

Μεζέδες

Επιλογή τριών Μεσογειακών ντιπ με ψητή πίττα ♦ 8
μαύρη ταραμοσαλάτα με ξύσμα αυγοτάραχου /
μελιτζανοσαλάτα / χούμους / ζεστή φάβα
με καραμελωμένα κρεμμύδια / καπνιστός λευκός τόνος
Καλύμνου / τομάτα με κόκκινη πιπεριά και γλυκό σσίλι

Γαρίδες ★ ♦ 18
μαριναρισμένες σε ελαιόλαδο και πέστο τομάτας
στοταρισμένες με ούζο και μυρωδικά,
συνοδεύονται με ντιπ γιαουρτίου με πάπρικα

Ψητές σαρδέλες 9
με μεσογειακά μυρωδικά και σος μουστάρδας

Καλαμάρι σε κρούστα από σιμιγδάλι ♦ 15
και μαγιονέζα με πικάντικο σσίλι και μαϊντανό

Ποπ κορν γαρίδας ★ ♦ 11
με ρέλις πιπεριάς Φλωρίνης, φρέσκο βασιλικό
και αμύγδαλα

Τυροπιτάρι Εύβοιας ★ ▼ 10
με φέτα και σαλάτα με σπανάκι και λιαστή τομάτα

Παραδοσιακά κεφτεδάκια 11
με σος τομάτας, φέτα και φρέσκο δυόσμο

Ψητό χταπόδι με φάβα Σαντορίνης ★ 15
ούζο, κρεμμυδάκια και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Ζυμαρικά

Κριθαρότο σε ζωμό ψαριού ★ ♦ 13
με караβίδες και φρέσκο δενδρολίβανο

Φρέσκα σπαγγέτι ★ 17
με χτένια, μύδια και γαρίδες σε σος μπισκ

Παστιτσάδα 19
με μοσχαρίσια ωμοπλάτη

Σαλάτες

Χτένια σεβίτσε ★ 18
με σαλάτα ρόκα, κρίταμο πίκλα,
κρέμα κόκκινης πιπεριάς και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Τόνος σε κρούστα σουσαμιού ★ 19
με ανάμεικτη σαλάτα, καλαμπόκι, κολοκύθι,
κόκκινη πιπεριά και αρωματικό ξύδι από μούρα

Ελαφρώς πικάντικη σαλάτα με ψητό ανανά ▼ 16
φρούλες, αβοκάντο, αγγουράκι πίκλα και σφαίρες κίτρου

Χωριάτικη σαλάτα ♦ 15
με φέτα Ηπείρου, ελιές Κρήτης, πιπεριές, κρεμμύδι,
ρίγανη, φύλλα κάπαρης, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
και παξιμάδι από κολουύρι Θεσσαλονίκης

Σαλάτα του Καίσαρα ♦ 18
με μαρούλι, μπούτι κοτόπουλου, γραβιέρα και κρουτόν

Σαλάτα ρόκα ▼ 15
με τοματίνια, ξινομυζήθρα, καρπούζι, φρέσκο κρεμμύδι
και μπαλσάμικο από κράνμπερι

Κρέας

Σουβλάκι από μπούτι κοτόπουλου 14
με μπουκόβο, λάιμ και μουστάρδα

Παραδοσιακά μπιφτέκια 14
από μοσχαρίσιο και πρόβειο κιμά με φέτα και τοματίνια

Μοσχαρίσια ουρά κιλότου 30
με φύλλα παντζαριού, τάρτα πατάτας,
μαύρη τρούφα και σάλτσα τομάτας

Burger από μοσχάρι Black Angus ♦ 28

τομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, τσένταρ, μαγιονέζα, πίκλες και μπέικον σε ψωμί μπριός με σουσάμι και φρέσκες τηγανητές πατάτες

Burger γαλοπούλας ♦ 24

τομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, σος BBQ, τηγανητό αυγό, μανιτάρι πλευρώτους και ένταμ σε ψωμί μπριός με σουσάμι και φρέσκες τηγανητές πατάτες

Club Sandwich ♦ 20

στήθος κοτόπουλου, τραγανό μπέικον, τομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα, τηγανητό αυγό και τηγανητές πατάτες

Τοστ ♦ 17

με ζαμπόν ή γαλοπούλα, τυρί, φρέσκες τηγανητές πατάτες και ανάμεκτη σαλάτα

Πατάτες ψητές με θυμάρι και λεμόνι 5

Ψητά λαχανικά 6

Φρέσκες τηγανητές πατάτες με μυζήθρα 5.5

Βραστά χόρτα 5

Κιμάουλου ♦ 14

με τομάτα, κρεμμύδι, πιπεριά και δαμασκηνοελιές

Με κιμά ♦ 17

ελαφρώς πικάντικη σος τομάτας, πιπεριά, γραβιέρα και φύλλα παντζαριού

Ελληνική μοτσαρέλα ♦ 16

τομάτα, φρέσκος βασιλικός και λάδι τρούφας

Ψητό κουνουπίδι 11

καρότα μπρεζέ με κίτρο και ψητό σέλινο

«Γύρος» από μανιτάρια 13

σε Κυπριακή πίτα με μυρωδικά εποχής, σος μουστάρδας με μέλι και σαλάτα ταμπουλέ

Παρφέ από ελληνικό πρόβειο γιαούρτι ♦ 6
με μους λιαστής τομάτας και κέικ φιστικιού

Καρπούζι 6

σερβιρισμένο σε ξηρό πάγο

Φρουτοσαλάτα εποχής 8

με χυμό καρπουζιού

Σεμιφρέντο μαύρης σοκολάτας ♦ 7

με κροκάν και κρέμα καρύδας

Ποικιλία παγωτών ανά μπάλα 3

Oasis Cocktails

signatures

Purple Mastic Tears 13€

Λικέρ Mastic Tears λεμόνι, φρέσκο λεμόνι, λικέρ βιολέτα

Passion Spice 14€

Ρούμι, μέντα, πεπόνι, λάιμ, σόδα

Sunset 13€

Βότκα, λικέρ φουντούκι, φρέσκο γκρέιπφρουτ, bitters βανίλιας

Sail Away 13€

Τεκίλα, σιρόπι από τσίλι και άνηθο, πουρές από φρούτα του πάθους

Mediterranean Breeze 14€

Λικέρ κουμκουάτ, βότκα, λευκό ξύδι μπαλσάμικο, φρέσκο πορτοκάλι, ginger beer

Summer in the City 13€

Ούζο, Malibu, γάλα καρύδας, χυμός ανανά, bitters σοκολάτας

twisted

Mango Mojito 12€

Τεντούρα, ρούμι, πουρές από φρούτα του πάθους, χυμός ανανά, μαρμελάδα βερίκοκο

Greek Martini 15€

Τζιν, vinsanto, λικέρ ελιά, βερμούτ, πικάντικο ελαιόλαδο

Water Melon-Basil Margarita 14€

Τεκίλα, χυμός καρπούζι, σιρόπι βασιλικού, χυμός λάιμ

botanicals

Ocean Mist 14€

Τεκίλα, φρέσκο λάιμ, σιρόπι λεβάντας, bitters λεβάντας

Sensation 15€

Παλαιωμένο τσίπουρο, φρέσκο γκρέιπφρουτ, σιρόπι από θυμάρι και τσίλι

Cool Aura 15€

Τζιν, σιρόπι κόλιανδρου, φρέσκο λάιμ, 3 Cents Aegean τόνικ, φύλλα βασιλικού, αγγούρι

Potion 16€

Λικέρ Mastic Tears λεμόνι, παλαιωμένο ξύδι, φρέσκο λάιμ, bitters κάρδαμου

Tropical Storm 14€

Βότκα, φρέσκο λεμόνι, limoncello, σιρόπι βοτάνων, σορμπέ λεμόνι

gins

Lemon Grace 15€

Τζιν Grace, τόνικ, lemongrass, φασκόμηλο

Summer Magic 14€

Τζιν Beefeater, πεπόνι, 3 Cents Aegean τόνικ

Citrus Explosion 14€

Τζιν Tanqueray, τόνικ, λεμόνι, λάιμ, γκρέιπφρουτ

classics

Margarita / Daiquiri / Martinis / Negroni /
Cosmopolitan / Bloody Mary / Caipirinha /
Long Island / Mojito / Aperol Spritz 13€

σπιτική
λεμονάδα

Λάιμ & Mastiqua 7€

Μέντα & Σόδα 7€

χυμοί

Ανανάς, μπανάνα, φράουλα,
πορτοκάλι, λεμόνι, καρπούζι,
πεπόνι 9€

smoothies

Purple Rain 11€
Μαύρα και κόκκινα μούρα, ανανάς, μάνγκο,
φυσικός χυμός πορτοκάλι

Pinky 11€
Φράουλα, μπανάνα, ανανάς, φυσικός χυμός πορτοκάλι

Exotic Touch 10€
Γάλα καρύδας, μπανάνα, φυστικοβούτυρο

d-tox

Green Power 12€
Σπανάκι, κέιλ, ανανάς, σπιρουλίνα, σπόροι chia, σέλινο,
χυμός τζιντζερ και λάιμ

Body Energy 11€
Γάλα αμυγδάλου, μέλι, σπόροι chia, μους από ταχίνι,
φράουλες, κόκκινα και μαύρα μούρα

ελληνικές
μπύρες

Ποτήρι
Βεργίνα 8€

Μπουκάλι
Βεργίνα / Άλφα / Νήσος Pilsner / Ζήτα 8€
Septem Monday's Pilsner / Νήσος Lager 8.5€

Yellow Donkey / Delphi Pilsner /
Flaros Session Ale / Χίος Φρέσκια 9€

διεθνείς
μπύρες

Μπουκάλι
Amstel Free 7€

Heineken light / Amstel / Heineken 8€

Bud / SOL / Fischer / Budweiser /
Erdinger Weissbier / Corona 9€

Guinness / McFarland 9.5€

ice tea

Τυνουτυ 6€

Sencha lemongrass, μέντα και τζιντζερ 6€

Πράσινο τσάι, γιασεμί και μήλο 6€

Χαμομήλι, τίλιο, λεβάντα, μελισσόχορτο,
μαντζουράνα και μούρα 6€

Κρασιά

Λευκά

Σεμέλη Γιορτή / Μοσχοφιλέρο, Ροδίτης / Οινοποιείο Σεμέλης / Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος 28€ 🍷 7.5€

Μοσχάτο Σπίνας

Οινοποιείο Στραταριδάκη / Π.Γ.Ε. Κρήτη 30€ 🍷 8€

Κτήμα Λειβαδιώτη / Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Π.Γ.Ε. Χαλκιδική 32€

1827 / Chardonnay, Ροδίτης / Αμπελώνες Ναυαρίνου / Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος 36€ 🍷 9€

Μεθ' υμών Ακακία / Ασύρτικο, Sauvignon Blanc
Οινοποιείο Ντούγκος ΒΙΟ 36€ 🍷 9€

Σαντορίνη Ασύρτικο

Οινοποιείο Santo Wines / Π.Ο.Π. Σαντορίνη 38€

Κτήμα Άλφα / Sauvignon Blanc
Π.Γ.Ε. Φλώρινα 38€

Κτήμα Κατσαρού / Chardonnay
Τ.Ο. Κρανιάς 40€

Ροζέ

Κτήμα Βογιατζή / Μαύρο Μοσχάτο, Ξινόμαυρο
Τ.Ο. Βελβεντού 38€ 🍷 10€

1827 / Syrah / Αμπελώνες Ναυαρίνου
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος 34€ 🍷 9€

Κτήμα Κώστα Λαζαριδη Ροζέ / Merlot
Π.Γ.Ε. Δράμα 38€ 🍷 10€

Βαριέτέ ροζέ / Grenach Rouge

Ορεινοί Αμπελώνες Λαλικού / Π.Γ.Ε. Καβάλα 42€

Κόκκινα

Σεμέλη Γιορτή / Αγιωργήτικο, Cabernet Sauvignon
Οινοποιείο Σεμέλης / Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος 28€ 🍷 7.5€

Τέχνη Αλυπίας / Cabernet Sauvignon, Αγιωργήτικο
Κτήμα Τέχνης Οίνου / Π.Γ.Ε. Δράμα 32€ 🍷 9€

1827 / Cabernet Sauvignon
Αμπελώνες Ναυαρίνου / Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος 36€ 🍷 9€

Μμ / Μαυροτράγανο, Μανδηλαριά
Κτήμα Σιγάλα / Π.Γ.Ε. Σαντορίνη 40€

Γεωμετρία / Αγιωργήτικο
Οινοποιείο Λαφαζάνη / Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος 28€ 🍷 8€

Κτήμα Γεροβασιλείου / Merlot, Syrah, Λημιό
Π.Γ.Ε. Επανομή 40€

bubbles

Σαμπάνια

Pommery Brut 100€ 🍷 18€

Pommery Brut Rosé 120€ 🍷 22€

Mumm Cordon Rouge 130€

Αφρώδεις Οίνοι

Bottega Petalo il Vino dell' Amore 50€ 🍷 11€

Moschato d' Asti 50€ 🍷 11€

Prosecco Bottega 60€ 🍷 13€

Aperitif

Martini (Dry, Bianco, Rosso) / Campari / Aperol 9€

Ούζο

Βαρβαγιάννη 9€

Πλωμάρι 200 17€

Μπαμπούζι 9€

Τσίπουρο Μπαμπούζι 17€

Gin

Beefeater 9€

Hendricks / Tanqueray No. 10 13€

Gordon's 11€

Tequila

Olmecca Blanco 9€

Olmecca Gold / Jose Cuervo Clasico /

Jose Cuervo Especial 11€

Vodka

Wyborowa, Absolut 9€

Ursus / Smirnoff Red / Stolichnaya 11€

Grey Goose / Belvedere 17€

Rums

Havana Club 3 YO 9€

Bacardi White / Captain Morgan Black / Brugal Anejo /

Brugal Extra Dry 11€

Regular Whisky

Ballantine's Finest Scotch 9€

Haig / Johnnie Walker Red / Dewar's /

Famous Grouse 11€

Premium Whisky

Black Grouse / Chivas Regal 12 Y.O. 15€

Ballantine's 12 Y.O. 13€

Johnnie Walker Black 12 Y.O. 15€

Bourbon & Canadian Whiskey

Jack Daniels / Bulleit rye whiskey 13€

Single Malt

Glenlivet Founder's Reserve / Macallan Amber 13€

Cognac & Brandy

Martell VS 11€

Martell VSOP / Μεταξά 12* Dry 13€

Liqueur

Malibu / Kahlua / Cointreau / Baileys /

Amaretto Disaronno 11€

Digestif

Παλαιωμένο τσίπουρο Τσιλιλή Dark Cave / Mastiha M /

Μαστίχα Σκίνος / Mastic Tears λεμόνι / Limoncello /

Nonino Grappa Chardonnay 9€

Ciders

Strongbow / Somersby / Magners Irish 8€

ζεστά ροφήματα

Espresso / Espresso decaffeinated /
Διπλό espresso / Cappuccino /
Cappuccino decaffeinated / Στιγμιαίος καφές /
Ελληνικός καφές / Καφές Φίλτρου /
Διπλός ελληνικός καφές 7€

Επιλογή από τσάι και βότανα 7€

Ζεστή σοκολάτα 8€

κρύα ροφήματα

Cappuccino Freddo / Espresso Freddo /
Φραπέ 7€

Φραπέ με παγωτό 9€

Φραπέ με Baileys 9€

Κρύα σοκολάτα 8€

H₂O

Ζαγόρι / Αύρα 1lt 6€

Mastiqua / Perrier 330ml 7€

San Pellegrino 750ml 8.5€

Evian 750ml 9€

Ζαγόρι 500ml 3.5€

Σουρωπή 250ml 7€

Ζαγόρι Ανθρακούχο 750ml 6€

Ξινό Νερό Φλωρίνης 7€

αναψυκτικά

Coca Cola / Coca Cola Zero / Coca Cola light /
Fanta / Λουξ πορτοκαλάδα / Sprite /
Schweppes σόδα / Λουξ σόδα /
Schweppes Ginger Ale /
3 Cents pink grapefruit σόδα /
3 Cents regular τόνικ / 3 Cents Aegean τόνικ /
Ginger Ale / Λουξ βουσσινάδα 7€

Εάν έχετε ιδιαίτερες διατροφικές ανάγκες ή αλλεργίες
και επιθυμείτε να γνωρίζετε τα υλικά που χρησιμοποιούνται,
παρακαλούμε ζητήστε να μιλήσετε με τον διευθυντή.

- ★ Χρησιμοποιήθηκαν κατεψυγμένα προϊόντα
- ◆ Περιέχει ξηρούς καρπούς
- ▼ Χορτοφαγικό πιάτο

Για τα κοκτέιλ χρησιμοποιούνται:
Wyborowa Vodka, Absolut Vodka, Beefeater Gin,
Ballantines Finest Scotch Whisky, Havana Club 3 YO Rum,
Olmeca Blanco Tequila, Ouzo Mini, Noilly Pratt Vermouth,
Martini Vermouth, Pommery Brut Champagne

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ
ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ΦΠΑ & Δημοτικός φόρος

Αγορανομικά Υπεύθυνος Ανδρέας Τζούρος

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία,
σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για οποιαδήποτε διαμαρτυρία .