

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, ξηρούς καρπούς, 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 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**

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

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

17.50

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



ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ ΝΤΙΠ



Πιάτο για Χορτοφάγους



Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς



Καυτερό

ΟΡΕΚΤΙΚΑ



TYPI BURRATA

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

ΤΥΠΙ BURRATA Σερβίρεται με ντοματίνια, τσάτνεϊ ντομάτας, ελαιόλαδο αρωματισμένο με βότανα και πέρλες βαλσάμικο	16.50
ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ (5 τμχ.) Γαλλική μπαγκέτα φρυγανισμένη με σκορδάτο βούτυρο	5.80
ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ "SUPREME" (5 τμχ.) Με λιωμένο τυρί	7.50
MANITARIA ΣΚΟΡΔΑΤΑ Σε κρεμώδη σάλτσα με τυρί. Σερβίρονται με σκορδόψωμο	6.95
ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ Τηγανητό καλαμάρι. Σερβίρεται με σως ταρτάρ	18.70
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ (230g.) Σερβίρεται με σάλτσα λαδολέμονο- ρύγανη και μίνι σαλάτα (ρόκα, ντοματίνια και παρμεζάνα)	31.80
ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΠΑΝΤΖΑΡΙ NEO Φέτες από φρέσκο παντζάρι, τηγανητά ρεβύθια, χούμους, ελαιόλαδο με σκόρδο και πιπεριά τσίλι	8.90
ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ NEO 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	22.50

ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΣΤΟ JOSPER

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

ΣΟΥΠΕΣ

ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ
ΜΕ ΚΡΟΥΤΟΝΣ

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

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

ΣΑΝΤΟΪΤΣ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & ΤΥΡΙ

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

12.80

ΒΟΔΙΝΟ & ΤΥΡΙ

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

21.80

ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΣΕ ΓΑΛΛΙΚΗ ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΑΤΑ COLESLAW ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΕΣ 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 "ΚΑΙΣΑΡΑ"

Κοτόπουλο, τραγανά κομματάκια μπέικον, ντομάτα κονφί, ντρέσινγκ του Καίσαρα, 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

17.80

ΦΑΧΙΤΑΣ ΜΕ ΒΟΔΙΝΟ

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

25.80

ΠΙΤΣΕΣ

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

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

Με σάλτσα ντομάτας και τυρί μοτσαρέλα

11.80

ΠΙΤΣΑ ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ

Με ζαμπόν και τυρί μοτσαρέλα

12.80

ΠΙΤΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

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

13.80

ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ & ΡΟΚΑ

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

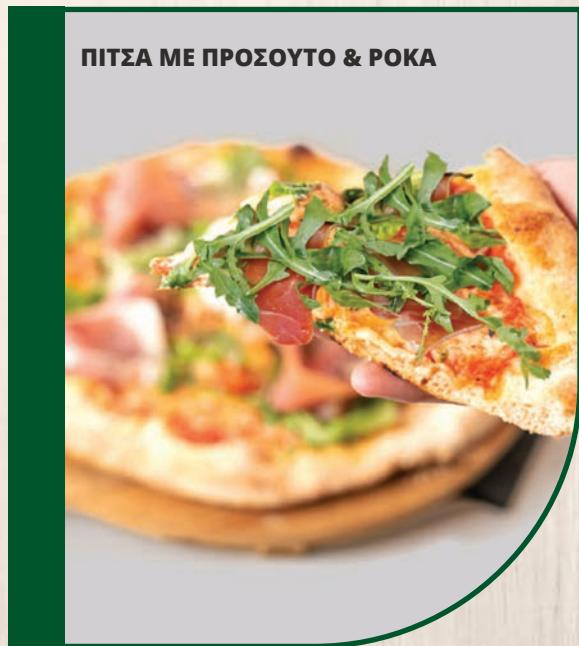
13.80

ΠΙΤΣΑ "CHESTERS"

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

14.80

ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ & ΡΟΚΑ



ZYMAPIKA

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ Με σάλτσα ντομάτας και βασιλικού	11.60	ΡΑΒΙΟΛΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΡΙΚΟΤΑ Σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας με βασιλικό και ντοματίνια	13.80
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ Με σάλτσα ντομάτας και βοδινό κιμά	12.80	ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	25.80
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ Με σάλτσα σκόρδου, πανσέτα και κρέμα γάλακτος	13.80	(γαρίδες, μύδια, καλαμάρι και χταπόδι), σε σάλτσα ντομάτας	
ΠΕΝΕΣ "ARRABBIATA" Με μανιτάρια σε πικάντικη σάλτσα ντομάτας	12.80	ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	
ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ Σε σάλτσα ντομάτας με κόκκινο κρασί και μοτσαρέλα καπνιστή	13.50		
ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ Σε ζωμό μανιταριών. Σερβίρονται με κουκουνάρι και ψιλοκομμένο φρέσκο μπρόκολο	16.50		
ΠΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ 24.50		Με καπνιστό τυρί Brezain de Savoie και τυρί πεκορίνο	

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΣΑΛΑΤΑ "MINI" Μαρούλι, ρόκα, κόλιανδρο, πιπεριές, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές. <i>Ντρέσινγκ βινεγκρέτ</i>	6.90	ΣΑΛΑΤΑ QUINOA ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ Κυπριακό χωριάτικο χαλούμι, σπανάκι, μαρούλι, ντοματίνια, αβοκάντο, ρόδι και κινόα.	16.50
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, φέτα και κάπαρη. <i>Ντρέσινγκ βινεγκρέτ με ρίγανη</i>	11.80	Ντρέσινγκ με μέλι - λεμόνι και σως μουστάρδας	
ΣΑΛΑΤΑ "CHESTERS" Τραγανά φύλλα μαρουλιού με λιαστές ντομάτες, κουκουνάρι, νιφάδες παρμεζάνας και φρυγανισμένες φέτες μπαγκέτας με λιωμένο τυρί. <i>Ιταλικό ντρέσινγκ βαλσάμικο</i> (Με €6 ευρώ μπορείτε να προσθέσετε τέσσερις ψητές γαρίδες)	11.80	ΣΑΛΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ Ανάμεικτα μαρούλια, ρόκα, σπανάκι, σαλικόρνια, κρίταμο, μαϊντανό, ντοματίνια, τραγανή κάπαρη, πίκλα κόκκινου κρεμμυδιού, πράσινες ελιές και σοτέ καλαμάρι, χταπόδι, μικρές άγριες γαρίδες. Γαρνίρεται με γαρίδες τηγανητές και αχνιστά μύδια. <i>Βινεγκρέτ λάιμ & πορτοκάλι</i>	27.50
ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ Τραγανά φύλλα μαρουλιού, κοτόπουλο σχάρας σε λωρίδες, τραγανά κομματάκια μπέικον, κρουτόνς και παρμεζάνα. <i>Ντρέσινγκ του "Καίσαρα"</i>	14.80	ΣΑΛΑΤΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ Σπανάκι, φύλλα ρόκα, ντοματίνια, καβουρδισμένα καρύδια, παστά σύκα, τυρί μανούρι στο τηγάνι, προσούτο, παρμεζάνα, γλάσο βαλσάμικου και κριτσίνια. <i>Ντρέσινγκ βινεγκρέτ φράουλα</i>	16.80
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΠΛΕ ΤΥΡΙ Φύλλα μαρουλιού iceberg, ντοματίνια, αγγούρι, μανιτάρια, αχλάδια ποσέ, τραγανά κομματάκια μπέικον, μπλέ τυρί, σχοινόπρασο και λιβανέζικη πίτα. <i>Ντρέσινγκ με μπλέ τυρί</i>	11.80		

Πιάτο για Χορτοφάγους

Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς

Καυτερό

Μπορεί να περιέχει κόκκαλα

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ

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

19.80

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

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

32.80

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

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

28.90

ΨΗΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ

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

28.50

ΛΑΒΡΑΚΙ

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

28.50



ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

34.00

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



ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

39.50

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 ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ ΣΠΙΤΙΚΑ

ΜΠΙΦΤΕΚΙ WAGYU ΚΑΙ ΠΑΤΕ ΣΥΚΩΤΙΟΥ 44.00

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

21.50

"ΚΟΡΕΑΤΙΚΟ" ΜΠΕΡΓΚΕΡ

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

17.80

Σερβίρεται με διάφορα πατατάκια

ΜΠΙΦΤΕΚΙ "US" (250γ.)

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

22.50

ΜΠΙΦΤΕΚΙ "CHESTERS" (250γ.)

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

22.50

ΜΠΙΦΤΕΚΙ "ΤΕΞΑΣ"

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

22.50

ΤΑ ΠΙΟ ΚΑΤΩ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΕΙΝΑΙ ΣΠΙΤΙΚΑ ΜΕ USDA BLACK ANGUS ΒΟΔΙΝΟ

ΜΠΙΦΤΕΚΙ (200γ.)

15.80

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΤΥΡΙ (200γ.)

16.80

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

ΔΙΠΛΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ (400γ.)

27.80

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

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΑΡΙΔΑ

18.60

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

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ

13.80

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

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΑΤΑ

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

5.80

PYZI ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

4.50

ΠΑΤΑΤΑ "JACKET"

3.80

ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ

3.90

ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΧΕΡΙ

5.60

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΜΟΥ

4.30

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΕ ΤΗ ΦΛΟΥΔΑ

4.90

ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΣΠΑΝΑΚΙ

8.50

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

9.80

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑ ΜΕ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ

6.90

ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "TANDOORI"

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

16.50

ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Σερβίρεται με πουρέ πατάτας, σαλάτα και σάλτσα μπάρμπεκιου

16.50

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 φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι και λαχανικά εποχής. Επιλέξτε ανάμεσα σε σως BBQ ή μέντας

39.80



ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

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

16.50

HOUSE SPECIALTIES

ΚΑΡΥ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

15.80

Σερβίρεται με ρύζι ατμού και τσάτνεϊ μήλο-αχλάδι

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ "MONGOLIAN"

22.80

Τρυφερή χοιρινή μπριζόλα μαριναρισμένη με "Mongolian" σάλτσα.

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

ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ

29.50

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

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ

26.50

1-1.2 κιλό 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

27.50

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



Πιάτο για Χορτοφάγους



Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς



Καυτερό



JOSPER CHARCOAL GRILL



Η τελευταίας τεχνολογίας ψησταριά JOSPER, λειτουργεί αποκλειστικά με κάρβουνο, συνδυάζοντας κομψά το ψήσιμο στη σχάρα και το ψήσιμο στο φούρνο σε μια μόνο συσκευή! Αυτό προσθέτει μοναδική γεύση, άρωμα και υφή ψησίματος στα κάρβουνα, κάνοντας την πρώτη ύλη ξεχωριστά ζουμερή

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΜΠΟΥΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΕ ΣΟΥΒΛΑΚΙ 16.80

Μαριναρισμένα χωρίς κόκκαλο με το δικό μας μείγμα μπαχαρικών. Σερβίρονται με ψητές πατάτες με την φλούδα, ψητά λαχανικά και τσάτνεϊ μήλου και αχλαδιού

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ

23.80

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



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ

ΧΟΙΡΙΝΟ



ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ "IBERICO"

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

19.80

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

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ "CHESTERS"

23.80

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

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ "IBERICO"

39.80

500γρ. χοιρινό Iberico (είδος μαύρου χοίρου που τρέφεται με βελανίδια). Σερβίρεται με καλαμπόκι, φρέσκες 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.) 46.00

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



ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ (±1.5kg.) 64.00

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.)

39.80

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

ΣΤΕΪΚ RIB-EYE (300g.)

42.80

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.)

43.80

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

ΒΟΔΙΝΟ ΣΤΕΪΚ (250g.)

43.80

ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

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



ΒΟΔΙΝΟ ΠΙΠΕΡΑΤΟ ΣΤΕΪΚ (250g.)

43.80

σε πιπεράτη σάλτσα με λαχανικά εποχής και πατάτες "country"

RIB-EYE ΜΕ ΤΟ ΚΟΚΚΑΛΟ (600-650g.)

64.00

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.)

74.00

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.)

59.00

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

ABERDEEN RIB-EYE

95.00

ΜΕ ΤΟ ΚΟΚΚΑΛΟ

(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 - γκρι χρωματισμοί με καθόλου ροζ. Ελαφρώς πιο ψημένο απ' έξω.

ΚΡΕΑΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

Άριστης ποιότητας βοδινό Black Angus
(δίαιτα 120 + ημερών με καλαμπόκι παράγει τρυφερό βοδινό με καλό "marbling")

Josper	ΗΠΑ ΣΤΕΙΚ T-BONE ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ* (600g.)	79.00
Josper	ΗΠΑ ΦΙΛΕΤΟ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ SIRLOIN ΜΕ ΚΟΚΚΑΛΟ* (600g.)	74.00
Josper	ΗΠΑ ΦΙΛΕΤΟ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ SIRLOIN* (350g.)	49.00
Josper	ΗΠΑ ΦΙΛΕΤΟ RIB-EYE ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΚΟΚΚΑΛΟ*	13€ ανά 100g.
Josper	ΗΠΑ ΦΙΛΕΤΟ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ TOMAHAWK*	13€ ανά 100g.
Josper	PREMIUM BLACK ANGUS ΣΤΕΙΚ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ RIB-EYE* (300g.)	49.00



ΣΤΕΙΚ T-BONE ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

ΟΛΕΣ ΟΙ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΜΑΣ ΖΥΓΙΖΟΝΤΑΙ ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ

* Σερβίρονται βάσει διαθεσιμότητας

ΟΛΑ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ :

ΦΡΕΣΚΕΣ 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

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

12.50

ΠΡΩΙΝΟ

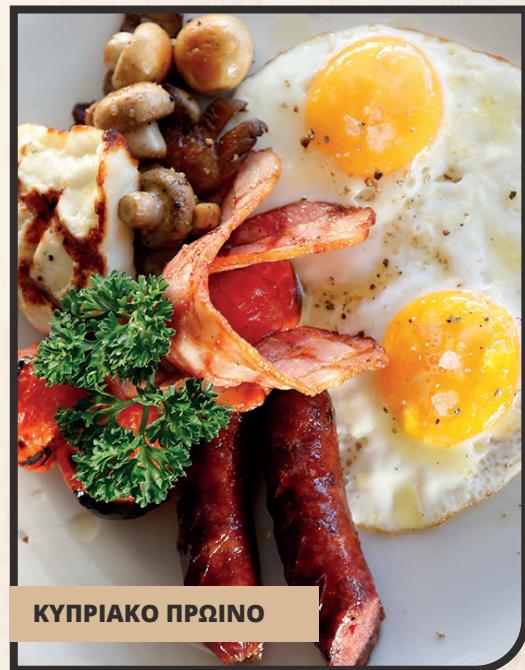
ΤΟ ΠΡΩΙΝΟ ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕΧΡΙ ΤΙΣ 12:00



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 ΠΡΩΙΝΟ

12.80

ΑΓΓΛΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ

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 ΠΡΩΙΝΟ ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ

ΨΩΜΙ, ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	9.60
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΤΥΡΙ & ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	9.80
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

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



ПОТА & РОФИМАТА

ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ (17.5CL)

WHITE

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

RED

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

ROSE

KYPEROUNDA -GRENACHE - SHIRAZ	5.90
Kyperounda Winery, Cyprus	

SPARKLING WINE

ZARDETTO	8.70
Prosecco Brut, Veneto	

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

	20 cl	37.5 cl	75 cl
MÖET & CHANDON, Brut	36.00		110.00
RUINART, Brut,		68.00	130.00
RUINART ROSÉ, Brut		78.00	145.00

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

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

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

CYPRUS

GRIFOS 2	
XYNISTERI - SAUVIGNON BLANC	24.80
Vlassides Winery, PGI Limassol	

PETRITIS, XYNISTERI	24.80
Kyperounda Winery, PGI Limassol	

IMIFOS, XYNISTERI	25.80
Nelion Winery, PGI Paphos	

SEMILLON - SAUVIGNON BLANC	28.70
Zambartas Winery, PGI Limasol	

SAUVIGNON BLANC	29.80
Vlassides Winery, PGI Limassol	

CHARDONNAY	29.60
Tsiakkas Winery, PGI Limassol	

ALINA, XYNISTERI	23.50
Vouni Panayia Winery, PGI Paphos (Medium Sweet)	

GREECE

PARANGA, RODITIS-MALAGOUZIA	27.50
Ktima Kir Yianni,	

GEOMETRIA, MOSCHOFILERO	29.80
Domaine Lafazanis,	

BIBLIA CHORA	38.60
SAUVIGNON BLANC, ASSYRTIKO PGI Pangeon	

TESSERIS LIMNES	39.50
CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER	

FRANCE	375ml/750ml
SANCERRE, SAUVIGNON BLANC	32.80/58.00

"Les Baronne" Henri Bourgeois	
CHABLIS, CHARDONAY	38.00/64.00

Domaine Long Depaquit	
ITALY	29.50

PINOT GRIGIO IGT	29.50
Zenato, Veneto	

REST OF THE WORLD

LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC	29.80
Grand selection, Rapel Valley, Chile	

LAPOSTOLLE, CHARDONNAY	29.80
Grand selection, Casablanca Valley, Chile	

SAUVIGNON BLANC	39.50
Matua Valley, Marlborough,	

New Zealand	
RIESLING KASELER KEHRNAGEL	45.00

Kabinett, Von Kassestatt, Mosel, Germany(Medium Sweet)	
RIESLING KASELER KEHRNAGEL	45.00

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

CYPRUS			
AES AMBELIS	23.80	CÔTES DU RHÔNE, SYRAH - GRENACHE	32.80
MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE Nicosia Regional		E. Guigal, Rhône,	
ANDESITIS	24.80	CHÂTEAU PEYMOUTON GRAND CRU	59.00
CABERNET SAUVIGNON - GRENACHE - MOURVEDRE Kyperounda Winery		MERLOT - CABERNET SAUVIGNON - CABERNET FRANC St Emilion	
AYIOS ONOUFRIOS, MARATHEFTIKO Vasilikon Winery, Lefkada	24.80	ITALY	375ml/750ml
CABERNET SAUVIGNON Hadjiantonas Winery, Limassol Regional	29.50	VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC CORVINA - SANGIOVESE - RONDINELLA Zenato, Veneto	22.50/36.80
MERLOT Tsiakkas Winery	32.50	RIPASSA SUPERIORE DOC CORVINA - RONDINELLA Zenato, Veneto	59.00
SHIRAZ Vlassides Winery, Limassol Regional	32.50	REST OF THE WORLD	
GREECE			
GEOMETRIA, AGIORGITIKO PGI Peloponeese	31.80	BEYERSKLOOF, PINOTAGE Stellenbosch Region, South Africa	28.60
BIBLIA CHORA CABERNET SAUVIGNON - MERLOT - AGIORGITIKO Pangeon Regional	43.00	CASA LAPOSTOLLE, MERLOT Rapel Valley, Chile	29.60
ALPHA ESTATE, VEGAN SYRAH - XINOMAVRO - MERLOT PGI Florina	61.50	SHIRAZ Wolf Blass, Yellow Label, Australia	37.50
FRANCE			
ENCTRECÔTE MERLOT - CABERNET SAUVIGNON Gourmet Pére & Fils	27.80	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	35.60
KYPEROUNDA, GRENACHE-SHIRAZ Kyperounda Winery, Cyprus	24.60	Château Les Valentines, Provence, France	

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ/ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ (6CL)

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

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
KEO (local beer)	3.40	5.00
CARLSBERG	3.40	5.00
STELLA ARTOIS	3.90	6.50
GUINNESS	3.90	6.50
HOEGAARDEN	4.50	7.00
GRIMBERGEN BLONDE	3.90	6.50
HEINEKEN	3.90	6.50
ERDINGER	3.90	6.50
PAULANER	3.90	6.50
ESTRELLA	3.90	6.50
STRONGBOW (cider)	3.90	6.50



ΜΠΥΡΕΣ & ΜΗΛΙΤΕΣ / ΜΠΟΥΚΑΛΙΟΥ



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

RTDS		
SMIRNOFF ICE	(27.5cl)	5.50

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

Macallan 12Y

RUM

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

Havana Anejo 7 Anos

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

5.90 COGNAC VS 7.50

Courvoisier VS, Hennessy VS

5.90 COGNAC VSOP

Remy Martin VSOP 8.90

5.90 HENNESSY VSOP 12.00

6.90 COGNAC XO

Hennessy XO 22.00

Remy Martin XO 22.00

ARMAGNAC

Chateau De Laubade XO 11.00

13.00

BRANDY

Metaxa 5* 5.90

5.90 METAXA 7* 7.00

KEO VSOP 5.50

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 CAMPARI 5.90

Fernet Branca 5.90

7.50 OUZO 4.80

Grappa (Mazzetti D' Altavilla Classica) 6.50

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

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

ΜΠΑΝΑΝΑ & ΦΡΑΟΥΛΑ (Μπανάνα, Φράουλα, Γιαούρτι και Μέλι)	6.00
ΜΗΛΟ & ΚΑΦΕΣ (Μήλο, Καφές, Γιαούρτι και Μέλι)	6.00
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ & ΜΠΑΝΑΝΑ (Πορτοκάλι, Μπανάνα, Γιαούρτι και Μέλι)	6.00
ΙΝΔΟΚΑΡΥΔΟ & ΜΠΑΝΑΝΑ (Ινδοκάρυδο, Μπανάνα, Γιαούρτι και Μέλι)	6.00



MILKSHAKE

ΦΡΑΟΥΛΑ, ΒΑΝΙΛΙΑ, ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΜΠΑΝΑΝΑ (3 μεζούρες σπιτικό παγωτό)	6.50
---	------

ΓΡΑΝΙΤΕΣ

ΦΡΑΟΥΛΑ, ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΚΑΡΥΔΑΣ ή ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ	5.50
---	------

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

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



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

ΤΣΑΪ

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



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

