

Ορεκτικά | Appetizer

ΠΟΛΑΚΙΑ ΤΥΡΙΩΝ | CHEESE ROLLS | KÄSERÖLLCHEN



Ανάμευκτα τυριά σε φύλλο κρούστας με chutney σύκου και εσπεριδοειδή

Mixed cheeses in puff pastry with fig and citrus chutney

Gemischte Käsesorten im Blätterteig mit Feigen-Zitrus-Chutney

8,00€

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ | ZUCCHINI BALLS ZUCCHINIBÄLLCHEN



Τραγανοί κεφτέδες από φρέσκα κολοκυθάκια και μυρωδικά χόρτα

Crispy zucchini balls made of fresh vegetables

Knusprige Zucchinihällchen aus frischem Gemüse

7,00€

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ | FRIED GRAVIERA CHEESE GEBACKEN GRAVIERA-KÄSE



Κρητική γραβιέρα πανέ με σάλτσα μελιού και ντοματίνι κονφί

Breaded Cretan graviera cheese, with honey sauce and confit cherry tomatoes

Panierte kretische Graviera, mit Honigsauce und konfierten Kirschtomaten

9,00€

ΤΖΑΤΖΙΚΙ | TZATZIKI | TZATZIKI



Στραγγιστό Γιαούρτι με σκόρδο, αγγούρι, ελαιόλαδο, ξύδι και άνηθο

Strained Yogurt with garlic, cucumber, olive oil, vinegar and dill

Passierter Joghurt mit Knoblauch, Gurke, Olivenöl, Essig und Dill

6,00€

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΑΠΑΚΙ | BRUSCHETTA WITH APAKI | BRUSCHETTA MIT APAKI

Τραγανές φέτες ψωμιού με Κρητικό απάκι από χοίρινο
ή κοτόπουλο με μους φέτας, ντοματίνια και ελαιόλαδο

Crispy slices of bread with Cretan apaki from pork
or chicken, with feta mousse, cherry tomatoes, and olive oil.

Knusprige Bratscheiben mit kretischem Apaki aus Schwein
oder Hähnchen, mit Feta-Mousse, Cherrytomaten und Olivenöl.

8,00€

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ BRUSCHETTA WITH SMOKED SALMON BRUSCHETTA MIT GERAUCHERTEM LACHS



Τραγανές φέτες ψωμιού με καπνιστό σολομό,
κρέμα τυριού, αγγούρι, μυρωδικά και ελαιόλαδο

Crispy slices of bread with smoked salmon,
cream cheese, cucumber, herbs, and olive oil

Knusprige Bratscheiben mit geräuchertem Lachs,
Frischkäse, Gurke, Kräutern und Olivenöl

9,00€

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ | FRIED POTATOES POMMES FRITES



5,00€

Σαλάτες | Salads | Salaten

ΣΠΕΣΙΑΛ VANTARIS HOTELS
SPECIAL VANTARIS HOTELS
SPEZIALE VANTARIS HOTELS

10,50€

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ
GREEK VILLAGE SALAD
GRIECHISCHES DORF SALAT



Ντομάτα, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, ελιές, τυρί φέτα,
ελαιόλαδο και ρίγανη

Tomato, cucumber, peppers, onion, olives, feta cheese,
olive oil and oregano

Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse,
Olivenöl und Oregano

10,00€

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΝΤΑΚΟΣ (ΚΟΥΚΟΥΒΑΓΙΑ)
CRETAN SALAD DAKOS (ΚΟΥΚΟΥΒΑΓΙΑ)
KRETISCHE SALAT DAKOS (ΚΟΥΚΟΥΒΑΓΙΑ)



Κρίθινα παξιμάδια με φρέσκια τριμμένη ντομάτα,
ρίγανη, ελαιόλαδο και γαλομυζήθρα Ρεθύμνου

Double-baked barley Bread with fresh grated tomato,
oregano, olive oil and Galomizithra cheese from Rethymno,

Doppelt gebackenes Gerstenbrot mit frisch geriebenen
Tomaten, Oregano, Olivenöl und Galomizithra-Käse aus Rethymno

8,00€

ΔΡΟΣΕΡΗ ΣΑΛΑΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
ME ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΣΟΛΟΜΟ
COOL VEGETABLE SALAD WITH SMOKED SALMON
KÜHLE GEMÜSESALAT MIT RÄUCHERLACHS



Τρυφερά φύλλα μαρουλιού με καπνιστό σολομό,
σπαράγγια, ντοματίνια baby, καρότο, φρεσκοκομμένα
ραπανάκια, φοινόκιο, τραγανά κομμάτια κρουτόν
γαρνιρισμένα με σάλτσα βινεγκρέτ

Tender lettuce leaves with smoked salmon, asparagus,
cherry tomatoes, carrot, freshly sliced radishes, fennel,
crunchy crouton pieces, garnished with vinaigrette.

Zarte Blätter von Kopfsalat mit Räucherlachs, Spargel,
Cherrytomaten, Karotten, frisch geschnittenen Radieschen,
Fenchel, knusprige Crouton-Stücke, garniert mit Vinaigrette.

12,00€

ΣΑΛΑΤΑ - ΚΑΙΣΑΡΑ
CAESAR SALAD | CAESAR SALAT

Τρυφερά πράσινα φύλλα iceberg, κοτόπουλο φιλέτο, μπέικον,
καλαμπόκι, flakes παρμεζάνας, κρουτόν και dressing Caesar

Tender green iceberg lettuce, chicken fillet, bacon, corn,
parmesan flakes, croutons, and Caesar dressing

Zarte grüne Iceberg-Blätter, Hähnchenfilet, Speck, Mais,
Parmesankrümel, Croutons und Caesar-Dressing

11,00€

ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΗ ΜΠΟΥΡΑΤΑ
SPRING BURRATA
FRÜHLINGS-BURRATA



Φρέσκο τυρί Burrata μαζί με τρυφερά φύλλα μαρούλι iceberg,
ντομάτα, ελιές, πιπεριές Φλωρίνης, βραστή πατάτα,
φρέσκο πέστο βασιλικού
και βινεγκρέτ από μπαλσάμικο ξύδι

Fresh Burrata cheese served with tender iceberg lettuce leaves,
tomato, olives, Florina peppers, boiled potatoes,
fresh basil pesto, and a balsamic vinegar vinaigrette.

Frischer Burrata-Käse serviert mit zarten
Eisbergsalatblättern, Tomaten, Oliven, Florina-Pfeffer,
gekochten Kartoffeln, hausgemachtem Basilikum-Pesto
und einer Balsamico-Essig-Vinaigrette.

11,00€

ΠΡΑΣΙΝΗ ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΣΑΛΑΤΑ
GREEN MIX SALAD
GRÜNE GEMISCHTE SALATE



Τρυφερά πράσινα φύλλα
με τοματίνια και πέστο βασιλικού

Tender green leaves
with cherry tomatoes and basil pesto

Zarte grüne Blätter
mit Kirschtomaten und Basilikumpesto

8,00€

Ζυμαρικά Ριζότο | Spaghetti Rizoto

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ
BOLOGNAISE | BOLOGNAISE
11,00€

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΝΑΠΟΛΙΤΕΝ
NAPOLITAIN
9,00€



ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ ΑΛ ΟΛΙΟ
RIGATONI AL OLIO



Ριγκατόνι με ελαιόλαδο, σκόρδο και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
Rigatoni with olive oil, garlic and freshly ground black pepper
Rigatoni mit Olivenöl, Knoblauch und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer
9,00€

ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ ΚΑΙ ΜΠΡΟΚΟΛΟ
PENNE WITH SALMON AND BROCCOLI
PENNE MIT LACHS UND BROKKOLI



Πέννες με τρυφερά κομμάτια σολομού και μπρόκολο,
δεμένα με απαλή κρεμώδη σάλτσα και διακριτικές νότες λεμονιού.
Penne with tender pieces of salmon and broccoli,
combined with a smooth creamy sauce and delicate hints of lemon.
Penne mit zarten Lachsstücken und Brokkoli, verbunden mit einer milden,
cremigen Sauce und feinen Zitronennoten.
16,00€

ΠΙΖΟΤΟ ΓΑΡΙΔΑΣ | SHRIMP RISOTTO | SHRIMP RISOTTO



Ριζότο με γαρίδες, ουζο, ζωμό οστρακοειδών, κρέμα γάλακτος,
παρμεζάνα, βούτυρο αγελάδος και μαϊντανό
Risotto with shrimps, ouzo, shellfish broth, cream,
Parmesan cheese, butter, and parsley
Risotto mit Garnelen, Ouzo, Meeresfrüchtebrühe, Sahne,
Parmesankäse, Butter und Petersilie
16,00€

ΠΙΖΟΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
MUSHROOM RISSOTO
PILZRISOTTO



Ριζότο μεμανιτάρια πόρτο μπέλο και πλευρώτους
με λευκό κρασί αρωματισμένο με σκινόπρασο και σκόρδο,
παρμεζάνα πιπέρι και χυμό λάιμ
Risotto with portobello mushrooms and Pleurotous mushrooms
with white wine, flavored with chaivs and garlic,
Parmesan cheese, pepper, and lime juice
Risotto mit Portobello-Pilzen und Austernpilzen in Weißwein,
aromatisiert mit Schnittlauch und Knoblauch,
Parmesan, Pfeffer und Limettensaft
12,00€

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ
SPAGHETTI WITH SHRIMPS
SPAGHETTI MIT KRABBen



Λιγκουίνι με γαρίδες σάλτσα τομάτας και ζωμό οστρακοειδών
Linguini with shrimp tomato sauce and shellfish broth
Linguini mit Garnelen-Tomatensauce und Schalentier Brühe
16,00€

Κυρίως Πιάτα | Main dishes

ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΑΛ' Α ΓΚΡΕΚΑ MOUSSAKA AL'A GRECA MOUSSAKA AUF GRIECHISCHE ART

Μελιτζάνες πατάτες κολοκυθάκια γκραντινέ με σάλτσα μπολονέζ
δομημένα και επικαλυμμένα με σάλτσα Μορνέ

Eggplants, potatoes, zucchinis gratin with Bolognese sauce
structured and covered with Mornay sauce

Auberginen, Kartoffeln, Zucchini-Gratin mit Bolognese-Sauce
strukturiert und mit Mornay-Sauce bedeckt

12,00€

ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ GREEK GYROS PORK GRIECHISCHES GYROS

Χοιρινός γύρος με ντομάτα, κρεμμύδι, γιαούρτι,
πίτα και πατάτες τηγανητές

Gyros with tomato, onion, yogurt, pita and french fries

Schweinefleisch Gyros mit Tomaten, Zwiebeln,
Joghurt, Pita und Pommes frites

11,50€

ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ PORK FILLET SOUVLAKI SCHWEINEFILET SOUVLAKI

Χοιρινό σουβλάκι από φιλέτο ψαρονέφρι σχάρας με κρεμμύδι
πράσινες και κόκκινες πιπεριές γαρνιρισμένα με αρωματικό λαδολέμονο.

Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

Pork souvlaki made from pork tenderloin skewers with onion, green and red
peppers, garnished with aromatic olive oil and lemon dressing.

Served with fried potatoes.

Schweine-Souvlaki aus Schweinefilet-Spießen mit Zwiebeln,
grünen und roten Pfeffer, garniert mit aromatischem
Olivenöl-Zitronen-Dressing. Wird mit Pommes frites serviert.

12,00€

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ GRILLED CHICKEN FILET GEGRILLTE HÄHNCHENFILET

Φιλετάκια κοτόπουλο σχάρας με φρέσκα λαχανικά σχάρας

Grilled chicken fillets with fresh grilled vegetables

Gegrillte Hähnchenfilets mit frischem Grillgemüse

11,50€

ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ CHICKEN NUGGETS PANIERTE HÄHNCHENFILETS

Φιλετάκια κοτόπουλο πανέ με πατάτες και φρέσκια σαλάτα

Breaded chicken fillets with potatoes and fresh salad

mit Kartoffeln und frischem Salat

10,50€

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ GREEK HOMEMADE BURGER GRIECHISCHE HAUSGEMACHTE BURGER

Ζουμερά μοσχάρισα μπιφτέκια με λαχανικά και πατάτες τηγανητές

Juicy beef burgers with vegetables and french fries

Saftige Rindfleischburger mit Gemüse und Pommes Frites

10,50€

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ
GRILLED RIB OF BEEF
RINDKOTELETT VOM ROSF

Μοσχαρίσια μπριζόλα με σαλάτα λαχανικών
καρυκευμένη με ελαιόλαδο
και θαλασσινό αλάτι και ψητά μανιτάρια
με ελαφρύ γλάσο βαλσάμικου.

Calf chop with a salad of vegetables seasoned
with olive oil and sea salt,
and grilled mushrooms with a light balsamic glaze

Kalbsschnitzel mit einem Salat aus Gemüse,
gewürzt mit Olivenöl
und Meersalz, sowie gegrillten

Pilzen mit einem leichten Balsamico-Glasur

22,00€

ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΑΡΝΙΟΥ ΣΧΑΡΑΣ
GRILLED LAMB CHOPS
GEGRILLTES LAMMKOTELETTS

με πατάτες τηγανητές και λαχανικά
with french fries and vegetables
mit Pommes Frites und Gemüse

14,00€

Θαλασσινά | Seafood | Meeresfrüchte

ΛΑΒΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ GRILLED BASS FILLET WOLFSBARSCH FILET VON ROST

Το ψάρι συνοδεύεται με λαχανικά στον ατμό αρωματισμένα
με λαδολέμονο και μαϊντανό και φρέσκια πατατοσαλάτα

The fish is served with fresh olive oil & lemon,
steamed vegetables and baby potatoes

Der Fisch wird begleitet von gedämpftem Gemüse, das mit Zitrone
und Petersilie gewürzt ist, sowie von frischem Kartoffelsalat

18,00€

ΤΣΙΠΟΥΡΑ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ GRILLED FILLET GILT HEAD BREAM GEGRILLTES GOLDBRASSEN FILET

Το ψάρι συνοδεύεται με λαχανικά
στον ατμό αρωματισμένα με λαδολέμονο
και μαϊντανό και φρέσκια πατατοσαλάτα

The fish is served with steamed vegetables
flavored with lemon
and parsley and fresh potato salad

Der Fisch wird begleitet von gedämpftem Gemüse,
das mit Zitrone und Petersilie gewürzt ist,
sowie von frischem Kartoffelsalat

18,00€

ΣΟΛΩΜΟΣ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ GRILLED SALMON FILLET GEGRILLTES LACHSFILET

Το ψάρι συνοδεύεται με φρέσκο λαδολέμονο,
λαχανικά ατμού και πατάτες baby

The fish is served with fresh lemon,
steamed vegetables and baby potatoes

Der Fisch wird begleitet von gedämpftem Gemüse,
das mit Zitrone und Petersilie gewürzt ist,
sowie von frischem Kartoffelsalat

20,00€

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ GRILLED SHRIMPS GEGRILLTE GARNELEN

Με ψητά λαχανικά και πικάντικη σάλτσα
με μαγιονέζα τσίλι και λάιμ

With roasted vegetables and a spicy sauce
made with mayonnaise, chili and lime

Mit geröstetem Gemüse und einer würzigen
Sauce aus Mayonnaise, Chili und Limette

18,00€

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ FRIED SQUID GEBACKEN KALMARE

Καλαμαράκια τηγανητά με πράσινη σαλάτα,
ντοματίνια και σάλτσα αγιόλι

Fried calamari with green salad,
cherry tomatoes and aioli sauce

Gebratener Tintenfisch mit grünem Salat,
Kirschtomaten und Aioli-Sauce

11,00€

ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ
GRILLED OCTOPUS WITH OLIVE OIL & LEMON
GEGRILLTER TINTENFISCH MIT OLIVENÖL & ZITRONE
13,00€

ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ
SARDINES FILLETS GRILLED
SARDINEN FILETS GEGRILLT
με λαδολέμονο και μυρωδικά with olive oil, lemon and herbs
mit Olivenöl, Zitrone und Kräutern
11,00€

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ Ή ΑΣΤΑΚΟΣ
LOBSTER WITH STAGHETTI OR LOBSTER
HUMMER MIT SPAGHETTI ODER HUMMER
με λαχανικά (κατόπιν παραγγελίας) (για 2 άτομα)
with vegetables (upon request) (for 2 persons)
mis Gemüse (Nach Bestellung) (für 2 personen)
ΤΟ ΚΙΛΟ 104,00€ | PER KILO | PRO KILO

Πίτσα | Pizza

MARGARITA

Χειροποίητο ζυμάρι με σάλτσα ντομάτας,
μοτσαρέλα και φρέσκο βασιλικό
Handmade dough with tomato sauce,
mozzarella and fresh basil leaves
Handgemachter Teig mit Tomatensauce,
Mozzarella und frischen Basilikumblättern
9,50€

VEGETARIAN

Χειροποίητο ζυμάρι με σάλτσα ντομάτας,
μοτσαρέλα, πιπεριές, κρεμμύδι και ελιές
Handmade dough with tomato sauce, mozzarella,
peppers, onion, and olives
Handgemachter Teig mit Tomatensauce, Mozzarella,
Paprika, Zwiebeln und Oliven
9,50€

CRETESE

Χειροποίητο ζυμάρι με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα,
απάκι, σπανάκι, λιαστή ντομάτα και σκόρδο
Handmade dough with tomato sauce, mozzarella,
apaki (Cretan smoked pork), spinach, sun-dried tomato, and garlic
Handgemachter Teig mit Tomatensauce, Mozzarella,
Apaki, Spinat, getrockneten Tomaten und Knoblauch
11,00€

Burgers

CEEDAR BURGER

Ψωμάκι μπριος με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, iceberg, ντομάτα, τυρί cheddar, καραμελωμένο κρεμμύδι και σάλτσα φρέσκιας ντομάτας

Brioche bun with beef patty, iceberg lettuce, tomato, cheddar cheese, caramelized onions, and fresh tomato sauce.

Brioche-Brötchen mit Rindfleischpatty, Eisbergsalat, Tomate, Cheddar-Käse, karamellisierten Zwiebeln und frischer Tomatensauce

9,50€

BBQ BURGER

Ψωμάκι μπριος με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, iceberg, ντομάτα, τυρί cheddar, πίκλες, onion rings και BBQ sauce

Brioche bun with beef patty, iceberg lettuce, tomato, cheddar cheese, pickles, onion rings, and BBQ sauce

Brioche-Brötchen mit Rindfleischpatty, Eisbergsalat, Tomate, Cheddar-Käse, Essiggurken, Zwiebelringen und BBQ-Sauce

9,50€

CHICKEN BURGER

Ψωμάκι μπριος με φιλέτο κοτόπουλο, τσένταρ, κρεμμύδι, πίκλες, μαρούλι iceberg, ντομάτα, κρεμμύδι και sauce μαγιονέζα & κέτσαπ

Brioche bun with chicken fillet, cheddar cheese, onion, pickles, iceberg lettuce, tomato, onion, mayo & ketchup sauce

Brioche-Brötchen mit Hähnchenfilet, Cheddar-Käse, Zwiebeln, Essiggurken, Eisbergsalat, Tomate, Zwiebeln sowie Mayo- und Ketchup-Sauce

9,50€

TOWER BURGER

Ψωμάκι μπριος με διπλό μοσχαρίσιο μπιφτέκι, iceberg, ντομάτα, τηγανητό αυγό, bacon, κρεμμύδι και σάλτσα μουστάρδας

Brioche bun with double beef patty, iceberg lettuce, tomato, fried egg, bacon, onion, and mustard sauce

Brioche-Brötchen mit doppeltem Rindfleischpatty, Eisbergsalat, Tomate, Spiegelei, Speck, Zwiebel und Senfsauce

12,00€

Επιδόρπια | Deserts | Nachtich

BROWNIES ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ CHOCOLATE BROWNIES SCHOKOLADENBROWNIES BELGISCHE

Brownies Βελγικής σοκολάτας με φουντούκια και παγωτό καραμέλας
Belgian chocolate brownies with hazelnuts and caramel ice cream
Schokoladenbrownies mit Haselnüssen und Karamelleis

9,00€

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ CHEESECAKE BAKLAVA CHEESECAKE



Παραδοσιακός μπακλαβάς με ποικιλία ξηρών καρπών δομημένος
με κρέμα τυριού αρωματισμένη με λεμόνι και γαρνιρισμένο
με θυμαρίσιο μέλι και φιστίκια Αιγίνης

Traditional baklava with a variety of nuts, layered with cheese cream,
flavored with lemon, and garnished with thyme honey and Aegina pistachios
Traditioneller Baklava mit einer Vielzahl von Nüssen, geschichtet mit Käsecreme,
aromatisiert mit Zitrone und garniert mit Thymianhonig und Aegina-Pistazien

9,00€

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ | ORANGE PIE | ORANGEKUCHEN



Στρώσεις από τριμμένο φύλλο, εμποτισμένες σε σιρόπι πορτοκαλιού,
σερβιρισμένη με παγωτό βανίλιας

Layers of shredded pastry soaked in orange syrup
accompanied with vanilla ice cream

Schichten aus geriebenem Teig, getränkt in Orangensirup,
serviert mit Vanilleeis

7,00€

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ YOGURT WITH HONEY AND FRUIT JOGHURT MIT HONIG UND OBST

6,00€

ΜΗΛΟΠΙΤΑ | APPLE PIE | APFELKUCHEN KNUSPRIGE



Τραγανή τάρτα με φρέσκια καραμελωμένα μήλα και παγωτό βανίλιας

Crunchy tart with fresh caramelized apples and vanilla ice cream

Tarte mit frischen karamellisierten Äpfeln und Vanilleeis

7,00€

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ | FRUIT SALAD | OBSTSALAT 5,00€

ΒΟΛΟΣ ΠΑΓΩΤΟ | SCOOP OF ICE CREAM | EISKUGEL2,50€

Μπύρες | Beers

ΜΠΥΡΑ ΠΟΤΗΡΙ 500 ml DRAFT BEER 500 ml	5,00€
ΜΠΥΡΑ ΠΟΤΗΡΙ 250 ml DRAFT BEER 250 ml	4,00€
AMSTEL 500 ml	5,50€
AMSTEL 330 ml	4,50€
AMSTEL ALCOHOL FREE 330 ml	4,50€
ALFA 500 ml	5,50€
ALFA 330 ml	4,50€
ALFA WEISS 500 ml	6,00€
KAIZER 500 ml	6,00€
ERDINGER 500 ml	7,00€
RADLER 500 ml	5,00€
RADLER 250 ml	4,00€
DIESEL 500 ml	5,00€
DIESEL 250 ml	4,00€

Αναψυκτικά | Soft drinks

ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ ORANGEADE	4,00€
ΛΕΜΟΝΑΔΑ LEMONADE	4,00€
SPRITE	4,00€
COCA COLA	4,00€
TONIC WATER	4,00€
SODA WATER	4,00€
SAN PELLEGRINO	6,50€

ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	6,00€
FRESH ORANGE JUICE FRISCHER ORANGENSAFT	

ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ 500 ml MINERAL WATER 500 ml	2,00€
ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ 1000 ml MINERAL WATER 1000 ml	4,00€

Aperitifs

OUZO	7,50€
TSIKOUDIA	shot (30ml) 4,00€ 7,50€
MARTINI ROSSO BIANCO DRY	8,00€
CAMPARI	8,00€
PERNOD	7,50€

Spritz & Aperitif Cocktails

NEGRONI	12,00€
APEROL SPRITZ	11,00€
AMERICANO	11,00€
HUGO	10,00€

Non Alcoholic Cocktails

STRAWBERRY ICE TEA	7,50€
(Strawberry pure, Fresh Lime juice, Vanilla syrup, Ice tea)	
GREEN PLEASURE	7,50€
(Apple pure, Fresh lime juice, Simple syrup, Sprite)	
VIRGIN MOJITO	7,50€
(Fresh Lime, Brown sugar, Mint, Sprite)	
VIRGIN COLADA	7,50€
(Coconut pure, Banana pure, Pineapple juice, Grenadine)	
TROPIC FIRE	7,50€
(Pineapple, banana, peach and orange juice)	

Beverages - Coffees - Hot Drinks

GREEK COFFEE	single 3,50€ 4,50€
NES COFFEE	4,00€
ICE NES COFFEE FRAPE	4,00€
ESPRESSO	single 3,50€ 4,50€
CAPPUCCINO	single 4,00€ 5,00€
FREDDO ESPRESSO	4,50€
FREDDO CAPPUCCINO	5,00€
LATTE MACCHIATO	5,00€
AMERICANO	4,50€
HOT CHOCOLATE	4,50€
COLD CHOCOLATE	4,50€
VARIETY OF SELECTED TEA FLAVORS	4,00€
MILK SHAKE (VANILLA, CHOCOLATE, BANANA, STRAWBERRY).....	6,00€

Ο Φ.Π.Α συμπεριλαμβάνεται στις τιμές.
Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο).

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αναλυτικών
αποδείξεων μηχανής, θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.

V.A.T is included in prices.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (Receipt – Invoice).
The restaurant|bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office.