

BEVERAGE MENU

Cocktails

Rogue Strawberry 15

Anejo Rum, Mathieu Teisseire Strawberry puree, Mathieu Teisseire Caramel syrup, Pineapple juice, Lime juice, Orange bitters

Mangave 15

Vodka, Peach Liqueur archers, Agave Syrup, Lime juice, Mathieu Teisseire Mango Puree

Crush (0% sugar) 17

Cachaça, Mathieu Teisseire grenadine syrup 0% sugar, Mathieu Teisseire pink grapefruit 0% sugar, Kumquat, Lime juice, Yuzu, London Essence Indian tonic

Take Off 15

Vodka, Mathieu Teisseire Strawberry Puree, Mathieu Teisseire Bubble Gum Syrup, Pineapple Juice, Freshly Squeezed Lime Juice, Lemon Bitters, London Essence Peach & Jasmine

Watermelon Ginger Spritz

(low abv) 14

Aperol, Prosecco, Watermelon juice, Watermelon syrup Giffard, Fresh ginger juice

Kiwi 17

Citron vodka, Mathieu Teisseire kiwi puree, Mathieu Teisseire Vanilla syrup, Mint leaves, Lime juice, London Essence pomelo & pink pepper tonic

Sweet path (tiki style) 16

Anejo Rum, Mathieu Teisseire Passion Fruit puree, Mathieu Teisseire Caramel Syrup, Mathieu Teisseire Pineapple Puree, Lime juice

Spritz Symposium

Italian Spirtz 18

Italicus Rosolio Di Bergamoto, Prosecco, Soda Water

The Ionian Border 15

Masticha, Prosecco, Soda Water

The Count of St Germain 17

St Germain Eldelflower, Sauvignon Blanc, Soda Water

Messinian Spritz 12

Kallikounis Amaro Bitter, Pink Grapefruit Soda, Prosecco

Venetian Spritz 14

Select Venetian Aperitif, Prosecco, Soda Water

Mocktails

The Spritz 12

Teisseire Orange Spritz, Natureo Wine Blanc 0% Alcohol, London Essence Rosemary & Grapefruit Tonic

Sweet Summer dream 10

Teisseire Passion Fruit, Teisseire Strawberry, Teisseire Vanilla, Fresh Lemon Juice, Mint Leaves, London Essence Bitter Orange & Elderflower Tonic

Pink lady 12

Teisseire Passion Fruit, Teisseire Strawberry, Teisseire Vanilla, Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice

Fruit Sodas 0% Sugar 10

Teisseire Elderflower

Teisseire Grenadine

Teisseire Pamplemousse Rose

Teisseire Cranberry - Raspberry

Wine

White

Kotyle Chardonnay, Navarino Vineyards 2018 48
"1827" Asyrtiko, Navarino Vineyards 2019 34
"1827", Navarino Vineyards 2019 29.5
Dialogos White, Dyo Ipsi 2020 9.5 38
Sauvignon Blanc, Alpha 2020 14 52

Rose

"1827", Navarino Vineyards 2019 29.5
Idylle d' Achinos, La Tour Melas 2020 14.5 54
Darlin Rose 2020 58
Whispering Angel 2020 19 78

Champagne / Sparkling

Moët & Chandon Imperial Brut 19.5 116
Piper Heidsieck Sauvage Rose 21.5 128
Prosecco Extra Dry, Sacchetto 9.5 43
Moscato D' Asti, Vajra 2019 9.5 43

Freakshakes

Choco Brownie 9.5

Chocolate Ice Cream, Full Fat Milk, Whipped Cream, Brownies, Waffles

Tutti Frutti 11

Bananas, Coconut Milk, Mango, Blueberries, Raspberries, Strawberries, Granola, Honey

Caramel Cupcake 9.5

Caramel Ice cream, Full Fat Milk, Whipped Cream, Muffins, Gummy Bears

Unicorn 9.5

Vanilla Ice Cream, Strawberry Ice Cream, Full Fat Milk, Whipped Cream, Gummy Bears

Oreo Explosion 10

Cookies and Cream Ice Cream, Full Fat Milk, Whipped Cream, Oreo Cookies.

Aperitifs

Ouzo glass 5.2

Campari, Pimms no1, Martini Bianco, Limoncello 9.8
Masticha Skinos 8.6

Gin

Gordon's 9.8

Tanqueray, Bombay Sapphire 12.5
Hendrick's 16.5
Tanqueray Ten 16.5
Monkey 47 18.5
Old Sport 9.8

Vodka

Smirnoff Red, Stolichnaya 9.8

Grey Goose, Belvedere 17.8

Tequila

Don Julio Blanco 16

Don Julio Reposado 16.5

Don Julio Anejo 17

Rum

Pampero Blanco, Pampero Especial 9.8

Pampero Anniversario 16.5

Bacardi 9.8

Havana 7yo 14

Whiskies

Johnnie Walker Red Label 9.8

Chivas Regal, Dimple 13

Johnnie Walker Black Label 13.5

Liqueurs

Baileys, Kahlua, Disaronno 9.8

Greek Microbreweries

Blame the sun tropic 7.5

Alcohol: 5% / Explosive tropical fruit taste a combination of ginger and pineapple, mango lime

NISSOS Pilsner 6

Alc Vol 5% / Malty, with a presence of hops, touches of herbs and pepper

NISSOS All day, organic 6

Alcohol Vol 4,5% / Clean malt, with pleasant citrusy hoppy nose

Beers 330ml

Mythos Draught 400ml 5

Mythos Ice 6.5

Fix Free (non alcoholic) 6.5

Mythos Radler 6

Somersby Pear 7.5, Somersby Apple 7.5

Somersby Watermelon 7.5

Fix Hellas 5

Smoothie Bowls

ABBA 12

Yogurt, Banana, Avocado, Blueberries, Almond Milk

Chocobowl 12

Chocolate, Banana, Yogurt, Peanut Butter, Almond Milk

Paradise Lost 14

Yogurt, Banana, Mango, Pineapple, Almond Milk

Smoothies

Exotic Touch 8

Mango, Pineapple, Banana, Almond Milk

Deep Purple 8

Banana, Blueberries, Honey, Almond Milk

Strawberry Fields 8

Strawberry, Banana, Yoghurt

Tropical Mango 8

Pineapple, Mango, Almond Milk, Blueberry

Juices 4.2

Apple, Banana, Cherry, Cranberry, Pineapple, Pomegranate, Orange, Peach, Strawberry

Fresh Juices

Orange 5.9

Mixed 6.6

Strawberry, Mango, Peach 6.6

Orange, Apple, Pineapple, Ginger 6.6

Kiwi, Strawberry, Orange, Mango 6.6

Cucumber, Celery, Lemon, Green Apple 6.6

Watermelon, pineapple, orange & lime 6.6

Coffee

Greek single 3.9 / double 4.3

Espresso single 3.85 / double 4

cappuccino single 4.25 / double 5

Latte 5

Americano 3.85

Freddo espresso 5

Freddo cappuccino 5.25

frappe 4.9

Frappe with ice-cream (vanilla or chocolate) 7.5

Chocolate (hot or cold) 5.3

Soft Drinks

Pepsi, Pepsi Max, 7-Up 3.9

Fanta Orange, Fanta orange Blue,

Fanta Lemon 3.9

Soda, Tonic, Tuborg lemon 3.9

Red bull 6

Fuze tea peach, Fuze tea lemon 3.9

Mineral Water

Zagori Go Green Pet 750ml 1.9

Zagori Sparkling 1.5lt 4.9

Zagori Sparkling Pet 500ml 2.9

Perrier 250ml 4.6

Περιορίζουμε τα πλαστικά καλαμάκι συνεισφέροντας στη μείωση του περιβαλλοντικού μας αποτυπώματος. Πλαστικά καλαμάκια διατίθενται μόνο κατόπιν ζήτησης.

We are skipping the straw to reduce our environmental impact. If needed, straws are available upon request.

Οι τιμές είναι σε € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. / Prices are in € and include all applicable taxes.

WINE LIST & LUNCH MENU

Wine

White

	glass	bottle
Kotyle Chardonnay, Navarino Vineyards 2017		48
“1827” Asyrtiko, Navarino Vineyards 2019		34
“1827”, Navarino Vineyards 2018		29.5
Dialogos White, Dyo Ipsi 2019	9.5	38
Sauvignon Blanc, Alpha 2019	14	52

Rose

“1827”, Navarino Vineyards 2017	29.5	
Idylle d’ Achinos, La Tour Melas 2019	14.5	54
Darlin Rose		58
Whispering Angel 2018	19	78

Champagne / Sparkling

Moët & Chandon Imperial Brut	19.5	116
Piper Heidsieck Sauvage Rose	21.5	128
Prosecco Extra Dry, Sacchetto	9.5	43
Moscato D’ Asti, Vajra	9.5	43

LIGHT SNACKS & SANDWICHES

Τόστ - The grilled cheese 12
Τοστ από λευκό ψωμί ή ψωμί ολικής άλεσης με καπνιστό ζαμπόν ή καπνιστή γαλοπούλα και τυρί εμμενταλ. Σερβίρεται με πατατάκια - Whole-grain or white toast bread, emmental cheese, smoked ham or smoked turkey. Served with potato chips

Terra chicken club sandwich 17
Gouda, μαρούλι, μαγιονέζα, τομάτα, ομελέτα, στήθος κοτόπουλο, καπνιστό μπέικον. Σερβίρεται με πατατάκια - Gouda cheese, lettuce mayonnaise, tomato, omelet, chicken breast, smoked bacon. Served with potato chips

Τορτίγια καπνιστού σολομού -
Smoked Salmon Wrap 18.5
Τορτίγια με καπνιστό σολομό, τυρί cottage, iceberg και αγγούρι. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα. - Tortilla wrap with smoked salmon, cottage cheese, iceberg, cucumber. Served with green salad

Ciabatta μοτσαρέλα προσούτο -
Mozzarella prosciutto ciabatta 16.5
Βουβαλίσια μοτσαρέλα, ciabatta τομάτα βασιλικό, ρόκα & προσούτο Πάρμας. Σερβίρεται με πατατάκια - Mozzarella di buffalo, ciabatta flavored with tomato basil, rocket & prosciutto Parma served with potato chips

Τορτίγια αβοκάντο- Avocado tortilla wrap 16.5
Αβοκάντο, τυρί cottage, σπανάκι, αγγούρι, τομάτα, κουκουναίρι, μαγιονέζα, γιαούρτι. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα. - Avocado, cottage cheese, baby spinach, cucumber, tomato, pine kernel, mayo, yoghurt. Served with green salad

Ψητό χαλούμι - Grilled haloumi 13
Ψωμί Κύπρου, προσούτο Πάρμας, φέτες τομάτας. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα - Cypriot bread, prosciutto Parma, tomato sliced Served with green salad

Σάντουιτς με κοτόπουλο - Chicken sandwich 17.5
Κοτόπουλο schnitzel, αβοκάντο, καραμελωμένο κρεμμύδι, μαρούλι, τομάτα. Σερβίρεται με ροδέλες κρεμμυδιού και πατάτες τηγανιτές - Avocado, caramelized onion, lettuce, tomato. Served with onion rings and fried potatoes

Μοσχαρίσιο μπέργκερ American black angus -
American black angus beef burger 21.5
Ψωμί Brioche, αυθεντικός αμερικάνικος μοσχαρίσιος κιμάς, τυρί cheddar, τομάτα, iceberg, καπνιστό μπέικον, αγγουράκι τουρσί, μαγιονέζα. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και ροδέλες κρεμμυδιού - Brioche bread, original American beef patty, topped with cheddar cheese, tomato, iceberg, smoked bacon, cornichons, mayo sauce. Served with fried potatoes, onion rings

FROM OUR NAVARINO GARDEN

Σαλάτα του Καίσαρα - Caesar’s salad 15
Iceberg με κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, κρουτόν και ντρέισινγκ Καίσαρα με γιαούρτι - Iceberg lettuce with chicken, crispy bacon, croutons and Greek yogurt Caesar’s dressing

Χωριάτικη σαλάτα (x) -
The greek traditional salad (v) 13.5
Οι δικές μας τομάτες με τα κλασσικά συστατικά της χωριάτικης σαλάτας, περιχυμένα με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Costa Navarino, τοπική σφέλα
Our locally- farmed tomatoes with assorted classic ingredients, drizzled with Costa Navarino Estate extra virgin olive oil, local sfela cheese (white traditional cheese of the region of Messinia)

Σαλάτα superfood (x) - Superfood salad (v) 12.5
Ψητά παντζάρια, φακές, κατσίκισιο τυρί, σπανάκι, πράσινο μήλο, σέλερι, φουντούκια - Roasted beetroot, lentils, goat cheese, baby spinach leaves, green apple, celery, hazelnuts

Σαλάτα με άγριο καπνιστό σολομό, με κινόα και ψητά λαχανικά - Smoked wild salmon salad with quinoa and grilled vegetables 13.5
Σερβίρεται με αβοκάντο, κόκκινη πιπεριά, κολοκύθι, μελιτζάνα, dressing βαλσάμικο - Served with avocado, red pepper, zucchini, eggplants, balsamic dressing

PIZZA

Πίτσα μαργαρίτα - Italian style pizza margherita 12
Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα και τοματίνια
Tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes

Πίτσα μαύρη τρούφα - Black truffle pizza 15
Σάλτσα τομάτας, κρεμώδες τυρί, μοτσαρέλα,μανιτάρια, νιφάδες τσίλι, ρόκα, φρέσκια μαύρη τρούφα, λάδι λευκής τρούφας - Tomato cream cheese sauce, mozzarella, mushrooms, chiliflakes, rocket, fresh black truffle, white truffle oil

Πίτσα “Quattro stagioni” - Quattro stagioni pizza 16.5
Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, ελιές Καλαμών, λουκάνικο chorizo, προσούτο Πάρμας, πιπεριά, τοματίνια και μανιτάρια - Tomato sauce, mozzarella cheese, Kalamata olives, chorizo sausage, prosciutto di Parma, bell peppers, cherry tomatoes, mushrooms

DESSERTS

Φρούτα σε φέτες (x) - Sliced fruits (v) 12.5
Εποχικά φρούτα σε φέτες και μούρα - Seasonal, sliced fruits and berries

Προφιτερόλ - Profiterol 9.5
Choux, γέμιση κρέμα βανίλιας από Μαδαγασκάρη, σως σοκολάτας γάλακτος “Jivara”, φρέσκα φρούτα του δάσους
Choux, vanilla Madagascar cream, “Jivara” milk chocolate sauce, fresh forest fruits

Παγωτά & σορμπέ - Ice creams & sorbet (107ml) 4.5
Παρακαλώ ρωτήστε για τις διαθέσιμες γεύσεις
Please ask our associate for the available flavors

MENU FOR KIDS

Σούπα κοτόπουλο noodle - Chicken noodle soup 6
Με φρέσκα λαχανικά και ζυμαρικό ολικής άλεσης
With fresh garden vegetables and thin whole wheat pasta

Dr. Greg’s αποδομημένη σαλάτα του Καίσαρα -
Dr. Greg’s deconstructed Caesar salad 8.5
Κοτόπουλο, χόρτα, παρμεζάνα, κρουτόν, καπνιστό μπέικον και ντρέισινγκ Καίσαρα - Chicken, greens, parmesan, croutons, smoked bacon and Caesar dressing

Σάντουιτς τονοσαλάτα - Tuna salad sandwich 9.5
Σερβίρεται σε ψωμί ολικής άλεσης με μαρούλι και ντομάτα
Served on whole wheat bread with lettuce and tomato

Σπαγγέτι μπολονέζ - Spaghetti bolognese 9
Σπαγγέτι ολικής άλεσης με κιμά και σάλτσα ντομάτας
Whole wheat spaghetti with minced meat and tomato sauce

Κοτομπουκιές - Chicken fingers 9.5
Ψητό κοτόπουλο, παναρισμένο με δημητριακά, σερβιρισμένο με sticks λαχανικών και χαμηλών λιπαρών ranch σως - Baked chicken with corn-flake breading served vegetables sticks and low-fat ranch sauce

Μπέργκερ ψητής γαλοπούλας -
Grilled turkey burger 10
Με μαρούλι, ντομάτα, ψητές στο φούρνο γλυκοπατάτες και λαχανικά crudités - With lettuce, tomato, oven roasted sweet potatoes and vegetables crudités

Παιδική Πίτσα - Kids Pizza 7.5
Σάλτσα τομάτας και μοτσαρέλα - Tomato sauce and mozzarella

Παιδικό μοσχαρίσιο μπέργκερ -
Kids Beef burger (100gr) 12
Ψητό μοσχαρίσιο μπιφτέκι, ψωμάκι, τομάτα και μαρούλι, σερβίρεται με τραγανά λαχανικά και χαμηλών λιπαρών μαγιονέζα cranberry - Grilled beef burger, mini bread, tomato and lettuce served with vegetable crisps and low-fat cranberry mayonnaise

Γλύκισμα σοκολάτας - Chocolate pudding 8.5
Μπανάνα σοκολάτα με γιαούρτι, φράουλες και μέλι - Banana chocolate pudding with Greek yoghurt, strawberries and honey

Frozen fruit ice pop popsicle 8.5
Blueberries, μπανάνα, γιαούρτι βανίλια, σιρόπι νέκταρ, διάφορα φρούτα & μούρα - Blueberries, banana, vanilla Greek yogurt, nectar syrup, assorted fruits & berries



Αυτή η συνταγή δημιουργήθηκε και δοκιμάστηκε στην κουζίνα των SuperChefs από τα παιδιά SuperChefs. - This recipe has been created and tested in the SuperChefs kitchens by the SuperChefs kids. (x) επιλογή για χορτοφάγους. - (v) Denotes vegetarian dish.

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενων μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε. Η κατανάλωση ωμών ή ελαφρά μαγειρεμένων κρεάτων, θαλασσινών και αβγών αυξάνει τον κίνδυνο τροφιογενών νοσημάτων / We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request. Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.

Οι τιμές είναι σε € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. / Prices are in € and include all applicable taxes.