

# Vibes menu

# Early vibes

Served from 10:00 to 13:00  
Σερβίρεται από τις 10:00 έως τις 13:00

## Eggs & More

---

- Poached Eggs "Aegean"** <sup>G-D</sup> 14€  
confit cherry tomatoes, kritamo, mizithra espuma,  
ladopita chips  
κονφί ντοματίνια, κρίταμο, αφρός μυζήθρας,  
τσιπς λαδόπιτας
- Omelet Of Your Choice** <sup>D</sup> 11€  
tomato, onion, mushrooms, bell pepper, feta cheese,  
gouda, ham, bacon, smoked turkey or sausages  
τομάτα, κρεμμύδι,μανιτάρια, πιπεριά Φλωρίνης,  
φέτα, γκούντα, ζαμπόν, μπέικον, καπνιστή γαλοπούλα ή  
λουκάνικα
- White Omelet** <sup>D</sup> 11€  
fresh spinach, smoked turkey,  
white cheese, cherry tomatoes, avocado  
σπανάκι, καπνιστή γαλοπούλα,  
λευκό τυρί, τοματίνια, αβοκάντο
- Scrambled Eggs Flatbread** <sup>G</sup> 11€  
flatbread, mixed salad, roasted cherry tomatoes,  
asparagus, shimeji mushrooms  
πίτα (flatbread), ανάμεικτη σαλάτα, ψητά ντοματίνια,  
σπαράγγια, μανιτάρια shimeji
- Vegan Scrambled "Eggs"** <sup>V-G</sup> 10€  
toasted bread, tofu with turmeric,  
chives, grilled cherry tomatoes  
φρυγανισμένο ψωμί, τόφου με κουρκουμά,  
σχοινόπρασο, ψητά τοματίνια
- Avocado & Smoked Salmon** <sup>G-D</sup> 12€  
whole grain toasted bread\*, cucumber,  
cress salad, tomatoes, chili  
φρυγανισμένο ψωμί ολικής άλεσης,  
αγγούρι, σαλάτα με φύτρες, τομάτες, πιπεριά τσίλι
- Greek Power Toast** <sup>G-D-V</sup> 10€  
sourdough bread\*, aubergine spread, feta crumble, chili,  
goat yoghurt - lime, baby salad  
ψωμί προζυμιού, αλοιφή μελιτζάνας, τρίμμα φέτας,  
τσίλι, κατσικίσιο γιαούρτι με λάιμ, baby σαλάτα

## Sweet Beginning

---

### Waffles, Your Way! <sup>G-D-N-V</sup>

10.5€

Choose your favourite ingredients:

honey, maple syrup, toffee caramel sauce, Nutella sauce, gianduja chocolate spread, banana, berries, crunchy nuts, Greek yoghurt, whipped cream

Διαλέξτε τα αγαπημένα σας υλικά:

μέλι, σιρόπι σφενδάμου, σως καραμέλας, πραλίνα σοκολάτας, σοκολάτα gianduja, μπανάνα, μούρα, Ξηροί καρποί, στραγγιστό γιαούρτι, σαντιγί

### Pancakes, Your Way! <sup>G-D-N-V</sup>

10.5€

Choose your favourite ingredients:

honey, maple syrup, toffee caramel sauce, Nutella sauce, gianduja chocolate spread, banana, berries, crunchy nuts, Greek yoghurt, whipped cream

Διαλέξτε τα αγαπημένα σας υλικά:

μέλι, σιρόπι σφενδάμου, σως καραμέλας, πραλίνα σοκολάτας, σοκολάτα gianduja, μπανάνα, μούρα, Ξηροί καρποί, στραγγιστό γιαούρτι, σαντιγί

### Tsoureki French Toast <sup>G-D-V-N</sup>

10€

traditional Greek "Brioche", vanilla & cinnamon cream, apple compote, caramelized almonds

παραδοσιακό ελληνικό τσουρέκι, κρέμα βανίλια και κανέλα, κομπόστα μήλο, καραμελωμένα αμύγδαλα

## Energize Your Day

---

- Greek Yoghurt** <sup>D-N-V</sup> 8€  
honey, walnuts  
κρηθήρα, καρύδια
- Chia Super Bowl** <sup>D-N-V</sup> 10€  
chia seeds, Greek yoghurt, fig compote,  
almonds, fresh berries  
σπόροι chia, στραγγιστό γιαούρτι, μαρμελάδα σύκο,  
αμύγδαλα, φρέσκα μούρα
- Granola Crunchy** <sup>G-D-N-V</sup> 10.5€  
toasted hazelnuts, dark chocolate, banana,  
choice of strained or light yoghurt  
καβουρδισμένα φουντούκια, μαύρη σοκολάτα, μπανάνα,  
στραγγιστό γιαούρτι ή γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά
- Seasonal Fruit Salad** <sup>V</sup> 10€  
selected from local producers, displayed of exotic fruits,  
berries, orange-lime-ginger dressing  
επιλεγμένα από ντόπιους παραγωγούς, σερβίρεται με  
εξωτικά φρούτα, μούρα, dressing με πορτοκάλι, λάιμ και  
τζίντζερ
- Smoothie Strawberry** <sup>V</sup> 9€  
pineapple, coconut milk, chia seeds  
ανανάς, γάλα καρύδας, σπόροι chia
- Smoothie Banana** <sup>V-N</sup> 9€  
mango, peanut butter, almond milk  
μάνγκο, φυστικοβούτυρο, γάλα αμυγδάλου
- Smoothie Green Apple** <sup>V</sup> 9€  
celery, spinach, fresh ginger  
σέλερι, σπανάκι, φρέσκο τζίντζερ

# All Day Menu

Served from 12:00 to 18:00  
Σερβίρεται από τις 12:00 έως τις 18:00

## Opening Flavors

---

- “Pirikafti” with “Ladopita Roditiki”<sup>G-V</sup>** 2.5€ per person  
charcoal grilled bread\* with olive oil  
& traditional Rhodian pita bread\*  
ψωμί ψημένο στα κάρβουνα με ελαιόλαδο  
& παραδοσιακή ροδίτικη πίτα
- Greek Burrata<sup>G-D-V</sup>** 17€  
tomato, ash baked “briam” cream,  
sourdough croutons, Kalamata olive powder, basil oil  
τομάτα, κρέμα «μπριάμ» στη χόβολη,  
κρουτόν με προζύμι, «χώμα» από ελιές Καλαμών, λάδι βασιλικού
- Fritto Misto<sup>S-G</sup>** 15€  
deep fried shrimps\*, smelt fish\*, calamari, crispy vegetables,  
served with saffron aioli  
τηγανητές γαρίδες, αθερίνα, καλαμαράκια,  
λαχανικά, σερβίρεται με σαφράν αϊόλι
- Halloumi Saganaki Bites<sup>D-N</sup>** 11€  
fried halloumi sticks, thyme honey, lime zest  
τηγανητά στικς χαλλουμιού, μέλι με θυμάρι, ξύσμα λάιμ
- Crispy Zucchini Tempura<sup>G-V</sup>** 11€  
zucchini tempura, mint, lemon salt, yoghurt dip  
τεμπούρα κολοκυθιού, δυόσμος, αλάτι λεμονιού, σως γιαουρτιού

## Crudos & Salads

---

- Sea Bass Carpaccio** <sup>S</sup> 17€  
extra virgin olive oil, lemon zest, capers, fresh oregano, fleur de sel, espelette pepper, chives, ladolemono  
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ξύσμα λεμονιού, κάππαρη, φρέσκια ρίγανη, ανθός αλατιού, πιπέρι Εσπελέτ, σχοινόπρασο, λαδολέμονο
- Tuna Tartare** <sup>D-N</sup> 18€  
tigers milk, passion sauce, pickled cucumber, chilli pepper, scallion, coriander & macadamia nuts  
tigers milk, σάλτσα από φρούτα του πάθους, πίκλα αγγούρι, πιπεριά τσίλι, φρέσκο κρεμμύδι, κόλιανδρος, macadamia
- Beef Tartare "Giaourtlou"** <sup>G-D</sup> 18€  
beef fillet\*, shallots, chives, capers, cumin tomato sauce, 24-hour matured sour cream, "xerotigano"  
φιλέτο μοσχαρίσιο, ασκαλώνια (σαλότ), σχοινόπρασο, κάππαρη, σάλτσα ντομάτας με κύμινο, ξινή κρέμα ωριμασμένη για 24 ώρες, «Ξεροτήγανο»
- Aegean Garden** <sup>G-D-V</sup> 14€  
smoked aubergine spread, fine chopped Greek salad, smoked yoghurt, barley rusk, extra virgin olive oil, oregano  
καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, ψιλοκομμένη χωριάτικη σαλάτα, καπνιστό γιαούρτι, κριθαροπαξιμάδι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ρίγανη
- Spicy Watermelon & Feta Salad** <sup>D-V</sup> 14€  
watermelon, feta, jalapeno, coriander, mint, avocado  
καρπούζι, φέτα, χαλαπένιο, κόλιανδρος, δυόσμος, αβοκάντο
- Caesar Salad** <sup>G-D</sup> 16€  
chicken\*, parmesan cheese, croutons, iceberg, bacon  
κοτόπουλο, παρμεζάνα, κρουτόν, μαρούλι άισμπεργκ, μπέικον

## Pool Signatures

---

- Rhodian Gyros Reimagined** <sup>G-D</sup> 15€  
slow - cooked pork\* "gyros", tzatziki espuma, sourdough pita chips\*, tomato powder, crispy onions  
αργομαγειρεμένο χοιρινό «γύρος», αφρός τζατζικιού, τραγανά πιτάκια προζυμιού, σκόνη ντομάτας, τραγανά κρεμμύδια
- Aegean Bao Buns** <sup>G-D-S</sup> 14€  
semolina-cruste fried calamari, miso-honey glaze, lemon-ladotyri aioli, pickled kritamo, crispy onions, toasted sesame, bao buns\*  
τηγανητό καλαμάρι σε κρούστα σιμιγδαλιού, γλάσο μίσο-μελιού, αϊόλι με λεμόνι και λαδοτύρι, τουρσί κρίταμο, τραγανά κρεμμύδια, καβουρδισμένο σουσάμι, ψωμάκια bao

**Classic Club Sandwich** <sup>G-D</sup> 15€  
smoked ham, bacon, omelette, lettuce, tomato,  
dijon mayo, cheese, served with fried skin on potatoes  
καπνιστό ζαμπόν, μπέικον, ομελέτα, μαρούλι, ντομάτα,  
μαγιονέζα ντιζόν, τυρί, σερβιρισμένο με τηγανητές πατάτες με τη φλούδα

**Club 8 Burger** <sup>G-D</sup> 16€  
double smashed beef burger\*, gruyère, bacon, pineapple chutney, pickled shallots, rucola, truffle-lime aioli, served with fried skin on potatoes & smoked Florina pepper mousse, brioche potato bread\*  
διπλό smashed μπιφτέκι μοσχαρίσιο, γραβιέρα Γκρουγιέρ, μπέικον, τσάντει ανανά, πίκλα από ασκαλώνια, ρόκα, αϊόλι τρούφας-λάιμ, σερβιρισμένο με τηγανητές πατάτες με τη φλούδα & αφρό καπνιστής πιπεριάς Φλωρίνης, ψωμάκι μπριός πατάτας

## Pinza

---

**Margherita** <sup>G-D-V</sup> 14€  
tomato, fresh creamy mozzarella, basil leaves, crispy pinza dough\*  
ντομάτα, φρέσκια κρεμώδης μοτσαρέλα, φύλλα βασιλικού,  
τραγανή ζύμη πίτσα πίντσα

**Piccantino** <sup>G-D</sup> 15€  
tomato, spicy sausage, green pepper, fresh creamy mozzarella,  
chilli oil, crispy pinza dough\*  
ντομάτα, πικάντικο λουκάνικο, πράσινη πιπεριά,  
φρέσκια κρεμώδης μοτσαρέλα, λάδι τσίλι, τραγανή ζύμη πίντσα

**Truffle** <sup>G-D-V</sup> 15.5€  
cream cheese, portobello mushroom, black truffle cream,  
crispy pinza dough\*  
κρέμα τυριού, μανιτάρι πορτομπέλο, κρέμα μαύρης τρούφας,  
τραγανή ζύμη πίντσα

## Fine & Comfort

---

- Garganelli Arrabbiata** <sup>G-D-V</sup> 14€  
garganelli pasta\*, spicy tomato sauce, Parmigiano Reggiano, basil  
ζυμαρικά γκαργκανέλι, πικάντικη σάλτσα τομάτας, παρμεζάνα, βασιλικό
- Linguini with Marinated Chicken** <sup>G-D</sup> 14€  
linguini, marinated chicken\*, chili,  
roasted chicken jus cream, bottarga, lime  
λιγκουίνι, μαριναρισμένο κοτόπουλο, τσίλι,  
κρέμα από ζωμό ψητού κοτόπουλου, αυγοτάραχο, λάιμ
- Lunette Al Tartufo** <sup>G-D-V</sup> 17€  
wild mushrooms, truffle, parmesan cream, black pepper, lunette al tartufo\*  
άγριαμανιτάρια, τρούφα, κρέμα παρμεζάνας, μαύρο πιπέρι,  
λουνέτε αλ ταρτούφο
- Gemista Risotto** <sup>D-N</sup> 13.5€  
pine nuts, green pepper, confit cherry tomatoes, feta espuma,  
tomato powder  
κουκουνάρι, πράσινη πιπεριά, κονφί ντοματίνια, αφρός φέτας, σκόνη ντομάτας
- Crispy Fried Stuffed Chicken Breast** <sup>G-D</sup> 16€  
crispy fried chicken breast\*, metsovone cheese, fresh mint, lemon aioli,  
strozzapreti\* with lemon herb chicken glaze, grilled lemon zucchini  
τραγανό τηγανητό στήθος κοτόπουλου, τυρί μετσοβόνη, φρέσκος δυόσμος,  
αϊόλι λεμονιού, στροτσαπρέτι με γλάσο κοτόπουλου με λεμόνι και μυρωδικά,  
ψητά κολοκυθάκια με λεμόνι
- Poached Salmon with Avgolemono Foam** <sup>S-D</sup> 17€  
poached salmon, avgolemono foam, baby zucchini, asparagus risotto  
ποσέ σολομός, αφρός αυγολέμονο, baby κολοκυθάκια, ριζότο με σπαράγγια

# Josper Meets Robata

## Ocean on Flame

**Catch Of the Day** 65€/kg  
lemon emulsion,  
roasted tomato, baby leaf salad  
εμουλσιόν λεμονιού, ψητή  
ντομάτα, σαλάτα από baby  
φύλλα

**Catch Of The Day Premium** 85€/kg  
lemon emulsion,  
roasted tomato, baby leaf salad  
Εμουλσιόν λεμονιού, ψητή  
ντομάτα, σαλάτα από baby  
φύλλα

**Salmon** 22€  
lemon emulsion,  
roasted tomato, baby leaf salad  
εμουλσιόν λεμονιού, ψητή  
ντομάτα, σαλάτα από baby  
φύλλα

**Prawns\*<sup>S</sup>** 90€/kg  
passion fruit, mango, lime,  
coriander, tigers' milk  
πάσιον φρουτ, μάνγκο, λάιμ,  
κόλιανδρος, «γάλα τίγρης»

**Lobster\*** 100€/kg  
passion fruit, mango, lime,  
coriander, tigers' milk  
πάσιον φρουτ, μάνγκο, λάιμ,  
κόλιανδρος, «γάλα τίγρης»

**Cauliflower Steak<sup>V-N</sup>** 16€  
tahini lemon, smoked eggplant  
cream, roasted Florina pepper,  
hazelnut crumble, parsley oil  
ταχίνι με λεμόνι, καπνιστή  
κρέμα μελιτζάνας, ψητή πιπεριά  
Φλωρίνης, θρυμματισμένο  
φουντούκι, λάδι μαϊντανού

## Sides

**Boiled seasonal greens<sup>V-D</sup>** 5€  
Βραστά εποχιακά χόρτα

**Sauteed broccolini<sup>V-D</sup>** 5€  
Μπρόκολο σοτέ

**Grilled vegetables<sup>V</sup>** 5€  
Ψητά λαχανικά

**Fried skin on potatoes<sup>V</sup>** 5€  
Τηγανητές πατάτες με φλούδα

**Baby marinated zucchini salad<sup>V</sup>** 5€  
Σαλάτα από μαριναρισμένα  
baby κολοκυθάκια

## Land on Flame

**Free Range Baby Chicken Half \*** 22€  
Μισό κοτόπουλο νανάκι ελευθέρας βοσκής\*  
**chimichurri sauce, grilled mushrooms,  
roasted tomato**  
σάλτσα chimichurri, ψητά μανιτάρια,  
ψητή ντομάτα

**“Kontosoufli” Black pig skewer \*** 22€  
Κοντοσούβλι μαύρου χοίρου\*  
**black pig skewer, ladopites, roasted tomato**  
σουβλάκι μαύρου χοίρου, λαδόπιτες,  
ψητή ντομάτα

**Pork Tomahawk\*** 30€/kg  
Χοιρινό Tomahawk  
**chimichurri sauce, grilled mushrooms,  
roasted tomato**  
σάλτσα chimichurri, ψητά μανιτάρια,  
ψητή ντομάτα

**Tomahawk Black Angus\* 1000gr** 120€/kg  
Μοσχαρίσια μπριζόλα Tomahawk Black Angus  
**chimichurri sauce, grilled mushrooms,  
roasted tomato**  
σάλτσα chimichurri, ψητά μανιτάρια,  
ψητή ντομάτα

**Black Angus Ribeye Tagliatta 300gr** 45€  
Μοσχαρίσια ταλιάτα από Ribeye Black Angus  
**chimichurri sauce, grilled mushrooms,  
roasted tomato**  
σάλτσα chimichurri, ψητά μανιτάρια,  
ψητή ντομάτα

## Sauces

**Black garlic mayo<sup>V</sup>** 4€  
Μαγιονέζα με μαύρο σκόρδο

**Tropical lime relish<sup>V</sup>** 4€  
Ρελίς τροπικού λάιμ

**Coriander lime emulsion** 4€  
Γαλάκτωμα κόλιανδρου και λάιμ

**Chimichurri<sup>V</sup>** 3€  
Τσιμπιτσούρι

**Lemon emulsion<sup>V</sup>** 3€  
Γαλάκτωμα λεμονιού

## Sushi Signature Creations

Served from 13:00 | Σερβίρεται από τη 13:00

---

### Nigiri | 2pcs

#### Olive Tapenade Tuna Nigiri <sup>G-N</sup>

tuna, sushi rice, savory olive tapenade, wasabi, soy sauce  
τόνος, ρύζι για σουσί, πάστα ελιάς, wasabi, σάλτσα σόγιας

6€

#### Citrus Cured Sea Bass Nigiri <sup>G-N</sup>

citrus-cured sea bass, sushi rice, caper and fennel relish,  
wasabi, soy sauce  
λαβράκι μαριναρισμένο σε εσπεριδοειδή, ρύζι για σουσί,  
κάπαρη & φινόκιο, wasabi, σάλτσα σόγιας

6€

#### Salmon Nigiri <sup>G-N</sup>

salmon, sushi rice, chili, pickled onion, tobiko\*, soy sauce  
σολομός, ρύζι για σουσί, τσίλι, κρεμμύδι πίκλα, tobiko, σάλτσα σόγιας

6€

### Sashimi | 4pcs

#### White Fish and tobiko <sup>G-S-N</sup>

white fish, tobiko\*, lemon yuzu dressing, fresh dill  
λευκό ψάρι, τομπίκο, ντρέσινγκ λεμονιού-γιούζου, φρέσκος άνηθος

13€

#### Salmon & Tuna sashimi <sup>G-N</sup>

salmon, tuna, truffle soy sauce, avocado  
σολομός, τόνος, σάλτσα σόγιας με τρούφα, αβοκάντο

12€

#### Sea Bass Tartar <sup>G-N</sup>

diced sea bass, ouzo, cilantro emulsion, fresh and aromatic flavors  
κομμένο σε κύβους φιλέτο λαβράκι, μαριναρισμένο με ούζο, συνοδευόμενο από  
εμουλσιόν κόλιανδρου, με φρέσκες και αρωματικές γεύσεις

10€

#### Poke Bowl <sup>G-N</sup>

sushi rice, marinated fish, fresh vegetables, avocado,  
crispy seaweed, edamame soybeans\*, sesame seeds, soy sauce  
ρύζι για σουσί, μαριναρισμένο ψάρι, φρέσκα λαχανικά,  
αβοκάντο, τραγανά φύκια, edamame, σουσάμι, σάλτσα σόγιας

16€

## Rolls | 4pcs

### Rainbow Roll <sup>G-N</sup>

tuna, salmon, avocado, colourful sashimi slices,  
sushi rice, kabayaki soy sauce

τόνος, σολομός, αβοκάντο, πολύχρωμες φέτες sashimi,  
ρύζι για σούσι, σάλτσα σόγιας kabayaki

7€

### Greek Umami Roll <sup>G-S</sup>

sea bass, lemon oil, cucumber, kritamo,  
sesame, smoked salt

λαβράκι, λάδι λεμονιού, αγγούρι, κρίταμο,  
σουσάμι, καπνιστό αλάτι

8€

### California Inside Out Roll <sup>G-S-N</sup>

crab\*, cucumber, avocado, sushi rice,  
roasted sesame seeds, chilli mayo, soy sauce

καβούρι, αγγούρι, αβοκάντο, ρύζι για σούσι,  
καβουρδισμένο σουσάμι, μαγιονέζα τσίλι, σάλτσα σόγιας

7.5€

8.5€

### Tartare Fried Sushi <sup>G-N</sup>

crispy tempura sushi roll, marinated fish tartare, avocado,  
yuzu mayo, citrus soy glaze, chives

ρολό σούσι τεμπούρα, μαριναρισμένο ταρτάρ ψαριού, αβοκάντο, μαγιονέζα yuzu  
kosho, γλάσο εσπεριδοειδών & σόγιας, σχοινόπρασο

## Sweet Finale

---

- Coconut Panna Cotta** <sup>G-D</sup> 12€  
Coconut panna cotta, pineapple - lime confit,  
coconut crumble, vanilla - lime espuma  
πανακότα καρύδας, κονφί ανανά-λάιμ,  
θρυμματισμένο καρύδας, αφρός βανίλιας-λάιμο
- Gianduja Chocolate Cake** <sup>G-D-N</sup> 12€  
moelleux biscuit, gianduja cremeux,  
caramel coffee, bitter chocolate mouche  
μπισκότο μοελέ, κρεμέ γιανδύα,  
καραμέλα καφέ, μους πικρής σοκολάτας
- Mango Kataifi Island** <sup>G-D-N</sup> 12€  
kataifi, mango cream, mango lime-ginger compote,  
run sirup, pistachio, ice cream  
καταΐφι, κρέμα μάνγκο, κομπόστα μάνγκο-λάιμ-τζιντζερ,  
σιρόπι ρουμιού, φιστίκι, παγωτό
- Ice Cream Bliss** <sup>G-D-N</sup> 4.5€  
served with sauce of your choice:  
gianduja chocolate or caramel sauce berries,  
nuts, chocolate chips  
σερβίρεται με σως της επιλογής σας:  
σοκολάτα γιανδύα ή σάλτσα καραμέλας, μούρα,  
ξηρούς καρπούς, κομμάτια σοκολάτας

**Our rates are in euro (€) - Inclusive of VAT**

Οι τιμές μας είναι σε ευρώ (€) - συμπ. ΦΠΑ

**Should you have any allergies or dietary requirements, please ask our team for assistance.**

Αν έχετε αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ απευθυνθείτε στην ομάδα μας.

**<sup>D</sup> Dairy <sup>S</sup> Shellfish <sup>G</sup> Gluten <sup>V</sup> Vegetarian <sup>N</sup> Nut**

<sup>D</sup> Γαλακτοκομικά <sup>S</sup> Θαλασσινά <sup>G</sup> Γλουτένη

<sup>V</sup> Vegetarian <sup>N</sup> Ξηροί καρποί

**\*Includes frozen product**

\*Περιέχει κατεψυγμένο προϊόν

**Legal representative: Sotiris Billis. Complying with Government Regulations, the Bar/Restaurant has at your disposal "complaints forms" to be filled in case you wish to file a complaint.**

Νόμιμος εκπρόσωπος: Σωτήρης Μπίλης. Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, το εστιατόριο διαθέτει ειδικό έντυπο "Φύλλο διαμαρτυρίας".

**The customer is not obliged to pay if they do not receive the legal receipt or invoice.**

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το μόνιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

**The customer has the right to pay using a credit, debit, or prepaid card.**

Ο καταναλωτής δικαιούται να πληρώσει με την χρήση της πιστωτικής, χρεωστικής ή προπληρωμένης κάρτας.

**Our dishes are prepared with olive oil.**

**Fried items are cooked using sunflower oil.**

Τα φαγητά μας παρασκευάζονται με ελαιόλαδο.

Τα τηγανητά παρασκευάζονται με ηλιέλαιο.

# Bar menu

## Cocktails

---

<b>M.M.M.</b> (mezcal, mango, margarita) Del Maguey La Vida mezcal, mango, lime, agave nectar	18€
<b>Temperature is rising</b> Hendrick's gin, vanilla, coconut	16€
<b>Club 8 Spritz</b> Aperol, Limoncello, Campari, grapefruit bitters, sparkling wine	12€
<b>Summer of matador</b> Don Julio Blanco 100% agave tequila, watermelon, pineapple, agave nectar	16€
<b>Dip N' Sip</b> vodka, mastiha, peach, strawberry, vanilla	14€
<b>Berrytale</b> rum, golden rum, forest fruit tea, strawberry & coconut espuma	16€
<b>Veracruz highball</b> Ocho tequila blanco, homemade watermelon & jalapeno soda	16€
<b>Honey Cosmo</b> pink grapefruit infused Tito's handmade vodka, cranberry, Greek honey, fresh lime	15€

<b>Juniper's Garden</b> gin, Italicus, vanilla, mint, cucumber	14€
<b>Paloma</b> Don Julio Blanco 100% agave tequila, fresh lime, pink grapefruit	16€
<b>Club 8 Negroni</b> Votanikon gin, Opurist, amari, red berries, Antica Formula	15€
<b>Pink frozen Margarita</b> Don Julio Blanco 100% agave tequila, Aperol, citrus, orange, agave, nectare	18€
<b>Sober &amp; spicy</b> (non alcoholic) mango, spices, agave nectar, fresh lime	10€
<b>Ginger smash</b> (non alcoholic) beetroot, mandarin, strawberry, ginger, verjus	9€
<b>Pink Lemonade</b> (non alcoholic) homemade lemonade, cranberry, raspberries	9€

## White wines | 0.75L

---

### Caviros – Caviros Winery

22€/6€

*Moschofilero | Thiva*

Intense floral aromas, citrus zest, lychee and rose petals. Rich and fruity on the palate, with a long aromatic aftertaste and refreshing acidity.

### Rarus K - Ktima Bairaktaris

42€

*Kidonitsa | Mountainous Corinth*

A special white winemaking technique is used to highlight the characteristics of this rare Greek variety and the unique terroir of the region. Kydonitsa, both on the nose and on the palate, expresses the character of quince. On the nose, fresh fruit aromas dominate, such as banana and lemon, while on the palate it shows crisp, fresh acidity that harmoniously combines with notes of tropical fruits like pineapple, as well as stone fruits such as apricot, resulting in a soft and pleasant body.

### Thrapsathiri – Amargiotakis Winery

57€

*Thrapsathiri | Crete*

With a nose characterised by smoky and flinty aromas, complemented by juicy Mirabelle fruit and floral undertones, this wine captivates the senses. It offers a delightful textural breath on the palate that elevates the overall experience, culminating in a remarkably long finish. A complete wine in every sense.

### Gaia S Synergy - Gaia Wines

43€

*Assyrtiko, Sauvignon Blanc | Nemea*

A wonderful blend of Assyrtiko and Sauvignon Blanc with a bright appearance and a straw-yellow color. On the nose, aromas of citrus fruits, pear, grass, and white stone fruits stand out. On the palate, which remains aromatically consistent, it is crisp with a pronounced sense of freshness and a herbal acidity. The dominant flavor characteristics are pear, lychee, and tropical fruits.

### Zalo – Maragakis Winery

27/7€

*Moschato Spinis | Crete*

Greenish-yellow color and aromas of jasmine, rose, evening primrose and chamomile. Fruity taste of peach and citrus. Wine with volume, crisp acidity and a deep finish.

### Malagouzia – Gerovasiliou Winery

60€/1.5lt 110€/3lt 200€

*Malagouzia | Thessaloniki*

A delicate lemon-green hue introduces this wine, while the refined nose reveals vibrant aromas of lemon, unripe pineapple, green apricot, lime, grapefruit, and lemon blossom. Subtle undertones of yeast and mint lend further complexity. On the palate, it offers a medium body with refreshing acidity. Flavors of green apple, peach, lemon, citron, mint, and honeysuckle unfold harmoniously, delivering a crisp and expressive finish.

### **Riesling Mosaik – Kuentz Bas**

45€/8€

*Riesling | Alsace, France*

A beautiful expression of white fruit mixed with citrus notes and a subtle metallic touch. The palate is flooded with a nice mineral sensation, where citrus and flowers are the protagonists. Wonderful structure, reflecting the best expression of Riesling.

### **Armyra - Domaine Skouras**

40€

*Chardonnay, Malagouzia | Nemea*

The color is clear yellow-green with greenish highlights. The nose is expressive, with aromas of ripe peach, melon, green apple, tropical fruits such as pineapple, as well as hints of lemon. Notes of butter and bread crust complete the aromatic profile. The palate is rich, round, fresh, and well-balanced. The finish is of relatively long duration, with complexity and continuous evolution.

### **Biblia Chora – Biblia Chora Estate**

44€

*Sauvignon Blanc, Assyrtiko | Kavala*

Fragrant with nettle, tropical fruits, and bright citrus notes of lemon and pink grapefruit. A fuller-flavoured, scented blend with great body, racing acidity, and great length.

### **Sauvignon Blanc – Villa Maria Estate**

65€

*Sauvignon blanc | Marlborough (New Zealand)*

Fresh and vibrant, bursting with tropical fruit, citrus, and herbaceous notes. Crisp acidity and a clean, refreshing finish make it a classic Marlborough expression.

### **Campangola Veneto – Giuseppe Campagnola**

30€

*Pinot Grigio | Veneto, Italy*

Fresh and lively white from Veneto, offering crisp citrus and green apple aromas with floral hints. Light to medium-bodied with vibrant acidity and a clean, refreshing finish.

### **Villa Wolf – Ernst Loosen**

45€

*Gewurztraminer | Mosel, Germany*

Crisp and refreshing with vibrant acidity. Aromas of citrus, green apple, and stone fruits, complemented by floral notes and subtle minerality. Medium-bodied with a clean, balanced finish.

### **Blanc De Gris – Tselepos**

55€

*Moschofilero | Peloponnese*

Varietal aromas on the nose reminiscent of flowers such as rose and jasmine, as well as citrus fruits like lemon and lime. These are ideally combined with notes of dough and yeast due to the wine's maturation on lees.

### **Vassaltis Vineyards Alcyone Cuvve Mythologique**

125€

*Assyrtiko | Santorini*

Golden with green hues, Alcyone offers rich aromas of orange, lemon, fig, flint, vanilla, and toast. The palate is structured and vibrant, with citrus, saline notes, mushrooms, and fresh fruit. Strong minerality and a long, elegant finish complete the experience.

## Rose wines | 0.75L

---

### **Caviros – Caviros Winery**

22€/6€

*Moschofilero, Agiorgitiko | Thiva*

Floral aromas of rose petals, citrus fruits, and hints of red fruits, strawberries and cherries. Rich and fruity on the palate, with a long aromatic aftertaste.

### **Lega Pink – Avantis Estate**

46€

*Gewurztraminer, Mavrokoudoura | Evia*

Explosive aromas of rose, Turkish delight, strawberry, peach, white cherry, lime, and orange blossom. Impressive and balanced on the palate, with medium body and refreshing acidity that harmonizes with a subtle hint of sweetness.

### **Treis Magisses – Barafakas Estate**

45€/8€

*Syrah, Agiorgitiko, Moschofilero | Nemea*

A semi-sweet rosé from Nemea with bright pink color and violet highlights. Aromas of strawberry, cherry, pomegranate, and rose, complemented by hints of loukoumi and white flowers. Creamy on the palate with lively bubbles, pronounced sweetness, and a fruity finish.

### **Idylle D'Achinos – La Tour Melas**

40€

*Grenache, Syrah, Agiorgitiko | Fthiotida*

Discreet, elegant nose with dominant notes of juicy, ripe white cherries, raspberries, and strawberries. Hints of dough, cream, pink grapefruit, and orange blossom. Medium body, crisp acidity and creamy texture. Pomegranate, strawberry, white cherry, peach, pink grapefruit, rose, citron and crunchy, red apple.

### **Alpha Rose - Alpha Estate**

60€

*Xinomavro | Florina*

Color: an intense rosé with salmon hues.

Nose: fruity and highly expressive, with dominant aromas of rose, strawberry jam, and red fruits such as cherry.

Palate: well-balanced and quite full-bodied, with a smooth, almost oily texture and a distinctive, expressive finish.

### **Whispering Angel – Chateau D' Esclans**

78€

*Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Vermentino | Provence, France*

Aromas of red fruits such as strawberry and raspberry, nectarine, flowers and pink grapefruit. Elegant and delightful mouthfeel with medium body, crisp acidity and a delightful creamy feel.

### **UP Ultimate Provence – Chateau De Berne**

85€/1.5L 160€/3L 310€

*Grenache, Rolle, Syrah | Provence, France*

Pale pink with copper reflections. Aromas of ripe red berries, floral notes, and a touch of white pepper. Crisp acidity and subtle minerality lead to a refreshing, elegant finish.

### **Peplo – Skoura Winery**

60€

*Agiorgitiko, Mavrofilero, Syrah | Nemea*

Dry rosé from the Peloponnese with bright coral color and notes of red fruit, citrus, and white flowers. Fresh palate with crisp acidity and a long, complex finish.

### **Chateau Romassan Bandol – Domaines OTT Winery**

150€

*Cinsault, Grenache, Mourverde, Syrah | Provence*

Elegant rosé from Bandol, blending 60% Mourvèdre, 20% Cinsault, and 20% Grenache. Pale peach color with copper hues. Aromas of citrus, passion fruit, and floral notes. Full-bodied with mandarin freshness and a hint of Sichuan pepper. Long, mineral finish with pomelo pith.

## Red wines | 0.75L

---

### **Caviros – Caviros Winery**

22€/6€

*Agiorgitiko, Merlot | Thiva*

Aromas of black forest fruits, sweet spices and chocolate. Ripe and full mouth feel with smooth tannins and dried fruit and blackcurrant aftertaste.

### **Pinot Noir – Estate Papaioannou**

48€

*Pinot Noir | Nemea*

Strong aromas of strawberry, cherry, plum, sour cherry, vanilla, toffee and cedar. Juicy and fruity with medium body, velvety tannins and balanced acidity. Strawberry, black cherry and raspberry jam are complemented by notes of vanilla, tea leaves, cinnamon and tobacco.

### **Earth and Sky – Thymiopoulos Vineyards**

58€

*Xinomavro | Naoussa*

Strawberry jam, ripe pomegranate and cranberry give the first tone and secondary the characteristic aromas of the variety such as olive leaves, tomato and floral notes. Red currant, strawberry, pomegranate and raspberry are framed by herbal notes of olive, marjoram, oregano and tea. The spicy aftertaste of cinnamon and pepper is long and extremely enjoyable!

### **Avaton – Gerovasileiou Estate**

85€

*Limnio, Mavrotragano, Mavroudi | Thessaloniki*

A bold red from Epanomi, Greece, Avaton is a blend of Limnio, Mavroudi, and Mavrotragano. It presents aromas of ripe dark fruits, raisins, coffee, and cocoa. On the palate, gentle tannins support abundant fruit, creating power and balance. The aftertaste continues with a repetition of the spices.

### **Gaia Estate - Gaia Wines**

40€

*Agiorgitiko, Nemea*

A wine with a deep ruby-violet color and aromas of great intensity, purity, and complexity, combining notes of fruit, oak, vanilla, and clove. On the palate, it impresses with its full body, structure, richness, and long finish, confirming the dynamic character of the region.

### **Malbec Argentino – Catena Zapata Malbec**

290€

*Malbec | Mendoza, Argentina*

A flagship 100% Malbec from Mendoza's high-altitude vineyards. Deep violet color with aromas of dark berries, violets, and subtle earthy notes. Full-bodied with velvety tannins, balanced acidity, and a long, mineral-driven finish.

## Dessert wines

---

### **Samos Vin Doux – UWC Samos | 0.75L**

28€/6.5€

*Moschato | Samos*

Aromas of apricot jam and ripe melon on the nose. Its distinctly fruity flavor features notes of white-fleshed summer fruits, butter caramel, and subtle floral hints. The initial taste is explosive, with a rich fruitiness that highlights the intensity of the flavors.

### **Liasto Alexandri – Alexandris Family Winery | 0.5L**

47€

*Madilaria | Rhodes*

Fragrant, elegant, nose of dried red fruits and flowers, with lots of sweet spices, plum liqueur and coffee, dark chocolate and nuts.

### **Vistanto First Realse – Argyros Winery | 0.5L**

155€

*Assyrtiko, Liat Aidani, Athiri | Santorini*

A rich and elegant dessert wine from Santorini, made from sun-dried Assyrtiko (80%), Aidani (10%), and Athiri (10%) grapes. It presents aromas of dried apricot, honey, orange marmalade, and a hint of vanilla. The palate is full-bodied with balanced acidity and a long, nutty finish. Aged for seven years in old concrete and French oak vats.

## Sparkling wines | 0.75L

---

### **Truffle Hunter Moscato d' Asti**

42€/8€

*Moscato | Piemonte, Italy*

Bright yellow in appearance, with a lovely effervescence and fine, playful bubbles. It releases charming aromas that are both intense and long-lasting. Floral and fruity notes make up its aromatic profile, both on the nose and on the palate. Fresh and well-balanced, with a light, pleasant body and a long finish.

### **Amalia Vintage – Tselepos Estate**

80€

*Moschofilero | Mantinea, Greece*

Moderate nose, expressive and lasting. Turkish delight, red rose and bergamot set the tone. Jasmine, pear and toasted bread complete the complex aromatic bouquet. Moderate volume body with velvety, stable foaming with multiple strings.

### **Brut Cuvee Speciale – Domaine Karanika**

60€

*Xinomavro, Assyrtiko | Amynteo, Greece*

Absolutely elegant nose, with fine aromas of citrus and stone fruit accompanied by autolytic yeast aromas, toasted bread, and hazelnut. Creamy mouth, rich, with refreshing, persistent foaming. Fruits and yeasts win the palate and remain in the fresh, long-lasting aftertaste.

## Champagnes | 0.75L

---

### Moët & Chandon – Brut Imperial

180€

*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | France, Campania*

Vibrant intensity of green apple, citrus fruit and white flowers. Taste of white-fleshed fruits (pear, peach, apple).

A soft vivacity of citrus fruit and nuances of gooseberry.

### Moët & Chandon – Ice Imperial (Demi Sec)

200€

*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | France, Campania*

An intense, fruity bouquet opens with tropical mango and guava, layered with nectarine and a hint of raspberry. The palate is generous and fresh, blending the richness of a fruit salad with touches of caramel and quince jelly. Bright notes of grapefruit and ginger lend a refreshing, vibrant finish.

### Veuve Clicquot

210€

*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

An aromatic profile dominated by notes of white and yellow fruits like pear, apple, and peach. Hints of citrus fruits like mandarin and grapefruit blend harmoniously with gourmand aromas of brioche. It offers flavors of pear, peach, and pastry enhanced by a touch of dried fruit.

### Dom Perignon

650€

*Pinot Noir, Chardonnay | France, Campania*

A complex and multifaceted bouquet with floral, fruity, and vegetal notes. On the palate, the champagne is known for its balance of acidity, roundness, and effervescence, often with notes of stone fruits, citrus, and toastiness.

### Laurent Perrier Cuvee Rose

290€

*Pinot Noir | France, Campania*

Characterized by ripe red fruit, high intensity, and freshness. The nose offers fresh strawberries, raspberries, and wild cherries, while the palate is crisp and vibrant, unfolding a medley of red fruit that lingers on the finish.

### Moët & Chandon Brut Imperial 200ml

50€

*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | France, Campania*

Vibrant intensity of green apple, citrus fruit and white flowers. Taste of white-fleshed fruits (pear, peach, apple).

A soft vivacity of citrus fruit and nuances of gooseberry.

### Ruinart Blanc de Blancs | Ruinart

375€

*Chardonnay | France, Campania*

A refined Champagne made exclusively from 100% Chardonnay, sourced from Premier Crus of the Côte des Blancs and Montagne de Reims. It presents a pale yellow color with green reflections and a fine, persistent effervescence. The nose reveals intense aromas of ripe citrus fruits, white peach, and floral notes, complemented by hints of ginger and pink peppercorns. On the palate, it offers a harmonious balance of freshness and roundness, with a creamy texture and a mineral, refreshing finish.

## Gin

---

Bombay Sapphire	9€
Beefeater 24	11€
Dry River	11€
Gin Mare	13€
Hendricks	12€
Monkey 47	13€
Plymouth	12€
Silent Pool	12€
Tanqueray	10€
Tanqueray 10	11€
Votanikon	10€
Roku Gin	11€
Ki No Bi Kyoto Dry Gin	22€

## Vodka

---

Belvedere	12€
Chopin Potato	12€
Grey Goose	12€
Ketel One	11€
Russky Standard Platinum	11€
Stolichnaya	10€
Zubrowka Bison Grass	12€
Tito's Handmade Vodka	10€

## Tequila | Mezcal

---

Don Julio 1942 Tequila	46€
Don Julio Blanco	13€
Don Julio Anejo	15€
Jose Cuervo Traditional	12€
Ocho Blanco	12€
Patron Reposado	14€
Del Maguey Mezcal Vida	14€
Clase Azul Reposado	49€

## Rum | Rhum | Cachaca

---

Appleton Signature	12€
Bacardi 4y	11€
Bacardi 8y	13€
Bacardi Carta Blanca	10€
Diplomatico Reserva Exclusiva	13€
Gosling's Black Seal	12€
Havana 3y	10€
Havana Anejo Reserva	11€
Leblon Cachaca	11€
Plantation Pineapple Rum	12€
Sailor Jerry	11€
Saint James Fleur de Canne	11€
Wray & Nephew Overproof	11€
El Dorado 21y	34€
Zacapa 23	14€

## Whisk(e)y

---

Laphroaig Quarter Cask	14€
Cardhu 12y	12€
Macallan 12y Sherry Oak Cask	19€
Haig Gold Label	10€
Johnie Walker 15y Green Label	14€
Johnie Walker Black Label	11€
Monkey Shoulder	11€
Nikka From The Barrel	19€
Suntory Hibiki Harmony	42€
Bulleit Rye	11€
Bulleit Bourbon	11€
Tullamore Dew	10€
Connemara Original Peated	12€
Jameson	9€
Talisker 10y	13€

## Aperitifs | Digestifs | Fortified | Amari | Bitters | Vermouth

---

Aperol	9€
Averna Amaro	9€
Campari	9€
Carpano Antica Formula Vermouth	8€
Cocchi Storico Vermouth di Torino	8€
Cynar	9€
Fernet Branca	9€
Fonseca Porto Ruby	8€
Kir Yianni Vermouth Veroni Rosso	8€
N.P.U Sherry Amontillado	8€
Martini Bianco	8€
Montenegro Amaro	9€
Kir Yianni Vermouth Veroni Dry	8€
Punt E Mes	9€
Savoia Americano	9€

Add to your spirit a premium soft drink with 2€

## Eau de vie | Distillates | Cognac | Brandy

---

Dark Cave 5y aged tsipouro	11€
Lost Lake, Mouses Estate	7€
Agioneri aged tsipouro	7€
Manifesto Limited Edition, Apostolakis Winery	11€
O/Purist Grape Marc distillate	11€
35On Artisanal tsikoudia aged, Syrah, P.G.I Crete	11€
Metaxa 12*	10€
Courvoisier V.S.O.P	14€
Remy Martin V.S.O.P	14€

## Non alcoholic

---

Seedlip Grove 42	10€
Tanqueray 0%	9€
Martini Vibrante	8€
Martini Floreale	8€

## Beers

---

Heineken   0.33L	6€
Mythos   0.33L	6€
Corona   0.33L	6.5€
Peroni   0.33L	6€
Erdinger   0.5L	7.5€
Mc Farland   0.33L	7€
Craft   free   0.33L	5€
Strange Brew Chloe Unity Lager   0.5L	8€
Folegandros Microbrewery Katsika Pale Ale   0.33L	8€

## Fresh juice & smoothies | 0.2L

---

Fresh orange juice	5.5€
Fresh pink grapefruit juice	5.5€
<b>Smoothie strawberry</b> pineapple, coconut milk, chia seeds	8€
<b>Smoothie banana</b> mango, peanut butter, almond milk	8€
<b>Smoothie green apple</b> celery, spinach, fresh ginger	8€

## Soft drinks

---

Coca Cola   0.25L	4€
Coca Cola Zero   0.25L	4€
Sprite   0.25L	4€
Fanta orange   0.25L	4€
Fanta lemon   0.25L	4€
Iced tea peach   0.5L	4€
Iced tea lemon   0.5L	4€
Arizona green tea   0.33L	5€
Arizona pomegranate green tea   0.33L	5€
Homemade iced tea   0.2L	6€
Juice   0.2L	4€
Redbull   0.25L	6€
Tonic water   0.33L	4€
Henry Thomas tonic water   0.2L	5€
Henry Thomas soda water   0.2L	5€
Three Cents tonic water   0.2L	5€
Three Cents aegean tonic   0.2L	5€
Three Cents pink grapefruit soda   0.2L	5€
Three Cents pineapple soda   0.2L	5€
Three Cents ginger beer   0.2L	5€

## Coffee

---

Espresso	3€
Double Espresso	3.5€
Freddo Espresso	4€
Capuccino	4.5€
Double Capuccino	5€
Freddo Capuccino	4.5€
Americano (Long Black)	3.5€
Flat White	4.2€
Iced Flat White	5€
Latte	4.2€
Iced Latte	4.5€
Greek Coffee	3€
Greek Coffee (Double)	3.5€
Chocolate Hot/Cold	5.5€

## Tea

---

<b>Anasa pure defence</b> pennyroyal, mountain tea, rosehip, dittany φλισκούνη, τσάι του βουνού, κυνόροδο, δίκταμο	4€
<b>Anasa pure peace</b> chamomile, linden, lemon balm, lavender χαμομήλι, τίλιο, μελισσόχορτο, λεβάντα	4€
<b>Anasa pure happiness</b> sage, mountain tea, mint, lemon balm φασκόμηλο, τσάι του βουνού, μέντα, μελισσόχορτο	4€
<b>Anasa pure protection</b> sage, hyssop, lemon balm φασκόμηλο, ύσσωπος, μελισσόχορτο	4€
<b>Anasa pure symmetry</b> carob, sage, mint, lemon balm χαρούπι, φασκόμηλο, μέντα, μελισσόχορτο	4€
<b>Anasa pure youth</b> mountain tea, rosehip, rosemary τσάι του βουνού, κυνόροδο, δενδρολίβανο	4€
<b>Anasa pure freshness</b> mint, lemon verbena μέντα, λουίζα	4€
<b>Anasa biological chamomile</b>	4€
<b>Anasa biological mountain tea</b>	4€
<b>Anasa biological Louisa</b>	4€

## Water

---

Evian 0.75L	7€
San Pelegrino 0.75L	6.5€
Theoni 0.75L	5€
Theoni sparkling 0.75L	5€
Xino nero 0.75L	5€

## Sushi Signature Creations

Served from 13:00 | Σερβίρεται από τη 13:00

---

### Nigiri | 2pcs

**Olive Tapenade Tuna Nigiri** <sup>G-N</sup> 6€  
tuna, sushi rice, savory olive tapenade, wasabi, soy sauce  
τόνος, ρύζι για σουσί, πάστα ελιάς, wasabi, σάλτσα σόγιας

**Citrus Cured Sea Bass Nigiri** <sup>G-N</sup> 6€  
citrus-cured sea bass, sushi rice, caper and fennel relish, wasabi, soy sauce  
λαβράκι μαριναρισμένο σε εσπεριδοειδή, ρύζι για σουσί, κάπαρη & φινόκιο, wasabi, πέρλες λεμονιού, σάλτσα σόγιας

**Salmon Nigiri** <sup>G-N</sup> 6€  
salmon, sushi rice, chili, pickled onion, tobiko, soy sauce  
σολομός, ρύζι για σουσί, τσίλι, κρεμμύδι πίκλα, tobiko, σάλτσα σόγιας

### Sashimi | 4pcs

**White Fish and tobico** <sup>G-S-N</sup> 13€  
white fish, lemon yuzu dressing, fresh dill  
λευκό ψάρι εποχής, dressing λεμόνι & yuzu, άνηθος

**Salmon & Tuna sashimi** <sup>G-N</sup> 12€  
salmon, tuna, truffle soy sauce, avocado  
σολομός, τόνος, σάλτσα σόγιας με τρούφα, αβοκάντο

**Sea Bass Tartar** <sup>G-N</sup> 10€  
diced sea bass, ouzo, cilantro emulsion, fresh and aromatic flavors  
ταρτάρ λαβράκι, ούζο, γαλάκτωμα κόλιανδρου, δροσερές και αρωματικές γεύσεις

**Poke Bowl** <sup>G-N</sup> 16€  
sushi rice, marinated fish, fresh vegetables, avocado, crispy seaweed, edamame soybeans, sesame seeds, soy sauce  
ρύζι για σουσί, μαριναρισμένο ψάρι, φρέσκα λαχανικά, αβοκάντο, τραγανά φύκια, edamame, σουσάμι, σάλτσα σόγιας

## Rolls | 4pcs

### Rainbow Roll <sup>G-N</sup>

tuna, salmon, avocado, colourful sashimi slices,  
sushi rice, kabayaki soy sauce

τόνος, σολομός, αβοκάντο, πολύχρωμες φέτες sashimi,  
ρύζι για σούσι, σάλτσα σόγιας kabayaki

7€

### California Inside Out Roll <sup>G-S-N</sup>

crab, cucumber, avocado, sushi rice,  
roasted sesame seeds, chilli mayo, soy sauce

καβούρι, αγγούρι, αβοκάντο, ρύζι για σούσι,  
καβουρδισμένο σουσάμι, μαγιονέζα τσίλι, σάλτσα σόγιας

7.5€

### Tartare Fried Sushi <sup>G-N</sup>

crispy tempura sushi roll, marinated fish tartare, avocado,  
yuzu kosho mayo, citrus soy glaze, chives

ρολό σούσι τεμπούρα, μαριναρισμένο ταρτάρ ψαριού, αβοκάντο,  
μαγιονέζα yuzu kosho, γλάσο εσπεριδοειδών & σόγιας, σχοινόπρασο

8.5€

### Greek Umami Roll <sup>G-S</sup>

sea bass, lemon oil, cucumber, kritamo, sesame, smoked salt

λαβράκι, ελαιόλαδο λεμονιού, αγγούρι, κρίταμο, σουσάμι, καπνιστό αλάτι

8€

## Social bites

---

### Greek & International Cheeses Platter <sup>G-D-N-V</sup>

selected cheeses with dried & fresh fruits, nuts, chutneys and breadsticks

επιλεγμένα τυριά με αποξηραμένα & φρέσκα φρούτα, ξηρούς καρπούς,  
τσάτνει & κριτσίνια

25€

### Cold Cuts Platter <sup>G-D-N</sup>

chefs choice of premium cold cuts & olives,  
homemade pickled vegetables, chutneys & breadsticks

επιλογή εκλεκτών αλλαντικών του σεφ & ελιές,  
σπιτικά τουρσιά, τσάτνει & κριτσίνια

25€

**Our rates are in euro (€) - Inclusive of VAT**

Οι τιμές μας είναι σε ευρώ (€) - συμπτ. ΦΠΑ

**Should you have any allergies or dietary requirements, please ask our team for assistance.**

Αν έχετε αλλεργίες ή διατροφικές απαιτήσεις, παρακαλώ απευθυνθείτε στην ομάδα μας.

**<sup>D</sup> Dairy <sup>S</sup> Shellfish <sup>G</sup> Gluten <sup>V</sup> Vegetarian <sup>N</sup> Nut**

<sup>D</sup> Γαλακτοκομικά <sup>S</sup> Θαλασσινά <sup>G</sup> Γλουτένη

<sup>V</sup> Vegetarian <sup>N</sup> Ξηροί καρποί

**\*Includes frozen product**

\*Περιέχει κατεψυγμένο προϊόν

**Legal representative: Sotiris Billis. Complying with Government Regulations, the Bar/Restaurant has at your disposal "complaints forms" to be filled in case you wish to file a complaint.**

Νόμιμος εκπρόσωπος: Σωτήρης Μπίλης. Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, το εστιατόριο διαθέτει ειδικό έντυπο "Φύλλο διαμαρτυρίας".

**The customer is not obliged to pay if they do not receive the legal receipt or invoice.**

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το μόνιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

**The customer has the right to pay using a credit, debit, or prepaid card.**

Ο καταναλωτής δικαιούται να πληρώσει με την χρήση της πιστωτικής, χρεωστικής ή προπληρωμένης κάρτας.

**Our dishes are prepared with olive oil.**

**Fried items are cooked using sunflower oil.**

Τα φαγητά μας παρασκευάζονται με ελαιόλαδο.

Τα τηγανητά παρασκευάζονται με ηλιέλαιο.