

## 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 and sesame seeds</i>	6.00
<i>Grilled Village Sausages with lemon, oregano and green salad</i>	8.00
<i>Prawns Ouzo with seasonal vegetables &amp; ouzo</i>	10.00
<i>Prosciutto "pearls" with slices of melon and slices of prosciutto</i>	8.00
<i>Focaccia bread with garlic and aromatic butter</i>	4.00
<i>Bruscheta with fresh tomatoes, olive oil and garlic</i>	4.00
<i>Soup of the day</i>	4.50
<i>French fries</i>	3.50
<i>Bread, Butter per person</i>	0.75
<i>Ketchup, mayonnaise</i>	0.50

## Dips & Chutneys

<i>Tzatziki</i>	3.50
<i>Spicy cheese</i>	3.50
<i>Humus</i>	3.50
<i>Mango chutney</i>	3.50
<i>Pita bread</i>	2.00
<i>Olives</i>	2.00

## Salads

<i>Green mixed with green lettuce, fresh rocket, raisins, sesame seeds, pine nut, cherry tomatoes, 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>	7.50

## Risotto

<i>Fresh mushrooms, truffle oil &amp; parmesan flakes</i>	15.00
<i>Prosciutto &amp; 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
<i>Penne Chicken and Mushrooms with marinated chicken fillets, mushrooms and 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 &amp; Shrimps with chicken fillets, shrimps and vodka, in tomato and cream sauce</i>	16.00
<i>Linguini Beef fillets with slices of beef fillets, cherry tomatoes and peppers, in tomato and cream sauce</i>	16.00
<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 fresh lemon, roast potatoes and seasonal vegetables</i>	14.00
<i>Chicken fillet Curry in mild curry sauce with aromatic basmati rice and green salad</i>	14.00
<i>Chicken fillets Honey and Sesame with honey, sesame seeds, soya sauce and basmati rice</i>	14.00
<i>Pork fillets grilled with fresh lemon sauce, 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 soft 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 &amp; Honey</i>	2.00

## Greek plates

<i>Grilled Village sausages with fresh lemon, oregano and herbs, pita bread, green salad and French fries</i>	14.00
<i>Chicken fillet Lemon, grilled in fresh lemon sauce with roast potatoes and green salad</i>	14.00
<i>Meatballs Tomato in fresh tomato sauce with aromatic herbs and parsley</i>	14.00
<i>Beef fillets in Tomato and wine sauce, with cherry tomatoes and fresh basil in light tomato and wine sauce</i>	16.00

## Seafood

<i>Seafood "Marinara" with fresh prawns, vongole, colorful vegetables, garlic and herbs in white wine sauce</i>	17.50
<i>Grilled Salmon fillet with fresh lemon, spices and herbs, roast potatoes and green salad</i>	17.00
<i>Salmon Fillet Orange &amp; Saffron, grilled with fresh orange juice, flavored with saffron, served with roast potatoes</i>	17.00
<i>Shrimps Saganaki in mild spicy tomato sauce with Ouzo, feta cheese, aromatic herbs, basmati rice and green salad</i>	17.00

## 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

## White wine

<i>Chardonnay or Sauvignon Blanc Cavino 750ml</i>	20.00
<i>Moshofilero Repanis (Moshofilero) 750ml</i>	21.00
<i>Gold Leon Lazaridis (Chardonnay) 750ml</i>	23.00
<i>Codex Zaharioudakis (Asirtiko, Moschato) 750ml</i>	24.00
<i>Moi Je M'en Fous Karamitros (Malagouzia) 750ml</i>	24.00
<i>Paranga Boutaris (Roditis) 750ml</i>	24.00
<i>Ktima Viulia Chora (Sauvignon Blanc, Asirtiko) 750ml</i>	28.00
<i>Thema Pavlidis (Sauvignon Blanc) 750ml</i>	28.00
<i>Chateau Julia Lazaridis (Chardonnay) 750ml</i>	28.00
<i>Pinot Grigio 750ml</i>	22.00
<i>Prosecco – Moscato d'Asti 750ml</i>	21.00
<i>Solomos Verdea Dry Med. Sweet 750ml</i>	14.00
<i>House white wine</i>	1/2l 7.50 1L 15.00

## Rose wine

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

## Red wine

<i>Cabernet Sauvignon Cavino 750ml</i>	22.00
<i>Ktima Mouson "9" 750ml (Merlot, Cabernet)</i>	26.00
<i>Cabernet Leon Lazaridis (Cabernet) 750ml</i>	26.00
<i>Codex Zacharioudakis 750ml (Syrah, Kotsifali)</i>	26.00
<i>Paranga Boutaris 750ml (Syrah, Merlot, Xinomauro)</i>	26.00
<i>Moi Je M'en Fous Karamitros 750ml (Limnionas)</i>	26.00
<i>Thema Pavlidis 750ml (Syrah, Agiorgitiko)</i>	30.00
<i>Chianti 750ml</i>	24.00
<i>Amoudi Dry Solomos 750ml</i>	18.00
<i>Med. Sweet 750ml</i>	18.00
<i>House red wine</i>	1/2l 7.50 1l 15.00



*Peppermint*  
Fresh Kitchen



## Ορεκτικά

Ψιτά Λαχανικά εποχής με φλέικς παρμεζάνας και γλυκό βαλσάμικο	6.00
Μανιτάρια σκόρδο σε σάλτσα λευκού κρασιού	6.00
Σαγανάκι με Μέλι και Σουσάμι σε φύλλο κρούστας	6.00
Ντοματοκεφτέδες σε σάλτσα μουστάρδας και μελιού	6.00
Λουκάνικα χωριάτικα, ψητά στη σχάρα 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
Μπρουσκέτα με φρέσκια ντομάτα, ελαιόλαδο και σκόρδο	4.00
Focaccia με αρωματικό βούτυρο και σκόρδο	4.00
Τηγανιές Πατάτες	3.50

## Dips

Τζατζίκι	3.50
Τυροκαυτερή	3.50
Χούμους	3.50
Μάνγκο chutney	3.50

## Σαλάτες

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, ραντίτσιο, iceberg, ντοματίνια, ντρέισινγκ με πέστο βασιλικού, σε ψητή φωλιά τσιτζίγιας	8.50
Πράσινη με Ψιτό Μανούρι, παστέλι μελιού, iceberg, κινέζικο λάχανο, ραντίτσιο και αρωματική βινεγκρέτ εσπεριδοειδών	8.50
Ελληνική Χωριάτικη σαλάτα	7.50

## Ριζότο

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

## Ζυμαρικά

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
Πέννες Κοτόπουλο και Μανιτάρια με φιλετάκια κοτόπουλο, φρέσκα μανιτάρια, πιπεριές και 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	16.00
Λινγκουίνι Φιλετάκια Μοσχάρι με ντοματίνια, πιπεριές, βότανα και μυρωδικά, σε σάλτσα ντομάτας και κρέμας	16.00
Λινγκουίνι «Μαρινάρα» με φρέσκιες γαρίδες, βόγγολες(κυδώνια), λαχανικά εποχής και σκόρδο, σε σάλτσα λευκού αρωματικού κρασιού	17.50

## Κυρίως πιάτο

Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας με φρέσκο λεμόνι, λαχανικά εποχής και baby πατάτες φούρνου Γαλλίας	14.00
Κοτόπουλο φιλέτο Κάρυ & Μυρωδικά, ψητό στη σχάρα, σε πικάντικη σάλτσα curry, με αρωματικό ρύζι basmati	14.00
Φιλετάκια κοτόπουλο Μέλι, Σουσάμι και σόγια με λαχανικά εποχής και ρύζι basmati ή πράσινη σαλάτα	14.00
Χοιρινά Φιλετίνια σχάρας με φρέσκο λεμόνι, ψητά λαχανικά εποχής ή πράσινη σαλάτα και πατάτες φούρνου	15.00
Χοιρινά Φιλετίνια Καραμελωμένα Κρεμμύδια, ψητά στη σχάρα, σε σάλτσα βαλσάμικου και baby κρεμμυδιών	15.00
Χοιρινά Φιλετίνια Μουστάρδα & Μέλι, ψητά στη σχάρα, σε απαλή σάλτσα μουστάρδας και μελιού	15.00
Φιλέτο μοσχάρι σχάρας 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 σχάρα με αρωματικό βούτυρο βοτάνων και μυρωδικών	28.00

## Θαλασσινά

Γαρίδες Σαγανάκι σε πικάντικη σάλτσα  
ντομάτας με μυρωδικά, τυρί φέτα και ούζο 17.00

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

Φιλέτο Σολομού ψητό στη σχάρα με φρέσκο  
λεμόνι, λαχανικά εποχής και baby πατάτες  
φούρνου 17.00

Φιλέτο Σολομού Πορτοκάλι & Σαφράν,  
ψητό στη σχάρα, σε σάλτσα με φρέσκο χυμό  
πορτοκάλι και σαφράν, με λαχανικά εποχής  
ή πράσινη σαλάτα 17.00

Φρέσκο Ψάρι ημέρας φιλέτο, ψητό στη σχάρα,  
με φρέσκο λεμόνι, αρωματικό ρύζι basmati  
και λαχανικά εποχής

## Αναψυκτικά-Ποτά

Αναψυκτικά 250ml 3.00  
Ανθρακούχο 250ml 3.00  
Χυμοί 3.00  
Μπύρες 500ml 4.00  
Ποτά, Λικέρ 6.00  
Ποτήρι Κρασί 4.00  
Ποτήρι Ούζο 3.50  
Ποτήρι Prosecco 6.00  
Ποτήρι Moschato D' Asti 6.00

## 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 Καραμήτρον 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) 22.00  
Prosecco - Moscato D' Asti 750ml 21.00  
Solomos Verdea Dry 750ml 14.00  
Med. Sweet 750ml 14.00  
Λευκό 1/2l 7.50 1L 15.00

## Ροζέ κρασί

Κτήμα Καρυπίδη Sangiovese 750ml 24.00  
Μοι Je M'en Fous Καραμήτρον 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 Καραμήτρον 750ml 26.00  
(Λημνιώνας)  
Θέμα Παυλίδη 750ml 30.00  
(Αγιωργίτικο, Syrah)  
Chianti 750ml 24.00  
Amoudi Dry Solomos 750ml 18.00  
Med. Sweet 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>	4.00
<i>Focaccia al burro aromatico</i>	4.00
<i>Patate fritte</i>	3.50
<i>Zuppa di giorno</i>	4.50
<i>Tzatziki dip</i>	3.50
<i>con yogurt, cetriolo e aglio</i>	
<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
<i>Pane &amp; burro</i>	0.75
<i>Ketchup, mayonnaise</i>	0.50

## Insalate

<i>Insalata Greca con pomodori freschi, cetrioli, peperoni, cipolle, olive e formaggio feta</i>	7.50
<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 &amp; 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 &amp; Funghi con filetti di pollo, funghi freschi, peperoni in salsa di panna</i>	14.00
<i>Pollo &amp; Gamberi con filetti di pollo, gamberi e vodka in salsa di pomodoro e panna alle erbe</i>	16.00

## Pasta Linguni

<i>Filetti di manzo con fettine di filetti di manzo, peperoni dolci e pomodori, in salsa di pomodoro e panna</i>	16.00
<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>	14.00
<i>Filetto in salsa piccante al curry con riso basmati e verdure o patate fritte</i>	14.00
<i>Filetti con sesame, miele e salsa di soia, con riso basmati e verdure o patate al forno</i>	14.00

## Bistecca di maiale

<i>Bistecca alla griglia con patate fritte</i>	14.00
--	-------

## 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* 14.00

*Fillets 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* 17.00

*Salmone all'arancia e zafferano in salsa con succo d'arancia fresco, aromatizzato allo zafferano e servito con patate e verdure arrosto* 17.00

*Gamberi Saganaki in salsa di pomodoro leggermente piccante con Ouzo, formaggio feta, e peperoni ed erbe aromatiche* 17.00

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

## Contorni

*Patatine fritte* 2.00  
*Riso Basmati* 2.00  
*Patate arrosto* 2.00  
*Verdure arrosto* 2.50

## Vino bianco

*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 Viulia Chora (Sauvignon Blanc, Asirtiko) 750ml* 28.00  
*Thema Pavlidis (Sauvignon Blanc) 750ml* 28.00  
*Chateau Julia Lazaridis (Chardonnay) 750ml* 28.00  
*Pinot Grigio 750ml* 22.00  
*Prosecco – Moscato d'Asti 750ml* 21.00  
*Solomos Verdea Dry 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 1/2 l 7.50 1l 15.00*

## Vino rosso

*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* 24.00  
*Amoudi Dry Solomos Med. Sweet 750ml* 18.00  
*House red wine 1/2l 7.50 1l 15.00*



Peppermint  
Fresh Kitchen





## Coffee

<i>Nes Café or Cappuccino Café</i>	3.50
<i>Espresso or Hot Tea</i>	3.00
<i>Café Latte or Americano Café</i>	3.50
<i>Baileys or Kahlua or Tia Maria Café</i>	4.00
<i>Amaretto or Irish Café</i>	4.00

## Sweets

<i>Hot Chocolate Soufflé with vanilla ice cream and chocolate syrup</i>	6.00
<i>Hot Apple pie with biscuit crumble, vanilla ice cream and caramel syrup</i>	6.00
<i>Tiramisu with mascarpone cream, espresso coffee and green pistachio puree</i>	7.00
<i>Semi freddo White chocolate &amp; Coconut with hazelnut praline in pineapple sauce</i>	6.00

## Ice cream

<i>Vanilla – Coffee liquor</i>	5.50
<i>Vanilla – Caramel syrup</i>	5.50
<i>Chocolate - Mashed biscuit</i>	5.50

## Milkshakes

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

## Cocktails

<i>Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda)</i>	8.00
<i>Cuba Libre (Rum, Lime, Coke)</i>	8.00
<i>Amaretto Sour (Amaretto, Lemon juice, Sugar)</i>	8.00
<i>Espresso Martini (Vodka, Kahlua, Espresso, Baileys)</i>	8.00



## Τα γλυκά μας

<i>Ζεστό Σουφλέ σοκολάτας</i> με παγωτό βανίλια και σιρόπι σοκολάτας	6.00
<i>Μπλόπια</i> με crumble μπισκότου, σιρόπι καραμέλας και παγωτό βανίλια	6.00
<i>Tiramisu</i> με κρέμα μασκαρπόνε, καφέ espresso και πουρέ φυσίκι Αιγίνης	7.00
<i>Semi freddo</i> Λευκή σοκολάτα & Καρύδα, με πραλίνα φουντούκι και ινδοκάρυδο, σε σάλτσα ανανά	6.00

## Τα παγωτά μας

<i>Βανίλια – Coffee</i> Λικέρ	5.50
<i>Βανίλια – Καραμέλα</i>	5.50
<i>Σοκολάτα - Τριμμένο μπισκότιο</i>	5.50

## Milkshakes

<i>Βανίλια</i>	3.50
<i>Σοκολάτα</i>	3.50

## Cocktails

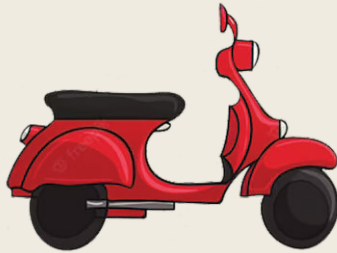
<i>Aperol Spritz</i> (Prosecco, Aperol, Soda)	8.00
<i>Cuba Libre</i> (Rum, Lime, Coke)	8.00
<i>Amaretto Sour</i> (Amaretto, Lemon juice, Sugar)	8.00
<i>Espresso Martini</i> (Vodka, Kahlua, Espresso, Baileys)	8.00





# Peppermint

Fresh Kitchen



## Dolci

- Soufflé al cioccolato* caldo  
con gelato alla vaniglia 6.00
- Torta calda di mele* con biscotto,  
sbriciolato, gelato alla vaniglia,  
e sciroppo di caramello 6.00
- Tiramisou* con crema al mascarpone, caffè  
espresso, e purea di pistacchio verde 7.00
- Semi freddo* cioccolato bianco e cocco con  
pralinato alla nocciola in salsa di ananas 6.00

## Gelato

- Vaniglia – Liquore al caffè* 5.50  
*Vaniglia – Sciroppo di caramello* 5.50  
*Cioccolato - Purea di biscotto* 5.50

## Milkshakes


- Vaniglia* 3.50  
*Cioccolato* 3.50

## Cocktails

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

Glass of Prosecco or Moschato d' Asti	6.00
Campari Orange – Bacardi Coke	6.00
Gin Tonic – Malibu Pineapple	6.00
Vodka Lemon – Whiskey	6.00
Tia Maria, Baileys, Kahlua	6.00
Martini Dry, Martini Bianco, Rosso	6.00
Cointreau, Drambuie, Havana	6.00
Metaxa 3*            5.00            Metaxa 5*            6.00	
Metaxa 7*            7.00            Ouzo by glass	3.50
Wine by glass	4.00

## Beers - Soft drinks

Coke, Coke Zero, Sprite 250ml	3.00
Orange, Lemon 250ml	3.00
Tonic water, Soda water 250ml	3.00
Juices (orange, apple, pineapple)	3.00
Fruit Punch	3.50
Sparkling water 250ml	3.00
Water 1L	2.00
Heineken, Alpha, Fix, Mythos 500ml	4.00