

Kypri
beach bar



ΜΠΥΡΕΣ

| | |
|-----------------|------|
| Άλφα 330 ml | 4.00 |
| Άλφα 500 ml | 4.50 |
| Kaiser 500 ml | 4.50 |
| Heineken 500 ml | 4.50 |
| Νήσος 330 ml | 5.00 |
| Corona 330 ml | 5.00 |

ΠΟΤΑ

| | |
|------------------------------|-------|
| Απλά ποτά 50 ml | 8.00 |
| Σπέσιαλ ποτά 50 ml | 10.00 |
| Malt whiskey 50 ml | 12.00 |
| Vodka Premium 50 ml | 12.00 |
| Grappa Nonino 40ml | 5.00 |
| Μαστίχα 50ml | 6.00 |
| Σφηνάκια | 3.00 |
| Ούζο / Τσίπουρο ποτήρι 50ml | 5.00 |
| Ούζο Πλωμάρι 200ml | 10.00 |
| Ούζο Βαρβαγιάννη 200ml | 10.00 |
| Ούζο Μπαμπατζίμ 200ml | 10.00 |
| Τσίπουρο Τσιλιλή 200ml | 10.00 |
| Τσίπουρο Αποστολάκη 200ml | 10.00 |
| Τσίπουρο Μπαμπατζίμ 200ml | 10.00 |
| Τσίπουρο Androp ντοπιό 200ml | 12.00 |

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

| | |
|-------------------------------|------|
| Αναψυκτικά 330ml | 3.00 |
| Tonic Water 3 Cents 200ml | 3.80 |
| Lemon Tonic 3 Cents 200ml | 3.80 |
| Mandarin Soda 3 Cents 200ml | 3.80 |
| Grapefruit soda 3 Cents 200ml | 3.80 |
| Σόδα Σάριζα | 3.00 |
| Σάριζα Ανθρακούχο | 3.00 |

ΧΥΜΟΙ

| | |
|---|------|
| Πορτοκάλι | 5.00 |
| Με φρούτα εποχής | 7.00 |
| Χυμός Ντομάτας | 3.80 |
| Pago χυμός | 3.80 |
| <i>Μάνγκο, φράουλα, ανάμεικτος, ανανάς, κράνμπερι, πορτοκάλι, λεμόνι - λάιμ, ή ροδάκινο</i> | |

BEERS

| |
|-----------------|
| Alpha 330 ml |
| Alpha 500 ml |
| Kaiser 500 ml |
| Heineken 500 ml |
| Nissos 330 ml |
| Corona 330 ml |

DRINKS

| |
|-----------------------------|
| Spirits 50 ml |
| Special Spirits 50 ml |
| Malt whiskey 50 ml |
| Vodka Premium 50 ml |
| Grappa Nonino 40ml |
| Mastic 50ml |
| Shots |
| Ouzo / Tsipouro glass 50 ml |
| Ouzo Plomari 200ml |
| Ouzo Varvagianni 200ml |
| Ouzo Babajim 200 ml |
| Tsipouro Tsilili 200 ml |
| Tsipouro Apostolaki 200 ml |
| Tsipouro Babajim 200 ml |
| Tsipouro Androp local 200ml |

SOFT DRINKS

| |
|-------------------------------|
| Soft drink 330ml |
| Tonic Water 3 Cents 200ml |
| Lemon Tonic 3 Cents 200ml |
| Mandarin Tonic 3 Cents 200ml |
| Grapefruit soda 3 Cents 200ml |
| Soda Sariza |
| Sariza Sparkling |

JUICE

| |
|---|
| Orange juice |
| Mixed fruits |
| Tomato juice |
| Pago juice |
| <i>Mango, Strawberry, Tropical Mix, Pineapple, Cranberry, Orange, lemon - lime or Peach</i> |

ΡΟΦΗΜΑΤΑ

| | |
|-------------------------|------|
| Νεσκαφέ | 3.80 |
| Ελληνικός | 3.50 |
| Ελληνικός διπλός | 4.00 |
| Εσπρέσο | 3.50 |
| Διπλό Εσπρέσο | 4.00 |
| Καπουτσίνο | 4.00 |
| Διπλό Καπουτσίνο | 4.50 |
| Freddo Cappuccino | 4.00 |
| Freddo Espresso | 3.90 |
| Τσάι | 3.50 |
| Γάλα | 3.00 |
| Σοκολάτα Ζεστή / Κρύα | 4.00 |
| Εμφιαλωμένο νερό μεγάλο | 2.00 |
| Εμφιαλωμένο νερό μικρό | 0.80 |

ΠΪΤΣΕΣ

| | |
|---|-------|
| Μαργαρίτα | 10.00 |
| <i>Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα</i> | |
| Ζαμπόν | 11.00 |
| <i>Ζαμπόν, μανιτάρια, μοτσαρέλα</i> | |
| Πεπερόνι | 11.00 |
| <i>Πεπερόνι, μοτσαρέλα</i> | |
| Κλασική | 10.00 |
| <i>Τοματίνια, μοτσαρέλα, βασιλικό</i> | |
| Ελληνική | 12.00 |
| <i>Φέτα, τοματίνια, κρεμμύδι, ελιά, κάπαρη, πιπεριά, ρόκα</i> | |
| Ανδριώτικη | 12.00 |
| <i>Λούζα, ντόπιο τυρί, λιαστή ντομάτα, πιπεριά, ρόκα</i> | |
| Πικάντικη | 12.00 |
| <i>Πεπερόνι, τοματίνια, μανιτάρια, μπούκοβο, μοτσαρέλα, βασιλικός</i> | |
| Έξτρα υλικά | 1.00 |

ΤΣΙΑΜΠΆΤΑ

| | |
|---|------|
| Ζαμπόν | 5.50 |
| <i>τυρί, μαρούλι, τομάτα</i> | |
| Καπνιστή γαλοπούλα | 5.50 |
| <i>ντομάτα, ρόκα, τυρί ντόπιο</i> | |
| Μεσογειακή | 5.50 |
| <i>με τομάτα, ρόκα, λιαστή τομάτα φέτα, ρίγανη</i> | |
| Πικάντικη | 5.50 |
| <i>με πεπερόνι, τομάτα, μοτσαρέλα, μπούκοβο, βασιλικό</i> | |

BEVERAGES

| |
|----------------------|
| Nescafe |
| Greek |
| Greek double |
| Espresso |
| Espresso double |
| Cappuccino |
| Cappuccino double |
| Freddo Cappuccino |
| Freddo Espresso |
| Tea |
| Milk |
| Chocolate Hot / Cold |
| Mineral Water large |
| Mineral Water small |

PIZZA

| |
|---|
| Margarita |
| <i>Tomato sauce, mozzarella</i> |
| Ham |
| <i>Ham, mushrooms, mozzarella</i> |
| Pepperoni |
| <i>Pepperoni, mozzarella</i> |
| Classic |
| <i>Tomato, mozzarella, basil</i> |
| Greek |
| <i>Feta cheese, tomato, onion, capers, peppers, rocket</i> |
| Andros |
| <i>Local ham and cheese, sun dried tomato peppers, rocket</i> |
| Spicy |
| <i>Pepperoni, cherry tomatoes, mushrooms, red pepper, Mozzarella, basil</i> |
| Extra ingredients |

CIABBATA

| |
|--|
| Ham |
| <i>cheese, lettuce, tomato</i> |
| Smoked turkey |
| <i>tomato, rocket, local white cheese</i> |
| Mediterranean |
| <i>with tomato, rocket, sundried tomato feta cheese, oregano</i> |
| Spicy |
| <i>with pepperoni, tomato, mozzarella, Boukovo and basil</i> |

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

| | |
|--|-------|
| Τριλογία από Ελληνικές αλοιφές <i>Τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα, τυροκαυτερή Άνδρου</i> | 8.00 |
| Τυροπιτάκια με μέλι και σουσάμι | 7.00 |
| Γραβιέρα σαγανάκι <i>με τηγανητά κολοκυθάκια μελιτζάνες και τζατζίκι</i> | 9.00 |
| Ταρτάρ τόνου με μυρωδικά <i>σερβιρισμένο σε φωλιά από ζεστή τσιαπάτα</i> | 14.00 |
| Γαρίδες σχάρας <i>με πέπλα μοτσαρέλα, σάλτσα γιαουρτιού μεντας και νεκταρίνι μαγειρεμένο σε γλυκό κρασί</i> | 14.50 |
| Καπνιστός σολομός <i>με γαύρο μαρινάτο και ταρτάρ τομάτας</i> | 12.00 |
| Καλαμαράκια τηγανητά <i>με ντιπ κρέμα αγριοράπανου</i> | 10.00 |
| Γαρίδες σαγανάκι <i>με ούζο, φέτα και πιπεριές</i> | 11.00 |
| Μύδια αχνισμένα <i>με άνηθο και κρασί chardonnay</i> | 12.00 |
| Χταπόδι σχάρας με φάβα και κάπαρη | 12.00 |

ΣΑΛΑΤΕΣ

| | |
|--|-------|
| Χωριάτικη | 9.00 |
| Τοματίνια Σαντορίνης με ξυσμένο αγγούρι <i>φρέσκο βασιλικό, πέπλες μοτσαρέλα, κάπαρη, ελαιόλαδο</i> | 10.00 |
| Ντάκος με φιλοκομμένη ντομάτα, <i>ντόπιο τυρί, κάπαρη και μυρωδικά</i> | 7.00 |
| Αιγαιοπελαγίτικη εποχής με vinaigrette <i>φλίδες γραβιέρας και κουκουναίρι</i> | 9.00 |
| Καβουροσαλάτα με ντρέσινγκ πορτοκαλιού <i>άνηθο και θυμαρίσιο μέλι</i> | 12.00 |

ΠΑΣΤΑ + ΡΙΖΟΤΟ

| | |
|--|-------|
| Ριζότο πορτσίνι <i>με λάδι τρούφας, πράσο και θυμάρι</i> | 14.00 |
| Ριζότο γαρίδας <i>στο πιπεράτο ζουμί τους με αρώματα Ελλάδας</i> | 15.00 |
| Γαριδομακαρονάδα με μαντζουράνα & κάπαρη | 15.00 |
| Μακαρονάδα του ψαρά <i>με ποικιλία θαλασσινών</i> | 17.00 |
| Ανδριώτικη καρμπονάρα <i>με βολάκι και λούζα</i> | 12.00 |
| Ριγκατόνι με κοτόπουλο <i>λιαστή ντομάτα σε ελαφριά κρέμα από φασκόμηλο</i> | 12.00 |

STARTERS

| | |
|--|--|
| Trilogy of famous Greek dips <i>Tzatziki, eggplant dip and spicy cheese dip</i> | |
| Cheese pies with honey and sesame | |
| Fried gruyere <i>with zucchini, eggplant and tzatziki</i> | |
| Tuna Tartare <i>served in a warm ciabatta nest</i> | |
| Prawns grilled <i>served with mozzarella pearls, mint yogurt sauce and nectarine cooked in sweet wine</i> | |
| Smoked salmon <i>with anchovies tomato tartare</i> | |
| Calamari fried <i>with horseradish dip</i> | |
| Mediterranean style prawns in tomato <i>with ouzo, feta cheese and herb sauce</i> | |
| Mussels steamed <i>with dill and chardonnay wine</i> | |
| Octopus grilled with fava and capers | |

SALADS

| | |
|--|--|
| Greek salad | |
| Santorini baby tomatoes with cucumber <i>fresh basil, mozzarella pearls, capers and olive oil</i> | |
| Cretan rusk with tomato <i>local cheese, capers and oregano</i> | |
| Aegean mixed leaf salad <i>with gruyere flakes and pine nuts</i> | |
| Crab salad with orange vinaigrette <i>dill and local honey</i> | |

PASTA + RISOTTO

| | |
|--|--|
| Risotto porcini <i>with truffle oil leek and thyme</i> | |
| Prawns risotto <i>in pepper sauce with Greek aromas</i> | |
| Prawn linguine with marjoram and caper | |
| Fisherman's linguini <i>with all the fruits of the Aegean</i> | |
| Carbonara Andros style <i>with local cheese and smoked ham</i> | |
| Rigatoni with chicken <i>sun dried tomatoes in light sage cream</i> | |

ΨΑΡΙ

| | |
|---|-------|
| Σαρδέλες σχάρας <i>με βραστή πατάτα, καρότο και κολοκύθι</i> | 9.00 |
| Σολομός φιλέτο ψητός <i>με σως λεμονιού, κάπαρη με βραστή σαλάτα εποχής</i> | 16.00 |
| Τόνος φιλέτο σχάρας <i>με ζεστή σαλάτα από φακές και κινόα σε σάλτσα εσπεριδοειδών</i> | 18.00 |

ΨΗΤΑ

| | |
|--|-------|
| Ribeye 300gr με γλυκοπατάτες τηγανητές <i>και μικρή σαλάτα από ρόκα και ντομάτα</i> | 27.00 |
| Rump steak 200gr ταλιάτα με λολαροσο <i>και σάλτσα από καρότο και πράσινη πιπεριά</i> | 17.00 |
| Ψαρονέφρι 200gr σχάρας <i>αρωματισμένο με δενδρολίβανο, ψητά λαχανικά</i> | 14.00 |
| Χοιρινή "tomahawk" 450gr σχάρας <i>με πατάτες τηγανητές και μικρή σαλάτα</i> | 16.00 |
| Burger με τυρί cheddar, δαχτυλίδια κρεμμυδιού <i>λαχανοσαλάτα και τηγανητές πατάτες</i> | 13.00 |

ΚΛΑΣΙΚΑ

| | |
|--|-------|
| Πατάτες τηγανητές | 5.00 |
| Γάυρος τηγανητός | 8.00 |
| Μπιφτέκι σχάρας από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά | 12.00 |
| Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας | 10.00 |
| Κοτομπουκιές <i>σε σάλτσα παρμεζάνα και τηγανητές πατάτες</i> | 12.00 |
| Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό | 9.00 |
| Σπαγγέτι με σάλτσα φρέσκου μοσχαρίσιου κιμά | 11.00 |
| Βραστές σαλάτες - Χόρτα | - |
| Ρωτήστε για το πιάτο ημέρας | - |

ΓΛΥΚΑ

| | |
|---|------|
| Παραδοσιακή τούρτα αμυγδάλου | 6.00 |
| Γαλακτομπούρεκο με παγωτό κανέλα | 8.00 |
| Σουφλέ σοκολάτας <i>με παγωτό βανίλια Μαγαδασκάρης</i> | 8.00 |
| Πανακότα με σάλτσα από φρέσκες φράουλες | 5.00 |

FISH

| |
|--|
| Grilled sardines <i>with boiled potato, carrot, and zucchini</i> |
| Salmon grilled fillet <i>with lemon sauce and capers & seasonal boiled salad</i> |
| Tuna grilled fillet <i>on a quinoa and lentil salad with a light citrus sauce</i> |

GRILLED

| |
|---|
| Ribeye steak 300gr with fried sweet potatoes <i>and tomato - rocket salad</i> |
| Rump steak 200gr tagliata on lola rosa salad <i>with carrot and green pepper sauce</i> |
| Pork fillet 200gr <i>with rosemary and grilled vegetables</i> |
| Pork steak 450gr "tomahawk" <i>with fried potatoes and small salad</i> |
| Burger with cheddar cheese, onion rings <i>coleslaw and fried potatoes</i> |

CLASSICS

| |
|---|
| French fries |
| Fried fresh Anchovies |
| Beef patties on the grill |
| Grilled chicken breast |
| Chicken nuggets <i>cooked in parmesan sauce and fried potatoes</i> |
| Spaghetti with tomato sauce and basil |
| Spaghetti with fresh minced meat sauce |
| Boiled vegetables - greens |
| Ask for the daily special |

DESSERTS

| |
|---|
| Traditional almond cake |
| Galaktoboureko with cinnamon ice cream |
| Chocolate souffle <i>with Madagascar vanilla ice cream</i> |
| Panacotta with fresh strawberries sauce |

Enjoy the unique taste of Cyclades on the beach
or at the restaurant after your swim!

Απολαύστε τις μοναδικές γεύσεις του Cyclades στην παραλία
ή στο εστιατόριο μετά το μπάνιο σας!



ΚΛΑΣΙΚΑ ΚΟΚΤΕΙΛΣ

| | |
|--|-------|
| Dry Martini | 10.00 |
| <i>Tanqueray 10, Dry vermouth, Ελιά</i> | |
| Espresso Martini | 10.00 |
| <i>Ketel one βότκα, espresso, Kahlua, σιρόπι ζάχαρης</i> | |
| Mojito | 10.00 |
| <i>Ρούμι, φρέσκος δυόσμος, Λάιμ, Σόδα</i> | |
| Margaritas | 10.00 |
| <i>Κλασική ή με γεύσεις με τεκίλα και λικέρ Triple sec</i> | |
| Daiquiris | 10.00 |
| <i>Κλασικό ή με γεύσεις, Ρούμι, Triple sec, φρούτα</i> | |
| Bloody Mary | 10.00 |
| <i>Ketel one βότκα, Χυμός τομάτας, Ταμπάσκο, Χυμός λεμόνι</i> | |
| Long Beach Ice Tea | 10.00 |
| <i>Βότκα, Τζιν, Ρούμι, Τεκίλα, Triple sec, Χυμός Κράνμπερι</i> | |
| Caipiroska / Caipirinha | 10.00 |
| <i>Absolut βότκα ή Cachaca, Λάιμ, Ζάχαρη</i> | |
| Pina Colada / Strawberry Colada | 10.00 |
| <i>Ρούμι, φρέσκος ανανάς, Batida de coco, κρέμα Καρύδας</i> | |
| Negroni | 10.00 |
| <i>Tanqueray 10, Martini rosso, Campari, φέτα πορτοκάλι</i> | |
| Zombie | 10.00 |
| <i>Μαύρο, Χρυσό, Λευκό ρούμι, Χυμός λεμόνι & ανανά, Passion fruit, Bitters</i> | |
| Aperol Spritz | 10.00 |
| <i>Prosecco, Aperol, Σόδα, φέτα πορτοκάλι</i> | |

SIGNATURE COCKTAILS

| | |
|--|-------|
| Micra Anglia | 10.00 |
| <i>Μαστίχα, Ketel one βότκα, Χυμός ρόδι, Λεμόνι</i> | |
| Kyoto | 10.00 |
| <i>Τζιν, Αγάβη, Passion fruit, Λάιμ, Δυόσμος</i> | |
| Pink Porn Star | 10.00 |
| <i>Pink Pigeon ρούμι, Passion fruit, Passoa, Βανίλια</i> | |
| Bourbon Fix | 10.00 |
| <i>Four roses Bourbon, πουρές Φράουλα, χυμός Λεμόνι, bitters</i> | |
| Paradiso | 10.00 |
| <i>Χρυσό ρούμι, κονιάκ Βερίκοκο, πουρέ Μάνγκο, Λάιμ</i> | |
| Luxor | 10.00 |
| <i>Pink Pigeon ρούμι, Apple sourz, Αγάβη, Λάιμ, Τζιντζερ</i> | |
| Pink Angel | 10.00 |
| <i>Aperol, Prosecco, Pink γκρέιφρουτ σόδα</i> | |
| Cactus Banger | 10.00 |
| <i>Λευκή τεκίλα, λικές μανταρίνι, χυμός Πορτοκάλι</i> | |

ΚΟΚΤΕΙΛΣ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ

| | |
|--|------|
| Γρανίτα σε γεύσεις | 5.00 |
| <i>Φράουλα, Μάνγκο, Καρύδα, Passion fruit, Βατόμουρο και άλλα!</i> | |
| Virgin Pina Colada | 7.00 |
| <i>Φρέσκος Ανανάς, κρέμα καρύδας</i> | |
| Movie Star | 7.00 |
| <i>Χυμός Πορτοκάλι, Passion Fruit, Βανίλια, Λάιμ</i> | |
| Mojito Diablo non-alcohol | 7.00 |
| <i>Δυόσμος, Sprite, Λάιμ, Γρεναδίνη</i> | |

CLASSIC COCKTAILS

| | |
|---|--|
| Dry Martini | |
| <i>Tanqueray 10, Dry vermouth, Olive</i> | |
| Espresso Martini | |
| <i>Ketel one vodka, espresso, Kahlua, sugar syrup</i> | |
| Mojito | |
| <i>Rum, Fresh mint, Lime, Soda</i> | |
| Margaritas | |
| <i>Classic or flavored with Tequila, Triple sec liqueur</i> | |
| Daiquiris | |
| <i>Classic or flavored, Rum, Triple sec, Fruits</i> | |
| Bloody Mary | |
| <i>Ketel one vodka, Tomato juice, Tabasco, Lemon Juice</i> | |
| Long Beach Ice Tea | |
| <i>Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple sec, Cranberry juice</i> | |
| Caipiroska / Caipirinha | |
| <i>Absolut Vodka or Cachaca, Lime, Sugar</i> | |
| Pina Colada / Strawberry Colada | |
| <i>Rum, Fresh Pineapple, Batida de coco, Coconut cream</i> | |
| Negroni | |
| <i>Tanqueray 10, Martini rosso, Campari, Orange twist</i> | |
| Zombie | |
| <i>Dark, Golden, White rum, Lemon & Pineapple juice, Passion fruit, Bitters</i> | |
| Aperol Spritz | |
| <i>Prosecco, Aperol, Soda, Orange Wedge</i> | |

SIGNATURE COCKTAILS

| | |
|---|--|
| Micra Anglia | |
| <i>Mastiha, Ketel one vodka, Pomegranate, Lemon</i> | |
| Kyoto | |
| <i>Gin, Agave syrup, Passion fruit Lime, Mint</i> | |
| Pink Porn Star | |
| <i>Pink Pigeon rum, Passion fruit, Passoa, Vanilla</i> | |
| Bourbon Fix | |
| <i>Four roses Bourbon, Strawberry puree, lemon juice, bitters</i> | |
| Paradiso | |
| <i>Gold rum, Apricot brandy, Mango puree, lime</i> | |
| Luxor | |
| <i>Pink Pigeon rum, Apple sourz, Agave syrup, lime, ginger</i> | |
| Pink Angel | |
| <i>Aperol, Prosecco, Pink grapefruit soda</i> | |
| Cactus Banger | |
| <i>Silver tequila, Mandarine liqueur, Orange juice</i> | |

VIRGIN COCKTAILS

| | |
|--|--|
| Flavored Granita | |
| <i>Strawberry, Mango, Coconut, Passion fruit, Raspberry, and more!</i> | |
| Virgin Pina Colada | |
| <i>Fresh Pineapple, Coconut cream</i> | |
| Movie Star | |
| <i>Orange Juice, Passion Fruit, Vanilla, Lime</i> | |
| Mojito Diablo non-alcohol | |
| <i>Mint, Sprite, Lime, Grenadine</i> | |

ΟΪΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

| | |
|---|-------|
| Μικρός Βοργιάς (<i>Sauvignon Blanc, Chardonnay</i>) | 23.00 |
| Άδολη Γης (<i>Λαγόρθι, Ασπρούδες, Chardonnay</i>) | 27.00 |
| Κτήμα Γεροβασιλείου (<i>Ασύρτικο, Μαλαγουζιά</i>) | 28.00 |
| Βιβλία Χώρα (<i>Ασύρτικο, Sauvignon Blanc</i>) | 29.00 |
| Γεροβασιλείου Μαλαγουζιά (<i>Μαλαγουζιά</i>) | 30.00 |
| Κτήμα Άλφα (<i>Sauvignon Blanc</i>) | 34.00 |
| Βιβλία Χώρα Όβηλος (<i>Sauvignon Blanc</i>) | 37.00 |
| Αντωνόπουλος ΑΝΑΞ (<i>Chardonnay</i>) | 38.00 |
| Mostra 187ml (<i>Ροδίτης, Ντεμπίνα</i>) | 4.50 |
| Καραμέλο 187ml (<i>Ποικιλία Τσάνταλη</i>) | 4.50 |

ΟΪΝΟΣ ΚΟΚΚΙΝΟΣ

| | |
|---|-------|
| Μικρός Βοργιάς (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>) | 24.00 |
| Κτήμα Παπαϊωάννου (<i>Αγιωργίτικο</i>) | 27.00 |
| Domaine Costa Lazaridi (<i>Syrah</i>) | 35.00 |
| Βιβλία Χώρα (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>) | 32.00 |
| Αντωνόπουλος Νέα Δρυς (<i>Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc</i>) | 36.00 |
| Μαγικό Βουνό (<i>Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc</i>) | 37.00 |
| Κτήμα Άλφα (<i>Syrah, Ξυνόμαυρο, Merlot</i>) | 38.00 |

ΟΪΝΟΣ ΡΟΖÉ

| | |
|--|-------|
| Μικρός Βοργιάς (<i>Syrah - Viognier</i>) | 23.00 |
| Βυσσινόκηπος (<i>Αγιωργίτικο</i>) | 26.00 |
| Κτήμα Θεοπέτρα (<i>Λημνιώνα - Syrah</i>) | 29.00 |
| Κτήμα Άλφα (<i>Syrah</i>) | 35.00 |

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΟΪΝΟΣ

| | |
|-------------------------|-------|
| 1 Λίτρο λευκό ή κόκκινο | 12.00 |
| ½ Λίτρο λευκό ή κόκκινο | 7.00 |
| Ποτήρι λευκό ή κόκκινο | 3.50 |

ΓΛΥΚΟΣ ΟΪΝΟΣ

| | |
|-------------------------|------|
| Vinsanto Σαντορίνη 40ml | 4.50 |
|-------------------------|------|

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΪΝΟΣ

| | |
|----------------------|-------|
| Moscato d'Asti 750ml | 35.00 |
| Moscato d'Asti 375ml | 20.00 |
| Prosecco 750ml | 35.00 |
| Prosecco 200ml | 10.00 |

ΣΑΜΠΆΝΙΑ

| | |
|---------------------|--------|
| Moet Brut 750ml | 80.00 |
| Veuve Cliquot 750ml | 90.00 |
| Moet ice 750ml | 100.00 |

WHITE WINE

| | |
|---|--|
| Mikros Vorgias (<i>Sauvignon Blanc, Chardonnay</i>) | |
| Adoli Gis (<i>Lagorthi, Asproudes, Chardonnay</i>) | |
| Ktima Gerovasiliou (<i>Asirtiko, Malagouzia</i>) | |
| Vivlia Chora (<i>Asirtiko, Sauvignon Blanc</i>) | |
| Gerovasiliou Malagouzia (<i>Malagouzia</i>) | |
| Ktima Alfa (<i>Sauvignon Blanc</i>) | |
| Vivlia Chora Ovilos (<i>Sauvignon Blanc</i>) | |
| Andonopoulos ANAX (<i>Chardonnay</i>) | |
| Mostra (<i>Roditis, Debina</i>) | |
| Karamelo 187ml (<i>Variety of Tsantalis</i>) | |

RED WINE

| | |
|--|--|
| Mikros Vorgias (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>) | |
| Ktima Papaioannou (<i>Agiorgitiko</i>) | |
| Domaine Costa Lazaridi (<i>Syrah</i>) | |
| Vivlia Chora (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>) | |
| Nea Dris (<i>Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc</i>) | |
| Magic Mountain (<i>Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc</i>) | |
| Ktima Alfa (<i>Syrah, Xinomavro, Merlot</i>) | |

ROSE WINE

| | |
|---|--|
| Mikros Borgias (<i>Syrah - Viognier</i>) | |
| Vissinokypos (<i>Agiorgitiko</i>) | |
| Ktima Theopetra (<i>Limniona - Syrah</i>) | |
| Ktima Alfa (<i>Syrah</i>) | |

BIO HOUSE WINE

| | |
|----------------------|--|
| 1 Liter white or red | |
| ½ Liter white or red | |
| Glass white or red | |

SWEET WINE

| | |
|-------------------------|--|
| Santorini Vinsanto 40ml | |
|-------------------------|--|

SPARKLING WINE

| | |
|----------------------|--|
| Moscato d'Asti 750ml | |
| Moscato d'Asti 375ml | |
| Prosecco 750ml | |
| Prosecco 200ml | |

CHAMPANGE

| | |
|---------------------|--|
| Moet Brut 750ml | |
| Veuve Cliquot 750ml | |
| Moet ice 750ml | |



**Χρησιμοποιούμε Έξτρα Παρθένο ελαιόλαδο
και υλικά από ντόπιους παραγωγούς**

Τα κρέατα μας φρέσκα από τοπικές φάρμες
Όλα τα ψάρια και το καβούρι είναι φρέσκα
Κοτόπουλο, γαρίδες, καλαμαράκια
και χταπόδι είναι κατεψυγμένα

Στις τιμές περιλαμβάνονται οι νόμιμοι φόροι
Αγορανομικός Υπεύθυνος:
Φίλιππος Περράκης

**We use Extra virgin olive oil
and ingredients from local producers**

Our meat is fresh from local farms
All fish & crab are fresh
Chicken, prawns, squid
and octopus are frozen

Prices include VAT and Municipal taxes
Responsible by law:
Phillip Perrakis