

the
ROOM
SERVICE
MENU

September
★★★★★ THESSALONIKI
CITY RESORT - SPA & CONFERENCE

BREAKFAST

September

Σερβίζεται / Served 07:00 - 11:00

THESSALONIKI

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ GREEK BREAKFAST

30€

Επιλογή απο τους φρέσκους χυμούς μας
(πορτοκάλι, ρόδι).

Fresh juice selection (orange, pomegranate).

Καλάθι με κουλούρι Θεσσαλονίκης, παραδοσιακή σπανακόπιτα
ή παραδοσιακή τυρόπιτα και ψωμάκια από τον φούρνο μας.

*Basket with "koulouri" of Thessaloniki, traditional spinach pie or
cheese pie, and bakery bread rolls.*

Αυγά μάτια με ντομάτα και τυρί φέτα.

Fried eggs with tomato and feta cheese.

Μέλι, μαρμελάδες, βούτυρο ή μαργαρίνη.

Honey, jams, butter or margarine.

Τυριά από τον τόπο μας
(φέτα, μανούρι, καπνιστό βερμιού).

Cheeses from our region (feta, manouri, smoked vermiou).

Μπουγάτσα με τυρί ή μπουγάτσα με κρέμα.

"Bougatsa" with cheese or "Bougatsa" with cream.

Ελληνικός καφές ή επιλογή τσαγιού.

Greek coffee or local tea selection.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 6, 9, 13, 14, 15

ΥΓΙΕΙΝΟ ΠΡΩΙΝΟ HEALTHY BREAKFAST

30€

Επιλογή απο τους φρέσκους χυμούς μας (πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ).

Fresh juice selection (orange, grapefruit).

Καλάθι με αρτοσκευάσματα και φρυγανιές ολικής άλεσεως,
μεέλι και μαργαρίνη.

Basket with wholemeal bread and toast, honey and margarine.

Επιλογή γάλακτος: κανονικό, αμυγδάλου, καρύδας, σόγιας,
ρυζιού, ή χαμηλών λιπαρών.

Milk selection: regular, almond, coconut, soy, rice, or low-fat.

Επιλογή απο τα δημητριακά μας (granola η all bran).

Choice of our cereals (granola or all bran).

BREAKFAST

September

Σερβίζεται / Served 07:00 - 11:00

THESSALONIKI

Παραδοσιακό στραγγιστό γιαούρτι με μέλι και ξηρούς καρπούς.
Traditional strained yogurt with honey and nuts.

Φρεσκοκομμένος ανανάς και ακτινίδιο.
Fresh cut pineapple and kiwi.

Καφέ φίλτρου, ντεκαφεινέ ή τσάι.
Filter coffee, decaf or tea.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 6, 13, 14, 15

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΡΩΙΝΟ CONTINENTAL BREAKFAST

30€

Επιλογή από τους φρέσκους χυμούς μας
(πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ).
Fresh juice selection (orange, grapefruit).

Καλάθι από τον φούρνο με σφολιατοειδή,
ψωμί και συνοδευτικά.
*Bakery basket with puff pastries, bread, and accompaniments
(bread rolls, butter croissants, raisin & Danish pastries,
butter, margarine, jams, honey).*

Φρουτοσαλάτα.
Fruit salad

Ποικιλία αλλαντικών και τυριών.
Cold cuts and cheese selection

Επιλογή από καφέ φίλτρου, ντεκαφεινέ ή τσάι.
Selection of filter coffee, decaf or tea.
Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 6, 9, 13, 14, 15

ΣΗΜΕΙΩΣΗ / NOTICE

Αν το πρωινό περιλαμβάνεται στην τιμή της διαμονής σας,
μπορείτε να το παραγγείλετε στο δωμάτιό σας (από τις 07:00 – 12:00).
Επιπλέον χρέωση room service 30% στην συνολική τιμή.
*If breakfast is included in your accommodation rate,
you may order it at your room (from 7:00-12:00).
Additional room service charge 30% on total charge.*

ALL DAY MENU

Σερβίρεται / Served 11:00 – 23:00

September

THESSALONIKI

SNACKS

ΣΝΑΚΣ / SNACKS AND BITES

Club Sandwich 22€

Κλασικό club sandwich με κοτόπουλο σχάρας, μπέικον ψητό, ντομάτα και γαλλική σαλάτα. Σερβίρεται με φρέσκες πατάτες τηγανιτές και μίνι σαλάτα μεσκλαν.

Classic club sandwich with grilled chicken, roasted bacon, tomatoes and French salad. Served with fresh French fries and mesclan salad.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1,3,7,8

Ελληνική Ομελέτα 16€

Αφράτη ομελέτα με χωριάτικο λουκάνικο, φρέσκια ντομάτα, τυρί φέτα, πράσινη πιπεριά και φρέσκια ρίγανη

Greek Omelette

Fluffy omelette with village sausage, fresh tomato, feta cheese, green pepper and fresh oregano.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 3,6,7,8,12

Bao Bun 19€

Ψωμάκι bao bun* με γαρίδες τεμπούρα*, πικάντικη μαγιονέζα και φρέσκο κρεμμυδάκι. Σερβίρεται με μίνι σαλάτα.

Bao bun with crispy tempura shrimp*, spicy mayonnaise and spring onions*. Served with mini salad.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1,3,10,11,12

ΣΗΜΕΙΩΣΗ / NOTICE

Επιπλέον χρέωση room service 30% στην συνολική τιμή.

Additional room service charge 30% on total charge.

ALL DAY MENU

Σερβίρεται / Served 11:00 – 23:00

September

THESSALONIKI

SNACKS

ΣΝΑΚΣ / SNACKS AND BITES

Cheeseburger 25€

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι ελληνικής φάρμας, ντομάτα, ψητό μπέικον, μαγιονέζα και γαλλική σαλάτα. Σερβίρεται με φρέσκες πατάτες τηγανιτές.

Greek farm beef burger, tomatoes, grilled bacon, mayonnaise and French salad.

Served with fresh French fries.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1,3,7,10,12

Brioche loaf με σολομο* 22€

Ψητός στο grill, με κρέμα αβοκάντο, σαλάτα με ντομάτα και κρεμμύδι, κόλιανδρο και δυόσμο. Σερβίρεται με σαλάτα μεσκλαν.

Brioche loaf with Salmon*

Grilled with avocado cream, tomato and onion salad with coriander and mint*. Served with mesclan salad.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 4,5,6,7,8,9,11

Tuna Tacos* 25€

Τόνος tartare με σουσαμέλαιο, μαγιονέζα με μοσχολέμονο, φύλλα ρόκας και μαύρο σουσάμι.

Tuna tartare with sesame oil, lime mayonnaise, baby rocket leaves and black sesame.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 2,4,11

ΣΗΜΕΙΩΣΗ / NOTICE

Επιπλέον χρέωση room service 30% στην συνολική τιμή.

Additional room service charge 30% on total charge.

ALL DAY MENU

Σερβίρεται / Served 11:00 – 23:00

September

THESSALONIKI

SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

Caesar salad 22€

Iceberg και σγουρή σαλάτα, κοτόπουλο φιλέτο σχάρας με καρυκεύματα, παρμεζάνα, guanciale, καλαμπόκι και τραγανά κρουτόν.

Caesar salad with iceberg and curly lettuce, grilled chicken fillet, parmesan, guanciale, corn and crispy croutons.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1,3,10,11,12

Ελληνική σαλάτα 18€

Ντομάτα, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, κόκκινη πιπεριά, ελιές τσακιστές, ρίγανη και φέτα.

Greek Salad

With tomatoes, cucumber, red onion, red pepper, pitted olives, oregano and feta cheese.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 7

Mozzarella Burrata 18,50€

Καρπατσιο ντομάτας, μαυρο σκορδο και τζελ πορτοκαλιού

Mozzarella Burrata with tomato Carpaccio, black garlic and orange gel

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7, 12

ΣΗΜΕΙΩΣΗ / NOTICE

Επιπλέον χρέωση room service 30% στην συνολική τιμή.
Additional room service charge 30% on total charge.

ALL DAY MENU

September

Σερβίρεται / Served 11:00 – 23:00

THESSALONIKI

Healthy Salad 22€

Κινόα σε 3 χρώματα με ντρέσινγκ εσπεριδοειδών, γαρίδα* στον ατμό, αβοκάντο*, ντοματίνια, κόκκινο παντζάρι και πολύχρωμο πικάντικο σουσάμι.

Quinoa in 3 colours with citrus dressing, steamed shrimp*, avocado*, cherry tomatoes, red beetroot and multicolour spicy sesame*.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 2,6,11,12

September Salad 20€

Παντζάρι ψητό σε χοντρό αλάτι, ρόκα baby, λευκό σταφύλι, ξυγαλο σητείας, πράσινα σπαράγγια και λάδι καρυδιού.

Roasted beetroot in coarse salt, baby rocket, white grapes, sheep cheese, green asparagus and walnut oil.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 7,8,11

PASTA ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Σπαγγέτι ή Mezze Rigate Spaghetti or Mezze Rigate

Σάλτσα Καρμπονάρα με guanciale 22€

Carbonara sauce with guanciale

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1,3,7,9,12

Σάλτσα Φρέσκιας ντομάτας με βασιλικό 22€

Fresh tomato sauce with basil

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1,3,12

Σάλτσα Μπολονέζ 22€

Bolognese sauce

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1,3,7,9,12

ΣΗΜΕΙΩΣΗ / NOTICE

Επιπλέον χρέωση room service 30% στην συνολική τιμή.

Additional room service charge 30% on total charge.

ALL DAY MENU

Σερβίρεται / Served 11:00 – 23:00

September

THESSALONIKI

ASSORTMENTS ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Τυριά 20€

Κρητική γραβιέρα, καπνιστό τυρί, μπρι, γαλλικό ροκφόρ, σταφύλι και κριτσίνια.

Cheeses

Cretan gruyere, smoked cheese, brie, French roquefort, grapes and breadsticks.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1,7,8

Αλλαντικά & τυριά 25€

Κρητική γραβιέρα, καπνιστό τυρί, μπρι, γαλλικό ροκφόρ, Ιταλική bresaola, σαλάμι αέρος, καπνιστό ζαμπόν, coppa, σταφύλι και κριτσίνια.

Cheeses & Cold Cuts

Cretan gruyere, smoked cheese, brie, French roquefort, Italian bresaola, air salami, smoked ham, coppa, grapes and breadsticks.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1,7,8

ΣΗΜΕΙΩΣΗ / NOTICE

Επιπλέον χρέωση room service 30% στην συνολική τιμή.
Additional room service charge 30% on total charge.

ALL DAY MENU

Σερβίρεται / Served 11:00 – 23:00

September

THESSALONIKI

DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Τιραμισού 10€

Κρέμα μασκαρπόνε, jaconde espresso, ganache Kahlua

Tiramisu

Mascarpone cream, jaconde espresso, Kahlua ganache

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 8, 12

Ντουέτο σοκολάτας με μύρτιλο

και τραγανό σουσάμι 11€

Cremieux gianduja, Cremieux bitter σοκολάτα,

πίκλα μύρτιλο, crumble χαρουπιού και τραγανό σουσάμι.

Chocolate Duetto

with blueberry, Cremieux gianduja, Cremieux bitter chocolate,
pickled blueberry, carob crumble and crunchy sesame.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 8, 11, 12

Τάρτα Καμμένης Καραμέλας

με Γιαούρτι και Μέλι 10€

Μπισκότο κανέλας, κρέμα καραμέλας, άνθος αλατιού,

κρέμα γιαουρτιού και μελιού.

Burnt Caramel Tart

with yogurt and honey, cinnamon biscuit, caramel custard,
salt flower, yogurt cream and honey.

Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 8

ΣΗΜΕΙΩΣΗ / NOTICE

Επιπλέον χρέωση room service 30% στην συνολική τιμή.

Additional room service charge 30% on total charge.

September

★★★★★

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ DESCRIPTION OF ENCODED ALLERGENS

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
Cereals containing gluten
2. Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους
Crustaceans (seafood in shell, e.g. crabs, shrimps, lobsters) and their products
3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
Eggs and products based on eggs
4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
Fish and products based on fish
5. Αραχίδες (αράπικα φυστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
Groundnuts (peanuts) and products based on peanuts
6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια
Soybeans and products based on soy
7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα
Milk and products based on milk
8. Καρποί με κέλυφος (π.χ αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους, κλπ)
Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, etc.)
9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
Celery and products based on celery
10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
Mustard and products based on mustard
11. Σπόροι σουσαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σουσαμιού
Sesame seeds and products based on sesame seeds
12. Διοξείδιο του θείου (SO₂) καιθειώδεις ενώσεις
Sulphur dioxide (SO₂) and sulphites
13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
Lupine and products based on lupine
14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια.
Mollusks and products based on mollusks

September

BEVERAGES
DRINKS
AND WINE
LIST

CHAMPAGNE

& SPARKLING

CHAMPAGNE | ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

	200ml	750ml
Veuve Clicquot Brut		150€
Dom Perignon		550€
Moët & Chandon	45€	130€
La Grande Dame, Veuve Clicquot Rosé		690€
Perrier Jouet Blason Rosé		130€

SPARKLING | ΑΦΡΩΔΗ

ΕΓΧΩΡΙΑ / GREEK

Amalia, Brut, Tselepos, Greece	45€
Mystic Rosé, Brut, Méga Spilaio, Cabernet Sauvignon, Greece	40€
Difestia, Moscato, Hatzigeorgiou, Greece	12€ 130€

ΔΙΕΘΝΗ / INTERNATIONAL

Moscato D'Asti Tosti, Italy	35€
Prosecco Cinzano Pro Spritz, Italy	12€ 130€

WHITE

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

ΕΙΧΩΡΙΑ / GREEK

Ασύρτικο, Μπουτάρη, Π.Ο.Π. Σαντορίνη <i>Asyrtiko, Boutari, P.D.O. Santorini</i>	150ml 750ml 55€
--	--------------------

Κτήμα Άλφα, Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Φλώρινα <i>Ktima Alfa, Malagouzia, P.G.I. Florina</i>	7€ 30€
---	----------

Κτήμα Γεροβασλείου, Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Επανωμή <i>Ktima Gerovassiliou, Malagouzia, P.G.I. Epanomi</i>	9€ 40€
--	----------

Νίκος Λαζαρίδης, Μαγικό Βουνό, Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Δράμα <i>Niko Lazaridi, Magiko Vouno, Sauvignon Blanc, P.G.I. Drama</i>	45€
---	-----

Κτήμα Άλφα, Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Φλώρινα <i>Ktima Alfa, Sauvignon Blanc, P.G.I. Florina</i>	50€
---	-----

Κτήμα Κυρ Γιάννη, Σαμαρόπετρα, Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Φλώρινα <i>Ktima Kir-Yianni, Samaropetra, Sauvignon Blanc, P.G.I. Florina</i>	7€ 30€
---	----------

Κτήμα Παυλίδη, Θέμα, Sauvignon Blanc & Ασύρτικο, Π.Γ.Ε. Δράμα <i>Ktima Pavlidis, Thema, Sauvignon Blanc & Asyrtiko, P.G.I. Drama</i>	35€
---	-----

Κτήμα Βιβλία Χώρα, Sauvignon Blanc & Ασύρτικο, Π.Γ.Ε. Καβάλα <i>Ktima Biblia Chora, Sauvignon Blanc & Asyrtiko, P.G.I. Kavala</i>	8€ 35€
--	----------

Κτήμα Άλφα, Chardonnay, Π.Γ.Ε. Φλώρινα <i>Ktima Alfa, Chardonnay, P.G.I. Florina</i>	10€ 45€
---	-----------

Κτήμα Γεροβασλείου, Chardonnay, Π.Γ.Ε. Επανωμή <i>Ktima Gerovassiliou, Chardonnay, P.G.I. Epanomi</i>	45€
--	-----

Τρυγίας Φουντής, Ξινόμαυρο Blanc de Noir, Π.Γ.Ε. Ημαθίας <i>Trygias Fountis, Xinomavro Blanc de Noir, P.G.I. Imathia</i>	30€
---	-----

ΔΙΕΘΝΗ / INTERNATIONAL

Louis Jadot, Chablis “Cellier Du Valvan”, Burgundy, France	75€
--	-----

ROSÉ

ΠΟΖΕ ΟΙΝΟΙ

ΕΙΧΩΠΙΑ / GREEK

La Tour Mellas, Idylle Αχινός, Grenache, Syrah,
Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε. Φθιώτιδα
*La Tour Mellas, Idylle Achinos, Grenache, Syrah,
Agiorgitiko, P.G.I. Fthiotida*

150ml 750ml

9€ | 40€

Κτήμα Γεροβασίλειου, Ξινόμαυρο, Π.Γ.Ε. Επανωμή
Ktima Gerovassiliou, Xinomavro, P.G.I. Epanomi

7€ | 40€

Κτήμα Νίκος Λαζαρίδης,
Cabernet Sauvignon & Merlot, Π.Γ.Ε. Δράμα
Chateau Niko Lazaridi, Cabernet Sauvignon & Merlot, P.G.I. Drama

7€ | 30€

Αμπελώνες Μάρκου, Pixie, Ημιξηρος, Αγιωργίτικο & Μοσχάτο
Ampelones Markou, Pixie, Semi-Dry, Agiorgitiko & Moschato

7€ | 30€

RED

ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

ΕΙΧΩΠΙΑ / GREEK

Κτήμα Άλφα, Ξινόμαυρο Reserve, Π.Ο.Π. Αμύνταιο
Ktima Alfa, Xinomavro Reserve, P.D.O. Amyntaio

150ml 750ml

60€

Κτήμα Φουντή, Ναουσαία, Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π. Νάουσα
Ktima Foundi, Naoussaia, Xinomavro, P.D.O. Naoussa

7€ | 30€

Μπουτάρη, Cabernet Sauvignon, Π.Γ.Ε. Μακεδονία
Boutari, Cabernet Sauvignon, P.G.I. Macedonia

7€ | 30€

Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, Chateau Julia, Merlot, Π.Γ.Ε. Δράμα
Domaine Costa Lazaridi, Chateau Julia, Merlot, P.G.I. Drama

9€ | 40€

Κτήμα Κυρ Γιάννη, Δυο Ελιές, Merlot, Syrah, Π.Γ.Ε. Ημαθίας
Ktima Kir-Yianni, Dyo Elies, Merlot, Syrah, P.G.I. Imathia

9€ | 40€

Κτήμα Πιερία Ερατεινή, Γυμνός Βασιλιάς, Syrah, Π.Γ.Ε. Πιερία
Ktima Pieria Eratini, Naked King, Syrah, P.G.I. Pieria

70€

MAGNUM

ΜΑΓΚΝΟΥΜ

ΕΙΧΩΡΙΑ / GREEK	1,5 L
Ktima Gerovassiliou, Chardonnay, P.G.I. Epanomi, Greece <i>Κτήμα Γεροβασιλείου, Chardonnay, Π.Γ.Ε. Επανομή</i>	100€
La tour Mellas, Idylle Achinós, Rosé, Grenache, Syrah, Agiorgitiko, P.G.I. Fthiótida, Greece <i>La tour Mellas, Idylle Αχινός, Rosé, Grenache, Syrah, Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε.. Φθιώτιδα</i>	90€
Ktima Pavlidi, Théma, Syrah, Agiorgitiko, P.G.I. Dráma, Greece <i>Κτήμα Παυλίδη, Θέμα Syrah, Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε. Δράμα</i>	80€

SWEET & DESSERT WINES ΓΛΥΚΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΚΡΑΣΙΑ

	50ml	750ml
Vinsanto Argyrou Second Release	20€	150€
Visnanto Santo Wines	12€	87€
Quevedo Tawny Porto	7€	

NO ALCHOLOL WINES ΚΡΑΣΙΑ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ

AROA, Le Naturel, zero Blanco	8€	33€
AROA, Le Naturel, zero Tinto	8€	33€

September

CITY RESORT - SPA & CONFERENCE

[*S BAR*]

Embrace comfort,
enjoy luxury

SIGNATURE COCKTAILS

September

SIGNATURE COCKTAILS ΚΟΚΤΕΙΛ ΜΕ ΥΠΟΓΡΑΦΗ

GOLDEN LEAF ΧΡΥΣΟ ΦΥΛΛΟ

Gin / Τζίν, Citrus cordial / Εσπεριδοειδές cordial
Lemon curd foam / Αφρός lemon curd

TASTE PROFILE / ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ

Fresh, sweet & sour, creamy
Φρέσκο, γλυκόξινο, κρεμώδες

14.00€

CHESTNUT KISS ΤΟ ΦΙΛΙ ΤΟΥ ΚΑΣΤΑΝΟΥ

Chestnut-infused Bourbon / Βourbon με έγχυμα κάστανου
Butterscotch syrup / Σιρόπι βουτυρωμένης καραμέλας
Fresh lemon juice / Φρέσκος χυμός λεμονιού
Berry jam / Μαρμελάδα μούρων

TASTE PROFILE / ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ

Buttery, nutty, fruity
Βουτυρένιο, καρυδάτο, φρουτώδες

14.00€

AUTUMN HEIST ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΗ ΛΗΣΤΕΙΑ

Pirate spice rum / Ρούμι με μπαχαρικά, Amaro / Αμάρο
Pineapple juice / Χυμός ανανά, Lime juice / Χυμός λάιμ
Walnut caramel / Καραμέλα με καρύδι

TASTE PROFILE / ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ

Spicy, complex, sweet & nutty
Πικάντικο, σύνθετο, γλυκό & καρυδάτο

14.00€

AMBER WHISPER
ΚΕΧΡΙΜΠΙΑΡΕΝΟΣ ΨΙΘΥΡΟΣ

Vanilla vodka / *Vodka με βανίλια*
Apple & cinnamon purée / *Πουρές μήλου & κανέλας*
Lime juice / *Χυμός λάιμ, White cacao foam / Αφρός κακάο blanc*

TASTE PROFILE / ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ

Fruity, warm, velvety
Φρουτώδες, ζεστό, βελούδινο

14.00€

CRIMSON SEASON
ΠΟΡΦΥΡΗ ΕΠΟΧΗ

Mastiha spirit / *Λικέρ μαστίχας, Pomegranate purée / Πουρές ροδιού*
Strawberry pulp / *Πολτός φράουλας, Lemon juice / Χυμός λεμονιού*
Topped with sparkling wine / *Συμπλήρωμα με αφρώδες κρασί*

TASTE PROFILE / ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ

Fruity, botanical, sparkling
Φρουτώδες, βοτανικό, αφρώδες

14.00€

MR. ROSE'S PICANTE MARGARITA
ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ

Reposado tequila / *Τεκίλα reposado*
Rose liqueur (e.g., Giffard Rose Liqueur) / *Λικέρ τριαντάφυλλου*
Fresh lime juice / *Φρέσκος χυμός λάιμ, Agave syrup / Σιρόπι αγαύης*
Pink salt or salt + chili powder rim /
Ροζ αλάτι ή αλάτι με σκόνη τσίλι στο χείλος του ποτηριού

TASTE PROFILE / ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ

Floral, spicy, refreshing with a hint of sweetness
Ανθικό, πικάντικο, δροσιστικό με μια νότα γλυκύτητα

14.00€

ALL TIME CLASSIC COCKTAILS
ΤΑ ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΜΑΣ ΚΟΚΤΕΙΛ

10€/12€/14€

CRAFTED MOCKTAILS
ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΚΟΚΤΕΙΛ

Complex flavors, zero proof, infinite possibilities

Gin & Tonic / Spritz / Mojito / Pink Gin & Tonic /
Passionfruit Martini / Ginger Mule

8€

the ALCOHOL SPIRITS

50ml

ΤΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

GIN | TZIN

Beefeater 12.00€
Beefeater % 12.00€
Hendrick's 14.00€
Monkey 47 14.00€
Roku Santory 18.00€
Tanqueray 10 14.00€
Votanikon 14.00€

VODKA | BOTKA

Absolut 12.00€
Beluga 14.00€
Belvedere 14.00€
Ciroc 14.00€
Finlandia 12.00€
Grey Goose 14.00€

TEQUILA & MEZCAL TEKILA & ΜΕΣΚΑΛ

Casamigos Mezcal 20.00€
Don Julio Reposado 16.00€
El Jimador Blanco 12.00€
El Jimador Reposado 12.00€
Olmeca Altos Reposado 16.00€

WHISKEY | ΟΥΙΣΚΙ

Cardhu 12y 12.00€
Glenfiddich 12y 12.00€
Lagavulin 16y 22.00€
Macallan 12y Double 14.00€
Talisker 10y 16.00€
Chivas 12y / 18y 12.00€ / 20.00€
Dewar's 12.00€
Famous Grouse 12.00€
Haig 12.00€
Johnnie Red / Black / Double Black
10.00€ / 12.00€ / 14.00€
Bushmill's 10y 12.00€
Jameson 12.00€
Jack Daniel's 12.00€

Maker's Mark 14.00€
Woodford Reserve 14.00€
Nikka from the barrel 16.00€
Bulleit Rye 14.00€

CACHACA | ΚΑΣΑΣΑ

Cachaca Amazonia 12.00€

RUM | ΡΟΥΜΙ

Angostura 1919 14.00€
Bacardi Carta Blanca 12.00€
Diplomatico Exclusiva 14.00€
Havana 3* Años 12.00€
Plantation Overproof 16.00€
Sailor Jerry 14.00€
Zacapa Solera 23* 18.00€

BRANDY & COGNAC ΜΠΡΑΝΤΥ & ΚΟΝΙΑΚ

ARMAGNAC
Larressingle VSOP 16.00€
BRANDY
Metaxa 5* 12.00€
Metaxa Private Reserve 20.00€
CAIVADOS
Michel Biron 14.00€

COGNAC
Courvoisier VS 14.00€
Hennessy X.O 40.00€
Remy Martin VSOP 18.00€

SPECIAL EXPERIENCES ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ

Tableside Service 15.00€
(διαδραστική δημιουργία κοκτέιλ)
(interactive cocktail)
Greek Spirits Tasting 20.00€
Γενσιγνωσία Ελληνικών
Αποσταγμάτων

the APERTIFS & DIGESTIVES

50ml

ΤΑ ΑΠΕΡΙΤΙΦ & ΧΩΝΕΥΤΙΚΑ

APERITIFS | ΑΠΕΡΙΤΙΦ

Aperol 10.00€

Campari 10.00€

Carpano Antica Formula 10.00€

Luxardo aperitivo 10.00€

Noilly Prat 10.00€

Jagermeister 10.00€

Sambuca Molinari 10.00€

LIQUEUR | ΛΙΚΕΡ

Amaretto Disaronno 10.00€

Baileys 10.00€

Cointreau 10.00€

Italicus 10.00€

Kahlua 10.00€

Limoncello 10.00€

Luxardo Maraschino 10.00€

Skinos Mastiha / Dark 10.00€

DIGESTIVES | ΧΩΝΕΥΤΙΚΑ

Amaro Averna 10.00€

Fernet Branca 10.00€

Grappa Berta Moscato 10.00€

Giulia Chardonnay 10.00€

DISTILLATES

200ml

ΤΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

OYZO | OUZO

Kαζανιστό / Kazanisto 10.00€

Mini 10.00€

ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ AGED TSIPOURO

Οικογένεια Σπυρόπουλος 12.00€

Spyropoulos Family

Dark Cave Tsilili 14.00€

Methexis Cigar Lazaridi 16.00€

ΤΣΙΠΟΥΡΟ | TSIPOURO

Αποστολάκη / Apostolaki 12.00€

(με γλυκάνισο / anise _ χωρίς γλυκάνισο / no anise)

Οικογένεια Σπυρόπουλος 12.00€

Spyropoulos Family

(με γλυκάνισο / anise _ χωρίς γλυκάνισο / no anise)

the BEERS

ΟΙ ΜΙΤΥΠΕΣ

LAGERS & PILSNERS

Stella Artois 330ml 7.00€

BUD 330ml 7.00€

Heineken / Heineken 0% 330ml 7.00€

Nymfi 330ml 7.00€

STOUTS

Erdinger Weiss 500ml 9.00€

Guinness 330ml 8.00€

Estrella InediT 750ml 15.00€

PALE ALE & IPAs

Lagunitas IPA 355ml 9.00€

Leffe Blonde 330ml 8.00€

DRAFT BEERS

Fischer

500ml 9.00€

the BEVERAGES

ΤΑ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ
& ΜΙΞ ΦΡΟΥΤΩΝ
FRESH JUICES
& MIXERS

Φυσικός πορτοκάλι ή γκρέιπφρουτ
/ Fresh orange or grapefruit
7.00€

Μίξερ φρέσκων φρούτων /
Fresh blended fruit juice
8.00€

Smoothies φρούτων
(γάλα & γιαούρτι / vegan γάλα / χυμό)
Fruity smoothies (milk & yogurt /
vegan milk / juice)
9.00€

Σπιτική φυσική λεμονάδα
με άρωμα “Τζιντζερ”
Fresh homemade lemonade,
with “Ginger” Drops
7.00€

Detox οσπτικό αναψυκτικό /
Detox homemade refreshment
7.00€

ΧΥΜΟΙ / JUICES 4.00€
Πορτοκάλι / ροδάκινο / ανανάς
βύσσινο / μήλο / γκρέιπφρουτ /
μπανάνα / κράνμπερι
Orange / peach / pineapple / cherry
apple / grapefruit / banana / cranberry

ΓΡΑΝΙΤΕΣ / GRANITA
Passion / Mango / Lemon / Berries /
Watermellon
6.00€

ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ /
MINERAL WATER
Φυσικό μεταλλικό νερό / Still
1Lt 4.00€
Premium μεταλλικό νερό /
Premium Still 750 ml 7.00€

ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΑ ΝΕΡΑ /
SPARKLING WATER
Perrier 330ml 4.50€
San Pellegrino
250ml 5.00€ | 750ml 7.50€
Ξινό Νερό / Xino Nero
250ml 5.00€ | 750ml 7.50€

SOFT DRINKS | ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Coca cola Classic / Zero / Light / Caffeine Free	250ml 4.00€
Fanta Orange / Lemon / Blue	250ml 4.00€
Sprite	250ml 4.00€
Schweppes Soda / Tonic	250ml 4.00€
Thomas Henry Soda / Tonic	250ml 4.50€

PREMIUM SOFT DRINKS

Thomas Henry Botanical Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale	200ml 6.00€
Three Cents Aegean Tonic, Pink Grapefruit Soda	200ml 6.00€

ENERGY DRINKS | ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΑ ΠΟΤΑ

Redbull	250ml 7.00€
---------	-------------

the COFFEES & SPECIALITY

ΚΑΦΕΛΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Espresso / doppio espresso

4.00€ / 4.50€

Americano 5.00€

Freddo espresso / cappuccino

5.00€ / 5.50€

Cappuccino / doppio cappuccino

5.50€ / 6.00€

Latte hot / cold 6.00€

Mochaccino hot / cold 6.00€

Vegan cappuccino / doppio vegan

cappuccino 6.00€ / 6.50€

Greek coffee / double Greek coffee

4.00€ / 4.50€

Instant / frappe iced 4.00€

SPECIAL COFFEES

Freddo Espresso / Cappuccino

with ice cream 7.00€ / 8.00€

Frappe with Ice Cream 7.00€

Irish Coffee 8.00€

CHOCOLATE DELIGHTS

Chocolate hot/cold (*flavored*)

6.50€ / 7.00€

White chocolate hot/cold (*flavored*)

6.50€ / 7.00€

Cocoa hot/cold (*flavored*)

6.00€ / 7.00€

the EXOTIC TEAS

ΤΑ ΕΞΩΤΙΚΑ ΤΣΑΙ

ΚΡΥΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ / COLD SELECTION

ARIZONA 5.00€

Λευκό τσάι με μύρτιλο / *White tea
blueberry*

Λευκό τσάι με λεμόνι / *White tea lemon*

Λευκό τσάι με ρόδι / *White tea pome-
granate*

FUZE TEA 5.00€

Ροδάκινο & ιβίσκο / *Peach & hibiscus*

Φρούτα του πάθους χωρίς ζάχαρη /
Passion fruit zero sugar

ΖΕΣΤΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ / HOT SELECTIONS

Damman

4 Fruits Rouges 4.00€

Roibos Citrus 4.00€

Carcadet Clafoutis 4.00€

Vert à la menthe 4.00€

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Στα τηγανιτά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.

We use extra virgin olive oil in our salads
and sunflower oil for frying.

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ.
PLEASE LET US KNOW ABOUT ANY ALLERGIES.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
The prices include all legal charges.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα διαμαρτυρίας
δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε
διαμαρτυρίας.

The store is required to have protest forms next
to the exit to file any protest.

Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει
αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο).

The consumer is not obliged to pay if he does not receive
the legal document (receipt-invoice).

September

Αγορανομικός υπεύθυνος: Νικόλαος Δόσης
Market regulator: Nikolaos Dosis