

## **Ouă și mic dejun**

### **Αυγά και Πρωινά**

#### **Super Bowl 8.50**

laurt cu granola, miere de albine, fructe de sezon și semințe diverse  
στραγγιστό γιαούρτι με γκρανολα, μέλι, φρούτα εποχής και ξηρούς καρπούς

#### **Acai Bowl 11.50**

Cu granola, fructe de sezon, semințe de chia, și unt de arahide  
με γκρανολα ,φρούτα εποχής,σπορους τσια και φυστικοβουτηρο

#### **Pancakes 7.50**

Cu pralina de alune de pădure sau sirop din esență de arțar sau (Se servesc si cu  
înghețata la alegere)

#### **Τηγανίτες**

με ή πραλίνα φουντουκιού ή σιρόπι σφενδάμου (Σερβίρονται και με παγωτό επιλογής)

#### **Mic dejun englezesc 12.00**

Ouă ochiuri, prăjite sau fierte, ratutâ sau omleta, omleta albă cu bacon englezesc, carnați  
englezești, fasole englezești, ciuperci și roșii grill și suc de portocale.

#### **Αγγλικό πρωινό**

Με αυγά τηγανητά ή ποσέ ή βραστά ή σκραμπλ ή ομελέτα ή λευκή ομελέτα με αγγλικό  
μπέικον, αγγλικά λουκάνικα, αγγλικά φασόλια, ψητές ντομάτες και μανιτάρια, & χυμό  
πορτοκάλι.

#### **Ouă cu avocado pe pan brioche 9,50**

**Αυγά με αβοκάντο** σε ψωμί brioche

#### **Ouă ca la benedict cu șuncă sau „pancetta” 9.50**

și ouă tip ochiuri fierte pe brioche și sosul olandeze

**Αυγά benedict** με ζαμπόν ή μπέικον

ποσέ αυγά σε ψωμί brioche και ολαντέζ σως

#### **Croque madame 9.50**

Pâine prăjit cu jambon, caș, sos bechamel și ou

#### **Croque Madame**

Τοστ με ζαμπόν, τυρί, μπεσαμέλ κι αυγό

#### **Club sandwich 9.50**

cu șunca, caș, bacon, roșii, salată verde, sos maioneza și cartofi prăjite

#### **Club Sandwich**

με ζαμπόν, τυρί, μπέικον, ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα και πατάτες τηγανητές

#### **Omleta 5.50**

supliment pentru avocado, bacon afumat, șunca, roșii, ardei gras

#### **Ομελέτα**

έξτρα χρέωση για αβοκάντο, μπέικον, ζαμπόν, ντομάτα, πιπεριές

#### **Sandwich-uri 6.00**

Cu brânzeturi, rosii, sos maioneza

Supliment 1,50 pentru: bacon, tuna, carnat, șuncă, avocado, ou prăjit, fasole

#### **Servit cu salată verde și salată de varză**

#### **Σάντουιτς**

Με τυρί, τομάτα, μαγιονέζα

Έξτρα χρέωση 1,50 για: μπέικον, τόνο, λουκάνικο, ζαμπόν, αβοκάντο, τηγανητό αυγό,  
φασόλια

Σερβίρεται με γαρνιτούρα σαλάτας και σπιτική coleslaw

# Aperitive

## Ορεκτικά

### **Pâine prăjit uns cu usturoiu 6,50**

Cu unt aromatizat cu cimbru și caș gouda.

### **Σκορδόψωμο σχάρας**

Με αρωματικό βούτυρο από θυμάρι και τυρί γκούντα.

### **Humus cu pâine pita 7,50**

Naut, pasta de susan, usturoiu, suc de lamai, ulei de măsline, paprika

### **Χούμους με πιπτάκια**

Ρεβύθια, ταχίνι, σκόρδο, χυμό λεμόνι, λάδι, πάπρικα

### **Tzatziki 6,50**

Cu iaurt, castraveți, usturoi și „tortilla”

### **Τζατζίκι**

Με γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο και τορτίγια

### **Caș halloumi la grătar 8,50**

Cu gem de casa din căpșuni și trompete

### **Χαλούμι στη σχάρα**

Με σπιτική σως μαρμελάδας, φράουλας και αρμπαρόριζα

### **Midi fierte pe abur 11.50**

și reprăjite cu vin alb și ierburi aromatice

### **Μύδια αχνιστά**

Σωτέ σβησμένα με λευκό κρασί και φρέσκα μυρωδικά

### **Pui crispy. 8.50**

Cu susan, sos de miere de albine și salata

### **Chicken Fingers Buttermilk**

Με σουσαμι ,honey sauce σαλάτα

### **Brânza „feta saganaki” (prăjita) 8,00**

cu miere și susan

### **Τυρί φέτα σαγανάκι**

με μέλι και σουσάμι

## Aperitive

### Twisters de cartofi 7,50

Cartofi prăjiți proaspeți tăiați în felii subțiri, stropiți cu sos de brânza și smântâna. Garnitură de brânză și sos mexican "pico de gallo".

### Potato twisters

Φρέσκες τηγανητές πατάτες, κομμένες σε πολύ λεπτές ροδέλες.

Περιχύνονται με

queso cheese sauce και sour cream sauce. Γαρνίρονται με τυρί και pico de gallo.

### Cârnați de la grătar 7.00

Χωριάτικο Λουκάνικο σχάρας

### Rondele de ceapă in aluat cu bere. 6.50

κρεμμύδια ροδέλες σε κουρκούτι Μπύρας

### Batoane de mozzarella. 7.50

cu unt aromat și crustă crocantă

### Παναρισμενα Στικ Μοτσαρελας

με αρωματικό βουτηρο και τραγανή κρουστά

## FRIES

### Cartofi prăjiți 3.50

French Fries

### Cartofi țărănești 4.00

Country Style Potatoes

**Toate preparatele de mai sus pt fi servite cu sosurile: sos de muștar, sos de usturoi, maioneză, maioneză vegană, sos BBQ, sos de ardei dulce, sos de ardei iute, sos Guacamole, sos Cesar, sos ketchup, sos cheddar cu cost suplimentar 1.50**

All The Above Dishes Served With These Sauces: Mustard Sauce, Garlic Sauce, Mayo Sauce, Mayo Vegan sauce, White BBQ Sauce, Sweet Chilli Sauce, Hot Chilli sauce, Guacamole sauce, Cesar sauce, Ketsap Sauce, Cheddar Sauce. With Extra Cost 1.50

**VĂ RUGĂM SA NE INFORMAȚI IN CAZUL IN CARE AVEȚI ALERGII  
PLEASE ADVISE YOUR SERVER IF YOU HAVE ANY ALLERGIES**

# Salate

## Σαλάτες

### **Salată Carpe Diem. 14.00**

Salată verde mixtă, fructe de sezon, alune ,și sosul nostru secret de smochine

#### **Carpe Diem Salad**

ανάμεικτη πράσινη σαλατα,φρούτα εποχής, φουντούκια και η δίκη μας  
μυστική sauce συκου

### **Salată lui Cezar 13,50**

Salata romana, salata iceberg, pui la grătar, dressing Caesar, crutoane crocante și  
fulgi de parmezan.

#### **Σαλατα Σήζαρ**

Μαρούλι romaine, άισμπεργκ, κοτόπουλο σχάρας, σως Caesar, τραγανά κρουτόν  
και φλέικς παρμεζάνας.

### **Salată grecească 10.50**

roșii, castraveți, ceapa, ardei, măslina, nuci, brânza feta, ulei de măslina virgin și  
oregano

#### **Ελληνική**

ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές, παξιμάδι, τυρί φέτα, παρθένο  
ελαιόλαδο και ρίγανη

### **Caprese cu Buratta proaspătă. 14.00**

roșii cherry și busuioc proaspăt

#### **Caprese με φρέσκια Buratta**

ντοματίνια και φρέσκο βασιλικό

### **Dakos Cretan 10.50**

cu roșii , crutoane cretane, ceapă, măslina, ardei roșu, feta din Creta și oregano

#### **Κρητικός Ντάκος**

με ντομάτα παξιμάδια Κρήτης ,κρεμμυδι,,ελιές ,κόκκινη πιπεριά , φέτα Κρήτης και ρίγανη

### **Pâine 1,50 de persoana**

**Ψωμί 1,50 κατά άτομο**

## **Pilaf de orez - Paste Risotto - Pasta**

### **Pilaf de orez cu ciuperci 15,50**

Mix de ciuperci cu parmezan și trufe.

### **Ριζότο Μανιταριών**

Μιξ μανιταριών με παρμεζάνα και τρούφα.

### **Pilaf de Orez cu boabe marii și creveți 16,50**

cu parmezan

### **Κριθαρότο γαρίδας**

με παρμεζάνα

### **Spaghete la „carbonara” 15,50**

cu porc afumat, gușă, ierburi aromate, parmezan, (puteți sa alegeți dacă doriți cu smântâna sau sos de gălbenuș)

### **Σπαγγέτι καρμπονάρα**

με καπνιστό χοιρινό, guanciale, μυρωδικά, παρμεζάνα, (μπορείτε να επιλέξετε σάλτσα από κρέμα γάλακτος ή από κρόκο αυγού)

### **Spaghetele Bolognese 13,50**

cu parmezan

### **Spaghetti Bolognese**

με παρμεζάνα

### **Paste „Linguine” cu fructe de mare 22,00**

Cu scoici „capesante”, calamar, creveți, midi, zeama din fructe de mare

### **Λιγκούιני Θαλασσινών**

Με χτένια, καλαμάρι, γαρίδες, μύδια, ζωμό θαλασσινών

### **Paella spaniolă 22,00**

Cu calamar, pui, midi, carnat „chorizo”, ardei grași, mazăre verde și șofran grec din Kozani

### **Ισπανική παέγια**

Με καλαμάρι, κοτόπουλο, μύδια, λουκάνικο chorizo, πιπεριά, αρακά, και κρόκο Κοζάνης

### **Lasagna clasică 16,00**

Cu carne măcinată de vita, brânzeturi și sos bechamel

### **Classic Lasagna**

με κιμά μοσχαρίσιο, τυριά και μπεσαμέλ

### **Penns cu legume 14,00**

Cu roșii, măslin, ardei, ceapă, felie de brânză și oregano proaspăt

### **Πέννες με λαχανικά**

Με ντομάτα, ελιές, πιπεριές, κρεμμύδια, φέτα τυρί και φρέσκια ρίγανη

### **Penne cu pui 16,50**

ciuperci proaspăt și curry

### **Πέννες με κοτόπουλο,**

φρέσκα μανιτάρια και κάρυ

**Avem penne și spaghete fără gluten. Întrebați la ospătar**

**Διαθέτουμε πέννες και σπαγγέτι χωρίς γλουτένη.**

## **PESTE ȘI FRUCTE DE MARE** **ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**

### **Calamar prăjit 14,50**

Inele crocante de calamar, ierburi aromate și sos aioli delicata

### **Τηγανητά Καλαμαράκια**

Τραγανές ροδέλες από καλαμάρι, μμυρωδικά και απαλή σως αγιολί

### **File de somon 19.00**

Cu orez mixt, sos de spanac și tarhon

### **Φιλέτο Σολομού**

Με ανάμεικτο ρύζι, σως από σπανάκι και εστραγκόν

### **Calamar la gratar 19,50**

Cu sos aioli si cartofi prăjiți

### **Καλαμάρι σχάρας**

Με αγιολί σως και πατάτες τηγανητές

### **Peștele proaspăt al zilei 18,50**

cu legume fierte

### **Φρέσκο ψάρι ημέρας**

με βραστά λαχανικά

### **Creveți la grătar 19,00**

cu salata verde, miere și sos de muștar

### **Γαρίδες σχάρας**

με πράσινη σαλάτα, μέλι και σως μουστάρδας

### **Platou de fructe de mare pentru 2 persoane 44,00**

Cu proaspăt al zilei, calamar, midii, creveți, salată și cartofi prăjiți

### **Ποικιλία θαλασσινών για 2 άτομα**

Με ψάρι ημέρας καλαμαράκια, μύδια, γαρίδες, σαλάτα και πατάτες τηγανητές

## **Feluri doi** **Κυρίως Πιάτα**

### **Souvlaki de porc 14,50**

Frigărui de porc cu cartofi prăjiți, pâine pita și sos de muștar

#### **Σουβλάκι χοιρινό**

Με πατάτες τηγανητές, πίτες και σως μουστάρδας

### **Gyros de porc 13,50**

cu pâine pita, salată, tzatziki și cartofi prăjiți

#### **Χοιρινός Γύρος**

με πιτούλες, σαλάτα, τζατζίκι και πατάτες τηγανητές

### **Pui BIO (Halal) 17.00**

marinat, cu pure de cartofi dulci , sos din oțetul căpșuni învechit și fulgi de porumb

#### **ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ κοτόπουλο**

μαριναρισμένο με πουρές γλυκοπατάτας ,σάλτσα από παλαιομενο ξύδι φράουλας και flakes

### **Gyros de pui 15,50**

cu pâine pita, salată, tzatziki și cartofi prăjiți

#### **Κοτόπουλο Γύρος**

με πιτούλες, σαλάτα, τζατζίκι και πατάτες τηγανητές

### **Souvlaki de pui 15,50**

Cu cartofi prăjite, pâine pita și sos de muștar

#### **Σουβλάκι κοτόπουλο**

Με πατάτες τηγανητές, πίτες και σως μουστάρδας

### **Ciolan de miel 18.00**

cu miere de albine și cimbru

#### **Αρνί κότσι**

με μέλι και θυμαρι

### **Platou de carne pentru 2 persoane 43,00**

cu chifteluțe de vita, frigărui de porc, frigărui de pui, carnați rustici, cotlete de miel, cartofi prăjiți, tzatziki și pâine pita

#### **Ποικιλία Κρεατικών για 2 άτομα**

με μπιφτεκάκια μοσχαρίσια, σουβλάκι χοιρινό, σουβλάκι κοτόπουλο, λουκάνικο χωριάτικο, παιδάκια αρνίσια, πατάτες τηγανητές, τζατζίκι και πιτάκια

## Feluri tradiționale

### Παραδοσιακά

#### Moussaka 14,50

cu carne tocata de vita, cartofi, vinete și bechamel

#### Μουσακάς

με κιμά μοσχαρίσιο, πατάτες, μελιτζάνες και μπεσαμέλ

#### Vițel Zakynthos în sos de rosii 15.50

cu cartofi prăjiți

#### Ζακυνθινό Μοσχάρι κοκκινιστό

με πατάτες τηγανητές

#### Hotul de miel 15.50

cu cartofi, ardei verzi si rosii, ceapa, branza naxos graviera copta la cuptor

#### Αρνί Κλέφτικο

με πατατες ,πράσινες & κόκκινες πιπεριές, κρεμμυδια, τυρι γραβιέρα νάξου ψημένα στο φούρνο

#### Pui mastihato. 15.00

File de pui in cuib de kadayif cu sos de mastic de Chios și bacon

#### Μαστιχατο Κοτόπουλο

κοτόπουλο φιλέτο σε φωλιά κανταιφιου με σως χιωτικης μαστίχας και μπέικον

## Burgers

#### Burger Black Angus. 15.50

cu brânză cheddar, bacon, ceapă caramelizată, roșii, salată și sos BBQ alb

#### Μπεργκερ Black Angus Μοσχαρίσιο

με τυρί τσενταρ, μπέικον ,καραμελωμενα κρεμμυδια, ντοματα, μαρουλ & white BBQ sauce

#### Burger de pui 15.50

File de pui, roșii, salată, sos guacamole, bacon, cremă de brânză și brânză cheddar

#### Μπεργκερ Κοτοπουλο

Φιλέτο κοτοπουλο, ντοματα, μαρουλι, γουακαμολε sauce , μπεικον, τυρι κρέμα, & τυρι Τσενταρ

## Pizza

#### Pizza Margarita 13.00

#### Pizza special 18.00

with pepperoni, bacon, ham, green peppers, mushrooms

#### Pizza Margarita Gluten Free 14.00

with extra cost 1.00 you can add: salami, bacon or turkey

#### Pizza Vegan 16.00

with vegan cheese, green peppers, onions & mushrooms

#### Pizza Halal 18.00

with cheese, tomato, soutzouki sau salami



# Carne Κρέας

**Beef Steak de vita la gratar 22.90oz (650gr.) 21.50**  
cu cartofi prăjiți, salata verde

**Μπριζόλα μοσχαρίσια**  
με πατάτες τηγανητές, πράσινη σαλάτα

**Coaste de miel 16,00**  
Cu cartofi prăjiți și salmoriglio

**Παϊδάκια αρνίσια**  
Με πατάτες τηγανητές και λαδολέμονο

**Burger de pui 14.00**  
cu ovăz BIO și orez

**Μπιφτέκια κοτόπουλο**  
με βιολογική βρώμη και ρύζι

**Friptură de carne la grătar 14,00**  
Cu orez și salata verde

**Μπιφτέκια σχάρας**  
Με ρύζι και πράσινη σαλάτα

**Kebab de miel 14.00**  
Cu tzatziki, roșii la grătar, pâine pita și cartofi prăjiți

**Κεμπάπ αρνίσιο**  
Με τζατζίκι, ψητή ντομάτα, πιτάκια και πατάτες τηγανητές

**T-Bone Black Angus 19,50oz (550gr) 29,00**  
Cu cartofi rustici & Rondele de ceapă

**T-Bone Black Angus**  
Με χωριάτικες πατάτες

**Coasta din diafragma 9oz (250g) 29.00**  
(cea mai gustoasa parte a vițelului)  
la grătar cu salata, sos chimichurri și cartofi rustici

**Ταλιάτα από διάφραγμα 9oz (250g)**  
(το νοστιμότερο κομμάτι του μοσχαριού)  
στη σχάρα με σαλάτα, τσιμιτσούρι σως και πατάτες χωριάτικες

**Toate porțiile se servesc cu cu aceste sosuri:**  
Sos de ardei Capia, sos de muștar, sos de maioneză, sos tartar, sos BBQ, sos de ardei dulce,  
sos de ardei iute, sos de maioneză vegan, sos Cesar, sos ketchup, sos cheddar

**Our dishes served with these sauces :**  
Peppercorn Sauce, Mustard Sauce, Mayo Sauce, Tartar sauce, BBQ Sauce, Sweet Chilli  
Sauce, Hot Chilli sauce, Vegan Mayo Sauce, Ceasar sauce, Ketsap Sauce. Cheddar

# Verdețuri

## Eat Green

### Salată vegan. 12.50

Salată mixtă (lola, rucola, spanac baby, iceberg, radicchio) ceapă proaspătă, avocado, felii de măr verde, felii de căpșuni, brânză vegan și sos de citrice

### Vegan Salad

mixer salad(lola,aragula,baby spinach,iceberg,radicchio)fresh onion,avocado,green apple slices of strawberries ,vegan cheese and citrus sauce

### Humus cu pâine pita 7.50

Năut, pasta de susan, usturoi, suc de lămâie, ulei de măsline, boia de ardei

### Χούμους με πιάκια

Ρεβύθια, ταχίνι, σκόρδο, χυμός λεμονιού, λάδι, πάπρικα

### Tzatziki VEGANO 6.50

Iaurt de legume, usturoi și castraveți

### Τζατζίκι VEGAN

Φυτικό γιαούρτι, σκόρδο και αγγούρι

### “Gyros” VEGANO 18,00

Cu cartofi prăjiți, pâine pita, salată și tzatziki

### Γύρος VEGAN

Με πατάτες τηγανητές, πίτα, σαλάτα και τζατζίκι

### Pesto de busuioc VEGGIE 15.00

Cu spaghete din făină integrală cu pesto de busuioc, nuci caju și ierburi aromatice

### Πέστο βασιλικού VEGGIE

Με спаγγέτι ολικής, πέστο βασιλικού, κάσιους και μυρωδικά

### Penns cu legume 14.00

Cu roșii, măsline, ardei, ceapă, și oregano proaspăt

### Πεννες με λαχανικά

Με ντομάτα , ελιές , πιπεριες,κρεμμυδια ,και φρέσκια ρίγανη

### Risotto cu ciuperci VEGGIE 17,00

Mix de ciuperci cu parmezan vegan și trufe

### Ριζότο Μανιταριών VEGGIE

Μιξ μανιταριών με φυτική παρμεζάνα και τρούφα

### Burger cu ovăz. 17.00 (vegan)

legume și sos de brânză cu ardei

### Μπέργκερ με βρώμη

# Prăjiturii Επιδόρπια

**Tort cu curmale 7,00**  
cu sirop de caramel și înghețata de vanilie  
**Κέικ από Χουρμάδες**  
με σιρόπι καραμέλας και παγωτό βανίλια

**Baklava grecească cu înghețată 7,00**  
Ελληνικός μπακλαβάς με παγωτό

**Tort de ciocolata cu inghetata 7.00**  
Σοκολατόπιτα με παγωτό

**Prăjitură de brânză cu căpșuni  
7,00**  
Τσιζ κέικ με φράουλα

**Mous de ciocolată albă 7.00**  
cu căpșuni și migdale caramelizate  
**Μους λευκής σοκολάτας**  
με φράουλα και καραμελωμένα αμύγδαλα

**Înghețată 6,00**  
ciocolată, vanilie sau sorbete  
**Παγωτό**  
σοκολάτα, βανίλια ή σορμπέ

# COCKTAILS

## **CARPE DIEM 13.00**

VODKA,LIME,SUGAR SYROP,PASSION PURE & BASIL LEAVES

## **MELON BALL 13.00**

VODKA-PEACH SCHNAPPS-MELON LIQUER-ORANGE JUICE

## **STRAWBERRY WOO WOO 13.00**

VODKA-STRAWBERRY PURE-PEACH SCHNAPPS-CRANBERRY

## **LADIES SPRITZ 13.00**

APEROL-PINK GRAPEFRUIT SODA-PROSECCO

## **ESPRESSO MARTINI 12.50**

VODKA,KAHLUA,ESPRESSO

## **RASPBERRY MULE 13.50**

KETEL ONE VODKA, RASPBERRIES,LIME JUICE,SUGAR SYROP,  
GINGER BEER

## **ZOMBIE 15.00**

BLENDS OF RUMS,PINEAPPLE PURE,PASSION PURE,GINGER ,LIME &  
GRENADINE

## **PINK LADY 9.50**

GIN,EGGWHITE,LIME JUICE,GRENADINE SYROP

## **ALL TIME CLASSICS**

### **MOJITO (ALL FLAVOURS) 12.50**

### **MARGARITA (ALL FLAVOURS). 11.50**

### **DAIQUIRY (ALL FLAVOURS) 11.50**

### **PORN STAR MARTINI 12.50**

### **NEGRONI 15.00**

### **PINA COLADA 11.50**

### **TEQUILA SUNRISE 10.50**

# *Wine List*

## **SPARKLING WINES**

MOSCATO D'ASTI 150ml 6.00

PROSECCO 150ml 6.00

PROSECCO 750ml 29.00

## **WHITE WINES**

LOCAL DRY 150ML/6.00

9MUSES SAUVIGNON BLANC TREBBIANO ASDYRTIKO 700ML 29.00

SAUVIGNON BLANC EVAMPELOS 150ML 6.00 750ML 32.50

CHARDONNAY EVAMPELOS 150ML/6.00- 750ML 32.50

MED-DRY MUSCAT BLANC JOKER 150ML/6.50- 750ML 35.00

RETSINA KEHRI AFROS 750ML 27.00

## **ROSE WINES**

GLASS OF LOCAL ROSE DRY 6.00

GLASS OF LOCAL ROSE MEDIUM DRY 6.00

FEAST SEMELI DRY 750ML 21.00

PINK MEDIUM DRY 750 ML 21.50

SEMI DRY BIO WINE VICTORIA 750ML 35.00

IDYLLE D'ACHINOS GRENACHE, SYRAH, AGIOrg.DRY 750ML 38.50

MIRAVAL PROVENCE DRY 750ML 64.00

## **RED WINES**

GLASS OF LOCAL RED DRY WINE 6.00

GLASS SANGRIA 150ml 6.00

MAYROS KYKNOS AGIORGITIKO 750ML 23.50

MERLOT MEGA SPILAIIO 150ML 5.50/750ML 26.00

SYRAH GLINAVOS PLAGIES 150ML 5.50/750ML 27.00

CABERNET SAUVIGNON PLAGIES GLINAVOS 26.00

## **DESERT WINE**

PICCOLO MONDO BLANC GLASS 150 ML 6.50/750 ML 27.00

PICCOLO MONDO RED GLASS 150 ML 6.50/ 750ML 27.00

# Juices

Orange 3.50  
Lemon 3.50  
Pineapple 3.50  
Cranberry 3.50  
Peach 3.50  
Apple 3.50  
fresh orange juice 4.00 double/5.50  
fresh mix fruit juice 4.50/double 5.50

# Soft drinks

Pepsi Cola Light 3.50  
Pepsi 3.50  
Pepsi Max 3.50  
7Up 3.50  
Orange 3.50  
Ivi Lemon 3.50  
Soda / Tonic Water 3.00  
Mineral Water Small 1.50  
Mineral water big 3.50  
Sparkling water small 3.00  
Sparkling water big 4.00  
Aqcu Panna 750ml 5.00

# Beers

Mythos draught small 4.00 big 6.00  
Budweiser 6.00  
Magners 6.50  
Corona 335ml 6.00  
Strongbow 6.00  
Smirnoff ice 6.00  
Alfa 5.00  
Alfa free alcohol 5.00  
Peroni 6.00  
Koppaberg Mix Fruit 6.00  
Smirnoff Ice 5.00

# Coffees

Greek Coffee	3.50
Amaretto Coffee	12.00
Baileys Coffee	12.00
Calypso Coffee	12.00
Irish coffee	12.00
Tia Maria Coffee	12.00
Espresso	3.50
Espresso Decaf	4.00
Macchiato	3.00
Cappuccino	4.00
Latte	4.50
Flat White	4.50
Americano	4.50
Freddo Espresso	4.50
Freddo Cappuccino	4.50
Frappe	4.00
Nescafe	4.00
Chocolate, Hot Or Cold	5.00
Cold Tea	4.00
Classic Hot Tea	4.00
Green Tea	4.00
Chamomile Tea	4.00
milkshake (ask for flavours)	7.00

# Ouzo

Ouzo 60ml/7.00,200ml 12.00

Tsipouro 60Ml 8.00

Tsipoyro Manifesto 700ml 35.00

## Spirits

CUTTY SHARK 8.00  
FAMOUS GROUSE 8.00  
JOHNNIE WALKER RED 8.00  
TEACHERS 7.00  
JACK DANIELS 9.00  
CHIVAS REGAL 10.00  
JOHNNIE WALKER BLACK  
10.00  
TALISKER 11.00  
CARDHU 11.00  
ABSOLUT VODKA 8.00  
SMIRNOFF RED 8.00  
BELVEDERE VODKA 10.00 /  
70cl, 130.00  
GREY GOOSE VODKA 10.00  
/ 70cl, 130.00  
CIROC 70CL 9.00/120.00  
BACARDI RUM 8.00  
HAVANA ANEJO RESERVA  
9.00  
SAILOR JERRY RUM 9.00

JOSE CUERVO GOLD 8.00  
JOSE CUERVO SILVER 8.00  
DON JULIO TEQUILA ANEJO  
12.00

BOMBAY GIN 9.00  
GORDONS 8.00  
TANQUERAY GIN 9.00  
METAXA BRANDY 5\* 7.00  
COURVOISIER V.S.O.P 9.00  
HENNESSY COGNAC VS  
11.00  
AMARETTO DI SARONO  
8.00  
ARCHERS PEACH SCHNAPPS  
8.00  
BAILEYS 8.00  
GRAND MARNIER RED 8.00  
DRAMBUIE LIQUEUR 10.00  
COINTREAU LIQUEUR 9.00  
JAGERMEISTER LIQUEUR  
8.00  
LIMONCELLO LUXARDO  
8.00  
MALIBU 8.00  
PASSOA LIQUEUR 8.00  
APPLE SOURZ LIQUEUR 8.00  
SKINOS MASTIHA SPIRIT  
8.00  
SOUTHERN COMFORT 8.00  
TIA MARIA 8.00