SOUPS / ΣΟΥΠΑ

1.	**Chicken and Sweetcorn Soup** Σούπα με κοτόπουλο και καλαμπόκι	**4.50**
2.	**Hot and Sour Soup** Καυτερή και ξινή Σούπα	**4.10**
3.	**Vegetable Soup** Σούπα με λαχανικά	**4.10**
4.	**Seafood Soup** Σούπα με θαλασσινά	**5.60**
5.	**Won Ton Soup** Σούπα Γουόν Τον	**4.70**
501.	**Chicken & Mushroom Broth** Διαυγής σούπα με κοτόπουλο & μανιτάρια	**5.20**
546.	**Hot & Sour Soup with Prawns** Καυτερή και ξινή σούπα με γαρίδες	**8.70**

COLD APPETIZERS / ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

3.	**Beijing Pickled Vegetables** Beijing λαχανικά	**3.20**
14.	**Five Spicy Beef** Βοδινό με 5 μπαχαρικά	**7.90**
15.	**Shredded Chicken Salad** Κοτόπουλο σαλάτα	**5.20**
16.	**Chinese Cabbage with Orange Juice** Κινέζικο λάχανο με χυμό πορτοκάλι	**4.10**
17.	**Chinese Salad** Κινέζικη σαλάτα	**3.70**
18.	**Hot & Sour Cucumber** Καυτερό και γλυκόξινο αγγούρι	**3.70**
503.	**Honey Pork** Χοιρινό με μέλι	**5.70**

HOT APPETIZERS / ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

6.	**Vegetable Spring Rolls (per piece)** Σπρίνγκ Ρόλς με λαχανικά (το κάθε κομμάτι)	**2.50**
500.	**Meat Spring Rolls (per piece)** Σπρίνγκ Ρόλς με κρέας (το κάθε κομμάτι)	**1.50**
7.	**Barbeque Spare Ribs** Παϊδάκια σ13τη σχάρα	**5.70**
504.	**Spare Ribs with Honey Sauce** Παϊδακια με σάλτσα από μέλι	**6.50**
505.	**Spare Ribs with Sweet Chilli Sauce** Παϊδάκια με γλυκιά τσίλι σάλτσα	**6.50**
8.	**Deep Fried Chicken Wings** Τηγανιτές φτερούγες κοτόπουλο	**4.70**
502.	**Spicy Chicken Wings** Πικάντικες φτερούγες κοτόπουλο	**4.70**
901.	**Salt & Pepper Spare Ribs** Παϊδάκια με αλάτι και πιπέρι	**6.50**
9.	**Deep Fried Wontons** Τηγανιτά Γουόντονς	**5.90**
911.	**Deep Fried Vegetables Tempura (per piece)** Τραγανά τηγανιτά λαχανικά	**2.10**
12.	**Prawn Crackers** Γαρίδες Κράκερς	**2.50**

HOT APPETIZERS / ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

511.	**Sesame Prawn Toast (per piece)** Τόστ με γαρίδες και σισάμι (το κάθε κομμάτι)	**2.90**
19.	**Deep Fried Prawns (per piece)** Τηγανισμένες Γαρίδες (το κάθε κομμάτι)	**2.90**
506.	**Deep Fried Sesame Prawns (per piece)** Τηγανιτές γαρίδες με σισάμι (το κάθε κομμάτι)	**2.90**
507.	**Mussels with Oyster Sauce** Μύδια με σάλτσα στρειδιών	**6.00**
508.	**Mussels with Garlic Sauce** Μύδια με σάλτσα σκόρδο	**6.00**
509.	**Beijing Duck (1/4) with Pancakes** Beijing πάπια (1/4) με πιτούλες	**11.80**
510.	**Stuffed Mushrooms with Crab Meat and Chestnuts (per piece)** Γεμιστά μανιτάρια με καβουροψικα και κινέζικα κάστανα (το κάθε κομμάτι)	**1.30**
516.	**Fried Seaweed** Φύκια Τηγανιτά	**3.70**
104.	**Prawns Satay (4 pcs)** Γαρίδες με σάλτσα φυστικιού	**7.80**
105.	**Chicken Satay (2 skewer)** Κοτόπουλο με σάλτσα φυστικιού	**4.10**

CHICKEN / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

20.	**Chicken Sweet & Sour** Κοτόπουλο με γλυκόξινη σάλτσα	**9.10**
21.	**Chicken with Cashew Nuts** Κοτόπουλο με κάσιουνατς	**9.10**
22.	**Lemon Chicken** Κοτόπουλο λεμονάτο	**9.10**
23.	**Garlic Chicken** Κοτόπουλο με σκόρδο	**9.10**
24.	**Curry Chicken** Κοτόπουλο Κάρρυ	**9.10**
25.	**Szechuan Chicken** Κοτόπουλο σεσουάν	**9.50**
26.	**Kung Pao Chicken** Κοτόπουλο Κουνγκ Πάο	**9.50**
27.	**Crispy Skin Chicken** Τραγανιστό κοτόπουλο	**9.10**
28.	**Chicken with Black Bean Sauce** Κοτόπουλο με σάλτσα από μάυρα φασόλια	**9.50**
29.	**Chicken with Mushroom & Bamboo Shoots** Κοτόπουλο με μανιτάρια, ρίζες παμπού	**9.50**
512.	**Mango Chicken** Κοτόπουλο με μάνγκο	**10.80**
513.	**Chicken with Chinese Mushrooms** Κοτόπουλο με κινέζικα μανιτάρια	**9.50**
514.	**Chicken Chop Suey** Κοτόπουλο Τσόπ Σούεη	**9.50**
102.	**Shredded Chicken with Coriander** Ψιλοκομμένο κοτόπουλο με φρέσκο κόλιαντρο	**10.00**

DUCK / ΠΑΠΙΑ

37.	**Duck with Spring Onion** Πάπια με κρεμμυδάκια και τζίντζερ	**12.00**
38.	**Duck in Orange Sauce** Πάπια με σάλτσα από πορτοκάλι	**12.00**
515.	**Szechuan Duck** Πάπια Σεσουάν	**12.00**
39.	**Crispy Skin Duck** Τραγανιστή πάπια	**12.00**
40.	**Beijing Duck (1/4) with Pancakes** Beijing πάπια (1/4) με πιτούλες	**12.00**
547.	**Kung Pao Duck** Πάπια Κουνγκ Πάο	**12.00**
548.	**Mango Duck** Πάπια με μάγκο	**12.60**

PORK / ΧΟΙΡΙΝΟ

30.	**Crispy Pork Sweet & Sour** Χοιρινό με γλυκόξινη σάλτσα	**8.70**
31.	**Pork Curry** Χοιρινό κάρρυ	**8.70**
32.	**Pork Szechuan** Χοιρινό Σεσουάν	**8.70**
33.	**Pork with Spring Onion** Χοιρινό με φρέσκα κρεμμυδάκια	**8.70**
34.	**Pork with Black Bean Sauce** Χοιρινό με σάλτσα από μαύρο φασόλια	**8.70**
35.	**Pork with Mushroom & Bamboo Shoots** Χοιρινό με μανιτάρια και ρίζες παμπού	**8.70**
523.	**Pork Chop Suey** Χοιρινό Τσόπ Σουεϊ	**8.70**

BEEF / ΒΟΔΙΝΟ

41.	**Beef with Green Peppers** Βοδινό με πράσινη πιπεριά	**9.60**
42.	**Beef with Onion** Βοδινό με κρεμμύδια	**9.60**
43.	**Beef with Spring Onion & Ginger** Βοδινό με φρέσκα κρεμμυδάκια & τζίντζερ	**9.60**
44.	**Beef Curry** Βοδινό κάρρυ	**9.60**
45.	**Beef with Chilli Sauce** Βοδινό με σάλτσα από τσίλι	**9.60**
46.	**Beef with Oyster Sauce** Βοδινό με σάλτσα από στρείδια	**9.60**
47.	**Beef with Black Bean Sauce** Βοδινό με σάλτσα από μαύρα φασόλια	**9.60**
48.	**Beef with Mushrooms & Bamboo Shoots** Βοδινό με μανιτάρια και ρίζες παμπού	**9.60**
519.	**Crispy Shredded Beef with Chilli Sauce** Τραγανές λωρίδες βοδινού με σάλτσα από τσίλι	**9.60**
520.	**Beef Szechuan** Βοδινό Σεσουάν	**9.60**
49.	**Beef with Broccoli** Βοδινό με μπρόκολι	**9.60**
521.	**Sweet Sherry Beef with Spinach** Βοδινό με σπανάχι	**9.60**
522.	**Beef with Wild Celery** Βοδινό με άγριο σέλινο	**9.60**

FISH / ΨΑΡΙ

51. Steamed Fillet of Cod **10.00**
with Soy Sauce, Ginger & Spring Onions
Φιλέτο μπακαλιαρου στο ατμό με σοϊ σως, τζίντζερ και φρέσκα κρεμμύδια

524. Fillet of Cod with Chilli Sauce **10.00**
Φιλέτο μπακαλιάρου με τσίλι

525. Cod Fish with Coconut Sauce **10.90**
Φιλέτο μπακαλιάρου με γάλα καρύδας

50. Sweet & Sour Cod Fish **10.00**
Φιλέτο μπακαλιάρου με γλυκόξινη σάλτσα

526. Fried Fillet of Cod with salt & pepper **10.00**
Τηγανιτό φιλέτο μπακαλιάρου με αλάτι & πιπέρι

54. Mussels with Oyster Sauce **10.00**
Μύδια με σάλτσα στρειδιών

544. Mussels with Garlic Sauce **10.00**
Μύδια με σκόρδο

545. Mixed Seafood with Vegetables **19.00**
Διάφορα θαλασσινά με λαχανικά

SIZZLING DISHES

106. Sizzling Chicken Fillet **11.80**
Κοτόπουλο φιλλέτο ψημένο σε καυτό τηγάνι

107. Sizzling Beef Fillet **18.20**
Βοδινό φιλλέτο ψημένο σε καυτό τηγάνι

108. Sizzling Lamb **11.90**
Αρνάκι ψημένο σε καυτό τηγάνι

109. Sizzling Prawns **18.00**
Γαρίδες ψημένα σε καυτό τηγάνι

110. Sizzling Duck **18.20**
Πάπια ψημένο σε καυτό τηγάνι

PRAWNS / ΜΕΓΑΛΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ

55.	**Sweet & Sour Prawns (6 Prawns)** Γαρίδες με γλυκόξινη σάλτσα (6 γαρίδες)	**14.80**
56.	**Prawns Curry (6 prawns)** Γαρίδες με κάρρυ (6 γαρίδες)	**14.80**
57.	**Garlic Prawns (6 prawns)** Γαρίδες με σκόρδο (6 γαρίδες)	**14.80**
58.	**Lemon Prawns (6 prawns)** Γαρίδες με λεμόνι (6 γαρίδες)	**14.80**
529.	**King Prawns Szechuan (6 prawns)** Γαρίδες Σέσουαν (6 γαρίδες)	**14.80**
530.	**Prawns with Lychees (6 prawns)** Γαρίδες με Lychees (6 γαρίδες)	**14.80**
59.	**Prawns with Broccoli (6 prawns)** Γαρίδες με μπρόκολο (6 γαρίδες)	**14.80**
60.	**Deep Fried Prawns (6 prawns)** Τηγανιτές γαρίδες (6 γαρίδες)	**14.80**
531.	**Deep Fried Sesame Prawns (6 prawns)** Τηγανιτές γαρίδες με σισάμι (6 γαρίδες)	**14.80**
590.	**Deep Fried Prawns with salt & Pepper (6 prawns)** Τηγανιτές γαρίδες με αλάτι και πιπέρι (6 γαρίδες)	**14.80**
532.	**Kung Pao Prawns (6 prawns)** Μεγάλες γαρίδες Πάο (6 γαρίδες)	**14.80**
533.	**Braised King Prawns (4 prawns)** Γαρίδες γίγας ψημένες σε σάλτσα (4 γαρίδες)	**21.00**
534.	**King Prawns with Mushroom & Broccoli (4 prawns)** Γαρίδες με μανιτάρια και μπρόκολο (4 γαρίδες)	**21.00**
904.	**Atlantic Lobster tail with your favourite sauce chilli** and Black bean or Oyster sauce or spring onions and ginger Αστακοουρά Ατλαντικού με την σάλτσα της επιλογής σας, τσίλι και μαύρα φασόλια ή σάλτσα στρειδιών ή φρέσκα κρεμμυδάκια και πιπερόριζα	**25.00**

NOODLES / ΖΥΜΑΡΙΚΑ (CHOW MEIN)

64.	**Plain Chow Mein** Λεπτά κινέζικα μακαρόνια	**4.80**
65.	**Vegetable Chow Mein** Λεπτά κινέζικα μακαρόνια με λαχανικά	**4.80**
66.	**Chicken Chow Mein** Λεπτά κινέζικα μακαρόνια με κοτόπουλο και λαχανικά	**5.90**
67.	**Beef Chow Mein** Λεπτά κινέζικα μακαρόνια με βοδινό και λαχανικά	**5.90**
68.	**Shrimp Chow Mein** Λεπτά κινέζικα μακαρόνια με γαρίδες και λαχανικά	**5.90**
69.	**Special Chow Mein** Σπέσιαλ Τσιάο Μεϊν	**7.60**
536.	**Singapore Chow Mein** Λεπτά κινέζικα μακαρόνια καυτερά με λαχανικά	**7.10**
537.	**Fried Noodles with Bean Sprouts** Τηγανιτά λεπτά κινέζικα μακαρόνια με ρίζες	**7.10**

RICE / ΡΥΖΙ

70.	**Steamed Rice** Ρύζι ατμού	**3.95**
111.	**Steamed Rice with Spring Onions** Ρύζι ατμού με φρέσκα κρεμμυδάκια	**4.10**
538.	**Plain Fried Rice** Τηγανιτό ρύζι	**3.70**
71.	**Egg Fried Rice** Τηγανιτό ρύζι με αυγό	**3.95**
72.	**Chicken Fried Rice** Τηγανιτό ρύζι με κοτόπουλο	**4.20**
73.	**Shrimp Fried Rice** Τηγανιτό ρύζι με γαρίδες	**5.30**
74.	**Special Fried Rice** Τηγανιτό ρύζι σπέσιαλ	**6.50**
539.	**Curry Fried Rice** Τηγανιτό ρύζι με κάρρυ	**5.75**

VEGETABLE DISHES / ΛΑΧΑΝΙΚΑ

115.	**Mixed Vegetables** Διάφορα λαχανικά	**5.20**
902.	**Mixed Vegetables with Cashew Nuts** Διάφορα λαχανικά με γαρίδες	**6.70**
116.	**Lettuce in Oyster Sauce** Μαρούλι σε στρείδια σάλτσα	**3.80**
117.	**Spinach in Garlic Sauce** Σπανάχι σε σάλτσα από σκόρδο	**4.20**
118.	**Sauteed Broccoli** Μπρόκολι σωτέ	**4.20**
120.	**Szechuan Eggplant** Μελιτζάνες Σεσουάν	**6.20**
121.	**Mushrooms & Bamboo Shoots** Μανιτάρια και ρίζες παμπού	**4.70**
122.	**Hot & Sour Chinese Cabbage** Καφτερό κινέζικο λάχανο	**4.30**
123.	**Chinese Mushrooms & Baby Corn** Κινέζικα μανιτάρια & καλαμπόκι	**5.60**
124.	**Fried Bean Sprouts** Τηγανιτές ρίζες	**4.70**
542.	**Sizzling Egglplant** Μελιτζάνες σε καυτό τηγάνι	**6.80**
543.	**Celery with Cashew Nuts** Σέλινο με κάσιουνατς	**8.50**
903.	**Mixed Vegetables with Sweet & Sour** Διάφορα λαχανικά με γλυκόξινη σάλτσα	**6.70**

Champagne

Blanc

“Dom Perignon.”	330,00
“Moet et Chandon.”	90,00
“Lauraint Perrier Brut”	120,00

Rose

“Moet et Chandon.”	100,00
“Lauraint Perrier Cuevve Rose”	230,00

Champagne by the Glass 20cl

Lauraint Perrier	42,00

Sparkling Wines

Blanc Prosecco Sartori.” Dry (Italy)“	22,50
“Martini Asti.” Sweet (Italy)	22,50

Rose

“Prosecco Rose Follador.” Dry (Italy)	26,50
“Martini Sparkling.” Semi-Dry (Italy)	23,00
“Lambrusco Ca De Medici.” Semi-Dry (Italy)	18,00

Red

“Lambrusco Ca De Medici.” Semi-Dry (Italy)	18,00

Wines by the Glass

White

“Prosecco Sartori.” Sparkling Brut (Italy) 20 cl	7,00
“Amalthia Xinisteri Fikardos.” Dry (Cyprus) 18,7 cl	4,00
“Makkas Chardonnay & Xinisteri.” Dry (Cyprus) 18,7 cl	4,00
“Xinisteri Shoufas Winery.” Dry	4,00
“Xinisteri Shoufas Winery.” Semi Dry	4,00
“Sauvignon Blanc Stowells.” Dry (Chile) 18,7 cl	4,50
“Sauvignon Blanc Les Jamelles.” Dry (France) 25 cl	5,00
“Chardonnay Les Jamelles.” Dry (France) 18,7 cl	4,50
“Moschofilero Greek Wine Cellars.” Dry (Greek) 18,7cl	5,00

Red

“Achileas Cab. Sauvignon Fikardos” Dry (Cyprus) 18,7cl	4,00
“Shoufas Winery.” Dry	4,00
“Shiraz & Grenache Makkas.” Dry (Cyprus) 18,7 cl	4,00
“Cab. Sauvignon & Merlot Stowells.” Dry (Chile) 18,7 cl	4,50
“Merlot Les Jamelles.” Dry (France) 18,7 cl	4,50
“Sangria.” Semi-Sweet (Spain) 25 cl	4,00
“Ayiorgitiko Nemea winery” Dry (Greek) 18,7 cl	5,00

Rose

“Zinfandel Rose Stowells.” Dry (California) 18,7 cl	4,50
“Mateus.” Semi-Dry (Portugal) 18,7 cl	4,50
“Valentina Fikardos.”Semi-Sweet (Cyprus) 18,7 cl	4,00

Rose Wines 75cl

“Iocaste Fikardos Winery.” Dry (Cyprus)	17,50
“Einalia Kathikas Winery” Dry (Cyprus)	18,50
“Eros Rose Maratheftiko Ezousa.” Dry (Cyprus)	19,50
“Rose Hadjiantonas Winery.” Semi-Dry (Cyprus)	23,50
“Valentina Fikardos Winery.” Semi-Sweet (Cyprus)	18,50
“Shiraz & Grenache Shoufas.” Semi Sweet (Cyprus)	17,50
“Argestis Stou Kir Yianni Winery.” Dry (Cyprus)	19,50
“Agiorgitiko Rose Ktima Nikolas Repanis.” Dry (Greece)	18,50
“Biblia Chora” Dry (Greece)	29,00
“Mateus.” Dry (Portugal)	18,00
“Rose d Anjou J. Moreau et Fils.” Semi-Dry (France)	20,50
“Hardy’s Stamp Shiraz Rose.” Dry (Australia)	20,50
“Zinfandel Rose Echo Falls.” Dry (California)	19,50
“Rose Shiraz Casas del Bosque.” Dry (Chile)	22,00
“Ktima KEO Roze”. Dry (Cyprus)	27,00
“Pithia Chiraz Karrosis Winer”. Dry (Cyprus)	22,00
“Vissinokipos Rose Corinthian Wine” Dry	35,00

Cypriot Wines

White

“Rigena Xinisteri Tsalapatis Winery.” Dry	17,50
“Vasilikon Kathikas Winery.” Dry	17,50
“Xinisteri Ezousa Winery.” Dry	18,50
“Xinisteri Tsagarides Winery.” Dry	18,50
“Plomara Vouni Panayias Winery”	35,00
“Spourtiko Vouni Panayias Winery”	22,00
“Persefoni Kolios Winery.” Dry	17,50
“Persefoni Kolios Winery.” Semi-Dry	17,50
“Xinisteri Shoufas Winery.” Dry	17,50
“Xinisteri Shoufas Winery.” Semi Dry	17,50
“Alkisti Chardonnay Fikardos Winery.” Dry	20,50
“Katerina Fikardos Winery.” Semi-Sweet	17,50
“Sauvignon Blanc Tsalapatis Winery.” Dry	22,50
“Chardonnay Tsagarides Winery.” Dry	25,50
“Xinisteri KEO.” Dry	18,50
“Xinisteri Karrosis Winery.” Dry	22,00

Red

“Agios Onoufrios Kathikas Winery.”	18,50
“Shiraz Merlot Ktima KEO”	32,00
“Shiraz Shoufas Winery.”	21,50
“Maratheftiko Shoufas Winery.”	21,50
“Merlot Shoufas Winery.”	21,50
“Merlot Makkas Winery.”	26,00
“Merlot Stroumbeli Sodap Winery.”	23,00
“Shiraz Fikardos Winery.”	20,50
“Shiraz Kolios Winery.”	32,00
“Shiraz Hadjiantonas Winery.”	29,50
“Cabernet Sauvignon Hadjiantonas Winery.”	18,50
“Mataro Tsagarides Winery.”	27,00
“Mataro Agios Kirikos Karrosis Winery.” Dry	26,00
“Maratheftiko Stroumbeli Sodap Winery.”	23,00
“Methi Cabernet Sauvignon Kathikas Winery.”	30,50
“Delfis Cab. Sauv. & Merlot Kir Yiani Winery.” ½ ltr	19,50
“Cabernet Sauvignon & Lefkada KEO Winery” Dry	27,00

Greek Wines

White

“Biblia Chora White” Dry	**29,00**
“Roditis Ktima Nikolas Repanis.”	**19,50**
“Mantineia Moschofilero Ktima Tselepos.”	**24,50**
“Petrines Plagies Chardonay Melagouzia”	**29,00**

Red

“Biblia Chora Red” Dry	**30,00**
“Driopi Nemea Ktima Tselepos.”	**24,50**
“Agiorgitiko Ktima Nikola Repani.”	**20,50**

French Wines

White

“Chablis Domaine Anne Goisot Arnaud. “	**35,00**

Red

“Cote du Rhone Les Portes du Castelas.”	**21,00**
“Beaujolais Villages Chateau de Nety.”	**21,00**

Italian Wines

White

“Pinot Grigio D.O.C Sartori Winery.”	**22,00**
“Frascati Superiore Gold Net.”	**22,00**

Red

“Chianti Cecchi D.O.C.G”	**23,00**
“Valpolicella Classico D.O.C Sartori.”	**23,00**

Australian Wines

White

”Hardy’s Stamp Chardonnay & Semillon.”	20,50
“Hardy’s Stamp Sauvignon Blanc & Semillon.”	20,50

Red

“Hardy’s Stamp Cabernet Sauvignon & Merlot.”	20,50

Chilean Wines

White

“Sauvignon Blanc Casas del Bosque.”	23,00

Red

“Cabernet Sauvignon Casas del Bosque.”	23,00
“Pinot Noir Casas del Bosque.”	25,50
“Cabernet Sauvignon Montes Alpha.”	39,00

New Zealand Wines

White

“Mudhouse Sauvignon Blanc Marlborough.”	23,50

Red

“Mudhouse Pinot Noir Marlborough.”	25,50

Beverages& Cocktails

Irish Bull 8,00

4cl Jameson, Fresh cucumber, 3cl Green apple puree, Fresh mint leaves, Top up with Red bull, (served over crushed ice)

Bull Fire 8,00

4cl Absolut Ruby red, 3 cl Strawberry puree, 0.5 fresh red chilli, 0.5 edlerflower syrup, 2cl Fresh lime, *Top up with red bull*

Bull Charger 8,00

4cl Absolut Pears, Fresh lemon, 3cl Apple pure, Top up with red Bull, (served over crushed ice)

Crazy Bull 8,00

4cl Absolut Mandarin, Fresh ginger, 3cl strawberry puree, Red Grapefruit, Top up with red bull

Greek Bull 8,00

4cl Absolut Vanilla, Fresh lemon, Fresh basil, 3cl strawberry puree, Top up Red bull,

Coco Bull 8,00

4cl Havana 7 anos, 2cl fresh lemon juice, 4 leaves Basil, 3cl coconut puree, Top up red bull

Red Bull Cocktail Recipes by Costas Nicolaides

Long Drinks & Cocktails

Cuba Libre **6,50**
Dark Rum, Coke & dash of Fresh Lime

Kir Royal **7,50**
Sparkling wine & a dash of Creme de Cassis

Aperol Spritz **7,50**
Aperol, Prosecco, Soda, Slice of Orange

Martini Rosato Royal **7,50**
Martini Rosato, Prosecco & dash of orange Juice

Martini Rosato Spritz **6,50**
Martini Rosato, Soda Water & dash of orange Juice

Martini's

Cosmopolitan **6,50**
Vodka, Cointreau, Cranberry Juice & Dash of Fresh Lime Juice

Apple Martini **6,50**
Vodka, Sour Apple Liquor, Sugar Syrup, Apple Juice

Strawberry Martini **6,50**
Vodka, Dry Vermouth, Strawberry Juice, Fresh Strawberries

Espresso Martini **6,50**
Chilled Espresso, Vodka, Kahlua, & White Creme de Cacao

Chocolate Martini **6,50**
Vodka, Amaretto Disaronno, Chocolate Liquor & Chocolate Syrup

Margarita's

Margarita Classic **6,50**
Tequila, Cointreau, Lemon Juice

Pomegranate Margarita **6,50**
Tequila, Grand Marnier, Pomegranate Juice & Fresh Lime Juice

Triple Berry Margarita **6,50**
Gold Tequila, Cointreau, Lime Juice, Strawberry, Raspberry & Cranberry

Mojito's

Mojito Bull **7,50**
Rum, Fresh Lime, Mint, Brown Sugar, Strawberry Puree & Red Bull

The Classic Mojito **6,50**
Rum, Fresh Lime, Mint, Brown Sugar & Soda Water

Orange Mojito **6,50**
Rum, Cointreau, Lime Juice, Fresh orange Juice, Mint & Soda Water

Mango Mojito **6,50**
Rum, Fresh Lime, Mango Juice, Mint, Brown Sugar, & Soda Water

Raspberry Mojito **6,50**
Rum, Fresh Lime, Mint, Chambord, Raspberries & Soda Water

Daquiri's

Plato's Daquiri **6,50**
Rum, Fresh Lime Juice, Grapefruit Juice, dash of Maraschino Liquor

Strawberry Daiquiri 6,50
Rum, Fresh Strawberry Juice, Fresh Lime , Framboise Liqueur, & Sugar

Pineapple Daiquiri 6,50
Rum, Pineapple Juice, Fresh Pineapple, Lime & Sugar

Mango Daiquiri 6,50
Rum, Mango Juice, Fresh Lime & Sugar

Passion Fruit Daiquiri 6,50
Rum, Passion Fruit, Lime & Sugar

Aperitifs 5cl

Martini 4,50
Bianco, Extra Dry, Rosso or Rosato

Aperol 4,50

Campari 4,50

Pimm's 4,50

Pernod 4,50

Ouzo 4,00
Plomari or Barba Yianni

Spirits 4cl

Gin

Gordon's 4,50

Bombay Sapphire 4,50

Tangueray 4,50

Beefeater 4,50

Hendrics 8,00

Vodka

Absolut 4,50

Stolichnaya 4,50

Stolichnaya Elite 9,50

Grey Goose 7,00

Belvedere 8,00

Rum

Bacardi 4,50

Bacardi Dark 4,80

Captain Morgan 4,50

Captain Morgan Dark 4,80

Tequila

Jose Guervo	4,50
Jose Guervo Gold	4,50

Vodka flavoured 4cl

Absolut Citrus	4,50
Stolichnaya Cranberry	4,50
Stolichnaya Orange	4,50
Smirnoff North	4,50
Ursus Roter	4,50

Whiskies 4cl

Blended

Famous Grouse	4,50
J & B	4,50
Cutty Sark	4,50
Johnie Walker Red Label	4,50
Johnie Walker Black Label 12 Y.O	5,50
Chivas Regal 12 Y.O	5,50
Dimple 15 Y.O	5,50

Single Malt

Cardhu 12 Y.O	7,00
Glenmorangie	7,00
Macallan Amber	10,00

Irish

Jameson	5,00
Bushmills	5,00

Bourbon

Jim Beam Kentucky	4,50

Tennessee

Jack Daniel's	5,00

¼ Bottles 20cl

Whiskey

J & B	20,00

Famous Grouse	**20,00**
Johnie Walker Red	**20,00**
Johnie Walker Black	**25,00**
Chivas Regal	**25,00**

Vodka

Stolichnaya	**20,00**
Absolut	**20,00**

Eaux de Vie 33cl

Zivania Loel	**12,00**
Zivania Soultanina KEO	**13,00**
Zivania Palaiomeni Vouni Panayias 13yrs Old	**36,00**
Sake Ozeki (Dry)	**16,00**

Aperitifs

Ouzo Jivaeri KEO	**12,00**
Ouzo Plomari	**12,00**

1/2 Bottles 35cl

Whiskey

J & B	**38,00**
Famous Grouse	**38,00**
Johnie Walker Red	**38,00**
Johnie Walker Black	**45,00**
Chivas Regal	**45,00**

Vodka

Stolichnaya	**38,00**
Absolut	**38,00**

Full Bottles 70cl

Whiskey

J & B	70,00
Famous Grouse	70,00
Johnie Walker Red	70,00
Johnie Walker Black	80,00
Chivas Regal	80,00

Vodka

Stolichnaya	70,00
Absolut	70,00
Belvedere	100,00
Stolichnaya Elit	140,00

Gin

Tangueray	70,00
Beefeater	70,00
Hendrics	100,00

Beers 33cl

Peroni	4,00
Keo	3,50
Keo Light	3,50
Heineken	3,80
Stella Artois	4,00
Budweiser	4,00
Asahi	4,50
Corona	4,00
Guinness (44cl)	4,50
Hoegaarden	4,50
Erdinger Weissbier	4,50

Draught Beer

KEO Pint	3,00
Heineken Pint	3,80
KEO 1/2 Pint	2,00
Heineken 1/2 Pint	2,50

Ciders

Kopparberg Strawberry (33cl)	**4,50**

RTD's

Smirnoff Ice (27,5cl)	**4,00**

Liqueurs 4cl

Baileys	**4,50**
Kahlua	**4,50**
Tia Maria	**4,50**
Cointreau	**4,50**
Drambuie	**5,00**
Southern Comfort	**4,50**
Malibu	**4,50**
Grand Marnier	**5,00**
Galliano	**5,00**
Filfar Orange Liquor (Local)	**4,00**
Amaretto Disaronno	**4,50**
Limoncello	**4,00**
Lemon Liquor	
Sambuca Black, White or Coffee	**4,00**
Mastiha Skinos	**4,00**

Brandies 4cl

Keo V,S,O,P (local)	**3,00**
Five Kings (local)	**3,50**
Metaxa 5	**3,50**
Metaxa 7	**4,00**

Cognac 4cl

Martell V.S	**5,50**
Courvoisier V.S	**5,50**
Remy Martin V.S	**5,50**
Courvoisier V.S.O.P	**6,50**
Remy Martin V.S.O.P	**6,50**

Remi Martin X.O. **14,00**

Eaux de Vie 5cl

Zivania 3,00

Raki3,00

Dessert Wines & Port

Commandaria St John 6cl **3,50**

Port 4cl **4,00**

Digestives

Fernet Branca 3cl **3,50**

Underberg 2cl **3,50**

Refreshments

Red Bull Energy Drink **3,00**

Red Bull Sugar Free **3,00**

Still Water (100 cl) **2,00**

Still Water (50 cl) **1,50**

Sparkling Water (75cl) **3,00**

Sparkling Water (25cl) **2,00**

Soft Drinks 25cl **2,00**
Coke, Sprite, Fanta, Tonic Water, Soda Water

Iced Tea **3,00**

Lemon or Peach

Milk Shakes **4,00**
Chocolate, Strawberry or Vanilla

Soft Drinks or Juices as a Mixer **1,00**

Juices 25cl

Orange, Apple, Pineapple, Strawberry, Cranberry, Lemon, or Tomato **3,00**

Coffee

Cyprus Coffee	**1,80**
Cyprus Coffee Double	**2,20**
Filter Coffee	**2,00**
Nescafe	**2,50**
Classic or Decaffeinated	
Espresso	**2,00**
Double Espresso	***2,50***
Café Latte	**3,00**
Cappuccino	**3,00**
Capuccino Caramel Espresso, Caramel sauce, steamed milk	**3,50**
Cappuccino mocca Espresso, Dark Chocolate & steamed milk	**3,50**
Tiramisu Latte Espresso, steamed milk, Amaretto Syrup and Whipped Cream	**3,50**
Sweet Dreams Latte Espresso, steamed milk, Amaretto Syrup and Caramel Sauce	**3,50**
Gingerbread Latte Espresso, steamed milk, Gingerbread Syrup	**3,50**
Latte Macchiato Espresso, steamed milk	**3,50**
Caramel Latte Macchiato Espresso, steamed milk, Caramel Syrup	**3,50**

Coffees Served 09:00 - 20:00

Iced Coffee

Frappe 2,50

Freddo Espresso	**2,50**
Freddo Cappucino	**3,00**
Freddo Cappucino Mocca	**3,50**
Freddo Cappucino Caramel	**3,50**
Freddo Cappucino Hazelnut	**3,50**
Iced Latte	**3,00**
Iced Caramel Latte Macchiato	**3,50**
Espresso Affogato Espresso with Vanilla Ice Cream	**3,50**

Chocolate Temptations

Hot

Dark Chocolate	**3,50**
Dark Chocolate with Hazelnut	**3,80**
Dark Chocolate flavoured with gingerbread	**3,80**
Dark Chocolate flavoured with Grand Marnier	**4,50**
Dark Chocolate with Bailley's	**4,50**
White Chocolate flavoured with Strawberry	**3,80**

Cold

Dark Chocolate	**3,50**
Dark Chocolate with Grand Marnier	**4,50**
White Chocolate flavoured with Strawberry	**3,80**

Tea

English Breakfast Tea	**2,50**
Green Tea	**2,50**
Earl Grey Tea	**2,50**
Camomile & Lemongrass Tea	**2,50**
Lemon Tea	**2,50**
Mint Tea	**2,50**
Verbena Tea (Caffeine Free)	**2,50**
Mixed Berries Tea	**2,50**
Apple, Orange & Cinnamon (Caffeine Free)	**2,50**

Organic Tea

Βιολογικό Τσάι

Green Tea flavoured with Citrus Fruits **4,50**
Πράσινο Τσάι αρωματισμένο με εσπεριδοειδή φρούτα

Mint & Peppermint Tea flavoured with Citrus Fruits **4,50**
Συνδυασμός απο δυόσμο και μέντα αρωματισμένο με εσπεριδοειδή φρούτα

Blueberry Herbal Tea flavoured with sage **4,50**
Τσαϊ απο βατόμουρα αρωματισμένο με φασκόμηλο

Iced Organic Tea (serves 2)

Παγωμένο Βιολογικό Τσάι (2 μερίδες)

Raspberry Herbal Tea *5,00*
Τσάι από μούρα,

Teas Served 09:00 - 20:00