



Tapas involve a wide variety of appetizers, meats, seafood and snacks of the Spanish cuisine. They can be either cold or hot and can be combined in order to create a full meal.

The Tapas serving is designed in a way that it encourages conversation and brings people closer.

The Patio Cocktail Tapas Bar follows both the Spanish philosophy and the Mediterranean cuisine. Our tapas dishes are to share and be enjoyed in good company.

Τάπας ονομάζεται μια μεγάλη ποικιλία από ορεκτικά, κρεατικά, θαλασινά και σνάκς της Ισπανικής κουζίνας. Μπορεί να είναι κρύα ή ζεστά και όταν συνδυαστούν, δημιουργούν ένα πλήρες γεύμα.

Το σερβίρισμα των τάπας είναι σχεδιασμένο ώστε να ενθαρρύνει τη συζήτηση και να φέρει τους ανθρώπους πιο κοντά.

Εμείς στο Patio Cocktail Tapas Bar ακολουθούμε την Ισπανική φιλοσοφία σε συνδυασμό με τη Μεσογειακή κουζίνα.

Τα τάπας μας είναι ιδανικά να τα μοιραστεί και να τα απολαύσει μια καλή παρέα.

» SALADS «

ΣΑΛΑΤΕΣ

The Patio Lovers

€11.00

Fresh spinach leaves tossed with mixed dried berries, pomegranate, kumquat, roasted hazelnuts, goat cheese and pomegranate champagne vinaigrette.

Φρέσκα φύλλα σπανακιού αναμεμειγμένα με αποξηραμένα μούρα, ρόδι, κουμκουάτ, καβουρδισμένα φουντούκια, κατσικίσιο τυρί και βινεγκρέτ από σαμπάνια και ρόδι.

Arugula

€9.00

Crispy baby rocket leaves with sundried and cherry tomatoes, sunflower seeds, shaved parmesan cheese and aged balsamic vinaigrette.

Τραγανά φύλλα ρόκας με λιαστές ντομάτες, ντοματίνια, ηλιόσπορους, νιφάδες παρμεζάνας και βινεγκρέτ από παλαιωμένο βαλσαμικό.

Sin nombre

€12.50

Mixed greens with orange segments, marinated mushrooms, oven roasted bell peppers, almonds, homemade cheese bites and honey basil dressing.

Ανάμεικτα φύλλα μαρουλιών, φέτες πορτοκάλι, μαριναρισμέναμανιτάρια, ψητές χρωματιστές πιπεριές, αμύγδαλα, τυρομπουκιές και σος από μέλι και βασιλικό.

Caprese jar

€8.00

Cherry tomatoes and bocconcini tossed with basil pesto served on crispy baby rocket leaves.

Ντοματίνια, μποκοντσίνι και πέστο βασιλικού σερβιρισμένα πάνω σε τραγανά φύλλα ρόκας.

» COLD TAPAS «

ΚΡΥΑ ΤΑΠΑΣ

Pucomedecho

€8.00

Marinated octopus with fresh herbs, served on homemade tomato and chorizo jam

Μαριναρισμένο χταπόδι με φρέσκα μυρωδικά σερβιρισμένο πάνω σε σπιτικιά μαρμελάδα από ντομάτες και λουκάνικο chorizo.

Halloumi Panna Cotta

€6.00

Halloumi and mint panna cotta accompanied with caramel and honey.

Πανακότα με χαλούμι και δυόσμο συνοδευμένη με καραμέλα και μέλι.

Foie gras mousse

€6.00

Foie gras mousse made with duck livers served on apple coulis and crostini bread.

Πατέ από συκωτάκια πάπιας, σερβιρισμένο πάνω σε σάλτσα μήλου και ψωμί crostini.

Mini Bruschetta

€5.00

Crispy bread with cherry tomatoes, bocconcini and basil pesto

Τραγανό ψωμάκι με ντοματίνια, μποκοντσίνι και πέστο βασιλικού.

Beef Carpaccio

€13.00

Black Angus beef fillet carpaccio served on fresh tomato and topped with crispy rocket leaves and olive oil.

Καρπάτσιο βοδινό φιλέτο Black Angus σερβιρισμένο πάνω σε φρέσκα ντομάτα και ολοκληρωμένο με τραγανά φύλλα ρόκας και ελαιόλαδο.

Μπορεί να υπάρχουν ίχνη από ξηρούς καρπούς.

The menu was created by executive chef Nicolaou Stephanos

HOT TAPAS ΖΕΣΤΑ ΤΑΠΑΣ

Salmon spring rolls

€6.50

Fresh salmon marinated with lime, lemon, fresh herbs and wakame salad, served with sweet chili sauce.

Φρέσκος σολομός μαριναρισμένος με λάιμ, λεμόνι, φρέσκα βότανα και σαλάτα wakame, συνοδευμένα με γλυκιά σάλτσα από τσίλι.

Berenjenas con queso

€5.50

Four roasted aubergine sliced, covered with feta cream cheese served over a tomato sauce.

Τέσσερις ψητές φέτες μελιτζάνας καλυμμένες με κρεμώδη φέτα σερβιρισμένες πάνω σε σάλτσα ντομάτας.

Halloumi sticks

€6.00

Breaded Halloumi served with melon salsa and rocket pesto.

Παναρισμένο χαλούμι σερβιρισμένο με σάλσα από πεπόνι και πέστο ρόκας.

Mixed mushrooms

€6.50

Sautéed mixed mushrooms, white wine and fresh coriander.

Σοταρισμέναμανιτάρια, λευκό ξηρό κρασί και φρέσκος κόλιανδρος.

Rollos de Carne

€8.50

Sautéed beef rib eye, Portobello mushroom, onions, wrapped in phyllo dough served with secret Asian sauce.

Σοταρισμένο βοδινό rib eye,μανιτάρια Πορτομπέλο, κρεμμύδια τυλιγμένα σε φύλλο κρούστας και συνοδευμένο με μυστική Ασιατική σάλτσα.

Patatas aromaticos

€4.00

Sautéed baby potatoes with butter and fresh herbs served with feta dip.

Σοταρισμένες μικρές πατάτες με βούτυρο και φρέσκα μυρωδικά συνοδευμένες με ντιπ φέτας.

Μπορεί να υπάρχουν ίχνη από ξηρούς καρπούς.

MEAT TAPAS

ΤΑΠΑΣ ΜΕ ΚΡΕΑΣ

Bifteki de Pollo

€8.50

Four small juicy chicken bifteki with pistachio and fresh herbs, served with mashed peas and homemade tomato sauce.

Τέσσερα ζουμερά μπιφτέκια κοτόπουλου με φυστίκι Αιγίνης και φρέσκα μυρωδικά συνοδευμένα με πουρέ αρακά και σπιτική σάλτσα ντομάτας.

Honey chicka

€9.50

Grilled chicken thighs marinated with honey, lemon zest and spices, served with yogurt and fresh mint dip.

Μπούτι κοτόπουλου στη σχάρα μαριναρισμένο με μέλι, ξύσμα από λεμόνι και μπαχαρικά σερβιρισμένο με ντιπ από γιαούρτι και φρέσκο δυόσμο.

Compadres

€8.50

Beer marinated baked chicken thighs, fresh herbs and spices served with Romesco dip. (Traditional Catalan dip made with oven-roasted tomatoes, nuts and dried chorizo peppers).

Ψητό μπούτι κοτόπουλου, μαριναρισμένο σε μπύρα, φρέσκα βότανα και μπαχαρικά σερβιρισμένο με Romesco dip. (Παραδοσιακό ντιπ Καταλονίας από ψητές ντομάτες, ξηρούς καρπούς και αποξηραμένες πιπεριές chorizo).

Asian Pork kebab

€8.00

Asian marinated pork belly served with mustard sauce.

Χοιρινό φλαμαντζέρι σε Ασιατική μαρινάδα συνοδευμένο με σάλτσα μουστάρδας.

Lomo de Certo

€10.00

Grilled pork tenderloin served with beetroot purée and fresh cilantro sauce.

Ψαρονέφρι στη σχάρα συνοδευμένο με πουρέ από κοκκινογούλια και σάλτσα από φρέσκο κόλιανδρο.

Mini burger

€9.00

Four small beef burgers served with caramelized onions and Brie cheese on crispy bread.

Τέσσερα μικρά βοδινά μπιφτέκια σερβιρισμένα με καραμελωμένα κρεμμύδια και τυρί μπρι πάνω σε τραγανό ψωμάκι.

Milonga

€15.00

Marinated and grilled beef rib eye, served with chimichurri dip, (Traditional Argentinian dip made with fresh coriander and spices).

Μαριναρισμένο βοδινό rib eye ψημένο στη σχάρα, σερβιρισμένο με ντιπ chimichurri. (Παραδοσιακό Αργεντινό ντιπ φτιαγμένο με φρέσκο κόλιανδρο και μπαχαρικά).

Lamb chops

€15.00

Lamb chops coated in rosemary bread crust, served with tomato and red wine sauce.

Αρνίσια παιδάκια επικαλυμμένα σε κρούστα ψωμιού με δεντρολίβανο, σερβιρισμένα με σάλτσα ντομάτας και κόκκινου κρασιού.

Μπορεί να υπάρχουν ίχνη από ξηρούς καρπούς.

The menu was created by executive chef Nicolaou Stephanos



Peskado Salmon

€14.00

Baked salmon filet served on lentils, zucchini and passion fruit vinaigrette.

Φιλέτο σολομού ψημένο στο φούρνο σερβιρισμένο πάνω σε φακές, κολοκυθάκια και βινεγκρέτ από passion fruit.

Chipirones

€9.00

Fried baby squid served with homemade Aioli.

Μικρό τηγανιτό καλαμαράκι σερβιρισμένο με σπιτικό Αϊόλι.

Lubina

€13.00

Baked seabass filet served with spinach, quinoa and coriander vinaigrette.

Λαβράκι φιλέτο ψημένο στο φούρνο σερβιρισμένο με σπανάχι, κινόα και βινεγκρέτ κολιάνδρου.

Camaron

€13.50

Sautéed prawns with Cajun spices served with sweet chilli sauce, wasabi mayo and wakame salad.

Σοταρισμένες γαρίδες με μπαχαρικά Cajun συνοδευμένες με γλυκιά σάλτσα τσίλι, wasabi mayo και σαλάτα wakame.

Μπορεί να υπάρχουν ίχνη από ξηρούς καρπούς.

DELICATESSEN

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ & ΤΥΡΙΑ

Small cheese platter

€15.00

Goat cheese with forest fruit /

Κατσικίσιο τυρί με φρούτα του δάσους Soft French / Γαλλικό μαλακό

Brie Soft French / Γαλλικό μαλακό

Queso Qurado Hard Spanish / Ισπανικό σκληρό

Grana Padano Hard Italian / Ιταλικό σκληρό

Seasonal fresh fruit / Φρέσκα φρούτα εποχής

Large cheese platter

€22.00

Goat cheese with forest fruit /

Κατσικίσιο τυρί με φρούτα του δάσους Soft French / Γαλλικό μαλακό

Brie Soft French / Γαλλικό μαλακό

Queso Qurado Hard Spanish / Ισπανικό σκληρό

Grana Patono Hard Italian / Ιταλικό σκληρό

La Mimolette Hard French / Γαλλικό σκληρό

Seasonal fresh fruit / Φρέσκα φρούτα εποχής

Small mixed platter

€20.00

Chorizo vela extra picante Spanish / Ισπανικό

Krauter salami Spanish / Ισπανικό

Lomo embuchado Spanish / Ισπανικό

Jamon serano Spanish / Ισπανικό

Goat cheese with forest fruit /

Κατσικίσιο τυρί με φρούτα του δάσους Soft French / Γαλλικό μαλακό

Brie Soft French / Γαλλικό μαλακό

Queso Qurado Hard Spanish / Ισπανικό σκληρό

Grana Padano Hard Italian / Ιταλικό σκληρό

Seasonal fresh fruit / Φρέσκα φρούτα εποχής

Large mixed platter

€28.00

Chorizo vela extra picante Spanish / Ισπανικό

Krauter salami Spanish / Ισπανικό

Lomo embuchado Spanish / Ισπανικό

Jamon serano Spanish / Ισπανικό

Chorizo Barbucoa Spanish / Ισπανικό

Goat cheese with forest fruit /

Κατσικίσιο τυρί με φρούτα του δάσους Soft French / Γαλλικό μαλακό

Brie Soft French / Γαλλικό μαλακό

Queso Qurado Hard Spanish / Ισπανικό σκληρό

Grana Padano Hard Italian / Ιταλικό σκληρό

La Mimolette Hard French / Γαλλικό σκληρό

Seasonal fresh fruit / Φρέσκα φρούτα εποχής

Fruit Platter

€10.00

Variety of seasonal fresh fruit served with praline chocolate and Honey Yogurt dip.

Ποικιλία από φρέσκα φρούτα εποχής συνοδευμένα με σοκολάτα πραλίνα και ντίπ από μέλι και γιαούρτι.

DESSERTS

ΓΛΥΚΑ

Homemade sweets (Ask your waiter)

€6.00

Σπιτικά γλυκά (Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας)

Μπορεί να υπάρχουν ίχνη από ξηρούς καρπούς.

The menu was created by executive chef Nicolaou Stephanos

ABOVE PRICES ARE IN EU € AND INCLUDE SERVICE CHARGE AND ALL TAXES.
ΟΙ ΠΙΟ ΠΑΝΩ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ ΚΑΙ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΦΟΡΟΥΣ.

Pati 

Wine List

Λίστα των κρασιών

Sparkling wines - Champagne <i>Αφρώδες Οίνοι</i>	By glass	€
Signore Giuseppe, Prosecco Extra Dry ,Italy	6	24
Martini, Prosecco, Dry, Italy		25
Martini, Rose, Italy		25
Marchesi Di Barolo, Malvasia di Castelnuovo don Bosco, Sweet Rose, Italy	6	28
Marchesi Di Barolo, "Zagara" Moscato D'asti, Italy	6	28
Mumm Cordon Rouge, France		80
Drappier Carte D'or, Brut Champagne, France		80
Drappier Carte D'or, Rose, France		100
Mumm Cordon Rouge, Rose, France		100
Besserat De Bellefon, Gold, France		160
White Wines - Cyprus <i>Λευκοί Οίνοι</i>		
Makkas, Xynisteri	5	20
Ekfraseis Vasileiade, Sauvignon Blanc		24
White Wines - Greece <i>Λευκοί Οίνοι</i>		
Mantinia Troupi, Moschofilero	6	23
Domain Zafeirakis, Paleomilos, Malagouzia		26
C. Lazarides, Chateau Julia, Chardonnay		26
C. Lazarides, Amethystos, Sauvignon Blanc - Assyrtico		26
Avantis Estate Sauvignon Blanc		26
N. Lazarides Château, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc		27
N. Lazarides, Black Sheep, Sauvignon Blanc - Semilion		27
Domain Zafirakis, Palaomilos Chardonnay		29
Gavalas Santorini, Assyrtico		33
N. Lazarides Magic Mountain, Sauvignon Blanc		35
White Wines - France, Italy and the Rest of the World		
Signore Giuseppe, Pinot Grigio, Italy		21
Domaine du Tariquet Classic - Ugni Blanc, Colombard, Sauvignon Blanc, France		21
Viu Manent Reserva, Sauvignon Blanc, Chile		25
J.Cattin, Riesling, Alsace, France		25
Domaine du Tariquet Cote, Chardonnay, Sauvignon Blanc, France		27
Tenuta Sant'Antonio, Scaia, Carganega - Chardonnay, Italy		27
J.Cattin, Gewürztraminer, Alsace, France		28
Jean Claude Boisset Bourgogne, Chardonnay, France		33
Caves De Pouilly Surloire, Pouilly Fume, France		34
Christian Moreau , Chablis, France		34
Marchesi di Barolo "Bric Amel", Chardonnay, Roero Arneis, Sauvignon Blanc, Italy		34
Michel Redde, Sancerre Les Tuilieres, France		39
Rose Wines <i>Ροζέ Οίνοι</i>		
Makkas, Rodostafylo, Maratheftico, Lefkada, Cyprus	5	22
Cantina di Zeni Chiaretto, "Vigne Alte", Corvina, Rondinella, Molinara, Italy	6	23
Avantis Estate, Grenache Rouge, Syrah, Greece		24
Ekfraseis Vasileiade, Local Black, Cyprus	6	24
C. Lazarides Domain, Merlot, Greece		26

C. Lazarides Amethystos Rose, Cabernet Sauvignon, Merlot, Greece	26
N. Lazarides, Black Sheep, Syrah-Cabernet Sauvignon, Greece	29
Bernard Magrez, Château Muraires, Provence, France	33
Vie De Boheme, Domaine Le Pive, Genache Gris, Camargue, France	35
Chateau Miraval Provence, Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle, France	37
Vie De Boheme, Magnum 150cl, Domaine Le Pive, Genache Gris Camargue, France	70

Red Wines - Cyprus *Ερυθροί Οίνοι*

Makkas, Maratheftiko, Lefkada, Syrah, Grenache	5	21
Ekfraseis Vasileiade, Rapsodia -Mavro, Cabernet Sauvignon	6	25

Red Wines - Greece *Ερυθροί Οίνοι*

Stelios Kechris, Genesis, Merlot, Xinomavro	6	22
Barafakas Ambelou Idea, Nemea, Agiorgitico		23
Avantis Estate Syrah		26
C. Lazarides, Amethystos, Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko		30
N. Lazarides, Black Sheep, Syrah, Merlot		30
Markovitis, Xinomavro		31
N.Lazarides Chateau, Merlot Cabernet Sauvignon		32
C. Lazarides, Chateau Julia, Merlot		32
C. Lazarides, Amethystos Cava, Cabernet Franc		39
N. Lazarides Magic Mountain, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		48
C. Lazarides, Amethystos, Magnum 150cl, Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko		95

Red Wines - France, Italy and the Rest of the World *Ερυθροί Οίνοι*

Marchesi di Barolo, "Maraia, Barbera del Monferato, Italy	24
Marchesi di Barolo, "Servaj", Dolcetto , Italy	24
Marques des Albanes, Rioja Crianza, Spain	25
Viu Manent Reserva, Carmenere , Chile	25
Rutini Trumpeter, Malbec Mendoza, Argentina	25
Cantina di Zeni "Marogne" Valpolicella Ripasso, Corvina, Rondinella, Molinara, Italy	28
Bernard Magrez, Château Guerry, Cabernet, Merlot, Malbec, France	29
Graziano Pra Valpolicella Classico, Corvina, Rondinella, Molinara, Italy	30
Achaval Ferrer, Mendoza Malbec, Malbec, Argentina	33
Château Marcadis 2013 Pomerol, France	34
Château Le Bruilleau 2011 Graves, Pessac Leognan, France	36
Château Peymouton 2012, Grand Cru St Emilion, France	36
Masseria Setteporte, ETNA ROSSO, Italy	38
San Felice, il Gricio Chianti, Classico Reserva 2011, Italy	40
Joseph Cattin Pinot Noir Steinbach 2010, Alsace, France	44
Alain Brumont BUSCASSE 2009, France	44
H. Beylot Margaux 2010 Bio Organic, Margaux, France	48
Marchesi di Barolo, Barbaresco Tradizione, Nebiolo, Italy	52
Brotte Barville, Chateauneuf du Pape, France	55
Connetable de Talbot 2nd Vin of Château Talbot,Grand Cru, France	61
Molino San Antimo, Brunello di Montalcino Dodg, Italy	61
Cantina di Zeni Amarone della Valpolicella Barriques, Corvina, Corvinone, Rondinella, Italy	64



Sparkling Cocktails Frozen Cocktails

Martini Fizz
8,00

Martini Rosata, Martini Bitter, Prosecco

Passion Mimosa
8,00

Orange Juice, Passion Fruit, Prosecco

Amalfi Coast
8,00

Bombay Sapphire Gin, Martini Bianco, Pink Grapefruit Syrup, Britvic Tonic Water

Aegean Spritzer
8,00

Martini Bitter, Elderflower Syrup, Lamb & Watt cucumber tonic

Frozen Fruit Daiquiri
8,50

Bacardi Carta Blanca, Lime Juice, Chosen fruit puree Strawberry, Mango, Passion Fruit, Lemon, Blueberry, Banana

Frozen Fruit Margarita
8,50

Olmeca Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Chosen fruit puree

Crazy Patio Margarita
9,50

Strawberry Margarita with an upside down bottle of Desperados!

Lawyer
9,50

Skinos Mastiha, Bacardi Carta Blanca, Banana, Coconut, Lime

Highballs

Paloma
8,00

Occho Silver Tequila, 3cents Pink Grapefruit Soda, Lime

Stoli Mule
8,00

Stoli Vodka, Lime, 3cents Ginger beer

Tormenta Negra
8,00

Bacardi Carta Negra, Lime, 3cents Ginger beer

Cuba Libre
8,00

Bacardi Carta Oro, lime, Coca Cola

Non Alcoholic

Ipanema
7,00

Lime, Brown Sugar, Britvic Ginger Ale

Coconut Kiss
7,00

Pineapple Juice, Sour Cherry Juice, Coconut Puree

Agua De Vida
7,00

Guava Juice, Elderflower Syrup, Orgeat, Lime Juice, Mastiqua Sparkling Water

Hibster
7,00

Hibiscus Tea, Berries, Lemon Juice, Ginger

Light

 Strong
 Sweet

 Sour

 Bitter

 Spicy

ABOVE PRICES ARE IN EU € AND INCLUDE SERVICE CHARGE AND ALL TAXES.
 ΟΙ ΠΙΟ ΠΑΝΩ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ ΚΑΙ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΦΟΡΟΥΣ.

Spanish Style Gin & Tonics

Silent Pool <i>Silent Pool Gin, Mint Sprig, Orange slice, 3 Cents Tonic Water</i>	10,00	Monkey 47 <i>Monkey 47 Gin, Dried Hibiscus, Juniper Berries, LGW Hibiscus Tonic Water</i>	10,00
			
Gin Mare <i>Gin Mare, Rosemary , Cherry Tomatoes, Britvic Tonic Water</i>	10,00	Hendrick's <i>Hendrick's Gin, Rose Buds, Black Pepper, Cucumber, LGW Cucumber Tonic Water</i>	10,00
			
No. 3 <i>Gin No. 3, Chamomile Liqueur, Lime wheel, Cardamom Pods, 3cents Tonic Water</i>	10,00		
			

Patio Signature Cocktails

Cavallero Diplomatico Blanco Rum, Vanilla Liqueur, Pimento Dram, Apricot Liqueur, Pineapple Juice, Lime Juice	9,50	Manzana de Oro Bacardi Carta Oro, Martini Rosso, Green Apple, Cinammon Syrup, Lime Juice, Apple Juice	9,50
  		  	
Grandma's Garden No3 Gin, Fresh Basil, Homemade Pomegranate & Lemongrass Syrup, Strawberry, Lemon, Pink Grapefruit Juice	9,50	Olga D. Absolut Vodka, Ginger Syrup, Elderflower Syrup, Strawberry, Grapefruit Juice, Pineapple Juice	9,50
  		 	
Purple Haze Beefeater Gin, Plum & Vanilla Liqueur, Blue Curacao, Vanilla Liqueur, Lime Juice	9,50	Psychotherapy Absolut Vanilla, Patron XO, Lychee Liqueur, Lime Juice, Passion Fruit Puree	9,50
 		  	
Patron Survival Patron Silver Tequila, Ottos Athens Vermouth, Coconut Puree, Guava Juice, Pineapple Juice, Lime Juice	9,50	Fifty Shades Of Grey Absolut Vanilla, Elderflower, Raspberry, Lime, Cranberry Juice, Apple Juice	9,50
 		  	
London Fog The Blue Beetle, Falernum Liqueur, Blueberry Puree Lime Juice, Sugar Syrup	9,50	Hitman Havana 3 Anos, Bayou Spiced Rum, Zivania Red, Martini Bianco, Cinammon, Grenadine, Chilli, Pink Grapefruit	9,50
  		  	

Light Strong

Sweet 🍌 Sour 🍊 Bitter 🍋 Spicy 🌶️

ΟΙ ΠΙΟ ΠΑΝΟ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΟ ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ ΚΑΙ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΦΟΡΟΥΣ.

❧ Liqueurs (5cl) ❧

Malibu	7,00
Drambuie	7,00
Jack Daniels Honey	7,00
Cointreau	7,00
Baileys (7cl)	7,00
Kahlua	7,00
Patron XO	7,00
Skinos Mastiha	7,00
Jagermeister	7,00
DOM Benedictine	7,00
Sambucca <i>White, Black, Coffee</i>	7,00
Amaretto	7,00
Italicus Bergamot Liqueur	9,00
<i>Best New Liqueur in the world 2017</i>	
Luxardo Maraschino	8,00
St Germain Elderflower Liqueur	8,00
Absinthe	7,00
Ouzo	7,00
Zivania Loel	7,00
Zivania Loel Red	7,00
Zivania Loel Aged	8,00
Amaro Ramazzoti	8,00
Martini Bitter	7,00
Fernet Branca	8,00
Pernod	7,00
Mastic Tears <i>lemon, classic</i>	7,00

❧ Vermouths (7cl) ❧

Lillet	7,00
Mancino	8,00
Ottos Athens	7,00
Martini Bianco	7,00
Martini Extra Dry	7,00
Martini Rosso	7,00
Martini Rosato	7,00
Dolin	8,00
Noily Pratt	7,00
Antica Formula	8,00
Cancia <i>Dry, Bianco, Rosso</i>	7,00

❧ Whiskeys ❧

Scotland Single Malt (4cl)

Smokehead	9,00
Glenlivet 12 Years	9,00
Aberlour 12 Years	9,00
Aberfeldy 12 Years	9,00
Tamdhu 10 Years	9,00
Balvenie 12 Years	9,00
Glendfiddich 12 Years	9,00
Glenfiddich 15 Years	10,00
Glenfiddich 18 Years	12,00
Macallan Amber	9,00
Macallan Sienna	12,00
Highland Park 12 Years	9,00
Highland Park 18 Years	16,00
Glengoyne 10 Years	8,00
Glengoyne 12 Years	9,00
Glengoyne 15 Years	12,00
Glengoyne 18 Years	20,00

Scotland Blended (5cl)

The Feathery	9,00
<i>Blended Malt</i>	
Dewar's White Label	7,00
Dewar's 12 Years	8,00
Grant's	7,00
Monkey Shoulder	8,00
<i>Blended Malt</i>	
Ballantines	7,00
Chivas 12 Years	8,00
Chivas Extra	9,00
Chivas 18 Years	14,00
Chivas Royal Salute 21 Years	25,00
Famous Grouse	7,00
Famous Smokey Black	8,00
The Black Grouse	8,00
The Naked Grouse	8,00
Cutty Sark	7,00
Cutty Sark Storm	9,00
Cutty Sark Prohibition	8,00

Premium tonics, mixer and energy drink served with spirits 20cl €1.00
Mixers (soft drink or juice) served with spirits 20cl included

ABOVE PRICES ARE IN EU € AND INCLUDE SERVICE CHARGE AND ALL TAXES.
ΟΙ ΠΙΟ ΠΑΝΩ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ ΚΑΙ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΦΟΡΟΥΣ.

Whiskeys

Bourbon (5cl)

Four Roses	7,00
Makers Mark	8,50
Buffalo Trace	8,00
Koval Bourbon 4cl	12,00
Koval Rye 4cl	12,00
Koval Millet 4cl	12,00
Wild Turkey	8,00
Woodford Reserve	9,00

Tennessee (5cl)

Jack Daniel's	7,00
Gentleman Jack	8,00
Jack Daniel's Single Barrel	11,00

Irish (5cl)

Jameson	7,00
Jameson Black Barrel	9,00
Jameson Caskmates	8,00
Tullamore Dew	7,00
Teeling Small Batch	8,50
Teeling Single Grain	10,00
Teeling Revival 14 Years	12,00

Japanese

Akashi	8,00
Yamazakura	10,00

Vodka (5cl)

Stoli	7,00
Stoli elit	10,00
Ultra Luxury Vodka	
Absolut	7,00
Absolut Elyx	9,00
Grey Goose	9,00
Kalashnikov	7,00
Eristoff	7,00

Skull Crystal Head	10,00
Reyka	8,00
Purity	9,00
Chase	9,00
Beluga	10,00
Tito's	9,00
Debowa Aged 4cl	15,00

Gin (5cl)

Bombay Sapphire	7,00
Bombay Sapphire East	8,00
Star Of Bombay	10,00
Hendrick's	9,00
Beefeater	7,00
Beefeater 24	10,00
Plymouth	9,00
Monkey 47	10,00
Edinburg Cannonball (Overproof) 4cl	8,00
Edinburgh Seaside	9,00
Whilliams Elegant	10,00

G Vine	9,00
Blue Beetle	8,00
No.3	9,00
Koval	10,00
Koval Barreled	12,00
Gin Mare	9,00
Bulldog	7,00
Three Graces	9,00
Bitter Truth Pink	9,00
Silent Pool	10,00
Aviation	8,00

Premium tonics, mixer and energy drink served with spirits 20cl €1.00
Mixers (soft drink or juice) served with spirits 20cl included

ABOVE PRICES ARE IN EU € AND INCLUDE SERVICE CHARGE AND ALL TAXES.
ΟΙ ΠΙΟ ΠΑΝΩ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ ΚΑΙ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΦΟΡΟΥΣ.

***Rum* (5cl)**

Bacardi Carta Blanca	7,00	Bayou Spiced	8,00
Bacardi Carta Oro	8,00	El Dorado 3 Anos	7,00
Bacardi Carta Negra	8,00	El Dorado 8 Anos	8,00
Bacardi Reserva	9,00	El Dorado 12 Anos	10,00
Oakheart Spiced Rum	8,00	El Dorado 15 Anos	12,00
Bacardi Gran Reserva	9,00	Sailor Jerry Spiced	8,00
8 Anos		Bubu	8,00
Havana 3 Anos	7,00	Pyrat XO	10,00
Havana Especial	8,00	Diplomatico Blanco	8,00
Havana 7 Anos	9,00	Diplomatico Mantuano	9,00
St James Heritage	7,00	Diplomatico Reserva	10,00
Bayou Blanco	7,00	Exclusiva	
Bayou Select	8,00	Diplomatico Single	15,00
		Vintage	

Cachaca (5cl)

Capucana	11,00
Pitu	7,00
Yaguara Branca	9,00
Yaguara Blended	9,00
Yaguara Ouro	11,00

Mezcal (5cl)

Nuestra Soledad	11,00
Vida	9,00

Tequila (5cl)

Olmeca	7,00
<i>Gold/Silver</i>	
Olmeca Altos	8,00
<i>Reposado/Silver</i>	
Milagro	8,00
<i>Reposado/Silver</i>	
Milagro Anejo	9,00
Ocho	9,00
<i>Reposado/Silver</i>	
Patron	9,00
<i>Reposado/Silver</i>	
Patron Anejo	10,00
Kah	10,00
<i>Reposado/Silver</i>	
Kah Anejo	11,00

Cognac/Brandy (4cl)

Maxime Trijol VS	9,00
Maxime Trijol VSOP	11,00
Otard VSOP	9,00
Otard XO	14,00
Martel VS	8,00
Martel VSOP	10,00
Martel XO	29,00
Remy Martin VSOP	9,00
Remy Martin XO	14,00
Metaxa 5	7,00
Metaxa 7	8,00

Premium tonics, mixer and energy drink served with spirits 20cl **€1.00**
Mixers (soft drink or juice) served with spirits 20cl included

ABOVE PRICES ARE IN EU € AND INCLUDE SERVICE CHARGE AND ALL TAXES.
ΟΙ ΠΙΟ ΠΑΝΩ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ ΚΑΙ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΦΟΡΟΥΣ.

Beers Selection

Draught	25 cl	50 cl	Lager 33cl	
Heineken	3,50	5,50	Heineken	4,50
Alfa	3,00	5,00	Stella	4,50
San Miguel	3,50	5,50	San Miguel Fresca	4,50
Stella	4,00	6,00	Desperados	5,00
Hoegaarden	4,00	6,00	Innis & Gunn	5,00
Blonde Ale 33cl			Dark Ale 33cl	
Duvel		6,50	Chimay Blue	7,50
Innis & Gunn Original		6,00	Innis & Gunn Rum Finish	6,00
Maredsous		6,50	Leffe brown beer	6,50
Hopus		7,00	Straffe Hendrik	9,00
Bruge Zot		6,00	Quadrupel	
Straffe Hendrik Tripel		8,50		
Leffe Blond		6,50		
IPA 33cl			Fruit Beer & Cider 33cl	
Innis & Gunn		7,00	Belgian Kriek	5,00
			Rekorderling Cider	5,00
			Strawberry & Lime	
			Strongbow	6,00
Weiss Beer 33cl				
Blanch De Bruxelles		5,00		

Cold Beverages

Mineral Water	50cl	1Ltr	Britvic (20cl)	3,00
	1,50	3,00	Tonic Water/Ginger Ale, Low Calories Tonic Water	
Soft Drinks 33cl		3,00	LGW Tonic 20 cl	3,50
Coca Cola/Coca Cola Zero/			Hibiscus, Cucumber, Basil	
Sprite/Sprite Zero/Fanta			3cents Premium	3,50
Orange/Bitter lemon /Perrier			Soft Drinks 20cl	
Mastiqua		3,50	Soda, Tonic Water, Aegean	
Red Bull		4,00	Tonic, Lemon Tonic, Ginger	
Juices		3,00	Beer, Pink Grapefruit Soda,	
Apple/Orange/Pineapple/			Mandarin & Bergamot	
Cranberry/Lemonade/			Gentlemans Soda	
Grapefruit				

Bottle Service 70CL

Vodka

Absolut	80,00
Stoli	80,00
Absolut Elyx	100,00
Stoli elit	100,00
Ultra Luxury Vodka	
Grey Goose	100,00
Beluga	100,00
Eristoff	80,00

Gin

Beefeater	80,00
Bombay Sapphire	80,00
Bulldog	80,00
Bombay Sapphire East	100,00
Hendrick's	120,00
Gin Mare	120,00
Monkey 47	120,00
Silent Pool	120,00

Whiskey

Famous Grouse	80,00
Dewar's White Label	80,00
Jameson	80,00
Chivas 12 Years	100,00
Chivas Extra	110,00
Jack Daniel's	100,00
Glenfiddich 12 Years	100,00
Monkey Shoulder	100,00

Tequila:

Olmeca Silver/Reposado	80,00
Milagro Silver/Reposado	90,00
Patron Silver/Reposado	120,00
Ocho Silver/Reposado	120,00
Kah Silver/Reposado	140,00

Rum

Bacardi Carta Blanca	80,00
Bacardi Carta Negra	90,00
Bacardi Carta Oro	100,00
Gran Reserva 8 Anos	130,00
Bayou Silver	80,00
Bayou Spiced	90,00
Bayou Select	100,00
Havana 3 Anos	80,00
Havana 7 Anos	90,00
Sailor Jerry Spiced	80,00

*All bottles come with 5 free regular mixers.
Premium mixers at the extra cost of 1 euro each.

ABOVE PRICES ARE IN EU € AND INCLUDE SERVICE CHARGE AND ALL TAXES.
ΟΙ ΠΙΟ ΠΑΝΩ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ ΚΑΙ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΦΟΡΟΥΣ.