



Σας εξυπηρετούμε από το 1996



Σάρωση για προβολή της γκαλερί του μενού

ΔΗΛΩΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ:

Τα είδη του μενού ενδέχεται να περιέχουν ή να έρχονται σε επαφή με γάλα (γαλακτοκομικά), αυγά, ψάρια, καρκινοειδή, μαλάκια, ξηρούς καρπούς, φιστίκια, γλουτένη (σιτάρι / σίκαλη / βρώμη / κριθάρι), σόγια, σουσάμι, διοξείδιο του θείου, σέλινο, λούπινο και μουστάρδα.

Για περισσότερες πληροφορίες, μιλήστε με κάποιο υπεύθυνο.

ΝΕΕΣ ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

WAGYU ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ

210γρ. μοσχαρίσιο φιλέτο Wagyu, ψημένο στα κάρβουνα. Σερβίρεται με baby πατάτες με βούτυρο σκόρδου, παρμεζάνα, ψητά μανιτάρια πλευρώτους, ψημένα πράσινα σπαράγγια και πιπεριές Padrón. Ολοκληρώνεται με σπιτική chimichurri

98.00



USDA ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ

250γρ. μοσχαρίσιο Prime USDA φιλέτο ψημένο στα κάρβουνα. Σερβίρεται με baby πατάτες με βούτυρο σκόρδου, ψητά μανιτάρια πλευρώτους, πράσινα σπαράγγια και πιπεριές Padrón. Ολοκληρώνεται με σπιτική chimichurri

70.00



PACCHERI PASTA

Μια εκλεπτυσμένη σύνθεση από paccheri ζυμαρικά σε πλούσια σάλτσα ντομάτας και κόκκινης πιπεριάς, συνοδευόμενα από σιγομαγειρεμένα ντοματίνια, φρέσκια stracciatella, καβουρδισμένο φιστίκι, pesto φιστικιού και αρωματισμένα βότανα

17.80



BRUSCHETTA ME STRACCIATELLA & ΦΙΣΤΙΚΙ

Ψημένο rustic πολύσπορο ψωμί με σιγομαγειρεμένα ντοματίνια και κρεμώδη stracciatella. Ολοκληρώνεται με εκλεπτυσμένο συνδυασμό pesto φιστικιού και βασιλικού, με πέρλες βαλσάμικου — για μια διακριτική αίσθηση γλυκύτητας και οξύτητας

14.80



MINI WAGYU SLIDERS

Τρία mini Wagyu burgers, 80γρ. το καθένα, σερβιρισμένα σε αφράτα brioche ψωμάκια, με black bomber ώριμο cheddar, φρέσκια ντομάτα και μαρμελάδα κρεμμυδιού. Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες με τρούφα και Pecorino

45.00



MINI WAGYU & PROSCIUTTO SLIDERS

Τρία mini Wagyu burgers, 80γρ. το καθένα, σερβιρισμένα σε αφράτα brioche ψωμάκια με black bomber ώριμο cheddar, κρέμα τυριού, prosciutto crudo, γλυκιά ψητή κόκκινη πιπεριά, φρέσκια ντομάτα και baby ρόκα. Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες με τρούφα και Pecorino

45.00



WAGYU BURGER ME ΩΡΙΜΟ CHEDDAR

Ενα premium Wagyu burger 250γρ., σερβιρισμένο σε φρέσκο brioche ψωμάκι, με black bomber ώριμο cheddar, φρέσκια ντομάτα και μαρούλι. Συνοδεύεται από πιπεριές Padrón

46.00



CUTLETS

Χειροποίητα μπιφτέκια από επιλεγμένες κοπές μοσχαριού και χοιρινού, αργά τηγανισμένα για ομοιόμορφη, χρυσαφένια κρούστα. Σερβίρονται με βελουδινό πουρέ πατάτας, σαλάτα από αργοβρασμένο παντζάρι και απαλή σάλτσα άνηθου στο πλάι

21.80



ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ (5 ΤΜΧ.)

Πράσινα σπαράγγια, ψημένα στα κάρβουνα και αλειμμένα με εξαιρετικό ελαιόλαδο και ανθό αλατιού

9.80



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ (5 ΤΜΧ)	6.30
Γαλλική μπαγκέτα φρυγανισμένη με σκορδάτο βούτυρο	
ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ “SUPREME” (5 ΤΜΧ)	8.50
Με λιωμένο τυρί	
ΧΟΥΜΟΥΣ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΚΑΙ ΓΚРЕМОΛΑΔΑ	8.50
Ψητά παντζάρια πάνω σε στρώση ζεστού χούμους με καπνιστό σπανάκι και γκρεμολάδα (Χορτοφαγικό)	
ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (9 ΤΜΧ)	9.50
Μαριναρισμένες στο δικό μας μείγμα από επιλεγμένα μπαχαρικά	
ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ	12.80
Σερβίρεται με ρόκα, ντομάτα, μαϊντανό και κρεμμυδάκι φρέσκο πάνω σε τραγανή πίτα. Ντρέσινγκ βαλσάμικο	
ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ	21.50
Καλαμάρι τηγανητό, σερβίρεται με σως ταρτάρ	

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΤΥΡΙ BURRATA	19.50
Σερβίρεται με ντοματίνια, τσάντνεί ντομάτας, ελαιόλαδο αρωματισμένο με βότανα, και πέρλες βαλσάμικο και crostini	
ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ	24.50
Λεπτές φέτες από ωμό βοδινό Black Angus, σερβιρισμένο με ελαφρύ dressing γιαουρτιού-μουστάρδας, σαλάτα με baby rocca και πεκορίνο τρούφας, πέρλες βαλσάμικο και ξύσμα λεμονιού	
ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ	25.50
120γρ φιλέτο μοσχαριού Black Angus σε ταρτάρ, σερβίρεται με τουρσί μανιτάρια shimeji και πατατάκια με άρωμα τρούφας	

ΝΑΤΣΟΣ ΜΕ ΤΥΡΙ

ΑΛΟΙΦΕΣ ΚΑΙ ΜΠΟΥΚΙΕΣ

ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ	9.50
Παραδοσιακή ελληνική πικάντικη αλοιφή τυριού με ντομάτα κονφί, σερβίρεται με πίτα σκόρδου και παρμεζάνας	
ΤΖΑΤΖΙΚΙ	6.50
Αλοιφή γιαουρτιού με αγγούρι και σκόρδο, σερβίρεται με πίτα σκόρδου και παρμεζάνας	
ΤΣΙΛΙ ΝΤΙΠ	6.50
Σερβίρεται με τσιπς καλαμποκιού	
ΓΟΥΑΚΑΜΟΛΕ ΝΤΙΠ (ΑΒΟΚΑΝΤΟ)	9.80
Σερβίρεται με τραγανή πίτα αρωματισμένη με μурωδικά	
ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΦΛΟΥΔΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	7.80
Σερβίρονται με sour cream σως	
ΔΙΑΦΟΡΑ ΝΤΙΠ	12.80
Ντιπ γουακαμόλε, τσίλι και sour cream. Σερβίρονται με τσιπς tortíγιας και τραγανή πίτα	
ΝΑΤΣΟΣ ΜΕ ΤΥΡΙ	19.50
Τσιπς καλαμποκιού με πικάντικο τσίλι, περιχύνονται με λιωμένο τυρί και σερβίρονται με ντίπ γουακαμόλε, τσίλι και sour cream	

FINGER FOOD

ΤΡΑΓΑΝΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΚРЕμμυΔΙΑ	6.80
ΡΟΔΕΛΕΣ ΚРЕμμυΔΙΟΥ	
Τηγανητές ροδέλες κρεμμυδιού πανέ. Σερβίρονται με σως από μέλι και μουστάρδα	
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΕ ΦΛΟΥΔΑ	7.80
Σερβίρονται με sour cream σως	
ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΑ ΡΟΛΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (7 ΤΜΧ.)	9.80
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 ΤΕΜΑΧΙΑ	10.80
25 ΤΕΜΑΧΙΑ	24.50
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ “GOUJON”	13.80
Τραγανές τηγανητές λωρίδες κοτόπουλου πανέ. Σερβίρονται με σως από μέλι και μουστάρδα	
ΠΙΑΤΕΛΑ ΤΥΡΙΩΝ	26.80
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	26.80
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	22.80
Συνδυασμός από: φτερούγες “buffalo”, ανοιξιάτικα ρολά λαχανικών, κοτόπουλο “goujon”, πατάτες τηγανητές με τη φλούδα, ροδέλες κρεμμυδιού, σκορδόψωμο και τρία είδη σως	
ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΧΑΛΟΥΜΙ	11.80
Παναρισμένο με ranko και σουσάμι, με σάλτσα μελιού-ροδιού, σως γιαουρτιού με δυόσμο και ρόδι	

ΦΑΧΙΤΑΣ

ΦΑΧΙΤΑΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	18.60
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	

ΤΑΚΟΣ

ΜΟΣΧΑΡΙ EL PASTOR	19.50
Μαλακή φρέσκια tortíγια καλαμποκιού (στον ατμό), με φέτες flank steak μαριναρισμένες σε πάστα Adobo και μείγμα μπαχαρικών pastor, salsa roja, salsa verde, καραμελωμένοι κύβοι ανανά και πίκλα κρεμμυδιού	
ΧΟΙΡΙΝΟ PIBIL	12.50
Τραγανή τηγανητή tortíγια, με χοιρινό σιγομαγειρεμένο και μαδημένο, καρυκευμένο με μεξικάνικα μπαχαρικά, φέτα, salsa roja, salsa verde, επικάλυψη από τραγανά τρίμματα κρεμμυδιού και πίκλα κρεμμυδιού	
ΤΑΚΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	12.50
Μαλακή φρέσκια tortíγια καλαμποκιού (στον ατμό), με ψητό κοτόπουλο, καλαμπόκι, τυρί cheddar, γουακαμόλε, ντομάτα κονφί, ξινή κρέμα και επικάλυψη από τραγανά τρίμματα πατάτας	

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

ΜΟΣΧΑΡΙ EL PASTOR





ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ

ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ ΜΕ ΧΑΛΟΥΜΙ 17.80
Κυπριακό χωριάτικο χαλούμι, σπανάκι, μαρούλι, ντοματίνια, αβοκάντο, ρόδι και κινόα. Ντρέσινγκ με μέλι, λεμόνι και μουστάρδα

ΣΑΛΑΤΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ 17.80
Σπανάκι, φύλλα ρόκα, ντοματίνια, καβουρδισμένα καρύδια, παστά σύκα, τυρί μανούρι στο τηγάνι, προσούτο, παρμεζάνα, γλάσο βαλσάμικου και κριτσίνια. Ντρέσινγκ βινεγκρέτ φράουλα

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΣΑΛΑΤΑ “MINI” 7.80
Μαρούλι, ρόκα, κόλιανδρο, πιπεριές, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές. Ντρέσινγκ βινεγκρέτ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ 13.80
Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, φέτα και κάπαρη. Ντρέσινγκ βινεγκρέτ με ρίγανη

ΣΑΛΑΤΑ “CHESTERS” 13.80
Τραγανά φύλλα μαρουλιού με λιαστές ντομάτες, κουκουνάρι, νιφάδες παρμεζάνας και φρυγανισμένες φέτες μπαγκέτας με λιωμένο τυρί. Ιταλικό ντρέσινγκ βαλσάμικο (Με €7 ευρώ μπορείτε να προσθέσετε τέσσερις ψητές γαρίδες)

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ 16.80
Τραγανά φύλλα μαρουλιού, κοτόπουλο σχάρας σε λωρίδες, τραγανά κομματάκια μπέικον, κρουτόνς και παρμεζάνα. Ντρέσιγκ του “Καίσαρα”

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΠΛΕ ΤΥΡΙ 12.80
Φύλλα μαρουλιού iceberg, ντοματίνια, αγγούρι,μανιτάρια, αχλάδια ποσέ, τραγανά κομματάκια μπέικον, μπλέ τυρί, σχοινόπρασο και λιβανέζικη πίτα. Ντρέσινγκ με μπλέ τυρί

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ & ΤΥΡΙ 13.80
Λωρίδες κοτόπουλου σοταρισμένες με πιπεριές και κρεμμύδι, επικαλυμμένες με λιωμένη μοτσαρέλα και σάλτσα chipotle, σερβίρονται σε λευκή rustic μπαγκέτα με φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανητές

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΟΣΧΑΡΙ & ΤΥΡΙ 22.80
Λωρίδες φρέσκου μοσχαρίσιου κρέατος Angus, σοταρισμένες με τη σπιτική μας σάλτσα chimi-churri, σερβίρονται σε φρέσκια rustic πολύσπορη μπαγκέτα με μοτσαρέλα, ψητές κόκκινες πιπεριές, φύλλα ρόκας και σκορδάτη μαγιονέζα, συνοδεύονται από φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανητές

CHESTERS CLUB ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ 13.50
Κοτόπουλο στη σχάρα, μπέικον, μαρούλι, ντομάτα, τυρί Edam, τηγανητό αυγό, σάλτσα τσιπότε και αυγοσαλάτα σε ψωμί ολικής. Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι και σαλάτα

ΠΙΤΣΑ

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

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ 13.80
Με σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια και τυρί μοτσαρέλα

ΠΙΤΣΑ ΖΑΜΠΟΝ-ΤΥΡΙ 14.80
Με σάλτσα ντομάτας, ζαμπόν και τυρί μοτσαρέλα

ΠΙΤΣΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ 14.80
Με τυρί μοτσαρέλα,μανιτάρια, πιπεριές, κρεμμύδι, ντομάτες, ελιές και καλαμπόκι

ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ & ΡΟΚΑ 15.80
Με τυρί μοτσαρέλα, προσούτο,μανιτάρια πορτσίνι και φρέσκα φύλλα ρόκας

ΠΙΤΣΑ “CHESTERS” 16.80
Με τυρί μοτσαρέλα, ζαμπόν, πιπεριές,μανιτάρια, κρεμμύδι, ελιές και πεπερόνι

ΠΙΤΣΑ BURRATA 24.00
Με φρέσκο τυρί burrata, ιταλική bresaola, μοτσαρέλα, κονφί ντομάτας, πέστο και ξύσμα λεμονιού

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ 12.80
Με σάλτσα ντομάτας και βασιλικού

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ 15.80
Με σάλτσα ντομάτας και βοδινό κιμά

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ 15.80
Με σάλτσα σκόρδο, πανσέτα και κρέμα γάλακτος

ΠΕΝΕΣ “ARRABBIATA” 14.80
Με πιπεριές, κρεμμύδια, σε μια πικάντικη σάλτσα ντομάτας

ΡΑΓΟΥ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ ΜΕ ΠΑΠΑΡΔΕΛΛΕΣ 24.80
Αργοψήμενο μοσχαρίσιο κρέας, σερβίρεται με μπεσαμέλ από παρμεζάνα και φέτα, γαρνιρισμένο με λάδι τρούφας

ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 17.50 ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
Σε ζωμό μανιταριών. Σερβίρονται με κουκουνάρι και ψιλοκομμένο φρέσκο Μπρόκολο

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ 27.50
Με καπνιστό τυρί Brezain de Savoie και τυρί πεκορίνο

ΡΑΒΙΟΛΙΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΡΙΚΟΤΑ 14.80
Σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας με βασιλικό και ντοματίνια

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ & CHORIZO 26.80
Γαρίδες, ντοματίνια και θαλασσινά σπαράγγια, σε σπιτική σάλτσα (bisque, ναπολιτέν, λευκό κρασί και πέστο) και τραγανό chorizo



ΠΙΤΣΑ BURRATA

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



ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ IBERICO

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ

ΟΛΑ ΤΑ ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ ΣΠΙΤΙΚΑ



ΜΠΙΦΤΕΚΙ WAGYU ΚΑΙ ΣΥΚΩΤΙ ΠΑΠΙΑΣ 46.00

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 19.50

Τραγανό φιλέτο κοτόπουλου, τηγανητό και γλασαρισμένο με σπιτική πικάντικη σάλτσα τεριάκι, σερβίρεται σε ψωμάκι μπριός με πίκλες αγγουριού, κόκκινο λάχανο με ανάμεικτα χόρτα και σκορδάτη μαγιονέζα, συνοδεύεται από φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανητές

ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ IBERICO 26.80

Ζουμερό μπιφτέκι από χοιρινό Iberico και προσούτο, με κρεμώδες τυρί, ψητές πιπεριές Φλωρίνης και baby ρόκα, μέσα σε ψωμάκι μπριός. Γαρνιρισμένο με τυρί Grana Padano και δροσερή σκορδάτη μαγιονέζα, συνοδεύεται από φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανητές

ΜΠΙΦΤΕΚΙ 17.80
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΤΥΡΙ 18.70

250γρ ΒΟΔΙΝΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ BLACK ANGUS ΑΜΕΡΙΚΗΣ
ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ
ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΧΕΡΙ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΑ COLESLAW

ΜΠΙΦΤΕΚΙ “ΤΕΞΑΣ” 25.60

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

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΑΡΙΔΑ 21.50

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

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ 14.80

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

ΜΠΙΦΤΕΚΙ “CHESTERS” 24.50

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

JOSPER CHARCOAL GRILL

Το Josper είναι η πιο σύγχρονη τεχνολογία που συνδυάζει σχάρα και φούρνο σε μία συσκευή. Η σχάρα λειτουργεί 100% με ξυλοκάρβουνο, προσδίδοντας μοναδική γεύση από εκλεκτά κάρβουνα, ιδανική υφή και ζουμερό αποτέλεσμα σε όλα τα προϊόντα.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΜΠΟΥΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΕ ΣΟΥΒΛΑΚΙ 18.50

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

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ 24.80

Γλασαρισμένο με σάλτσα από κοτόπουλο και κουρκουάτ, σερβίρεται με πατάτες με κρούστα Dukkah, καλαμπόκι ψητό, chutney μήλου και αχλαδιού και δροσερή σάλτσα γιαουρτιού με κουρκουάτ στο πλάι

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ “TANDOORI” 17.80

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

ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 17.80

Σερβίρεται με πουρέ πατάτας, σαλάτα και σάλτσα μπάρμπεκιου

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ “ORIENTAL” 18.60

Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου, σερβίρεται πάνω σε λιβανέζικη πίτα με σπιτικό χούμους, σαλάτα ταμπουλέ (μαϊντανός, κρεμμύδι, ντομάτα, πλιγούρι) και φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανητές. Συνοδεύεται με ξινή κρέμα

ΜΟΣΧΑΡΙ

ΜΟΣΧΑΡΙ ΟΣΣΟ ΜΠΟΥΚΟ 44.00

Αργόψημένο μοσχαρίσιο κότσι, σερβίρεται με ριζότο σαφράν

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΑΓΟΥΛΑ 45.00

Σιγοψημένα με μπύρα, σερβίρονται με κριθαράκι ντομάτας και παρμεζάνα

ΜΥΕΛΟΣ ΟΣΤΩΝ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ 15.50

Ψημένα κόκαλα, σερβιρισμένα με chimichurri, ξινή κρέμα και ψωμί

ΑΡΝΙ

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΣΤΗΝ ΣΧΑΡΑ (350ΓΡ) 44.50

Σερβίρεται με σάλτσα ταχίνι γιαουρτιού, φιστίκια Αιγίνης, πατάτες Dukkah και συνοδευτικό με σάλτσα αγγουριού, ροδιού και κρεμμυδιού

ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΟΥ 34.50

Αργοψημένο και καπνιστό κότσι αρνιού με κρέμα αβοκάντο, σαλάτα κρεμμυδιού με ρόδι, και τζατζίκι στο πλευρό, σερβίρεται με πατάτες Dukkah και Ελληνική πίτα. ±30 λεπτά

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες.

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΟΥ



ΧΟΙΡΙΝΟ

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ 21.80
Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, σαλάτα και σάλτσα μπάρμπεκιου

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ “CHESTERS” 25.80
Μαριναρισμένη με το δικό μας μείγμα μπαχαρικών και καφέ. Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, ψητά λαχανικά και σάλτσα μπάρμπεκιου

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ “IBERICO” 46.50
500γρ. χοιρινό Iberico. Σερβίρεται με καλαμπόκι, φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, λαχανικά στη σχάρα και σάλτσα μπάρμπεκιου

ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ 17.80
Παραδοσιακά χοιρινά σουβλάκια με πίτα, φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, τζατζίκι και σαλάτα (φέτα, ντομάτα, αγγούρι, μαϊντανό)

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ “MONGOLIAN” 25.80
Τρυφερή χοιρινή μπριζόλα μαριναρισμένη σε σάλτσα “Mongolian”. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας, μπρόκολο και κουνουπίδι καρυκευμένο με Dukkah, και σάλτσα από κινέζικη μουστάρδα.

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΤΣΙ 29.50
1-1.2 κιλά 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

ΚΑΠΝΙΣΤΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ 29.50
Τρυφερά χοιρινά παϊδάκια. Σερβίρονται με τραγανές φέτες κρεμμυδιού, φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι και σάλτσα μπάρμπεκιου

ΧΟΙΡΙΝΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ (650ΓΡ) 26.00
Σερβίρονται με σάλτσα jus και ρελίς από κρεμμύδι και ρόδι

ΒΟΔΙΝΟ

ΣΤΕΪΚ RIB-EYE (300Γ) 45.80
Βοδινό στέικ Black Angus Rib-Eye

ΒΟΔΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΤΕΪΚ (250Γ) 46.80
Βοδινό στέικ Black Angus φιλέτο

ΣΤΕΪΚ ΣΙΡΛΟΪΝ (350Γ) 45.80
Βοδινό στέικ Black Angus σίρλοϊν Αμερικής

USDA RIB-EYE ΜΕ ΤΟ ΚΟΚΚΑΛΟ (600-650Γ) 75.00
Βοδινό στέικ Black Angus Rib-Eye με το κόκκαλο Αμερικής

USDA ΣΤΕΪΚ T-BONE (650Γ) 79.00
Βοδινό στέικ Black Angus T-bone Αμερικής <Σας προτείνεται να το παραγγείλετε *Medium Rare ή *Rare.>

USDA ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ PRIME ΣΤΕΪΚ (350Γ) 67.00
Βοδινό στέικ Black Angus prime Rib-Eye Αμερικής

Όλα τα παραπάνω πιάτα σερβίρονται με φρεσκοκομμένες πατάτες τηγανητές, καλαμπόκι ψητό, γαλλικά κρεμμύδια, ψητάμανιτάρια και σάλτσα BBQ στο πλάι

ΒΟΔΙΝΟ ΣΤΕΪΚ ΜΕ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ (250Γ) 46.80
Βοδινό στέικ Black Angus φιλέτο, σερβίρεται με κρεμώδη σάλτσα άγριωνμανιταριών, πουρέ πατάτας με άρωμα τρούφας και σπαράγγια

ΒΟΔΙΝΟ ΣΤΕΪΚ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΠΙΠΕΡΙΟΥ (250Γ) 46.80
Βοδινό στέικ Black Angus φιλέτο, με σάλτσα πιπεριού, πουρέ πατάτας με άρωμα τρούφας και σπαράγγια

ABERDEEN RIB-EYE ΜΕ ΤΟ ΚΟΚΚΑΛΟ (900Γ - 1KG) 115.00
Black Angus rib-eye Αυστραλίας με το κόκκαλο στη σχάρα, σερβίρεται μεμανιτάρια, καλαμπόκι, πιπεριά Φλωρίνης, πατάτες Dukkah και κρεμώδες σπανάκι

ΚΡΕΑΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ



Η ωρίμανση του κρέατος είναι μια διαδικασία που αξιοποιεί τα ένζυμα για να κάνει τα τρόφιμα νόστιμα πριν το μαγείρεμα. Το κρέας πρέπει να διατηρείται σε πολύ προσεκτικά ελεγχόμενες συνθήκες για αρκετές εβδομάδες ή και μήνες, γεγονός που οδηγεί σε μια μοναδική πολυπλοκότητα γεύσης

ΑΡΙΣΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΒΟΔΙΝΟ BLACK ANGUS
(δίαιτα 120 + ημερών με καλαμπόκι παράγει τρυφερό βοδινό με καλό “marbling”)

ΟΛΑ ΤΑ ΚΡΕΑΤΑ ΜΑΣ ΖΥΓΙΖΟΝΤΑΙ ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ

ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ ΣΤΕΙΚ T-BONE ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ (600Γ) 85.00

ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ SIRLOIN (350Γ) 54.00

BLACK ANGUS ΣΤΕΙΚ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ RIB-EYE (300Γ) 54.00

ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ ΦΙΛΕΤΟ RIB-EYE ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΚΟΚΚΑΛΟ 14€ ΑΝΑ 100Γ

ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΤΟΜΑΗΑΥΚ 14€ ΑΝΑ 100Γ



ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ:
Πιπεριού | Chimichurri | Με άγριαμανιτάρια | Béarnaise

ΟΛΑ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ :
φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, ψητό καλαμπόκι, ψητάμανιτάρια και λαχανικά στον ατμό

ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ “MONGOLIAN”

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

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ 22.80
Τηγανητό καλαμάρι, σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, σαλάτα και σως ταρτάρ

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ (230Γ) 34.80
Σερβίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι, σάλτσα λαδολέμονο-ρίγανη και σαλάτα

ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ (330 - 350Γ) 32.80
Σερβίρεται με ψητά λαχανικά, κονφίτ λεμόνι και φρέσκοιες τηγανητές πατάτες κομμένες στο χέρι

ΣΟΛΩΜΟΣ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ 29.50
Φρέσκος σολωμός Ατλαντικού με το δέρμα του, με σοταρισμένο σπανάκι “baby”, σοταρισμένα κολοκύθια και κρέμα αβοκάντο & φέτα, ρυζί με λαχανικά στο πλευρό

ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ 31.50
2 φιλέτα, σερβίρονται με πράσινα σπαράγγια, baby πατάτες, σάλτσα ντομάτας με κάπαρη και ελιές, και ρύζι με λαχανικά στο πλάι

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ 43.00
Ψητό φρέσκο φιλέτο λαβράκι, γαρίδες, σολομός Ατλαντικού και χταπόδι. Σερβίρεται με ψητά λαχανικά και πατάτες, κονφί λεμονιού βινεγκρέτ

ΣΟΥΠΕΣ

ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΚΡΟΥΤΟΝΣ

ΚΡΕΜΩΔΗΣ ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ 8.90

ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΝΟΥΝΤΛΣ 8.90

ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΕ ΑΡΑΚΑ ΚΑΙ ΜΠΡΟΚΟΛΟ 7.80

ΧΟΡΤΟΣΟΥΠΑ 7.80

ΡΩΣΙΚΗ ΣΟΥΠΑ ΜΠΟΡΣ (BORSCHT) 8.90
με παντζάρια, λάχανο, καρότο και βοδινό κρέας σε ζωμό. Γαρνίρεται με sour cream και άνηθο

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ 6.50

ΠΑΤΑΤΑ “JACKET” 4.20

ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΟΜΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΧΕΡΙ 6.80

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΕ ΤΗ ΦΛΟΥΔΑ 6.50

ΡΥΖΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 4.80

ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΣΠΑΝΑΚΙ 8.50

ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑ ΜΕ ΛΑΔΙ ΤΡΟΥΦΑΣ 6.90

ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΤΡΟΥΦΑ 10.80

ΠΑΤΑΤΕΣ “DUKKAH” 6.90
Τσακιστές πατάτες με Αιγυπτιακά μπαχαρικά Ντουκά με ξηρους καρπους, καπνιστό αλάτι και βούτυρο σκόρδου

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΣΤΟ JOSPER

ΛΑΧΑΝΙΚΑ 10.80
Ψητά μαριναρισμένα λαχανικά με αρωματικά βότανα

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ 6.90
Ψητά άσπρα μανιτάρια και μανιτάρια πλευρώτους

ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ 4.50

ΨΗΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ 8.50
Σερβίρονται κρύες με ελαιόλαδο, λευκό ξύδι, σκόρδο και μαϊντανό

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

ΡΩΣΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΣΙΡΝΙΚΙ 11.20
Σπιτικά γλυκά τυροπιτάκια, με κρεμώδες φρέσκο τυρί και τραγανά εξωτερικά. Σερβίρονται με γλυκιά σμετάνα και φρέσκα μούρα

ΣΟΥΠΑ ΜΠΟΡΣ “BORSCHT” 8.90
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 13.50
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 11.50
Με σπανάκι και λιαστές ντομάτες

ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ 11.80
Με προσούτο, μανιτάρια, λιαστές ντομάτες και καπνιστό τυρί Brezain de Savoie

ΑΓΓΛΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ 12.50
Δύο τηγανητά αυγά ελεύθερας βοσκής, μπέικον, λουκάνικα, ψητά μανιτάρια, ψημένα φασόλια και ντοματίνια

ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΠΡΩΙΝΟ 13.80
Δύο τηγανητά αυγά ελευθέρας βοσκής, μπέικον, κυπριακά λουκάνικα, ψητό χαλούμι, μανιτάρια και ντοματίνια



ΣΙΡΝΙΚΙ

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ 11.60

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΤΥΡΙ & ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ 12.80

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ 9.50

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ 8.50

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ 9.50

ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ 7.50

ΠΑΙΔΙΚΗ ΠΙΤΣΑ 9.50
Ζαμπόν-τυρί

ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ 9.50
Με πουρέ πατάτας

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΟΥΙΟΝ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ (3 ΤΜΧ) 8.50

ΠΑΙΔΙΚΑ ΚΟΚΤΕΪΛΣ

ΣΙΝΤΕΡΕΛΑ 5.50
Χυμός πορτοκάλι, χυμός ανανά και παγωτό βανίλια

ΜΙΚΥ ΜΑΟΥΣ 5.50
Χυμός ανανά, παγωτό βανίλια, κρέμα γάλακτος και θρυμματισμένος πάγος

ΝΤΟΝΑΛΝΤ ΝΤΑΚ 5.50
Χυμός από φραγκοστάφυλο, πορτοκάλι, Sprite και γρεναδίνη

ΜΠΑΓΚΣ ΜΠΑΝΝΥ 5.50
Χυμός πορτοκάλι, χυμός ανανά, Sprite και γρεναδίνη

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



ΠΟΤΑ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ



ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ 175ml

ΛΕΥΚΟ		ΚΟΚΚΙΝΟ	
GRIFOS 2, XYNISTERI SAUVIGNON BLANC Vlassides Winery, PGA Limassol	6.80	AES AMBELIS MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE Nicosia Regional, Cyprus	6.50
LAPOSTOLLE SAUVIGNON BLANC Casa Lapostolle, Rapel Valley, Chile	8.40	ENTRECÔTE MERLOT - CABERNET SAUVIGNON Gourmet Père & Fils, France	7.80
MONTES CHARDONNAY RESERVA Central Valley, Chile	8.40	VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC CORVINA-RONDINELLA Zenato, Veneto	9.80
PINOT GRIGIO DOC Campagnola, Veneto	9.50	POZE	
AΦΡΩΔΕΣ ΚΡΑΣΙ		KYPEROUNDA GRENACHE - SHIRAZ Kyperounda Winery, Cyprus	6.80
PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG ZARDETTO, CONEGLIANO Veneto, Italy	9.80		
MUSCAT TYRNAVOU MIGAS Demi sparkling wine	9.80		

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ		ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ	
RODINOS, GRENACHE Tsiakkas Winery, Cyprus	28.50	COMMANDARIA, MAVRO - XYNISTERI Oenou Yi, Vassiliades Winery, Cyprus	6.80
KYPEROUNDA, GRENACHE - SHIRAZ Kyperounda Winery, Cyprus	26.80	SAMOS VIN DOUX Greece	4.90
LE CAPRICE DE CLEMENTINE GRENACHE - CINSAULT Château Les Valentines, Provence, France	40.00	PORT LBV 2008 Niepoort, Duro, Portugal	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

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

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΚΥΠΡΟΣ	75cl	ΓΑΛΛΙΑ	37.5cl/75cl
ALINA, XYNISTERI (MEDIUM SWEET) Vouni Panayia Winery, PGI Paphos	25.80	SANCERRE LES BARONNES SAUVIGNON BLANC Domaine Henri Bourgeois, Rhone	34.80/59.00
GRIFOS 2 SAUVIGNON BLANC - XYNISTERI Vlassides Winery, PGI Limassol	27.50	CHABLIS AOC CHARDONNAY Domaine Long Depaquit, Burgundy	38.00/68.00
PETRITES, XYNISTERI Kyperounda Winery, PGI Limassol	27.50	ITALIA	
MAKAROUNAS AERIDES XYNISTERI Makarounas Winery, Paphos	29.50	PINOT GRIGIO IGT Zenato,Veneto	31.50
ZAMBARTAS SEMILLON SAUVIGNON BLANC Zambartas Winery, PGI Limasol	31.50	PINOT GRIGIO DOC Campagnola, Veneto	34.00
MAKAROUNAS SPOURTIKO Makarounas Winery, Paphos	34.00	ΥΠΟΛΟΙΠΟΣ ΚΟΣΜΟΣ	
VLISSIDES SAUVIGNON BLANC Vlassides Winery, PGI Limassol	33.50	MONTES CHARDONNAY RESERVA Central Valley, Chile	33.00
ΕΛΛΑΔΑ		LAPOSTOLLE, SAUVIGNON BLANC Casa Lapostolle, Rapel Valley, Chile	31.00
GEFYRA MALAGOUZIA RODITIS Lykos Winery, Malakonda Evia	28.50	MATUA SAUVIGNON BLANC Matua Valley, Marlborough, New Zealand	39.80
TESSERIS LIMNES CHARDONNAY-GEWURZTRAMINER Kir-Yianni Estate, PGI Florina	44.00	RIESLING KASELER KEHRNAGEL (MEDIUM DRY) Kabinett, Von Kassestatt, Mosel, Germany	48.00
GEOMETRIA MALAGOUZIA Lafazanis Winery, PGI Peloponnese	35.00	DOMAINE WACHAU Gruner Veltliner, Austria	37.00
BOSINAKIS MANTINEIA Moschofilero, Arcadia Greece	34.00		
TECHNI ALIPIAS SAUVIGNON BLANC Wine Art Estate, Drama	37.00		

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

	75 cl
MUSCAT TYRNAVOU MIGAS, Demi sparkling wine	39.00
PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG, ZARDETTO CONEGLIANO, Veneto, Italy	38.00

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΚΥΠΡΟΣ	75cl	ΓΑΛΛΙΑ	75cl
AES AMBELIS MARATHEFTIKO - SHIRAZ - GRENACHE Nicosia Regional, Cyprus	25.80	ENTRECÔTE MERLOT CABERNET SAUVIGNON Gourmet Père & Fils, France	29.50
ANDESITIS CABERNET SAUVIGNON GRENACHE -MOURVEDRE Kyperounda Winery	28.70	CÔTES DU RHÔNE, SYRAH - GRENACHE E. Guigal	34.50
AYIOS ONOUFRIOS MARATHEFTIKO Vasilikon Winery, Kathikas Paphos	26.80	CHÂTEAU DE DRACY PINOT NOIR Albert Bichot	51.00
HADJANTONAS SHIRAZ Hadjiantonas Winery, Limassol Region	31.00	ITALIA	37.5cl/75cl
TSIAKKAS MERLOT Tsiakkas Winery, Limassol Region	35.00	VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC CORVINA - RONDINELLA Zenato, Veneto	22.50/39.80
VLISSIDES SHIRAZ Vlassides Winery, Limassol Regional	35.00	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Podere Frontino, Organic Wine	44.00
ΕΛΛΑΔΑ		RIPASSA SUPERIORE DOC CORVINA - RONDINELLA Zenato, Veneto	58.00
GEOMETRIA, AGIORGITIKO Lafazanis Winery PGI Peloponnese	32.50	ΥΠΟΛΟΙΠΟΣ ΚΟΣΜΟΣ	
IDISMA DRIOS MERLOT Wine Art Estate, Drama	38.00	PINOTAGE BEYERSKLOOF Stellenbosch, South Africa	28.00
DIAMANTAKOS NAOUSSA Xinomavro	40.00	MERLOT GRAND SELECTION Lapostolle Rapel Valley, Chile	34.80
BIBLIA CHORA CABERNET SAUVIGNON - MERLOT AGIORGITIKO PGI Pangeon	48.00	SHIRAZ WOLF BLASS Yellow Label, Australia	38.00
		MATUA VALLEY PINOT NOIR Marlborough, New Zealand	39.50
		MARQUES DE CACERES RESERVA TEMPRANILLO Rioja, Spain	52.00

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

ΚΟΚΤΕΪΛ

MOJITO	9.50
Ρούμι, μοσχολέμονο, καστανή ζάχαρη, σόδα, μέντα	
COSMOPOLITAN	9.50
Βότκα, Triple sec, χυμό κράνμπερι, μοσχολέμονο	
MARGARITA (ΛΕΜΟΝΙ Η ΦΡΑΟΥΛΑ)	9.50
Τεκίλα, Triple sec, χυμός λεμονιού	
BLOODY MARY	9.50
Βότκα, λεμόνι, μπαχαρικά, χυμό ντομάτα	
PINA COLADA	9.50
Ρούμι, πουρές καρύδας, χυμός ανανά, κρέμα καρύδας	
STRAWBERRY DAIQUIRI	9.50
Ρούμι, χυμός λάιμ, σιρόπι ζάχαρης, πουρές φράουλας	
LONG ISLAND ICE TEA	9.50
Ρούμι, Βότκα, Τζιν, Τεκίλα, τριπλό δευτ, Χυμός λεμονιού, Coca Cola	
SEX ON THE BEACH	9.50
Βότκα, Schnapps ροδάκινο, πορτοκάλι, χυμό κράνμπερι	
BRANDY SOUR	9.50
Brandy, λεμόνι, σιρόπι ζάχαρης, Ανγκοστούρα	
MAI TAI	9.50
Λευκό & μαύρο ρούμι, τριπλό δευτ, λικέρ αμύγδαλο, χυμό ανανά	
APEROL SPRITZ	9.50
Aperol, Prosecco, Σόδα	
NEGRONI	9.50
Martini Rosso, τζιν, Campari	

BELLINI	9.50
Αφρώδες κρασί με πουρέ ροδάκινο	
PASSION FRUIT SPLASH	9.50
Ρουμι, χυμό μοσχολέμονο, πουρέ απο φρούτα του πάθους	
HUGO	9.50
Σιρόπι σαμπούκου, αφρώδες κρασί, παφλασμός σόδας, σφήνες ασβέστη, φύλλα μέντας	

ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΚΟΚΤΕΪΛ

BABY ΚΡΑΝΜΠΕΡΙ	6.50
Χυμό κράνμπερι, ανανάς, σιρόπι ροδιού, μοσχολέμονο, σόδα, φρέσκο λεμόνι, δυόσμος	
ΦΡΕΣΚΟ ΛΕΜΟΝΙ ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ	6.50
MOJITO	6.50
MOJITO ΦΡΑΟΥΛΑ	6.50
PINA COLADA	6.50
PASSION FRUIT SPLASH	6.50
BLOODY MARY	6.50

ΜΠΥΡΕΣ & ΜΗΛΙΤΕΣ

ΒΑΡΕΛΙΣΙΕΣ

	250ml	500ml
KEO (LOCAL BEER)	3.50	5.00
CARLSBERG	3.50	5.00
STELLA ARTOIS	4.00	6.50
GUINNESS	4.00	6.50
HOEGAARDEN	4.50	7.00
MORETTI	4.00	6.50
HEINEKEN	4.00	6.50
ERDINGER	4.00	6.50
PAULANER	4.00	6.50
ESTRELLA	4.00	6.50
GRIMBERGEN BLONDE	4.00	6.50

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ(bottle 25cl)	3.60
(Coca Cola, Zero, Diet Coke, Sprite, Fanta, Soda, Ginger Ale)	
ΧΥΜΟΙ (35cl)	3.80
(Orange, Pineapple, Grapefruit, Apple, Peach, Tomato and Cranberry)	
ICE TEA	3.60
(Ice Tea Peach, Ice Tea Lemon)	
ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ (50cl)	2.10
ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ (100cl)	3.20
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ	3.80
(San Pellegrino 25cl)	
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ	5.00
(San Pellegrino 75cl)	
ENERGY DRINKS	4.50
(Shark, Red Bull) (25cl)	

ΜΠΟΥΚΑΛΙΟΥ 33cl

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

ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ 300ML

ΚΑΡΟΤΟ	5.50
ΜΗΛΟ	5.50
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	5.50

MILKSHAKE

ΦΡΑΟΥΛΑ, ΒΑΝΙΛΙΑ	6.50
ΣΟΚΟΛΑΤΑ, ΜΠΑΝΑΝΑ	

3 μεζούρες σπιτικό παγωτό

ΓΡΑΝΙΤΕΣ

ΦΡΑΟΥΛΑ, ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΚΑΡΥΔΑΣ	5.50
Η ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΠΑΘΟΥΣ	

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ 5cl

SCOTCH WHISKY Famous Grouse, Johnnie Walker Red, Dewars, J&B	7.00
IRISH WHISKY Jameson	7.00
CANADIAN WHISKY Canadian Club	7.00
TENNESSEE WHISKY Jack Daniels	8.00
PREMIUM BLENDED Johnnie Walker Black 12Y, Chivas Regal 12Y	8.00
SPECIAL PREMIUM BLENDED Chivas Regal 18Y Macallan 12Y Dimple 15Y Glenlivet 12Y	14.00 16.00 9.00 8.50
MALT & SINGLE MALT Glenmorangie 10Y, Glenfiddich 12Y Laphroaig 10Y Aberlour 12Y Dalwhinnie 15Y Talisker Storm	9.00 8.50 14.00 12.00 12.00
RUM Havana Club 3 Anos, Bacardi Blanco, Captain Morgan, Bacardi Black, Captain Morgan spiced Havana Anejo 7 Anos	6.50 7.00
GIN Bombay Sapphire, Tanqueray, Gordon's Hendrick's	7.00 8.50
VODKA Stolichnaya, Absolut, Smirnoff, Smirnoff North, Ursus, Russian Standard	7.00
PREMIUM VODKA Belvedere, Grey Goose Beluga Noble	10.00 12.00

TEQUILA Jose Cuervo Classic, Jose Cuervo Especial	7.00
COGNAC VS Courvoisier VS, Hennessy VS	10.00
COGNAC VSOP Remy Martin VSOP Hennessy VSOP	12.00 14.00
COGNAC XO Hennessy XO Remy Martin XO	28.00 24.00
ARMAGNAC Chateau De Laubade XO	14.00
BRANDY Metaxa 5* Metaxa 7* KEO VSOP Five Kings XO	7.00 7.50 6.50 6.50
LIQUEUR Baileys, Malibu, Kahlúa, Drambuie, Grand Marnier, Disaronno Amaretto, Cointreau, Sambuca, Tia Maria, Peach, Jägermeister, Limoncello, Mastiha	6.50
APERITIF & DIGESTIF Martini (Bianco, Rosso, Dry) Campari Fernet Branca Ouzo Grappa (Mazzeti D' Altavilla Classica) PIMM's Pernod Aperol	7.00 7.00 7.00 5.50 7.00 7.00 7.00 7.00

SHOTS (3cl) Jagermeister, Ouzo, Ursus, Sambuca, Zivania, Jose Cuervo Silver, Jose Cuervo Gold, North Vodka, Mastiha	4.50
---	-------------

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΣΕ ΜΠΟΥΚΑΛΙ

	5cl	20cl
Ouzo Plomari	4.50	18.00
Zivania Loel	4.50	18.00

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 Espresso, milk and choice of: Caramel, vanilla or chocolate ice cream	5.90

ΖΕΣΤΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ ΜΕ ΑΛΚΟΟΛ

IRISH COFFEE	6.50
BAILEYS COFFEE	6.50

ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

PREMIUM CHOCOLATE	4.50
WHITE CHOCOLATE	4.50

ΤΣΑΪ

ENGLISH BREAKFAST (4-5 MIN) A blend of strong tasting black teas from Ceylon, Assam and Indonesia. Delicious with a touch of milk	3.60
EARL GREY LORD BYRON (4-5 MIN) Classical blend of black tea with a strong bergamot flavour	3.60
GUNPOWDER BIO (2-3 MIN) Organically grown China green tea rolled into small pellets	3.60
TEA OF HERBS (4-5 MIN) Black tea with orange, apple, cinnamon, cardamom, coriander, pink pepper and cloves	3.60
JASMINE CHUNG HAO (2-3 MIN) Jasmin scented China green tea	3.60
RED SQUARE (8-10 MIN) Flavoured fruit infusion with hibiscus, cranberry and apple	3.60
ROOIBOS AFAIA (6-8 MIN) Traditional South African caffeine-free beverage delicately scented with apple, grapes, almond, pistachio	3.60
PEPPERMINT (8-10 MIN) Refreshing herbal tea, help with digestion	3.60
CHAMOMILE (8-10 MIN) Relaxing herbal tea	3.60
MILK OOLONG Its 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	4.90

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ 7.90

Με στρώσεις από κρεμέ σοκολάτας γάλακτος, αλμυρή καραμέλα, τραγανή πραλίνα αμυγδάλου και φουντουκιού. Σερβίρεται με παγωτό βανίλια

ΦΟΝΤΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 8.50

Ζεστό φοντάν σοκολάτας αρωματισμένο με τόνκα, με γέμιση ganache καραμέλας και σοκολάτας, σερβιρισμένο με παγωτό βανίλια και κράμπλ αμυγδάλου

Η Caramélia είναι μία εκλεκτή σοκολάτα γάλακτος από την Valrhona με καραμελωμένο γάλα και ζάχαρη, με βελούδινη υφή και πλούσια γεύση καραμέλας με νότες από toffee και μπισκότο

ΜΗΛΟΠΙΤΑ 7.40

Ζεστό crumble μήλου με πάστα φιστικιού Αιγίνης, κανέλα και αμύγδαλα. Σερβίρεται με παγωτό βανίλια

ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ 6.80

Espresso, λικέρ καφέ Tia Maria, τυρί mascarpone και τραγανή μαρέγκα, συνοδεύεται από μπισκότο αμυγδάλου

ΜΕΝΤΟΒΙΚ 7.60

Παραδοσιακό ρωσικό γλυκό με στρώσεις μελιού και κρέμα dolce latte, σερβίρεται με σορμπέ από ξινά μούρα πάνω σε κράμπλ αμυγδάλου

ΤΣΙΖΚΕΪΚ ΜΕ ΒΑΤΟΜΟΥΡΑ 6.80

Φτιαγμένο με κρέμα φραγκοστάφυλου και επικάλυψη από σάλτσα μύρτιλλο

ΣΙΡΝΙΚΙ 11.20

Σπιτικά γλυκά τυροπιτάκια, με κρεμώδες φρέσκο τυρί και τραγανά εξωτερικά. Σερβίρονται με γλυκιά σμετάνα και φρέσκα μούρα

ΒΑΦΛΕΣ

ΒΑΦΛΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 13.80

Μπουκιές βάφλας με πραλίνα σοκολάτας, Namelaka με σοκολάτα caramelia, crumble ορεο, φρέσκες φράουλες, παγωτό βανίλια και σοκολάτα, σαντιγί με τραγανές πέρλες και τριμμένα φιστίκια Αιγίνης

ΒΑΦΛΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ & ΦΡΑΟΥΛΕΣ 13.80

Μπουκιές βάφλας με πραλίνα λευκής σοκολάτας, Namelaka φράουλα, φρέσκες φράουλες, παγωτό βανίλια και φράουλα, σαντιγί, τραγανές πέρλες και τριμμένα φιστίκια Αιγίνης

ΠΑΓΩΤΟ

1 μπάλα 3.20

ΒΑΝΙΛΙΑ

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΦΡΑΟΥΛΑ

ΜΠΑΝΑΝΑ

ΦΥΣΤΙΚΟΒΟΥΤΥΡΟ & ΚΑΡΑΜΕΛΑ

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ

ΣΟΡΜΠΕ ΛΕΜΟΝΙ

ΣΟΡΜΠΕ ΜΑΝΓΚΟ

ΣΟΡΜΠΕ ΞΙΝΑ ΜΟΥΡΑ

Προσθήκες

ΣΑΛΤΣΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ

ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ

ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΕΣ ΠΕΡΛΕΣ

ΣΑΝΤΙΓΙ

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες.

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

ΒΑΦΛΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ & ΦΡΑΟΥΛΕΣ

