



MEGARON
LUXURY HOTEL



Πρωινό στο δωμάτιο με χρέωση 07:00-10:30

In Room Breakfast with charge 07:00-10:30

Continental Breakfast 18.00 το άτομο / per person

Επιλογή από ρόφημα & χυμό
Καλαθάκι με ψωμιά, κρουασάν, κέικ, μπισκότα
Ποικιλία από μαρμελάδες, μέλι, βούτυρο

A choice of beverages & juice
Basket with bread, croissant, cake, biscuits
Selection of marmalade, honey, butter

Fitness Breakfast 20.00 το άτομο / per person

Επιλογή από ρόφημα & χυμό
Καλαθάκι με ψωμάκια σίκαλης, ολικής
Αποξηραμένα φρούτα, ξηροί καρποί
Ποικιλία από μαρμελάδες, μέλι, βούτυρο
Φρουτοσαλάτα ή Δημητριακά με γάλα

A choice of beverages & juice
Healthy Bread basket
A variety of nuts, dried fruits
Selection of marmalade, honey, butter
Fresh fruit salad or Cereals with milk

American Breakfast 23.00 το άτομο / per person

Επιλογή από ρόφημα & χυμό
Καλαθάκι με ψωμιά, κρουασάν, κέικ, μπισκότα
Ποικιλία από μαρμελάδες, μέλι, βούτυρο
Αυγά ή Ομελέτα κατ' επιλογήν σας

A choice of beverages & juice
Basket with bread, croissant, cake, biscuits
Selection of marmalade, honey, butter
Eggs or Omelet prepared as per your order



**Ποικιλία από ψωμάκια, Κρητικά
ντακάκια, ντιπ από γιαούρτι με φρέσκα
αρωματικά, ελιές
€2.00 το άτομο**

**Όλες μας οι παρασκευές μαγειρεύονται
την στιγμή της παραγγελίας για να τις
απολαμβάνετε φρέσκες, με έξτρα παρθένο
Κρητικό ελαιόλαδο**

Ορεκτικά

Μπρουσκέτα Με Προσούτο Τυρί κρέμα, Baby Ρόκα, Τοματίνια, Παλαιωμένο Βαλσάμικο, Χουρμά, Κουκουνάρι	14.00
“Μουσακά” Τηγανητές Μελιτζάνες, Πατάτες, Κιμά Μοσχαρίσιο και Χοιρινό σε σαλτσα Τομάτας, Μπαχαρικά, Χειροποίητη Μπεςαμελ με Κρητική Γραβιέρα και Ανθότυρο	15.00
Ρολάκια Σπανακόπιτας Τραγανά Ρολάκια με Γέμιση Σπανακόπιτας Σερβιρισμένα με Σάλτσα Γιαουρτιού	12.00
Λουκάνικο Χοιρινό Ευδάτο	15.00
Πλατό Τυριών & Αλλαντικών Ποικιλία απο Εκλεκτά Τυριά & Αλλαντικά (για 2 άτομα)	19.00



**Bread basket with Cretan barley rusks,
aromatic yogurt dip, olives
€2.00 per person**

**All our dishes are getting cooked at the
moment of your order so you can
enjoy them fresh, we always use Cretan
extra virgin olive oil**

Appetizers

Bruschetta with Prosciutto Cream Cheese, Baby Arugula, Cherry Tomatoes, Aged Balsamic Vinegar, Dates, Pine nuts	14.00
“Mousaka” Fried Eggplants, Potatoes, Minced meat Pork and Beef in Tomato sauce, Spices, Homemade Bechamel with Cretan Gruyere and Anthotyro Cheese	15.00
“Spanakopita” Rolls Crispy Rolls Stuffed with Spinach Served with Yogurt Sauce	12.00
Cretan Pork Sausage with Vinegar	15.00
Cheese & Cold Cuts Platter Assorted Fine Cheese & Cold Cuts (for 2 people)	19.00

Σαλάτες

Σαλάτα με Κρητικό Αλάκι Κοτόπουλο Λεπτοκομμένες Φέτες από Κρητικό Αλάκι Κοτόπουλο, Ποικιλία Μαρουλιών, Baby Ρόκα, Ραντίτσιο, Χουρμάδες, Παστέλι Σισαμιού, Φλύδες Γραβιέρας, Βατσάμικο	12.00
Παραδοσιακή Ελληνική Σαλάτα Τομάτα, Αγγούρι, Πιπεριές, Κρεμμύδι, Κρητικό Παξιμάδι, Ελιές, Τυρί Φέτα	10.00
Σαλάτα Κοτόπουλου Ποικιλία Μαρουλιών, Baby Ρόκα, Ραντίτσιο, Κοτόπουλο στην Σχάρα, Τοματίνια, φλύδες γραβιέρας, dressing μουσταρδας	12.00

Ζυμαρικά - Pizza

Τορτελίνια με Γέμιση Κρητικών Τυριών, Λιαστή Τομάτα, Κοτόπουλο Τορτελίνια Τυριών με Λιαστή Τομάτα, Κοτόπουλο, Βασιλικό, Καβουρδισμένα Αμύγδαλα	15.00
Κρητικά Ζυμαρικά “Σκιουφιχτά” Κρητικό αλάκι κοτόπουλο, με ζωμό λαχανικών, ψιλοκομμένα λαχανικά, Κρητική Γραβιέρα	15.00
Πίτσα με Προσούτο, Ροκα	15.00
Πίτσα “Μαργαρίτα”	11.00



Salads

Cretan Chicken Apaki Thinly Sliced Cretan Chicken Apaki, Tender Lettuce Salads, Radicchio, Dates, Baby Arugula, Caramelized Sesame, Cretan Gruyere Flakes, Balsamic Vinegar	12.00
Traditional Greek Tomato, Cucumber, Bell Pepper, Onion, Cretan Rusk, Olives, Feta Cheese	10.00
Chicken Salad Tender Lettuce Salads, Radicchio, Baby Arugula, Grilled Chicken, Cherry Tomatoes, Cretan Gruyere Flakes, Mustard Dressing	12.00

Pasta - Pizza

Tortellini Stuffed with Cretan Cheese, Sundried Tomato, Chicken Fresh Cheese Tortellini with Sun-Dried Tomatoes, Chicken, Basil, Roasted Almonds	15.00
Traditional Cretan Pasta "Skioufikta" Cretan Chicken Apaki, with vegetable broth, Finely Sliced vegetables, Cretan Gruyere	15.00
Pizza with Prosciutto, Arugula	15.00
Pizza 'Margherita'	11.00

Σάντουιτς - Club sandwich - Burger

Club Sandwich Γαλοπούλα, Bacon, Τυρί Gouda, Μαρούλι, Τομάτα, Αυγό, Μαγιονέζα Πατάτες Τηγανητές	15.00
Burger σε Brioche Μπιφτέκι από Μοσχάρι Ελληνικής Εκτροφής, Μπείκον, Καραμελωμένο Κρεμμύδι, Τομάτα, Μαρούλι, BBQ Σως, Τυρί Cheddar, Πατάτες Τηγανητές	17.00
Τορτίγια με Κοτόπουλο, Παρμεζάνα, Μαρούλι, Ρόκα, Τομάτα, dressing μουσταρδας με Πράσινη Σαλάτα	8.50
Διπλό Tost Δύο στρώσεις, Τυρί Cheddar, Τυρί Gouda, Μαγιονέζα, Καπνιστή Γαλοπούλα, Τομάτα, με Πράσινη Σαλάτα	7.50

Κυρίως

Λαβράκι * Σωτέ Με Μπλανσαρισμενα Λαχανικά, Σκορδαλιά Παντζάρι, Λάδι Βασιλικού	26.00
Μπιφτέκια Μοσχαρίσια Με Λεπτοκομμένα Λαχανικά Σωτέ	19.00
Φιλέτο Κοτόπουλο* Σερβίρεται με Σαλάτα Πράσινη με Τοματίνια	17.00



Sandwich – Club Sandwich- Burger

Club Sandwich Turkey, Bacon, Gouda Cheese, Lettuce, Tomato, Egg, Mayonnaise, French fries	15.00
Brioche Burger Greek Beef Patty, Bacon, Caramelized Onion, Tomato, Lettuce, BBQ Sauce, Cheddar Cheese, French fries	17.00
Tortillas with Chicken, Parmesan cheese, Lettuce, Tomato, Baby Arugula, Mustard Dressing, Green Salad	8.50
Double Tost Double Layer, Cheddar Cheese, Gouda Cheese, Smoked Turkey Mayonnaise, Tomato, Green Salad	7.50

Main Course

Sautéed Sea Bass * With Blanched Vegetables, Beetroot garlic dip, Basil oil	26.00
Veal burgers With Finely Sliced Vegetable Sautéed	19.00
Healthy Chicken* Breast Served with Green Salad and Cherry Tomatoes	17.00



Επιδόρπια

Νεράτες Μυζηθρόπιτες* Παραδοσιακή λεπτή πίτα με μυζήθρα και μέλι	9.00
Ζεστή Μηλόπιτα με Κανέλα και Άχνη	10.00
Σουφλέ Σοκολάτας Καραμέλα Γάλακτος, Πραλίνα Φουντουκιού, Παγωτό Βανίλια	10.00
Banoffee Σοκολάτα, Μπανάνα, Καραμέλα, Crumble Βρώμης, Παγωτό Φυστικοβούτυρο	10.00
Πλατό από Ποικιλία Φρούτων Εποχής (για 2 άτομα)	10.00

Παγωτά

Βανίλια

Σοκολάτα

1 Μπάλα 4.00

2 Μπάλες 7.00



Desserts

“Nerates”* Traditional Pie with Mizithra cheese and Honey	9.00
Warm Apple Pie* with Cinnamon and Sugar	10.00
Chocolate Souffle Dulce de Leche, Praline and Vanilla Ice Cream	10.00
Banoffee Chocolate, Banana, Caramel, Crumble of Oat, Peanut Butter Ice Cream	10.00
Platter of Seasonal Fruit (for 2 people)	10.00

Ice cream

Vanilla

Chocolate

1 Scoop 4.00

2 Scoops 7.00



Wines
&
Drinks



Σαμπάνιες & Αφρώδεις Οίνοι

Σαμπάνιες

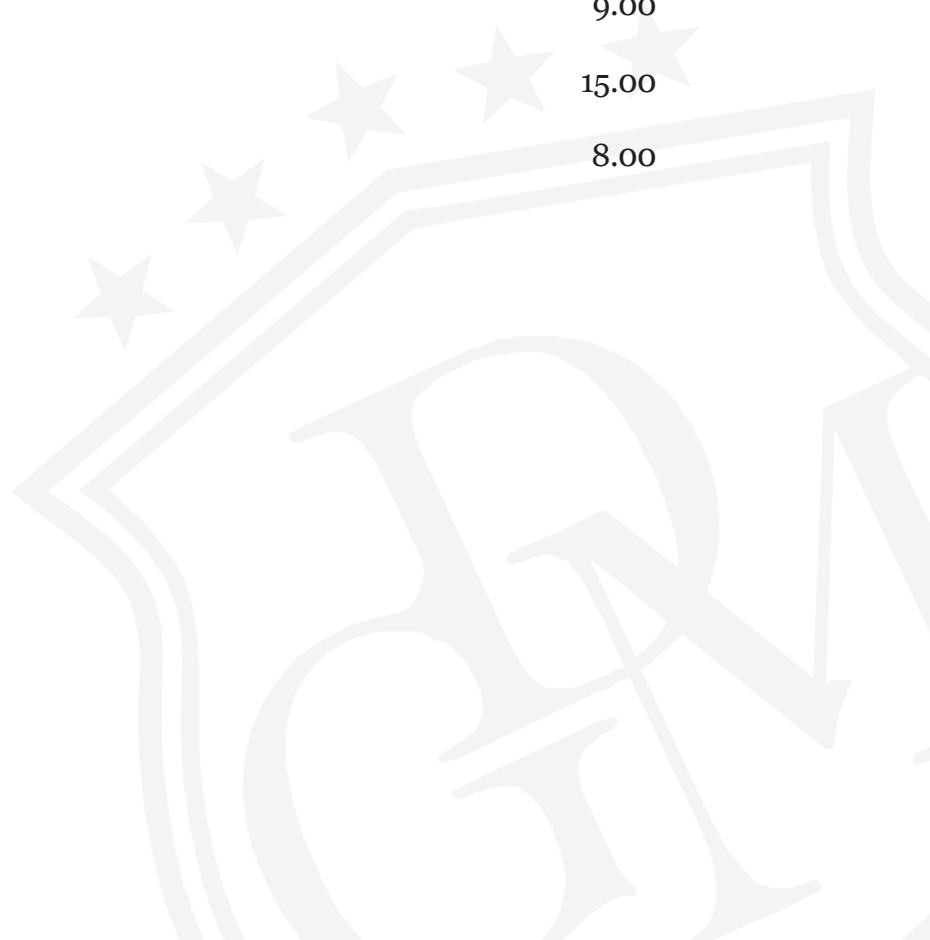
Moët et Chandon Imperial Brut 750ml	160.00
Moët et Chandon Imperial Brut 200ml	60.00
Dom Perignon Brut 750ml	600.00
Veuve Cliquot Brut 750ml	180.00
Mumm Gordon Rouge Brut 750ml	140.00

Αφρώδεις Οίνοι

Amalia Brut 750ml	50.00
Prosecco 750ml	50.00
Prosecco 200ml	16.00

Επιδόρπιοι Οίνοι 75ml

Σάμος Άνθεμις	9.00
Vinsanto	15.00
Μαυροδάφνη	8.00



Champagne & Sparkling Wines

Champagne

Moët et Chandon Imperial Brut 750ml	160.00
Moët et Chandon Imperial Brut 200ml	60.00
Dom Perignon Brut 750ml	600.00
Veuve Cliquot Brut 750ml	180.00
Mumm Gordon Rouge Brut 750ml	140.00

Sparkling Wines


Amalia Brut 750ml	50.00
Prosecco 750ml	50.00
Prosecco 200ml	16.00

Sweet Wine 75ml

Samos Anthemis	9.00
Vinsanto	15.00
Mavrodafni	8.00



Λευκά Κρασιά 750ml

 Βιδιανό Μελισσόκηπος , Βιδιανό, Κτήμα Πατεριανάκη	47.00
Μοσχάτο Σπίνας , Μοσχάτο Σπίνας, Οινοποιείο Στραταριδάκη	40.00
Silva sera , Πλυτό/ Sauvignon Blanc, Οινοποιείο Δασκαλάκη	45.00
Σαντορίνη , Ασύρτικο, Οινοποιείο Σιγάλας	95.00
Αρμύρα , , Chardonnay/ Μαλαγουζιά, Οινοποιείο Σκούρας	40.00
Αστακός , Μοσχάτο/ Chardonnay, Οινοποιείο Astir X	40.00
Chateau Julia , Chardonnay, Οινοποιείο Κ. Λαζαρίδη	47.00
Viognier , Viognier, Κτήμα Γεροβασιλείου	70.00
Κτήμα Βίβλια Χώρα , Ασύρτικο/ Sauvignon Blanc	47.00
Αμέθυστος Fume , Sauvignon Blanc, Οινοποιείο Κ. Λαζαρίδη	65.00

Λευκοί Οίνοι ποτήρι 150ml

Βιδιανό	13.50
Μοσχάτο Σπίνας	13.00
Βηλάνια	9.00



Δηλώνει βιολογική Καλλιέργεια

White Wines 750ml



 Vidiano Melissokipos , Vidiano, Domaine Paterianakis	47.00
Moschato Spinas , Spinas Muscat, Strataridakis Winery	40.00
Silva sera , Plyto/ Sauvignon Blanc, Daskalakis Winery	45.00
Santorini , Asyrtiko, Sigalas Winery	95.00
Armyra , Chardonnay/ Malagouzia, Skouras Winery	40.00
Astakos , Muscat/ Chardonnay, Astir X Winery	40.00
Chateau Julia , Chardonnay, K. Lazaridi Winery	47.00
Viognier , Viognier, Domaine Gerovasileiou	70.00
Ktima Biblia Chora , Asyrtiko/ Sauvignon Blanc, K. Lazaridi Winery	47.00
Amethystos Fume , Sauvignon Blanc, , K. Lazaridi Winery	65.00

White Wines by the Glass 150ml

Vidiano	13.50
Spinas Muscat	13.00
Vilana	9.00

 Denotes Organic, Biodynamic or Natural Viticulture



Ροζέ Κρασιά 750ml

 Μελισσινός, Κοτσιφάλι / Syrah, Οινοποιείο Πατεριανάκη	54.00
 Nostos Pink, Syrah/ Grenache, Οινοποιείο Μανουσάκης	50.00
Av, Ημίξηρο, Οινοποιείο Γαβαλά	37.00

Ροζέ Οίνος ποτήρι 150ml

Merlot/ Λιάτικο	9.00
-----------------	------

Κόκκινα Κρασιά 750ml

 Μελισσόκηπος, Μαντηλάρι / Κοτσιφάλι, Κτήμα Πατεριανάκη	44.00
 Nostos Blend, Grenache Rouge / Mourvedre / Roussanne / Syrah, Οινοποιείο Μανουσάκη	94.00
Silva Ψίθυρος, Κοτσιφάλι/ Λιάτικο/ Merlot, Οινοποιείο Δασκαλάκη	46.00
Αστακός, Merlot/Tempranillo, Οινοποιείο Astir X	42.00
Άσπρος Λάγος, Cabernet Sauvignon, Οινοποιείο Δουλουφάκη	54.00
Άγιος Χρόνος, Viognier/ Syrah, Κτήμα Αβαντις	98.00
Πόρτες, Merlot, Οινοποιείο Σκούρας	40.00
Άβατον, Λημνιο/ Μαυροτραγανο/ Μαυρουδι, Κτήμα Γεροβασιλείου	87.00

Κόκκινοι Οίνοι ποτήρι 150ml

Μαντηλάρι / Κοτσιφάλι	11.50
Merlot/Tempranillo	10.50
Κοτσιφάλι	9.00

 Δηλώνει βιολογική Καλλιέργεια

Rose Wines 750ml

🌿 Melissinos, Kotsifali / Syrah, Paterianakis Winery	54.00
🌿 Nostos Pink, Syrah/ Grenache, Manousakis Winery	50.00
An, Demisec, Gavalas Winery	37.00

Rose Wine by the Glass 150ml

Merlot/ Liatiko	9.00
-----------------	------

Red Wines 750ml

🌿 Melissokipos, Mantilari / Kotsifali, Domaine Paterianakis	44.00
🌿 Nostos Blend, Grenache Rouge / Mourvedre / Roussanne / Syrah, Manousakis Winery	94.00
Silva Psithiros, Kotsifali / Liatiko/ Merlot, Daskalakis Winery	46.00
Astakos, Merlot/Tempranillo, Astir X Winery	42.00
Aspros Lagos, Cabernet Sauvignon, Douloufakis Winery	54.00
Agios Hronos, Viognier/ Syrah, Domaine Avantis	98.00
Portes, Merlot, Skouras Winery	40.00
Avaton, Limnio/Mavrotragano/Mavroudi, Domaine Gerovasileiou	87.00

Red Wines by the Glass 150ml

Mantilari/ Kotsifali.	11.50
Merlot/Tempranillo	10.50
Kotsifali	9.00

🌿 Denotes Organic, Biodynamic or Natural Viticulture

Ζεστά Ροφήματα

Πότ Καφέ Φίλτρου	4.50
Γεύσεις Καρύδα, Φουντούκι, Καραμέλα	5.00
Εσπρέσσο*	4.00
Διπλός Εσπρέσσο*	5.00
Αμερικάνο*	5.00
Εσπρέσσο Μακιάτο*	5.00
Καπουτσίνο*	5.00
Διπλό Καπουτσίνο*	6.00
Ελληνικός Καφές	4.00
Διπλός Ελληνικός Καφές	5.00
Νες Καφέ*	5.00
Καφέ Λάτε*	5.00
Λάτε Μακιάτο*	5.00
Σοκολάτα	5.00
Γεύσεις Καρύδα, Φουντούκι, Καραμέλα	5.50
Σοκολάτα Βιεννουά	5.00
Ζεστό Γάλα	3.50

*Όλοι οι παραπάνω καφέδες διατίθενται ντεκαφεϊνέ

Hot Drinks

Pot of Filter Coffee	4.50
Flavors of Filter Coffee Coconut, Hazelnut, Caramel	5.00
Espresso*	4.00
Double Espresso*	5.00
Americano*	5.00
Espresso Macchiato*	5.00
Cappuccino*	5.00
Double Cappuccino*	6.00
Greek Coffee	4.00
Double Greek Coffee	5.00
Instant Coffee Nescafe*	5.00
Café Latte*	5.00
Latte Macchiato*	5.00
Chocolate	5.00
Flavors of Chocolate Coconut, Hazelnut, Caramel	5.50
Viennois Chocolate	5.00
Hot Milk	3.50

*All above coffees are available decaffeinated

Τσάι & Βότανα

Μαύρο 4.50
Black Tea, English Breakfast, Earl Grey

Πράσινο 4.50
Green Tea, Green Tea Orient, Green Tea Citrus

Καρτεράκι 4.50
Παραδοσιακό Κρητικό βοτανικό τσάι

Κρητικά Βότανα 4.50
Χαμομήλι, Δίκταμο

Παρασκευές Καφέ

Bailey's 9.50
Bailey's, Εσπρέσσο, Κρέμα

Calypso 9.50
Kahlua, Καφέ, Κρέμα

Irish 10.00
Irish Whiskey, Καφέ, Κρέμα



Tea & Herbs

Black Black Tea, English Breakfast, Earl Grey	4.50
Green Green Tea, Green Tea Orient, Green Tea Citrus	4.50
Karteraki Traditional Cretan herbal tea	4.50
Cretan Herbs Chamomile, Dittany	4.50

Specialty Coffee

Bailey's Bailey's, Espresso, Cream	9.50
Calypso Kahlua, Coffee, Cream	9.50
Irish Irish Whisky, Coffee, Cream	10.00



Κρύα Ροφήματα

Νες Καφέ Φραπέ*	5.00
Φρέντο Εσπρέσσο*	5.00
Φρέντο Καπουτσίνο*	5.00
Φραπέ Παγωτό*	6.00
Κρύο Τσάι	4.50
Κρύο Γάλα	3.50
Σοκολάτα	5.00
Γεύσεις Καρύδα, Φουντούκι, Καραμέλα	5.50
Milkshake Γεύσεις Βανίλια, Σοκολάτα	7.00

*Όλοι οι παραπάνω καφέδες διατίθενται ντεκαφεϊνέ

Αναψυκτικά, Νερά & Χυμοί

Αναψυκτικά	3.80
Χυμοί Φρούτων	4.80
Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι	6.00
Χυμός Ανάμεικτος με Φρέσκα Φρούτα Εποχής	7.00
Εμφιαλωμένο Νερό 1 Λτρ.	3.80
Ανθρακούχο Νερό 330ml	4.00
Ανθρακούχο Νερό 750ml	8.00
San Pellegrino 250ml, Perrier 330ml	5.00

Cold Drinks

Nescafe Frappe*	5.00
Espresso Freddo*	5.00
Cappuccino Freddo*	5.00
Ice Cream Coffee*	6.00
Iced Tea	4.50
Iced Milk	3.50
Chocolate	5.00
Flavors Coconut, Hazelnut, Caramel, Vanilla	5.50
Milkshake	7.00
Flavors of Vanilla, Chocolate	

* All above coffees are available decaffeinated

Refreshments, Water & Juices

Soft Drinks	3.80
Fruits Juices	4.80
Freshly Squeezed Orange Juice	6.00
Mixed Fresh Seasonal Fruit Juice	7.00
Still Water 1lt.	3.80
Sparkling water 330ml	4.00
Sparkling water 750ml	8.00
San Pellegrino 250ml, Perrier 330ml	5.00

Μπύρες 330ml

Lagers 6.00

Amstel, Heineken, Fix, Mythos

Wheat Beer 8.00

Erdinger Weiss

Pale Lager 7.00

Corona

IPA 9.00

Solo crafted “Ψακί”

Αποστάγματα 40ml

Ρακί 2.50

Grappa Chardonnay 8.50

Μαστίχα Λικέρ 8.50

Απεριτίφ 40ml

Ούζο 5.00

Limoncello, Pernod, Sambuca, Martini Rosso, Bianco, Dry 8.50

Campari 9.00

Κονιάκ & Μπράντυ 40ml

Metaxa 5* 8.00

Metaxa 7* 9.50

Hennessy VS, Calvados, Courvoiser 12.00

Martell VSOP, Remy Martin VSOP 15.00

Beers 330ml

Lagers	6.00
Amstel, Heineken, Fix, Mythos	8.00
Wheat Beer	7.00
Erdinger Weiss	
Pale Lager	
Corona	
IPA	
Solo crafted "Psaki"	9.00

Distilleries 40ml

Raki	2.50
Grappa Chardonnay	8.50
Masticha Liqueur	8.50

Aperitifs 40ml

Ouzo	5.00
Limoncello, Pernod, Sambuca, Martini Rosso, Bianco, Dry	8.50
Campari	9.00

Cognac & Brandies 40ml

Metaxa 5*	8.00
Metaxa 7*	9.50
Hennessy VS, Calvados, Courvoiser	12.00
Martell VSOP, Remy Martin VSOP	15.00

Cocktails

Kir Royale	11.00
Creme de Cassis, Αφρώδης οίνος	
Mojito	12.00
Rum, Σόδα, Λαϊμ, Μέντα, Ζάχαρη	
Mai-Tai	12.00
Λευκό, Μαύρο rum, Πορτοκάλι κουρακάο, Σιρόπι Αμυγδάλου, Λαϊμ, Angostura	
The Passionate	12.00
Aperol, Gin, Raspberry σιρόπι, Ροζ γκρειπφρουτ, Σόδα	
Aperol Spritz	12.00
Aperol, Αφρώδης οίνος	
Negroni	12.00
Gin, Campari, Vermouth	
Pina Colada	12.00
Rum, Batida de Coco, Malibu, Χυμό ανανά	

Premium Cocktails

Madagascar	15.00
Βότκα ,Φρούτα Του Πάθους ,Βανίλια , Σιρόπι Κουφοξυλιάς	
Jamaican Punch	15.00
Μαύρο Rum ,Φρούτα Του Πάθους , Αμύγδαλο , Χυμός Ανανά, Bitters	
Caramel Old Fashioned	15.00
Ουίσκι , Σιρόπι Καραμέλας , Bitter Σοκολάτας	
Devil's Margarita	15.00
Τεκίλα , Φρούτα Του Πάθους, Μελί, , Λαϊμ, Σταγόνες Chili	

Cocktails

Kir Royale	11.00
Creme de Cassis, Sparkling wine	
Mojito	12.00
Rum, Soda, Lime, Mint leaves, Sugar	
Mai-Tai	12.00
White, Black Rum, Orange curacao, Almond Sirop, Lime	
The Passionate	12.00
Aperol, Gin, Raspberry syrup, Pink grapefruit, Soda	
Aperol Spritz	12.00
Aperol, Sparkling Wine	
Negroni	12.00
Gin, Campari, Vermouth	
Pina Colada	12.00
Rum, Batida de Coco, Malibu, Pineapple Juice	

Premium Cocktails

Madagascar	15.00
Vodka, Passion Fruit , Vanilla, Lime, Elderflower	
Jamaican Punch	15.00
Black Rum , Passion Fruit , Orgeat , Pineapple , Bitters	
Caramel Old Fashioned	15.00
Whiskey, Caramel Syrup , Chocolate Bitters	
Devil's Margarita	15.00
Tequila , Passion Fruit , Honey , Lime , Chilly Dashes	

Mocktails

Μη-αλκοολούχα Κοκτέιλ

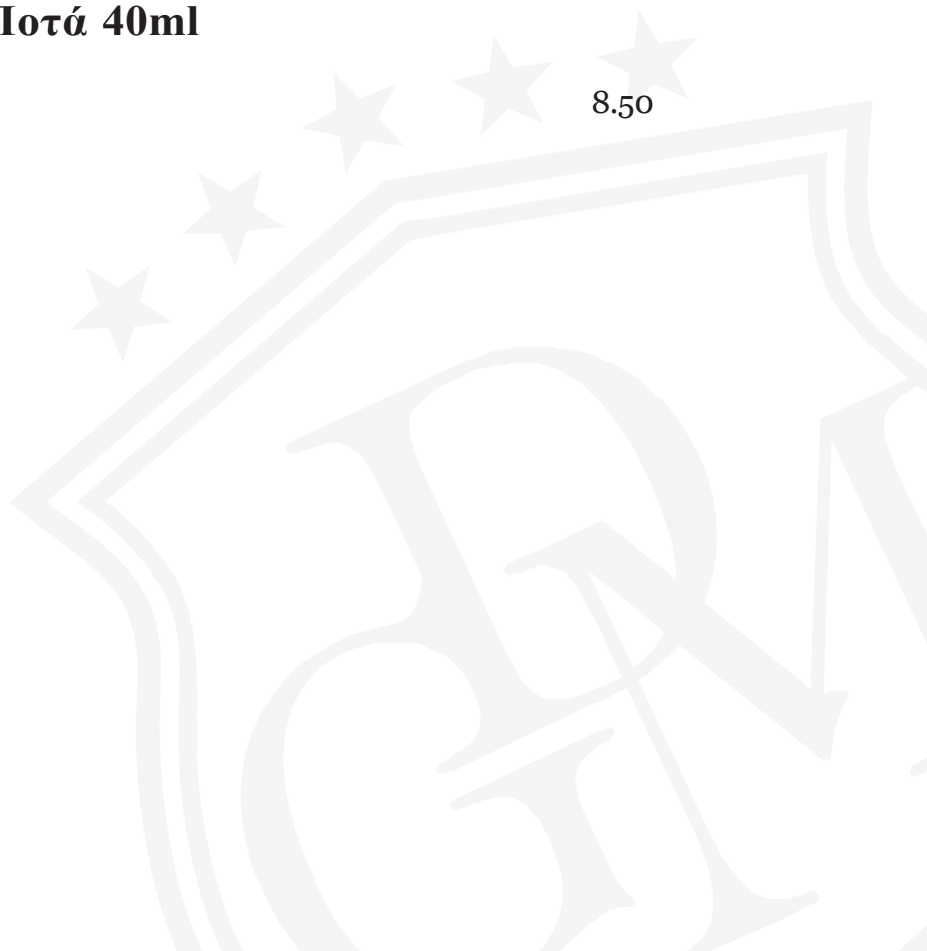
Fruit Punch Ανάμεικτοι χυμοί, Grenadine	8.00
Green Μέντα, Χυμός φρέσκου λεμονιού, Sprite	8.00
Island Cooler Χυμό πορτοκάλι, ανανά, Tonic, Grenadine	8.00

Λικέρ 40ml

Amaretto, Tia Maria, Kahlua, Malibu, Bailey's, Galliano, Batida de Coco	8.50
Γεύσεις Λικέρ Banane, Blue Curacao, Crème de Menthe, Crème de cassis, Strawberry	8.50
Cointreau, Southern Comfort	9.00
Drambuie, Grand Marnier Red, D.O.M. Benedictine	9.50

Χωνευτικά Ποτά 40ml

Fernet Branca	8.50
---------------	------



Mocktails

Non Alcoholic cocktails

Fruit Punch Mixed Juices, Grenadine	8.00
Green Mint, Fresh Lemon Juice, Sprite	8.00
Island Cooler Orange, pineapple juice, Tonic, Grenadine	8.00

Liqueur 40ml

Amaretto, Tia Maria, Kahlua, Malibu, Bailey's, Galliano, Batida de Coco	8.50
Liqueurs Flavors Banane, Blue Curacao, Crème de Menthe, Crème de cassis, Strawberry	8.50
Cointreau, Southern Comfort	9.00
Drambuie, Grand Marnier Red, D.O.M. Benedictine	9.50

Digestive 40ml

Fernet Branca	8.50
---------------	------



Οινοπνευματώδη Ποτά 40ml

Vodka

Absolut, Finladiá, Stolichnaya, Smirnoff Red, Ursus	8.50
Φιάλη	90.00
Belvedere, Grey Goose	13.00
Φιάλη	150.00

Gin

Gordon's, Beefeater	8.50
Φιάλη	90.00
Tanqueray	11.00
Hendrick's	12.00
Φιάλη	130.00

Rum

Bacardi, Captain Morgan Black, Havana Club 3 years	8.50
Diplomatico Reserva Exclusiva	10.00
Φιάλη	130.00
Φιάλη Bacardi 1lt.	150.00

Tequila

Olmega Blanco & Yellow, Jose Cuervo Yellow, Blanco	8.50
Φιάλη	90.00

Σφηνάκια

Σφηνάκια Regular	8.00
Σφηνάκια Premium	9.00

Blended Whiskies

Ballantine's, Haig, Cutty Sark, Dewar's, Canadian Club, Jameson, Grant's, Famous Grouse, Bells, J&B, Johnnie Walker Red Label	8.50
Φιάλη Regular	90.00

Premium Whiskies

Chivas Regal 12 Years, Dimple, Johnnie Walker Black Label.	10.00
Φιάλη Premium	120.00

Bourbon Whiskies

Bourbon de Lux, Jim Beam	9.00
Jack Daniels	10.00
Φιάλη	120.00

Malt Whiskies

Cardhu 12 years, Glenfiddich	12.00
Dalmore Cigar Malt, Talisker 10 years, Glenrothes, Oban	11.00
Lagavulin 16 year	15.00
Macallan Single Malt	18.00
Φιάλη	300.00

Spirits Selection 40ml

Vodka

Absolut, Finladia, Stolichnaya, Smirnoff Red, Ursus Bottle	8.50 90.00
Belvedere, Grey Goose Bottle	13.00 150.00

Gin

Gordon's, Beefeater Bottle	8.50 90.00
Tanqueray Bottle	11.00 130.00
Hendrick's Bottle	12.00 130.00

Rum

Bacardi, Captain Morgan Black, Havana Club 3 years Bottle	8.50 130.00
Diplomatico Reserva Exclusiva Bottle Bacardi 1lt.	10.00 150.00

Tequila

Olmega Blanco & Yellow, Jose Cuervo Yellow, Blanco Bottle	8.50 90.00
--	---------------

Shots

Shots Regular	8.00
Shots Premium	9.00

Blended Whiskies

Ballantine's, Haig, Cutty Sark, Dewar's, Canadian Club, Jameson, Grant's, Famous Grouse, Bells, J&B, Johnnie Walker Red Label Bottle Regular	8.50 90.00
--	---------------

Premium Whiskies

Chivas Regal 12 Years, Dimple, Johnnie Walker Black Label. Bottle Premium	10.00 120.00
--	-----------------

Bourbon Whiskies

Bourbon de Lux, Jim Beam Bottle	9.00 120.00
Jack Daniels	10.00

Malt Whiskies

Cardhu 12 years, Glenfiddich	12.00
Dalmore Cigar Malt, Talisker 10 years, Glenrothes, Oban	11.00
Lagavulin 16 year	15.00
Macallan Single Malt Bottle	18.00 300.00

Σέρβις, φόροι συμπεριλαμβάνονται
Ο πελάτης δεν έχει την υποχρέωση να
πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο
παραστατικό στοιχείο (απόδειξη -τιμολόγιο)
Αν αντιμετωπίζεται κάποια τροφική αλλεργία ενημερώστε μας
Η χρήση αλκοόλ απαγορεύεται σε άτομα κάτω των 18 ετών
Το εστιατόριο μας διαχειρίζεται αλλεργιογόνα:
αυγό, σιτηρά, γαλακτοκομικά, ψάρια, ξηρούς καρπούς, θειώδη
Αγορανομικός υπεύθυνος Έρη Αρβανίτη

Service, taxes are included.

Guest is not obliged to pay if the notice of payment has
not been received (receipt – invoice)

If you have any food allergies, please inform your order taker.

The use of alcohol is not allowed to people under the age

