

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**

7.40

Σερβίρονται με sour cream σως
- **ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΑ ΡΟΛΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ** (7 τμχ.)

9.50

Με κόκκινο λάχανο, καρότο, καλαμπόκι, γογγύλι, φρέσκο κόλιανδρο και σουσάμι.
Σερβίρονται με γλυκόξινη σάλτσα.
(Φτιάχνονται από τους σεφ του Chi Lounge)
- ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ "BUFFALO"**

10.80

Σερβίρονται με τη δική μας blue cheese σως
- 24.50

10 τεμάχια
- 25 τεμάχια
- **ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "ΓΟΥΙΟΝ" (230g.)**

13.40

Τραγανές τηγανητές λωρίδες κοτόπουλου πανέ.
Σερβίρονται με σως από μέλι και μουστάρδα
- **ΠΙΑΤΕΛΑ ΤΥΡΙΩΝ**

24.80

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**

24.80

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 21.80

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)** 

9.80

Σερβίρεται με τραγανή πίτα αρωματισμένη με μυρωδικά.
- ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΦΛΟΥΔΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ** 

7.80

Σερβίρονται με sour cream σως
- ΔΙΑΦΟΡΑ ΝΤΙΠ** 

11.80

Ντιπ γουακαμόλε, τσίλι και sour cream. Σερβίρονται με τσιπς τортίγιας και τραγανή πίτα
- ΝΑΤΣΟΣ ΜΕ ΤΥΡΙ** 

18.50

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



ΝΑΤΣΟΣ ΜΕ ΤΥΡΙ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ



ΤΥΡΙ BURRATA

- ΤΖΑΤΖΙΚΙ** 5.60
Γιαούρτι με αγγούρι και σκόρδο.
Σερβίρεται με πίτα
- ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ** 11.80
Σερβίρεται με ρόκα, ντομάτα και κρεμμυδάκι
φρέσκο πάνω σε τραγανή πίτα.
Ντρέσινγκ βαλσάμικο

- ΤΥΡΙ BURRATA** 18.50
Σερβίρεται με ντοματίνια, τσάντνεϊ ντομάτας,
ελαιόλαδο αρωματισμένο με βότανα και πέρλες
βαλσάμικο
- ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ** (5 τμχ.) 5.80
Γαλλική μπαγκέτα φρυγανισμένη με
σκορδάτο βούτυρο
- ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ "SUPREME"** (5 τμχ.) 7.80
Με λιωμένο τυρί
- ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ** 19.70
Τηγανητό καλαμάρι.
Σερβίρεται με σως ταρτάρ
- ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ** (230γ.) 32.80
Σερβίρεται με σάλτσα λαδολέμονο-ρίγανη
και μίνι σαλάτα (ρόκα, ντοματίνια και
παρμεζάνα)
- ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΠΑΝΤΖΑΡΙ** 9.50
Φέτες από φρέσκο παντζάρι, τηγανητά ρεβύθια,
χούμους, ελαιόλαδο με σκόρδο και πιπεριά τσίλι
- ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ** 23.50
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
- ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** (9 τμχ.) 9.50
Μαριναρισμένες στο δικό μας μείγμα από
επιλεγμένα μπαχαρικά



ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΣΤΟ JOSPER



- ΛΑΧΑΝΙΚΑ** 9.80 **ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ** 3.90
Ψητά μαριναρισμένα λαχανικά
με αρωματικά βότανα
- ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ** 6.90 **ΨΗΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ** 8.50
Ψητά άσπραμανιτάρια
καιμανιτάριαπλευρώτους

- 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)** 8.60
με παντζάρια, λάχανο, καρότο και βοδινό κρέας
σε ζωμό. Γαρνίρεται με sour cream και άνηθο

ΣΟΥΠΕΣ

ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ
ΜΕ ΚΡΟΥΤΟΝΣ

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

Πιάτο για Χορτοφάγους Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς Καυτερό Μπορεί να περιέχει κόκκαλα

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & ΤΥΡΙ

12.80

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

ΒΟΔΙΝΟ & ΤΥΡΙ

21.80

Σάντουιτς 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 ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

12.60

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

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΟΥ "ΚΑΙΣΑΡΑ"

11.80

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

Σερβίρεται με μικρή σαλάτα



ΦΑΧΙΤΑΣ ΜΕ 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

12.80

Με σάλτσα ντομάτας και τυρί μοτσαρέλα

ΠΙΤΣΑ ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ

13.80

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, πορτοσίι και φρέσκα φύλλα ρόκας

ΠΙΤΣΑ "CHESTERS"

15.80

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

ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ & ΡΟΚΑ



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

Πιάτο για Χορτοφάγους



Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς



Καυτερό



Μπορεί να περιέχει κόκκαλα

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

 ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ Με σάλτσα ντομάτας και βασιλικού	12.80	 ΡΑΒΙΟΛΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΡΙΚΟΤΑ Σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας με βασιλικό και ντοματίνια	13.80
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ Με σάλτσα ντομάτας και βοδινό κιμά	13.80	ΛΙΝΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ Εκλεκτή ποικιλία θαλασσινών (γαρίδες, μύδια, καλαμάρι και χταπόδι), σε σάλτσα ντομάτας	27.80
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ Με σάλτσα σκόρδο, πανσέτα και κρέμα γάλακτος	14.80		
 ΠΕΝΕΣ “ΑΡΡΑΒΒΙΑΤΑ”  Με πιπεριές, κρεμμύδια, σε μια πικάντικη σάλτσα ντομάτας	13.80	ΡΑΓΟΥ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ ΜΕ ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ	
ΡΑΓΟΥ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ ΜΕ ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ Αργοψήμενο μοσχαρίσιο κρέας, σερβίρεται με μπεσαμέλ από παρμεζάνα και φέτα, γαρνιρισμένο με λάδι τρούφας	22.80		
ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ Σε ζωμό μανιταριών. Σερβίρονται με κουκουνάρι και ψιλοκομμένο φρέσκο μπρόκολο	16.50		
 ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ Με καπνιστό τυρί Brezain de Savoie και τυρί πεκορίνο	25.60		

ΣΑΛΑΤΕΣ

 ΣΑΛΑΤΑ “MINI” Μαρούλι, ρόκα, κόλιανδρο, πιπεριές, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές. <i>Ντρέσινγκ βινεγκρέτ</i>	6.90	 ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ Κυπριακό χωριάτικο χαλούμι, σπανάκι, μαρούλι, ντοματίνια, αβοκάντο, ρόδι και κινόα. <i>Ντρέσινγκ με μέλι, λεμόνι και μουστάρδα</i>	16.50
 ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, φέτα και κάπαρη. <i>Ντρέσινγκ βινεγκρέτ με ρίγανη</i>	12.80	 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 “CHESTERS”  Τραγανά φύλλα μαρουλιού με λιαστές ντομάτες, κουκουνάρι, νιφάδες παρμεζάνας και φρυγανισμένες φέτες μπαγκέτας με λιωμένο τυρί. <i>Ιταλικό ντρέσινγκ βαλσάμικο</i> (Με €7 ευρώ μπορείτε να προσθέσετε τέσσερις ψητές γαρίδες)	12.80	 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>	15.80		
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΠΛΕ ΤΥΡΙ Φύλλα μαρουλιού iceberg, ντοματίνια, αγγούρι, μανιτάρια, αχλάδια ποσέ, τραγανά κομματάκια μπέικον, μπλέ τυρί, σχινόπρασο και λιβανέζικη πίτα. <i>Ντρέσινγκ με μπλέ τυρί</i>	11.80		

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

 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

20.80

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ (230γ.)

Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, σάλτσα λαδολέμονο-ρίγανη και σαλάτα

33.80

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

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

31.80



ΣΟΛΩΜΟΣ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ

Φρέσκος σολωμός Ατλαντικού με το δέρμα του, με σοταρισμένο σπανάκι "baby", σοταρισμένα κολοκύθια και κρέμα αβοκάντο & φέτα, ρυζί με λαχανικά στο πλευρό

29.50



ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ

2 φιλέτα, με πράσινο σπαράγγι, πατάτες "baby", με σάλτσα από ελιές, ντομάτα και κάπαρη, ρυζί με λαχανικά στο πλευρό

29.50



ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ



ΓΑΡΙΔΕΣ ΨΗΜΕΝΕΣ ΜΕ "ΖΑ'ATAR" 36.00

6 Μεγάλες γαρίδες στη σχάρα, αρωματισμένες με μπαχαρικά "Za'atar", φύλλα σαλάτας, ελληνική πίτα, σερβίρονται με σάλτσα σαγανάκι και "bisque", ρυζί με λαχανικά στο πλευρό



ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

42.00

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



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



Πιάτο για Χορτοφάγους



Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς



Καυτερό



Μπορεί να περιέχει κόκκαλα

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ



“ΚΟΡΕΑΤΙΚΟ” ΜΠΕΡΓΚΕΡ



ΜΠΙΦΤΕΚΙ WAGYU ΚΑΙ ΣΥΚΩΤΙ ΠΑΠΙΑΣ

ΟΛΑ ΤΑ ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ ΣΠΙΤΙΚΑ

ΜΠΙΦΤΕΚΙ WAGYU ΚΑΙ ΣΥΚΩΤΙ ΠΑΠΙΑΣ 44.00
(250γρ.) Βοδινό μπιφτέκι Wagyu ψιλοκομμένο στο χέρι, μαγιονέζα με τρούφα, κονφί ντομάτα, τηγανητό ασπράδι αυγού, παρμεζάνα, συκώτι πάπιας, ρόκα “baby”. Σερβίρεται με τσιπς λαχανικών και μικρή πράσινη σαλάτα

“ΚΟΡΕΑΤΙΚΟ” ΜΠΕΡΓΚΕΡ 18.50
Τραγανό τηγανητό μπουτί κοτόπουλο, γλασαρισμένο με σάλτσα τεριγιάκι σε φρεσκοψημένο ψωμάκι μπριός, με πίκλα κρεμμύδι, κόκκινο λάχανο, φύλλα σαλάτας και μαγιονέζα με σκόρδο. Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι

ΤΑ ΠΙΟ ΚΑΤΩ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΕΙΝΑΙ ΣΠΙΤΙΚΑ ΜΕ USDA BLACK ANGUS ΒΟΔΙΝΟ

ΜΠΙΦΤΕΚΙ (200γρ.) 16.80

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΤΥΡΙ (200γρ.) 17.80

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

ΔΙΠΛΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ (400γρ.) 28.60
Διπλό μπιφτέκι με μπέικον και τυρί Gruyere. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές με τη φλούδα και σαλάτα coleslaw

ΜΠΙΦΤΕΚΙ “US” (250γρ.) 22.50
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.) 23.50
Αμερικάνικο Βοδινό μπιφτέκι, με κρεμμύδι τεριγιάκι, ντομάτα, μαρούλι, κόκκινη πιπεριά ψημένη στο γκριλ, μπέικον, κόκκινο τυρί τσένταρ, Ιαπωνική μαγιονέζα. Σερβίρεται σε φρεσκοψημένο ψωμάκι μπριός, φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι και σάλτσα μπάρμπεκιου

ΜΠΙΦΤΕΚΙ “ΤΕΞΑΣ” 23.50
Μπιφτέκι (250γρ.), αργά μαγειρεμένο και τεμαχισμένο χοιρινό κρέας (100γρ.), μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι τουρσί, σάλτσα τσιπότηλε, κόκκινο τυρί τσένταρ. Σερβίρεται σε φρεσκοψημένο ψωμάκι μπριός με τσίλι ντιπ και πατάτες τηγανητές με τη φλούδα

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΑΡΙΔΑ 19.60
Χειροποίητο μπιφτέκι γαρίδα, μαρούλι, ντομάτα κονφί, γαρίδες σοτέ σε μπισκ αστακού, τραγανά κομματάκια μπέικον, σάλτσα béarnaise, αβοκάντο και τσιπότηλε. Σερβίρεται με ανάμεικτα πατατάκια

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ 13.80
Χειροποίητο μπιφτέκι λαχανικών, αβοκάντο, ρόκα με βαλσάμικο ντρέσινγκ, ντομάτα κονφί, τσάτνεϊ πιπεριάς και σάλτσα τσιπότηλε. Σερβίρεται με ανάμεικτα πατατάκια

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ 5.80

ΠΑΤΑΤΑ “JACKET” 3.80

**ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ
ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΧΕΡΙ 6.50**

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΕ ΤΗ ΦΛΟΥΔΑ 5.50

ΡΥΖΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 4.50

ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΣΠΑΝΑΚΙ 8.50

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑ ΜΕ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ 6.90

ΠΑΤΑΤΕΣ “ΔΥΚΚΑΗ” 6.90

Τσακιστές πατάτες με Αιγυπτιακά μπαχαρικά
ντομάκα, καπνιστό αλάτι και βούτυρο σκόρδο

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

🌿 Πιάτο για Χορτοφάγους 🥜 Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς 🌶️ Καυτερό 🍷 Μπορεί να περιέχει κόκκαλα

ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "TANDOORI"	16.80
Μηροί κοτόπουλου (χωρίς κόκαλο) σε σουβλάκι, μαρινarisμένοι με μείγμα μπαχαρικών "Tandoori". Σερβίρονται με ρύζι και σαλάτα	
ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	16.80
Σερβίρεται με πουρέ πατάτας, σαλάτα και σάλτσα μπάρμπεκιου	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "ΟΡΙΕΝΤΑΛ"	17.80
Μαρινarisμένα κομμάτια φιλέτο κοτόπουλο σε σουβλάκι. Σερβίρεται με λιβανέζικη πίτα, χούμους, σαλάτα ταμπουλέ (μαϊντανό, κρεμμύδι, ντομάτα, πλιγούρι) και φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι	
 ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ (350g.)	42.50
Σερβίρονται με καπνιστά σοταρισμένα χόρτα, πατάτες Dukkah, και μαρινarisμένες ντομάτες με ελιές και βασιλικό στο πλευρό	
 ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ	16.80
Παραδοσιακά χοιρινά σουβλάκια με πίτα, φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, τζατζίκι και σαλάτα (φέτα, ντομάτα, αγγούρι, μαϊντανό)	



HOUSE SPECIALTIES



ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ "IBERICO"	38.50
Σερβίρεται με καπνιστά σοταρισμένα χόρτα, πατάτες Dukkah και μελιτζάνες ψημένες στο jospir με καρύδια και σάλτσα ταχίνι λεμόνι.	
ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ "MONGOLIAN"	23.80
Τρυφερή χοιρινή μπριζόλα μαρινarisμένη σε σάλτσα "Mongolian". Σερβίρεται με πουρέ πατάτας, μπρόκολο και κουνουπίδι καρυκευμένο με Dukkah, και σάλτσα από κινέζικη μουστάρδα.	
ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΟΥ	29.50
Αργοψημένο και καπνιστό κότσι αρνιού με κρέμα αβοκάντο, σαλάτα κρεμμυδιού με ρόδι, και τζατζίκι στο πλευρό, σερβίρεται με πατάτες Dukkah και Ελληνική πίτα.	
ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ	28.50
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	



ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΟΥ



ΚΑΠΝΙΣΤΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ
ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

28.50

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

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



Πιάτο για Χορτοφάγους



Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς



Καυτερό



Μπορεί να περιέχει κόκαλα



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 17.50

Μαριναρισμένα χωρίς κόκκαλο με το δικό μας μείγμα μπαχαρικών. Σερβίρονται με πατάτες Dukkah, ψητά λαχανικά και τσάντνεϊ μήλου και αχλαδιού

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ 23.80

Γλασαρισμένο με σάλτσα από ζωμό κοτόπουλου και κουμκουάτ, σερβίρεται με πατάτες Dukkah και σάλτσα γιαούρτι και κουμκουάτ στο πλευρό



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ

ΧΟΙΡΙΝΟ



ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ "IBERICO"

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ

20.80

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

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ "CHESTERS"

24.80

Μαριναρισμένη με το δικό μας μείγμα μπαχαρικών και καφέ. Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, ψητά λαχανικά και σάλτσα μπάρμπεκιου

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ "IBERICO"

43.50

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

ΜΟΣΧΑΡΙ ΟΣΣΟ ΜΠΟΥΚΟ

42.00

Αργόψημένο μοσχαρίσιο κότσι, σερβίρεται με ριζότο σαφράν, πασπαλισμένο με ψιλοκομμένο τσορίθο

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ

42.00

Σιγοψημένα με μπύρα, σερβίρονται με κριθαράκι ντομάτας και παρμεζάνα

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ (±1.5kg.)

66.00

1,8- 2 kg σιγοψημένο μοσχαρίσιο κότσι. Σερβίρεται με ψητά λαχανικά, φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, μουστάρδα και σάλτσες πιπεριού, μπάρμπεκιου και béarnaise.
*Χρειάζεται ±50 λεπτά

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ (500γ.)

48.00

Μοσχαράκι γάλακτος στη σχάρα (γαλλικό κόψιμο), σερβίρεται με ψητά λαχανικά και καλαμπόκι, πατάτες Dukkah και σάλτσα βαλσάμικο.



ΜΟΣΧΑΡΙ ΟΣΣΟ ΜΠΟΥΚΟ

ΒΟΔΙΝΟ

ΣΤΕΪΚ ΣΙΡΛΟΪΝ (300γ.)

41.80

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.)

43.80

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.)

44.80

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

ΒΟΔΙΝΟ ΣΤΕΪΚ (250γ.)

44.80

ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

σε κρεμώδη σάλτσα άγριων μανιταριών με πουρέ πατάτας με λάδι τρούφας και σπαράγγια

ΒΟΔΙΝΟ ΠΙΠΕΡΑΤΟ ΣΤΕΪΚ (250γ.)

44.80

Σε κρεμώδη σάλτσα άγριων μανιταριών, πουρέ πατάτας με λάδι τρούφας και σπαράγγια

RIB-EYE ΜΕ ΤΟ ΚΟΚΚΑΛΟ (600-650γ.)

69.00

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.)

78.00

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.)

63.00

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

ABERDEEN RIB-EYE

110.00

ΜΕ ΤΟ ΚΟΚΚΑΛΟ

(900g- 1kg.)

Black Angus rib-eye Αυστραλίας με το κόκκαλο στη σχάρα, σερβίρεται με μανιτάρια, καλαμπόκι, πιπεριά Φλωρίνης, πατάτες Dukkah 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 (συχνά 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



ΒΑΘΜΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



RARE: Το εξωτερικό του κρέατος έχει γκριζό προς καφέ 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.

ΣΤΑΔΙΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



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.)	76.00
	ΗΠΑ ΦΙΛΕΤΟ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ SIRLOIN* (350g.)	52.00
	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.)	52.00



ΗΠΑ ΦΙΛΕΤΟ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΤΟΜΑΗΑΥΚ*

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 ενημερώστε τον σερβιτόρο σας εάν θέλετε την μπριζόλα σας κομμένη σε φέτες

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



Ψημένο στα κάρβουνα

ΡΩΣΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ



ΠΕΛΜΕΝΙ ΜΕ ΚΡΕΑΣ

ΣΟΥΠΑ ΜΠΟΡΣ “BORSCHT” **8.60**
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 **9.50**
Με σπανάκι και λιαστές ντομάτες

ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΟΜΕΛΕΤΑ **10.80**
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	10.60
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΤΥΡΙ & ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	11.80
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ	8.50
 ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ	8.50
ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ	8.90
ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	6.90
ΠΑΙΔΙΚΗ ΠΙΤΣΑ Ζαμπόν-τυρί	8.50
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	8.50
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΟΥΖΟΝ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	8.50



ΠΑΙΔΙΚΑ ΚΟΚΤΕΪΛΣ

ΣΙΝΤΕΡΕΛΑ Χυμός πορτοκάλι, χυμός ανανά και παγωτό βανίλια	4.50
ΜΙΚΥ ΜΑΟΥΣ Χυμός ανανά, παγωτό βανίλια, κρέμα γάλακτος και θρυμματισμένος πάγος	4.50
ΝΤΟΝΑΛΝΤ ΝΤΑΚ Χυμός από φραγκοστάφυλο, πορτοκάλι, Sprite και γρεναδίνη	4.50
ΜΠΑΓΚΣ ΜΠΑΝΝΥ Χυμός πορτοκάλι, χυμός ανανά, Sprite και γρεναδίνη	4.50

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	7.90
Domaine Lafazanis, Greece	
LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC	7.90
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	7.80
MERLOT - CABERNET SAUVIGNON	
Gourmet Père & Fils, France	

SPARKLING WINE

ZARDETTO	8.70
Prosecco Brut, Veneto	

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

	<u>20 cl</u>	<u>37.5 cl</u>	<u>75 cl</u>
MÖET & CHANDON, Brut	36.00		110.00
RUINART, Brut		72.00	130.00
RUINART ROSÉ, Brut		84.00	145.00

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

	<u>20 cl</u>	<u>75cl</u>
VILLA JOLANDA, Prosecco, Veneto, Italy	11.50	
ASTORIA FASHION VICTIM, Moscato (Sweet), Italy		35.80
ZARDETTO, Prosecco Brut, Veneto		37.80

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

CYPRUS

GRIFOS 2	25.80
XYNISTERI - SAUVIGNON BLANC	
Vlassides Winery, PGI Limassol	
PETRITIS, XYNISTERI	25.80
Kyperounda Winery, PGI Limassol	
SEMILLON - SAUVIGNON BLANC	29.80
Zambartas Winery, PGI Limasol	
SAUVIGNON BLANC	29.80
Vlassides Winery, PGI Limassol	
CHARDONNAY	29.60
Tsiakkas Winery, PGI Limassol	
ALINA, XYNISTERI	24.50
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	41.50
SAUVIGNON BLANC, ASSYRTIKO	
PGI Pangeon	

FRANCE

SANCERRE, SAUVIGNON BLANC	32.80/58.00
“Les Baronnes” Henri Bourgeois	
CHABLIS, CHARDONAY	38.00/67.00
Domaine Long Depaquit	

ITALY

PINOT GRIGIO IGT	31.50
Zenato, Veneto	

REST OF THE WORLD

MONTES RESERVA, CHARDONNAY	31.50
Aconcagua Coast, Chile	
LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC	29.80
Grand selection, Casablanca Valley, Chile	
SAUVIGNON BLANC	39.50
Matua Valley, Marlborough,	
New Zealand	
RIESLING KASELER KEHRNAGEL	48.00
Kabinett, Von Kassestatt, Mosel,	
Germany (Medium Sweet)	

KOKKINA KPAΣIA

CYPRUS

AES AMBELIS 24.80
MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE
Nicosia Regional

ANDESITIS 25.80
CABERNET SAUVIGNON - GRENACHE - MOURVEDRE
Kyperounda Winery

AYIOS ONOUFRIOS, MARATHEFTIKO 25.80
Vasilikon Winery, Lefkada

CABERNET SAUVIGNON 29.50
Hadjiantonas Winery, Limassol Regional

MERLOT 33.50
Tsiakkas Winery

SHIRAZ 32.50
Vlassides Winery, Limassol Regional

GREECE

GEOMETRIA, AGIORGITIKO 31.80
PGI Peloponeese

BIBLIA CHORA 45.00
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT - AGIORGITIKO
Pangeon Regional

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

FRANCE

ENTRECÔTE 28.50
MERLOT - CABERNET SAUVIGNON
Gourmet Père & Fils

CÔTES DU RHÔNE, SYRAH - GRENACHE 33.80
E. Guigal, Rhône,

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

ITALY 375ml/750ml

VALPOLICELLA CLASSICO 22.50/38.50
SUPERIORE DOC CORVINA - SANGIOVESE - RONDINELLA
Zenato, Veneto

RIPASSA 59.00
SUPERIORE DOC CORVINA - RONDINELLA
Zenato, Veneto

REST OF THE WORLD

BEYERSKLOOF, PINOTAGE 29.80
Stellenbosch Region, South Africa

CASA LAPOSTOLLE, MERLOT 32.50
Rapel Valley, Chile

SHIRAZ 37.50
Wolf Blass, Yellow Label, Australia

MALBEC RESERVA BODEGA NORTON 46.00
Mendoza, Argentina

MARGUES DE CACERES RESERVA 55.00
TEMPRANILLO
Rioja, Spain

POZE KPAΣIA

RODINOS, GRENACHE 25.80
Tsiakkas Winery, Cyprus

KYPEROUNDA, GRENACHE-SHIRAZ 25.80
Kyperounda Winery, Cyprus

LE CAPRICE DE CLEMENTINE 37.50
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, Ανγκοστόυρα	9.00
MAI TAI Λευκό & μαύρο ρούμι, τριπλό δευτ, λικέρ αμύγδαλο, 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	6.00
ΦΡΕΣΚΟ ΛΕΜΟΝΙ ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ	6.00
MOJITO	6.00
MOJITO ΦΡΑΟΥΛΑ	6.00
PINA COLADA	6.00
PASSION FRUIT SPLASH	6.00
BLOODY MARY	6.00

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
CARLSBERG 0%(alcohol free)	(33cl)	4.50
LEON	(33cl)	4.50
SANDY HOPPY LAGER (local beer)	(33cl)	5.00
SANDY WEISS (local beer)	(33cl)	5.00
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

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)

4.50

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



MILKSHAKE

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

GRANITEΣ

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

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ	(bottle 25cl)	3.40
(Coca Cola, Zero, Diet Coke, Sprite, Fanta, Soda, Ginger Ale)		

ΧΥΜΟΙ	(35cl)	3.80
(Πορτοκάλι, Ανανάς, Γκρέιπφρουτ, Μήλο, Ροδάκινο, Ντομάτα, Μούρα)		

ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ	(50cl)	1.90
-------------------------	--------	-------------

ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ	(100cl)	2.90
-------------------------	---------	-------------

ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ	(25cl)	3.40
(San Pellegrino)		

ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ	(75cl)	4.90
(San Pellegrino)		

ENERGY DRINKS	(25cl)	4.50
(Shark, Red Bull)		



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

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	

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

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

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

ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

PREMIUM CHOCOLATE 4.50

WHITE CHOCOLATE 4.50

