

SIGNATURE COCKTAILS

Carpe Noctem	19
Havana Club 7 ετών αρωματισμένο με εσπεριδοειδή, γυζυ, πουρέ από φρούτα του πάθους, Batida de Coco, σιρόπι ζάχαρης και Angostura bitters	
Citrus infused Havana Club 7 γ.ο., γυζυ, passion fruit purée, Batida de Coco, sugar syrup and Angostura bitters	
G&T	19
Τζιν Grace, τζιν Puerto de Indias, λικέρ από δαμάσκηνο και βανίλια, τόνικ και bitters κερασιού	
Grace gin, Puerto de Indias gin, plum and vanilla liqueur, tonic water and cherry bitters	
Sterile Neutrino	19
Βότκα, πουρέ από φρούτα του πάθους, φρέσκο λάιμ, σιρόπι βανίλια, λικέρ κουφοξυλιάς, φρέσκια μέντα	
Vodka, passion fruit purée, fresh lime, vanilla syrup, elderflower liqueur, fresh mint	
Negroni Barrel Aged	19
Τζιν, Campari, Aperol, βερμούτ Otto's Athens	
Gin, Campari, Aperol, Otto's Athens vermouth	
Prestige	19
Μεσκάλ Derrumbes, χυμός ανανά, φυσικός χυμός λάιμ, σιρόπι αμυγδάλου	
Derrumbes mescal, pineapple juice, fresh lime juice, almond syrup	
Macallan Evolution	19
Ουίσκι Macallan 12 Y.O. Double Cask , σιρόπι αγαύης, χυμός λάιμ, τζίντζερ	
Macallan 12 Y.O. Double Cask whiskey, agave syrup, lime juice, ginger	

Οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ | All prices are in Euro

Η τιμή για όλα τα κλασσικά κοκτέιλ είναι €18 | Price for all classic cocktails is €18

Για τα κοκτέιλ (εξαιρούνται αυτά που αναγράφουν συγκεκριμένο ποτό) χρησιμοποιούνται:

For our cocktails (excluding the ones that indicate a specific brand) we use:

Wyborowa Vodka, Absolut Vodka, Beefeater Gin, Ballantines Finest Scotch Whisky, Havana Club 3 Y.O. Rum, Olmeca Blanco Tequila, Ouzo Mini, Noilly Pratt Vermouth, Martini Vermouth, Pommery Brut Champagne

Αναβαθμίστε το κοκτέιλ σας σε premium με €4 | Upgrade your cocktail with extra charge of €4

Absolut Elyx Vodka, Beefeater 24 Gin, Chivas Regal 12 Y.O. Whisky, Havana Club 7 Y.O. Rum, Olmeca Gold Tequila

GALAXY INSPIRATION

Dixie	19
Ρούμι ανανά Plantation, Batida de Coco, σιρόπι μπανάνα, πουρέ από καρύδα και φρούτα του πάθους, χυμός ανανά Plantation pineapple rum, Batida de Coco, banana syrup, coconut and passion fruit purée, pineapple juice	
Cellery Margarita	16
Τεκίλα Ocho, σιρόπι αγαύης, φυσικός χυμός λάιμ Ocho tequila, agave syrup and fresh lime juice	
Macallan Mulled	18
Ουίσκι Macallan 12 Y.O. Double Cask, αρωματισμένο με μήλο και γαρύφαλλο, τσάι βανίλια και τριαντάφυλλο, σιρόπι αγαύης και λεμόνι, μέλι και τζίντζερ Macallan 12 Y.O. Double Cask, whiskey flavored with apple and clove, vanilla and rose tea, agave syrup and lemon, honey and ginger	
Ambelos	18
Τζιν Grace, σιρόπι από πεντάνευρο, χυμός από σταφύλι και αφρός σαμπάνιας Grace gin, plantago syrup, grape juice and champagne foam	
Casamiento	19
Μεσκάλ Derrumbes με άρωμα κόκκινου τριαντάφυλλου, ρακόμελο, βερμούτ Otto's Athens, bitters και άρωμα λεμονιού Red rose infused Derrumbes mescal, rakomelo, Otto's Athens vermouth, bitters and essence of lemon	
Low ABV	19
Λικέρ περγαμόντο Italicus, σόδα 3 Cents Gentlemen Italicus bergamot liqueur, 3 Cents Gentlemen soda	

Οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ | All prices are in Euro

Η τιμή για όλα τα κλασικά κοκτέιλ είναι €18 | Price for all classic cocktails is €18

Για τα κοκτέιλ (εξαιρούνται αυτά που αναγράφουν συγκεκριμένο ποτό) χρησιμοποιούνται:

For our cocktails (excluding the ones that indicate a specific brand) we use:

Wyborowa Vodka, Absolut Vodka, Beefeater Gin, Ballantines Finest Scotch Whisky, Havana Club 3 Y.O. Rum, Olmeca Blanco Tequila, Ouzo Mini, Noilly Pratt Vermouth, Martini Vermouth, Pommery Brut Champagne

Αναβαθμίστε το κοκτέιλ σας σε premium με €4 | Upgrade your cocktail with extra charge of €4

Absolut Elyx Vodka, Beefeater 24 Gin, Chivas Regal 12 Y.O. Whisky, Havana Club 7 Y.O. Rum, Olmeca Gold Tequila

GREEK TOUCH

Mastic Tears	16
Λικέρ Mastic Tears λεμόνι, Aperol, βερμούτ Antica Formula και bitters σοκολάτας Mastic Tears lemon liqueur, Aperol, Antica Formula vermouth and chocolate bitters	
Homemade sangria	16
Σπιτική σαγκρία από λευκό κρασί με μήλο, αχλάδι, γαρύφαλλο, κανέλλα και μους μαστίχας Homemade white wine sangria with apple, pear, clove, cinnamon and mastic mousse	
Athens Metropole	19
Metaxa Reserve, βερμούτ Otto's Athens, bitters από περγαμόντο και ροδόνερο Metaxa Reserve, Otto's Athens vermouth, bergamot and rose water bitters	
Rakomelo	18
Ρακόμελο, κανέλλα, γαρύφαλλο και Grand Marnier Rakomelo, cinnamon, clove and Grand Marnier	

MOCKTAILS

Virgin Mary	12
Χυμός τομάτας, tabasco, σος Worcestershire, αλάτι, πιπέρι και σέλινο Tomato juice, tabasco, Worcestershire sauce, salt, pepper and celery	
Gin Tonic	12
Τζιν χωρίς αλκοόλ Seedlip Garden 108, τόνικ κεράσι Tomas Henry, αλάτι, πιπέρι Seedlip Garden 108 alcohol free gin, Tomas Henry cherry tonic water, salt, pepper	
Green Fizz	12
Σιρόπι από πεντάνευρο, φυσικός χυμός λάιμ, τόνικ λεμόνι, ακτινίδιο Plantago syrup, fresh lime juice, lemon tonic water, qiwi	
Homemade rose lemonade	12
Σπιτικό σιρόπι με δάκρυα μαστίχας, φυσικός χυμός λάιμ, λεμονάδα τριαντάφυλλο, σπόροι βασιλικού και μους μαστίχας με αλόη Homemade mastic tears syrup, fresh lime juice, rose lemonade, basil seeds and mastic mousse with aloe	
Berry	12
Σπιτικό σιρόπι μούρων, σόδα 3 Cents Grapefruit Homemade berry syrup, 3 Cents Grapefruit soda	

Οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ | All prices are in Euro

Η τιμή για όλα τα κλασσικά κοκτέιλ είναι €18 | Price for all classic cocktails is €18

Για τα κοκτέιλ (εξαιρούνται αυτά που αναγράφουν συγκεκριμένο ποτό) χρησιμοποιούνται:

For our cocktails (excluding the ones that indicate a specific brand) we use:

Wyborowa Vodka, Absolut Vodka, Beefeater Gin, Ballantines Finest Scotch Whisky, Havana Club 3 Y.O. Rum, Olmeca Blanco

Tequila, Ouzo Mini, Noilly Pratt Vermouth, Martini Vermouth, Pommery Brut Champagne

Αναβαθμίστε το κοκτέιλ σας σε premium με €4 | Upgrade your cocktail with extra charge of €4

Absolut Elyx Vodka, Beefeater 24 Gin, Chivas Regal 12 Y.O. Whisky, Havana Club 7 Y.O. Rum, Olmeca Gold Tequila

SOMETHING EXTRA

Cold Bites

- Ταρτάρ σολομού πάνω σε καρδιά μαρουλιού, πικάντικη μους γιαουρτιού και αβοκάντο** 19
Salmon tartar on baby gem lettuce, with spicy yoghurt mousse and avocado
- Φιλέτο κόκκινου τόνου σε τوست μέλιμπα, με sour cream, τζίντζερ πίκλα και σουσάμι ♦** 21
Red tuna belly on melba toast, with sour cream, pickled ginger and sesame
- Πλατό αλλαντικών ♦** 14
Charcuterie platter

Hot Bites

- Μίνι πίτσα με ψητή τομάτα, τυρί σκαμόρτσα, προσούτο, φρέσκο βασιλικό και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ♥♦v** 16
Pizzate with roasted tomato, scamorza cheese, prosciutto, fresh basil and extra virgin olive oil
- Στικς μοσχαρίσιου φιλέτου με γλάσο light σόγιας και μείγμα μπαχαρικών Αργεντινής** 23
Beef tenderloin sticks, with light soy glaze and Argentina spices
- Σπρινγκ ρολς πάπιας με μαρμελάδα μάνγκο ♦** 19
Duck spring rolls with mango chutney
- Τάπας από τομάτα και κολοκύθι, relish από φρέσκο βασιλικό και δυόσμο και ελαφρώς πικάντικο πρόβειο γιαούρτι v** 14
Tomato and zucchini tapas with fresh basil and mint relish and lightly spicy sheep yoghurt
- Στικ σολομού με σος ρονζυ και relish ανανά** 17
Salmon sticks with ponzu sauce and pineapple relish
- Σπιτικές τηγανητές πατάτες με σος από ψητή πιπεριά και φέτα v** 8
Thick sliced home made potato chips with roasted red pepper and feta sauce
- Carne asada tacos με μοσχαρίσιο φιλέτο, λάχανο πίκλα και pico de gallo ♦** 19
Carne asada steak tacos with pickled cabbage and pico de gallo
- Μίνι Angus βοδινά μπεργκερ με τυρί, μαρούλι, μαγιονέζα και τομάτα σε ψωμί μπριός ♦** 23
Mini Angus beef cheeseburgers with lettuce, mayonnaise and tomato in brioche buns

Sushi

Κάθε μερίδα περιλαμβάνει 8 κομμάτια | Each dish contains 8 pieces

Veggie ♥♦v	17
Αβοκάντο, αγγούρι, καρότο, σπαράγγι, σουσάμι Avocado, cucumber, carrot, asparagus, sesame seeds	
California roll ♦★	20
Surimi, αβοκάντο, αγγούρι, σουσάμι Surimi, avocado, cucumber, sesame seeds	
Surf 'n' Turf ★	27
Γαρίδα ranko, αβοκάντο, αγγούρι, μοσχάρι, μαγιονέζα, γλάσο teriyaki Panko shrimp, avocado, cucumber, beef, mayonnaise, teriyaki glaze	
Salmon crab ♦★	25
Καβούρι, σολομός, αβοκάντο, καρότο, αγγούρι, χέλι και γλάσο από teriyaki Crab, salmon, avocado, carrot, cucumber, eel and teriyaki glaze	
Tokyo ★	24
Καβούρι, γαρίδα tempura, αβοκάντο, πικάντικη μαγιονέζα, αγγούρι, χέλι, γλάσο από teriyaki Crab, shrimp tempura, avocado, spicy mayonnaise, cucumber, eel, teriyaki glaze	
Rainbow roll ♥★	28
Τόνος, χέλι, γαρίδα ranko, αγγούρι, καρότο, σπαράγγι, πικάντικη μαγιονέζα και χαβιάρι Tuna, eel, ranko shrimp, cucumber, carrot, asparagus, spicy mayonnaise and caviar	
Dragon roll ★	29
Γαρίδα ranko, αβοκάντο, αγγούρι, μπρικ, μαγιονέζα, γλάσο teriyaki Panko shrimp, avocado, cucumber, fish roe, mayonnaise, teriyaki glaze	
Salmon maki ★	26
Σολομος, αγγούρι, αβοκάντο, sour cream, μπρικ, μαγιονέζα Salmon, cucumber, avocado, sour cream, fish roe, mayonnaise	
Spicy tuna roll ♦★	31
Τόνος, αγγούρι, αβοκάντο, σουσάμι, πικάντικη μαγιονέζα Tuna, cucumber, avocado, sesame, spicy mayonnaise	
Nigiri ♥★	32
Τόνος, σολομός, γαρίδα, χέλι Tuna, salmon, shrimp, eel	
Combinations	
Ποικιλία Maki (12 κομμάτια) ♦★	33
Maki combination (12pcs)	
Ποικιλία Sashimi (12 κομμάτια) ★	39
Sashimi combination (12pcs)	
Ποικιλία Maki (12 κομμάτια) & Nigiri (8 κομμάτια) ♦★	48
Combination of Maki (12pcs) & Nigiri (8pcs)	

♥ Υγιεινή πρόταση | Healthy option

♦ Περιέχει ξηρούς καρπούς | Contains nuts

v Χορτοφαγικό πιάτο | Vegetarian dish

★ Χρησιμοποιήθηκαν κατεψυγμένα προϊόντα | Frozen ingredients have been used

Η κουζίνα λειτουργεί καθημερινά 18:00 με 1:00

Our chefs are at your service daily from 6:00pm to 1:00am

Οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ | All prices are in Euro

SPIRITS

Aperitif	50ml	700ml
Martini (Dry, Bianco, Rosso), Campari, Romate Unusuals	12	
Carpano Antica Formula, Noilly Prat, Pernod, Ricard, Pimms No. 1	12	
Sambuca White Molinari, Sambuca Black Ramazzotti	12	
Aperol, Ouzo Mini, Ouzo Avantes, Otto's Athens	12	
Gin		
Beefeater, Gordon's	13	130
Hendricks, Tanqueray No10, Fifty Pounds	18	180
Tanqueray, Bombay Sapphire, Bulldog	14	140
Beefeater 24, Blue Beetle	15	150
Opihr, Edinburgh rhubarb & ginger	17	170
Grace	20	200
Monkey 47 , Botanist, Mare	22	220
Tequila		
Olmecca Blanco	13	130
Olmecca Gold, Jose Cuervo Silver, Jose Cuervo Gold	14	140
El Jimador Blanco, El Jimador Reposado	14	140
Montelobos Espadin Mezcal	22	220
Herradura Plata	15	150
Patron Reposado, Patron Silver, Herradura Anejo, Don Julio Anejo	21	210
Don Julio Reposado, 1800	20	200
Don Julio Blanco, Patron XO café, Olmecca Altos, Herradura Reposado	17	170
Vodka		
Wyborowa, Absolut, Smirnoff Red, Stolichnaya, Finlandia, Zubrowka	13	130
Stolichnaya Elit	24	240
Smirnoff Blue	16	160
Ciroc, Grey Goose, Belvedere	19	190
Kettle One, Tito's handmade vodka	18	180
Crystal Head, Absolut Elyx,	21	210

Rums	50ml	700ml
Havana Club 3 Y.O., Artesano white, Captain Morgan Black	13	130
Brugal Anejo, Brugal Extra Dry, Janeiro Cachaca	14	140
Bacardi White	14	
Wray & Nephew, Bacardi 8 Y.O.	18	180
Havana 7 Y.O., Pampero Selection, Kraken	15	150
Cachaca Ypioca	14	140
Pampero Anniversario	20	200
Ron Zacapa Centenario 23, Havana Club selección de Maestros	29	290
Plantation rum pineapple	29	290
Zacapa XO	35	350
Diplomatico	30	300
Havana Club 15 Y.O., Gran Reserva	49	490
Regular Whisky		
Ballantine's Finest Scotch, Haig, Johnnie Walker Red, Grant's, Cutty Sark	13	130
Famous Grouse, J&B	13	130
Premium Whisky		
Black Grouse	15	150
Chivas Regal 12 Y.O., Ballantine's 12 Y.O., Label 5	17	170
Johnnie Walker Black 12 Y.O., Naked Grouse	17	170
Black Grouse Alpha Edition, Johnnie Walker Double Black	20	200
Dimple 15 Y.O.	21	210
Chivas Regal 18 Y.O., Johnnie Walker Gold Reserve	24	240
Dewar's 18 Y.O., Johnny Walker 18 Y.O.	24	240
Chivas Regal 21 Y.O.	38	380
Johnnie Walker Blue	35	350
Chivas Regal 25 Y.O.	40	400
Johnnie Walker & Sons King George V	90	900

Japanese Whisky	50ml	500ml	700ml
Nikka from the barrel	22	220	
The Nikka 12 Y.O.	34		340
Hibiki Suntory Whisky Japanese Harmony	35		350
Irish Whiskey			
John Jameson	13		130
Bushmills 10 Y.O.	17		170
John Jameson 12 Y.O., Roe & Co	16		160
John Jameson 18 Y.O.	20		200
Bourbon & Canadian Whiskey			
Jim Beam, Four Roses, Canadian Club	14		140
Jack Daniels	15		150
Bulleit rye whiskey, Jack Daniels Honey	16		160
Jack Daniels Gentleman, Crown Royal, Makers Mark	18		180
Woodford Reserve	20		200
Jack Daniels single barrel	24		240
Single Malt			
Cragganmore 12 Y.O., Cardhu 12 Y.O., Talisker 10 Y.O.	16		160
Glenfiddich 12 Y.O., Highland Park 12 Y.O., Clynelish 14 Y.O.	16		160
Glenmorangie, Glenkinchie 10 Y.O., Aberfeldy 12 Y.O.	17		170
Dalwhinnie 15 Y.O., Laphroaig 10 Y.O.	17		170
Caol Ila 12 Y.O., Glenfiddich Solera Reserve 15 Y.O.	18		180
Macallan Sienna, Aberlour Abunadh	25		250
Glenlivet 15 Y.O., Oban 14 Y.O.	20		200
Glengoyne 12 Y.O., Glenlivet Founder's Reserve	20		200
Glenfiddich 18 Y.O., Lagavulin 16 Y.O.	24		240
Macallan 12 Y.O. Double Cask	24		240
Aberfeldy 21 Y.O.	38		380
Macallan Rare Cask	45		450

Cognac & Brandy	50ml
Martell VS	14
Metaxa 12* Dry	16
Martell VSOP, Armagnac Larressingle VSOP , Courvoisier VSOP	20
Metaxa Reserve	30
Hennessy XO, Martell XO	48
Calvados Michel Biron	18
Metaxa AEN	135
Liqueur	
Mastiha Skinós, Mastic Tears Lemon, Mastiha M,	12
Malibu, Kahlua, Cointreau, Baileys, Amaretto Disaronno	13
Grand Marnier, Drambuie, Archer's Peach Schnapps	13
Frangelico, Batida de Coco, Southern Comfort, Chambord	13
Port	
Fine Tawny, Graham's, Sandeman	14
Graham's 10	18
Digestif	
Tsililis Dark Cave aged Tsipouro, Nonino Amara Quintessentia	14
Jägermeister, Limoncello, Fernet Branca, Underberg	13
Nonino Grappa Chardonnay	15
Sake (200ml)	20
Energy Drink	
Red Bull, Red Bull Sugar Free	10,5
Ciders	
Strongbow Apple, Strongbow Red Berries	9
Aspall Isabel's Berry	13

DEAR BUBBLES

Champagnes

	150ml	750ml
Pommery Brut	25	120
Pommery Brut Rosé	29	140
Mumm Cordon Rouge		145
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		150
	200ml	750ml
Moet & Chandon	42	150
Laurent Perrier Cuvée Rosé		260
Dom Perignon		380
Veuve Clicquot Grande Dame '98		360
Krug Grand Cuvée		450
Dom Perignon Rosé		900
Armand de Brignac Brut Gold		1200
Armand de Brignac Brut Rosé		2000
Armand de Brignac Blanc de Blanc		1850

Sparkling Wine

	150ml	750ml
Bottega Petalo il Vino dell' Amore, Moschato d' Asti	13	70
Bottega Prosecco DOC Poeti	17	80
Ela Gold 23K		100
Akakies Rosé, Kir Yianni Estate, Xinomavro		70

FINE WINING

Λευκά | Whites

	150ml	750ml
Επιλογή Hilton / Hilton Selected Wine	9,5	32
Βιβλία Χώρα, Τ.Ο. Παγγαίου / Vivlia Chora, Regional Wine of Paggeo Ασύρτικο (Assirtiko), Sauvignon Blanc	13	50
Prospetti, Pavia, Italy Pinot Grigio	11	45
The Pick, McGuigan Wines, South East Australia Chardonnay	12	47
Κτήμα Άλφα, Π.Γ.Ε. Φλώρινα / Alpha Estate, P.G.I. Florina Sauvignon Blanc	14	55
Kotyle, Αμπελώνες Ναυαρίνου, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος, ΒΙΟ Kotyle, Navarino Vineyards, P.G.I. Peloponnese, ΒΙΟ Chardonnay	20	69

Κόκκινα | Reds

Επιλογή Hilton / Hilton Selected Wine	9,5	32
Βιβλία Χώρα, Τ.Ο. Παγγαίου / Vivlia Chora, Regional Wine of Paggeo Cabernet Sauvignon, Merlot	14	52
Κτήμα Άλφα, Τ.Ο. Φλώρινας / Alpha Estate, Regional wine of Florina Shiraz, Merlot, Ξινόμαυρο (Xinomavro)	16	65
Côtes du Rhône, F. Jeantet, France Grenache, Syrah, Mourvedre	15	62
Kotyle, Αμπελώνες Ναυαρίνου, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος, ΒΙΟ Kotyle, Navarino Vineyards, P.G.I. Peloponnese, ΒΙΟ Cabernet Sauvignon	22	70

Ροζέ | Rosé

Επιλογή Hilton / Hilton Selected Wine	14	46
Bottega, Venice, Italy Pinot Grigio	13	44

Επιδόρπιος Οίνος | Dessert Wine

Vinsánto, Κτήμα Αργυρού, Ασύρτικο / Αηδάνι / Αθήρι Vinsánto, Argyros Estate, Assirtiko / Aidani / Athiri	16	50
--	----	----

BARLEY, YEAST & HOPS

Draught Beer	300ml
Vergina, Heineken	8,5
Warsteiner	9,5
Bottled Beer	330ml
Amstel Free	8
Vergina, Amstel, Heineken	8,5
Bud, Fischer, Budweiser, Alfa	9,5
Erdinger Weissbier, Corona	10,5
Guinness, McFarland	11,5

HOT BEVERAGES

Espresso, Espresso decaffeinated	7,5
Espresso διπλός Double espresso	7,5
Espresso Corretto: με / with Grappa, Sambuca ή / or Brandy	9
Cappuccino, Cappuccino decaffeinated	7,5
Στιγμιαίος καφές Instant coffee	7,5
Ελληνικός καφές, Καφές φίλτρου Greek coffee, Filter coffee	7,5
Ελληνικός διπλός Greek coffee double	7,5
Σοκολάτα Chocolate milk	8
Τσάι σε διάφορες γεύσεις Tea selection & Infusions	7,5

COLD BEVERAGES

Cappuccino Freddo, Espresso Freddo	7,5
Φραπέ Iced coffee (Frappé)	7,5
Φραπέ με παγωτό Iced coffee (Frappé) with ice cream	10
Φραπέ με Baileys Iced coffee (Frappé) with Baileys	10
Σοκολάτα Chocolate milk	8
Τσάι Τυνυνύ Tynunú ice tea	7,5
Τσάι σε διάφορες γεύσεις Ice tea	7,5
Φυσικοί χυμοί Freshly squeezed juices Ανανάς, μπανάνα, φράουλα, πορτοκάλι, λεμόνι και ανάμεικτος Pineapple, banana, strawberry, orange, lemon and mixed	10
Χυμοί Juices Κράνμπερι, μάνγκο και πολυβιταμινούχος Cranberry, mango and multivitamin	8
Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Loux orange,	8
Schweppes Soda Water, Schweppes Ginger Ale, Loux soda,	8
3 Cents pink grapefruit soda water, 3 Cents regular tonic water	8
3 Cents lemon tonic water, 3 Cents Aegean tonic water	8
3 Cents Mediterranean tonic water, Loux sour cherry	8

MINERAL WATER

Zagori Water 1lt / Avra Water 1lt	6
Perrier 330ml, Mastiqua 330ml, Σουρωτή / Souroti 250ml	7,5
Ξινό Νερό / Xino Nero 250ml	7,5
San Pellegrino 750ml	8,5
Aqua Panna 750ml	8,5
Evian 750ml	9



Οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ | All prices are in Euro
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Φ.Π.Α. και Δημοτικός Φόρος
All prices include VAT & City Tax

Αγορανομικά Υπεύθυνος: Ανδρέας Τζούρος | Liable towards health authorities: Andreas Tzouros

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο,
για οποιαδήποτε διαμαρτυρία
The establishment is obliged to have printed forms available in a special location near the exit,
for the registration of complaints

Απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοόλ σε νέους κάτω των 18 ετών
Alcohol consumption by people under the age of 18 is not allowed

Εάν έχετε ιδιαίτερες διατροφικές ανάγκες ή αλλεργίες και επιθυμείτε να γνωρίζετε τα υλικά
που χρησιμοποιούνται, παρακαλούμε ζητήστε να μιλήσετε με τον διευθυντή
If you have special dietary requirements or allergies and wish to learn about food ingredients used,
please ask for the manager

Για κρατήσεις τραπεζιών, ισχύει ελάχιστη κατανάλωση €30,00 ανά άτομο.
Please be informed that there is a minimum consumption of €30,00 per person for table reservation

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT – INVOICE)