

COCKTAILS
+
SPIRITS

ANTIPASTI

+

STARTERS

**Ποικιλία απο Ιταλικά τυριά
με αλείμματα φρούτων
A variety of Italian cheese
with fruit spreads**

€26

Pecorino al peperoncino,
Cacio Cavallo stagionato in grotta,
Gorgonzola piccante, Pecorino al tartufo, ψητά
τοματίνια, ελιές απο την Taggia, Pene Carasau
Σαρδηνίας και αλείμματα φρούτων με φράουλα,
ρόδι και σταφύλι

"Pecorino with chili, cave-aged Caciocavallo, spicy
Gorgonzola, truffle Pecorino, roasted cherry tomatoes,
Taggiasca olives, Sardinian Pane Carasau, and fruit
spreads with strawberry, pomegranate, and grape

Βουβαλίσια Burrata | Burrata di Buffala

€20

με τοματίνια, ημιαποξηραμένο σύκο, πίκλα απο
κόκκινο κρεμμύδι, crumble αρωματισμένο με
βασιλικό, παλαιωμένο ξύδι απο τη Modena
και pesto βασιλικού

with cherry tomatoes, semi-dried fig, pickled red onion,
basil-infused crumble, aged Modena vinegar
and basil pesto

Drumsticks κοτόπουλου | Chicken drumsticks

€18

μαριναρισμένα σε γλάσσο μελιού με λεμόνι
και σουμάκ, πάνω σε πουρέ ψητής γλυκοπατάτας
marinated in a honey-lemon glaze with sumac,
served over roasted sweet potato purée

**Carpaccio κόκκινης γαρίδας
Red prawn carpaccio**

€21

"ψημένο" σε ανθό αλατιού, μοσχολέμονο και έξτρα
παρθένο ελαιόλαδο με κρέμα απο αβοκάντο Κρήτης,
κίτρινο παντζάρι, baby φασολάκια, τοματίνι, κόκκινη
πιπεριά chilli και δροσερή microgreen salad
"cooked" in sea salt flower, lime, and extra virgin olive oil,
served with Cretan avocado cream, yellow beetroot,
baby green beans, cherry tomato, red chilli pepper, and
a refreshing microgreen salad





PINSA

Pinsa mortadella e burrata €20

με σάλτσα τομάτας San Marzano,
μορταδέλα, βουβαλίσια burrata, άγρια ρόκα
και φυστίκι Αιγίνης

with San Marzano tomato sauce,
mortadella, buffalo burrata, wild arugula
and Aegina pistachio

Pinsa prosciutto €20

με σάλτσα τομάτας San Marzano,
ψητές πιπεριές, φρέσκα μανιτάρια και prosciutto cotto

with San Marzano tomato sauce, roasted peppers,
fresh mushrooms and prosciutto cotto



COCKTAILS

Blair Sangria €10

Πλούσιο & δροσερό | Rich & fresh
Κλασική sangria σε εξωτικό twist,
με τζαμαϊκανό ρούμι, φρέσκια φράουλα & βανίλια
Classic sangria with an exotic twist,
featuring Jamaican **rum**, fresh strawberries & vanilla

Red Keep €11

Βαθύ & αρωματικό | Deep and aromatic
Campari εμπλουτισμένο με φρέσκιες φράουλες & ξηρό
βερμούτ ενισχυμένο με μια ιδιαίτερη νότα
από εκχυλίσματα κόκκινων καρπών & βοτάνων
Campari infused with fresh strawberries & dry vermouth
enhanced with a unique touch of red berry & herbal extracts

Elegant Blossom €11

Ανάλαφρο & κομψό | Light & elegant
Aperitivo **liqueur** με άνθη & εσπεριδοειδή,
συνδυασμένο με tonic λεβάντας & cherry blossom,
ολοκληρωμένο με ξηρό αφρώδη οίνο
A floral & citrus aperitivo **liqueur** combined with lavender
& cherry blossom tonic, finished with dry sparkling wine

The Trap €11

Φρέσκο & αρωματικό | Fresh & aromatic
Gin ταυτίζεται με τις ντελικάτες νότες
του Amontillado sherry, τη φρεσκάδα από χυμό σέλερι,
lime & την αρμονία του Aegean tonic
Gin meets the delicate notes of Amontillado sherry,
brightened by fresh celery juice, lime
& the crisp harmony of Aegean tonic

Forbidden Almond €11

Γλυκόξινο & εξωτικό | Tart & exotic
To passion fruit & το **amaretto**
αναμειγνύονται αρμονικά με το spiced rum μας,
δημιουργημένο με γλυκά μπαχαρικά & αγριολάπαθο
Passion fruit & **amaretto** blend harmoniously with our spiced
rum, crafted with sweet spices & wild sorrel



Santiago's marlin €12

Γλυκόξινο | Sweet & sour

Παλαιωμένο γλυκό ρούμι από Barbados με agricole ρούμι από Μαρτινίκα, ταρταρικούς τόνους από σιρόπι φρέσκου ροδιού & γλυκιάς πίκλας μαύρων μούρων, συνδυασμένα με το house falernum (λικέρ από φλούδες εσπεριδοειδών, γλυκά μπαχαρικά, πιπερόριζα και πικραμύγδαλο)

Aged sweet **rum** from Barbados meets agricole rum from Martinique, layered with tart notes of fresh pomegranate syrup & sweet pickled blackberries, blended with our house falernum (a liqueur of citrus peels, warm spices, ginger & bitter almond)

Long Margarita €12

Ανατρεπτικό | Bold

Μια εκλεπτυσμένη παραλλαγή της Margarita, όπου 100% agave blanco **tequila** συναντά το Oloroso sherry & το tonic αγαύης, δημιουργώντας μια ανατρεπτική & ισχυρή ισορροπία

An elegant twist on the Margarita, where 100% agave blanco **tequila** meets Oloroso sherry & agave tonic in a bold yet balanced combination

Nobble Cask €12

Στιβαρό και σύνθετο | Bold & complex

Ιρλανδέζικο **whiskey** & βαρελάτο πορτογαλικό Madeira δένουν με το άρωμα του καψαλισμένου αψέντι & τις νότες μπαχαρικών

Irish **whiskey** & barrel-aged Portuguese Madeira entwine with the aroma of charred absinthe & warm spice notes

Velvet Stem €12

Απαλό, όξινο & φίνο | Smooth, tangy & refined

Το **ραβέντι** να μπλέκει με την κομψότητα της βότκας & τη φρεσκάδα του lime, σε μία ανάλαφρη ισορροπία με φρουτώδεις & ανθικές νότες

Rhubarb entwines with the elegance of vodka & the freshness of lime, in a light balance of fruity and floral notes

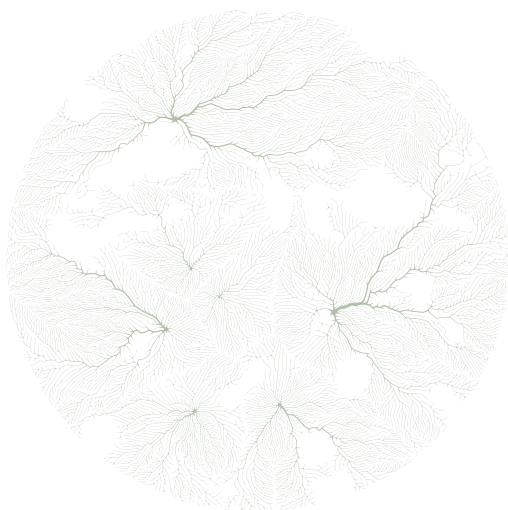
Espresso Tini €13

Βελούδινο & έντονο | Velvety & bold

Το **Metaxa 12 Stars**, ο φρεσκοκομμένος espresso & η τριμμένη τόνκα, δημιουργούν μία βαθιά & αρωματική παραλλαγή του espresso martini

Metaxa 12 Stars, freshly brewed espresso & grated tonka bean come together in a deep, aromatic twist on the classic Espresso Martini





MOCKTAILS

Virgin Spritz €6

“Τραγανό” & ανατρεπτικό | Crisp & bold

Ανθρακούχο cocktail χωρίς αλκοόλ με αρώματα γαρύφαλλου, καρδάμου & μοσχοκάρυδου συνδυασμένα με αιθέρια έλαια κόλιανδρου, φλούδες εσπεριδοειδών & φρέσκο χυμό cranberry

Non-alcoholic sparkling cocktail with aromas from clove, cardamom & nutmeg, combined with coriander essence, citrus peels & fresh cranberry juice

Natu Lemonade €8

Δροσερό | Refreshing

με σερμπέτι φρέσκων μοσχολέμονων συνδυασμένη με δυόσμο & σόδα μαστίχας

with fresh limes' sherbet, combined with spearmint & mastic soda

Perfect Eight €10

Αθώο & Πληθωρικό | Innocent & indulgent

Gin χωρίς αλκοόλ από φυσικά αποστάγματα βοτάνων, ελαφριά μπαχάρια, μια νότα εσπεριδοειδών και ανθών πορτοκαλιάς συνδυασμένα με τόνικ 0% σε ζάχαρη, αλλά γεμάτη γεύση

Non-alcoholic distillate of herbs, light spices, a touch of citrus and orange flowers combined with sugar free but full of taste tonic water



GIN + TONIC

Bulldog €13

London dry gin 40% ABV, συνδυασμένο με Three Cent tonic, ανανά, δεντρολίβανο & bitters από ραβέντι, δημιουργούν μια εκλεπτυσμένη & αρωματική εμπειρία

London dry gin 40% ABV, blended with Three Cent tonic, pineapple, rosemary & rhubarb bitters, creating a refined & aromatic experience

Mataroa €13

Ελληνικό gin 47% ABV, συνδυασμένο με artisan lemon agave tonic, φλούδα λάιμ & αφυδατωμένο λωτό, δημιουργώντας μια φρέσκια & αρωματική εμπειρία

Greek gin 47% ABV, paired with artisan lemon agave tonic, lime zest & dehydrated lotus, creating a fresh and aromatic experience

Botanist €14

Σκωτσέζικο gin 46% ABV, με three cent Indian tonic, φλούδα lime, βρώσιμα άνθη & άρκευθο

Scottish gin 46% ABV, paired with three cent Indian tonic, lime zest, edible flowers, & juniper, offering an aromatic & refined taste

G'Vine €14

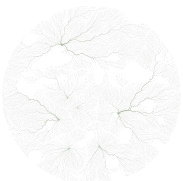
Γαλλικό gin 40% ABV, συνδυασμένο με artisan tonic λεβάντας, δυόσμο, φράουλες & αφυδατωμένα πορτοκάλια, δημιουργώντας μια αρωματική & φρέσκια γευστική εμπειρία

French gin 40% ABV, paired with artisan lavender tonic, mint, strawberries & dehydrated oranges, creating an aromatic & fresh tasting experience

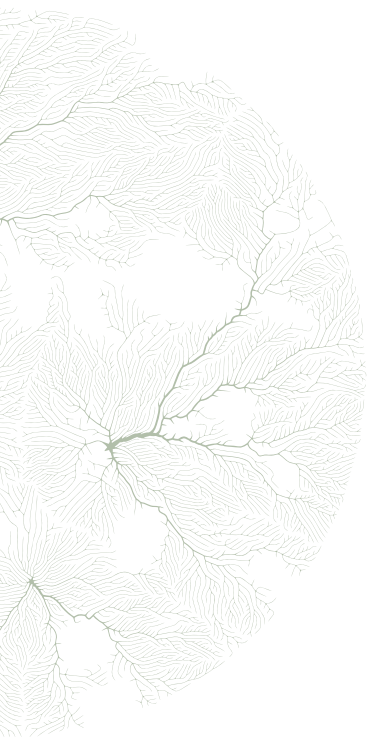
Roku €15

Ιαπωνικό gin 43% abv με, Fever Tree Mediterranean tonic, φέτα grapefruit & φρέσκο λεμονόχορτο

Japanese gin 43% ABV, with Fever Tree Mediterranean tonic, a slice of grapefruit, & fresh lemongrass, in an aromatic & balanced serve



SPIRITS



Metaxa

5 Stars	€9
7 Stars	€10
12 Stars	€12
Private Reserve	€20
Angel's Treasure	€35

Whisk(e)y

(SCOTLAND)

Dewar's 12 Years Old	€10
Famous Naked Grouse	€10
Cardhu Speyside Single Malt Whisky	€12
Johnnie Walker Gold Label Reserve	€14
Port Charlotte Islay Single Malt Whisky 10 Years Old	€14
Bruichladdich Classic Laddie Islay Single Malt Whisky	€16
Talisker Storm Isle of Sky Single Malt Whisky	€16
Chivas Regal 18 Years Old	€18
Macallan 12 Years Old Double Cask	€19
Lagavullin 16 Years Old Islay Whisky	€20
Johnnie Walker Blue Label	€35
Octomore 07,1 5 Years Old	€35

(IRELAND)

Jameson Irish Blended Whiskey	€9
Bushmills 10 Years Old	€13
Red Breast Single Pot Still Irish Whiskey	€14

(JAPAN)

Nikka Coffey Grain Whisky	€14
Hibiki Japanese Harmony	€30

(USA)

Jack Daniels	€10
Buffalo Trace	€10
Makers Mark Bourbon Whisky	€11
Woodford Reserve Bourbon Whisky	€13
Rittenhouse Straight Rye Whisky	€15



Rum

Brugal	€9
Chairman's Reserve Spiced Rum	€10
Mount Gay Black Barrel	€11
El Dorado 12 Years Old	€13
Appleton Estate 12 Years Old	€14
Mount Gay XO	€15
Diplomatico Exclusiva Reserva 12 Years old	€15
Angostura 1919	€15
Havana Club Selection De Maestros	€17
Brugal 1888	€17

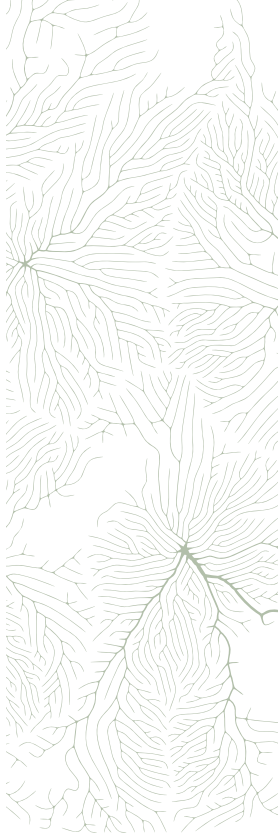
Cognac

Pisco Barsol Mosto Verde (Peru)	€12
Hennessy VS	€12
Remy Martin VSOP	€13
Remy Martin X.O.	€30

Vodka

Stoli	€9
Belvedere	€13
Beluga	€13
Elit	€15





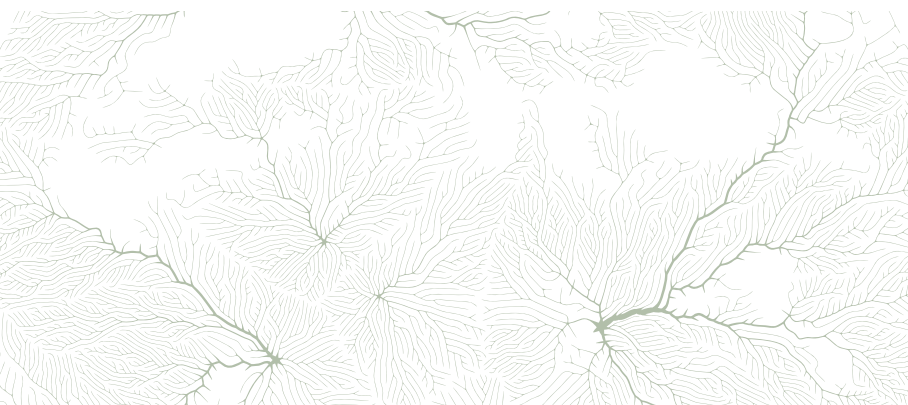
Gin

Beetle	€9
Bulldog	€9
Tanqueray	€10
Blue Beetle	€10
Mataroa	€11
Beefeater 24	€12
Hendrick's	€12
Martin Millers	€13
Botanist	€14
G'vine	€14
Monkey 47	€15

Tequila - Mezcal

Ocho Blanco	€11
Ocho reposado	€12
Don Julio Blanco	€13
Don Julio Reposado	€13
Mezcal Verde	€13
Mezcal San Cosme	€14
Don Julio Anejo	€15
Mezcal Del maguey Vida	€16
Ocho Anejo Single Estate	€16
Jose Cuervo Reserva De La Familia	€28





Beers

Fisher Draft 400 ml	€6
Αλφα με Θαλασσινό Αλάτι / Alfa Sea Salt 330 ml	€6
Νήσος Pilsner / Nissos Pilsner 330 ml	€5,5
Νύμφη / Nymfi 330 ml	€6,5
Paulaner Weiss 330 ml	€6,5
Sol 330 ml	€6,5

NON-ALCOHOLIC

Heineken 0.0% 300 ml	€5,5
----------------------	------



Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Για την προετοιμασία του φαγητού χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Για την προετοιμασία τηγανητών παρασκευών, χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Όλα τα προϊόντα μας παρασκευάζονται από τα πιο φρέσκα υλικά, ανάλογα με την εποχή και τη διαθεσιμότητα.

*Κατεψυγμένο

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας ενημερώστε άμεσα το προσωπικό μας. Απαγορεύεται το κάπνισμα σε κλειστούς δημόσιους χώρους σύμφωνα με τον νόμο.

Ο καταναλωτής (πελάτης) δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν ΦΠΑ και δημοτικό φόρο.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Γιώργος Παπαγεωργίου

Η επιχείρηση είναι πιστοποιημένη κατά ISO 22000, ISO 9001

The shop is obliged to have printed documents in a sale case by the exit, for the purpose of registering any complaints.

For the food preparation, extra virgin olive oil is used. Sunflower oil is used for the fried food preparation. All our products are made from the freshest ingredients, depending upon season and availability.

*Frozen

In case of allergy or intolerance, please inform our staff immediately.

Smoking is prohibited in all public enclosed spaces according to the relevant legislation.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

Prices are inclusive of VAT and municipal tax.

Person in charge in case of inspection: George Papageorgiou

ISO 22000, ISO 9001