

Starters

<i>Roast Vegetables with parmesan and sweet balsamic cream</i>	6.00
<i>Garlic mushrooms in wine sauce</i>	6.00
<i>Tomato balls in aromatic sauce with mustard and honey</i>	6.00
<i>Dish of fried cheese with honey & sesame seeds</i>	6.00
<i>Grilled Village sausages with cherry tomatoes and green salad</i>	8.00
<i>Prawns Ouzo with seasonal vegetables & ouzo</i>	10.00
<i>Prosciutto pearls with slices of melon, slices of prosciutto and parmesa</i>	8.00
<i>Focaccia bread with garlic & aromatic butter</i>	3.50
<i>Bruscheta with fresh tomatoes, olive oil and garlic</i>	3.50
<i>Soup of the day</i>	4.50
<i>French fries</i>	3.50

Dips & Chutneys

<i>Tzatziki</i>	3.50
<i>Spicy cheese</i>	3.50
<i>Hummus</i>	3.50
<i>Tomato & Apple chutney</i>	3.50
<i>Mango chutney</i>	3.50
<i>Pita bread</i>	2.00
<i>Olives</i>	2.00

Salads

<i>Tomato and Mozzarella with mixed green lettuce salad, cherry tomatoes, fresh mozzarella cheese, basil pesto and olive oil</i>	8.00
<i>Green mixed with green lettuce, fresh rocket, raisins, sesame seeds, pine nut, cherry tomatoes, parmesan, balsamic and honey dressing, in tortilla nest</i>	8.50
<i>Green aromatic with grilled Manouri (goat) cheese, sesame seed candy, iceberg, radicchio, Chinese cabbage, and aromatic fruit vinaigrette</i>	8.50
<i>Chicken fillets green salad with mixed green lettuce, baby tomatoes, chicken fillets marinated, iceberg, radicchio and basil pesto sauce, in a tortilla nest</i>	8.50
<i>Greek salad</i>	7.00

Risotto

<i>Fresh mushrooms, truffle oil & parmesan flakes</i>	15.00
<i>Prosciutto & Mellon with prosciutto, slices of melon and parmesan flakes</i>	16.00

Spaghetti

<i>Spaghetti Carbanara with smoked bacon, cream and parmesan</i>	14.00
<i>Spaghetti Basil Pesto with pine nuts, cherry tomatoes and basil pesto sauce</i>	14.00
<i>Spaghetti Prosciutto and Rucola with fresh rocket leaves, slices of Italian prosciutto, cream and parmesan</i>	14.00

Penne

<i>Penne Chicken and Mushrooms with marinated chicken fillets, fresh mushrooms, peppers in creamy sauce</i>	14.00
<i>Penne Smoked Bacon with slices of smoked bacon in light tomato and creamy sauce</i>	14.00
<i>Penne Chicken & Shrimps with chicken fillets, shrimps and vodka, in tomato and cream sauce</i>	15.00

Lunguni

<i>Linguini Beef fillets with slices of beef fillets, cherry tomatoes & peppers in tomato & cream sauce</i>	15.00
<i>Linguini "Marinara" with fresh prawns, vongole, colorful vegetables, garlic and herbs in white wine sauce</i>	17.50

Main dishes

<i>Grilled Chicken fillet with roast potatoes and roast seasonal vegetables</i>	13.00
<i>Chicken fillet Curry in mild curry sauce with aromatic basmati rice and vegetables</i>	13.00
<i>Chicken fillets Honey and Sesame with honey, sesame seeds, soya sauce, rice and vegetables</i>	13.00
<i>Grilled Pork steak with roast potatoes or French fries</i>	13.00
<i>Pork fillets grilled with fresh lemon, roast potatoes and green garden salad</i>	15.00
<i>Pork fillets Caramelized Onions, grilled in a sauce of sweet balsamic cream with baby onions</i>	15.00
<i>Pork fillets Mustard and Honey, grilled in mustard and honey aromatic sauce</i>	15.00
<i>Beef fillet grilled with roast potatoes and vegetables</i>	28.00
<i>Beef fillet Pepper in spicy three kind of peppers sauce</i>	28.00
<i>Beef fillet grilled with "Café de Paris" aromatic herbs and spices in butter</i>	28.00

Side dishes

<i>French fries</i>	2.00
<i>Basmati rice</i>	2.00
<i>Roast potatoes</i>	2.00
<i>Roast Vegetables</i>	2.50

Side sauces

<i>Pepper sauce</i>	2.00
<i>Caramelized onions</i>	2.00
<i>Curry sauce</i>	2.00
<i>Mustard & Honey</i>	2.00

Greek plates

Chicken fillet Lemon, grilled in fresh lemon sauce with roast potatoes and green salad 13.00

Meatballs Tomato in fresh tomato sauce with aromatic herbs and parley 14.00

Beef fillets in Tomato and Wine sauce, with cherry tomatoes and fresh basil in light tomato and wine sauce 16.00

Seafood

Seafood "Marinara" with fresh prawns, vongole, colorful vegetables, garlic and herbs in white wine sauce 17.50

Fresh Fish fillet grilled with fresh lemon, vegetables and roast potatoes or green salad 16.50

Grilled Salmon fillet with fresh lemon, roast vegetables and roast potatoes 16.50

Salmon Fillet Orange & Saffron, grilled with fresh orange juice, flavored with saffron and served with roast potatoes 16.50

Shrimps Saganaki in mild spicy tomato sauce with ouzo, feta cheese, aromatic herbs, basmati rice and green salad 16.50

Side dishes

French fries 2.00
 Basmati rice 2.00
 Roast potatoes 2.00
 Roast Vegetables 2.50

White wine

Chardonnay or Sauvignon Blanc Cavino 750ml 20.00
 Moshofilero Repanis (Moshofilero) 750ml 21.00
 Gold Leon Lazaridis (Chardonnay) 750ml 23.00
 Codex Zaharioudakis (Asirtiko, Moschato) 750ml 24.00
 Moi Je M'en Fous Karamitros (Malagouzia) 750ml 24.00
 Paranga Boutaris (Roditis) 750ml 24.00
 Ktima Vivlia Chora (Sauvignon Blanc, Asirtiko) 750ml 28.00
 Thema Pavlidis (Sauvignon Blanc) 750ml 28.00
 Chateau Julia Lazaridis (Chardonnay) 750ml 28.00
 Pinot Grigio 750ml 21.00
 Prosecco – Moscato d'Asti 750ml 21.00
 Solomos Verdea Dry – Melitis Med.Sweet 750ml 14.00
 House white wine 1/2l 7.50 1L 15.00

Rose wine

Ktima Karipidis Sangiovese 750ml 24.00
 Moi Je M'en Fous Karamitros 750ml 24.00
 Rose Demi Sec Solomos 750ml 16.00
 House rose wine 1/2l 7.50 1l 15.00

Red wine

Cabernet Sauvignon Cavino 750ml 22.00
 Ktima Mouson "9" 750ml (Merlot, Cabernet) 26.00
 Cabernet Leon Lazaridis (Cabernet) 750ml 26.00
 Codex Zacharioudakis 750ml (Syrah, Kotsifali) 26.00
 Paranga Boutaris 750ml (Syrah, Merlot, Xinomauro) 26.00
 Moi Je M'en Fous Karamitros 750ml (Limnionas) 26.00
 Thema Pavlidis 750ml (Syrah, Agiorgitiko) 30.00
 Chianti 750ml 22.00
 Amoudi Dry – Melitis Med. Sweet Solomos 750ml 18.00
 House red wine 1/2l 7.50 1l 15.00



Peppermint
 Fresh Kitchen



Ορεκτικά

Ψιτά Λαχανικά εποχής με φλέικς παρμεζάνας και γλυκό βαλσάμικο	6.00
Μανιάρια σκόρδο σε σάλτσα λευκού κρασιού	6.00
Ντοματοκεφτέδες σε σάλτσα μουστάρδας και μελιού	6.00
Σαγανάκι με Μέλι και Σουσάμι σε φύλλο κρούστας	6.00
Λουκάνικα χωριάτικα, ψητά στη σάρα με λεμόνι και ρίγανη	8.00
Γαρίδες Ούζο με λαχανικά σε σάλτσα ούζο	10.00
Φωλιές Προσούτο με μπάλες πεπόνι και φλοίδες παρμεζάνας	8.00
Focaccia με αρωματικό βούτυρο και σκόρδο	3.50
Μπρουσκέτα με φρέσκια ντομάτα, ελαιόλαδο και σκόρδο	3.50
Τηγανιτές Πατάτες	3.50

Dips

Τζατζίκι	3.50
Τυροκαυτερή	3.50
Χούμους	3.50
Μάνγκο chutney	3.50

Σαλάτες

Ιταλική Πράσινη σαλάτα με ντοματίνια, φρέσκο τυρί μοτσαρέλλα, ελαιόλαδο και πέστο βασιλικού	8.00
Πράσινη Ανάμεικτη με ρόκα, κουκουνάρι, σουσάμι, σταφίδες και ντοματίνια, βινεγκρέτ βαλσάμικο και μέλι, σε ψητή φωλιά τσιτζίγιας	8.50
Πράσινη Πολύχρωμη με μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλο, ραντίσιο, iceberg, ντοματίνια, ντρέισινγκ με πέστο βασιλικού, σε ψητή φωλιά τσιτζίγιας	8.50
Πράσινη με Ψιτό Μανούρι, παστέλι μελιού, iceberg, κινέζικο λάχανο, ραντίσιο και αρωματική βινεγκρέτ εσπεριδοειδών	8.50
Ελληνική Χωριάτικη σαλάτα	7.00

Ριζότο

Μανιάρια, Λάδι Τρούφας και φλοίδες παρμεζάνας	15.00
Προσούτο και Πεπόνι με προσούτο, μπάλες πεπόνι, αρωματικά μυρωδικά και παρμεζάνα	16.00

Σπαγγέτι

Σπαγγέτι Καρμπονάρα με καπνιστό μπέικον, κρέμα και παρμεζάνα	14.00
Σπαγγέτι Πέστο Βασιλικού με ντοματίνια, κουκουνάρι και σάλτσα πέστο βασιλικού	14.00
Σπαγγέτι Προσούτο και Ρόκα με κομμάτια προσούτο, φύλλα ρόκας και παρμεζάνα σε σάλτσα κρέμας	14.00

Λιγκουίνι

Λιγκουίνι Φιλετάκια Μοσχάρι με ντοματίνια, πιπεριές, βότانا και μυρωδικά, σε σάλτσα ντομάτας & κρέμας	15.00
Λιγκουίνι "Μαρινάρα" με φρέσκιες γαρίδες, βόγγολες (κυδώνια), λαχανικά εποχής και σκόρδο, σε σάλτσα λευκού αρωματικού κρασιού	17.50

Πένες

Πέννες Κοτόπουλο και Μανιάρια με φιλετάκια κοτόπουλο, φρέσκα μανιάρια, πιπεριές & κρέμα	14.00
Πέννες Καπνιστό Μπέικον σε ελαφριά σάλτσα ντομάτας, κρέμας και μυρωδικών	14.00
Πέννες Γαρίδες και Κοτόπουλο με φρέσκιες γαρίδες, φιλετάκια κοτόπουλο και βότκα, σε σάλτσα ντομάτας και κρέμας	15.00

Κυρίως πιάτο

Κοτόπουλο φιλέτο σάρας με φρέσκο λεμόνι, λαχανικά εποχής και baby πατάτες φούρνου Γαλλίας	13.00
Κοτόπουλο φιλέτο Κάρυ & Μυρωδικά, ψητό στη σάρα, σε πικάντικη σάλτσα curry με ρύζι basmati πράσινη σαλάτα	13.00
Φιλετάκια κοτόπουλο Μέλι, Σουσάμι και σόγια με λαχανικά εποχής και αρωματικό ρύζι basmati	13.00
Χοιρινή Μπριζόλα σάρας με φρέσκο λεμόνι, baby πατάτες φούρνου Γαλλίας ή φρέσκιες τηγανιτές πατάτες	13.00
Χοιρινά Φιλετίνια σάρας με φρέσκο λεμόνι, ψητά λαχανικά εποχής ή πράσινη σαλάτα και πατάτες φούρνου	15.00
Χοιρινά Φιλετίνια Καραμελωμένα Κρεμμύδια, ψητά στη σάρα, σε σάλτσα γλυκού βαλσάμικου και baby κρεμμυδιών	15.00
Χοιρινά Φιλετίνια Μουστάρδα & Μέλι, ψητά στη σάρα, σε απαλή σάλτσα μουστάρδας και μελιού	15.00
Φιλέτο μοσχάρι σάρας με φρέσκο λεμόνι, λαχανικά εποχής και baby πατάτες Γαλλίας	28.00
Φιλέτο μοσχάρι Πιπεράτο με τρία είδη πιπεριού σε πικάντικη σάλτσα κρέμας	28.00
Φιλέτο μοσχάρι «Café de Paris» ψητό στη σάρα με αρωματικό βούτυρο βοτάνων και μυρωδικών	28.00

Θαλασσινά

Γαρίδες Σαγανάκι σε πικάντικη σάλτσα ντομάτας με μυρωδικά, τυρί φέτα και ούζο 16.50

«Μαρινάρα» με φρέσκιες γαρίδες, βόγγολες(κυδώνια), πολύχρωμα λαχανικά και σκόρδο, σε σάλτσα λευκού αρωματικού κρασιού 17.50

Φιλέτο Σολομού ψητό στη σάρα με φρέσκο λεμόνι και λαχανικά εποχής 16.50

Φιλέτο Σολομού Πορτοκάλι & Σαφράν, ψητό στη σάρα, σε σάλτσα με φρέσκο χυμό πορτοκάλι και σαφράν, με λαχανικά εποχής ή πράσινη σαλάτα 16.50

Φρέσκο Ψάρι ημέρας φιλέτο, ψητό στη σάρα, με φρέσκο λεμόνι και λαχανικά εποχής 16.50

Αναψυκτικά-Ποτά

Ανθρακούχο 250ml 3.00

Αναψυκτικά 250ml 3.00

Fix, Heineken 500ml 3.50

Fischer, Mythos 500ml 3.50

Ποτήρι κρασί 4.00

Ποτήρι Prosecco 6.00

Ποτήρι Moscato D' Asti 6.00

Prosecco 750ml 21.00

Moscato D' Asti 750ml 21.00

Λευκό κρασί

Μοσχοφίλερο Ρεπάνη 750ml 21.00

(Μοσχοφίλερο, Ροδίτης)

Χρυσός Λέων Λαζαρίδη 750ml 23.00

(Chardonnay)

Codex Ζαχαριουδάκης 750ml 24.00

(Ασύρτικο, Μοσχάτο)

Παράγκα Κυρ Γιάννη 750ml (Ροδίτης) 24.00

Μοι Je M'en Fous Καραμήτρου 750ml 24.00

(Μαλαγουζιά)

Κτήμα Βίβλια Χώρα 750ml 28.00

(Ασύρτικο, Sauv.Blanc)

Θέμα Παυλίδη 750ml 28.00

(Ασύρτικο, Sauv. Blanc)

Chateau Julia Λαζαρίδη 750ml 28.00

(Chardonnay)

Pinot Grigio 750ml (Pinot Grigio) 21.00

Prosecco - Moscato D' Asti 750ml 21.00

Verdea Dry - Melitis Med. Sweet Solomos 14.00

Λευκό 1/2l 7.50 1L 15.00

Ροζέ κρασί

Κτήμα Καρυπίδη Sangiovese 750ml 24.00

Μοι Je M'en Fous Καραμήτρου 750ml 24.00

Demi Sec Solomos 750ml 16.00

Ροζέ 1/2 l 7.50 1L 15.00

Κόκκινο κρασί

Χρυσός Λέων Λαζαρίδη 750ml 26.00

(Cabernet)

Codex Ζαχαρουδιάκης 750ml 26.00

(Syrah, Kotsifali)

Κτήμα Μουσών «9» 750ml 26.00

(Merlot, Cabernet)

Παράγκα Κυρ Γιάννη 750ml 26.00

(Ξινόμαυρο, Syrah, Merlot)

Μοι Je M'en Fous Καραμήτρου 750ml 26.00

(Λημνιώνας)

Θέμα Παυλίδη 750ml 30.00

(Αγιωργίτικο, Syrah)

Chianti 750ml 22.00

Amoudi Solomos 750ml 18.00

Melitis Medium Sweet Solomos 750ml 18.00

Κόκκινο 1/2l 7.50 1L 15.00




Peppermint
Fresh Kitchen



Antipasti

<i>Verdure grigliate con parmigiano e crema balsamica</i>	6.00
<i>Funghi all' aglio in salsa di vino bianco</i>	6.00
<i>Polpette di pomodoro vegetariane in salsa di senape e miele</i>	6.00
<i>Formaggio saganaki con miele e sesame</i>	6.00
<i>Salsiccia grigliate con limone fresco, pane pita e insalata verde</i>	8.00
<i>Prosciutto con fettine di melone e scaglie di parmigiano</i>	8.00
<i>Ouzo di Gamberetti con erbe aromatiche e spezie, aromatizzato con Ouzo</i>	10.00
<i>Bruschetta con olio d'oliva, pomodoro fresco e aglio</i>	3.50
<i>Focaccia al burro aromatico</i>	3.50
<i>Patate fritte</i>	3.50
<i>Zuppa di giorno</i>	4.50
<i>Tzatziki dip con yogurt, cetriolo e aglio</i>	3.50
<i>Formaggio piccante dip</i>	3.50
<i>Hummus dip</i>	3.50
<i>Marmellata di Mango</i>	3.50
<i>Pane pita</i>	2.00
<i>Olive</i>	2.00

Insalate

<i>Insalata Greca con pomodori freschi, cetrioli, peperoni, cipolle, olive e formaggio feta</i>	7.00
<i>Insalata Pomodoro e Mozzarella con lattuga verde, pomodorini freschi, mozzarella fresca, pesto di basilico e olio d'oliva</i>	8.00
<i>Insalata verde di rucola con lattuga verde, uvetta fresca, pomodorini, pinoli, semi di sesamo, vinaigrette balsamica, in un nido di tortilla</i>	8.50
<i>Insalata verde di filetti di pollo con lattuga verde mista, pomodorini, filetti di pollo marinati e pesto di basilico in un nido di tortilla</i>	8.50
<i>Insalata verde con formaggio Manouri (capra) grigliato, pastello al sesamo, iceberg, radicchio, lattuga, pomodorini e vinaigrette ai frutti aromatici</i>	8.50

Risotto

<i>Funghi con olio al tartufo, funghi freschi e scaglie parmigiano</i>	15.00
<i>Prosciutto e Melone con prosciutto grigliato, fette di melone, erbe aromatiche e parmigiano</i>	16.00

Pasta spaghetti

<i>Pesto di basilico, parmigiano, pinoli e pomodorini</i>	14.00
<i>Carbonara con pancetta affumicata, panna e parmigiano</i>	14.00
<i>Prosciutto & Rucola con fette di prosciutto e rucola fresco, in salsa cremosa con parmigiano</i>	14.00

Pasta penne

<i>Pancetta Affumicata con fettine di pancetta affumicata in salsa di pomodoro e panna</i>	14.00
<i>Pollo & Funghi con filetti di polo, funghi freschi, peperoni in salsa di panna</i>	14.00
<i>Pollo & Gamberi con filetti di pollo, gamberi e vodka in salsa di pomodoro e panna alle erbe</i>	15.00

Pasta Linguni

<i>Filetti di manzo con fettine di filetti di manzo, peperoni dolci e pomodori, in salsa di pomodoro e panna</i>	15.00
<i>Marinara con gamberi freschi, cozze e vongole (gusci grandi), in salsa aromatic al vino bianco con verdure, aglio ed erbe</i>	17.50

Filletto di pollo

<i>Filetto alla griglia con patate fritte o al forno e verdure grigliate</i>	13.00
<i>Filetto in salsa piccante al curry con riso basmati e verdure o patate fritte</i>	13.00
<i>Filetti con sesame, miele e salsa di soia, con riso basmati e verdure o patate al forno</i>	13.00

Bistecca di maiale

<i>Bistecca alla griglia con patate fritte</i>	13.00
--	-------

Filetto di maiale

<i>Filetto di maiale alla griglia con patate fritte o patate al forno con verdure</i>	15.00
<i>Filetto con cipolle caramellate, grigliati, in salsa di crema al balsamico con cipolline</i>	15.00
<i>Filetto alla griglia in salsa di senape e miele con patate al forno e insalata verde</i>	15.00

Filetto di manzo

<i>Filetto alla griglia con patate fritte</i>	28.00
<i>Filetto con salsa Pepper (Pepe Verde)</i>	28.00
<i>Filetto con erbe aromatiche "Café de Paris" e spezie nel burro</i>	28.00

Contorni

<i>Patatine fritte</i>	2.00
<i>Riso Basmati</i>	2.00
<i>Patate arrosto</i>	2.00
<i>Verdure arrosto</i>	2.50

Salse per contorni

<i>Salsa di peperoni</i>	2.00
<i>Cipolle caramellate</i>	2.00
<i>Salsa al curry</i>	2.00
<i>Senape e miele</i>	2.00

Greek plates

Polpette di carne in salsa di pomodoro
con erbe aromatiche, con patatine fritte
o patate al forno 14.00

Filletto di pollo alla griglia in salsa di limone,
con patate al forno e verdure arrosto colorate 13.00

Filletteri di manzo piccoli in salsa di pomodoro
e vino, con peperoni, pomodorini, con patate
al forno o patate fritte 16.00

Frutti di mare

Marinara con gamberi freschi,
cozze e vongole (gusci grandi),
in salsa aromatic al vino bianco
con verdure, aglio ed erbe 17.50

Filetto di Salmone alla griglia
con limone resco, erbe aromatiche e spezie 16.50

Salmone all'arancia e zafferano in salsa
con succo d'arancia fresco, aromatizzato
allo zafferano e servito con patate
e verdure arrosto 16.50

Filetto di pesce fresco del giorno alla griglia
con limone fresco ed erbe aromatiche 16.50

Gamberi Saganaki in salsa di pomodoro
leggermente piccante con Ouzo, formaggio feta,
e peperoni ed erbe aromatiche 16.50

Contorni

Patatine fritte 2.00

Riso Basmati 2.00

Patate arrosto 2.00

Verdure arrosto 2.50

Vino bianco

Chardonnay or Sauvignon 20.00

Blanc Cavino 750ml

Moshofilero Repanis 21.00

(Moshofilero) 750ml

Gold Leon Lazaridis 23.00

(Chardonnay) 750ml

Codex Zaharioudakis 24.00

(Asirtiko, Moschato) 750ml

Moi Je M'en Fous Karamitros 24.00

(Malagouzia) 750ml

Paranga Boutaris (Roditis) 750ml 24.00

Ktima Vivlia Chora 28.00

(Sauvignon Blanc, Asirtiko) 750ml

Thema Pavlidis 28.00

(Sauvignon Blanc) 750ml

Chateau Julia Lazaridis (Chardonnay) 750ml 28.00

Pinot Grigio 750ml 21.00

Prosecco – Moscato d'Asti 750ml 21.00

Solomos Verdea Dry – Melitis Med.Sweet 750ml 14.00

House white wine 1/2l 7.50 1l 15.00

Vino rose

Ktima Karipidis Sangiovese 750ml 24.00

Moi Je M'en Fous Karamitros 750ml 24.00

Rose Demi Sec Solomos 750ml 16.00

House rose wine 1/2l 7.50 1l 15.00

Vino rosso

Cabernet Sauvignon Cavino 750ml 22.00

Ktima Mouson "9" 750ml 26.00

(Merlot, Cabernet)

Cabernet Leon Lazaridis (Cabernet) 750ml 26.00

Codex Zacharioudakis 750ml 26.00

(Syrah, Kotsifali)

Paranga Boutaris 750ml 26.00

(Syrah, Merlot, Xinomauro)

Moi Je M'en Fous Karamitros 750ml 26.00

(Limnionas)

Thema Pavlidis 750ml 30.00

(Syrah, Agiorgitiko)

Chianti 750ml 22.00

Amoudi Dry – Melitis Med. Sweet Solomos 750ml 18.00

House red wine 1/2l 7.50 1l 15.00



Peppermint
Fresh Kitchen




Children menu



Grilled Chicken fillet with French fries or roast potatoes	6.00
Chicken Nuggets with French fries	6.00
Meatballs with pasta or French fries	6.00
Spaghetti Bolognese with minced meat	6.00
Plain White Pasta	5.00
Pasta Napoli in fresh tomato sauce	5.00
Penne Carbonara with smoked bacon and cream	6.00
Grilled Sausages with French fries and pita bread	7.00
Tomato and Cucumber salad	4.00
French Fries – Garlic bread	3.50



Drinks



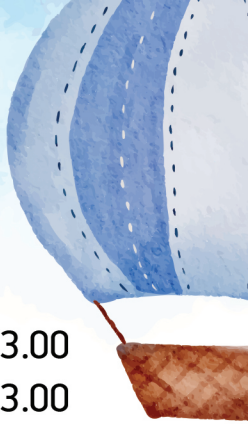
Coke, Coke zero, Sprite	3.00
Orange, Lemon	3.00
Juices (orange, apple, pineapple)	3.00
Ice Tea Lemon	3.00
Fruit Punch	3.50

Milkshakes

Vanilla, Chocolate, Banana	3.50
----------------------------	------

Ice cream (2 scoops)

Vanilla	3.50
Chocolate	3.50
Banana	3.50



Παιδικό μενού



Φιλέτο Κοτόπουλο σχάρας	6.00
Κεφτεδάκια τηγανητά με πατάτες	6.00
Σπαγγέτι Bolognese με κιμά	6.00
Σπαγγέτι Napolì με σάλτσα ντομάτας	5.00
Σπαγγέτι Βουτύρου	5.00
Πέννες Καρμπονάρα με μπέικον και κρέμα	6.00
Λουκάνικα ψητά στη σχάρα με ψητή πίτα και τηγανητές πατάτες	7.00

Αναψυκτικά



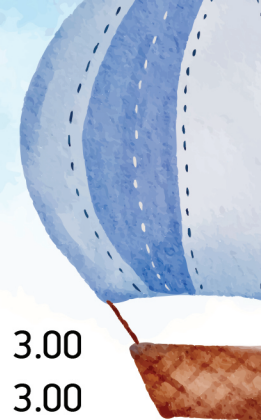
Coke, Coke light, Sprite	3.00
Orange, Lemon	3.00
Χυμοί (Πορτοκάλι, Μήλο, Ανανάς)	3.00
Ice Tea Lemon	3.00

Milkshakes

Βανίλια, σοκολάτα, μπανάνα	3.50
----------------------------	------

Παγωτά (2 scoops)

Βανίλια	3.50
Σοκολάτα	3.50
Μπανάνα	3.50





Peppermint

Fresh Kitchen

Coffee

<i>Nes Café or Cappuccino or Ice Café</i>	3.50
<i>Espresso or Greek Café or Hot Tea</i>	3.00
<i>Café Latte or Americano Café</i>	3.50
<i>Baileys or Kahlúa or Tea Maria Café</i>	4.00
<i>Metaxa or Amaretto or Irish Café</i>	4.00

Sweets

<i>Hot Apple pie with biscuit crumble, vanilla ice cream and caramel syrup</i>	5.50
<i>Hot Chocolate Saffle with vanilla ice cream and chocolate syrup</i>	5.50
<i>Elmek Koutifi with almond croissant & pastry vanilla cream, flavored with mastic</i>	5.50
<i>Banoffee with caramel and banana</i>	5.50

Ice cream

<i>Vanilla – Nes Café – Coffee liqueur</i>	5.50
<i>Chocolate and Brownies</i>	5.50
<i>Vanilla – Salted Caramel syrup</i>	5.50
<i>Tiramisu ice cream</i>	5.50

Milkshakes

<i>Vanilla</i>	3.50
<i>Chocolate brownies</i>	3.50

Cocktails

<i>Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda)</i>	8.00
<i>Espresso Martini (Vodka, Kahlúa, Espresso, Baileys)</i>	8.00
<i>Cuba Libre (Rum, Lime, Coke)</i>	8.00
<i>Amaretto Sour (Amaretto, Lemon juice, Sugar)</i>	8.00
<i>«Coco» Coconut (Malibu, Coke, Lime)</i>	8.00



*Life is short
make it sweet*



Peppermint

Fresh Kitchen

Τα γλυκά μας

- Μπλόπια* με crumble μπισκότιου, σιρόπι
καραμέλας και παγωτό βανίλια 5.50
- Ζεστό Σουφλέ σοκολάτας* με παγωτό
βανίλια και σιρόπι σοκολάτας 5.50
- Εκμέκ κανταΐφι* με κροκάν αμυγδάλου
και κρέμα βανίλιας, αρωματισμένη με μασίχα 5.50
- Βαποffee* με κρέμα καραμέλας
και μπανάνα 5.50

Τα παγωτά μας

- Βανίλια – Nes Καφέ – Coffee Λικέρ* 5.50
- Βανίλια – Σιρόπι Αλατισμένης Καραμέλας* 5.50
- Σοκολάτα & Brownies* 5.50
- Tiramisu* 5.50

Milkshakes

- Vanilla* 3.50
- Chocolate brownies* 3.50

Cocktails

- Aperol Spritz* (Prosecco, Aperol, Soda) 8.00
- Espresso Martini* (Vodka, Kahlua, Espresso, Baileys) 8.00
- Cuba Libre* (Rum, Lime, Coke) 8.00
- Amaretto Sour* (Amaretto, Lemon juice, Sugar) 8.00
- «Coco» *Coconut* (Malibu, Coke, Lime) 8.00

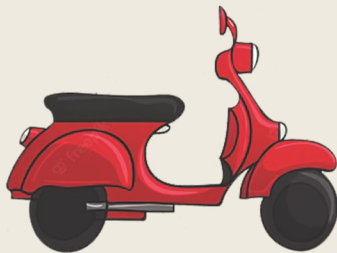


*Life is short
make it sweet*



Peppermint

Fresh Kitchen



Dolci

- Soufflé al cioccolato* caldo
con gelato alla vaniglia 5.50
- Banoffee* con caramello e banana 5.50
- Torta calda di mele* con biscotto,
sbriciolato, gelato alla vaniglia,
e sciroppo di caramello 5.50
- Ekmek Kantaifi* con cocco alle mandorle
e crema pasticciera alla vaniglia,
aromatizzato al mastice 5.50

Gelato

- Vaniglia – Nes Café – Liquore al caffè* 5.50
- Cioccolato e Brownies* 5.50
- Vaniglia – Sciroppo di caramello salato* 5.50
- Gelato al tiramisù* 5.50

Milkshakes

- Vaniglia* 3.50
- Cioccolato e Brownies* 3.50

Cocktails

- Aperol Spritz* (Prosecco, Aperol, Soda) 8.00
- Espresso Martini* (Vodka, Kahlua, Espresso, Baileys) 8.00
- Cuba Libre* (Rum, Lime, Coke) 8.00
- Amaretto Sour* (Amaretto, Lemon juice, Sugar) 8.00
- «Coco» *Coconut* (Malibu, Coke, Lime) 8.00



Cocktails

<i>Aperol Spritz</i> (Prosecco, Aperol, Soda)	8,00
<i>Espresso Martini</i> (Vodka, Kahlua, Espresso, Baileys)	8,00
<i>Cuba Libre</i> (Rum, Lime, Coke)	8,00
<i>Amaretto Sour</i> (Amaretto, Lemon juice, Sugar)	8,00

Drinks

<i>Glass of Prosecco or Maschato d' Asti</i>	6,00
<i>Campari Orange – Bacardi Coke</i>	6,00
<i>Gin Tonic – Malibu Pineapple</i>	6,00
<i>Vodka Lemon – Whiskey</i>	6,00
<i>Tia Maria, Baileys, Kahlua</i>	6,00
<i>Martini Dry, Martini Bianco, Rosso</i>	6,00
<i>Cointreau, Drambuie, Havana</i>	6,00
<i>Metaxa 3*</i>	4,50
<i>Metaxa 5*</i>	5,50
<i>Metaxa 7*</i>	6,50
<i>Ouzo by glass</i>	3,00
<i>Wine by glass</i>	3,50

Beers - Soft drinks

<i>Coke, Coke Zero, Sprite 250ml</i>	3,00
<i>Orange, Lemon 250ml</i>	3,00
<i>Tonic water, Soda water 250ml</i>	3,00
<i>Juices (orange, apple, pineapple)</i>	3,00
<i>Fruit Punch</i>	3,50
<i>Sparkling water 250ml</i>	3,00
<i>Water 1L</i>	2,00
<i>Heineken, Fisher, Fix, Mythos 500ml</i>	3,50