

## *Dear Guest,*

We thank you for your support, which makes us able to do what we love.

Allergy statement:

Menu items may contain or come into contact with milk (dairy), eggs, fish, crustaceans, molluscs, tree nuts, peanuts, gluten (wheat / rye / oats / barley), soy, sesame, sulphur dioxide, celery, lupin & mustard. For more information, please speak with a manager.

Yours sincerely,  
Uptown Square Team

### ***Αγαπητέ πελάτη,***

Σε ευχαριστούμε για την υποστήριξή σου, που μας επιτρέπει να κάνουμε αυτό που αγαπάμε.

#### Για αλλεργίες:

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

Για περισσότερες πληροφορίες, μιλήστε με τον υπεύθυνο του εστιατορίου.

Με εκτίμηση,  
Uptown Square

# Live Lobster (Ζωντανός Αστακός)

*From our water tank display*

## Choose your lobster and how it's cooked

Φρέσκος αστακός από το ενυδρείο που βρίσκεται στη βιτρίνα μας.  
Διαλέξτε τον αστακό σας καθώς και πως τον προτιμάτε μαγειρεμένο:

### Lobster thermidor

per 100 gr. 12.00

*With mushrooms, in tarragon mustard creamy cheese sauce,  
served on a bed of vegetable rice*

Αστακός θερμιδός με μανιτάρια σε κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας  
εστραγκόν και τυριού, σερβίρεται πάνω σε μια στρώση ρυζιού με λαχανικά

### Lobster pasta Greek style "Astakomakaronada"

per 100 gr. 13.00

*Pasta with fresh lobster, cherry tomatoes, basil, parsley,  
baby rocket leaves, red wine and lobster bisque*

Σπιτικά ζυμαρικά με φρέσκο αστακό, ντοματίνια, μαϊντανό  
βασιλικό, φύλλα ρόκας "baby", κόκκινο κρασί και μπισκ αστακού

## Lobster pasta Greek style "Astakomakaronada"



# Catch of the Day (Ψάρι ημέρας)

## Fresh fish from our counter display

Prices are according to daily market rates, please ask your waiter for further assistance

Φρέσκο ψάρι από την βιτρίνα μας. Οι τιμές διαφοροποιούνται σύμφωνα με τις καθημερινές τιμές της αγοράς, για περισσότερες λεπτομέρειες παρακαλούμε όπως απευθυνθείτε στο σερβιτόρο σας

## Oysters and More (Στρείδια και άλλα)

Raw / Ωμά:	Per piece	6 pcs	12 pcs
Tsarskaya No.2	5.50	32.00	62.00
Umami No.3	4.50	26.00	49.00
Fine de Claire No.3	3.50	19.50	39.00

All of the above are served on crushed ice with lemon, ponzu and shallot vinaigrette

Τα παραπάνω σερβίρονται πάνω σε θρυμματισμένο πάγο, με λεμόνι, ponzu και κρεμμύδια εσαλότ με ξύδι

### Bluefin tuna tartare 25.50

Served with creamy avocado, spring onion, fresh lime zest, seaweed, orange tobiko and ponzu sauce

Γαλαζόπερος τόνος με αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι, φρέσκο κόλιανδρο, πράσινη σαλάτα και ντρέσινγκ ρονζυ

### Salmon carpaccio 16.80

Served with avocado and ponzu dressing

Καρπάτσιο σολομού, σερβίρεται με αβοκάντο και ντρέσινγκ ρονζυ

### Prawn tartare 15.80

Marinated with lemon oil, chili pepper, ginger, garlic and lime zest. Served with dried feta, cherry tomato confit, miso & red pepper puree, sea fennel and chives

Μαριναρισμένο με λάδι λεμονιού, πιπεριά τσίλι, τζίντζερ, σκόρδο και ξύσμα από λάιμ. Σερβίρεται με αποξηραμένη φέτα, ντοματίνια confit, πουρέ miso και κόκκινη πιπεριά, κρίταμο και σχοινόπρασο.



Bluefin tuna tartare

# Salads (Σαλάτες)

## Greek 14.80

Tomatoes, cucumbers, sweet peppers, red onions, olives, feta, capers.  
*Oregano vinaigrette*

Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κόκκινο κρεμμύδι, ελιές, φέτα, κάπαρη.  
*Βινεγκρέτ με ρίγανη*

## Fattoush 15.80

Selection of fresh greens, tomatoes, cucumbers, red radish, red onions, turnip, fresh mint, grilled halloumi, fresh parsley and crispy pita.

*Pomegranate vinaigrette*

Πράσινη σαλάτα με ντομάτα, αγγούρι, ραπανάκι, κόκκινο κρεμμύδι, γογγύλι, φρέσκα μέντα, χαλλούμι στη σχάρα, φρέσκο μαϊντανό και τραγανή πίτα.

*Βινεγκρέτ ροδιού*

## Dakos 14.80

Cherry tomatoes, tomato concasse, red onion, black olives, parsley, xynomizithra cheese, oregano, capers and dakos rusks.

*Olive oil and vinegar dressing*

Ντοματίνια, ντομάτα κονκασέ, κόκκινο κρεμμύδι, μαύρες ελιές, μαϊντανό, ξινομυζήθρα, ρίγανη, κάπαρη, κριθαρένιο παξιμάδι ντάκος.

*Ντρέσινγκ ελαιόλαδο και ξύδι*

## Chicken & bacon Caesar 16.80

Crispy lettuce leaves topped with grilled chicken strips, crispy bacon crumbs, croutons, parmesan cheese.

*Caesar dressing*

Τραγανά φύλλα μαρουλιού, κοτόπουλο σχάρας σε λωρίδες, τραγανά κομματάκια μπέικον, κρουτόνς, παρμεζάνα.

*Ντρέσινγκ του "Καίσαρα"*

## Citrus quinoa 16.70

Garden greens, orange, grapefruit, pomegranate, mango, strawberries, cherry tomatoes, avocado, sunflower & pumpkin seeds, boiled quinoa, grated feta cheese.

*Honey, lemon mustard dressing*

Πράσινη σαλάτα, πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ, ρόδι, μάνγκο, φράουλες, ντοματίνια, αβοκάντο, ηλιόσπορους & σπόρους κολοκύθας, βρασμένο κινόα, τριμμένη φέτα.

*Ντρέσινγκ μουστάρδα, μέλι και λεμόνι*

## Seafood 28.50

Mixed lettuce leaves, rocket, spinach, sea asparagus, sea fennel, parsley, cherry tomatoes, crispy capers, pickled red onion, green olives with sautéed calamari, octopus and baby wild prawns, topped with fried prawns and steamed mussels.

*Lime & orange vinaigrette*

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.

*Ντρέσινγκ βινεγκρέτ lime και πορτοκάλι*

## Spinach with phyllo pastry 14.80

Baby spinach leaves, avocado, toasted pistachio, crunchy Greek phyllo pastry

*Feta vinaigrette*

Σπανάκι "baby", αβοκάντο, καβουρδισμένα φυστίκια Αιγίνης, τραγανό φύλλο κρούστας.

*Βινεγκρέτ φέτα*

## Soups (Σούπες)

### Greek fish soup "Kakavia" 23.80

*Fish soup with sea bass fillet, black mussels, prawns, clams, cockles, vegetables, fresh cream, green herbs and garlic crostini*

Ελληνική ψαρόσουπα με φιλέτο λαβράκι, μαύρα μύδια, γαρίδες, κυδώνια, λαχανικά, φρέσκια κρέμα γάλακτος, πράσινα βότανα και κροστίνι με σκόρδο

### Chicken & mushroom 9.50

*Creamy chicken with mushrooms / Κρεμώδης σούπα με κοτόπουλο και μανιτάρια*

### Borscht 9.50

*Beetroot, cabbage, carrots and beef, in a rich beef broth, with sour cream*

Ρώσικη σούπα με πατζάρι, λάχανο καρότο και βοδινό. Γαρνίρεται με sour cream

## Cold Starters (Κρύα ορεκτικά)

### Burrata cheese 21.50

*Served on cherry tomatoes, tomato chutney, garnished with herb oil, balsamic pearls and herb powder*

Burrata (φρέσκο ιταλικό τυρί), σερβίρεται με ντοματίνια, τσάντνεί ντομάτα, αρωματισμένο λάδι, σκόνη βοτάνων και πέρλες βαλσάμικου

### Assorted marinated fish 15.80

*Octopus, smoked sardines, smoked mackerel, cod fish, gavros and sea bass fillet, served with baby rocket, fennel, semi-dried tomatoes, capers, chili pepper, spring onion*

Πιατέλα με μαριναρισμένα ψάρια: Χταπόδι, καπνιστή σαρδέλα, καπνιστό σκουμπρί, μπακαλιάρος, γαύρος και φιλέτο λαβράκι. Σερβίρονται με φύλλα ρόκας "baby", φινόκιο, ημίλιαστες ντομάτες, κάπαρη, τσίλι και κρεμμυδάκι φρέσκο

### Gavros 9.50

*Marinated anchovies served with saffron potatoes, spring onion, semi-dried tomatoes, rocket leaves and capers*

Μαριναρισμένες αντζούγιες, σερβίρονται με πατάτες σαφράν, κρεμμυδάκι φρέσκο, ημίλιαστες ντομάτες, φύλλα ρόκας και κάπαρη

### Marinated octopus 17.80

*Served with virgin olive oil, capers, chili pepper and oregano*

Μαριναρισμένο χταπόδι, σερβίρεται με παρθένο ελαιόλαδο, κάπαρη, τσίλι και ρίγανη

### Marinated sea bass fillet 11.80

*Served with baby rocket, fennel, semi-dried tomatoes, capers, chili pepper*

Μαριναρισμένο φιλέτο λαβράκι, σερβίρεται με "baby" ρόκα, φινόκιο, ημίλιαστες ντομάτες, κάπαρη και τσίλι

# Hot Starters (Ζεστά ορεκτικά)

**Grilled mushrooms** 7.60

*With fresh herbs, served on garlic bread*

Μανιτάρια με φρέσκα βότανα στη σχάρα, σερβίρονται με σκορδόψωμο

**Baked stuffed aubergine** 9.50

*With florina red peppers, garlic, feta cheese, rocket leaves, onion, cherry tomatoes and Lebanese pita*

Ψητή γεμιστή μελιτζάνα με κόκκινες πιπεριές Φλωρίνης, σκόρδο, φέτα, σερβίρεται με ντοματίνια, κρεμμύδι, φύλλα ρόκας και λιβανέζικη πίτα

**Mitilinis saganaki** 9.50

*Deep-fried Greek cheese with rocket leaves, cherry tomatoes and balsamic dressing*

Ελληνικό τυρί τηγανητό με φύλλα ρόκας, ντοματίνια και ντρέσινγκ βαλσάμικο

**Grilled halloumi** 13.50

*Village halloumi cheese, served with rocket leaves, tomatoes and spring onions, tossed in balsamic dressing, served on crispy lebanese pita*

Χωριάτικο χαλούμι, σερβίρεται με φύλλα ρόκας, ντομάτα και κρεμμυδάκια, πάνω σε τραγανή λιβανέζικη πίτα με ντρέσινγκ βαλσάμικο

**Baby wild prawns** 17.50

*Peeled and fried, served with Aji Amarillo sauce (spicy yellow pepper)*

Μικρές γαρίδες (χωρίς κέλυφος), σερβίρονται με πικάντικη σάλτσα Aji Amarillo

**Crispy fried prawns** 15.60

*Baby prawns (in the shell), served with creamy chili sauce on the side*

Τηγανητές μικρές γαρίδες (με κέλυφος), συνοδεύονται με κρεμώδης σάλτσα με τσίλι



**Champagne mussels**

**Atherina** 12.80

*Small crispy fried atherina fish with creamy chili sauce on the side*

Τηγανητή αθερίνα. Σερβίρεται με κρεμώδης σάλτσα με τσίλι

**Calamari** 20.80

*Crispy fried, served with tartar sauce*

Τραγανιστό τηγανητό καλαμάρι, σερβίρεται με σάλτσα ταρτάρ

**Mussels**

*Steamed and served with a choice of sauce:*

*Μύδια στον ατμό, σερβίρονται με σάλτσα της επιλογής σας:*

· *white wine with ouzo, cherry tomatoes & fennel* 250gr 17.80 500gr 29.60

· σάλτσα λευκού κρασιού με ούζο, ντοματίνια & φινόκιο

· *arrabbiata with smoked paprika* 250gr 17.80 500gr 29.60

· αραμπιάτα με καπνιστή πάπρικα

· *champagne with fresh cream, spinach & tarragon* 250gr 22.80 500gr 39.50

· σάλτσα σαμπάνιας με φρέσκια κρέμα, σπανάκι & τάραγκον

**Prawn saganaki** 21.60

*Prawns in tomato sauce flavored with ouzo and feta cheese*

Γαρίδες σαγανάκι, με φέτα σε πλούσια σάλτσα ντομάτας αρωματισμένες με ούζο

**Octopus (230gr.)** 32.80

*Grilled, served with virgin olive oil mixed with tomato, pickled cucumber, capers, parsley, lemon and oregano*

Χταπόδι στη σχάρα, σερβίρεται με παρθένο ελαιόλαδο με ντομάτα, πίκλα αγγουριού, κάπαρη, μαϊντανό, λεμόνι και ρίγανη

**The ultimate nachos** 19.50

*Tortilla chips with chili sauce, topped with melted cheese.*

*Served with sour cream, guacamole and chili dips*

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



**Crispy fried prawns**

# Seafood (Θαλασσινά)

## Paella

52.00

*Seafood paella with prawns, clams, mussels, octopus and calamari cooked in its own juices with saffron and rice*

Παέγια θαλασσινών με γαρίδες, μύδια, χταπόδι και καλαμάρι. Μαγειρεμένη σε ζωμό θαλασσινών με σαφράν και ρύζι

## Sea bass

32.80

*Two pan roasted sea bass fillets, served with new potatoes, green asparagus, red onions, semi-dried tomatoes, parsley, and lemon confit vinaigrette*

Φιλεταρισμένο λαβράκι σοτέ, σερβίρεται με πατάτες, πράσινα σπαράγγια, κόκκινο κρεμμύδι, ημίλιαστες ντομάτες, μαϊντανό και βινεγκρέτ λεμόνι - κονφί

## Salmon

31.80

*Grilled fresh Atlantic salmon with skin, with avocado and coriander relish, served with vegetable rice with steamed vegetables*

Φρέσκος σολομός Ατλαντικού με αβοκάντο και κόλιανδρο. Σερβίρεται με ρύζι με λαχανικά και λαχανικά στον ατμό

## Octopus (230gr.)

34.80

*Grilled octopus with virgin olive oil, lemon and oregano, served with country potatoes and side salad*

Χταπόδι στη σχάρα, με παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη, σερβίρεται με πατάτες "country" και σαλάτα

## Stuffed calamari

28.90

*Grilled calamari with feta cheese on tomato coulis, served with vegetable rice*

Καλαμάρι στη σχάρα, γεμιστό με φέτα πάνω σε κουλί ντομάτα και ρύζι με λαχανικά

## Calamari

22.80

*Crispy fried, served with French fries, salad and tartar sauce*

Καλαμάρι τηγανητό, σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, σαλάτα και σάλτσα ταρτάρ



Paella



# Meat (ΚΡΕΑΤΙΚΑ)

## Beef-βοδινό

**Beef tenderloin (250 gr.)** 46.80

*Grilled to perfection fresh Black Angus steak, served with Dukkah crushed potatoes, corn on the cob and grilled vegetables. BBQ sauce on the side*

Φιλέτο Black Angus στη σχάρα με φρέσκες πατάτες Dukkah καλαμπόκι, λαχανικά στη σχάρα και σάλτσα μπάρμπεκιου

**Rib-eye steak (300 gr.)** 45.80

*Fresh Black Angus rib-eye steak, served with Dukkah crushed potatoes, corn on the cob and grilled vegetables. BBQ sauce on the side*

Φρέσκο βοδινό στέικ rib-eye με φρέσκες πατάτες Dukkah, καλαμπόκι, λαχανικά στη σχάρα και σάλτσα μπάρμπεκιου

**Lamb chops (350 gr.)** 43.50

*Grilled lamb chops with herbs, served with Dukkah crushed potatoes, corn on the cob and grilled vegetables. BBQ or mint sauce on the side*

Αρνίσια παιδόκια στη σχάρα με φρέσκες πατάτες Dukkah, καλαμπόκι λαχανικά στη σχάρα και σάλτσα μπάρμπεκιου ή μέντα

## Chicken-Κοτόπουλο

**Chicken fillet** 18.70

*Grilled chicken fillet served with fresh country potatoes and grilled vegetables. BBQ sauce on the side*

Φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα με φρέσκες πατάτες "country", λαχανικά στη σχάρα και σάλτσα μπάρμπεκιου

**Chicken oriental style** 18.70

*Skewered marinated chicken, served on a bed of vegetable rice with fresh green salad, parmesan cheese flakes and sour cream*

Κοτόπουλο "οριεντάλ". Μαριναρισμένα κομμάτια κοτόπουλου σε σουβλάκι, πάνω σε στρώση από ρύζι με λαχανικά. Σερβίρεται με δροσερή σαλάτα (ντομάτα, νιφάδες παρμεζάνας) και sour cream σως

**Grilled chicken legs on a skewer** 18.70

*Marinated boneless chicken legs with homemade spices, served with fresh country potatoes, grilled vegetables and tzatziki dip*

Μπούτια κοτόπουλου σε σουβλάκι, χωρίς κοκκαλο και μαριναρισμένα με το δικό μας μείγμα μπαχαρικών. Σερβίρονται με φρέσκες πατάτες "country", ψητά λαχανικά και τζατζίκι

## Pork-Χοιρινό

**Pork chop** 22.80

*Grilled in Josper oven with our homemade spices, served with fresh country potatoes, corn on the cob, grilled vegetables and BBQ sauce*

Χοιρινή μπριζόλα στο Josper, με φρέσκες πατάτες "country", καλαμπόκι, λαχανικά στη σχάρα και σως μπάρμπεκιου

**Mongolian pork chop** 25.80

*Tender pork chop marinated in Mongolian influenced sauce, served with country potatoes, grilled vegetables and Chinese mustard sauce*

Τρυφερή χοιρινή μπριζόλα μαριναρισμένη με σάλτσα "Mongolian", πατάτες "country", λαχανικά εποχής και κινέζικη σάλτσα μουστάρδας

# Fresh Homemade Pasta

(Φρέσκα ζυμαρικά)

**Lobster pasta Greek style "Astakomakaronada"** per 100 gr. 13.00

*Pasta with fresh lobster, cherry tomatoes, basil, parsley, baby rocket leaves, red wine and lobster bisque*

Σπιτικά ζυμαρικά με φρέσκο αστακό, ντοματίνια, βασιλικό, μαϊντανό, φύλλα ρόκας "baby", κόκκινο κρασί και μπισκ αστακού

**Black linguine with seafood** 31.50

*Cooked with octopus, prawns, calamari, mussels, with sea urchin creamy sauce*

Μαύρα λιγκουίνι με χταπόδι, γαρίδες, καλαμάρι, μύδια σε κρεμώδη σάλτσα με αχινό

**Prawn pasta** 29.50

*Pasta with king prawns, cherry tomatoes and baby mushrooms, in homemade sauce (bisque, Napolitana, white wine and pesto), topped with parmesan cheese flakes and fresh parsley*

Ζυμαρικά με βασιλικές γαρίδες, ντοματίνια, "baby"μανιτάρια, σε σπιτικές σάλτσες (μπισκ, Napolitana, λευκό κρασί και πέστο), παρμεζάνα και φρέσκο μαϊντανό

**Chicken & mushrooms** 18.50

*Tagliatelle with chicken and mushrooms, in mushroom stock sauce, served with pine kernels, topped with raw chopped broccoli*

Ταλιατέλες με κοτόπουλο και μανιτάρια σε ζωμό μανιταριών, σερβίρονται με κουκουναίρι και ψιλοκομμένο φρέσκο μπρόκολο

**Spaghetti with your choice of sauce** 14.80

*Bolognese or Napolitana or Carbonara*

Σπαγγέτι με σάλτσα της επιλογής σας:

Μπολονέζ (Ραγού βοδινού κιμά) ή Ναπολιτάνα (Σάλτσα ντομάτας με βασιλικό) ή Καρμπονάρα (Κρεμώδη σάλτσα με σκόρδο και πανσέτα)

**Meat pelmeni** 13.50

*Homemade dumplings filled with minced pork and beef, served with sour cream*

Σπιτικά ζυμαρικά γεμιστά με χοιρινό κιμά και βοδινό κρέας, σερβίρονται με sour cream



**Black linguine with seafood**

# Risotto (Ριζότο)

## Seafood risotto 25.60

*With prawns, calamari, octopus, mussels, flavoured with sea urchin creamy sauce, served with baby rocket leaves and parmesan cheese flakes*

Ριζότο θαλασσινών με γαρίδες, καλαμάρι, χταπόδι και μύδια σε κρεμώδη σάλτσα με αχινό. Σερβίρεται με φύλλα ρόκας και νιφάδες παρμεζάνας

## Black ink risotto 24.80

*Served with grilled cuttlefish, calamari, parmesan flakes, chives, dill, fennel, tomato confit, creamy ouzo sauce*

Ριζότο με μελάνι σουπιάς, σουπιά στη σχάρα, καλαμάρι, νιφάδες παρμεζάνας σχοινόπρασο, άνηθο, φινόκιο, ντομάτα κονφί και κρεμώδη σάλτσα με ούζο

## Langoustine orzo 26.70

*Cooked in a calamari saffron sauce, bisque and miso sauce with baby wild prawns and whole langoustines*

Μαγειρεμένο με σάλτσα καλαμαριού και σαφράν, σάλτσα μπισκ και miso με άγρια γαρίδα "baby" και караβίδες.

# Dips (Αλοιφές)

## Greek aubergine dip "Agioritiki" 5.80

*Aubergine dip with red peppers, a pinch of garlic and Greek sour cheese xinomyzithra*

Μελιτζανοσαλάτα με κόκκινες πιπεριές, σκόρδο και ξινομυζήθρα

## Tirokafteri 6.80

*Spicy paste made with Greek feta cheese, Florina pepper and chili*

Παραδοσιακή τυροκαφτερή με ελληνική φέτα, πιπεριές Φλωρίνης και τσίλι

## White taramas 6.80

*Fish roe dip / Ταραμοσαλάτα από λευκό αυγοτάραχο*

## Tzatziki 5.80

*Yoghurt dip with cucumber & garlic*

Ντίπ γιαουρτιού με αγγουράκι και σκόρδο

## Tahini 5.80

*Sesame seed paste with lemon and garlic*

Ντίπ από πάστα σουσαμιού με λεμόνι και σκόρδο

## Hummus 5.80

*Chickpeas pureed and blended with tahini paste, garlic, cumin, lemon, espelette pepper and olive oil*

Ρεβύθια πουρέ με ταχίни, σκόρδο, κύμινο, λεμόνι, πιπέρι και ελαιόλαδο

## Assorted Greek dips 16.80

*Tzatziki, tyrokafteri, melintzanosalata and taramosalata*

Τζατζίκι, τυροκαφτερή, μελιτζανοσαλάτα και ταραμοσαλάτα

All of the above are served with pita bread / Όλα τα ντίπ σερβίρονται με πίτα

Please inform our staff about any allergies you may have

Παρακαλείστε όπως ενημερώσετε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες που μπορεί να έχετε

All above prices are in Euros and include all applicable taxes / Οι τιμές είναι σε Ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους

# Sandwiches (Σάντουϊτς)

## COLD (Κρύα)

### Veggie sandwich 11.60

*Hummus, aubergine dip, tomatoes, grilled vegetables marinated in balsamic dressing with sesame seeds, in traditional multigrain baguette, served with side salad*

Χούμους, ντιπ μελιτζάνα, ντομάτα, ψητά λαχανικά μαριναρισμένα σε βαλσάμικο και σουσάμι, σε παραδοσιακή πολύσπορη μπαγκέτα. Σερβίρεται με μικρή σαλάτα

### Tuna sandwich 11.80

*Tuna with peppers, sweet corn, spring onion, mayonnaise, pickled cucumber, celery, lettuce and tomatoes, in panini bread served with coleslaw & lettuce salad*

Τόνος με πιπεριές, καλαμπόκι, κρεμμυδάκι φρέσκο, μαγιονέζα, σέλινο, αγγουράκι ξυδάτο (τουρσί), μαρούλι και ντομάτα, σε μπαγκέτα πανίνι

### Chicken Caesar sandwich 11.80

*Grilled chicken with crispy bacon crumbs, tomato confit and Caesar dressing in ciabbata bread, served with small Caesar salad*

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

## HOT (Ζεστά)

### Ham & cheese 10.50

*Prosciutto cotto and emmental with tomato and lettuce, in panini bread*

Prosciutto cotto, τυρί έμενταλ, ντομάτα και μαρούλι, σε μπαγκέτα πανίνι

### Halloumi & lountza 12.80

*Halloumi and lountza with tomato and lettuce, in panini bread*

Χαλούμι και λούντζα στη σχάρα, ντομάτα και μαρούλι, σε μπαγκέτα πανίνι

### Steak & cheese 22.80

*Strips of fresh Angus beef sautéed with peppers, chimichuri sauce, onions, topped with melted cheddar cheese, pico de gallo, in traditional white baguette*

Φρέσκο βοδινό black Angus σε λωρίδες με σωταρισμένες πιπεριές, κρεμμύδι, σάλτσα chimichuri, λιωμένο τυρί τσένταρ και σάλτσα pico de gallo σε φρυγανισμένη μπαγκέτα

### Chicken wrap 14.80

*Served warm, grilled chicken fillet in Lebanese pita bread with lettuce, tomato, cucumber, sweet peppers, melted cheddar cheese, sour cream and guacamole*

Σερβίρεται ζεστό, φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα, μαρούλι, ντομάτα, αγγουράκι, πιπεριές, τυρί τσένταρ, sour cream και γουακαμόλε σε λιβανέζικη πίτα

Hot sandwiches are served with coleslaw and French fries

Τα ζεστά σάντουϊτς σερβίρονται με σαλάτα coleslaw και πατάτες τηγανητές

# Burgers (Μπέργκερς)

## US Black Angus beef burger (250gr.) 23.50

*USDA Black Angus beef burger with tomato, lettuce and cheddar cheese, served with onion rings, potato wedges, honey mustard sauce and coleslaw*

Αμερικάνικο βοδινό μπιφτέκι "US" (250γρ.) με ντομάτα, μαρούλι και τυρί τσένταρ. Σερβίρεται με ροδέλες κρεμμυδιού, πατάτες τηγανητές με τη φλούδα, σάλτσα μέλι - μουστάρδα και σαλάτα coleslaw

## Cheeseburger (200gr.) 19.50

*USDA Black Angus beef burger with lettuce and cheese, served with French fries and coleslaw*

(200γρ.) Αμερικάνικο βοδινό μπιφτέκι, με μαρούλι και τυρί. Σερβίρεται με σαλάτα coleslaw και πατάτες τηγανητές

## Chicken fillet burger 19.50

*With lettuce, cheddar cheese and tomato, served with French fries and coleslaw*

Φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα με μαρούλι, τυρί τσένταρ και ντομάτα σε φραντζολάκι. Σερβίρεται με σαλάτα coleslaw και πατάτες τηγανητές

## Prawn lover burger 21.80

*Homemade prawn patty served with lettuce, tomato confit, sautéed prawns with lobster bisque, crispy bacon crumbs, avocado, bearnaise and creamy chili sauce. Served with mixed potato crisps*

Σπιτικό μπιφτέκι γαρίδας, μαρούλι, ντομάτα κονφίτ, γαρίδες σοτέ σε μπισκ αστακού, τραγανά κομματάκια μπέικον, αβοκάντο, σάλτσα μπεαρνέζ και κρεμώδης σάλτσα με τσίλι. Σερβίρεται με ανάμεικτα πατάκια

## Veggie burger 14.80

*Homemade vegetable patty, avocado, rocket with balsamic dressing, tomato confit, pepper chutney with creamy chili sauce. Served with mixed potato crisps*

Σπιτικό μπιφτέκι λαχανικών, αβοκάντο, ρόκα με ντρέσινγκ βαλσάμικο, ντομάτα κονφίτ, τσάντνεϊ πιπεριάς και κρεμώδης σάλτσα με τσίλι. Σερβίρεται με ανάμεικτα πατάκια



Prawn lover burger

## Extra Sides (Συνοδευτικά)

<b>Steamed mixed vegetables</b> Ανάμεικτα λαχανικά στον ατμό	4.60
<b>Fries</b> Τηγανητές πατάτες	5.60
<b>Wedges</b> Πατάτες τηγανητές με τη φλούδα	5.60
<b>Jacket potato</b> Ψητές πατάτες στο φούρνο	3.80
<b>Mashed potato</b> Πουρές πατάτα	5.80
<b>Fresh country potatoes</b> φρέσκες πατάτες "country"	4.20
<b>Vegetable rice</b> Ρύζι με λαχανικά	4.50

## Kids Menu (Παιδικό μενού)

<b>Spaghetti with your choice of sauce</b> <i>Bolognese or Napolitana or Carbonara</i> Σπαγγέτι με σάλτσα της επιλογής σας: Μπολονέζ (Σάλτσα ντομάτας με βοδινό κιμά) ή Ναπολιτάνα (Σάλτσα ντομάτας με βασιλικό) ή Καρμπονάρα (Ασπρο κρασί με σκόρδο και πανσέτα)	8.90
<b>Chicken nuggets</b> <i>Served with fries</i> Κοτομπουκιές, σερβίρονται με τηγανητές πατάτες	7.50
<b>Chicken goujons (3pcs)</b> <i>Homemade goujons, battered and fried, served with fries and honey mustard dip</i> Σπιτικές τηγανητές λωρίδες κοτόπουλο πανέ, με τηγανητές πατάτες, σως από μέλι-μουστάρδα	8.90
<b>Ham and cheese pizza</b> Πίτσα με χαμ και τυρί	8.70
<b>Cheeseburger</b> <i>Served with fries</i> Μπιφτέκι με τυρί, σερβίρεται με πατάτες τηγανητές	12.80
<b>Chicken kebab</b> <i>Served with fries</i> Κοτόπουλο σουβλάκι, σερβίρεται με πατάτες τηγανητές	8.90
<b>Clear broth vegetable soup</b> Σούπα με λαχανικά	6.90

Please inform our staff about any allergies you may have  
Παρακαλείστε όπως ενημερώσετε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες που μπορεί να έχετε  
All above prices are in Euros and include all applicable taxes / Οι τιμές είναι σε Ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους

# Desserts (Επιδόρπια)

**Mahalepi** \*seasonal/εποχιακό 5.80  
Served with triantafilo (Rose flavour) ice cream  
Μαχαλεπί, συνοδεύεται με παγωτό τριαντάφυλλο

**Apple crumble** 8.50  
Warm apple crumble with a layer of pistachio paste, cinnamon and almonds.  
Served with vanilla ice cream  
Ζεστή μηλόπιτα, σε στρώση από φυστίκι Αιγίνης με κανέλα και αμύγδαλο, συνοδεύεται με παγωτό βανίλια

**Blueberry cheese cake** 8.50  
Marbled with blackcurrant cream and topped with blueberry sauce  
Τσίτσκεϊκ με πάστα φραγκοστάφυλο και σάλτσα βατόμουρο

**Medovik** 8.50  
Traditional Russian cake with dolce latte cream, served with sour berries sorbet on almond crumble  
Παραδοσιακό ρώσικο κέικ με κρέμα καραμέλα Dolce, σεβριρισμένο με σορμπέ μούρων πάνω σε μπισκότο με γεύση αμυγδάλου

**Fruit platter** 9.50  
Freshly cut seasonal fruits / Πιατέλα με φρεσκοκομμένα εποχιακά φρούτα

**Chocolate fudge cake** 9.40  
Layered with milk chocolate cremeux, salted caramel, crunchy almond and hazelnut praline. Served with vanilla ice cream  
Με στρώσεις κρέμα σοκολάτας γάλακτος, αλατισμένη καραμέλα, τραγανή πραλίνα απο αμύγδαλο και φουντούκι. Σεβρίρεται με παγωτό βανίλια

**Creamy Lebanese mahalepi** 6.90  
Served with traditional orange pie and crushed pistachios  
Λιβανεζικό μαχαλεπί, σεβρίρεται με παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα και θρυμματισμένα φιστίκια Αιγίνης

# Waffles (Βάφλες)

**Chocolate wonderland** 12.80  
Waffle served with Nutella, crunchy biscuits, almond flakes, vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce  
Βάφλα με Nutella, μπισκότο, νιφάδες αμύγδαλου, παγωτό βανίλια, σαντιγί και σως σοκολάτας

**Strawberry fantasy** 14.80  
Waffle served with strawberries, vanilla ice cream, whipped fresh cream, roasted almonds and white chocolate  
Βάφλα με φράουλες, παγωτό βανίλια, σαντιγί, καβουρδισμένα αμύγδαλα και λευκή σοκολάτα

**Waffle bites** 14.80  
Served with Nutella, crunchy biscuits, roasted hazelnuts, fresh strawberries, chocolate pearls, whipped cream, vanilla ice cream and chocolate sauce  
Σεβρίρεται με Nutella, τραγανά μπισκότα, φουντούκια, φρέσκιες φράουλες, πέρλες σοκολάτας, σαντιγί, παγωτό βανίλια και σως σοκολάτας

# Homemade Ice Creams

(Σπιτικό παγωτό)

Per scoop 2.90

Choose your flavor:

- Vanilla / Βανίλια
- Chocolate / Σοκολάτα
- Strawberry / Φράουλα
- Yoghurt ice cream with forest fruits / Γιαούρτι με φρούτα του δάσους
- Peanut and caramel / Φυστικοβούτυρο με καραμέλα
- Banana / Μπανάνα
- Lemon sorbet / Σορμπέ λεμόνι
- Mango sorbet / Σορμπέ μάνγκο
- Rose sorbet / Σορμπέ τριαντάφυλλο
- Sour berries sorbet / Σορμπέ μούρα

Pick your toppings

- Chocolate sauce / Σως σοκολάτας
- Toffee sauce / Σως καραμέλας βουτύρου
- Strawberry sauce / Σως φράουλας
- Roasted almonds / Καβουρδισμένα αμύγδαλα
- Chocolate pearls / Πέρλες σοκολάτας
- Whipped cream / Σαντιγί
- Biscuits / Μπισκότο



Waffle bites



# Coffees and Beverages

(Καφέδες και ποτά)

## Hot Coffees

(Ζεστός καφές)

Espresso Single	3.50
Espresso Double	4.50
Espresso Macchiato Single	3.90
Espresso Macchiato Double	4.80
Cyprus Coffee Single	3.20
Cyprus Coffee Double	3.80
Cappuccino Single	4.50
Cappuccino Double	5.50
Latte	4.70
Americano	3.90
Filter Coffee	3.90
Nescafé	3.70
Mocha Coffee	4.70
Irish Coffee	6.50

## Cold Coffees

(Κρύος καφές)

Frappé	4.00
Iced Latte	4.80
Iced Americano	4.60
Freddo Espresso	4.70
Iced Mocha	4.90
Freddo Cappuccino	4.90

## Coffee Shakes

Cookies & Cream	4.80
Sticky Toffee Caramel	4.80
Mocha	4.80

## Hot Chocolates

(Ζεστή σοκολάτα)

Dark / White	4.60
--------------	------

## Teas

(Τσάι)

Green, Jasmine, Chamomile	3.50
Mint, Wild Berries, English breakfast	
Earl grey	

## Loose Teas

Fresh Mint	3.60
Flying Dragon	4.00

## Milkshakes

Vanilla, Banana, Chocolate, Strawberry	6.50
--	------

## Fresh Juices (33cl)

(Φρέσκος χυμός)

Orange	6.00
Apple	6.00
Carrot	6.00
Pomegranate	6.50

## Granitas

(Γρανίτα)

Flavors of the day	3.90
--------------------	------

## Healthy Smoothies

Hemp superfood	8.50
Banana, kiwi, avocado, green apple, hemp	

## Green Spirulina Powerhouse

Pineapple, mango, green apple, ginger, spinach, cucumber, spirulina, goji berries	9.80
---	------

## Soft Drinks

(Αναψυκτικά)

Soft Drinks	25cl	3.50
(Coca Cola, Zero, Diet Coke, Sprite, Fanta, Soda, Ginger Ale)		
Fruit Juice (Χύμος)	35cl	3.80
Mineral Water (Μεταλλικό νερό)	50cl	1.95
Mineral Water (Μεταλλικό νερό)	100cl	2.95
S. Pellegrino Sparkling Water	25cl	3.40
S. Pellegrino Sparkling Water	75cl	4.90
FUZE Iced Tea (Lemon, Peach)	33cl	3.60
Energy Drink (Shark, Red bull)	25cl	4.50

Please inform our staff about any allergies you may have

Παρακαλείστε όπως ενημερώσετε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες που μπορεί να έχετε

All above prices are in Euros and include all applicable taxes / Οι τιμές είναι σε Ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους

## Cocktails (Κοκτέιλ)

### Frozen Daiquiri 9.00

Flor de Cana Rum, Lemon juice, Sugar syrup, Flavor of your choice (Lemon, Strawberry, Passion fruit, mango)

### Sex on the beach 9.00

Vodka, Peach Schnapps, Cranberry juice

### Bellini or Mimosa 9.00

Sparkling wine with peach juice or orange juice

### Red Sangria 7.50

Red wine, apple juice, mixed fresh fruits

### Mojito 9.00

Flor de Cana Rum, sugar and lime, aromatised with mint and fizzed up with soda water

### Lemonade Momo 9.00

Vodka shaken with cucumber and fresh lemonade, topped up with soda.

### Aperol Spritz 9.00

Aperol, Prosecco and soda in the most classic aperitif combination

### Hugo 9.00

Elderflower liqueur, lime, mint and Prosecco

### Passion Fruit Splash 9.00

Flor de Cana Rum over fresh lime juice and passion fruit puree

### Paloma 9.00

The most refreshing Mexican cocktail. Jose Cuervo Tradicional Reposado, fresh lime juice and pink grape fruit soda

### Bay Breeze 9.00

Flor de Cana Rum with banana puree, pineapple juice, yoghurt and honey

### Berry Seduction 9.00

Vodka with raspberry puree, cranberry juice and fresh berries

## Spirits (Αλκοολούχα)

### Scotch Whisky (5cl) (Ουίσκι Σκωτίας)

#### Blended

Johnnie Walker Red 6.50

J&B Rare 6.50

Famous Grouse 6.50

#### Premium Blended

Johnnie Walker Black Label 8.00

Chivas Regal 12 Year Old 8.00

Chivas Regal 18 Year Old 14.00

Chivas Royal Salut 21 Year Old 26.00

### Single Malt (5cl)

Glenfiddich 12 Year Old 8.50

The Macallan 12 Year Old 16.00

Glenmorangie 9.00

10 Years Old Original

Talisker 9.00

Laphroig 10 Year Old 8.00

### American Whiskey (5cl) (Ουίσκι Αμερικής)

Jack Daniels 7.00

### Irish Whiskey (5cl) (Ουίσκι Ιρλανδίας)

Jameson 6.50

### Rum (5cl) (Ρούμι)

Flor de Cana 6.50

Havana Club 3 Anos 6.50

Bacardi Blanco 6.50

Bacardi Black 7.00

Ron Zacapa 23 10.00

Captain Morgan 6.50

Captain Morgan Spiced 6.50

Pitu 6.50

Havana Anejo 7 Anos 8.00

Please inform our staff about any allergies you may have

Παρακαλείστε όπως ενημερώσετε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες που μπορεί να έχετε

All above prices are in Euros and include all applicable taxes / Οι τιμές είναι σε Ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους

## Tequila (Τεκίλα) (5cl)

### Blanco

Jose Cuervo Especial Silver	6.50
Patron Blanco	10.00

### Reposado

Jose Cuervo Especial Gold	6.50
Patron Reposado Gold	11.00

## Gin (Τζιν) (5cl)

Bombay Sapphire	6.50
Gordon's	6.50
Gordon's Pink	6.50
Tanqueray	6.50

### Premium

Hendrick's	8.00
Tanqueray 10	8.50

## Vodka (Βότκα) (5cl)

### Regular

Smirnoff	6.50
Smirnoff North	6.50
Stolichnaya	6.50
Absolut	6.50
Ursus	6.50
Russian Standard	6.50

## Vodka (Βότκα) (5cl)

### Premium

Beluga Noble	10.00
Grey Goose	9.00
Belvedere	9.00
Ciroc	9.00

## Cognac (Κονιάκ) (5cl)

Hennessy VS	10.00
Hennessy VSOP	13.00
Hennessy XO	24.00

## Brandy (Μπράντι) (5cl)

Metaxa 5*	7.00
Metaxa 7*	8.00
Five Kings XO	7.00

## Liqueur (Λικέρ) (5cl)

Mastiha	6.50
Baileys	6.50
Disaronno Amaretto	6.50
Cointreau	6.50
Malibu	6.50
Sambuca	6.50
Grand Marnier	6.50
Aperol	6.50
Campari	6.50
Limoncello	6.50
Kahlua	6.50
Tia Maria	6.50

## Aperitif and Digestif (5cl)

(Απεριτίφ και Χωνευτικά)

Martini (Bianco, Dry, Rosso, Rosato)	6.50
Fernet Branca	6.50
Pernod	6.50
Jagermeister	6.50
Grappa Lugana Zenato	6.50
Dolin Blanco	6.50

## Beers (Μπύρες)

### Bottle (33cl)

Carlsberg	4.50
Keo (local beer)	4.50
Sandy hoppy lager 33cl	5.00
Sandy weiss 33cl	5.00
Heineken	5.50
Corona	5.50
Carlsberg (alcohol free)	4.50

### Draft (Βαρελίσιες)      25cl      50cl

Carlsberg	3.50	5.00
Keo	3.50	5.00
Stella Artois	4.20	6.50
Heineken	4.20	6.50
Hoegaarden	4.50	7.50

## Rtds and Ciders

(Μηλίτης)

Somersby Apple	5.50
Kopparberg Strawberry Lime	5.50
Somersby Blackberry	5.50

## Bottled Spirits

(Αλκοολούχα σε φιάλη)

Zivania	5cl	4.50
Zivania	20cl	15.00
Plomari	5cl	5.00
Plomari	20cl	17.00
Ouzo Babatzim	20cl	19.00
Tsipouro Babatzim	20cl	17.00

# Wine List (Λίστα κρασιών)

## By the glass

(Σερβίρεται στο ποτήρι)

### Sparkling

**Prosecco Brut DOCG** 9.80  
Zardetto, Conegliano, Veneto, Italy

**Muscat Tyrnavou Migas** 9.80  
Demi-sparkling wine

### White (Λευκό)

**Petritis, Xynisteri** 6.90  
Kyperounda Winery,  
Limassol Region, Cyprus

**Lapostolle, Sauvignon Blanc** 8.40  
Grand Selection, Rapel Valley, Chile

**Pinot Grigio DOC** 8.40  
Veneto Campagnola

**Geometria, Malagouzia** 8.90  
Lafazanis Winery,  
PGI Peloponnese, Greece

### Rose (Ροζέ)

**Kyperounda, Grenache - Shiraz** 6.80  
Kyperounda Winery, Cyprus

**Le Caprice de Clementine** 10.80  
**Grenache-Cinsault**  
Chateau Les Valentines, Provence, France

### Red (Κόκκινο)

**Montes, Reserva** 8.40  
Merlot, Chile

**Valpolicella Classico DOC** 9.80  
Veneto Campagnola

**Matua Pinot Noir** 10.80  
Marlborough Valley, New Zealand

### Grappa (5 cl)

**Grappa di Lugana** 6.50  
Zenato, Veneto

## Champagne

(Σαμπάνιες)

**Möet & Chandon Brut 75cl** 120.00

**Ruinart Brut 37.5cl** 76.00

**Ruinart Brut 75cl** 140.00

**Ruinart Rosè Brut 37.5cl** 94.00

**Ruinart Rosè Brut 75cl** 155.00

## Sparkling Wine

(Αεριούχο κρασί)

**Prosecco Brut DOCG 75cl** 38.00  
Zardetto, Conegliano, Veneto, Italy

**Muscat Tyrnavou Migas** 38.00  
Demi-sparkling wine

## Dessert wine by glass (8 cl)

(Επιδόρπιοι οίνοι στο ποτήρι)

**Commandaria, Mavro - Xynisteri** 7.50  
Oenou Yi, Vasiliades Winery, Cyprus

**Port LBV,** 7.50  
**Touriga Nacional, Touriga Franca,**  
**Tinto Cão**  
Niepoort, Duro, Portugal,

## White Wines

(Λευκοί οίνοι)

### Cyprus 75 cl

(Κύπρος)

Vasilikon, Xynisteri 25.80  
Vasilikon Winery, Paphos

Grifos 2 26.80  
Sauvignon Blanc, Xynisteri  
Vlassidis Winery, PGI Limassol

Petritis, Xynisteri 26.80  
Kyperounda Winery, PGI Limassol

Semillon - Sauvignon Blanc 31.50  
Zambartas Winery, Limassol

Sauvignon Blanc 32.50  
Vlassides Winery, PGI Limassol

Gerolemou Morokanella 39.00  
Ktima Gerolemo, Limassol

Mystes, Chardonnay 39.00  
Archimandrita Mystes winery, Paphos

### Greece 75 cl

(Ελλάδα)

Gefyra Malagouzia Roditis 28.50  
Lykos winery, Malakonta, Evia

Malagouzia Vatistas 31.50  
Ioannis Vatistas winery, Lakonia

Bosinakis Mantinea 32.00  
Moschofilero, Arkadia, Greece

Techni Alypias, Sauvignon Blanc 37.00  
Wine Art Estate, Drama

Psithyros, Moschato Spinis 37.00  
Sylva Daskalaki, Crete

Papaioannou Assyrtiko Barique Ai Lia 39.00  
Papaioannou winery, Corinthia

Sauvignon Blanc Migas 39.00  
Domaine D.Migas, Tirnavos

Biblia Chora 42.50  
Sauvignon Blanc - Assyrtiko  
PGI Pangeon

Tesseris Limnes 42.50  
Chardonnay - Gewurztraminer  
Kir - Yianni Estate, PGI Florina

Gerovasileiou Chardonnay 59.00  
Domaine Gerovasileiou, PGI Epanomi

Santorini Familia Assyrtiko 69.00  
Hatzidakis winery, PDO Santorini

### Italy 75 cl

(Ιταλία)

Pinot Grigio IGT 32.50  
Zenato, Veneto

Pinot Grigio DOC Campagnola 32.00  
Veneto, Italy

Scaia Bianco 34.00  
Garganega Chardonnay  
Tenuta Sant'Antonio

Lugana 41.50  
Trebiano Di Lugana  
Garda Lake, Veneto DOC

### France 37.5cl/75 cl

(Γαλλία)

Chablis AOC, Chardonnay 38.00/67.00  
Domaine Long Depaquit

Sancerre, "Les Baronnes" 59.00  
Sauvignon Blanc,  
Domaine Henri Bourgeois

Chablis AOC, Premier Cru 88.00  
"Les Vaillons" Chardonnay  
Domaine Long Depaquit

### New World 75 cl

(Νέος κόσμος)

Lapostolle, Sauvignon Blanc 31.00  
Grand Selection, Rapel Valley  
Chile

Matua Sauvignon Blanc 39.80  
Matua Valley Marlborough  
New Zealand

Domaine Wachau 36.00  
Gruner Veltliner, Austria

Riesling Kaseler Kehrnagel 48.00  
Kabinett Von Kassestatt  
Mosel, Germany (Medium Sweet)

Please inform our staff about any allergies you may have

Παρακαλείστε όπως ενημερώσετε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες που μπορεί να έχετε

All above prices are in Euros and include all applicable taxes / Οι τιμές είναι σε Ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους

## Rose Wines 75 cl

(Κρασί ροζέ)

**Kyperounda, Grenache-Shiraz** 26.80  
Kyperounda Winery, Cyprus

**Rodinos, Grenache** 26.80  
Tsiakkas winery, Cyprus

**Techni Alypias Rose** 39.50  
Wine Art Estate, Drama

**Le Caprice De Clementine  
Château Les Valentines** 40.00  
Provence, France

**M de Minuty Rose** 42.00  
Cotes de Provence

## Red Wines

(Ερυθρά κρασιά)

### Cyprus 75 cl

(Κυπρός)

**Ayios Onoufrios  
Maratheftiko-Lefkada -  
Syrah-Cabernet** 26.80  
Vasilikon Winery, Paphos

**Vlassides Shiraz** 34.00  
Vlassides Winery, Limassol

**Tsiakkas Merlot** 34.00  
Tsiakkas Winery, Limassol

### Greece 75 cl

(Ελλάδα)

**Paranga Syrah Ximomavro Merlot** 32.00  
Kyr Yianni Estate, PGI Macedonia

**Idisma Drios Merlot** 36.00  
Wine Art Estate, Drama

## Italy

(Ιταλία)

37.5cl/75cl

**Valpolicella Classico DOC** 38.00  
Campagnola Veneto

**Valpolicella** 22.60/39.80  
**Corvina-Cabernet Sauvignon**  
Classico Superiore, DOC Zenato, Veneto

**Montepulciano d' Abruzzo DOC** 42.00  
Podere Frontino, Organic wine

### France 75 cl

(Γαλλία)

**Château Magnol** 59.00  
**Merlot-Cabernet Sauvignon**  
Haut Medoc, Barton & Guestier

### New World 75 cl

(Νεός κόσμος)

**Lapostolle, Merlot** 34.80  
Grand Selection, Rapel Valley, Chile

**Matua Valley Pinot Noir** 39.50  
Marlborough, New Zealand

Please inform our staff about any allergies you may have

Παρακαλείστε όπως ενημερώσετε το προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες που μπορεί να έχετε

All above prices are in Euros and include all applicable taxes / Οι τιμές είναι σε Ευρώ και συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους



MALINDI  
beach bar & restaurant