

# Chesters

BAR & RESTAURANT

Αγαπητέ μας πελάτη,

Σας ευχαριστούμε για την υποστήριξή σας, που μας επιτρέπει να  
κάνουμε αυτό που αγαπάμε.

## Για αλλεργίες:

Φαγητά από το μενού μας ενδέχεται να περιέχουν ή να έρχονται σε επαφή με γάλα (γαλακτοκομικά), αυγά, ψάρια, οστρακόδερμα, μαλάκια, φιστίκια, φιστίκια, γλουτένη, σόγια, σουσάμι, διοξείδιο του θείου, σέλινο, λούπινο και μουστάρδα.

Για περισσότερες πληροφορίες, μιλήστε με έναν υπεύθυνο.

# FINGER FOOD

## ΤΡΑΓΑΝΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ

**5.90**

## ΡΟΔΕΛΕΣ ΚΡΕΜΜΥΔΙΟΥ

**5.90**

Τηγανητές ροδέλες κρεμμυδιού πανέ.

Σερβίρονται με σως από μέλι και μουστάρδα

## ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΕ ΤΗ ΦΛΟΥΔΑ **6.80**

Σερβίρονται με sour cream σως

## ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΑ ΡΟΛΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ **(7 τμχ.) 8.90**

Με κόκκινο λάχανο, καρότο, καλαμπόκι,  
γογγύλι, φρέσκο κόλιανδρο και σουσάμι.

Σερβίρονται με γλυκόξινη σάλτσα.

(Φτιάχνονται από τους σεφ του Chi Lounge)

## ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "BUFFALO"

Σερβίρονται με τη δική μας blue cheese σως

**10 τεμάχια 10.60**

**25 τεμάχια 23.50**



# DIPS & BITES

## ΤΣΙΛΙ ΝΤΙΠ

**6.50**

Σερβίρεται με τσιπς καλαμποκιού

## ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ ΝΤΙΠ (ΑΒΟΚΑΝΤΟ)

**8.90**

Σερβίρεται με τραγανή πίτα αρωματισμένη  
με μυρωδικά.

## ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΦΛΟΥΔΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

**7.80**

Σερβίρονται με sour cream σως

## ΔΙΑΦΟΡΑ ΝΤΙΠ

**10.80**

Ντιπ γουακαμόλε, τσίλι και sour  
cream. Σερβίρονται με τσιπς τορτίγιας  
και τραγανή πίτα

## ΝΑΤΣΟΣ ΜΕ ΤΥΡΙ

**16.80**

Τσιπς καλαμποκιού με πικάντικο τσίλι,  
περιχύνονται με λιωμένο τυρί και  
σερβίρονται με ντύπ γουακαμόλε,  
τσίλι και sour cream

## ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "GOUJON" (230g.)

**12.80**

Τραγανές τηγανητές λωρίδες κοτόπουλου πανέ.  
Σερβίρονται με σως από μέλι και μουστάρδα

## ΠΙΑΤΕΛΑ ΤΥΡΙΩΝ

**23.80**

Ποικιλία εκλεκτών τυριών: chevre, παρμεζάνα,  
comté de Gruyère, camembert de Normandie,  
La mimolette. Συνοδεύονται με «crudités»  
λαχανικών, ελαιόλαδο αρωματισμένο με βότανα  
και κρουτόνς

## ΠΙΑΤΕΛΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ-ΤΥΡΙΩΝ

**23.80**

Εκλεκτή ποικιλία από:  
σαλάμι rosette, σαλάμι chorizo με πιπεράτη  
γεύση, σαλάμι fuet, προσούτο, παρμεζάνα,  
camembert de Normandie, la mimolette και  
comté de Gruyère

## CHESTERS COMBO

**20.80**

Συνδυασμός από:

φτερούγες "buffalo", ανοιξιάτικα ρολά  
λαχανικών, κοτόπουλο "goujon",  
πατάτες τηγανητές με τη φλούδα,  
ροδέλες κρεμμυδιού, σκορδόψωμο  
και τρία είδη σως



**ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ ΝΤΙΠ**



Πιάτο για Χορτοφάγους



Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς



Καυτερό

# ΟΡΕΚΤΙΚΑ



TYPI BURRATA

- TZATZIKI** 5.60  
Γιαούρτι με αγγούρι και σκόρδο.  
Σερβίρεται με πίτα
- ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ** 10.80  
Σερβίρεται με ρόκα, ντομάτα και κρεμμυδάκι  
φρέσκο πάνω σε τραγανή πίτα.  
Ντρέσινγκ βαλσάμικο

<b>ΤΥΠΙ BURRATA</b>	15.80
Σερβίρεται με ντοματίνια, τσάτνεϊ ντομάτας, ελαιόλαδο αρωματισμένο με βότανα και πέρλες βαλσάμικο	
<b>ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ (5 τμχ.)</b>	5.80
Γαλλική μπαγκέτα φρυγανισμένη με σκορδάτο βούτυρο	
<b>ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ "SUPREME" (5 τμχ.)</b>	7.50
Με λιωμένο τυρί	
<b>ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΚΟΡΔΑΤΑ</b>	6.95
Σε κρεμώδη σάλτσα με τυρί. Σερβίρονται με σκορδόψωμο	
<b>ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ</b>	18.70
Τηγανητό καλαμάρι. Σερβίρεται με σως ταρτάρ	
<b>ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ</b> (230g.)	29.80
Σερβίρεται με σάλτσα λαδολέμονο- ρύγανη και μίνι σαλάτα (ρόκα, ντοματίνια και παρμεζάνα)	
<b>ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΝΕΟΣ</b>	8.90
Φέτες από φρέσκο παντζάρι, τηγανητά ρεβύθια, χούμους, ελαιόλαδο με σκόρδο και πιπεριά τσίλι	
<b>ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΝΕΟΣ</b>	21.50
Καπνιστό βοδινό σε λεπτές φέτες, σερβίρεται με κάπαρη, πέστο chimichurri, ελαφρύ ντρέσινγκ γιαουρτιού, πράσινη σάλτσα με μυρωδικά, φύλλα σαλάτας, παρμεζάνα, ελαιόλαδο με σκόρδο και πιπεριά τσίλι	

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΣΤΟ JOSPER

<b>ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ</b> (9 τμχ.)	8.90	<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>	9.80
Μαριναρισμένες στο δικό μας μείγμα από επιλεγμένα μπαχαρικά		Ψητά μαριναρισμένα λαχανικά με αρωματικά βότανα	
<b>ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΦΛΟΥΔΑ</b>	5.80	<b>ΠΙΠΕΡΙΕΣ</b>	7.80
Ψητές πατάτες με αρωματικά βότανα		Ψητές πιπεριές, σερβίρονται κρύες με ελαιόλαδο, άσπρο ξύδι, σκόρδο και μαϊντανό	
<b>ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ</b>	6.90	<b>ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΣΠΑΝΑΚΙ</b>	8.50
Ψητά άσπρα μανιτάρια και μανιτάρια πλευρώτους		<b>ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ</b>	6.90

## ΣΟΥΠΕΣ

ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ  
ΜΕ ΚΡΟΥΤΟΝΣ

<b>ΚΡΕΜΩΔΗΣ ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ</b>	7.80
<b>ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΝΟΥΝΤΛΣ</b>	7.80
<b>ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΕ ΑΡΑΚΑ ΚΑΙ ΜΠΡΟΚΟΛΟ</b>	7.80
<b>ΧΟΡΤΟΣΟΥΠΑ</b>	7.80
<b>ΡΩΣΙΚΗ ΣΟΥΠΑ ΜΠΟΡΣ (BORSCHT)</b>	8.40
με παντζάρια, λάχανο, καρότο και βοδινό κρέας σε ζωμό. Γαρνίρεται με sour cream και άνηθο	

Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

# ΣΑΝΤΟΪΤΣ

## ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & ΤΥΡΙ

Σάντουιτς με λωρίδες κοτόπουλο, κρεμμύδι σωταρισμένες με πιπεριές και λιωμένο τυρί

12.80

## ΒΟΔΙΝΟ & ΤΥΡΙ

Σάντουιτς με λωρίδες από φρέσκο βοδινό black Angus σωταρισμένες με πιπεριές, κρεμμύδι και λιωμένο τυρί

19.80

ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΣΕ ΓΑΛΛΙΚΗ ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ COLESLAW ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΧΕΡΙ



## CHESTERS CLUB ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Κοτόπουλο στη σχάρα, μπέικον, μαρούλι, ντομάτα, τυρί Edam, τηγανητό αυγό, σάλτσα τσιπότλε και αυγοσαλάτα σε ψωμί ολικής. Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι και σαλάτα

11.80



## ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΟΥ "ΚΑΪΣΑΡΑ"

Κοτόπουλο, τραγανά κομματάκια μπέικον, ντομάτα κονφί, ντρέσινγκ του Καΐσαρα, σε τσιαπάτα.

Σερβίρεται με μικρή σαλάτα

10.80

## ΦΑΧΙΤΑΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Τορτίγιες γεμιστές με πικάντικο κοτόπουλο σωταρισμένο με κρεμμύδι, πιπεριές, ντομάτα, τυρί τσένταρ και sour cream. Σερβίρονται με ντιπ γουακαμόλε

16.80

## ΦΑΧΙΤΑΣ ΜΕ ΒΟΔΙΝΟ

Τορτίγιες γεμιστές με πικάντικο βοδινό black Angus σωταρισμένο με κρεμμύδι, πιπεριές, ντομάτα, τυρί τσένταρ και sour cream. Σερβίρονται με ντιπ γουακαμόλε

23.80

# ΠΙΤΣΕΣ

ΟΛΕΣ ΟΙ ΠΙΤΣΕΣ ΜΑΣ ΕΧΟΥΝ ΤΡΑΓΑΝΗ ΒΑΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΑΛΕΥΡΙ

## ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

Με σάλτσα ντομάτας και τυρί μοτσαρέλα

10.80

## ΠΙΤΣΑ ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ

Με ζαμπόν και τυρί μοτσαρέλα

11.80

## ΠΙΤΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Με τυρί μοτσαρέλα, μανιτάρια, πιπεριές, κρεμμύδι, ντομάτες, ελιές και καλαμπόκι

12.80

## ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ & ΡΟΚΑ

Με τυρί μοτσαρέλα, προσούτο, μανιτάρια πορτσίνι και φρέσκα φύλλα ρόκας

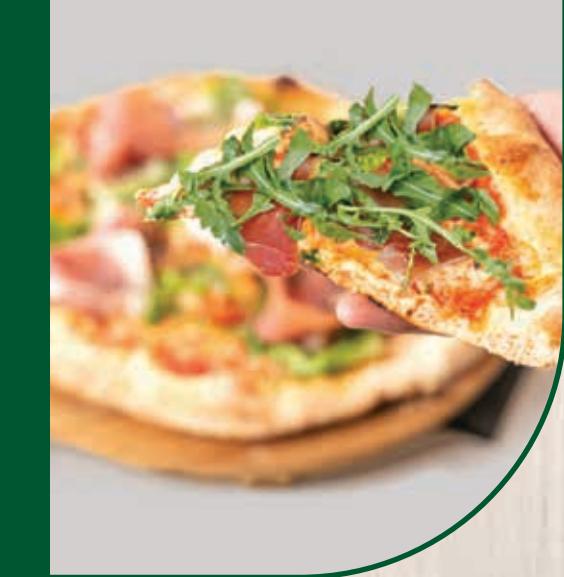
13.80

## ΠΙΤΣΑ "CHESTERS"

Με τυρί μοτσαρέλα, ζαμπόν, πιπεριές, μανιτάρια, κρεμμύδι, ελιές και πεπερόνι

13.80

## ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ & ΡΟΚΑ



# ZYMAPIKA

 **ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ**  
με σάλτσα ντομάτας και βασιλικό

**ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ**  
με σάλτσα ντομάτας με βοδινό κιμά

**ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ**  
με σάλτσα σκόρδο, πανσέτα  
και κρέμα γάλακτος

 **ΠΕΝΕΣ "ARRABBIATA"**  
 Σε μανιτάρια σε πικάντικη σάλτσα ντομάτας

 **ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ**  
σε σάλτσα ντομάτας με κόκκινο κρασί  
και μοτσαρέλα καπνιστή

**ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ  
ΚΑΙ MANITAPIA**  
σε ζωμό μανιταριών. Σερβίρονται με  
κουκουνάρι και ψιλοκομμένο φρέσκο  
μπρόκολο

 **PIZOTO ΜΕ ΑΓΡΙΑ  
MANITAPIA 23.50**

Με καπνιστό τυρί  
Brezain de Savoie  
και τυρί πεκορίνο

 **ΡΑΒΙΟΛΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΡΙΚΟΤΑ 13.80**  
Σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας με βασιλικό  
και τοματίνια

**ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ 24.80**  
Εκλεκτή ποικιλία θαλασσινών  
(γαρίδες, μύδια, καλαμάρι και χταπόδι),  
σε σάλτσα ντομάτας

## LINGUINE AI FRUTTI DI MARE



# ΣΑΛΑΤΕΣ

 **ΣΑΛΑΤΑ "MINI"**  
Μαρούλι, ρόκα, κόλιανδρο, πιπεριές,  
ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές.  
*Ντρέσινγκ βινεγκρέτ*

 **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ**  
ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι,  
ελιές, φέτα και κάπαρη.  
*Ντρέσινγκ βινεγκρέτ με ρίγανη*

 **ΣΑΛΑΤΑ "CHESTERS"**  
Τραγανά φύλλα μαρουλιού με λιαστές  
ντομάτες, κουκουνάρι, νιφάδες παρμεζάνας  
και φρυγανισμένες φέτες μπαγκέτας με  
λιωμένο τυρί. *Ιταλικό ντρέσινγκ βαλσάμικο*  
(Με 6 ευρώ μπορείτε να προσθέσετε  
τέσσερις ψητές γαρίδες)

**ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ**  
Τραγανά φύλλα μαρουλιού, κοτόπουλο  
σχάρας σε λωρίδες, τραγανά κομματάκια  
μπέικον, κρουτόνς και παρμεζάνα.  
*Ντρέσινγκ του "Καίσαρα"*

**ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΠΛΕ ΤΥΡΙ**  
Λαχανίδα με φύλλα μαρούριου iceberg,  
ντοματίνια, αγγούρι, μανιτάρια, αχλάδια  
ποσέ, τραγανά κομματάκια μπέικον, μπλέ τυρί,  
σχοινόπρασο και λιβανέζικη πίτα.

*Ντρέσινγκ με μπλέ τυρί*

 **ΣΑΛΑΤΑ QUINOA ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ 15.80**  
Κυπριακό χωριάτικο χαλούμι, σπανάκι,  
μαρούλι, ντοματίνια, αβοκάντο, ρόδι  
και κινόα.

*Ντρέσινγκ με μέλι - λεμόνι  
και σως μουστάρδας*

 **ΣΑΛΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ 26.50**  
Σοταρισμένα καλαμάρια, χταπόδι και μωρά  
άγριες γαρίδες ανακατεμένα με φύλλα  
μαρουλιού, ρόκα, σπανάκι, θάλασσα  
μάραθο, θαλάσσιο σπαράγγι, κάρδαμο, κεράσι  
ντομάτες, τραγανή κάπαρη, πράσινες ελιές &  
κόκκινο κρεμμύδι τουρσί, με τηγανητές γαρίδες  
και στον ατμό  
μύδια. *Βινεγκρέτ λάιμ & πορτοκάλι*

 **ΣΑΛΑΤΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ 16.80**  
Σπανάκι, φύλλα ρόκα, ντοματίνια,  
καβουρδισμένα καρύδια, παστά σύκα,  
τυρί μανούρι στο τηγάνι, προσούτο,  
παρμεζάνα, γλάσο βαλσαμικου  
και κριτσίνια.  
*Ντρέσινγκ βινεγκρέτ φράουλα*

# ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

## ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ

Τηγανητό καλαμάρι, σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, σαλάτα και σως ταρτάρ

19.80

## ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

(230g.) Σερβίρεται με πατάτες "country", σάλτσα λαδολέμονο-ρίγανη και σαλάτα

31.80

## ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

(330-350g.) Σερβίρεται με ψητά λαχανικά με κονφίτ λεμόνι και φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι

27.80

## ΨΗΤΟΣ ΣΟΛΩΜΟΣ

Φρέσκος σολωμός Ατλαντικού, σερβίρεται πάνω σε μια στρώση ρυζιού με λαχανικά. Γαρνίρεται με αβοκάντο και κόλιανδρο

27.50

## ΛΑΒΡΑΚΙ

Φιλέτο λαβράκι σοτέ. Σερβίρεται με πατάτες, σπαράγγια, ελιές Καλαμών, ντοματίνια, κάπαρη και κονφίτ λεμόνι

26.80



## ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

32.80

6 Μεγάλες γαρίδες στη σχάρα, σερβίρονται με ρύζι, λαχανικά εποχής και ντρέσινγκ λεμονιού



## ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

37.50

Ψητό φρέσκο φιλέτο λαβράκι, γαρίδες, σολομός Ατλαντικού και χταπόδι. Σερβίρεται με ψητά λαχανικά και πατάτες, κονφί λεμονιού βινεγκρέτ

Αυτό το νόστιμο πιάτο είναι μία από τις πιο υγιεινές επιλογές στο μενού μας. Είναι γεμάτο θρεπτικές ουσίες και μέταλλα τα οποία βρίσκονται στα θαλασσινά



# ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ



"ΚΟΡΕΑΤΙΚΟ" ΜΠΕΡΓΚΕΡ



ΜΠΙΦΤΕΚΙ WAGYU ΚΑΙ ΠΑΤΕ ΣΥΚΩΤΙΟΥ

## ΟΛΑ ΤΑ ΜΠΕΡΓΓΕΡ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ ΣΠΙΤΙΚΕΣ

### ΜΠΙΦΤΕΚΙ WAGYU ΚΑΙ ΠΑΤΕ ΣΥΚΩΤΙΟΥ 42.50

(250gr.) Βοδινό μπιφτέκι Wagyu ψιλοκομμένο στο χέρι, μαγιονέζα με τρούφα, κονφί ντομάτα, τηγανητό ασπράδι αυγού, παρμεζάνα, πατέ συκωτιού, ρόκα "babύ". Σερβίρεται με τσιπς λαχανικών και μικρή πράσινη σαλάτα

### "ΚΟΡΕΑΤΙΚΟ" ΜΠΕΡΓΚΕΡ

Τραγανό τηγανητό μπούτι κοτόπουλο, γλασαρισμένο με σάλτσα τεριγιάκι σε φρεσκοψημένο ψωμάκι μπριός, με πικλά κρεμμύδι, κόκκινο λάχανο με φύλλα σαλάτας και μαγιονέζα με σκόρδο.

Σερβίρεται με ανάμεικτα πατατάκια

16.80

### ΜΠΙΦΤΕΚΙ "US" (250g.)

Αμερικάνικο βοδινό μπιφτέκι, ντομάτα, ροδέλες κρεμμυδιού, μαρούλι, κόκκινο τυρί τσένταρ και πατάτες τηγανητές με τη φλούδα. Σερβίρεται με σάλτσα από μέλι και μουστάρδα

19.50

### ΜΠΙΦΤΕΚΙ "CHESTERS" (250g.)

Αμερικάνικο Βοδινό μπιφτέκι, με κρεμμύδι teriyaki, ντομάτα, μαρούλι, κόκκινη πιπεριά ψημένη στο γκρίλ, μπέικον, κόκκινο τυρί τσένταρ, Ιαπωνική μαγιονέζα. Σερβίρεται σε φρεσκοψημένο ψωμάκι μπριός, φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι και σάλτσα μπάρμπεκιου

21.50

### ΜΠΙΦΤΕΚΙ "ΤΕΞΑΣ"

Μπιφτέκι (250g.), αργά μαγειρεμένο και τεμαχισμένο χοιρινό κρέας (100g.), μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι τουρσί, σάλτσα τσιπότλε, κόκκινο τυρί τσένταρ. Σερβίρεται σε φρεσκοψημένο ψωμάκι μπριός με τσίλι ντιπ και πατάτες τηγανητές με τη φλούδα

21.50

### ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΑΡΙΔΑ

Χειροποίητο μπιφτέκι γαρίδα, μαρούλι, ντομάτα κονφί, γαρίδες σοτέ σε μπύσκ αστακού, τραγανά κομματάκια μπέικον, σάλσες béarnaise, αβοκάντο και τσιπότλε. Σερβίρεται με ανάμεικτα πατατάκια.

17.80

### ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ

Χειροποίητο μπιφτέκι λαχανικών, αβοκάντο, ρόκα με βαλσάμικο ντρέσινγκ, ντομάτα κονφί, τσάτνει πιπεριάς και σάλτσα τσιπότλε. Σερβίρεται με ανάμεικτα πατατάκια.

13.80

## ΤΑ ΠΙΟ ΚΑΤΩ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΕΙΝΑΙ ΣΠΙΤΙΚΑ ΜΕ USDA BLACK ANGUS ΒΟΔΙΝΟ

### ΜΠΙΦΤΕΚΙ (200g.)

14.80

### ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΤΥΡΙ (200g.)

15.80

ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ,  
ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΧΕΡΙ  
ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΑ COLESLAW

### ΔΙΠΛΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ (400g.)

26.80

Διπλό μπιφτέκι με μπέικον και τυρί Gruyere.  
Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές με τη φλούδα  
και σαλάτα coleslaw

26.80

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΑΤΑ

### ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

5.40

### PYZI ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

4.50

### ΠΑΤΑΤΑ "JACKET"

3.80

### ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ

3.90

### ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΧΕΡΙ

5.30

### ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΜΟΥ

4.30

### ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΕ ΤΗ ΦΛΟΥΔΑ

4.80

### ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΣΠΑΝΑΚΙ

8.50

### ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

9.50

### ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑ ΜΕ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ

6.80

# ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

## ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "TANDOORI"

Μηροί κοτόπουλο (χωρίς κόκαλο) σουβλάκι, μαριναρισμένοι με μείγμα μπαχαρικών "Tandoori". Σερβίρονται με ρύζι και σαλάτα

15.90

## ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Σερβίρεται με πουρέ πατάτας, σαλάτα και σάλτσα μπάρμπεκιου

15.90

## ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "ΟΡΙΕΝΤΑΛ"

Μαριναρισμένα κομμάτια φιλέτο κοτόπουλο σε σουβλάκι. Σερβίρεται με Λιβανέζικη πίτα, χούμους, σαλάτα ταμπουλέ (μαϊντανό, κρεμμύδι, ντομάτα, πλιγούρι) και πατάτες τηγανητές

17.80



## ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΟΥΑΛΙΑΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ (350g.)

Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι και λαχανικά εποχής. Επιλέξτε ανάμεσα σε σως BBQ ή μέντα

36.80



## ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

Παραδοσιακά χοιρινά σουβλάκια με πίτα, φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, τζατζίκι και σαλάτα (φέτα, ντομάτα, αγγούρι, μαϊντανό)

15.90

# HOUSE SPECIALTIES

## ΚΑΡΥ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

15.80

Σερβίρεται με ρύζι ατμού και τσάτνεϊ μήλο-αχλάδι

## ΧΟΪΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ "MONGOLIAN"

21.80

Τρυφερή χοιρινή μπριζόλα μαριναρισμένη με σάλτσα μογγολικής προέλευσης.

Σερβίρεται με πατάτες "country", λαχανικά εποχής και κινέζικη σάλτσα μουστάρδας

## ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ

28.50

Με φρέσκα αρωματικά βότανα, σιγοψημένο σε χαμηλή φωτιά, σε σάλτσα από τους χυμούς του κρέατος. Σερβίρεται πάνω σε ριζότο με ρόκα και παρμεζάνα

## ΧΟΪΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ

25.80

1-1.2 κιλά καλοψημένο, ζουμερό χοιρινό κότσι με καρυκεύματα και μυρωδικά.

Σερβίρεται με σαλάτα sauerkraut (ξινολάχανο), αγγούρι τουρσί, δύο είδη μουστάρδας και πατάτες τηγανητές με την φλούδα ±30 λεπτά



Το χοιρινό κότσι έχει καθιερωθεί ως ένα από τα πιο περιζήτητα πιάτα μας. Ο μοναδικός τρόπος προετοιμασίας και μαγειρέματος του, το καθιστά απίστευτα τραγανό και νόστιμο



## ΚΑΠΝΙΣΤΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

26.50

Τρυφερά χοιρινά παϊδάκια. Σερβίρονται με τραγανές φέτες κρεμμυδιού, φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι και σάλτσα μπάρμπεκιου



Πιάτο για Χορτοφάγους



Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς



Καυτερό



# JOSPER CHARCOAL GRILL



Josper is a latest technology elegant combination of a grill and an oven in a single machine with the grill part working 100% on charcoal, adding the unique flavour of the finest members, a unique texture and juiciness in all products.

## KOTOPOULO

### ΜΠΟΥΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΕ ΣΟΥΒΛΑΚΙ 16.80

Ξεκοκκαλισμένα και μαριναρισμένα με το δικό μας μείγμα μπαχαρικών. Σερβίρονται με ψητές πατάτες με την φλούδα, ψητά λαχανικά και τσάτνεϊ μήλου και αχλαδιού

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ

22.80

Δύο στήθη ψητού κοτόπουλου (κοψίματος supreme), σερβίρονται με πουρέ πατατας με λαδι τρούφας, μανιτάρια στο Josper, καλαμπόκι και τσάτνεϊ μήλου και αχλαδιού



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ  
ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ

## XOIRINO



ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ "IBERICO"

### ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

18.70

Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, σαλάτα και σάλτσα μπάρμπεκιου

### ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ "CHESTERS"

22.80

Μαριναρισμένη με το δικό μας μείγμα μπαχαρικών και καφέ. Σερβίρεται με πατάτες "country", βραστά λαχανικά και σάλτσα μπάρμπεκιου

### ΙΒΗΡΙΚΟ ΧΟΙΡΙΝΟ (PLUMA) ΣΟΥΒΛΑΚΙ

32.80

Με πέστο φρέσκου κόλιανδρου με βασιλικό και καπνιστή μαγιονέζα. Σερβίρεται με Λιβανέζικη πίτα, σαλάτα ανάμεικτη με κόκκινο λάχανο και με ανάμεικτα πατατάκια

### ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ "IBERICO"

36.80

500γρ. χοιρινό Iberico (ράτσα μαύρου χοίρου που τρέφεται με βελανίδια). Σερβίρεται με καλαμπόκι, φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, λαχανικά στη σχάρα και σάλτσα μπάρμπεκιου



# JOSPER CHARCOAL GRILL



## ΜΟΣΧΑΡΙ

### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ (1kg.) 46.00

Αργοψημένα μοσχαρίσια παϊδάκια γάλακτος στη σχάρα. Σερβίρονται με καλαμπόκι, μανιτάρια Josper, πιπεριές Φλωρίνης, πατάτες τσιπς, μουστάρδα, σάλτσα μπάρμπεκιου και σάλτσα béarnaise

### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ (500g.) 43.50

Μοσχαράκι γάλακτος στη σχάρα (Γαλλικό κόψιμο), σερβίρεται με βότανα de Provence, ψητά λαχανικά, πατάτες Josper και σάλτσα βαλσάμικο



### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ (±1.5kg.) 59.00

1,8 - 2 kg αργοψημένο βοδινό κόται γάλακτος. Σερβίρεται με λαχανικά φούρνου αφρωματισμένα με βότανα de Provence, φρεσκοκομμένες πατάτες, μουστάρδα και σάλτσες πιπεριού, μπάρμπεκιου και béarnaise. \*Χρειάζεται περίπου ±50 λεπτά

## ΒΟΔΙΝΟ

### ΣΤΕΪΚ ΣΙΡΛΟΪΝ (300g.) 37.80

Βοδινό στέικ, σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, λαχανικά εποχής, τραγανές φέτες κρεμμυδιού, ψητό καλαμπόκι, μανιτάρια ψητά στη σχάρα και σάλτσα μπάρμπεκιου

### ΣΤΕΪΚ RIB-EYE (300g.) 39.80

Βοδινό στέικ Rib-Eye, γαρνίρεται με τραγανές φέτες κρεμμυδιού. Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, ψητό καλαμπόκι, μανιτάρια ψητά στη σχάρα και σάλτσα μπάρμπεκιου

### ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΕΪΚ (250g.) 39.80

Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, τραγανές φέτες κρεμμυδιού, μανιτάρια στη σχάρα, ψητό καλαμπόκι και σάλτσα μπάρμπεκιου

### ΒΟΔΙΝΟ ΣΤΕΪΚ (250g.) 39.80

#### ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

σε κρεμώδη σάλτσα άγριων μανιταριών με λαχανικά εποχής και πατάτες "country"



### ΒΟΔΙΝΟ ΠΙΠΕΡΑΤΟ ΣΤΕΪΚ (250g.) 39.80

σε πιπεράτη σάλτσα με λαχανικά εποχής και πατάτες "country"

### RIB-EYE ΜΕ ΤΟ ΚΟΚΚΑΛΟ (600-650g.) 59.00

Black Angus rib-eye Αυστραλίας με το κόκκαλο στη σχάρα. Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, ψητό καλαμπόκι, μανιτάρια ψητά στη σχάρα και σάλτσα μπάρμπεκιου

### ΣΤΕΪΚ T-BONE (650g.) 69.00

Βοδινό στέικ T-bone Αμερικής, με τραγανές φέτες κρεμμυδιού, φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, ψητό καλαμπόκι, μανιτάρια ψητά και σάλτσα μπάρμπεκιου  
\*Σας προτείνεται καλύτερα να το παραγγείλετε \*Medium Rare ή \*Rare.>

### ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ PRIME ΣΤΕΪΚ (350g.) 54.00

Βοδινό Rib-eye στέικ με τραγανές φέτες κρεμμυδιού, φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, ψητό καλαμπόκι, μανιτάρια ψητά και σάλτσα μπάρμπεκιου

### ABERDEEN RIB-EYE ΜΕ ΤΟ ΚΟΚΚΑΛΟ 89.00

(900g- 1kg.)

Black Angus rib-eye Αυστραλίας με το κόκκαλο στη σχάρα, σερβίρεται με μανιτάρια, καλαμπόκι, πιπεριά Φλωρίνης, josper πατάτες wedges και κρεμώδες σπανάκι

# ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ

Η παλαιώση κρέατος είναι μια διαδικασία κατά την οποία τα ένζυμα που υπάρχουν στα κύτταρα των μυών, ελευθερώνονται και διασπούν τις πρωτεΐνες σε αμινοξέα δίνοντας βάθος στη γεύση, ενώ μετατρέπουν τους λίγους υδατάνθρακες που έχει το κρέας σε σάκχαρα με αποτέλεσμα το κρέας να γίνεται γλυκύτερο. Επιπλέον, διασπούν τους συνδετικούς ιστούς γύρω από τις πρωτεΐνες και κάνουν το κρέας περισσότερο τρυφερό. Το κρέας πρέπει να διατηρείται πολύ προσεκτικά κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες (δροσερή θερμοκρασία, με σχετικά υψηλά ποσοστά υγρασίας) για ένα χρονικό διάστημα (συχνά για αρκετές εβδομάδες, και σε ορισμένες περιστάσεις ακόμα και για μήνες).

ΚΑΜΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ  
ΔΕΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΑΠΟΔΩΣΕΙ  
ΤΗ ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΠΟΥ  
ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΈΝΑ ΚΟΜΜΑΤΙ  
ΚΡΕΑΤΟΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



ΣΤΑΔΙΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



ΒΑΘΜΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



**RARE:** Το εξωτερικό του κρέατος έχει γκρίζο προς καφετί χρώμα και το εσωτερικό του είναι κόκκινο με αρκετά υγρά και λίγο ζεστό.

**MEDIUM RARE:** Ζεστό και έχει ως επί το πλείστων ροζ και κόκκινο χρώμα στο κέντρο. Καλή κρούστα απ' έξω, απαλό και ζουμερό στο εσωτερικό.

**MEDIUM:** Καθαρό ροζ στο κέντρο με πιο πολύ γκρίζο εξωτερικά και ζουμερό εσωτερικά.

**MEDIUM WELL:** Κυρίως γκρίζο με ελαφρές ροζ αποχρώσεις εσωτερικά. Ελαφρώς ζουμερό, αλλά χωρίς σημάδια αίματος.

**WELL DONE:** Καφέ - γκρί χρωματισμοί με καθόλου ροζ. Ελαφρώς πιο ψημένο απ' έξω.

# ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ

Άριστης ποιότητας βοδινό Black Angus

(δίαιτα 120 + ημερών με καλαμπόκι παράγει τρυφερό βοδινό με καλό "marbling")

Josper	<b>ΗΠΑ ΣΤΕΪΚ T-BONE ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ*</b> (600g.)	74.00
Josper	<b>ΗΠΑ ΦΙΛΕΤΟ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ SIRLOIN ΜΕ ΤΟ ΚΟΚΚΑΛΟ*</b> (600g.)	68.00
Josper	<b>ΗΠΑ ΦΙΛΕΤΟ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ SIRLOIN*</b> (350g.)	47.00
Josper	<b>ΗΠΑ ΦΙΛΕΤΟ RIB-EYE ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΤΟ ΚΟΚΚΑΛΟ*</b>	12€ ανά 100g.
Josper	<b>ΗΠΑ ΦΙΛΕΤΟ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ TOMAHAWK*</b>	12€ ανά 100g.
Josper	<b>PREMIUM BLACK ANGUS ΣΤΕΪΚ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ RIB-EYE*</b> (300g.)	44.00



**ΣΤΕΪΚ T-BONE ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ**

**ΟΛΕΣ ΟΙ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΜΑΣ ΖΥΓΙΖΟΝΤΑΙ ΠΡΙΝ ΤΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ**

**\* Σερβίρονται βάσει διαθεσιμότητας**

**ΟΛΑ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ :**

ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΧΕΡΙ, ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ, ΨΗΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

**ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ:**

**1. Πιπεριού 2. Chimichurri 3. Με άγρια μανιτάρια 4. Béarnaise**

Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους

# ΡΩΣΙΚΗ KOYZINA



## ΣΟΥΠΑ ΜΠΟΡΣ "BORSCHT"

Με παντζάρια, λάχανο, καρότο και βοδινό σε ζωμό.

Γαρνίρεται με sour cream και άνηθο

**8.40**

## SALAD OLIVIER

Παραδοσιακή σαλάτα με βραστό καρότο, κρεμμύδι, αυγό, αγγούρι τουρσί, βραστές πατάτες, αρακά και ζαμπόν ανάμεικτα με μαγιονέζα και γαρνιρισμένα με μαύρες ελιές

**7.90**

## ΠΕΛΜΕΝΙ ΜΕ ΚΡΕΑΣ

Χειροποίητα παραδοσιακά ραβιόλι με γέμιση από χοιρινό και βοδινό κιμά. Σερβίρονται με sour cream

**11.80**

# ΠΡΩΪΝΟ

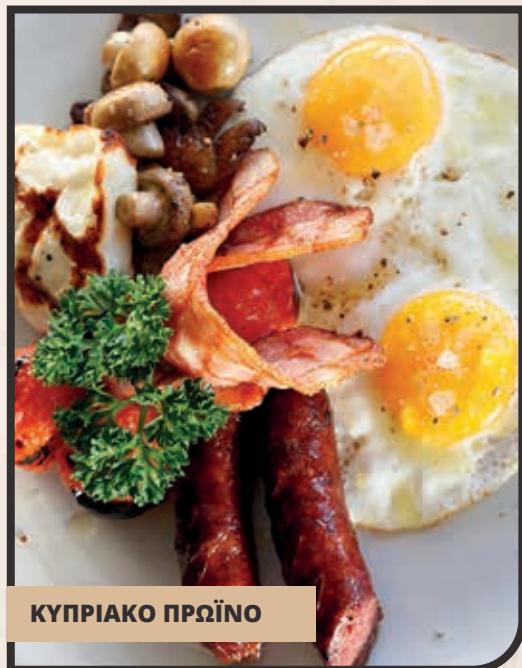
ΤΟ ΠΡΩΪΝΟ ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕΧΡΙ ΤΙΣ 12:00



### ΟΜΕΛΕΤΑ ΑΠΟ ΑΣΠΡΑΔΙ

Με σπανάκι και λιαστές ντομάτες

**8.50**



### ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΟΜΕΛΕΤΑ

Με προσούτο, μανιτάρια, λιαστές ντομάτες και τυρί Brezain de Savoie

**9.80**

### ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΠΡΩΪΝΟ

**12.80**

### ΑΓΓΛΙΚΟ ΠΡΩΪΝΟ

Δύο τηγανητά αυγά ελεύθερας βοσκής, μπέικον, λουκάνικα, ψητά μανιτάρια, ψημένα φασόλια και ντοματίνια

**11.50**

Δύο τηγανητά αυγά ελεύθερας βοσκής, μπέικον, Κυπριακά λουκάνικα, ψητό χαλούμι, μανιτάρια και ντοματίνια

ΤΟ ΠΡΩΪΝΟ ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ

ΨΩΜΙ, ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

# ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	8.40
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΤΥΡΙ & ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	8.70
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ	7.60
↙ ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ	7.60
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ	8.40
ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	6.90
ΠΑΙΔΙΚΗ ΠΙΤΣΑ Ζαμπόν-τυρί	7.80
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ Με πατάτες τηγανητές	7.80
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ GOUJON ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	7.80



# ΠΑΙΔΙΚΑ ΚΟΚΤΕΪΛΣ

<b>ΣΙΝΤΕΡΕΛΑ (ΣΤΑΧΤΟΠΟΥΤΑ)</b> Χυμός πορτοκάλι, χυμός ανανά και παγωτό βανίλια	3.80
<b>MIKY ΜΑΟΥΣ</b> Χυμός ανανά, παγωτό βανίλια, κρέμα γάλακτος και θρυμματισμένος πάγος	3.80
<b>ΝΤΟΝΑΛΑΝΤ ΝΤΑΚ</b> Χυμός από φραγκοστάφυλο, πορτοκάλι, Sprite και γρεναδίνη	3.80
<b>ΜΠΑΓΚΣ ΜΠΑΝΝΥ</b> Χυμός πορτοκάλι, χυμός ανανά, Sprite και γρεναδίνη	3.80



# **ПОТА & РОФИМАТА**

# ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ (17.5CL)

## WHITE

<b>ALINA, XYNISTERI</b>	5.90
Vouni Panayia, Medium Sweet, Cyprus	
<b>GRIFOS 2, XYNISTERI - SAUVIGNON BLANC</b>	5.90
Vlassidis Winery, Limassol Region	
<b>GEOMETRIA MOSCHOFILERO</b>	7.80
Domaine Lafazanis, Greece	
<b>LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC</b>	7.80
Rapel Valley, Chile	

## RED

<b>AES AMBELIS</b>	5.90
<b>MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE</b>	
Nicosia Regional, Cyprus	
<b>ANDESITIS</b>	5.90
<b>CABERNET SAUVIGNON - GRENACHE - MOURVEDRE</b>	
Kyperounda Winery	
<b>ENTRECÔTE MERLOT - CABERNET SAUVIGNON</b>	7.40
Gourmet Pére & Fils, France	

## ROSE

<b>KYPEROUNDA - GRENACHE - SHIRAZ</b>	5.90
Kyperounda Winery, Cyprus	

## SPARKLING WINE

<b>ZARDETTO</b>	8.70
Prosecco Brut, Veneto	

## ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

	20 cl	37.5 cl	75 cl
<b>MÖET &amp; CHANDON, Brut</b>	36.00		110.00
<b>RUINART, Brut</b>		68.00	130.00
<b>RUINART ROSÉ, Brut</b>		78.00	145.00

## ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

	20 cl	75cl
<b>VILLA JOLANDA</b> , Prosecco, Veneto, Italy	11.50	
<b>MOSCATO D'IFESTIA</b> , Limnos (Sweet)		34.80
<b>ZARDETTO</b> , Prosecco Brut, Veneto		36.80

## ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

### CYPRUS

<b>GRIFOS 2 XYNISTERI - SAUVIGNON BLANC</b>	24.80
Vlassides Winery, PGI Limassol	

<b>PETRITIS, XYNISTERI</b>	24.80
Kyperounda Winery, PGI Limassol	

<b>IMIFOS, XYNISTERI</b>	25.80
Nelion Winery, PGI Paphos	

<b>SEMILLON - SAUVIGNON BLANC</b>	28.70
Zambartas Winery, PGI Limasol	

<b>SAUVIGNON BLANC</b>	29.80
Vlassides Winery, PGI Limassol	

<b>CHARDONNAY</b>	29.60
Tsiakkas Winery, PGI Limassol	

<b>ALINA, XYNISTERI</b>	23.50
Vouni Panayia Winery, PGI Paphos (Medium Sweet)	

### GREECE

<b>PARANGA, RODITIS-MALAGOUZIA</b>	27.50
Ktima Kir Yianni,	

<b>GEOMETRIA, MOSCHOFILERO</b>	29.80
Domaine Lafazanis,	

<b>BIBLIA CHORA SAUVIGNON BLANC, ASSYRTIKO</b>	38.60
PGI Pangeon	

<b>TESSERIS LIMNES CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER</b>	39.50
Kir-Yianni Estate, PGI Florina	

<b>FRANCE</b>	375ml/750ml
<b>SANCERRE, SAUVIGNON BLANC</b>	32.80/58.00

"Les Barponnes" Henri Bourgeois	
<b>CHABLIS, CHARDONAY</b>	38.00/64.00

Domaine Long Depaquit	
<b>ITALY</b>	

<b>PINOT GRIGIO IGT</b>	29.50
Zenato, Veneto	

### REST OF THE WORLD

<b>LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC</b>	29.80
Grand selection, Rapel Valley, Chile	

<b>LAPOSTOLLE, CHARDONNAY</b>	29.80
Grand selection, Casablanca Valley, Chile	

<b>SAUVIGNON BLANC</b>	39.50
Matua Valley, Marlborough,	

New Zealand	
<b>RIESLING KASELER KEHRNAGEL</b>	45.00

Kabinett, Von Kassestatt, Mosel,	
Germany (Medium Sweet)	

# ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

## CYPRUS

AES AMBELIS	23.80
MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE Nicosia Regional	
ANDESITIS	24.80
CABERNET SAUVIGNON - GRENACHE - MOURVEDRE Kyperounda Winery	
AYIOS ONOUFRIOS, MARATHEFTIKO Vasilikon Winery, Lefkada	24.80
CABERNET SAUVIGNON Hadjiantonas Winery, Limassol Regional	29.50
MERLOT Tsiakkas Winery	32.50
SHIRAZ Vlassides Winery, Limassol Regional	32.50

## GREECE

GEOMETRIA, AGIORGITIKO PGI Peloponeese	31.80
BIBLIA CHORA CABERNET SAUVIGNON - MERLOT - AGIORGITIKO Pangeon Regional	43.00
ALPHA ESTATE, VEGAN SYRAH - XINOMAVRO - MERLOT PGI Florina	61.50

## FRANCE

ENCTRECÔTE MERLOT - CABERNET SAUVIGNON Gourmet Pére & Fils	27.80
--	-------

CÔTES DU RHÔNE,  
SYRAH - GRENACHE  
E. Guigal, Rhône,

32.80

CHÂTEAU PEYMOUTON GRAND CRU  
MERLOT - CABERNET SAUVIGNON -  
CABERNET FRANC  
St Emilion

59.00

ITALY 375ml/750ml

VALPOLICELLA CLASSICO  
SUPERIORE DOC  
CORVINA - SANGIOVESE - RONDINELLA  
Zenato, Veneto

22.50/36.80

RIPASSA  
SUPERIORE DOC  
CORVINA - RONDINELLA  
Zenato, Veneto

59.00

## REST OF THE WORLD

BEYERSKLOOF, PINOTAGE Stellenbosch Region, South Africa	28.60
CASA LAPOSTOLLE, MERLOT Rapel Valley, Chile	29.60
SHIRAZ Wolf Blass, Yellow Label, Australia	37.50
MALBEC RESERVA BODEGA NORTON Mendoza, Argentina	41.80
MARGUES DE CACERES RESERVA TEMPRANILLO Rioja, Spain	55.00

# POZE ΚΡΑΣΙΑ

RODINOS, GRENACHE Tsiakkas Winery, Cyprus	24.60	LE CAPRICE DE CLEMENTINE Château Les Valentines, Provence, France	35.60
KYPEROUNDA, GRENACHE-SHIRAZ Kyperounda Winery, Cyprus	24.60		

# ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ/ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ (6CL)

COMMANDARIA, MAVRO - XYNISTERI Oenou Yi, Vassiliades Winery, Cyprus	6.80	PORT LBV 2008 Niepoort, Duro, Portugal	6.80
SAMOS VIN DOUX Greece	4.90		

# ΚΟΚΤΕΪΛ

## МОЈИТО

Ρούμι, μοσχολέμονο, καστανή ζάχαρη, σόδα, μεντα

8.00

## COSMOPOLITAN

Βότκα, τριπλό δευτ, χυμό κράνμπερι, μοσχολέμονο

8.00

## MARGARITA (Λεμόνι ή φράουλα)

Τεκίλα, τριπλό δευτ, χυμός λεμονιού

8.00

## BLOODY MARY

Βότκα, λεμόνι, μπαχαρικά, χυμό ντομάτα

8.00

## PINA COLADA

Ρούμι Flor de Cana, πουρές καρύδας, χυμός ανανά, κρέμα καρύδας.

8.00

## STRAWBERRY DAIQUIRI

Ρούμι Flor de Cana, χυμός λάιμ, σιρόπι ζάχαρης, πουρές φράουλας.

8.00

## LONG ISLAND ICE TEA

Ρούμι Flor de Cana, Βότκα, Τζιν, Τεκίλα, τριπλό δευτ, Χυμός λεμονιού, Coca Cola

8.00

## SEX ON THE BEACH

Βότκα, Schnapps ροδάκινο, πορτοκάλι, χυμό κράνμπερι

8.00

## BRANDY SOUR

Brandy, λεμόνι, σιρόπι ζάχαρης, Ανγκοστούρα

6.00

## MAI TAI

Λευκό & μαύρο ρούμι, τριπλό δευτ, λικέρ αμύγδαλο, χυμό ανανά

8.00

## APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Σόδα

8.50

## NEGRONI

Martini Rosso, Τζιν, Campari

8.50

## BELLINI

Αφρώδες κρασί με πουρέ ροδάκινο

8.50

## PASSION FRUIT SPLASH

Ρουμι, χυμό μοσχολέμονο, πουρέ από φρούτα του πάθους

8.00

## HUGO

Σιρόπι σαμπούκου, αφρώδες κρασί, παφλασμός σόδας, σφήνες ασβεστή, φύλλα μεντας

8.00



MOJITO



LEMON MARGARITA

# ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΚΟΚΤΕΪΛ

## BABY KRANMΠΕΡΙ

χυμό κράνμπερι, ανανάς, σιρόπι ροδιού, μοσχολέμονο, σόδα, φρέσκο λεμόνι, δυόσμος

4.00

## ΦΡΕΣΚΟ ΛΕΜΟΝΙ ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ

4.00

## МОЈИΤΟ

5.50

## МОЈИΤΟ ΦΡΑΟΥΛΑ

5.50

## PINA COLADA

5.50

## PASSION FRUIT SPLASH

5.50

## BLOODY MARY

5.50

## ΜΠΥΡΕΣ & ΜΗΛΙΤΕΣ / ΒΑΡΕΛΙΣΙΕΣ

	250ml	500ml
<b>KEO</b> (local beer)	<b>3.40</b>	<b>5.00</b>
<b>CARLSBERG</b>	<b>3.40</b>	<b>5.00</b>
<b>STELLA ARTOIS</b>	<b>3.90</b>	<b>6.50</b>
<b>GUINNESS</b>	<b>3.90</b>	<b>6.50</b>
<b>HOEGAARDEN</b>	<b>4.50</b>	<b>7.00</b>
<b>GRIMBERGEN BLONDE</b>	<b>3.90</b>	<b>6.50</b>
<b>HEINEKEN</b>	<b>3.90</b>	<b>6.50</b>
<b>ERDINGER</b>	<b>3.90</b>	<b>6.50</b>
<b>WARSTEINER</b>	<b>3.90</b>	<b>6.50</b>
<b>ESTRELLA</b>	<b>3.90</b>	<b>6.50</b>
<b>STRONGBOW</b> (cider)	<b>3.90</b>	<b>6.50</b>



## ΜΠΥΡΕΣ & ΜΗΛΙΤΕΣ / ΜΠΟΥΚΑΛΙΟΥ



<b>KEO</b> (local beer)	(33cl)	<b>4.50</b>
<b>CARLSBERG</b> (local beer)	(33cl)	<b>4.50</b>
<b>LEON</b>	(33cl)	<b>4.50</b>
<b>HEINEKEN</b>	(33cl)	<b>5.50</b>
<b>HEINEKEN 0%</b> (alcohol free)	(33cl)	<b>5.50</b>
<b>STELLA ARTOIS</b>	(33cl)	<b>5.50</b>
<b>KRONENBOURG 1664 BLANC</b>	(33cl)	<b>5.50</b>
<b>BUDWEISER</b>	(33cl)	<b>5.50</b>
<b>CORONA</b>	(33cl)	<b>5.50</b>
<b>SOMERSBY</b> (Apple cider)	(33cl)	<b>5.50</b>
<b>SOMERSBY</b> (Blackberry cider)	(33cl)	<b>5.50</b>
<b>KOPPARBERG</b> (cider)	(33cl)	<b>5.50</b>

### RTDS

<b>SMIRNOFF ICE</b>	(27.5cl)	<b>5.50</b>
---------------------	----------	-------------

# ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ (5CL)

## SCOTCH WHISKY

Famous Grouse, Johnnie Walker Red, Dewars, J&B

## IRISH WHISKY

Jameson

## CANADIAN WHISKY

Canadian Club

## TENNESSEE WHISKY

Jack Daniels

## PREMIUM BLENDED

Johnnie Walker Black 12Y, Chivas Regal 12Y

## SPECIAL PREMIUM BLENDED

Chivas Regal 18Y

**5.90 COGNAC VS** 7.50

Courvoisier VS, Hennessy VS

## RUM

Flor de Cana  
Havana Club 3 Anos, Bacardi Blanco,  
Captain Morgan, Bacardi Black,  
Captain Morgan spiced

Havana Anejo 7 Anos

**5.90 COGNAC VSOP** 8.90

Remy Martin VSOP

**5.90 COGNAC VSOP** 12.00

Hennessy VSOP

**6.90 COGNAC XO** 22.00

Hennessy XO

**6.90 COGNAC XO** 22.00

Remy Martin XO

## MALT & SINGLE MALT

Glenmorangie 10Y, Glenfiddich 12Y

## GIN

Bombay Sapphire, Tanqueray,  
Gordon's  
Hendrick's

## VODKA

Stolichnaya, Absolut, Smirnoff,  
Smirnoff North, Ursus, Russian Standard

## PREMIUM VODKA

Belvedere, Grey Goose  
Beluga Noble

## TEQUILA

Jose Cuervo Classic, Jose Cuervo Especial

## ARMAGNAC

Chateau De Laubade XO 11.00

**13.00 COGNAC BRANDY**

Metaxa 5\* 5.90

**5.90 COGNAC BRANDY** 7.00

Metaxa 7\* 5.50

KEO VSOP 6.50

Five Kings XO 6.50

## LIQUEUR 6.50

Baileys, Malibu, Kahlúa, Drambuie, Grand Marnier,

Disaronno Amaretto, Cointreau, Sambuca,

Tia Maria, Peach, Jägermeister, Limoncello, Mastiha

## APERITIF & DIGESTIF

Martini (Bianco, Rosso, Dry) 4.80

**5.90 APERITIF & DIGESTIF** 5.90

Campari 5.90

Fernet Branca 5.90

**7.50 APERITIF & DIGESTIF** 4.80

Ouzo 6.50

Grappa (Mazzetti D' Altavilla Classica) 5.90

**5.90 APERITIF & DIGESTIF** 5.90

PIMM's 5.90

Pernod 5.90

Aperol 5.90

**9.00 SHOTS (3CL)** 3.00

Jagermeister, Ouzo, Ursus, Sambuca,

Zivania, Jose Cuervo Silver, Jose Cuervo Gold,

North Vodka, Mastiha

**5.90 SHOTS (3CL)** 3.00

Jagermeister, Ouzo, Ursus, Sambuca,

Zivania, Jose Cuervo Silver, Jose Cuervo Gold,

North Vodka, Mastiha

# ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΣΕ ΜΠΟΥΚΑΛΙ

OUZO PLOMARI 5cl 4.50

20cl 16.50

ZIVANIA LOEL 5cl 4.50

20cl 16.50



# ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ (300ML)

ΚΑΡΟΤΟ	5.50
ΜΗΛΟ	5.50
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	5.50

ΦΤΙΑΞΤΕ ΤΟ ΔΙΚΟ ΣΑΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΧΥΜΟ

## SMOOOTHIES

<b>ΜΠΑΝΑΝΑ &amp; ΦΡΑΟΥΛΑ</b> (Μπανάνα, Φράουλα, Γιαούρτι και Μέλι)	6.00
<b>ΜΗΛΟ &amp; ΚΑΦΕΣ</b> (Μήλο, Καφές, Γιαούρτι και Μέλι)	6.00
<b>ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ &amp; ΜΠΑΝΑΝΑ</b> (Πορτοκάλι, Μπανάνα, Γιαούρτι και Μέλι)	6.00
<b>ΙΝΔΟΚΑΡΥΔΟ &amp; ΜΠΑΝΑΝΑ</b> (Ινδοκάρυδο, Μπανάνα, Γιαούρτι και Μέλι)	6.00



## MILKSHAKE

<b>ΦΡΑΟΥΛΑ, ΒΑΝΙΛΙΑ, ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΜΠΑΝΑΝΑ</b> (3 μεζούρες σπιτικό παγωτό)	6.50
---	------

## ΓΡΑΝΙΤΕΣ

<b>ΦΡΑΟΥΛΑ, ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΚΑΡΥΔΑΣ ή ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ</b>	5.50
---	------

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

<b>ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ</b> (Coca Cola, Zero, Diet Coke, Sprite, Fanta, Soda, Ginger Ale)	(bottle 25cl)	<b>3.40</b>
<b>ΧΥΜΟΙ</b> (Πορτοκάλι, Ανανάς, Γκρέιπφρουτ, Μήλο, Ροδάκινο, Ντομάτα, Μούρα)	(35cl)	<b>3.70</b>
<b>ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ</b>	(50cl)	<b>1.90</b>
<b>ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ</b>	(100cl)	<b>2.90</b>
<b>ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ</b> (San Pellegrino)	(25cl)	<b>3.40</b>
<b>ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ</b> (San Pellegrino)	(75cl)	<b>4.60</b>
<b>ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΪ FUZE</b> (Ροδάκινο, λεμόνι)	(33cl)	<b>3.40</b>
<b>ENERGY DRINKS</b> (Shark, Red Bull)	(25cl)	<b>4.20</b>



# **ΖΕΣΤΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ**

ESPRESSO	3.40
DOUBLE ESPRESSO	4.40
MACCHIATO	3.70
CAPPUCCINO	4.30
DOUBLE CAPPUCCINO	5.50
FILTER COFFEE	3.60
CYPRUS COFFEE	2.90
DOUBLE CYPRUS COFFEE	3.60
NESCAFE	3.60
CAFÉ LATTE	4.50
AMERICANO	3.50
MOCHA	4.50

## **ΖΕΣΤΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ ΜΕ ΑΛΚΟΟΛ**

IRISH COFFEE	6.50
BAILEYS COFFEE	6.50



**CAFÉ LATTE**

**COFFEE MILKSHAKE**



**CAPPUCCINO**

# **ΚΡΥΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ**

FRAPPÉ	3.90
FRAPPÉ WITH VANILLA ICE CREAM	5.80
FREDDO ESPRESSO	4.50
FREDDO CAPPUCCINO	4.80
ICE LATTE	4.80
ICED AMERICANO	4.30
COFFEE MILKSHAKE	5.90
Espresso, milk and choice of:	
Caramel, vanilla or chocolate ice cream	

# ΤΣΑΪ

<b>ENGLISH BREAKFAST</b> (4-5min)	3.40
A blend of strong tasting black teas from Ceylon, Assam and Indonesia. Delicious with a touch of milk	
<b>EARL GREY LORD BYRON</b> (4-5min)	3.40
Classical blend of black tea with a strong bergamot flavour	
<b>GUNPOWDER BIO</b> (2-3min)	3.40
Organically grown China green tea rolled into small pellets	
<b>TEA OF HERBS</b> (4-5min)	3.40
Black tea with orange, apple, cinnamon, cardamom, coriander, pink pepper and cloves	
<b>JASMINE CHUNG HAO</b> (2-3min)	3.40
Jasmin scented China green tea	
<b>BALKAN MEMORIES</b> (2-3min)	3.40
Green tea, ginger, cardamom, chili hot paprika flakes	
<b>MASTIHA CHAI</b> (2-3min)	3.40
Green tea with Chios masticha, cinnamon, ginger, cloves, pepper, nutmeg, cardamom, fennel	
<b>RED SQUARE</b> (8-10min)	3.40
Flavoured fruit infusion with hibiscus, cranberry and apple	
<b>ROOIBOS AFAIA</b> (6-8min)	3.40
Traditional South African caffeine-free beverage delicately scented with apple, grapes, almond, pistachio	
<b>SILENCE TEA</b> (8-10min)	3.40
Relaxing blend of valeriana, lavender, camomile, peppermint, lemon balm, apple, peach and citrus fruits	
<b>PEPPERMINT</b> (8-10min)	3.40
Refreshing herbal tea, help with digestion	
<b>CHAMOMILE</b> (8-10min)	3.40
Relaxing herbal tea	



**MILK OOLONG** 4.90  
It's unique character would be best described as having a milky sweet taste that is smooth and pleasurable. The aromatic bright khaki-green leaves of this unique tea create a fine gold brew.

## ICE TEAS

ICE TEA PEACH	3.60
ICE TEA LEMON	3.60
ICE TEA MELON	3.60
ICE TEA MATCHA ENERGY	4.00
ICE TEA MATCHA DETOX	4.00

## ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

NOVELLO PREMIUM CHOCOLATE	4.50
NOVELLO WHITE CHOCOLATE	4.50
NOVELLO BUENO	4.50
NOVELLO HAZELNUT CHOCOLATE	4.50

