

Chesters

BAR & RESTAURANT

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

UPTOWN
SQUARE

Menu Gallery



Σαρώστε για να δείτε τις φωτογραφίες
του μενού μας



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 **ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "ΓΟΥΙΟΝ"** (230g.) 13.40
Τραγανές τηγανητές λωρίδες κοτόπουλου πανέ.
Σερβίρονται με σως από μέλι και μουστάρδα
- 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"**
Σερβίρονται με τη δική μας blue cheese σως
10 τεμάχια 10.80
25 τεμάχια 24.50
- 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

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

ΟΡΕΚΤΙΚΑ



ΤΥΡΙ BURRATA

- ΤΥΡΙ BURRATA** 18.50
Σερβίρεται με ντοματίνια, τσάνεϊ 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

- 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



ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΣΤΟ JOSPER



- ΛΑΧΑΝΙΚΑ** 9.80
Ψητά μαριναρισμένα λαχανικά με αρωματικά βότανα
- ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ** 3.90
- ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ** 6.90
Ψητά άσπρα μανιτάρια και μανιτάρια πλευρώτους
- ΨΗΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ** 8.50
Σερβίρονται κρύες με ελαιόλαδο, λευκό ξύδι, σκόρδο και μαιντανό

- 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. Σερβίρονται σε γαλλική μπαγκέτα με σαλάτα coleslaw και φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι

ΒΟΔΙΝΟ & ΤΥΡΙ

21.80

Λωρίδες φρέσκου μοσχαρίσιου κρέατος Angus σωταρισμένα με τη σπιτική μας σάλτσα chimichurri, σερβιρισμένα σε φρέσκια ρουστίκ μπαγκέτα πολύσπορη με μοσαρέλα, ψητές κόκκινες πιπεριές, ρόκα, σκόρδο μαγιονέζα και φρέσκες πατάτες τηγανιτές κομμένες στο χέρι



ΒΟΔΙΝΟ & ΤΥΡΙ

CHESTERS CLUB ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

12.60

Κοτόπουλο στη σχάρα, μπέικον, μαρούλι, ντομάτα, τυρί Edam, τηγανητό αυγό, σάλτσα τσιπτότλε 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

Με σάλτσα ντομάτας και τυρί μοσαρέλα

12.80

ΠΙΤΣΑ ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ

Με ζαμπόν και τυρί μοσαρέλα

13.80

ΠΙΤΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

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

13.80

ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ & ΡΟΚΑ

Με τυρί μοσαρέλα, προσούτο, μανιτάρια πορτοσίι και φρέσκα φύλλα ρόκας

13.80

ΠΙΤΣΑ "CHESTERS"





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

15.80

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** 12.80
Με σάλτσα ντομάτας και βασιλικού
- ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ** 13.80
Με σάλτσα ντομάτας και βοδινό κιμά
- ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ** 14.80
Με σάλτσα σκόρδο, πανσέτα και κρέμα γάλακτος
- ΠΕΝΕΣ "ΑΡΡΑΒΒΙΑΤΑ"** 13.80
Με πιπεριές, κρεμμύδια, σε μια πικάντικη σάλτσα ντομάτας
- ΡΑΓΟΥ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ ΜΕ ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ** 22.80
Αργοψήμενο μοσχαρίσιο κρέας, σερβίρεται με μπεσαμέλ από παρμεζάνα και φέτα, γαρνιρισμένο με λάδι τρούφας
- ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ** 16.50
Σε ζωμό μανιταριών. Σερβίρονται με κουκουναίρι και ψιλοκομμένο φρέσκο μπρόκολο
- ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ** 25.60
Με καπνιστό τυρί Brezain de Savoie και τυρί πεκορίνο
- ΡΑΓΟΥ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ ΜΕ ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ**



ΣΑΛΑΤΕΣ

- ΣΑΛΑΤΑ "MINI"** 6.90
Μαρούλι, ρόκα, κόλιανδρο, πιπεριές, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές.
Ντρέσινγκ βινεγκρέτ
- ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ** 12.80
Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, φέτα και κάπαρη.
Ντρέσινγκ βινεγκρέτ με ρίγανη
- ΣΑΛΑΤΑ "CHESTERS"** 12.80
Τραγανά φύλλα μαρουλιού με λιαστές ντομάτες, κουκουναίρι, νιφάδες παρμεζάνας και φρυγανισμένες φέτες μπαγκέτας με λιωμένο τυρί. *Ιταλικό ντρέσινγκ βαλσάμικο*
(Με €7 ευρώ μπορείτε να προσθέσετε τέσσερις ψητές γαρίδες)
- ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ** 15.80
Τραγανά φύλλα μαρουλιού, κοτόπουλο σχάρας σε λωρίδες, τραγανά κομματάκια μπέικον, κρουτόνς και παρμεζάνα.
Ντρέσινγκ του "Καίσαρα"
- ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΠΛΕ ΤΥΡΙ** 11.80
Φύλλα μαρουλιού iceberg, ντοματίνια, αγγούρι, μανιτάρια, αχλάδια ποσέ, τραγανά κομματάκια μπέικον, μπλέ τυρί, σχινόπρασο και λιβανέζικη πίτα.
Ντρέσινγκ με μπλέ τυρί
- ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ** 16.50
Κυπριακό χωριάτικο χαλούμι, σπανάκι, μαρούλι, ντοματίνια, αβοκάντο, ρόδι και κινόα.
Ντρέσινγκ με μέλι, λεμόνι και μουστάρδα
- ΣΑΛΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ** 27.50
Ανάμεικτα μαρουλία, 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
- ΣΑΛΑΤΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ** 16.80
Σπανάκι, φύλλα ρόκα, ντοματίνια, καβουρδισμένα καρύδια, παστά σύκα, τυρί μανούρι στο τηγάνι, προσούτο, παρμεζάνα, γλάσο βαλσάμικου και κριτσίνια.
Ντρέσινγκ βινεγκρέτ φράουλα

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, κονφίτ λεμόνι και φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι

31.80



ΣΟΛΩΜΟΣ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ

Φρέσκος σολωμός Ατλαντικού με το δέγμα 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'ΑΤΑΡ" 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, σολωμός Ατλαντικού και χταπόδι. Σερβίρεται με ψητά λαχανικά και πατάτες, κονφί λεμονιού βινεγκρέτ

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



ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ



“ΚΟΡΕΑΤΙΚΟ” ΜΠΕΡΓΚΕΡ



ΜΠΙΦΤΕΚΙ WAGYU ΚΑΙ 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 μπούτι κοτόπουλο, γλασαρισμένο με σάλτσα τεριγιακι σε φρεσκοψημένο ψωμάκι μπριός, με πίκλα κρεμμύδι, κόκκινο λάχανο, φύλλα σαλάτας και μαγιονέζα με σκόρδο. Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι

ΜΠΙΦΤΕΚΙ “CHESTERS” (250γρ.) 23.50

Αμερικάνικο Βοδινό μπιφτέκι, με κρεμμύδι τεριγιακι, 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 τσιπτότλε, κόκκινο τυρί τσένταρ. Σερβίρεται σε φρεσκοψημένο ψωμάκι μπριός με τσίλι ντιπ και πατάτες τηγανητές με τη φλούδα

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 ΓΑΡΙΔΑ 19.60

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

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ 13.80

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

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	5.80	ΡΥΖΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	4.50
ΠΑΤΑΤΑ “JACKET”	3.80	ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΣΠΑΝΑΚΙ	8.50
ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΧΕΡΙ	6.50	ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑ ΜΕ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ	6.90
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΕ ΤΗ ΦΛΟΥΔΑ	5.50	ΠΑΤΑΤΕΣ “ΔΥΚΚΑΗ”	6.90

Τσακιστές πατάτες με Αιγυπτιακά μπαχαρικά ντουκά, καπνιστό αλάτι και βούτυρο σκόρδου

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"

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

16.80

ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Σερβίρεται με πουρέ πατάτας, σαλάτα και σάλτσα μπάρμπεκιου

16.80

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ "ΟΡΙΕΝΤΑΛ"

Μαριναρισμένα κομμάτια φιλέτο κοτόπουλο σε σουβλάκι. Σερβίρεται με λιβανέζικη πίτα, χούμους, σαλάτα ταμπούλε (μαϊντανό, κρεμμύδι, ντομάτα, πλιγούρι) και φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι

17.80



ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ (350g.)

Σερβίρονται με καπνιστά σοταρισμένα χόρτα, πατάτες Dukkah, και μαριναρισμένες ντομάτες με ελιές και βασιλικό στο πλευρό

42.50



ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ

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

16.80



HOUSE SPECIALTIES



ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ "IBERICO" 38.50

Σερβίρεται με καπνιστά σοταρισμένα χόρτα, πατάτες Dukkah και μελιτζάνες ψημένες στο jospet με καρύδια και σάλτσα ταχίνι λεμόνι.

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ "MONGOLIAN" 23.80

Τρυφερή χοιρινή μπριζόλα μαριναρισμένη 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 (ξινόλαχανο), 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

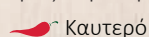
Παρακαλούμε όπως ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους



Πιάτο για Χορτοφάγους



Το πιάτο περιέχει ξηρούς καρπούς



Καυτερό Μπορεί να περιέχει κόκκαλα



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 τσάντνι 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

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

42.00

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ

Σιγοψημένα με μπύρα, σερβίρονται με κριθαράκι ντομάτας και παρμεζάνα

42.00

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΟΤΣΙ (±1.5kg.)

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

66.00

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ (500γ.)

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

48.00



ΜΟΣΧΑΡΙ ΟΣΣΟ ΜΠΟΥΚΟ

ΒΟΔΙΝΟ

ΣΤΕΪΚ ΣΙΡΛΟΪΝ (300γ.)

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

41.80

ΒΟΔΙΝΟ ΠΙΠΕΡΑΤΟ ΣΤΕΪΚ (250γ.)

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

44.80

ΣΤΕΪΚ RIB-EYE (300γ.)

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

43.80

RIB-EYE ME TO ΚΟΚΚΑΛΟ (600-650γ.)

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

69.00

ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΕΪΚ (250γ.)

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

44.80

ΣΤΕΪΚ T-BONE (650γ.)

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.>

78.00

ΒΟΔΙΝΟ ΣΤΕΪΚ (250γ.)

ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

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

44.80

ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ PRIME ΣΤΕΪΚ (350γ.)

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

63.00



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 (δροσερή 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



ΚΡΕΑ ΞΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

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. Βέαρναϊσε

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

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

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

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

**ΠΟΤΑ
&
ΡΟΦΗΜΑΤΑ**



ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ (17.5CL)

WHITE

GRIFOS 2, XYNISTERI - SAUVIGNON BLANC Vlassides Winery, PGA Limassol	6.40
LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC Casa Lapostolle, Rapel Valley, Chile	8.40
MONTES CHARDONNAY RESERVA Central Valley, Chile	8.40
PINOT GRIGIO DOC Campagnola, Veneto	8.40

SPARKLING WINE

PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG ZARDETTO, CONEGLIANO Veneto, Italy	9.80
MUSCAT TYRNAVOY MIGAS Demi sparkling wine	9.80

RED

AES AMBELIS MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE Nicosia Regional, Cyprus	6.40
ENTRECÔTE MERLOT - CABERNET SAUVIGNON Gourmet Père & Fils, France	7.80
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC CORVINA-RONDINELLA Zenato, Veneto	9.80

ROSE

KYPEROUNDA, GRENACHE - SHIRAZ Kyperounda Winery, Cyprus	6.80
---	------

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

	37.5 cl	75 cl
MÖET & CHANDON, Brut		120.00
RUINART, Brut	76.00	140.00
RUINART ROSÉ, Brut	94.00	155.00

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

MUSCAT TYRNAVOY MIGAS, Demi sparkling wine	38.00
PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG, ZARDETTO CONEGLIANO, Veneto, Italy	38.00

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

CYPRUS

ALINA, XYNISTERI (MEDIUM SWEET) Vouni Panayia Winery, PGI Paphos	25.80
GRIFOS 2 SAUVIGNON BLANC - XYNISTERI Vlassides Winery, PGI Limassol	26.80
PETRITES, XYNISTERI Kyperounda Winery, PGI Limassol	26.80
MAKAROUNAS AERIDES, XYNISTERI Makarounas Winery, Paphos	29.50
ZAMBARTAS SEMILLON - SAUVIGNON BLANC Zambartas Winery, PGI Limasol	31.50
MAKAROUNAS SPOURTIKO Makarounas Winery, Paphos	32.00
VLISSIDES SAUVIGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol	32.50

GREECE

GEFYRA MALAGOUZIA RODITIS Lykos Winery, Malakonda Evia	28.50
TESSERIS LIMNES CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER Kir-Yianni Estate, PGI Florina	39.50
GEOMETRIA MALAGOUZIA Lafazanis Winery, PGI Peloponnese	31.50
BOSINAKIS MANTINEIA Moschofilero, Arcadia Greece	32.00
TECHNI ALIPIAS, SAUVIGNON BLANC Wine Art Estate, Drama	36.00

FRANCE

SANCERRE LES BARONNES SAUVIGNON BLANC Domaine Henri Bourgeois, Rhone	32.80/58.00
CHABLIS AOC CHARDONNAY Domaine Long Depaquit, Burgundy	38.00/67.00

ITALY

PINOT GRIGIO IGT Zenato, Veneto	31.50
PINOT GRIGIO DOC Campagnola, Veneto	32.00

REST OF THE WORLD

MONTES CHARDONNAY, RESERVA Central Valley, Chile	33.00
LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC Casa Lapostolle, Rapel Valley, Chile	31.00
MATUA SAUVIGNON BLANC Matua Valley, Marlborough, New Zealand	39.80
RIESLING KASLER KEHRNAGEL (MEDIUM DRY) Kabinett, Von Kassestatt, Mosel, Germany	48.00
DOMAINE WACHAU Gruner Veltliner, Austria	36.00

KOKKINA KΡΑΣΙΑ

CYPRUS

**AES AMBELIS
MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE** 25.80
Nicosia Regional, Cyprus

**ANDESITIS
CABERNET SAUVIGNON - GRENACHE -
MOURVEDRE** 26.80
Kyperounda Winery

AYIOS ONOUFRIOS MARATHEFTIKO 26.80
Vasilikon Winery, Kathikas Paphos

HADJANTONAS SHIRAZ 31.00
Hadjiantonas Winery, Limassol Region

TSIAKKAS MERLOT 34.00
Tsiakkas Winery, Limassol Region

VLISSIDES SHIRAZ 34.00
Vlassides Winery, Limassol Regional

GREECE

GEOMETRIA, AGIORGITIKO 32.50
Lafazanis Winery PGI Peloponnese

IDISMA DRIOS MERLOT 36.00
Wine Art Estate, Drama

DIAMANTAKOS NAOUSSA 37.00
Xinomavro

**BIBLIA CHORA
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT -
AGIORGITIKO** 48.00
PGI Pangeon

FRANCE

ENTRECÔTE MERLOT - CABERNET SAUVIGNON 29.50
Gourmet Père & Fils, France

CÔTES DU RHÔNE, SYRAH - GRENACHE 34.50
E. Guigal

CHÂTEAU DE DRACY - PINOT NOIR 51.00
Albert Bichot

ITALY

375ml/750ml

**VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE DOC** 22.50/39.80
CORVINA - RONDINELLA
Zenato, Veneto

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 42.00
Podere Frontino, Organic Wine

**RIPASSA SUPERIORE DOC
CORVINA - RONDINELLA** 58.00
Zenato, Veneto

REST OF THE WORLD

PINOTAGE BEYERSKLOOF 28.00
Stellenbosch, South Africa

MERLOT GRAND SELECTION 34.80
Lapostolle Rapel Valley, Chile

SHIRAZ WOLF BLASS 38.00
Yellow Label, Australia

MATUA VALLEY PINOT NOIR 39.50
Marlborough, New Zealand

**MARQUES DE CACERES RESERVA
TEMPRANILLO** 48.00
Rioja, Spain

POZE KΡΑΣΙΑ

RODINOS, GRENACHE 26.80
Tsiakkas Winery, Cyprus

KYPEROUNDA, GRENACHE - SHIRAZ 26.80
Kyperounda Winery, Cyprus

LE CAPRICE DE CLEMENTINE 40.00
GRENACHE - CINSAULT
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 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** 10.00
Courvoisier VS, Hennessy VS

6.50 **COGNAC VSOP**
8.00 Remy Martin VSOP 12.00
Hennessy VSOP 14.00

8.00 **COGNAC XO**
Hennessy XO 28.00
Remy Martin XO 24.00

14.00 **ARMAGNAC**
16.00 Chateau De Laubade XO 14.00

9.00 **BRANDY**
8.50 Metaxa 5* 6.50
Metaxa 7* 7.50
6.50 KEO VSOP 6.50
Five Kings XO 6.50

7.00 **LIQUEUR** 6.50
Baileys, Malibu, Kahlúa, Drambuie, Grand Marnier, Disaronno Amaretto, Cointreau, Sambuca, Tia Maria, Peach, Jägermeister, Limoncello, Mastiha

9.00 **APERITIF & DIGESTIF**
8.50 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
--	------

ΓΡΑΝΙΤΕΣ

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

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ (Coca Cola, Zero, Diet Coke, Sprite, Fanta, Soda, Ginger Ale)	(bottle 25cl)	3.40
ΧΥΜΟΙ (Πορτοκάλι, Ανανάς, Γκρέιπφρουτ, Μήλο, Ροδάκινο, Ντομάτα, Μούρα)	(35cl)	3.80
ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ	(50cl)	1.90
ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ	(100cl)	2.90
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ (San Pellegrino)	(25cl)	3.40
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ (San Pellegrino)	(75cl)	4.90
ENERGY DRINKS (Shark, Red Bull)	(25cl)	4.50



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

UPTOWN
 **SQUARE**
GROUP OF RESTAURANTS