



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 γλυκόζηνη 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**
- 

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, σκородόψωμο και τρία είδη σως

DIPS & BITES

- ΤΣΙΛΙ ΝΤΙΠ** 

6.50

Σερβίρεται με τσιτς 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 τσιτς τορτίγιας και τραγανή πίτα
- ΝΑΤΣΟΣ ΜΕ ΤΥΡΙ** 

17.50

Τσιτς καλαμποκιού με πικάντικο τσίλι, περιχύνονται με λιωμένο τυρί και σερβίρονται με ντίπ γουακαμόλε, τσίλι και sour cream



ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ ΝΤΙΠ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ



ΤΥΡΙ BURRATA

- ΤΖΑΤΖΙΚΙ**
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.
Ντρέισινγκ βαλσάμικο

10.80
- ΤΥΡΙ 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
- ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΚΟΡΔΑΤΑ**
Σε κρεμώδη σάλτσα με τυρί.
Σερβίρονται με σκορδόψωμο

6.95
- ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ**
Τηγανητό καλαμάρι.
Σερβίρεται με σως ταρτάρ

18.70
- ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ** (230γ.)
Σερβίρεται με σάλτσα λαδολέμονο- ρίγανη
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 ντρέισινγκ
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
- ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΦΛΟΥΔΑ**
Ψητές πατάτες με αρωματικά βότανα

5.80
- ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ**
Ψητά άσπραμανιτάρια
καιμανιτάρια πλευρώτους

6.90
- ΛΑΧΑΝΙΚΑ**
Ψητά μαριναρισμένα λαχανικά
με αρωματικά βότανα

9.80
- ΠΙΠΕΡΙΕΣ**
Ψητές πιπεριές, σερβίρονται κρύες
με ελαιόλαδο, άσπρο ξύδι, σκόρδο
και μαϊντανό

7.80
- 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

ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & ΤΥΡΙ

12.80

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

ΒΟΔΙΝΟ & ΤΥΡΙ

21.80

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

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



CHESTERS CLUB ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ

11.80

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

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΟΥ "ΚΑΙΣΑΡΑ"

10.80

Κοτόπουλο, τραγανά κομματάκια μπέικον, ντομάτα κονφί, ντρέσινγκ του Καίσαρα, σε τσιαπάτα. Σερβίρεται με μικρή σαλάτα



ΦΑΧΙΤΑΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

17.80

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

ΦΑΧΙΤΑΣ ΜΕ ΒΟΔΙΝΟ

25.80

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

ΠΙΤΣΕΣ

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

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

11.80

Με σάλτσα ντομάτας και τυρί μοτσαρέλα

ΠΙΤΣΑ ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ

12.80

Με ζαμπόν και τυρί μοτσαρέλα

ΠΙΤΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

13.80

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

ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ & ΡΟΚΑ

13.80

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

ΠΙΤΣΑ "CHESTERS"

14.80

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

ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ & ΡΟΚΑ



ΖΥΜΑΡΙΚΑ

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. <i>Ντρέσινγκ με μέλι - λεμόνι και σως μουστάρδας</i>	16.50
 ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, φέτα και κάπαρη. <i>Ντρέσινγκ βινεγκρέτ με ρίγανη</i>	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. Βινεγκρέτ λάιμ & πορτοκάλι	27.50
 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 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 ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ Τραγανά φύλλα μαρουλιού, κοτόπουλο σχάρας σε λωρίδες, τραγανά κομματάκια μπέικον, κρουτόνς και παρμεζάνα. <i>Ντρέσινγκ του "Καίσαρα"</i>	14.80		
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		

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ

19.80

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

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

32.80

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

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

28.90

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



ΨΗΤΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ

28.50

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



ΛΑΒΡΑΚΙ

28.50

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

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ



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



Πιάτο για Χορτοφάγους



Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς



Καυτερό



Μπορεί να περιέχει κόκκαλα

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 “baby”. Σερβίρεται με τσιπς λαχανικών και μικρή πράσινη σαλάτα

“ΚΟΡΕΑΤΙΚΟ” ΜΠΕΡΓΚΕΡ 17.80

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

ΤΑ ΠΙΟ ΚΑΤΩ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΕΙΝΑΙ ΣΠΙΤΙΚΑ ΜΕ USDA BLACK ANGUS ΒΟΔΙΝΟ

ΜΠΙΦΤΕΚΙ (200γρ.) 15.80

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΤΥΡΙ (200γρ.) 16.80

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

ΔΙΠΛΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ (400γρ.) 27.80

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

ΜΠΙΦΤΕΚΙ “US” (250γρ.) 21.50

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

ΜΠΙΦΤΕΚΙ “CHESTERS” (250γρ.) 22.50

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

ΜΠΙΦΤΕΚΙ “ΤΕΞΑΣ” 22.50

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

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΑΡΙΔΑ 18.60

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

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ 13.80

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

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ 5.80

ΠΑΤΑΤΑ “JACKET” 3.80

ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΧΕΡΙ 5.60

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΕ ΤΗ ΦΛΟΥΔΑ 4.90

ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 9.80

ΡΥΖΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 4.50

ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ 3.90

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΤΜΟΥ 4.30

ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΣΠΑΝΑΚΙ 8.50

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑ ΜΕ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ 6.90

ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "TANDOORI"

16.50

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

ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

16.50

Σερβίρεται με πουρέ πατάτας, σαλάτα και σάλτσα μπάρμπεκιου

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "ΟΡΙΕΝΤΑΛ"

17.80

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



ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΟΥΑΛΙΑΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ (350g.)

39.80

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



ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

16.50

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



HOUSE SPECIALTIES



ΚΑΡΥ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

15.80

Σερβίρεται με ρύζι ατμού και τσάντνεί 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 (ξινό λάχανο), 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



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 πατάτας 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 (1κγ.) 46.00

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

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ (500γ.) 46.00

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

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ (±1.5κγ.) 64.00

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



ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ

ΒΟΔΙΝΟ

ΣΤΕΪΚ ΣΙΡΛΟΪΝ (300γ.)

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 (300γ.)

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 (250γ.)

43.80

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

ΒΟΔΙΝΟ ΣΤΕΪΚ (250γ.)

43.80

ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

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

ΒΟΔΙΝΟ ΠΙΠΕΡΑΤΟ ΣΤΕΪΚ (250γ.)

43.80

σε πιπεράτη σάλτσα με λαχανικά εποχής και πατάτες "country"

RIB-EYE ΜΕ ΤΟ ΚΟΚΚΑΛΟ (600-650γ.)

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 (650γ.)

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 (350γ.)

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, jospet πατάτες wedges και κρεμώδες σπανάκι

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ

Η παλαίωση 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 (δρoσερή θερμοκρασία, με σχετικά υψηλά ποσοστά υγρασίας) για ένα χρονικό διάστημα (συνχά για αρκετές εβδομάδες, και σε ορισμένες περιπτώσεις ακόμα και για μήνες).

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

AGED MEAT



ΣΤΑΔΙΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



ΒΑΘΜΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



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

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

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

MEDIUM WELL: Κυρίως γκριζό 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")

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



ΣΤΕΪΚ 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



Ψημένο στα κάρβουνα

ΡΩΣΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ



ΠΕΛΜΕΝΙ ΜΕ ΚΡΕΑΣ

ΣΟΥΠΑ ΜΠΟΡΣ "BORSCHT" **8.40**
Με παντζάρια, λάχανο, καρότο και βοδινό σε ζωμό. Γαρνίρεται με sour cream και άνηθο

SALAD OLIVIER **7.90**
Παραδοσιακή σαλάτα με βραστό καρότο, κρεμμύδι, αυγό, αγγούρι τουρσί, βραστές πατάτες, αρακά και ζαμπόν ανάμεικτα με μαγιονέζα και γαρνιρισμένα με μαύρες ελιές

ΠΕΛΜΕΝΙ ΜΕ ΚΡΕΑΣ **12.50**
Χειροποίητα παραδοσιακά ραβιόλι με γέμιση από χοιρινό και βοδινό κιμά. Σερβίρονται με sour cream

ΠΡΩΙΝΟ

ΤΟ ΠΡΩΙΝΟ ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕΧΡΙ ΤΙΣ 12:00



ΟΜΕΛΕΤΑ ΑΠΟ ΑΣΠΡΑΔΙ

ΟΜΕΛΕΤΑ ΑΠΟ ΑΣΠΡΑΔΙ **8.50**
Με σπανάκι και λιαστές ντομάτες

ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΟΜΕΛΕΤΑ **9.80**
Με προσούτο,μανιτάρια, λιαστές ντομάτες και τυρί Brezain de Savoie

ΑΓΓΛΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ **11.50**
Δύο τηγανητά αυγά ελεύθερας βοσκής, μπέικον, λουκάνικα, ψητά μανιτάρια, ψημένα φασόλια και ντοματίνια



ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΠΡΩΙΝΟ

ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΠΡΩΙΝΟ **12.80**

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 ΓΟΥΖΟΝ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	7.80



ΠΑΙΔΙΚΑ ΚΟΚΤΕΪΛΣ

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

ΠΟΤΑ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ



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	

ROSE

KYPEROUNDA -GRENACHE - SHIRAZ	5.90
Kyperounda Winery, Cyprus	

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 Péré & Fils, France	

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	
ASTORIA FASHION VICTIM, Moscato (Sweet), Italy		35.80
ZARDETTO, Prosecco Brut, Veneto		36.80

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

CYPRUS

GRIFOS 2	24.80
XYNISTERI - SAUVIGNON BLANC	
Vlassides Winery, PGI Limassol	
PETRITIS, XYNISTERI	24.80
Kyperounda Winery, PGI Limassol	
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,	
TESSERIS LIMNES	39.50
CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER	
Kir-Yianni Estate, PGI Florina	

BIBLIA CHORA	40.00
SAUVIGNON BLANC, ASSYRTIKO	
PGI Pangeon	

FRANCE

SANCERRE, SAUVIGNON BLANC	32.80/58.00
“Les Baronnes” Henri Bourgeois	
CHABLIS, CHARDONAY	38.00/64.00
Domaine Long Depaquit	

ITALY

PINOT GRIGIO IGT	29.50
Zenato, Veneto	

REST OF THE WORLD

MONTES RESERVA, CHARDONNAY	29.80
Aconcagua Coast, Chile	
SAUVIGNON BLANC	39.50
Matua Valley, Marlborough,	
New Zealand	
RIESLING KASELER KEHRNAGEL	45.00
Kabinett, Von Kassestatt, Mosel,	
Germany (Medium Sweet)	

KOKKINA KPAΣIA

CYPRUS

AES AMBELIS 23.80
MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE
Nicosia Regional

ANDESITIS 24.80
CABERNET SAUVIGNON - GRENACHE - MOURVEDRE
Kyperounda Winery

AYIOS ONOUFRIOS, MARATHEFTIKO 24.80
Vasilikon Winery, Lefkada

CABERNET SAUVIGNON 29.50
Hadjiantonas Winery, Limassol Regional

MERLOT 32.50
Tsiakkas Winery

SHIRAZ 32.50
Vlassides Winery, Limassol Regional

GREECE

GEOMETRIA, AGIORGITIKO 31.80
PGI Peloponeese

BIBLIA CHORA 43.00
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT - AGIORGITIKO
Pangeon Regional

ALPHA ESTATE, VEGAN 61.50
SYRAH - XINOMAVRO - MERLOT
PGI Florina

FRANCE

ENTRECÔTE 27.80
MERLOT - CABERNET SAUVIGNON
Gourmet Pére & Fils

CÔTES DU RHÔNE, SYRAH - GRENACHE 32.80
E. Guigal, Rhône,

CHÂTEAU PEYMOUTON GRAND CRU 59.00
MERLOT - CABERNET SAUVIGNON - CABERNET FRANC
St Emilion

ITALY 375ml/750ml

VALPOLICELLA CLASSICO 22.50/36.80
SUPERIORE DOC CORVINA - SANGIOVESE - RONDINELLA
Zenato, Veneto

RIPASSA 59.00
SUPERIORE DOC CORVINA - RONDINELLA
Zenato, Veneto

REST OF THE WORLD

BEYERSKLOOF, PINOTAGE 28.60
Stellenbosch Region, South Africa

CASA LAPOSTOLLE, MERLOT 29.60
Rapel Valley, Chile

SHIRAZ 37.50
Wolf Blass, Yellow Label, Australia

MALBEC RESERVA BODEGA NORTON 41.80
Mendoza, Argentina

MARGUES DE CACERES RESERVA 55.00
TEMPRANILLO
Rioja, Spain

POZE KPAΣIA

RODINOS, GRENACHE 24.60
Tsiakkas Winery, Cyprus

KYPEROUNDA, GRENACHE-SHIRAZ 24.60
Kyperounda Winery, Cyprus

LE CAPRICE DE CLEMENTINE 35.60
Château Les Valentines, Provence, France

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ/ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ (6CL)

COMMANDARIA, MAVRO - XYNISTERI 6.80
Oenou Yi, Vassiliades Winery, Cyprus

SAMOS VIN DOUX 4.90
Greece

PORT LBV 2008 6.80
Niepoort, Duro, Portugal

ΚΟΚΤΕΪΛ

MOJITO Ρούμι, μοσχολέμονο, καστανή ζάχαρη, σόδα, μέντα	9.00
COSMOPOLITAN Βότκα, τριπλό δευτ, χυμό κράνμπερι, μοσχολέμονο	9.00
MARGARITA (λεμόνι ή φράουλα) Τεκίλα, τριπλό δευτ, χυμός λεμονιού	9.00
BLOODY MARY Βότκα, λεμόνι, μπαχαρικά, χυμό ντομάτα	9.00
PINA COLADA Ρούμι Flor de Cana, πουρές καρύδας, χυμός ανανά, κρέμα καρύδας.	9.00
STRAWBERRY DAIQUIRI Ρούμι Flor de Cana, χυμός λάιμ, σιρόπι ζάχαρης, πουρές φράουλας.	9.00
LONG ISLAND ICE TEA Ρούμι Flor de Cana, Βότκα, Τζιν, Τεκίλα, τριπλό δευτ, χυμός λεμονιού, Coca Cola	9.00
SEX ON THE BEACH Βότκα, Schnapps ροδάκινο, πορτοκάλι, χυμό κράνμπερι	9.00
BRANDY SOUR Brandy, λεμόνι, σιρόπι ζάχαρης, Ανγκοστούρα	9.00
MAI TAI Λευκό & μαύρο ρούμι, τριπλό δευτ, λικέρ αμυγδαλο, χυμό ανανά	9.00
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Σόδα	9.00
NEGRONI Martini Rosso, τζιν, Campari	9.00
BELLINI Αφρώδες κρασί με πουρέ ροδάκινο	9.00
PASSION FRUIT SPLASH Ρουμι, χυμό μοσχολέμονο, πουρέ από φρούτα του πάθους	9.00
HUGO Σιρόπι σαμπούκου, αφρώδες κρασί, παφλασμός σόδας, σφήνες ασβέστη, φύλλα μέντας	9.00



MOJITO



LEMON MARGARITA

ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΚΟΚΤΕΪΛ

BABY ΚΡΑΝΜΠΕΡΙ χυμό κράνμπερι, ανανάς, σιρόπι ροδιού, μοσχολέμονο, σόδα, φρέσκο λεμόνι, δυόσμος	5.50
ΦΡΕΣΚΟ ΛΕΜΟΝΙ ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ	5.50
MOJITO	5.50
MOJITO 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

Dimple 15Y

Glenlivet 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

Laphroaig 10Y

Aberlour 12Y

Dalwhinnie 15Y

Talisker Storm

GIN

Bombay Sapphire, Tanqueray, Gordon's

Hendrick's

VODKA

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

PREMIUM VODKA

Belvedere, Grey Goose, Beluga Noble

6.50

TEQUILA

Jose Cuervo Classic, Jose Cuervo Especial

6.50

6.50

COGNAC VS

Courvoisier VS, Hennessy VS

10.00

6.50

COGNAC VSOP

Remy Martin VSOP

12.00

Hennessy VSOP

14.00

8.00

COGNAC XO

Hennessy XO

28.00

Remy Martin XO

24.00

14.00

16.00

ARMAGNAC

Chateau De Laubade XO

14.00

9.00

8.50

BRANDY

Metaxa 5*

6.50

Metaxa 7*

7.50

6.50

KEO VSOP

6.50

Five Kings XO

6.50

LIQUEUR

6.50

7.00

Baileys, Malibu, Kahlúa, Drambuie, Grand Marnier, Disaronno Amaretto, Cointreau, Sambuca, Tia Maria, Peach, Jägermeister, Limoncello, Mastiha

9.00

8.50

APERITIF & DIGESTIF

Martini (Bianco, Rosso, Dry)

6.50

14.00

Campari

6.50

12.00

Fernet Branca

6.50

12.00

Ouzo

5.50

6.50

Grappa (Mazzeti D' Altavilla Classica)

6.50

PIMM's

6.50

8.00

Pernod

6.50

Aperol

6.50

6.50

SHOTS (3CL)

4.00

Jagermeister, Ouzo, Ursus, Sambuca, Zivania, Jose Cuervo Silver, Jose Cuervo Gold, North Vodka, Mastiha

10.00

10.00

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΣΕ ΜΠΟΥΚΑΛΙ

OUZO PLOMARI

5cl

4.50

20cl

18.00

ZIVANIA LOEL

5cl

4.50

20cl

18.00



ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ (300ML)

ΚΑΡΟΤΟ	5.50
ΜΗΛΟ	5.50
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	5.50

ΦΤΙΑΞΤΕ ΤΟ ΔΙΚΟ ΣΑΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ ΧΥΜΟ

SMOOTHIES

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
---	------

GRANITEΣ

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)	3.20
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ (San Pellegrino)	(75cl)	4.90
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

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 <u>choice of:</u> Caramel, vanilla or chocolate ice cream	



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



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**

