



AMMO
BEACH BAR

BREAKFAST
(Served until 13:00)

GREEK OMELETTE

WOOD OVEN BAKED OMELETTE WITH BABY SPINACH, SCALLIONS, CHERRY TOMATOES AND LOCAL KEFALONIAN FETA CHEESE.
SERVED WITH TRADITIONAL OLIVE OIL FLATBREAD

ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΒΑΒΥ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΦΕΤΑ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ. ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΛΑΔΟΠΙΤΑ

EGG BOWL

POACHED EGGS, QUACAMOLE, CRISPY PROSCIUTTO, SAUTEED CHERRY TOMATOES, BABY ARUGULA, AND WHITE TRUFFLE OIL.
ON TRADITIONAL BAKED SOURDOUGH BREAD

ΑΥΓΑ ΠΟΣΕ, ΚΡΕΜΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΤΡΑΓΑΝΟ ΠΡΟΣΟΥΤΟ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΟΝΦΙ, ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΛΑΔΙ ΛΕΥΚΗΣ ΤΡΟΥΦΑΣ ΣΕ ΣΠΙΤΙΚΟ ΠΡΟΖΗΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ

KAGIANAS

FRIED EGGS IN A SPICY AND AROMATIC TOMATO SAUCE, INFUSED WITH EASTERN SPICES, TOPPED WITH CRUMBLED FETA CHEESE AND SERVED WITH TRADITIONAL BAKED SOURDOUGH BREAD.

ΑΥΓΑ ΜΑΤΙΑ ΣΕ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΑΝΑΤΟΛΙΤΙΚΑ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ, ΠΑΣΠΑΛΙΣΜΕΝΑ ΜΕ ΘΡΥΜΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΑ ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΟ ΠΡΟΖΗΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ

FRIED EGGS OVER HAND-CUT FRIES

WITH CRUMBLED KEFALONIAN FETA

ΑΥΓΑ ΜΑΤΙΑ ΠΑΝΩ ΣΕ ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΦΕΤΑ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

CLUB SANDWICHES
(Served until 18:00)

CLASSIC

BACON, TURKEY, CHEESE, TOMATO SLICES, LETTUCE, MAYONNAISE.
SERVED WITH FRESH FRIES

ΚΛΑΣΙΚΟ

ΜΠΕΙΚΟΝ, ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ, ΤΥΡΙ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ.
ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

CHICKEN

JUICY CHICKEN THIGH MARINATED IN SOY SAUCE AND SMOKED PAPRIKA, BACON, CHEESE, TOMATO SLICES, GRILLED MANOURI AND SAUCE.
SERVED WITH FRESH FRIES

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

ΤΡΥΦΕΡΟ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ, ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΣΟΓΙΑ ΚΑΙ ΠΑΠΡΙΚΑ, ΤΡΑΓΑΝΟ ΜΠΕΙΚΟΝ, ΤΥΡΙ, ΡΟΔΕΛΕΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΨΗΤΟ ΜΑΝΟΥΡΙ ΚΑΙ SAUCE.
ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

BURGERS

CHICAGO

BLACK ANGUS BEEF BURGER, CHEDDAR, BACON, CARAMELISED ONIONS, SAUTÉ MUSHROOMS, PICKLES, LETTUCE, TOMATO SLICES AND SMOKED MAYO.
SERVED WITH FRESH FRIES

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ BLACK ANGUS ΜΠΙΦΤΕΚΙ, CHEDDAR, ΜΠΕΙΚΟΝ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΩΤΕ, ΠΙΚΛΕΣ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΚΑΙ BBQ SAUCE.
ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

COACHELLA

PANKO CRUSTED FRIED CHICKEN STUFFED WITH MOZZARELLA CHEESE, SMOKED PANCETTA, SPICY MAYO, ICEBERG, TOMATO AND GARLIC BUTTER.
SERVED WITH FRESH FRIES

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΡΑΝΚΟ, ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ MOZZARELLA, ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΑΝΣΕΤΑ, SPICY MAYO, ICEBERG, ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΣΚΟΡΔΟΒΟΥΤΥΡΟ.
ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

PITTA & TOSTADA

PITTA & TOSTADA

WHEAT FLOUR PITTAS AND TRADITIONAL OLIVE OIL FLATBREAD
SERVED WITH GREEK OLIVES, CHERRY TOMATOES
AND KEFALONIA SALTY FETA CHEESE

ΠΙΤΕΣ ΑΠΟ ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΛΑΔΟΠΙΤΑ
ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΛΙΕΣ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΠΡΕΝΤΖΑ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

WOOD OVEN CHEESY GARLIC BREAD

WITH GARLIC BUTTER AND MOZZARELLA CHEESE

ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ

ΜΕ ΜΟΤΖΑΡΕΛΑ, ΨΗΜΜΕΝΟ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ

STARTERS

ΤΖΑΤΖΙΚΙ

HUMMUS LEMONATO

SMOKED CHILLI FETA

(all dips are served with crispy pitakia)

HAND-CUT FRIES WITH SEA SALT & OREGANO

ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΕ ΑΝΘΟΣ ΑΛΑΤΙΟΥ & ΡΙΓΑΝΗ

DOLMADAKIA

HAND-ROLLED VINE LEAVES WITH AROMATIC RICE & HERBS.
SERVED CHILLED WITH GREEK YOGURT

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΤΥΛΙΓΜΕΝΑ ΣΤΟ ΧΕΡΙ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΜΥΡΩΔΙΚΑ
ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΑ ΔΡΟΣΕΡΑ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

GRILLED CORN

WITH BBQ BUTTER AND ROCK SALT

ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ

ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΧΟΝΔΡΟ ΑΛΑΤΙ

FRIED TEMPURA SHRIMPS

FLAVOURED WITH GARLIC, AND PONZU MAYONNAISE

ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ

ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ PONZU ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ

GARLIC SHRIMPS

WITH OYZO, CHERRY TOMATOES, RED SPICY PEPPERS AND
KEFALONIAN FETA CHEESE. SERVED WITH TRADITIONAL PITA BREAD

ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΚΟΡΔΟΥ ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΜΕ ΟΥΖΟ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ, ΚΟΚΚΙΝΗ ΚΑΥΤΕΡΗ
ΠΙΠΕΡΙΑ ΚΑΙ ΦΕΤΑ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ. ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΠΙΤΑ

VEGGIE ZUCHINNI BITES

WITH XYNOMYZITHRA CHEESE AND
HOMEMADE CREAMY YOGURT SAUCE

ΖΟΥΜΕΡΕΣ ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ

ΜΕ ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΑΙ SAUCE ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

FLAME-GRILLED MEATBALLS

WITH SMOKED YOGURT AND MEDITERRANEAN HERB TOMATO SAUCE

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ
ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΑ ΒΟΤΑΝΑ

FRESH SALADS
WITH ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

MODERN GREEK

TOMATO, CHERRY TOMATO, CUCUMBER, PEPPERS, ONION,
SPRING ONION, CREAMY FETA, CAPER, KALAMATA OLIVES AND CAROB RUSKS
ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΡΕΜΩΔΗΣ
ΦΕΤΑ, ΚΑΠΑΡΗ, ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΠΑΞΙΜΑΔΙΑ ΑΠΟ ΧΑΡΟΥΠΙ

CRISPY CHICKEN

GREEN SALAD WITH CRISPY CHICKEN, BACON, CORN, CROUTONS,
GRATED PARMEZAN CHEESE & OLIVE OIL VINAIGRETTE
ΔΡΟΣΕΡΗ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ CRISPY ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟ BACON,
ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ, ΚΡΟΥΤΟΝ, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΚΑΙ VINAIGRETTE ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

SUPER FOOD SEA SALAD

GRILLED SHRIMPS AND CRAB WITH GREEN SALAD, BLACK EYED PEAS,
AROMATIC TOMATO, CUCUMBER, GREEN PEPPER, FRESH HERBS AND SPROUTS
ΨΗΤΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΚΑΒΟΥΡΙ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ, ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΦΑΣΟΛΙΑ,
ΝΤΟΜΑΤΙΝΙ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ, ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΤΡΕΣ.

TUNA CEVICHE SALAD

FRESH LIME-MARINATED TUNA WITH AVOCADO ON CRISP GREENS,
CITRUS DRESSING AND FRESH HERBS
ΦΡΕΣΚΟΣ ΤΟΝΟΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΣΕ ΛΑΪΜ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ,
ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ, DRESSING ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

SUSHI (8PCS)
(Served from 13:00)

MAINS

VEGGIE ROLL

WITH AVOCADO, CARROT, CUCUMBER
AND SESAME WITH CHILLI MANGO SAUCE

ΡΟΛΟ ΜΕ ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΙ,
ΣΟΥΣΑΜΙ ΚΑΙ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΜΑΝΓΚΟ SAUCE

SHRIMP TEMPURA ROLL

TEMPURA SHRIMP, ICEBERG, GARLIC SAUCE, SESAME

ΓΑΡΙΔΑ TEMPURA, ICEBERG, ΣΑΛΤΣΑ ΣΚΟΡΔΟΥ, ΣΟΥΣΑΜΙ

SALMON SHRIMP TERIYAKI ROLL

TORCHED SALMON, TEMPURA SHRIMP, TERIYAKI SAUCE,
CHILI GARLIC SAUCE, FRIED ONION

ΣΟΛΟΜΟΣ FLAMBE, ΓΑΡΙΔΑ TEMPURA, ΣΑΛΤΣΑ ΤΕΡΙΓΙΑΚΙ,
ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΣΑΛΤΣΑ ΣΚΟΡΔΟΥ, ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ

TUNA BLOSSOM ROLL

FRIED ROLL, MARINATED TUNA, LIME DRESSING, SPICY MAYO,
PICKLED ONION, CUCUMBER, CREAM CHEESE

ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΡΟΛΛ, ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟΣ ΤΟΝΟΣ, DRESSING ΛΑΪΜ,
ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ, ΤΟΥΡΣΙ ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ

CRUNCHY SALMON ROLL

FRIED ROLL, SALMON, CREAM CHEESE, ONION,
RED TOBIKO, SPICY MAYO, TERIYAKI SAUCE

ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΡΟΛΛ, ΣΟΛΟΜΟΣ, ΤΥΡΙ ΚΡΕΜΑ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ,
ΚΟΚΚΙΝΟ ΤΟΒΙΚΟ, ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ, ΣΑΛΤΣΑ ΤΕΡΙΓΙΑΚΙ

POKE BOWLS

FRESH SALMON FILLET BOWL

SERVED ON STEAMED RICE, RED CABBAGE, GREEN SALAD, OLIVES, EGGS,
AVOCADO, CARROT, CUCUMBER, CHERRY TOMATOES AND DIJON MUSTARD

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΣΕ ΡΥΖΙ ΑΤΜΟΥ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ, ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ, ΕΛΙΕΣ,
ΑΥΓΟ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙ ΚΑΙ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ DIJON

CHICKEN BOWL

SERVED ON STEAMED RICE, BABY SPINACH, GREEN SALAD, GREEN APPLE,
CUCUMBER, CARROT, CARAMELIZED ALMOND, AND BLUE CHEESE

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΣΕ ΡΥΖΙ ΑΤΜΟΥ ΜΕ BABY ΣΠΑΝΑΚΙ, ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ,
ΞΙΝΟΜΗΛΟ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΚΑΙ ΜΠΛΕ ΤΥΡΙ

VEGGIE BOWL

SERVED ON STEAMED RICE, BABY SPINACH, BEETROOT,
EDAMAME BEANS, WAKAME, HALLOUMI CHEESE,
PISTACHIO NUTS AND HOMEMADE VINAIGRETTE

ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΣΕ ΡΥΖΙ ΑΤΜΟΥ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΠΑΝΤΖΑΡΙ,
ΦΑΣΟΛΙΑ ΣΟΓΙΑΣ ΕΔΑΜΑΜΕ, ΦΥΚΙ ΓΟΥΑΚΑΜΕ, ΧΑΛΟΥΜΙ,
ΦΥΣΤΙΚΙΑ ΑΙΓΙΝΗΣ ΚΑΙ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ VINAIGRETTE

FROM THE OPEN FIRE

LAMB KEBAB

MINCED WITH CUMIN, PAPRIKA AND CINNAMON
SERVED WITH YOGURT SAUCE, GRILLED TOMATO,
TRADITIONAL PITA BREAD, RED ONION AND FRESH FRIES.

ΚΙΜΑΣ ΑΡΝΙΟΥ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟΣ ΜΕ ΚΥΜΙΝΟ, ΠΑΠΡΙΚΑ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΑ.
ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΣΩΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ, ΨΗΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΠΙΤΑ,
ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ.

BURRATA CHICKEN

FRIED CHICKEN ENCASED IN CRISPY PANKO TOPPED WITH
CREAMY BURRATA, CHERRY TOMATO CONFIT AND PROSCUITTO

ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΡΑΝΚΟ,
ΚΡΕΜΩΔΗ BURRATA, ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΚΟΝΦΙ ΚΑΙ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

TOMAHAWK PORK STEAK

SERVED WITH HALOUMI CHEESE AND GRILLED PEPPERS
ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΤΥΡΙ ΧΑΛΟΥΜΙ, ΨΗΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΨΗΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ.

LAMB RIBS ON CHARCOAL FOR TWO

SLOW GRILLED WITH MOUNTAIN OREGANO,
LEMON & EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.
SERVED WITH CHIMICHURRI SAUCE

ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΑΡΝΙΣΙΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ ΓΙΑ ΔΥΟ ΜΕ ΡΙΓΑΝΗ ΒΟΥΝΟΥ,
ΛΕΜΟΝΙ & ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΣΙΜΙΤΣΟΥΡΙ

BISTECCA 700gr

GRILLED RIB-EYE ON THE BONE
SERVED WITH GARLIC BUTTER AND CHARRED SEASONAL VEGETABLES

ΜΠΡΙΖΟΛΑ RIB EYE ΜΕ ΚΟΚΚΑΛΟ
ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΠΟΧΗΣ

SEA BASS FILLET

SERVED WITH LEMON OIL, LOCAL GREENS AND STEAMED BABY POTATOES
ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΧΟΡΤΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΑΤΜΟΥ

NOODLES

WITH FRESH SHRIMPS

CHIVES, VEGETABLES, SOYA SAUCE, GARLIC AND CHILI

ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ, ΣΧΟΙΝΟΠΡΑΣΟ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΣΟΓΙΑ SAUCE, ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΤΣΙΛΙ

WITH CHICKEN

ONION, VEGETABLES, FRESH CHICKEN BROTH,
GINGER, SOYA AND SESAME OIL

ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ,
ΦΡΕΣΚΟΣ ΖΩΜΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, GINGER, ΣΟΓΙΑ, ΣΗΣΑΜΕΛΑΙΟ

WITH BEEF

MINCED BEEF, VEGETABLES, GINGER, HOISIN SAUCE,
SOYA, SESAME OIL AND CREAMY EGG YOLK

ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ, GINGER,
HOISIN SAUCE, ΣΟΓΙΑ, ΣΗΣΑΜΕΛΑΙΟ ΚΑΙ ΚΡΟΚΟ ΑΥΓΟΥ

DESSERTS

HOMEMADE BAKLAVA ICE CREAM

ΣΠΙΤΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ ΜΠΑΚΛΑΒΑ

GREEK YOGURT

CHOCOLATE MOUSSE WITH CARAMELIZED ALMONDS

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ & ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΑΜΥΓΔΑΛΑ

PISTACHIO CHEESECAKE

ΜΕ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ ΚΑΙ ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ

CARROT CAKE

ΚΕΪΚ ΚΑΡΟΤΟΥ

YOGURT WITH MARASCA CHERRY MARMELADE, GRANOLA AND BISCOTTO

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΑΓΡΙΟΚΕΡΑΣΟΥ, ΓΚΡΑΝΟΛΑ ΚΑΙ ΜΠΙΣΚΟΤΟ

YOGURT WITH PEAR, CARAMELISED TOASTED ALMONDS, GREEK HONEY AND MINT LEAVES

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΑΧΛΑΔΙ,

ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΑΒΟΥΡΔΙΣΜΕΝΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ, ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΔΥΟΣΜΟ

FRUIT PLATTER

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΟΥΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ

COCKTAIL LIST
SIGNATURE

PATHOS

42 BELOW VODKA, FRESH STRAWBERRIES,
COCONUT & VANILLA MADAGASCAR, LIME, INFUSED RED BERRIES FOAM

NECTAR

42 BELOW VODKA, DRAGON FRUIT, BANANA, SADLER CARAMEL, LIME

NYMPHI

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN,
OCHID & PEACH SODA, LEMON BITTER

GAIA

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN, CUCUMBER WATER,
MINT, AGAVE, ELDER FLOWER, LIME, GINGER BEER

KALLISTI

BACARDI CARTA BLANCA, GARDENIA CORDIAL, WATERMELON FOAM

THEROS

BLEND OF RUMS, PINEAPPLE PURE, PASSION PURE, CINNAMON,
FALERNUM LIQUEUR, LIME, ANGOSTURE BITTERS

ZEPHYROS

BACARDI CARTA BLANCA, MANGO AND PASSION,
STRAWBERRY, MINT, LIME

ANATOLI

CAZADORES REPOSADO TEQUILA, CARROT CORDIAL,
ORANGE LIQUEUR, AGAVE, LIME

EOS

CAZADORES SILVER TEQUILA, APEROL, ORGEAT,
AGAVE, LIME, BLACK SALT

COCKTAIL LIST
MOCKTAILS

AETHERA

TANQUERAY 0%, STRAWBERRY,
VANILLA MADAGASCAR, FRESH LIME

LYRA

TANQUERAY 0%, PASSION, SALTED CARAMEL,
LIME JUICE, SODA WATER

COCKTAIL LIST
APERITIVO

APEROL SPRITZ

APEROL, SPARKLING WATER, SODA, ORANGE

PINK GRAPEFRUIT SPRITZ

APEROL, SPARKLING WINE,
PINK GRAPFERUIT SODA, GRAPEFRUIT SLICES

PINK SANGRIA

APEROL, VODKA, SWEET SPARKLING WINE

WHITE SANGRIA

GIN, SWEET SPARKLING WINE, LEMON, RED BERRIES

RED SANGRIA

RED DRY WINE, ORANGE LIQUEUR, CITRUS SYRUP

COCKTAIL LIST
CLASSIC

MOJITO

BROWN SUGAR, FRESH LIME, RUM, MINT LEAVES, SODA

PINA COLADA (CLASSIC/FROZEN)

BLEND OF RUM, PINEAPPLE, COCONUT

MARGARITA

TEQUILA BLANCO, LIME, TRIPLE SEC

MAI - TAI

BLEND OF RUM, LIME, ORGEAT, DRY CURACAO

PORN STAR MARTINI

VODKA, VANILLA, ORGEAT SYRUP, LIME, PASSION FRUIT

PALOMA

TEQUILA, PINK GRAPEFRUIT SODA, LIME, AGAVE SYRUP

MOSCOW MULE

VODKA, LIME, SUGAR SYRUP, GINGER BEER

STRAWBERRY DAQUIRI (CLASSIC/FROZEN)

ESPRESSO MARTINI

VODKA, COFFEE LIQUEUR AND ESPRESSO

AMMOS

DARK RUM, ORANGE LIQUEUR, CARAMEL, PASSION FRUIT, FRESH LIME

NEGRONI

GIN, VERMOUTH, CAMPARI

HOME-MADE BLOODY MARY

VODKA, TOMATO JUICE, TABASCO, SALT, PEPPER, LEMON JUICE

BEERS

ALFA DRAUGHT SMALL

ALFA DRAUGHT LARGE

MAMMOS

ALFA SEA SALT 330ML

SOL 330ML

HEINEKEN 0% 330ML

KEFALONIAN PREMIUM LAGER

CIDERS

APPLE MILOKLEFTIS

CHERRY MILOKLEFTIS

SPIRITS REGULAR

GLASS 50ml / BOTTLE 0,7lt

PREMIUM SPIRITS

VODKA

BELVEDERE

GREY GOOSE

CIROC

GIN

GIN MARE

G'VINE

THE BOTANIST

TANQUERAY 10

HENDRICKS

RUM

EL DORADO 15 Y.O

RON ZA CAPA 23 Y.O

DON PAPA

DIPLOMATICO RESERVA

CHAIRMAN'S SPICED RESERVE

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO

DON JULIO BLANCO

MEZCAL

LOS SIETE MISTERIOS DOBA-YEJ

VERDE AMARAS

BRANDY & COGNAC

METAXA 5*

METAXA 7*

METAXA 12*

OYZO

BY THE GLASS / ΠΟΤΗΡΙ

TSIPOURO

BY THE GLASS / ΠΟΤΗΡΙ

WINE

WHITE DRY - GLASS/BOTTLE

AKRES SKOURAS
(Roditis – Moschofilero)

SAN GERASIMOS
(Robola)

LALIKOS JOKER
(Medium- dry)

ALPHA ESTATE
(Malagouzia)

SANTORINI ARGYROS
(Assyrtiko)

ROSE - GLASS/BOTTLE

AKRES SKOURAS
(Agiorgytiko – Moschofilero)

GENTILINI NOTES
(Moschofilero)

MIRAVAL ROSE

RED - GLASS/BOTTLE

ORGANIC AMMOS HOUSE WINE
(Mavrodafni – Merlot)

SPARKLING WINE - GLASS / BOTTLE

PROSECCO

MOSCATO D' ASTI

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT

MOET ET CHANDON

CRISTAL BRUT

BEVERAGES

ESPRESSO REGULAR

ESPRESSO DOUBLE

FREDDO ESPRESSO

CAPPUCCINO REGULAR

CAPPUCCINO DOUBLE

FREDDO CAPPUCCINO

CAFE LATTE

AMERICANO

FILTER COFFEE

NESCAFE

NESCAFE FRAPPE

NESCAFE WITH ICE-CREAM

GREEK COFFEE

IRISH COFFEE

CHOCOLATE (HOT OR COLD)

ICED TEA (PEACH, LEMON)

TEA (GREEN, ENGLISH BREAKFAST)

MILK SHAKES MADE OF HOMEMADE ICE - CREAM

STRAWBERRY, MANGO, VANILLA, CHOCOLATE

FRESH JUICES

ORANGE JUICE
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ

HOMEMADE LEMONADE
ΣΠΙΤΙΚΗ ΛΕΜΟΝΑΔΑ

TROPICAL

PINEAPPLE, MELON, STRAWBERRY
ΑΝΑΝΑΣ, ΠΕΠΟΝΙ, ΦΡΑΟΥΛΑ

BRONZER

APPLE, ORANGE, CARROT
ΚΑΡΟΤΟ, ΚΟΚΚΙΝΟ ΜΗΛΟ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ, ΠΕΠΟΝΙ

DETOX

GREEN APPLE, GINGER, PINKGRAPEFRUIT, PINEAPPLE

SOFT DRINKS

REFRESHMENT
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΟ

BOTTLED WATER (SMALL)
ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ (ΜΙΚΡΟ)

BOTTLED WATER (LARGE)
ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ (ΜΕΓΑΛΟ)

SPARKLING WATER (SMALL)
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ (ΜΙΚΡΟ)

SPARKLING WATER (LARGE)
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ (ΜΕΓΑΛΟ)

THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA

THREE CENTS AEGEAN TONIC

RED BULL

ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ: Φ.Π.Α.: 13% / 24%. Δημοτικός φόρος: 0,50%
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Νικόλαος Λιναρδάτος

OUR PRICES INCLUDE: V.A.T.: 13% / 24%. Municipal Taxes: 0,50%
LEGALLY RESPONSIBLE: Nikolas Linardatos