1)** €19.50
Φρέσκα στρείδια (3 τεμ.) ψημένα στο φούρνο με φρέσκια κρέμα, σπανάκι και νιφάδες παρμεζάνας.
Baked oysters (3 pcs) with fresh cream, spinach and parmesan flakes.
Запеченные устрицы (3 штуки) со сливками, шпинатом и хлопьями пармезана.

Παρακαλώ όπως ενημερώσετε τον διευθυντή του εστιατορίου εάν έχετε τροφικές αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές συνήθειες. / Please inform the restaurant manager if you have any food allergies or special dietary needs. / Пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, если у вас есть пищевая аллергия или особые диетические потребности.

*Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι / All Taxes included / Все налоги включены

Set Menu

€39.00

STARTERS

Cheese Twist

Διάφορα τυριά σε φύλλο κρούστας συνοδευόμενο με τη δική μας σπιτική σάλτσα φράουλας.

Various cheese wrapped in crust served with our special homemade strawberry sauce.

Различные сыры в слоеном тесте, подаются с нашим домашним клубничным соусом.

OR

Beetroot Tartare

Φρέσκο παντζάρι σε μικρούς κύβους. Σερβίρεται με ξινόκρεμα από εσπεριδοειδή, μπάλες από κατσικίσιο τυρί, πορτοκάλι και σκόνη από καρύδια.

Fresh diced beetroot served with sour-citrus cream, goat cheese balls, orange segments and walnut powder.

Свежая свекла нарезанная кубиками, подаётся с кисло-цитрусовым кремом, шариками из козьего сыра, апельсином и порошком грецкого ореха.

MAIN MEAL

American Rump Steak (approx. 240gr)

Σερβίρεται με σπανάκι με κρέμα. / **Served with creamy spinach.**

Подаётся со шпинатом в сливках.

OR

Fresh Salmon

Σοταρισμένο φρέσκο φιλέτο σολομού, σερβίρεται με ασπρόμαυρο ρύζι και τартάρ από παντζάρια.

Fresh salmon fillet saute, served with white & brown rice and beetroot tartare.

Свежее филе лосося соте, подаётся с белым и коричневым рисом и свекольным тартаром.

OR

Marinated Grilled Corn Fed Chicken

Μαριναρισμένο κοτόπουλο που τρέφεται με καλαμπόκι, ψημένο στη σχάρα.

Σερβίρεται με σαλάτα ρόκας και τηγανιτές γλυκοπατάτες.

Marinated grilled corn fed chicken. Served with rocket salad and sweet potato chips.

Μαριнованная курица, кормленная кукурузой, на гриле.

Подаётся со свежим салатом из рукколы и чипсами из сладкого картофеля.

DESSERT

Forest Fruit Australian Pavlova

Μαρέγκα με φρέσκα κρέμα, μούρα και σάλτσα από φρούτα του δάσους.

Dry meringues with cream, berries and forest fruit sauce.

Меренги с кремом, ягодами и соусом лесных ягод.

*Η προσφορά αυτή δεν συνδυάζεται με οποιαδήποτε άλλη προσφορά. * This offer does not relate or is applicable to any other offer.
*Это предложение не относится и не применимо к какому-либо другому предложению

Παρακαλώ όπως ενημερώσετε τον διευθυντή του εστιατορίου εάν έχετε τροφικές αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές συνήθειες. / Please inform the restaurant manager if you have any food allergies or special dietary needs. / Пожалуйста, сообщите менеджеру ресторана, если у вас есть пищевая аллергия или особые диетические потребности.

*Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι / All Taxes included / Все налоги включены

SOFT DRINKS

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΆΛΛΑ

Refreshments - Αναψυκτικά

(coca cola, coca cola zero, sprite, fanta orange, sprite zero & soda)

κανονικό/regular 25cl _____ € 4.30

Sparkling Water

Αεριούχο Νερό

25cl _____ € 4.30

Mineral Water

Εμφιαλωμένο Νερό

1Ltr _____ € 4.80

Natural Juices

(orange, apple, pineapple, peach & tomato)

Φυσικός Χυμός

(πορτοκάλι, μήλο, ανανάς,

ροδάκινο και ντομάτα)

κανονικό/regular 40cl _____ € 4.00

Fresh Squeezed Orange Juice

Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι

κανονικό/regular 40cl _____ € 5.00

Ice Tea (lemon & peach) 40cl _____ € 4.00

Παγωμένο Τσάι (λεμόνι & ροδάκινο)

Fresh Lemondade 40cl

Φρέσκα Λεμονάδα _____ € 4.80

GIN

ΤΖΙΝ

Bombay Sapphire

4cl _____ € 7.00

btl / φιάλη 70cl _____ €90.00

Tanqueray

4cl _____ € 7.00

btl / φιάλη 70cl _____ €90.00

Gin Mare

4cl _____ € 9.00

btl / φιάλη 70cl _____ €130.00

Hendrick's

4cl _____ € 9.00

btl / φιάλη 70cl _____ €130.00

Tanqueray Ten

4cl _____ € 10.00

btl / φιάλη 70cl _____ €150.00

Monkey 47

4cl _____ €12.50

btl / φιάλη 50cl _____ €145.00

BEERS

ΜΠΥΡΕΣ

KEO 33cl _____ € 5.00

Carlsberg 33cl _____ € 5.00

Heineken 33cl _____ € 5.50

Corona Extra 33cl _____ € 5.80

Guinness 44cl _____ € 7.00

Erdinger 33cl _____ € 6.00

Carlsberg Non Alcoholic 33cl _____ € 5.00

APERITIFS

ΑΠΕΡΙΤΙΦ

Martini Bianco 8cl _____ € 6.00

Martini Rosso 8cl _____ € 6.00

Martini Dry 8cl _____ € 6.00

Campari 4cl _____ € 7.00

Aperol 4cl _____ € 7.00

Ouzo 8cl _____ € 7.00

VODKA

ΒΟΤΚΑ

Smirnoff

4cl _____ € 7.00

btl / φιάλη 70cl _____ €90.00

Stolichnaya

4cl _____ € 7.00

btl / φιάλη 70cl _____ €90.00

Belvedere Vodka

4cl _____ € 9.50

btl / φιάλη 70cl _____ €140.00

Grey Goose

4cl _____ € 9.00

btl / φιάλη 70cl _____ €130.00

Beluga Vodka

4cl _____ € 10.00

btl / φιάλη 70cl _____ €140.00

SINGLE MALT WHISKIES

ΟΥΙΣΚΙ

Glenfiddich 12	
4cl _____	€ 9.00
btl / φιάλη 70cl _____	€130.00
Cardhu 12	
4cl _____	€ 9.00
btl / φιάλη 70cl _____	€130.00
Talisker 10	
4cl _____	€10.00
btl / φιάλη 70cl _____	€140.00
Lagavulin 16	
4cl _____	€16.00
btl / φιάλη 70cl _____	€260.00
Macallan 12	
4cl _____	€16.00
btl / φιάλη 70cl _____	€260.00

BLENDED WHISKIES

ΟΥΙΣΚΙ

Johnnie Walker Red Label	
4cl _____	€ 7.00
btl / φιάλη 70cl _____	€90.00
J&B	
4cl _____	€ 7.00
btl / φιάλη 70cl _____	€90.00
Famous Grouse	
4cl _____	€ 7.00
btl / φιάλη 70cl _____	€90.00
Chivas Regal 12	
4cl _____	€ 8.00
btl / φιάλη 70cl _____	€100.00
Johnnie Walker Black Label	
4cl _____	€ 8.50
btl / φιάλη 70cl _____	€120.00
Johnnie Walker Blue Label	
4cl _____	€30.00
btl / φιάλη 70cl _____	€410.00

TENNESSEE & BOURBON

ΤΕΝΕΣΙ ΚΑΙ ΜΠΕΡΜΠΟΝ

Jack Daniel's	
4cl _____	€ 7.50
btl / φιάλη 70cl _____	€85.00
Wild Turkey	
4cl _____	€ 8.00
btl / φιάλη 70cl _____	€100.00

DIGESTIVES

ΧΩΝΕΥΤΙΚΑ

Grappa 4cl _____	€ 7.00
Limoncello 4cl _____	€ 6.00
Jägermeister 4cl _____	€ 6.00

TEQUILA

ΤΕΚΙΛΑ

Jose Cuervo Silver	
4cl _____	€ 7.00
btl / φιάλη 70cl _____	€90.00
Jose Cuervo Gold	
4cl _____	€ 7.00
btl / φιάλη 70cl _____	€90.00

RUM

ΡΟΥΜΙ

Captain Morgan White	
4cl _____	€ 7.00
btl / φιάλη 70cl _____	€90.00
Captain Morgan Original Spiced Gold	
4cl _____	€ 7.00
btl / φιάλη 70cl _____	€90.00
Malibu	
4cl _____	€ 7.00
btl / φιάλη 70cl _____	€90.00
Ron Zacapa 23	
4cl _____	€13.00
btl / φιάλη 70cl _____	€200.00

LIQUEUR

ΛΙΚΕΡ

Mastiha Skinos 4cl _____	€ 6.00
Baileys 4cl _____	€ 7.00
Tia Maria 4cl _____	€ 7.00
Amaretto Disaronno 4cl _____	€ 7.00
Sambuca 4cl _____	€ 7.00
Southern Comfort 4cl _____	€ 7.00

COGNAC & BRANDIES

ΚΟΝΙΑΚ ΚΑΙ ΜΠΡΑΝΤΙ

Metaxa 7* 4cl _____	€ 7.00
Remy Martin VSOP 4cl _____	€ 10.00
Hennessy 4cl _____	€ 10.00
Hennessy X.O 4cl _____	€30.00
Remy Martin X.O 4cl _____	€25.00
Hennessy Paradis 4cl _____	€100.00