

THE POOLBAR  
SWIM | LOUNGE | EAT | DRINK

## Μπίρες

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

## Ποτά

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 Μπαμπατζιμ 200ml	10.00
Τσίπουρο Τσιλιλή 200ml	10.00
Τσίπουρο Αποστολάκη 200ml	10.00
Τσίπουρο Μπαμπατζιμ 200ml	10.00
Τσίπουρο Androp ντοπιό 200ml	12.00

## Αναψυκτικά

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

## Χυμοί

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>

## Ροφήματα

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

## Πίτσες

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>

## Ορεκτικά

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

## Σαλάτες

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 κουκουνάρι</i>	9.00
Καβουροσαλάτα με ντρέσινγκ πορτοκαλιού <i>άνηθο και θυμαρίσιο μέλι</i>	12.00

## Πάστα + Ριζότο

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>	

## Ψάρι

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

## Ψητά

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

## Κλασικά

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	-

## Γλυκά

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 &amp; 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!



## Κλασικά κοκτέιλς

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 &amp; 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 γκρέιπφρουτ σόδα</i>	
Cactus Banger	10.00
<i>Λευκή τεκίλα, λικές μανταρίνι, χυμός Πορτοκάλι</i>	

## Κοκτέιλς χωρίς αλκοόλ

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 &amp; 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>	

## Οίνος Λευκός

Μικρός Βοργιάς ( <i>Sauvignon Blanc, Chardonnay</i> )	23.00
Άδολη Γης ( <i>Λαγόρθη, 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

## Οίνος Κόκκινος

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 &amp; Cabernet Franc</i> )	36.00
Μαγικό Βουνό ( <i>Cabernet Sauvignon &amp; Cabernet Franc</i> )	37.00
Κτήμα Άλφα ( <i>Syrah, Ξυνόμαυρο, Merlot</i> )	38.00

## Οίνος Ροζέ

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

## Βιολογικός Οίνος

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

## Γλυκός Οίνος

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

## Αφρώδης Οίνος

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 &amp; Cabernet Franc</i> )	
Magic Mountain ( <i>Cabernet Sauvignon &amp; 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	

## Champagne

Moet Brut 750ml	
Veuve Cliquot 750ml	
Moet ice 750ml	



# THE POOLBAR

SWIM | LOUNGE | EAT | DRINK

**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