



Nektar
LOUNGE



BREAKFAST

Served until 12 pm | Σερβίζονται μέχρι τις 12:00

- Greek breakfast Καјanas | Ελληνικό πρωινό Καγιανάς** €14
Scrambled eggs (eggs with tomato, pepper, onion, sausage, Feta cheese (PDO), and fresh chives) with focaccia bread
Αυγά στραπατοσάδα (αυγά με ντομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι, δουκάνικο, φέτα (ΠΟΠ) και σχονόπρασο) με ψωμί φοκάτσια
- Stuffed omelette | Ομελέτα σκεπαστή** €12
3-egg stuffed omelette with ham, tomato, pepper, Feta cheese (PDO) mousse, and focaccia bread
Ομελέτα σκεπαστή με τρία αυγά, ζαμπόν, ντομάτα, πιπεριά, μους φέτας (ΠΟΠ) και ψωμί φοκάτσια
- Santorini sfougato | Σαντορινιό σφουγγάτο** €12
3-egg omelette with French fries*, sausage, and focaccia bread
Ομελέτα με τρία αυγά, τηγανητές πατάτες, δουκάνικο και ψωμί φοκάτσια*
- Spinach omelette | Ομελέτα σπανάκι** €12
3-egg omelette with baby spinach, fresh onion, Feta cheese (PDO), and focaccia bread
Ομελέτα με τρία αυγά, σπανάκι baby, φρέσκο κρεμμύδι, φέτα (ΠΟΠ) και ψωμί φοκάτσια
- Veggie omelette | Ομελέτα με λαχανικά** €12
3-egg omelette with mushrooms, onion, tomato, pepper, and focaccia bread
Ομελέτα με τρία αυγά, μανιτάρια, κρεμμύδι, ντομάτα, πιπεριά και ψωμί φοκάτσια
- Eggs Benedict | Αυγά benedict** €14
Poached eggs, English muffin, bacon, smoked hollandaise sauce and fresh chives
Αυγά ποσέ, αγγλικό muffin, μπέικον, σως καπνιστή hollandaise και σχονόπρασο
- Croque madame | Κροκ μαντάμ** €14
Brioche bread, fried egg, ham, cheese mix (Gouda and Cheddar cheese) mustard, and béchamel
Ψωμί μπριός, αυγό τηγανητό, ζαμπόν, μίξ τυριών (γκούντα – Cheddar) μουστάρδα και μπεσαμέ
- Shakshuka bowl | Shakshuka μπολ** €14
Tomato concassé, pepper, onion, garlic, chili, two eggs, yogurt dip, and focaccia bread
Ντομάτα κονκασέ, πιπεριά, κρεμμύδι, σκόρδο, τσίλι, δύο αυγά, ντιπ γιαουρτιού και ψωμί φοκάτσια
- Greek-style avocado toast | Ελληνικό αβοκάντο τoστ** €14
Sourdough rye bread, scrambled eggs, avocado cream, cherry tomatoes, fresh onion, Kalamata olives (PDO), and Feta cheese mousse (PDO)
Ψωμί με προσύμι σίκαλης, αυγά σκραμπλ, κρέμα αβοκάντο, ντοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι, ελιές Καλαμών (ΠΟΠ), και μους φέτας (ΠΟΠ)
- Avocado toast with salmon | Αβοκάντο τoστ με σολομό** €16
Sourdough rye bread, avocado cream, smoked salmon, cream cheese, poached eggs, cherry tomatoes, onion, capers, dill and smoked hollandaise sauce
Ψωμί με προσύμι σίκαλης, κρέμα αβοκάντο, καπνιστό σολομό, τυρί κρέμα, αυγά ποσέ, ντοματίνια, κρεμμύδι, κάπαρη, άνηθο και σως καπνιστή hollandaise
- 



Mediterranean breakfast | Μεσογειακό πρωινό..... €15

Sourdough rye bread, cream cheese, rose style omelette, roasted Halloumi cheese, grilled tomato, mushrooms, balsamic vinegar, and fresh black pepper

Ψωμί με προζύμι σίκαλης, τυρί κρέμα, ομελέτα rose style, ψητό χαλούμι, ψητή ντομάτα, μανιτάρια, μπαλσάμικο ξύδι και φρέσκο μαύρο πιπέρι

Sweet French toast | Γλυκό γαλλικό τوست..... €12

Brioche bread with strawberries, blueberries, coconut flakes, honey, pastry cream and peanut praline

Ψωμί μπριός με φράουδες, βατόμουρα, flakes καρύδας, μέλι, κρέμα πατισερί και πραδίνα φουντουκιού

Savoury French toast | Αλμυρό γαλλικό τوست..... €14

Brioche bread, rose style omelette, bacon, and maple syrup

Ψωμί μπριός, ομελέτα rose style, μπέικον και σιρόπι σφενδάμου

Breakfast add-ons | Έξτρα πρωινών

Bacon 2€ / avocado 3€ / mushrooms 2€ / honey 1.5€ / smoked salmon 4€ / Hollandaise sauce 1.5€ / maple syrup 1.5€ / French fries* 3€ / gluten free bread 2€ / egg 2€ / Cheddar sauce 2€ / Lotus Biscoff spread 2€ / ice cream 3€

Μπέικον 2€ / αβοκάντο 3€ / μανιτάρια 2€ / μέλι 1.5€ / καπνιστός σολομός 4€ / σως hollandaise 1.5€ / σιρόπι σφενδάμου 1.5€ / τηγανητές πατάτες 3€ / ψωμί χωρίς γλουτένη 2€ / αυγό 2€ / Cbeddar σως 2€ / άδειμμα Lotus Biscoff 2€ / παγωτό 3€*

Yoghurts | Γιαούρτια

Yoghurt with granola | Γιαούρτι με γκρανόλα..... €9

Yoghurt with granola and honey | *Γιαούρτι με γκρανόλα και μέλι*

Super bowl acai | Σούπερ μπολ acai..... €12

Smoothie base with yoghurt, almond milk and acai powder, topped with banana, strawberry, kiwi fruit, blueberry, chia, and coconut flakes

Σμούδι βάση με γιαούρτι, γάλα αμυγδάδου και σκόνη acai, με επικάλυψη μπανάνα, φράουδα, ακτινίδιο, βατόμουρο, τσία και flakes καρύδας

Pancakes | Τηγανίτες

Classic pancakes | Τηγανίτες κλασικές..... €9

Pancakes with maple syrup, and fresh butter *Τηγανίτες με σιρόπι σφενδάμου και φρέσκο βούτυρο*

Lava praline pancakes | Τηγανίτες λάβα πραλίνας..... €12

Pancakes with lava peanut praline, strawberries, blueberries, and trimmed Oreo biscuit

Τηγανίτες με λάβα πραλίνας φουντουκιού, φράουδες, βατόμουρα και τριμμένο μπισκότο Oreo

Savoury pancakes | Τηγανίτες αλμυρές..... €12

Pancakes with scrambled eggs, bacon, tomato and Cheddar cheese sauce

Τηγανίτες με αυγά σκραμπλ, μπέικον, ντομάτα και σως Cbeddar

Pancakes tacos style | Τηγανίτες τάκος style..... €12

Pancakes with pastry cream, strawberries, blueberries, maple syrup, and peanut praline

Τηγανίτες με κρέμα πατισερί, φράουδες, βατόμουρα, σιρόπι σφενδάμου και πραδίνα φουντουκιού

Biscoff pancakes | Τηγανίτες Biscoff..... €13

Pancakes with Lotus Biscoff spread, white chocolate praline, strawberries, banana, whipped cream, vanilla ice cream, and trimmed Lotus Biscoff

Τηγανίτες με άδειμμα Lotus Biscoff, πραδίνα λευκής σοκολάτας, φράουδες, μπανάνα, σαντιγί, παγωτό βανίλια και τριμμένο Lotus Biscoff



Snacks | Σνακς

Club sandwich | Club sandwich.....€18

Club panini bread, chicken fillet*, bacon, fried egg, Cheddar cheese, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise, and French fries*

Ψωμί πανί, φιλέτο κοτόπουδο, μπέικον, τηγανητό αυγό, τυρί Cheddar, μαρούδι iceberg, ντομάτα, μαγιονέζα και τηγανητές πατάτες**

Classic Burger | Κλασικό Burger.....€17

Brioche bread, beef burger* (180gr), Cheddar cheese, pickles, iceberg lettuce, mayonnaise, ketchup, and French fries*

Ψωμί brioche, μπιφτεκι μοσχαρίσιο (180gr), τυρί τσένταρ, πίκλες, μαρούδι iceberg, μαγιονέζα, κέτσαπ και τηγανητές πατάτες**

Bacon glory Burger | Μπέικον burger.....€19

Brioche bread, double smash beef burgers* (180gr), Cheddar cheese, bacon, caramelized onions, iceberg lettuce, pickles, burger sauce, and French fries*

Ψωμί brioche, 2 smash μπιφτεκια μοσχαρίσια (180gr), τυρί τσένταρ, μπέικον, καραμεδωμένα κρεμμύδια, μαρούδι iceberg, πίκλες, burger sauce και τηγανητές πατάτες**

Truffle master burger | Master Burger τρούφας.....€20

Brioche bread, double smash beef burgers* (180gr), tomato, mushrooms, iceberg lettuce, Parmesan cream, truffle mayonnaise, and French fries*

Ψωμί brioche, 2 smash μπιφτεκια μοσχαρίσια (180gr), ντομάτα,μανιτάρια, μαρούδι iceberg, κρέμα παρμεζάνα, μαγιονέζα τρούφας και τηγανητές πατάτες**

Lava Cheddar Burger | Burger λάβα cheddar.....€22

Brioche bread, double smash beef burgers* (180gr), Cheddar cheese, bacon, tomato, caramelized onions, Cheddar sauce, and French fries*

Ψωμί brioche, 2 smash μπιφτεκια μοσχαρίσια (180gr), τυρί Cheddar, μπέικον, ντομάτα, καραμεδωμένα κρεμμύδια, Cheddar sauce και τηγανητές πατάτες**

Chicken burger | Burger κοτόπουλο.....€19

Brioche bread, chicken fillet*, Cheddar cheese, Philadelphia cream cheese, bacon, caramelized onions, iceberg lettuce, truffle mayonnaise, and French fries*

Ψωμί brioche, φιλέτο κοτόπουδο, τυρί Cheddar, τυρί κρέμα Philadelphia, μπέικον, καραμεδωμένα κρεμμύδια, μαρούδι iceberg, μαγιονέζα τρούφας και τηγανητές πατάτες**

Falafel Burger | Φαλάφελ Burger.....€18

Brioche bread, falafel*, tomato, caramelized onions, iceberg lettuce, Cheddar cheese, mayonnaise, ketchup, and French fries*

Ψωμί brioche, φαλάφελ, ντομάτα, καραμεδωμένα κρεμμύδια, μαρούδι iceberg, τυρί Cheddar, μαγιονέζα, κέτσαπ και τηγανητές πατάτες**

Burgers can also be served with potato bread | Τα burger σερβίρονται και με πατατόψωμο

Potatoes | Πατάτες

French fries* | Πατάτες τηγανητές*.....€7

French fries* with truffle oil and Graviera cheese | Πατάτες τηγανητές* με λάδι τρούφας και γραβιέρα.....€9

French fries* with fried eggs and Feta cheese (PDO) | Πατάτες τηγανητές* με αυγά τηγανητά και φέτα (ΠΟΠ).....€10

Extra: Melted Cheddar | Έξτρα: Λιωμένο Cheddar.....€2

EARLY LUNCH

Appetizers | Ορεκτικά

Bread Ψωμί	€6
Bread with olives, and olive oil <i>Ψωμί με ελιές και ελαιόλαδο</i>	
Tzatziki sauce Τζατζίκι	€7
Roasted Halloumi cheese Ψητό χαλούμι	€10
With grape confit and lime zest <i>Με γλυκό σταφύδι και ζύσμα λάιμ</i>	
Fava beans Φάβα	€10
Traditional fava with capers, onion, pita bread, and olive oil <i>Παραδοσιακή φάβα με κάπαρη, κρεμμύδι, πίτα και ελαιόλαδο</i>	
Feta saganaki Φέτα σαγανάκι	€10
Feta cheese (PDO) fried in traditional filo pastry with honey and sesame <i>Φέτα (ΠΟΠ) τηγανητή σε χωριάτικο φύλλο με μέλι και σουσάμι</i>	
Cheese croquettes Τυροκροκέτες	€12
Cheese croquettes made with a mix of four cheeses, and tomato marmalade <i>Τυροκροκέτες από μίξ τεσσάρων τυριών και μαρμελάδα ντομάτας</i>	
Stuffed vine leaves Ντολμαδάκια	€10
Vine leaves stuffed with rice and spices accompanied by pita bread, and tzatziki sauce <i>Αμπελόφυλλα με ρύζι και μυρωδικά συνοδευόμενα με πίτα και τζατζίκι</i>	
Tomato balls Ντοματοκεφτέδες	€10
With yoghurt and paprika <i>Με γιαούρτι και πάπρικα</i>	
Shrimps saganaki Γαρίδες σαγανάκι	€20
Shrimps* in fresh tomato sauce, basil, onion, ouzo (PDO) and feta (PDO) <i>Σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας βασιλικό, κρεμμύδι, ούζο (ΠΟΠ) και φέτα (ΠΟΠ)</i>	
Grilled octopus Χταπόδι ψητό	€22
Grilled octopus* with Florina peppers purée, fresh parsley, garlic, lime, tomato cubes, and garlic sprouts <i>Χταπόδι* ψητό με πουρέ από ψητές πιπεριές Φλωρίνης, φρέσκο μαϊντανό, σκόρδο, λάιμ, καρέ ντομάτας και φύτρες σκόρδου</i>	
Fried calamari Τηγανητά καλαμαράκια	€17
Fried calamari rings* with mustard, and lemon sauce <i>Τηγανητά καλαμαράκια ροδέλα* με σως μουστάρδας και λεμονιού</i>	
Meatballs Κεφτεδάκια	€18
Veal meatballs with tomato sauce, and spices <i>Κεφτεδάκια μοσχαρίσια με σάλτσα ντομάτας και μυρωδικά</i>	

Salads | Σαλάτες

- Greek salad | Ελληνική σαλάτα**.....€15
Tomato, cucumber, onion, olives from Kalamata (PDO), capers, caper leaves, pepper and Feta cheese (PDO)
Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών (ΠΟΠ), κάπαρη, φύλλα κάπαρης, πιπεριά και φέτα (ΠΟΠ)
- Chicken salad | Σαλάτα με κοτόπουλο**.....€17
Mixed green salad with roasted chicken*, Parmesan cheese, croutons, corn, and Caesar vinaigrette
Ανάμικτη πράσινη σαλάτα με ψητό κοτόπουδο, παρμεζάνα, κρουτόν, καλαμπόκι και βνεγκρέτ σέζαρ*
- Summer salad | Summer salad**.....€18
Burrata cheese, rocket salad, colorful cherry tomatoes, strawberries, caramelized peaches, prosciutto, pesto sauce and balsamic vinegar
Βurrata, ρόκα, ποδύχρωμα ντοματίνια, φράουλα, καραμελωμένα ροδάκια, προσούτο, πέστο βασιλικού και κρέμα βασιλικό
- Tuna salad | Σαλάτα τόνου**.....€20
Marinated fresh tuna, mixed green salad, avocado, pomegranate, sesame, mango, and mango dressing
Φρέσκος τόνος μαρναρισμένος, πράσινη σαλάτα μιξ, αβοκάντο, ρόδι, σουσάμι, μάνγκο και μάνγκο ντρέσινγκ

-
- Cheese variety | Ποικιλία τυριών**.....€30
Graviera cheese (PDO), Kasserli cheese (PDO), Feta cheese (PDO), Metsovone (PDO), prosciutto, tomato marmalade, olives, cherry tomatoes, dried fruits, and breadsticks
Γραβιέρα (ΠΟΠ), φέτα (ΠΟΠ), κασέρι (ΠΟΠ), μετσοβόνη (ΠΟΠ), προσούτο, μαρμελάδα ντομάτας, ελιές, ντοματίνια, αποξηραμένα φρούτα και κρισίνια
-

Pasta | Ζυμαρικά

- Penne with chicken fillet | Πένες με φιλέτο κοτόπουλο**.....€23
Penne with chicken*, red sauce, and Parmesan cheese
Πένες με κοτόπουδο, κόκκινη σάλτσα και παρμεζάνα*
- Mushroom Risotto | Ριζότο μανιταριών**.....€22
With black truffle | *Με μαύρη τρούφα*
- Calamarata | Καλαμαράτα**.....€25
Skioufikta traditional pasta with calamari rings*, tomato sauce, garlic, chili, and fresh basil
Σκιουφικτά παραδοσιακά ζυμαρικά με καλαμάρι ροδέλα, σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, τσίλι και φρέσκο βασιλικό*
- Seafood pasta | Πάστα με θαλασσινά**.....€32
Linguine with tomato sauce, mussels*, shrimps*, calamari rings*, ouzo (PDO), basil, onion, and lemon zest
Λιγκουίνι με σάλτσα ντομάτας, μύδια, γαρίδες*, καλαμάρι ροδέλα*, ούζο (ΠΟΠ), βασιλικό, κρεμμύδι και ζύσμα λεμονιού*

Main dishes | Κυρίως πιάτα

Moussaka Μουσακάς	€22
Ground beef, potato, courgette, eggplant, onion, tomato, garlic, and béchamel <i>Μοσχαρίσιος κιμάς, πατάτα, κολοκύθι, μελιτζάνα, κρεμμύδι, ντομάτα, σκόρδο και μπεσαμέλ</i>	
Pork gyros Γύρος χοιρινό	€24
Pork* gyros with pita breads, tomato, onion, French fries*, and tzatziki sauce <i>Γύρος χοιρινό* με πίτες, ντομάτα, κρεμμύδι, τηγανητές πατάτες* και ντιπ τζατζίκι</i>	
Chicken gyros Γύρος κοτόπουλο	€24
Chicken* gyros with pita breads, tomato, onion, French fries*, sauce <i>Γύρος κοτόπουλο με πίτες, ντομάτα, κρεμμύδι, τηγανητές πατάτες* και ντιπ σως</i>	
Black Angus tagliata (300gr) Μοσχαρίσια ταλιάτα Black Angus (300gr)	€45
With baby potatoes and chimichurri vinaigrette <i>Με baby πατάτες και βινεγκρέτ τσιμιπούρι</i>	
Beef cheeks Μοσχαρίσια μάγουλα	€34
Slow-cooked with celery root purée <i>Σιγομαγειρεμένα με πουρέ σελινόριζας</i>	
Stuffed chicken ballotine Γεμιστή μπαλοτίνα κοτόπουλου	€29
With Halloumi cheese, sun-dried tomato and pistachio, accompanied with potato purée, carrot purée, cherry tomato confit, Parmesan tuile, and gravy <i>Με χαλούμι, διαστή ντομάτα και φιστίκι, συνοδεύετε με πουρέ πατάτας, πουρέ καρότου, κονφί ντοματίνια, τουρίδ παρμεζάνας και σάλτσα γκρέιβι</i>	
Lamb shank (Halal) Αρνίσιο κότσι (Χαλάλ)	€34
With mashed potatoes and aromatic oil <i>Με πουρέ πατάτας και αρωματισμένο λάδι</i>	
Sautéed salmon Σολομός σοτέ	€37
Salmon with carrot purée, grilled asparagus, and beurre blanc sauce <i>Σολομός με πουρέ καρότου, ψητά σπαράγγια και σως beurre blanc</i>	

Sides | Συνοδευτικά

French fries* Πατάτες τηγανητές*.....	€5	Carrot purée Πουρέ καρότου.....	€6
Celery root purée Πουρέ σελινόριζας.....	€6	Basmati rice Ρύζι μπασμάτι.....	€5
Potato purée Πουρέ πατάτας.....	€6		

Desserts* | Γλυκά*

Greek baklava Μπακλαβάς	€12
With vanilla ice cream <i>Με παγωτό βανίλια</i>	
Deconstructed bougatsa Αποδομημένη μπουγάτσα	€12
Tiramisu Tiramisu	€12
Chocolate cake Σοκολατόπιτα	€12
With vanilla ice cream <i>Με παγωτό βανίλια</i>	
Ice cream variety Ποικιλία παγωτών	€14
Ice cream variety (vanilla, chocolate, strawberry) with hazelnut praline, banana, Oreo cookies, and Chantilly cream <i>Ποικιλία παγωτών (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα) με πραλίνα φουντουκιού, μπανάνα, μπισκότο Oreo, και σαντιγί</i>	

Coffees | Καφέδες

Espresso Εσπρέσο	€4
Double espresso Διπλός εσπρέσο	€5,5
Cappuccino Καπουτσίνο	€5,5
Double cappuccino Διπλός καπουτσίνο	€6,5
Freddo cappuccino Φρέντο καπουτσίνο	€6
Freddo espresso Φρέντο εσπρέσο	€5,5
Hot latte Λάτε ζεστό	€6
Cold latte Λάτε κρύο	€6
Flat white	€6
Hot Americano Ζεστός Αμερικάνο	€5,5
Iced Americano Κρύος Αμερικάνο	€5,5
Iced coffee frappé Καφές φραπέ	€6
Iced coffee frappé with ice cream Καφές φραπέ με παγωτό	€8
Greek Coffee Ελληνικός	€5
Hot Nescafé Ζεστός Νεσκαφέ	€5
Tea Τσάι	€5
English breakfast, Earl Grey, Mint, Green tea, Chamomile tea	
Hot Chocolate Ζεστή σοκολάτα	€7
Cold chocolate Παγωμένη σοκολάτα	€7

Signature Coffees

Hot Ube latte	€9
Iced Ube latte	€9
Matcha latte	€9
Matcha bliss	€9
Matcha, vanilla, milk <i>Μάτσα, βανίλια, γάλα</i>	
Hot blue butterfly matcha	€10
Iced blue butterfly matcha	€10
Masala chai latte	€9
Rose matcha iced latte	€9
Strawberry purée, matcha, milk <i>Πουρέ φράουδας, μάτσα, γάλα</i>	
Iced caramel macchiato	€9
Espresso, vanilla syrup, milk, caramel syrup <i>Εσπρέσο, σιρόπι βανίλιας, γάλα, σιρόπι καραμέλας</i>	
Frappuccino selection	€8,5
• Salted caramel	
• Matcha	
• Red velvet	
• Matcha spiced chai	
Affogato coffee	€9
Espresso and ice cream <i>Εσπρέσο και παγωτό</i>	
Amaretto coffee	€11
Amaretto, black coffee, whipped cream <i>Amaretto, καφές, σαντιγί</i>	
Irish coffee	€11
Irish whiskey, black coffee, cream <i>Ονίσκι, καφές, κρέμα</i>	
Lumumba	€11
Brandy, hot chocolate, whipped cream, cinnamon <i>Brandy, ζεστή σοκολάτα, σαντιγί, κανέλα</i>	

*oat milk, almond milk |
γάλα βρώμης, γάλα αμυγδάλου +0.50€

Milkshakes

Chocolate Σοκολάτα	€9
Vanilla Βανίλια	€9
Strawberry Φράουλα	€9

Smoothies

Yellow Sunrise	€9
Mango, peach, pineapple Μάνγκο, ροδάκινο, ανανάς	

Red Passion	€9
Strawberry, raspberry, mango φράουλα, βατόμουρο, μάνγκο	

Tropical Mix	€9
Pineapple, papaya, mango Ανανάς, παπάγια, μάνγκο	

All the above smoothies can be made with alcohol | Όλα τα παραπάνω smoothies μπορούν να γίνουν και με αλκοόλ

Vodka, Gin, Rum, Coconut rum	€14
------------------------------	-----

Iced tea

Peach Ροδάκινο	€7
Lemon Λεμόνι	€7

Soft drinks | Αναψυκτικά

Coca-Cola	€5
Coca-Cola 0%	€5
Sprite	€5
Orange juice LUX Πορτοκαλάδα LUX	€5
Lemonade LUX Λεμονάδα LUX	€5
Red Bull	€8

San Pellegrino Sparkling water 250 ml Pellegrino ανθρακούχο νερό 250 ml	€5
---	----

San Pellegrino Sparkling water 750 ml Pellegrino ανθρακούχο νερό 750 ml	€8
---	----

Mineral water 1lt Μεταλλικό νερό 1lt	€6
--	----

Three Cents Pink Grapefruit Soda 200 ml	€8
---	----

Three Cents Ginger Beer 200 ml	€8
--------------------------------	----

Three Cents Aegean tonic water 200 ml	€8
---------------------------------------	----

Homemade lemonade Σπιτική λεμονάδα	€8
--------------------------------------	----

Tomato juice Χυμός ντομάτας	€9
-------------------------------	----

Fresh orange juice Φρέσκος χυμός πορτοκάλι	€9
--	----

Beers | Μπύρες 330 ml

Mythos Μύθος	€8
----------------	----

Corona Κορόνα	€9
-----------------	----

Yellow Donkey fresh local beer Yellow Donkey δροισιτική τοπική μπίρα	€10
--	-----

Red Donkey fresh local beer Red Donkey δροισιτική τοπική μπίρα	€10
--	-----

Blue Monkey fresh local beer Blue Monkey δροισιτική τοπική μπίρα	€10
--	-----

Erdinger Weiss Erdinger Weiss	€10
---------------------------------	-----

Alfa 0% Άλφα 0%	€8
-------------------	----

Sparkling cocktails

Aperol Spritz €17

Aperol, Prosecco, soda water

Sarti Spritz €17

Sarti Rosa, Prosecco, soda water

P31 Green Spritz €17

P31 Green Aperitivo, Prosecco,
soda water

Italicus Spritz €18

Italicus Rosolio, Prosecco,
soda water

Begging for Passion €17

Sangria, citron liqueur from the island
of Naxos, lemon, vanilla syrup,
passion fruit

White Shark €17

Moscato d'Asti, citrus Gin, peach,
red berries

Hugo's Orchard €17

Saint Germain, Prosecco, grapefruit soda,
elderflower, mint, grapes

Bellini €15

Sparkling wine, fresh peach, peach liqueur

Rossini €15

Sparkling wine, fresh strawberries,
strawberry liqueur

Mimosa €15

Sparkling wine, orange liqueur,
orange juice

Classic Cocktails

Porn star €17

Vodka, passion fruit, lime, sugar

Mojito €17

White rum, lime, sugar, mint, club soda
flavours: classic, strawberry, passion fruit, mango

Caipirinha €15

Cachaça, lime, sugar

Margarita €17

Blanco Tequila, orange liqueur, lime
flavours: classic, strawberry, passion fruit, mango

Caipiroska €15

Vodka, fresh lime, sugar

Pina Colada €17

White Rum, Malibu, coconut, pineapple

Frozen Daiquiri €17

Strawberry, mango, passion fruit

Sex on the beach €17

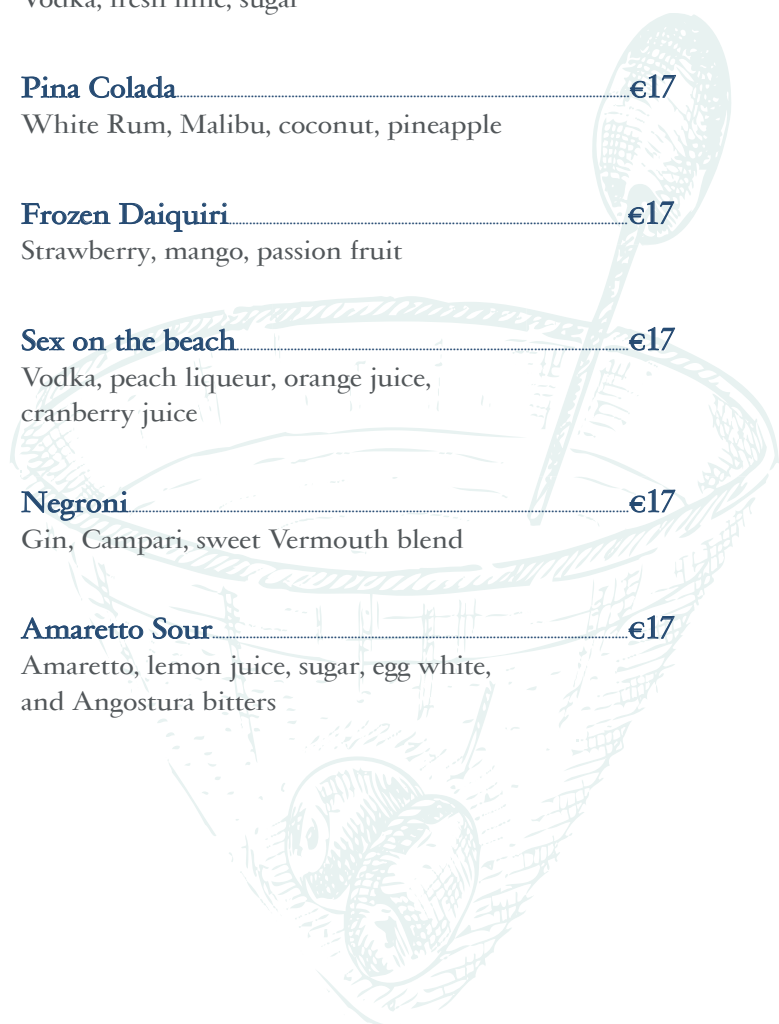
Vodka, peach liqueur, orange juice,
cranberry juice

Negroni €17

Gin, Campari, sweet Vermouth blend

Amaretto Sour €17

Amaretto, lemon juice, sugar, egg white,
and Angostura bitters





Signature Cocktails

Italian Espresso Martini €18
Amaretto, vodka, espresso,
salted caramel syrup

Tropical Mai Tai €19
White rum, triple sec, orgeat syrup,
lime, passion fruit

Island Punch €19
Vodka, peach snaps, lime, mango purée,
pineapple juice

Palomita €19
Tequila, lime, agave, grapefruit soda,
black salt

Lady Rose €18
Vodka, bubblegum, strawberry,
fresh lime

Santorini Mist €18
Santorini Assyrtiko wine, St-Germain,
cucumber, fresh lime, mint

House Sangrias

White Sangria €11
White wine, natural fruits,
cinnamon flavours

Red Sangria €11
Red wine, natural fruits,
cinnamon flavours

Rosé Sangria €11
Rosé wine, natural fruits,
cinnamon flavours

Sangria Jar white €37
White wine, natural fruits,
cinnamon flavours

Sangria Jar red €37
Red wine, natural fruits,
cinnamon flavours

Sangria Jar Rosé €37
Rosé wine, natural fruits,
cinnamon flavours



Mocktails / Non-Alcoholic Cocktails

Spicy Passion €12
Passion fruit, lime, orgeat, ginger beer

Cranberry Delicious €12
Mint leaves, lime juice, sugar syrup,
cranberry juice, Angostura bitters

Island Sunset €12
Pineapple juice, cranberry juice,
grenadine syrup

Slushy virgin cocktail €12
Strawberry, fresh lime and cranberry





M
E
N
U

Nektar
LOUNGE

Appetizers | Ορεκτικά

Bread Ψωμί	€6
Bread with olives and olive oil / Ψωμί με ελιές και ελαιόλαδο	
Roasted Halloumi cheese Ψητό χαλούμι	€10
With grape confit and lime zest / Με γλυκό σταφύλι και ζύσμα λάιμ	
Fava beans Φάβα	€10
Traditional fava with capers, onion, pita bread, and olive oil Παραδοσιακή φάβα με κάπαρη, κρεμμύδι, πίτα και ελαιόλαδο	
Feta saganaki Φέτα σαγανάκι	€10
Feta cheese (PDO) fried in traditional filo pastry with honey and sesame Φέτα (ΠΟΠ) τηγανητή σε χωριάτικο φύλλο με μέλι και σουσάμι	
Cheese croquettes Τυροκροκέτες	€12
Cheese croquettes made with a mix of four cheeses, and tomato marmalade Τυροκροκέτες από μίξ τεσσάρων τυριών και μαρμελάδα ντομάτας	
Stuffed vine leaves Ντολμαδάκια	€10
Vine leaves stuffed with rice and spices accompanied by pita bread, and tzatziki sauce Αμπεδόφυλλα με ρύζι και μυρωδικά συνοδευόμενα με πίτα και τζατζίκι	
Tomato balls Ντοματοκεφτέδες	€10
With yoghurt and paprika / Με γιαούρτι και πάπρικα	
Veal carpaccio Καρπάτσιο μοσχαρίσιο	€16
With basil pesto and Parmesan flakes / Με πέστο βασιλικού και flakes παρμεζάνας	
Meatballs Κεφτεδάκια	€18
Veal meatballs with tomato sauce, and spices Κεφτεδάκια μοσχαρίσια με σάλτσα ντομάτας και μυρωδικά	
Shrimps saganaki Γαρίδες σαγανάκι	€20
Shrimps* in fresh tomato sauce, basil, onion, ouzo (PDO) and feta (PDO) Σε σάλτσα φρέσκιας ντομάτας βασιλικό, κρεμμύδι, ούζο (ΠΟΠ) και φέτα (ΠΟΠ)	
Fried calamari Τηγανητά καλαμαράκια	€17
Fried calamari rings* with mustard, and lemon sauce Τηγανητά καλαμαράκια ροδέλα* με σως μουστάρδας και λεμονιού	
Steamed mussels Μύδια αχνιστά	€19
Steamed mussels* with white wine / Μύδια αχνιστά* σβησμένα με λευκό κρασί	
Grilled octopus Χταπόδι ψητό	€22
Grilled octopus* with Florina peppers purée, fresh parsley, garlic, lime, tomato squares and garlic sprouts Χταπόδι* ψητό με πουρέ από ψητές πιπεριές Φλωρίνης, φρέσκο μαϊντανό, σκόρδο, λάιμ, καρτέ ντομάτας και φύτρες σκόρδου	
Salmon tartare Ταρτάρ σολομού	€25
Fresh salmon fillet, avocado, mango, ginger, lime juice, olive oil, white and black pepper Φρέσκο φιλέτο σολομού, αβοκάντο, μάνγκο, πιπερόριζα, χυμό λάιμ, ελαιόλαδο, άσπρο και μαύρο πιπέρι	

Salads | Σαλάτες

Greek salad | Ελληνική σαλάτα.....€15

Tomato, cucumber, onion, olives from Kalamata (PDO), capers, caper leaves, pepper and Feta cheese (PDO)

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών (ΠΟΠ), κάπαρη, φύλλα κάπαρης, πιπεριά και φέτα (ΠΟΠ)

Chicken salad | Σαλάτα με κοτόπουλο.....€17

Mixed green salad with roasted chicken*, Parmesan cheese, croutons, corn, and Caesar vinaigrette

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με ψητό κοτόπουδο, παρμεζάνα, κρουτόν, καλαμπόκι και βινεγκρέτ σέζαρ*

Summer salad.....€18

Burrata cheese, rocket salad, colorful cherry tomatoes, strawberries, caramelized peaches, prosciutto, basil pesto and balsamic vinegar

Burrata, ρόκα, ποδύχρωμα ντοματίνια, φράουδα, καραμελωμένα ροδάκινα, προσούτο, πέστο βασιλικού και κρέμα βατσόμικο

Tuna salad | Σαλάτα τόνου.....€20

Marinated fresh tuna, mixed green salad, avocado, pomegranate, sesame, mango, and mango dressing

Φρέσκος τόνος μαριναρισμένος, πράσινη σαλάτα μιζ, αβοκάντο, ρόδι, σουσάμι, μάνγκο και μάνγκο ντρέσινγκ

Cheese variety | Ποικιλία τυριών.....€30

Graviera cheese (PDO), Kasseri cheese (PDO), Feta cheese (PDO), Metsovone (PDO), prosciutto, tomato marmalade, olives, cherry tomatoes, dried fruits, and breadsticks

Γραβιέρα (ΠΟΠ), φέτα (ΠΟΠ), κασέρι (ΠΟΠ), μετσοβόνη (ΠΟΠ), προσούτο, μαρμελάδα ντομάτας, ελιές, ντοματίνια, αποξηραμένα φρούτα και κριτσίνια

Pasta | Ζυμαρικά

Penne with chicken fillet | Πένες με φιλέτο κοτόπουλο.....€23

Penne with chicken*, red sauce, and Parmesan cheese

Πένες με κοτόπουδο, κόκκινη σάλτσα και παρμεζάνα*

Risotto with mushrooms | Ριζότομανιταριών.....€22

And black truffle / Με μαύρη τρούφα

Risotto with spinach and shrimps | Ριζότο με σπανάκι και γαρίδες.....€28

Calamarata | Καλαμαράτα.....€25

Skioufikta traditional pasta with calamari rings*, tomato sauce, garlic, chili, and fresh basil

Σκιουφικτά παραδοσιακά ζυμαρικά με καλαμάρι ροδέδα, σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, τσίτσι και φρέσκο βασιλικό*

Seafood pasta | Πάστα με θαλασσινά.....€32

Linguine with tomato sauce, mussels*, shrimps*, calamari rings*, ouzo (PDO), basil, onion, and lemon zest

Διγκουνί με σάλτσα ντομάτας, μύδια, γαρίδες*, καλαμάρι ροδέδα*, ούζο (ΠΟΠ), βασιλικό, κρεμμύδι και ζύσμα λεμονιού*

Lobster pasta for one person | Αστακομακαρονάδα ατομική.....€65

Lobster* with linguine, tomato sauce, cherry tomatoes, onion, garlic, and Ouzo (PDO)

Αστακός με διγκουνί, σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια, κρεμμύδι, σκόρδο και Ούζο (ΠΟΠ)*

Lobster pasta for two people | Αστακομακαρονάδα για δύο άτομα.....€130

Lobster* with linguine, tomato sauce, cherry tomatoes, onion, garlic, and Ouzo (PDO)

Αστακός με διγκουνί, σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια, κρεμμύδι, σκόρδο και Ούζο (ΠΟΠ)*

Main dishes | Κυρίως πιάτα

Moussaka | Μουσακάς.....€22

Ground beef, potato, courgette, eggplant, onion, tomato, garlic, and béchamel
Μοσχαρίσιος κιμάς, πατάτα, κολοκύθι, μελιτζάνα, κρεμμύδι, ντομάτα, σκόρδο και μπεσαμέδ

Falafel | Φαλάφελ.....€22

Falafel burger*, with pita bread, tzatziki, fava beans, cucumber, olives, pickled red cabbage, quinoa and French fries* in cubes

Φαλάφελ burger, με πίτα, τζατζίκι, φάβα, αγγούρι, ελιές, πίκλα κόκκινου λάχανου, κινόα και τηγανητές πατάτες* σε κυβάκια*

Stuffed chicken ballotine | Γεμιστή μπαλοτίνα κοτόπουλου.....€29

With Halloumi cheese, sun-dried tomato and pistachio, accompanied with potato purée, carrot purée, cherry tomato confit, Parmesan tuile, and gravy

Με χαλούμι, διαστή ντομάτα και φιστίκι, συνοδεύετε με πουρέ πατάτας, πουρέ καρότου, κονφί ντοματίνια, τσιτά παρμεζάνας και σάλτσα γκρέιβι

Black Angus tagliata (300gr) | Μοσχαρίσια ταλιάτα Black Angus (300gr).....€45

With baby potatoes and chimichurri vinaigrette / *Με baby πατάτες και βινεγκρέτ τομπισούρι*

Rib-eye steak (300gr) | Μπριζόλα rib-eye (300gr).....€62

Rib-eye steak with grill corn, chimichurri vinaigrette and flower salt

Rib-eye με καλαμπόκι, chimichurri vinaigrette και ανθό αλατιού

Beef cheeks | Μοσχαρίσια μάγουλα.....€34

Slow-cooked with celery root purée / *Σιγομαγειρεμένα με πουρέ σελινόριζας*

Lamb shank (Halal) | Αρνίσιο κότσι (Χαλάλ).....€34

With mashed potatoes and aromatic oil / *Με πουρέ πατάτας και αρωματισμένο λάδι*

Lamb stick (Halal) | Σουβλάκι αρνίσιο (Χαλάλ).....€31

Lamb stick* with pita breads, tomato, onion, French fries*, and tzatziki sauce

Σουβλάκι αρνίσιο με πίτες, ντομάτα, κρεμμύδι, τηγανητές πατάτες* και ντιπ τζατζίκι*

Sautéed salmon | Σολομός σοτέ.....€37

Salmon* with carrot purée, grilled asparagus and beurre blanc sauce

Σολομός με πουρέ καρότου, ψητά σπαράγγια και σως beurre blanc*

Tuna fillet | Φιλέτο τόνου.....€39

With carrot purée and grilled cherry tomatoes / *Με πουρέ καρότου και ψητά ντοματίνια*

Fresh fish – grilled gilt-head bream | Φρέσκο ψάρι – ψητά τσιπούρας 500gr | 1kg.....€40 | €80

Served with boiled vegetables and aromatic lemon olive oil (olive oil, lemon, orange, mustard and estragon)

Σερβίρεται με βραστά λαχανικά και αρωματικό दाδοδέμονο (ελαιόλαδο, λεμόνι, πορτοκάλι, μουστάρδα και εστραγκόν)

Fresh fish – grilled red porgy | Φρέσκο ψάρι – ψητό φαγκρί 500gr | 1kg.....€45 | €90

Served with boiled vegetables and aromatic lemon olive oil (olive oil, lemon, orange, mustard and estragon)

Σερβίρεται με βραστά λαχανικά και αρωματικό दाδοδέμονο (ελαιόλαδο, λεμόνι, πορτοκάλι, μουστάρδα και εστραγκόν)

Sides | Συνοδευτικά

French fries* Πατάτες τηγανιτές*	€5	Carrot purée Πουρέ καρότου	€6
Celery root purée Πουρέ σελινόριζας	€6	Basmati rice Ρύζι μπασμάτι	€5
Potato purée Πουρέ πατάτας	€6		

Desserts* | Γλυκά*

Greek baklava Μπακλαβός	€12
With vanilla ice cream	
<i>Με παγωτό βανίλια</i>	
Deconstructed bougatsa Αποδομημένη μπουγάτσα	€12
Tiramisu Tiramisu	€12
Chocolate cake Σοκολατόπιτα	€12
With vanilla ice cream	
<i>Με παγωτό βανίλια</i>	
Ice cream variety Ποικιλία παγωτών	€14
Ice cream variety (vanilla, chocolate, strawberry) with hazelnut praline, banana, Oreο cookies, and Chantilly cream	
<i>Ποικιλία παγωτών (βανίλια, σοκολάτα, φράουλα) με πρασάνα φουντουκιού, μπανάνα, μπισκότο Oreο, και σαντιγί</i>	

Coffees | Καφέδες

Espresso Εσπρέσο	€4
Double Espresso Διπλός εσπρέσο	€5,5

Soft drinks | Αναψυκτικά

Coca-Cola	€5
Coca-Cola 0%	€5
Sprite	€5
Orange juice LUX Πορτοκαλάδα LUX	€5
Lemonade LUX Λεμονάδα LUX	€5
Red Bull	€8
San Pellegrino Sparkling water 250 ml Pellegrino ανθρακούχο νερό 250 ml	€5
San Pellegrino Sparkling water 750 ml Pellegrino ανθρακούχο νερό 750 ml	€8
Mineral water 1lt Μεταλλικό νερό 1lt	€6
Three Cents Pink Grapefruit Soda 200 ml	€8
Three Cents Ginger Beer 200 ml	€8
Three Cents Aegean tonic water 200 ml	€8
Homemade lemonade Σπιτική λεμονάδα	€8
Tomato juice Χυμός ντομάτας	€9
Fresh orange juice Φρέσκος χυμός πορτοκάλι	€9

Beers | Μπύρες 330 ml

Mythos Μύθος	€8
Corona Κορόνα	€9
Yellow Donkey fresh local beer Yellow Donkey δροσιστική τοπική μπύρα	€10
Red Donkey fresh local beer Red Donkey δροσιστική τοπική μπύρα	€10
Blue Monkey fresh local beer Blue Monkey δροσιστική τοπική μπύρα	€10
Erdinger Weiss Erdinger Weiss	€10
Alfa 0% Άλφα 0%	€8

Smoothies

Yellow Sunrise Mango, peach, pineapple <i>Μάνγκο, ροδάκινο, ανανάς</i>	€9
Red Passion Strawberry, raspberry, mango <i>φράουλα, βατόμουρο, μάνγκο</i>	€9
Tropical Mix Pineapple, papaya, mango <i>Ανανάς, παπάγια, μάνγκο</i>	€9
All the above smoothies can be made with alcohol Όλα τα παραπάνω smoothies μπορούν να γίνουν και με αλκοόλ	
Vodka, Gin, Rum, Coconut rum	€14

Cocktails

Apéritif – Spritz cocktails

Aperol Spritz €17
Aperol, Prosecco, soda water

Campari Spritz €17
Campari, Prosecco, soda water

Sarti Spritz €17
Sarti Rosa, Prosecco, soda water

P31 Green Spritz €17
P31 Green Aperitivo, Prosecco, soda water

Italicus Spritz €18
Italicus Rosolio, Prosecco, soda water



Classic cocktails

Cosmopolitan €17
Vodka, triple sec, cranberry, lime

Porn star €17
Vodka, passion fruit, lime, sugar

Mojito €17
White rum, lime, sugar, mint, club soda
flavours: classic, strawberry, passion fruit, mango

Daiquiri Classic €17
White Rum, lime, sugar flavours - classic, strawberry, passion fruit, mango

Pina Colada €17
White Rum, Malibu, coconut, pineapple

Caipirinha €15
Cachaça, lime, sugar

Caipiroska €15
Vodka, brown sugar, fresh lime

Margarita €17
Blanco Tequila, orange liqueur, lime
flavours: classic, strawberry, passion fruit, mango

Long Island Iced Tea €17
Vodka, Gin, Tequila, Rum, orange liqueur, lime, Coca-Cola

Moscow Mule €17
Vodka, lime, sugar, ginger beer

Sex on the beach €17
Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice

Negroni €17
Gin, Campari, sweet Vermouth blend

Apple Martini €17
Vodka, apple liqueur, fresh apple, sugar, lime

Dry Martini €17
Gin, dry Vermouth, olives

Old Fashioned €17
Bourbon, Angostura bitters, sugar

Whiskey sour €17
Bourbon whiskey, lemon juice, sugar, aquafaba, Angostura bitters

Amaretto Sour €17
Amaretto, lemon juice, sugar, egg white and Angostura bitters

Cuba Libre €15
Rum, Coca-Cola and lime

Bloody Mary €16
Vodka, lemon, tomato juice, tabasco

Sparkling cocktails

Begging for Passion €17
Sangria, citron liqueur from the island of Naxos, lemon, vanilla syrup, passion fruit

Hugo's Orchard €17
Saint Germain, Prosecco, grapefruit soda, elderflower, mint, grapes

White Shark €17
Moscato d'Asti, citrus Gin, peach, red berries

Greek blush €17
Skinos mastiha, Otto's Athens vermouth, pink grapefruit soda, and fresh grapefruit

Negroni Sbagliato €17
Campari, Antica formula vermouth, sparkling wine

Bellini €15
Sparkling wine, fresh peach, peach liqueur

Rossini €15
Sparkling wine, fresh strawberries, strawberry liqueur

Mimosa €15
Sparkling wine, orange liqueur, orange juice

Signature cocktails

Italian Espresso Martini €18
Amaretto, vodka, espresso, salted caramel syrup

Lady rose €18
Vodka, bubblegum, strawberry, fresh lime

Zombie €19
Rum blend, passion fruit, pineapple, fresh lime, falernum liqueur, Angostura bitter

Tropical Mai Tai €19
White rum, triple sec, orgeat syrup, lime, passion fruit

Palomita €19
Tequila, lime, agave, grapefruit soda, black salt

Macadamia Kiss €19
Vodka, macadamia nuts, passion fruit purée, fresh lime, ginger beer

Santorini Mist €18
Santorini Assyrtiko wine, St-Germain, cucumber, fresh lime, mint

Island Punch €19
Vodka, peach snaps, lime, mango purée, pineapple juice

Tiki Cloud €19
Rum blend, triple sec, orgeat, passion fruit, nutmeg

Aegean Sunset €18
Gin, Skinos mastiha, fresh cucumber, lime

Don Julio Paloma €25
Don Julio Blanco tequila, fresh lime, agave syrup, pink grapefruit soda



Mocktails Non-Alcoholic Cocktails

Spicy Passion.....€12

Passion fruit, lime, orgeat, ginger beer

Cranberry Delicious.....€12

Mint leaves, lime juice, sugar syrup, cranberry juice, Angostura bitters

Island Sunset.....€12

Pineapple juice, cranberry juice, grenadine syrup

Slushy virgin cocktail.....€12

Strawberry, fresh lime and cranberry

House Sangrias

White Sangria.....€11

White wine, natural fruits, cinnamon flavours

Red Sangria.....€11

Red wine, natural fruits, cinnamon flavours

Rosé Sangria.....€11

Rosé wine, natural fruits, cinnamon flavours

Sangria Jar white.....€37

White wine, natural fruits, cinnamon flavours

Sangria Jar red.....€37

Red wine, natural fruits, cinnamon flavours

Sangria Jar Rosé.....€37

Rosé wine, natural fruits, cinnamon flavours



BEVERAGES & DISTILLED BEVERAGES ΠΟΤΑ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

GIN

Tanqueray	€10
Tanqueray 0%	€9
Bombay	€12
Hendricks	€15
Gin Mare	€19
Edinburgh Gin Rhubarb & Ginger	€16
Bulldog	€12
Beefeater pink	€10
Monkey 47	€22

RUM

Havana Club (3 years)	€10
Havana Club Anejo reserve	€12
Bacardi Carta Blanca	€10
Bacardi Carta Oro	€10
Plantation 3 stars	€10
Chairman's reserve spiced rum	€13
Diplomatico	€15
Plantation XO	€16
Don Papa (7 years)	€20

TEQUILA - MEZCAL

Jose Cuervo Silver	€10
Jose Cuervo reposado	€10
Don Julio Blanco	€19
Don Julio Reposado	€19
Don Julio Anejo	€20
Patron Silver	€20
Patron Reposado	€23
Patron Anejo	€25
Don Julio 1942	€70
Azul Plata	€45
Azul Reposado	€75
Mezcal Clase Azul Guerrero	€200
Mezcal Clase Azul Durango	€200

VODKA

Absolut	€11
Stolichnaya	€11
Belvedere	€15
Grey Goose	€15
Ciroc	€16
Tito's	€13

WHISKEY

Johnny Walker red label	€10
Johnny Walker black label (12 years)	€15
Jameson	€13
Jack Daniel's	€12
Southern Comfort	€10
Cutty Sark	€10
Chivas Regal (12 years)	€15
Drambuie	€12
Maker's Mark	€15
Haig	€12

COGNAC

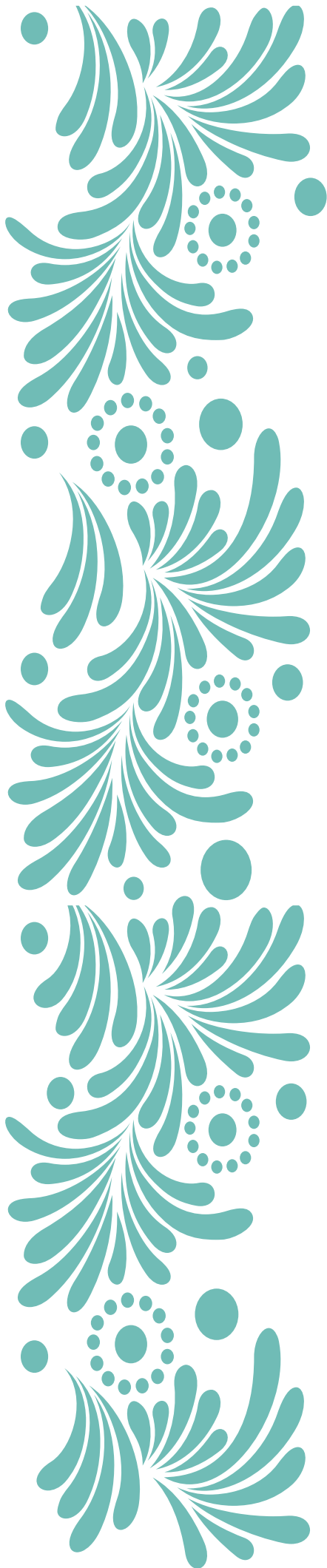
Metaxa 7 star	€12
Metaxa Private Reserve	€25
Hennessy V.S.	€15
Hennessy V.S.O.P.	€25

VERMOUTH

Martini Bianco	€10
Martini extra dry	€10
Martini Rosso	€10
Italicus Rosolio	€12
Sarti Rosa	€10

DIGESTIF

Jägermeister	€9
Mastiha Skinos	€9
Limoncello	€9
Fernet-Branca	€9
Ouzo bottle 200ml	€13



W I N E S

Nektar
LOUNGE



SPARKLING WINES | CHAMPAGNES



125 ml



200 ml



750 ml

PROSECCO

Glera

Sparkling wine with notes of ripe lemon, green apple and grapefruit

Αφρώδης οίνος με νότες ώριμου λεμονιού, πράσινου μήλου και γκρέιπφρουτ

13 €

39 €

PROSECCO ROSÉ

Glera – Pinot nero

Sparkling wine with aromas of strawberry, raspberry and rose petals

Αφρώδης οίνος με αρώματα φράουδας, βατόμουρου και τριαντάφυλλου

44 €

MOSCATO D'ASTI

Moscato bianco

Sweet and gentle sparkling wine with delicate aromas of honey, flowers and fresh grapes

Γλυκός αφρώδης οίνος με αρώματα μελιού, δαυδουδιών και φρέσκων σταφυδιών

14 €

44 €

CUVÉE SPÉCIALE BRUT - DOMAINE KARANIKA | CUVÉE SPÉCIALE BRUT - ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΝΙΚΑ

Xinomavro - Assyrtiko | Ξινόμαυρο - Ασύρτικο

Sparkling wine with aromas of lime, pear, strawberry and refreshing acidity

Αφρώδης οίνος με αρώματα λάιμ, αχλαδιού και φράουδας με δροσιστική οξύτητα

52 €

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

Pinot noir – Pinot meunier – Chardonnay

Fruity champagne with aromatic notes of pear, peach, and citrus fruit

Σαμπάνια με φρουτώδη αίσθηση και αρωματικές νότες από αχλάδι, ροδάκινο και εσπεριδοειδή

30 €

159 €

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

Pinot noir – Pinot meunier – Chardonnay

Champagne with intense aromas of red fruits such as strawberry, raspberry, and cherry

Σαμπάνια με έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων όπως φράουδα, βατόμουρο και κεράσι

190 €

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL

Pinot noir – Pinot meunier – Chardonnay

Champagne with aromas of tropical fruits such as mango and guava

Σαμπάνια με αρώματα τροπικών φρούτων, όπως μάνγκο και γκουάβα

195 €



WHITE WINES | ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ



ATLANTIS WHITE - ESTATE ARGYROS

10 €

44 €

| ATLANTIS WHITE - ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

Assyrtiko - Athiri - Aidani | Ασύρτικο - Αθήρι - Ανδάνι

Dry wine with aromas of citrus and exotic fruits as well as acidity, minerality, and a pleasant aftertaste

Ξηρός οίνος με αρώματα εσπεριδοειδών, δειμονανθών και εξωτικών φρούτων. Η οξύτητά του του χαρίζει φρεσκάδα και ευχάριστη επίγευση

SANTORINI - GAVALAS WINERY

92€

| ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ - ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΑΒΑΛΑ

Assyrtiko | Ασύρτικο

Full-bodied dry wine with delicate fruity aromas (pear, lemon, and pineapple), balanced acidity and a long aftertaste

Ξηρός οίνος με αρώματα φρούτων (αχλαδιού, δειμονιού και ανανά), ισορροπημένη οξύτητα και μακρά επίγευση

SANTORINI - ESTATE ARGYROS

16 €

74 €

| ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ - ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

Assyrtiko | Ασύρτικο

Dry wine with delicate aromas of citrus fruits, balanced acidity and a long aftertaste

Ξηρός οίνος με αρώματα εσπεριδοειδών και ορυκτότητας, με ισορροπημένη οξύτητα και μακρά επίγευση

CUVÉE MONSIGNORI - ESTATE ARGYRO

109 €

| CUVÉE MONSIGNORI - ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

Assyrtiko | Ασύρτικο

Dry wine with citrus fruit aromas, sharp acidity and a long aftertaste

Ξηρός οίνος με αρώματα εσπεριδοειδών, υψηλή οξύτητα και μακρά επίγευση

VIDIANO - OENOPS WINES

46 €

| ΒΙΔΙΑΝΟ - OENOPS WINES

Vidiano | Βιδιανό

Dry wine with apricot and pear aromas, balanced acidity and a long aftertaste

Ξηρός οίνος με αρώματα βερίκοκου και αχλαδιού, ισορροπημένη οξύτητα και μακρά επίγευση

SAUVIGNON BLANC - ARGYRIOU WINERY

9 €

39 €

| SAUVIGNON BLANC - ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΓΥΡΙΟΥ

Sauvignon blanc

Dry wine with aromas of white flowers, peach and melon, high acidity, and a long aftertaste

Ξηρός οίνος με αρώματα λευκών δουδουδιών, ροδάκινου και πεπονιού με υψηλή οξύτητα και μακρά επίγευση



WHITE WINES | ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ



EMPHASIS CHARDONNAY - PAVLIDIS ESTATE | EMPHASIS CHARDONNAY - ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

54€

Chardonnay

Dry wine with aromas of pineapple and mango, balanced acidity, and a long aftertaste

Ξηρός οίνος με αρώματα ανανά και μάνγκο, με ισορροπημένη οξύτητα και μακρά επίγευση

MALAGOUSIA - ARGYRIOU WINERY | MALAGOUSIA - ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΓΥΡΙΟΥ

38 €

Malagousia | Μαλαγουζιά

Dry wine with citrus aromas and notes of white flowers, balanced acidity, and a long aftertaste

Ξηρός οίνος με αρώματα εσπεριδοειδών και λευκών δονδουδιών με ισορροπημένη οξύτητα και μακρά επίγευση

PINOT GRIGIO - NADAL | PINOT GRIGIO - NADAL

9 € 39 €

Pinot Grigio

Dry wine with aromas of pear, white pepper, sage, and a long aftertaste

Ξηρός οίνος με αρώματα αχλαδιού, λευκού πιπεριού και φασκόμηδου με μακρά επίγευση

BLACK COTTAGE - TWO RIVERS | BLACK COTTAGE - TWO RIVERS

46 €

Sauvignon Blanc

Dry wine with aromas of gooseberry, passion fruit and citrus, crisp acidity and a refreshing finish

Ξηρός οίνος με αρώματα φραγκοστάφυδου, φρούτων του πάδους και εσπεριδοειδών, τραγανή οξύτητα και δροσερή επίγευση

CHABLIS - J.MOREAU & FILS

78 €

Chardonnay

Dry wine with notes of mandarin and pineapple, excellent acidity and long aftertaste

Ξηρός οίνος με αρώματα μανταρινιού και ανανά, με εξαιρετική οξύτητα και μακρά επίγευση

KAMPTAL RIESLING - SCHLOSS GOBELSBURG

54 €

Riesling

Dry wine with aromas of rose petals and lychee, refreshing taste and long aftertaste

Ξηρός οίνος με αρώματα ροδοπέταλων και λίτσι, με δροσιστική γεύση και μακρά επίγευση





ROSÉ WINES | ΠΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ



TERRA NERA ROSÉ - ESTATE A. KARAMOLEGOS

10 €

42 €

| TERRA NERA ROSÉ - ΚΤΗΜΑ Α. ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΥ

Mandilaria - Assyrtiko | Μανδηλαριά – Ασύρτικο

Crisp dry rosé wine with aromas of strawberry and cherry as well as a refreshing and long aftertaste

Ξηρός οίνος με αρώματα φράουδας και κερασιού, με τραγανή οξύτητα, φρεσκάδα και μακρά επίγευση

ATLANTIS ROSÉ - ESTATE ARGYROS

44 €

| ΑΤΛΑΝΤΙΣ ΠΟΖΕ - ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

Mandilaria - Assyrtiko | Μανδηλαριά – Ασύρτικο

Crisp and fresh dry rosé wine with aromas of strawberry, apple and cherry

Ξηρός οίνος με αρώματα φράουδας, μήδου και κερασιού. Η σχετικά υψηλή οξύτητα του Ασύρτικου του δίνει μια τραγανή φρεσκάδα

ROSÉ - DOMAINE COSTA LAZARIDI

11 €

47 €

| ΠΟΖΕ - ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

Merlot - Agiorgitiko - Grenache

Dry wine with aromas of strawberry and raspberry, a light and refreshing taste with a balanced finish

Ξηρός οίνος με άρωμα φράουδας και βατόμουρου με ανάδαφρη, δροσιστική γεύση και ισορροπημένο τελείωμα

VARIETÉ - LALIKOS VINEYARDS

38 €

Grenache Rouge - Moschomavro

| Grenache Rouge - Μοσχόμαυρο

Semi-dry wine with aromas of red fruit and flowers, balanced sweetness and acidity

Ημίξηρος οίνος με αρώματα κόκκινων φρούτων και δαυδουδιών, με ισορροπημένη γεύση γάλακας και οξύτητας

LITTLE ARK - LANTIDES ESTATE

39 €

| ΜΙΚΡΗ ΚΙΒΩΤΟΣ - ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ

Moschofilero | Μοσχοφίλερο

Dry wine with aromas of quince, cherry and strawberry, and balanced acidity

Ξηρός οίνος με αρώματα κυδωνιού, φράουδας και κερασιού με ισορροπημένη οξύτητα





ROSÉ WINES | ΠΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ



IDYLLE D' ACHINOS - LA TOUR MELAS | IDYLLE D' ACHINOS - LA TOUR MELAS

45 €

Grenache - Syrah - Agiorgitiko

Dry wine with aromas of cherries and rose petals, crisp acidity and a long, fruity finish

Ξηρός οίνος με αρώματα από κεράσια και ροδοπέταλα, τραγανή οξύτητα και μακρά φρουτώδη επίγευση

BLUSH - VILLA MARIA

49 €

| BLUSH - VILLA MARIA

Sauvignon Blanc - Merlot

Dry wine with aromas of passion fruit and lime, crisp acidity and a zesty finish

Ξηρός οίνος με αρώματα από φρούτα του δάσους και μοσχοδέμονο, με τραγανή οξύτητα και δροσερή επίγευση

BANDOL ROSÉ - DOMAINES OTT

90 €

| BANDOL ROSÉ - DOMAINES OTT

Mourvèdre - Cinsault - Grenache

Dry wine with aromas of stone fruits and citrus, with a spicy character and a long mineral finish

Ξηρός οίνος με αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων και εσπεριδοειδών, με πιπεράτη και μακρά μεταδδική επίγευση

WHISPERING ANGEL - DOMAINE SACHA LICHINE

69 €

Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Rolle, Syrah

Dry wine with aromas of strawberry and wildflowers, and strong acidity

Ξηρός οίνος με αρώματα φράουδας και άγριων δουδουδιών με δυνατή οξύτητα

RED WINES | ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ



ATLANTIS RED - ESTATE ARGYROS ΑΤΛΑΝΤΙΣ ΚΟΚΚΙΝΟ - ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

44 €

Mandilaria - Mavrotragano | Μανδηλαριά - Μαυροτράγανο

Full-bodied wine with complex aromas of red fruits, hints of plum, leather, and sweet spices

Γεμάτο σώμα με φίνες τανίνες, ποδύπλοκα αρώματα κόκκινων φρούτων με νότες δαμάσκηνου, δέρματος και γλυκών μπαχαρικών

NEMEA - ACRA WINERY

48 €

Agiorgitiko | Αγιοργίτικο

Dry wine, with aromas of red fruits and vanilla, which presents a medium aftertaste

Ξηρός οίνος με αρώματα κόκκινων φρούτων και βανίλιας με μέτρια επίγευση





RED WINES | ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ



MM - DOMAINE SIGALAS

12 €

51 €

| MM - ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ

Mavrotragano - Mandilaria | Μαυροτράγανο - Μανδνλαριά

Dry wine with a refreshing scent of red fruits, tannins and acidity

Ξηρός οίνος με αναζωογονητικό άρωμα κόκκινων φρούτων, ένα μπουκέτο αναμεμιγμένων αρωμάτων, τανίνες και οξύτητα

NAOUSSA ALTA - THYMIPOULOS VINEYARDS

39 €

| ΝΑΟΥΣΑ ΑΛΤΑ - ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ

Xinomavro | Ξινόμαυρο

Elegant wine with aromas of red berries, sun-dried tomatoes and lavender, with silky tannins and a refreshing acidity

Κομψός οίνος με αρώματα κόκκινων φρούτων, διαστής ντομάτας και δεβάντας, με μεταξένιες τανίνες και δροσερή οξύτητα

FLEVA - DOMAIN SKOURAS

69 €

| ΦΛΕΒΑ - ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ

Syrah

Dry wine with aromas of black fruits, black pepper and sweet spices, with a velvety texture and a long finish

Ξηρός οίνος με αρώματα μαύρων φρούτων, μαύρου πιπεριού και γλυκών μπαχαρικών, με βελούδινη υφή και μακρά επίγευση

CABERNET SAUVIGNON - DOMAINE MEGA SPILEO

12 €

54 €

| CABERNET SAUVIGNON - ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ

Cabernet Sauvignon

Dry wine with aromas of green pepper, black forest fruits and dark chocolate, and a long aftertaste

Ξηρός οίνος με αρώματα πράσινης πιπεριάς, φρούτων του δάσους και μαύρης σοκολάτας με μακρά επίγευση

MAVROTRAGANO - GAVALAS WINERY

115 €

| ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ – ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΑΒΑΛΑ

Mavrotragano | Μαυροτράγανο

Dry wine with aromas of black cherries, blackberries and pepper, high acidity and long aftertaste

Ξηρός οίνος με αρώματα μαύρον κερασιού, βατόμουρου και πιπεριού με υψηλή οξύτητα και μακρά επίγευση

RIOJA RESERVA - MARQUES DE CÁCERES

45 €

Tempranillo

Dry wine with aromas of dark cherry, blackberry and strawberry

Ξηρός οίνος με αρώματα μαύρον κερασιού, βατόμουρου και φράουδας

RIDGE ESTATE - CABERNET SAUVIGNON

220 €

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Dry wine with aromas of black cherry, plum, black tea, cedar and oak, and a long aftertaste

Ξηρός οίνος με αρώματα κερασιού, δαμάσκηνο, μαύρον τσαγιού, κέδρον και δρυ με μακρά επίγευση





SWEET WINES | ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ



VINSANTO FIRST RELEASE - ESTATE ARGYROS | ΒΙΝΣΑΝΤΟ FIRST RELEASE - ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

20 €

92 €

Aidani - Assyrtiko - Athiri | Ανδάνι - Ασύρτικο - Αθήρι

Naturally sweet wine from sundried grapes with complex aromas of dried apricots, butter caramel and nuts, preparing for an excellent deep mouthfeel

Γλυκός οίνος από χαστά σταφύδια με αρώματα από αποξηραμένα βερίκοκα, καραμέδα βουτύρου και ξηρούς καρπούς που προετοιμάζουν για ένα δανμάσιο στόμα με βάθος και διάρκεια

SAMOS VIN DOUX - U.W.C. SAMOS

9 €

39 €

| SAMOS VIN DOUX - Ε.Ο.Σ. ΣΑΜΟΥ

Muscat of Samos | Μοσχάτο Σάμου

Sweet wine with aromas of apricot jam and mature melon

Γλυκός οίνος με αρώματα μαρμελάδας βερίκοκου και ώριμου πεπονιού



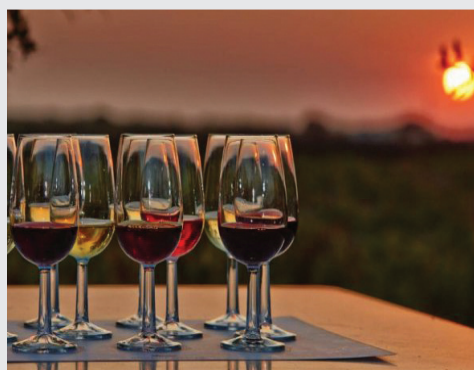
Wine tasting Experience

3 GLASSES (60 ml PER GLASS)

| 3 ΠΙΟΤΗΡΙΑ (60 ml ANA ΠΙΟΤΗΡΙΑ)

1. Santorini - Estate Argyros
2. Terra Nera Rose - Estate A. Karamolegos
3. MM - Domaine Sigalas

and Cheese Board 25 € (per person)



6 GLASSES (60 ml PER GLASS)

| 6 ΠΙΟΤΗΡΙΑ (60 ml ANA ΠΙΟΤΗΡΙΑ)

1. Atlantis White - Estate Argyros
2. Santorini - Estate Argyros
3. Terra Nera Rose - Estate A. Karamolegos
4. MM - Domaine Sigalas
5. Cabernet Sauvignon - Domain Mega Spileo
6. Vinsanto First Release - Estate Argyros

and Cheese Board 48 € (per person)



Nektar
LOUNGE