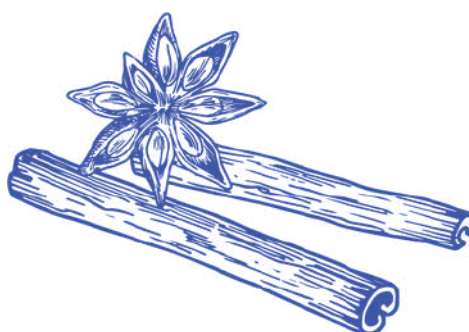


ΜΕΝΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

RESTAURANT
MENU



Canela: Ένα Ταξίδι με Γεύσεις και Αρώματα!

Το όνομα "Canela" γεννιέται από την αγάπη για τις αυθεντικές γεύσεις και την πλούσια παράδοση της μεσογειακής κουζίνας. Η κανέλα δεν είναι απλώς ένα μπαχαρικό! Είναι μια γέφυρα πολιτισμών από την Ελλάδα μέχρι τη Μέση Ανατολή, που ενώνει γεύσεις σε πιάτα γεμάτα ιστορία.

Ένα ταξίδι γεύσεων, πολιτισμών και ιστοριών...

Canela: A Journey of Flavors and Aromas!

The name "Canela" is born from a love for authentic flavors and the rich tradition of Mediterranean cuisine. Cinnamon is not just a spice! It is a bridge between cultures, from Greece to the Middle East, uniting flavors in dishes full of history.

A journey of flavors, cultures, and stories...

APTOS/BREAD

Ψωμί και κριτσίνια με ντιπ γιαουρτιού και ελιές
Χαλκιδικής/Bread and breadsticks with
yoghurt sauce dip and Halkidiki olives

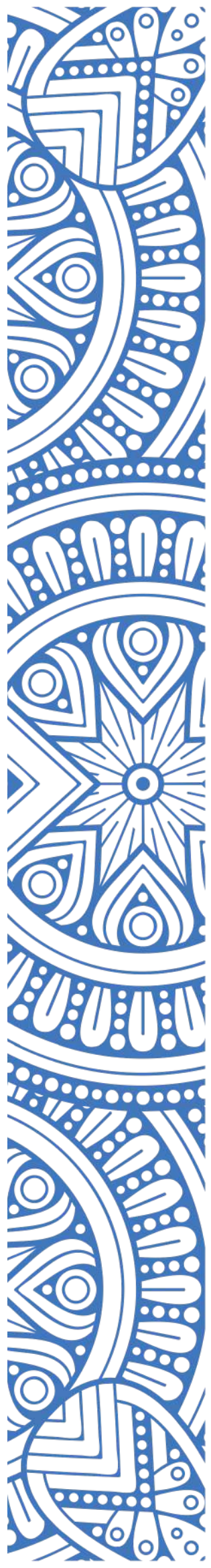
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,7

2,00€ το άτομο/per person

Χειροποίητη πίτα στον ξυλόφουρνο/
Wood-fired handmade pitta bread

Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,7

5,00€





ΣΑΛΑΤΕΣ/SALADS

Χωριάτικη σαλάτα με τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές
Χαλκιδικής, παξιμάδι με θυμάρι, κατσικίσιο τυρί και κάπαρη/
Greek Salad with tomato, cucumber, onion, Halkidiki olives,
thyme rusks, goat cheese and capers
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,7

13,00€

Τοματοσαλάτα με κριθαροκούλουρο, χειροποίητες πίκλες κρεμμυδιού
και καρότου, ελιές Χαλκιδικής και λάδι βασιλικού/Tomato salad with barley
rusks, homemade pickled onion and carrot, Halkidiki olives and basil oil
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1

13,00€

Σαλάτα με κρίταμο Χαλκιδικής, γαύρο μαρινάτο και τοματίνια
κονφί/Salad with Halkidiki sea fennel, marinated
anchovies and cherry tomatoes confit
Allergens/Αλλεργιογόνα: 4

14,00€

Σαλάτα με σπανάκι, απάκι Κρήτης, μανούρι, αφυδατωμένα σύκα
και καρύδια/Salad with spinach, Cretan "apaki" smoked pork,
manouri cheese, dehydrated figs and walnuts
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,6,8

15,00€

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

APPETIZERS

Χειροποίητο τζατζίκι με κραμπλ μαύρου σκόρδου/
Homemade tzatziki with black garlic crumble
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1

7,50€

Χειροποίητη τυροκαυτερή με πιπεριά Φλωρίνης/
Homemade “tirokafteri” spicy cheese salad with Florina sweet red peppers
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1

8,00€

Χειροποίητος λευκός ταραμάς με μπρουσκέτα και φρέσκο σχοινόπρασο/
Homemade white “taramas” fish roe salad with bruschetta and fresh chives
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,4

8,00€

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα με ταχίνι και τραγανό παξιμάδι χαρουπιού/
Smoked eggplant dip salad with tahini and crispy carob rusks
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,11

8,00€

Παραδοσιακά σαρμαδάκια, συνοδευόμενα από μους γιαουρτιού με ταχίνι/
Traditional “sarmadakia” rice-stuffed vine leaves with yoghurt and tahini mousse
Allergens/Αλλεργιογόνα: 7,11

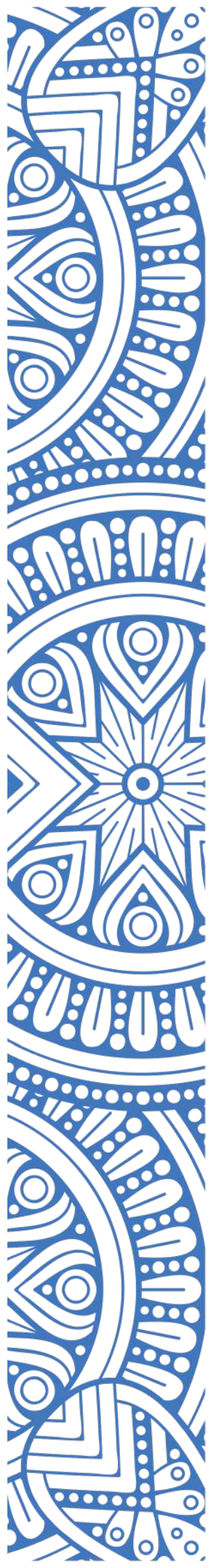
11,00€

Ψητά λαχανικά εποχής με κατσικίσιο τυρί/
Grilled seasonal vegetables with goat cheese
Allergens/Αλλεργιογόνα: 7

11,00€

Χαλούμι ψητό με πίτα και μαρμελάδα τομάτας/
Grilled haloumi cheese with pitta bread and tomato jam
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,7

11,00€





Χωριάτικη πίτα με τσουκνίδα και σάλτσα γραβιέρας/
Traditional nettle pie with "graviera" cheese sauce
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,7,8

12,00€

Φρέσκες πατάτες τηγανητές/Homemade French fries
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1

7,00€

Κολοκυθάκια τηγανητά με τζατζίκι/Fried zucchini with tzatziki dip
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,7

9,00€

Κροκέτες φέτας με τσάντνεϊ τομάτας και αφρό μαστίχας Χίου/
Feta cheese croquettes with tomato chutney and Chios mastic foam
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,7,8

11,00€

Καρπάτσιο μόσχου με παλαιωμένη γραβιέρα, καρύδια, κράνμπερις και
γαλάκτωμα τρούφας/Beef Carpaccio with aged "graviera" cheese,
walnuts, cranberries and truffle emulsion
Allergens/Αλλεργιογόνα: 7,8,12

18,00€

Πλατώ τυριών και αλλαντικών/Cheese and cold cuts platter
Allergens/Αλλεργιογόνα: 5,6,7,8

19,00€

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΠΕΣ

TRADITIONAL DISHES & SOUPS

Ψαρόσουπα/Fish soup
Allergens/Αλλεργιογόνα: 4,9

14,00€

Παστίτσιο με “Paccheri”, μοσχαρίσιο ραγού, κρέμα γραβιέρας
και μπεσαμέλ/Pastitsio Greek-style baked Paccheri pasta with beef
ragout, “graviera” cheese cream and béchamel sauce
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,7,9

16,00€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

PASTA

Γαριδομακαρονάδα* με μπεσαμέλ γαρίδας και “verbena berries”/
Shrimp* pasta with shrimp béchamel sauce and verbena berries
Allergens/Αλλεργιογόνα: 2,4,7,8

24,00€

Κριθαρότο λευκού ψαριού με κρέμα λεμονιού και μαστίχα Χίου/
“Kritharoto” orzo pasta with white fish fillet, lemon cream and Chios mastic
Allergens/Αλλεργιογόνα: 7,8

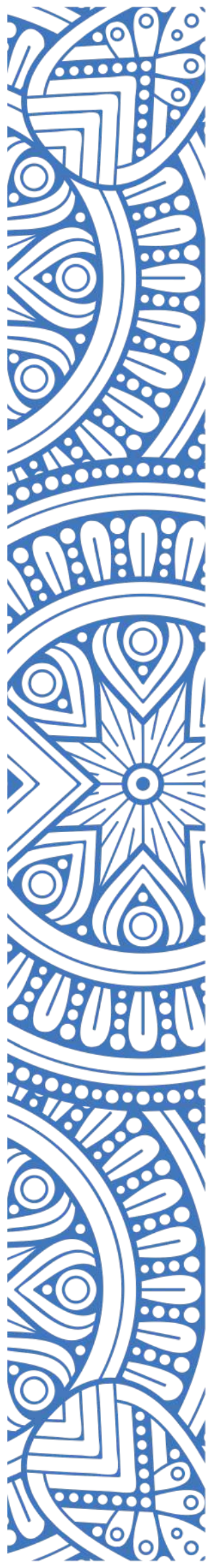
18,00€

“Mafaldine” με μοσχαρίσιο κιμά, σέλερι και καρότο/
Mafaldine with minced beef sauce, celery, and carrot
Allergens/Αλλεργιογόνα: 7,9

15,00€

Ριζότο με αρνάκι, αμπελόφυλλα και αρωματικά βότανα λεμονιού/
Risotto with lamb, vine leaves and aromatic blend of lemony herbs
Allergens/Αλλεργιογόνα: 7,13

20,00€





Η ΘΑΛΑΣΣΑ ΜΑΣ...

OUR AEGEAN SEA..

Χειροποίητος γαύρος μαρινάτος με λεμόνι, μαραθόριζα και καυτερή πιπεριά/
Homemade marinated anchovies with lemon, fennel and hot pepper
Allergens/Αλλεργιογόνα: 4,9,13

9,00€

Καπνιστό σκουμπρί σχάρας με πίκλες κρεμμυδιού και λάδι μαϊντανού/
Grilled smoked mackerel with pickled onion and parsley oil
Allergens/Αλλεργιογόνα: 4,10,13

11,00€

Μύδια αχνιστά με αφρό σαφράν, λεμόνι και μαραθόριζα/
Steamed mussels with saffron foam and finocchio
Allergens/Αλλεργιογόνα: 2,12

14,00€

Καλαμαράκια* τηγανητά με λευκό ταραμά/
Fried calamari* with white "taramas" fish roe dip
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,4,14

15,00€

Γαρίδες* σαγανάκι με σάλτσα τομάτας, βασιλικό, κατσικίσιο τυρί και αφρό ούζου/
Shrimp* "Saganaki" with tomato sauce, basil, goat cheese and ouzo foam
Allergens/Αλλεργιογόνα: 2,7,12

19,00€

Χταπόδι σχάρας με μαυρομάτικα φασόλια και κρεμμύδι "εσαλότ"/
Grilled octopus with black-eyed beans and shallots
Allergens/Αλλεργιογόνα: 9,10,14

20,00€

Ταρτάρ μπαρμπουνιού με νερό αγγουριού και "χαβιάρ" από φρούτο του πάθους/
Red mullet tartare with cucumber water and passion fruit "caviar"
Allergens/Αλλεργιογόνα: 4,13

16,00€

Λαχανοντολμάδες με γαρίδα, χταπόδι, πλιγούρι και σάλτσα "μπερ μπλαν"/
"Lachanodolmades" cabbage rolls stuffed with shrimps, octopus, bulgur
and brown butter sauce
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,2,7,12,13,14

18,00€

ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΑ

MAIN COURSE DISHES

Μυλοκόπι φιλέτο φρικασέ/
Greek-style fricassée of croaker fish fillet
Allergens/Αλλεργιογόνα: 3,4,7,12

22,00€

Φιλέτο ξιφία με αρωματικά βότανα, πουρέ μπρόκολου και φιλέτα λεμονιού/
Swordfish fillet with aromatic herbs, broccoli puree and lemon fillets
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,4

20,00€

Φιλέτο κοτόπουλο ψητό με τραγανή σαλάτα λαχανικών και άρωμα λεμονιού/
Grilled chicken breast fillet with crispy salad and lemon aroma
Allergens/Αλλεργιογόνα: 7,10

16,00€

Burger με 100% μοσχαρίσιο μπιφτέκι σε ψωμάκι “μπριός”, με τυρί “τσένταρ”,
ρόκα, μπέικον, μαγιονέζα με αρωματικά βότανα και φρέσκες τηγανητές
πατάτες/100% Beef burger in a brioche bun with cheddar cheese, rocket,
bacon, herb-infused mayonnaise and homemade fries
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,3,7

15,00€

“Rib eye” με νεαρές πατάτες και σάλτσα “gravy”/
Rib eye fillet with baby potatoes and gravy sauce
Allergens/Αλλεργιογόνα: 7

38,00€

Σουβλάκι χοιρινό με φρέσκες τηγανητές πατάτες και χειροποίητη πίτα/
Pork souvlaki with homemade fries and handmade pitta bread
Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,7

16,00€





ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ

CATCH OF THE DAY FISH

Τα φρέσκα ψάρια ημέρας προσφέρονται ανάλογα με τη διαθεσιμότητα. Παρακαλούμε ρωτήστε μας για τις σημερινές επιλογές και την τιμή.

Our catch of the day fish is offered subject to availability. Please ask your waiter for today's selection and price.

Φρέσκο ψάρι ημέρας ψητό/
Grilled catch of the day fish

Allergens/Αλλεργιογόνα: 4

Συνοδεύεται από σπιτική πατατοσαλάτα/
Accompanied by homemade potato salad

Αστακός σχάρας/Grilled lobster

Allergens/Αλλεργιογόνα: 2

Αστακομακαρονάδα: +10€

Lobster pasta: +10€

Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,2

ΚΡΕΑΤΑ ΞΗΡΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

AIR-DRIED PRIME CUTS

Όλες οι κοπές ξηρής ωρίμανσης προσφέρονται ανάλογα με τη διαθεσιμότητα. Παρακαλούμε ρωτήστε μας για τις σημερινές επιλογές και την τιμή.

Air-dried prime cuts are offered subject to availability. Please ask your waiter for today's selection and price.

Σπαλομπριζόλα/Rib steak

Tomahawk steak

T-bone steak

Συνοδεύονται από σπαράγγια “μπερ νουαζέτ”

Accompanied by brown buttered-asparagus

Allergens/Αλλεργιογόνα: 7



ΕΠΙΔΟΡΡΙΑ

DESSERTS

Πορτοκαλόπιτα/Portokalopita

Με κρεμέ στραγγιστού γιαουρτιού, “τουίγ” κανέλας και τζελ πορτοκαλιού/
Orange cake with syrup, with Greek yoghurt cremeux, cinnamon tuile and
orange gel

Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,3,6,7,8,12

13,00€



Φράουλα/Strawberry

Με μους βανίλιας, επικάλυψη λευκής σοκολάτας με αμύγδαλο,
“κουλί” φράουλας, τραγανό αμύγδαλο, σάλτσα μοσχολέμονου με φράουλα
και “μοντέ” φράουλας/With vanilla mousse, white chocolate coating with
almond, strawberry coulis, almond crumble, lime and strawberry sauce
and strawberry montée

Allergens/Αλλεργιογόνα: 6,7,8,12

13,00€



Pistachio

Κρεμέ φυστικιού Αιγίνης, κομποτέ σμέουρου, κραμπλ
από μοσχολέμονο και φυστίκι Αιγίνης και σάλτσα κόκκινων φρούτων/
Pistachio cremeux, raspberry compote, lime and pistachio crumble
and red fruits sauce

Allergens/Αλλεργιογόνα: 1,3,6,7,8,12

15,00€



Chocolate Tan

Κρεμέ “bitter” σοκολάτας, “μοντέ” λευκής σοκολάτας, κρύο κραμπλ
πραλίνας και κρέμα σοκολάτας γάλακτος/Bitter chocolate cremeux, white
chocolate montée, cold praline crumble and milk chocolate cream

Allergens/Αλλεργιογόνα: 3,6,7,8,12

15,00€

Καρπούζι με κατσικίσιο τυρί/
Watermelon with goat cheese

Allergens/Αλλεργιογόνα: 7

12,00€



COCKTAILS

HOUSE COCKTAILS

Mangave

12,00€

42 Below Vodka, Peach liqueur, Mango purée, Agave syrup, Lime juice

Royal 61

14,00€

Bombay Dry Gin, Cherry & Vanilla bitters, Watermelon syrup, Blackberry syrup, Mango purée, Lime juice, Prosecco

Euphoria

13,00€

Cazadores Blanco Tequila, Aromatic bitters, Strawberry purée, Strawberry syrup, Lime juice, Tajin chili lime seasoning

Mare Essence

13,00€

Bombay Dry Gin, Apple Sourz liqueur, Lime juice, Bergamot bitters, Grapefruit and rosemary tonic

Ginger Spark

13,00€

42 Below Vodka, Passion fruit purée, Ginger syrup, Coconut purée, Ginger beer

El Greco

12,00€

Mastic liqueur, Lime juice, Agave syrup, Bergamot and mandarin soda

Watermelon Breeze

14,00€

Campari, Watermelon syrup, Lime juice, Orange Bitters, Prosecco

Spicy Paradise

12,00€

Cazadores Blanco Tequila, Melon liqueur, Melon purée, Lime juice, Togarashi rim seasoning





CLASSIC COCKTAILS



Mojito

Bacardi Carta Blanca, Lime juice, Sugar syrup, Soda water, Mint leaves

11,00€

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda water

12,00€

Negroni

Bombay Dry Gin, Martini Riserva bitter, Martini Rosso

12,00€

Cosmopolitan

42 Below Vodka, Lime juice, Triple sec, Cranberry juice

11,00€

Mai Tai

Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Oro, Overproof rum, Lime juice, Triple sec, Orgeat syrup

12,00€

Long Island

42 Below Vodka, Bombay Dry Gin, Cazadores Blanco Tequila, Bacardi Carta Blanca, Triple sec, Sugar syrup, Lime juice, Coca cola

12,00€

Pornstar Martini

42 Below Vodka, Lime juice, Passion fruit liqueur, Passion fruit puree, Vanilla syrup

12,00€

Old Fashioned

Bourbon Whiskey, Sugar syrup, Aromatic bitters

12,00€

Margarita

Cazadores Blanco Tequila, Lime juice, Triple sec

11,00€

Paloma

Cazadores Blanco Tequila, Lime juice, Pink grapefruit soda, Clementine and bergamot bitters

12,00€

Espresso Martini

42 Below Vodka, Double espresso, Coffee liqueur, Sugar syrup, Vanilla syrup, Vanilla and cherry bitters

12,00€

Daiquiri

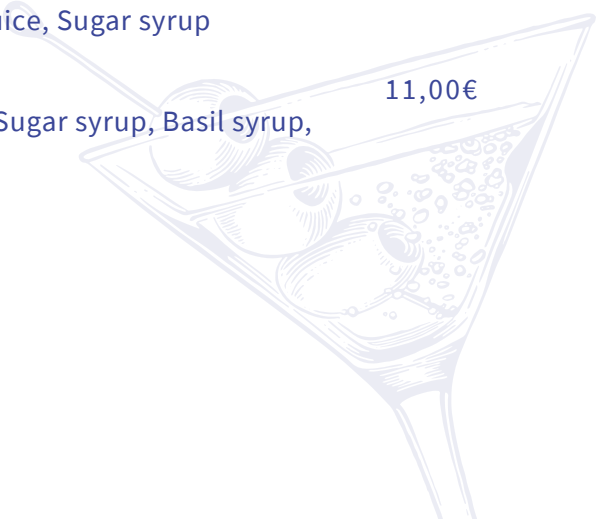
Bacardi Carta Blanca, Lime juice, Sugar syrup

11,00€

Gin Basil Smash

Bombay Dry Gin, Lime juice, Sugar syrup, Basil syrup, Bergamot bitters

11,00€



MOCKTAILS

(COCKTAILS ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ
SPIRIT-FREE COCKTAILS)

Limonada (When life gives you lemons)

Lime juice, Sugar-free grapefruit syrup, Sugar-free elderflower syrup, Aromatic bitters, Grapefruit and rosemary tonic

10,00€

Strawberry Sunset

Strawberry purée, Vanilla syrup, Lime juice, Mint leaves, Blood orange and elderflower tonic

9,00€

The Spritz

Orange spritz syrup, Alcohol-free sparkling wine, Grapefruit and rosemary tonic

10,00€

Caribbean Bliss

Lime juice, Pineapple juice, Vanilla syrup, Coconut purée, Roasted pineapple soda

9,00€



APERITIFS

Martini Rosso

9,00€

Carpano Antica Punt E Mes Rosso

9,00€

Martini Dry

9,00€

Noilly Prat Dry

9,00€

Otto's Athens Vermouth

9,00€

GREEK-STYLE APERITIFS

ΟΥΖΟ/ΟΥΖΟ

Ματαρέλλη/Matarelli

11,00€

Πλωμαρίου/Plomariou

10,00€

7 gold

12,00€

Μίνι/Mini

10,00€



ΦΙΑΛΗ/BOTTLE
200ml

ΤΣΙΠΟΥΡΟ/ΤΣΙΠΟΥΡΟ

με ή χωρίς γλυκάνισο/with or without anise

Ηδωνικό/Idoniko

11,00€

Δεκαράκι Μοσχάτο χωρίς γλυκάνισο/

11,00€

Dekaraki Moscato without anise

Αποστολάκη/Apostolaki

10,00€

Μπαμπατζίμ/Babatzim

Μαύρο Ρόδο χωρίς γλυκάνισο/Mavro Rodo
without anise

10,00€

Αγιονέρι Παλαιωμένο Τσίπουρο/Agioneri
Aged Tsipouro

11,00€

Dark Cave Παλαιωμένο Τσίπουρο/Aged
Tsipouro

11,00€



ΠΟΤΗΡΙ/GLASS
60ml



ΦΙΑΛΗ/BOTTLE
200ml





ΜΠΥΡΕΣ/BEERS

Νύμφη βαρέλι/Nymfi draft beer	330ml	5,50€
Sol	330ml	7,00€
Stella Artois	330ml	7,00€
Άλφα/Alfa	330ml	6,00€
Άλφα/Alfa	500ml	6,50€
Άλφα θαλασσινό αλάτι/Alfa Sea Salt	330ml	6,00€
Νύμφη/Nymfi	330ml	6,00€
Mamos	330ml	6,00€
Heineken	330ml	6,00€
Heineken	500ml	6,50€
Erdinger Weiss	330ml	7,00€
McFarland	330ml	7,00€
Guinness Stout	330ml	7,00€
Heineken 0.0 (Alcohol Free)	330ml	6,00€
Amstel Radler	330ml	6,00€
Amstel Radler Pink Grapefruit	330ml	7,00€

ΜΗΛΙΤΕΣ/CIDERS

Μηλοκλέφτης/“Milokleftis”	330ml	6,00€
Apple cider Forbidden Apple		
Μηλοκλέφτης/“Milokleftis”	330ml	6,00€
Apple cider Grapefruit Twist		

SPIRITS

Gin

	 ΠΟΤΗΡΙ/GLASS 60ml	 ΦΙΑΛΗ/BOTTLE 700ml
Bombay Dry	9,00€	90,00€
Bombay Sapphire	10,00€	100,00€
Gordon's	9,00€	90,00€
Gordon's Pink	9,00€	90,00€
Beefeater	9,00€	90,00€
Tanqueray	10,00€	100,00€
Mataroa	11,00€	110,00€
G'Vine	12,00€	120,00€
Hendrick's	12,00€	120,00€
Bombay Sapphire Premier Cru	13,00€	130,00€
The Botanist	14,00€	140,00€
Monkey 47 ¹	14,00€	140,00€
Gin Mare	15,00€	150,00€
Tanqueray 0%	10,00€	100,00€
¹ Φιάλη 500ml/500ml bottle		

Vodka

42 Below	9,00€	90,00€
Absolut	9,00€	90,00€
Stoli	9,00€	90,00€
Ketel One	11,00€	110,00€
Grey Goose	12,00€	120,00€
Belvedere	13,00€	130,00€
Beluga	13,00€	130,00€
Cîroc	13,00€	130,00€
Roberto Cavalli	13,00€	130,00€
Crystal head	14,00€	140,00€
Stoli Elit	16,00€	160,00€

Rum

	 ΠΟΤΗΡΙ/GLASS 60ml	 ΦΙΑΛΗ/BOTTLE 700ml
Bacardi Carta Blanca	9,00€	90,00€
Bacardi Spiced	9,00€	90,00€
Bacardi Carta Oro	9,00€	90,00€
Bacardi Carta Negra	9,00€	90,00€
Bacardi Añejo Cuatro	10,00€	100,00€
Bacardi Reserva Ocho	12,00€	120,00€
Bacardi Grand Reserva Diez	15,00€	150,00€
Havana Club 3 Años	9,00€	90,00€
Havana Club Reserva	10,00€	100,00€
Havana Club 7 Años	12,00€	120,00€
Captain Morgan	9,00€	90,00€
Plantation OFTD Overproof	12,00€	120,00€
Diplomático Reserva Exclusiva	13,00€	130,00€
Don Papa 7 Años	14,00€	140,00€
Eminente 7 Años	14,00€	140,00€
Ron Zacapa Centenario 23	14,00€	140,00€
Ron Zacapa XO	28,00€	280,00€

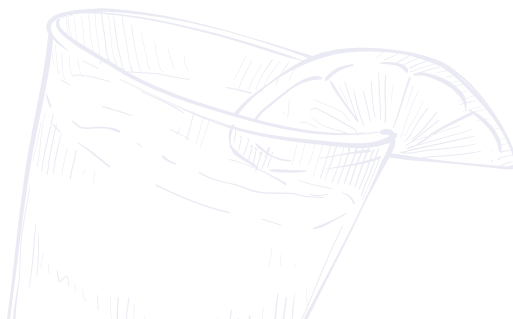
Tequila and Mezcal

Cazadores Blanco	9,00€	90,00€
Cazadores Reposado	9,00€	90,00€
Jose Cuervo Silver	9,00€	90,00€
Jose Cuervo Especial Gold	9,00€	90,00€
Patrón Silver	12,00€	120,00€
Patrón Reposado	13,00€	130,00€
Patrón Añejo	14,00€	140,00€
Don Julio Blanco	13,00€	130,00€
Don Julio Añejo	22,00€	220,00€
Clase Azul Blanco	32,00€	320,00€
Don Julio 1942	34,00€	340,00€
Mezcal	14,00€	140,00€

WHISKEY

Scottish blended

Dewar's	9,00€	90,00€
Johnnie Walker Red Label	9,00€	90,00€
Famous Grouse	9,00€	90,00€
Haig	9,00€	90,00€
Dewar's 12 YO	12,00€	120,00€
Chivas Regal	12,00€	120,00€
Johnnie Walker Black Label 12 YO	12,00€	120,00€
Johnnie Walker Blue Label	33,00€	330,00€





ΠΟΤΗΡΙ/GLASS
60ml



ΦΙΑΛΗ/BOTTLE
700ml

Scottish Single Malt

Glenfiddich 12 YO	12,00€	120,00€
Ardbeg 10 YO	18,00€	180,00€
Lagavulin 16 YO	18,00€	180,00€
Oban 14 YO	18,00€	180,00€
Macallan 12 YO Double Cask	18,00€	180,00€

Irish

Jameson	9,00€	90,00€
Tullamore Dew	9,00€	90,00€
Teeling Small Batch	12,00€	120,00€
Jameson Black Barrel	14,00€	140,00€

Bourbon-Rye-Tennessee

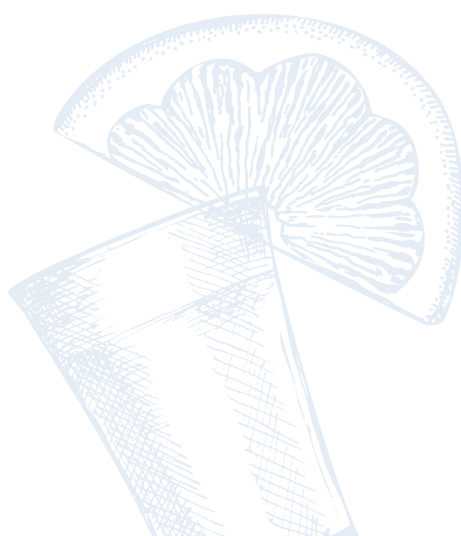
Jack Daniel's	11,00€	110,00€
Bulleit Bourbon	12,00€	120,00€
Bulleit Rye	12,00€	120,00€
Woodford Reserve	13,00€	130,00€
Maker's Mark	13,00€	130,00€

Japanese

Nikka From The Barrel ²	15,00€	150,00€
² φιάλη 500ml/500ml bottle		

MAGNUM BOTTLES

Belvedere Vodka	1,75L	290,00€
Belvedere Vodka	3L	560,00€
Grey Goose Vodka	1.5L	270,00€
Grey Goose Vodka	3L	560,00€
Ciroc Vodka	1.75L	290,00€



Cognac

	ΠΟΤΗΡΙ/GLASS 60ml	ΦΙΑΛΗ/BOTTLE 700ml
Metaxa 5*	9,00€	90,00€
Metaxa Private Reserve	18,00€	180,00€
Hennessy V.S.	13,00€	130,00€
Remy Martin V.S.O.P.	15,00€	150,00€
Hennessy X.O.	33,00€	330,00€

Liqueurs

Drambuie	9,00€	90,00€
Cointreau	9,00€	90,00€
Baileys	9,00€	90,00€
Frangelico	9,00€	90,00€
Southern Comfort	9,00€	90,00€
Malibu	9,00€	90,00€
Disaronno	9,00€	90,00€

Digestifs

Skinos Mastiha	8,00€
Limoncello	8,00€
Jägermeister	8,00€
Fernet Branca	9,00€
Nonino Grappa	9,00€



ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ/FRESH JUICES

Φυσικός χυμός πορτοκάλι/Fresh orange juice	6,50€
--	-------

SMOOTHIES

Αχλάδι, Μήλο, Μπανάνα/Pear, Apple, Banana	7,00€
Βατόμουρο, Κεράσι, Φραγκοστάφυλλο, Φράουλα/Raspberry, Cherry, Red currant, Strawberry	7,00€
Φράουλα, Καρότο, Λεμόνι, Μέντα/Strawberry, Carrot, Lemon, Mint	7,00€
Αγγούρι, Σπανάκι, Ακτινίδιο, Λεμόνι/Cucumber, Spinach, Kiwi, Lemon	7,00€





MILKSHAKES

Σοκολάτα/Chocolate
Φράουλα/Strawberry
Βανίλια/Vanilla

8,00€
8,00€
8,00€



GRANITES/GRANITA

Φράουλα/Strawberry
Λεμόνι/Lemon

5,50€
5,50€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ/ SOFT DRINKS

Three Cents Pink Grapefruit Soda	200ml	6,00€
Three Cents Pink Aegean Tonic	200ml	6,00€
Three Cents Pink Ginger Beer	200ml	6,00€
Coca Cola	250ml	4,50€
Coca Cola Light	250ml	4,50€
Coca Cola Zero	250ml	4,50€
Coca Cola Zero Caffeine-Free	250ml	4,50€
Fanta Orange	250ml	4,50€
Fanta Lemon	250ml	4,50€
Fanta Μπλε (Χωρίς ανθρακικό)-Blue (Non-carbonated)	250ml	4,50€
Sprite	250ml	4,50€
Schweppes's bitter lemon	330ml	4,50€
Schweppes's tonic	330ml	4,50€
Χυμοί φρούτων Amita/Amita fruit juices	330ml	4,50€
Red Bull	250ml	6,00€
Red Bull Sugar-free	250ml	6,00€



ΚΑΦΕΣ/COFFEE

Espresso Μονός/Single	3,00€
Espresso Διπλός/Double	4,00€
Macchiato	3,50€
Cappuccino Μονός/Single	4,50€
Cappuccino Διπλός/Double	5,50€
Latte	4,50€
Freddo Espresso	5,00€
Freddo Cappuccino	5,50€
Iced Latte	5,50€
Ελληνικός Καφές Μονός/Single Greek Coffee	3,00€
Ελληνικός Καφές Διπλός/Double Greek Coffee	4,00€
Φραπέ/Frappe	4,50€
Ζεστός Νες/Hot Instant coffee	4,50€
Καφές φίλτρου/Filter coffee	4,00€



*Όλοι οι καφέδες διατίθενται στην ίδια τιμή και ντεκαφεϊνέ.
All types of coffee may be brewed decaffeinated and at the same price.

ΡΟΦΗΜΑΤΑ/BEVERAGES

Ζεστή Σοκολάτα/Hot Chocolate	5,00€
Κρύα Σοκολάτα/Iced Chocolate	5,00€
Freddoccino	6,00€

ΤΣΑΙ/TEA

Gentle Evening	4,00€
Velvet Black Tea Bio	4,00€
Ritual Green Tea Bio	4,00€
Pure Chamomile Bio	4,00€
Louisa Darling Bio	4,00€
Pure Peppermint Tea	4,00€
Κρύο Τσάι Λεμόνι Fuze/Fuze Lemon Iced Tea	330ml 5,50€
Κρύο Τσάι Ροδάκινο Fuze/Fuze Peach Iced Tea	330ml 5,50€
Κρύο Τσάι Ρόδι Arizona/Arizona Pomegranate Iced Tea	450ml 6,00€

ΝΕΡΟ/WATER

Φυσικό μεταλλικό νερό φιάλη PET/ Natural mineral water PET bottle	500ml	1,00€
μ Μιτσικέλι φυσικό μεταλλικό νερό/ μ Mitsikeli natural mineral water	700ml	2,50€
μ Μιτσικέλι ανθρακούχο μεταλλικό νερό/ μ Mitsikeli carbonated natural mineral water	700ml	3,50€
Ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό Σουρωτή/ Souroti carbonated mineral water	330ml	4,00€
Ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό Σουρωτή με γεύσεις/ Souroti carbonated mineral water with flavors	330ml	4,00€
Ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό San Pellegrino/ San Pellegrino Sparkling natural mineral water	750ml	6,00€
Ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό San Pellegrino/ San Pellegrino Sparkling natural mineral water	250ml	5,00€





Πληροφορίες για τα τρόφιμα/Food information

Σε περίπτωση αλλεργίας ή δυσανεξίας, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας πριν από την παραγγελία σας, καθώς ορισμένα πιάτα (ενδέχεται να) περιέχουν ή να έχουν έρθει σε επαφή με αλλεργιογόνα./If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order, as some dishes (may) contain or come into contact with allergens.

Στα μαγειρευτά χρησιμοποιείται ελαιόλαδο, και στα τηγανητά ηλιέλαιο./Olive oil is used in cooked dishes, and sunflower oil is used in fried foods.

Τα κατεψυγμένα προϊόντα επισημαίνονται με αστερίσκο.*
Frozen products are indicated with an asterisk.*

Όροι Κατανάλωσης & Πληρωμής/Terms of Consumption & Payment

Ο καταναλωτής δικαιούται να πληρώσει με πιστωτική, χρεωστική ή προπληρωμένη κάρτα./Consumers are entitled to pay using credit, debit, or prepaid card.

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 17 ετών, εκτός εάν συνοδεύονται από γονέα ή κηδεμόνα./Consumption of alcoholic beverages is prohibited for individuals under 17 unless accompanied by a parent or guardian.

Αρμόδιος για την τήρηση των κανονισμών: ΠΑΣΧΑΛΗΣ ΚΑΠΕΛΑΣ.
Responsible for the implementation of statutory regulations: PASCHALIS KAPELAS.

Οι νόμιμες επιβαρύνσεις ΦΠΑ στην τελική τιμή των προσφερόμενων ειδών είναι 13% & 24%./The applicable VAT rates on the final price of offered items are 13% & 24%

Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες, σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο./The establishment is required to provide complaint forms, available in a designated area next to the exit.



Πίνακας Αλλεργιογόνων/Allergens Table

- 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 φιστίκια) 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) και θειώδεις 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