

Starters

<i>Roast Vegetables with parmesan and sweet balsamic cream</i>	GL FR	6.50
<i>Garlic mushrooms in wine sauce</i>	GL FR	6.50
<i>Tomato balls in aromatic sauce with mustard and honey</i>		6.50
<i>Dish of fried cheese with honey and sesame seeds</i>		7.00
<i>Grilled Village sausages with lemon oregano and green salad</i>	GL FR*	8.50
<i>Prawns Ouzo with seasonal vegetables and ouzo</i>	GL FR*	12.00
<i>Prosciutto "pearls" with slices of melon and slices of prosciutto</i>	GL FR	8.50
<i>Focaccia bread with garlic and aromatic butter</i>		4.50
<i>Bruschetta with fresh tomatoes, olive oil and garlic</i>		4.50
<i>Soup of the day</i>		4.50
<i>French fries</i>	GL FR	3.50
<i>Bread, butter per person</i>		0.75

Dips & Chutneys

<i>Tzatziki</i>	GL FR*	4.00
<i>Spicy cheese</i>	GL FR	4.00
<i>Humus</i>	GL FR*	4.00
<i>Pita bread</i>		2.50
<i>Olives</i>	GL FR	2.50

Salads

<i>Green mixed with green lettuce, fresh rocket, raisins, sesame seeds, pine nut, cherry tomatoes, balsamic and honey dressing, in tortilla nest</i>	GL FR*	9.00
<i>Green aromatic with grilled Manouri (goat) cheese, sesame seed candy, iceberg, radicchio, Chinese cabbage, and aromatic fruit vinaigrette</i>	GL FR	9.50
<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>	GL FR*	9.50
<i>Greek salad</i>	GL FR	8.50

Risotto

<i>Fresh mushrooms, truffle oil and parmesan flakes</i>	GL FR*	17.00
---	--------	-------

Italian pizza

<i>Margarita</i> (tomato sauce, mozzarella cheese, basil)	12.00
<i>Pepperoni</i> (tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni)	14.00
<i>Prosciutto & Rucola</i> (tomato sauce, mozzarella cheese, Italian prosciutto, rucola)	14.00

Pasta

<i>Penne Carbanara with smoked bacon, cream and parmesan</i>	15.00
<i>Linguini Basil Pesto with pine nuts, cherry tomatoes and basil pesto sauce</i>	15.00
<i>Penne Chicken and Mushrooms with marinated chicken fillets, mushrooms and peppers, in creamy sauce</i>	16.00
<i>Penne Chicken & Shrimps with chicken fillets, shrimps and vodka, in tomato and cream sauce</i>	18.00
<i>Linguini Beef fillets with slices of beef fillets, cherry tomatoes and peppers, in tomato and cream sauce</i>	18.00
<i>Linguini "Marinara" with fresh prawns, vongole, colorful vegetables, garlic and herbs in white wine sauce</i>	19.50

Main dishes

<i>Grilled Chicken fillet with roast potatoes and seasonal vegetables</i>	GL FR	16.00
<i>Chicken fillet Lemon, grilled in fresh lemon sauce with roast potatoes and green salad</i>	GL FR	16.00
<i>Chicken fillet Orange, grilled with fresh orange juice, roast potatoes & green salad</i>	GL FR	16.00
<i>Chicken fillets Honey and Sesame with honey, sesame seeds, soya sauce and basmati rice</i>	GL FR	16.00
<i>Pork fillets grilled with fresh lemon sauce, roast potatoes and green garden salad</i>	GL FR	17.00
<i>Pork fillets Mustard and Honey, grilled in mustard and honey soft aromatic sauce</i>	GL FR	17.00
<i>Pork fillets Caramelized onions, grilled with baby onions, in balsamic cream sauce. Served with roast potatoes</i>		17.00
<i>Grilled Village sausages with fresh lemon, oregano and herbs, green salad and French fries</i>	GL FR*	17.00
<i>Meatballs Tomato in fresh tomato sauce with aromatic herbs and parsley</i>		17.00
<i>Beef fillets in Tomato and wine sauce, with cherry tomatoes and fresh basil in light tomato and wine sauce</i>	GL FR	18.00
<i>Beef fillet grilled with roast potatoes and vegetables</i>	GL FR	29.50
<i>Beef fillet grilled in fresh lemon sauce with roast potatoes and green salad</i>	GL FR	29.50
<i>Beef fillet grilled with "Café de Paris" aromatic herbs and spices in butter</i>	GL FR	29.50

Side dishes

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

Side sauces

<i>Caramelized onions</i>	2.00
<i>Lemon sauce</i>	GL FR 2.00
<i>Orange sauce</i>	GL FR 2.00
<i>Mustard & Honey</i>	GL FR 2.00

Seafood

Seafood «Marinara» with fresh prawns, vongole, colorful vegetables, garlic and herbs in white wine sauce GL FR* 19.50

Grilled Salmon fillet with fresh lemon, spices and herbs roast potatoes & green salad GL FR 19.00

Salmon Fillet Orange & Saffron, grilled with fresh orange juice, flavored with saffron, served with roast potatoes GL FR 19.00

Shrimps Saganaki in mild spicy tomato sauce with Ouzo, feta cheese, aromatic herbs, basmati rice & green salad GL FR 19.50

Fresh fish fillet with fresh lemon, roast potatoes and roast vegetables or green garden salad GL FR

Children's menu

Grilled Chicken fillet with French fries or roast potatoes 7.00

Meatballs with pasta or French fries 7.00

Penne Bolognese with minced meat 7.00

Plain White Pasta 6.00

Pasta Napoli in fresh tomato sauce 6.50

Penne Carbonara with smoked bacon and cream 7.00

Grilled Sausages with French fries 8.50

French fries 3.50

Garlic bread 4.50

White wine

Chardonnay or Sauvignon Blanc Cavino 750ml	22.00
Gold Leon Lazaridis (Chardonnay) 750ml	24.00
Codex Zaharioudakis (Asirtiko, Moschato) 750ml	25.00
Moi Je M'en Fous Karamitros (Malagouzia) 750ml	25.00
Paranga Boutaris (Roditis) 750ml	24.00
Ktima Vivlia Chora (Sauvignon Blanc, Asirtiko) 750ml	29.00
Thema Pavlidis (Sauvignon Blanc) 750ml	29.00
Chateau Julia Lazaridis (Chardonnay) 750ml	29.00
Pinot Grigio 750ml	24.00
Prosecco – Moscato d'Asti 750ml	22.00
Solomos Verdea Dry	15.00
Med. Sweet 750ml	15.00
House white wine	1/2l 8.00 1l 16.00

Rose wine

Ktima Karipidis Sangiovese 750ml	26.00
Moi Je M'en Fous Karamitros 750ml	26.00
Rose Demi Sec Solomos 750ml	16.00
House rose wine	1/2 l 8.00 1l 16.00

Red wine

Cabernet Sauvignon Cavino 750ml	24.00
Ktima Mouson "9" 750ml (Merlot, Cabernet)	26.00
Cabernet Leon Lazaridis (Cabernet) 750ml	26.00
Paranga Boutaris 750ml (Syrah, Merlot, Xinomauro)	26.00
Moi Je M'en Fous Karamitros 750ml (Limnionas)	27.00
Thema Pavlidis 750ml (Syrah, Agiorgitiko)	30.00
Amoudi Dry Solomos 750ml	18.00
Med. Sweet 750ml	18.00
House red wine	1/2l 8.00 1l 16.00



Θαλασσινά

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

GL FR* 19.50

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

GL FR 19.00

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

GL FR 19.00

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

GL FR 19.50

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

GL FR

Παιδικό μενού

Φιλέτο κοτόπουλο οσάρας 7.00

Κεφτεδάκια τηγανιά με πατάτες 7.00

Πέννες Bolognese με κιμά 7.00

Πέννες Napoli με σάλτσα ντομάτας 6.50

Πέννες Βουτύρου 6.00

Πέννες καρμπονάρα με μπέικον & κρέμα 7.00

Λουκάνικα ψητά στη οσάρα με τηγανητές πατάτες 8.50

Τηγανητές πατάτες 3.50

Σκορδόψωμο 4.50

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κουκουμτζής Παναγιώτης
Στις σαλάτες και στα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.
Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.
Προϊόντα κατάψυξης: γαρίδες, όστρακα, κοτομπουκιές, κεφτεδάκια.
Απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών.

Λευκό κρασί

Gold Leon Lazaridis (Chardonnay) 750ml	24.00
Codex Zaharioudakis (Asirtiko, Moschato) 750ml	25.00
Moi Je M'en Fous Karamitros (Malagouzia) 750ml	25.00
Paranga Boutaris (Roditis) 750ml	24.00
Ktima Vivlia Chora (Sauvignon Blanc, Asirtiko) 750ml	29.00
Thema Pavlidis (Sauvignon Blanc) 750ml	29.00
Chateau Julia Lazaridis (Chardonnay) 750ml	29.00
Pinot Grigio 750ml	24.00
Prosecco – Moscato d'Asti 750ml	22.00
Solomos Verdea Dry 750ml	15.00
Med. Sweet 750ml	15.00
House white wine	1/2l 8.00 1L 16.00

Ροζέ κρασί

Ktima Karipidis Sangiovese 750ml	26.00
Moi Je M'en Fous Karamitros 750ml	26.00
Rose Demi Sec Solomos 750ml	16.00
House rose wine	1/2 l 8.00 1l 16.00

Κόκκινο κρασί

Ktima Mouson "9" 750ml (Merlot, Cabernet)	26.00
Cabernet Leon Lazaridis (Cabernet) 750ml	26.00
Paranga Boutaris 750ml (Syrah, Merlot, Xinomauro)	26.00
Moi Je M'en Fous Karamitros 750ml (Limnionas)	27.00
Thema Pavlidis 750ml (Syrah, Agiorgitiko)	30.00
Amoudi Dry Solomos 750ml	18.00
Med. Sweet 750ml	18.00
House red wine	1/2l 8.00 1l 16.00



Ορεκτικά

Ψητά Λαχανικά εποχής με φλέικς παρμεζάνας και γλυκό βαλοάμικο	GL FR	6.50
Μανιτάρια σκόρδο σε σάλτσα λευκού κρασιού	GL FR	6.50
Ντοματοκεφτέδες σε σάλτσα μουστάρδας και μελιού		6.50
Σαγανάκι με Μέλι και Σουσάμι σε φύλλο κρούστας		7.00
Λουκάνικα χωριάτικα, ψητά στη σχάρα με λεμόνι και ρίγανη	GL FR*	8.50
Γαρίδες Ούζο με λαχανικά σε σάλτσα ούζο	GL FR*	12.00
Προσούτο με μπάλες πεπόνι και φλοίδες παρμεζάνας	GL FR	8.50
Focaccia με αρωματικό βούτυρο και σκόρδο		4.50
Μπρουσκέτα με φρέσκια ντομάτα, ελαιόλαδο και σκόρδο		4.50
Τηγανιές Πατάτες	GL FR	3.50

Dips

Τζατζίκι	GL FR*	4.00
Τυροκαυτερή	GL FR	4.00
Χούμους	GL FR*	4.00

Σαλάτες

Πράσινη Ανάμεικτη με ρόκα, κουκουνάρι, σουσάμι, σταφίδες και ντοματίνια, βινεγκρέτ βαλοάμικο και μέλι, σε ψητή φωλιά τριτίγας	GL FR*	9.00
Πράσινη με Ψητό Μανούρι, παστέλι μελιού, iceberg, κινέζικο λάχανο, ραντίσιο και αρωματική βινεγκρέτ εσπεριδοειδών	GL FR	9.50
Πράσινη Πολύχρωμη με μαριναρισμένα φιλετάκια κοτόπουλο, ραντίσιο, iceberg, ντοματίνια, ντρέσινγκ με πέστο βασιλικού, σε ψητή φωλιά τριτίγας	GL FR*	9.50
Ελληνική Χωριάτικη σαλάτα	GL FR	8.50

Ριζότο

Μανιτάρια, Λάδι Τρούφας και φλοίδες παρμεζάνας	GL FR*	17.00
--	--------	-------

Italian pizza

Μαργαρίτα (σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλλα, βασιλικός)		12.00
Πεπερόνι (σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλλα, πεπερόνι)		14.00
Προσούτο & Ρόκα (σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλλα, προσούτο, ρόκα)		14.00

Ζυμαρικά

Πέννες Καρμπονάρα με καπνιστό μπέικον, κρέμα και παρμεζάνα		15.00
Λιγκουίνι Πέστο Βασιλικού με ντοματίνια, κουκουνάρι και σάλτσα πέστο βασιλικού		15.00
Πέννες Κοτόπουλο και Μανιτάρια με φιλετάκια κοτόπουλο, φρέσκα μανιτάρια, πιπεριές και κρέμα		16.00
Πέννες Γαρίδες και Κοτόπουλο με φρέσκιες γαρίδες, φιλετάκια κοτόπουλο και βότκα, σε σάλτσα ντομάτας και κρέμας		18.00
Λιγκουίνι Φιλετάκια Μοσχάρι με ντοματίνια, πιπεριές, βότανα και μυρωδικά, σε σάλτσα ντομάτας και κρέμας		18.00
Λιγκουίνι «Μαρινάρα» με φρέσκιες γαρίδες, βόγγολες (κυδώνια), λαχανικά εποχής και σκόρδο, σε σάλτσα λευκού αρωματικού κρασιού		19.50

Κυρίως πιάτο

Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας, με λαχανικά εποχής και baby πατάτες φούρνου Γαλλίας	GL FR	16.00
Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας, σε σάλτσα λεμονιού, με πατάτες φούρνου και πράσινη σαλάτα	GL FR	16.00
Κοτόπουλο φιλέτο Πορτοκάλι ψητό στη σχάρα, σε ελαφριά σάλτσα με φρέσκο χυμό πορτοκάλι	GL FR	16.00
Φιλετάκια κοτόπουλο Μέλι, Σουσάμι και σόγια με λαχανικά εποχής και ρύζι basmati ή πράσινη σαλάτα	GL FR	16.00
Χοιρινά Φιλετίνια σχάρας με ψητά λαχανικά εποχής και πατάτες φούρνου	GL FR	17.00
Χοιρινά Φιλετίνια σχάρας, σε σάλτσα λεμονιού, με πατάτες φούρνου και πράσινη σαλάτα	GL FR	17.00
Χοιρινά Φιλετίνια Καραμελωμένα Κρεμμύδια, ψητά στη σχάρα, σε σάλτσα βαλοάμικου και baby κρεμμυδιών		17.00
Χοιρινά Φιλετίνια Μουστάρδα & Μέλι, ψητά στη σχάρα, σε απαλή σάλτσα μουστάρδας και μελιού	GL FR	17.00
Φιλέτο μοσχάρι σχάρας με λαχανικά εποχής και baby πατάτες Γαλλίας	GL FR	29.50
Φιλέτο μοσχάρι σχάρας, σε σάλτσα λεμονιού, με πατάτες φούρνου και πράσινη σαλάτα	GL FR	29.50
Φιλέτο μοσχάρι "Café de Paris" ψητό στη σχάρα με αρωματικό βούτυρο βοτάνων και μυρωδικών	GL FR	29.50

Vegetarian plates

<i>Roast Vegetables with slices of parmesan and sweet balsamic cream</i>	6.50
<i>Garlic mushrooms</i>	6.50
<i>Dish of fried cheese with honey and sesame</i>	7.00
<i>Prawns Ouzo with seasonal vegetables & ouzo</i>	12.00
<i>Tzatziki or Hummus or Spicy cheese dip</i>	3.50
<i>Garlic bread or Bruschetta</i>	4.50
<i>Greek salad</i>	8.50
<i>Mixed green salad with green lettuce, fresh rocket, cherry tomatoes, raisins, pine-nut, sesame seeds and balsamic vinaigrette in a tortilla nest</i>	9.00
<i>Pasta Arabbiata with spicy chili peppers and fresh tomato sauce with herbs</i>	14.00
<i>Linguini Basil Pesto with pine nuts, cherry tomatoes and basil pesto sauce</i>	15.00
<i>Risotto Mushrooms with truffle oil, variety of fresh mushrooms and slices of parmesan</i>	17.00
<i>Shrimps "Saganaki" in spicy tomato sauce</i>	19.50
<i>Seafood Pasta "Marinara"</i>	19.50



Vegan plates

<i>Pasta Napoli with fresh tomato sauce with fresh herbs and basil</i>	14.00
<i>Pasta Arabbiata with spicy chili peppers and fresh tomato sauce with herbs</i>	14.00
<i>Pasta Fresh Vegetables with zucchini, carrots, cherry tomatoes, in light tomato sauce</i>	15.00
<i>Risotto Mushrooms with truffle oil and variety of fresh mushrooms</i>	17.00
<i>Roast Vegetables with variety of vegetables and sweet balsamic cream</i>	6.50
<i>Garlic Mushrooms with garlic olive oil</i>	6.50
<i>Bruschetta</i>	4.50
<i>Hummus</i>	3.50
<i>French fries</i>	3.50
<i>Greek salad (no feta cheese)</i>	8.50
<i>Mixed green salad with green lettuce, fresh rocket, cherry tomatoes, raisins, pine-nut, sesame seeds and balsamic vinaigrette in a tortilla nest</i>	9.00



Children's menu

Grilled Chicken fillet with
French fries or roast potatoes 7.00

Meatballs with pasta or French fries 7.00

Penne Bolognese
with minced meat 7.00

Plain White Pasta 6.00

Pasta Napoli in fresh tomato sauce 6.50

Penne Carbonara with
smoked bacon and cream 7.00

Grilled Sausages with
French fries 8.50

French fries 3.50

Garlic bread 4.50



Drinks

Sprite, Orange, Lemon 3.50

Coke, Coke zero 3.50

Juices (orange, apple, pineapple) 3.50

Ice Tea Lemon 3.50

Fruit Punch 3.50

Milkshakes

Vanilla, Chocolate 4.00

Ice cream (2 scoops)

Vanilla 3.50

Chocolate 3.50



Παιδικό μενού

Φιλέτο κοτόπουλο σάρας 7.00

Κεφτεδάκια τηγανιτά με πατάτες 7.00

Πέννες Μπολονέζ με κιμά 7.00

Πέννες Νάπολι με σάλτσα ντομάτας 6.50

Πέννες βουτύρου 6.00

Πέννες καρμπονάρα με μπέικον και κρέμα 7.00

Λουκάνικα ψητά στη σάρα με τηγανιτές πατάτες 8.50



Αναψυκτικά

Sprite, Πορτοκαλάδα, Λεμονάδα 3.50

Coke, Coke zero 3.50

Χυμοί (πορτοκάλι, μήλο, ανανάς) 3.50

Ice Tea λεμόνι 3.50

Milkshakes

Βανίλια, Σοκολάτα 4.00

Παγωτά (2 scoops)

Βανίλια 3.50

Σοκολάτα 3.50





Peppermint

Fresh Kitchen

Coffee

<i>Nes Café or Cappuccino Café</i>	4.00
<i>Espresso or Hot Tea</i>	3.00
<i>Café Latte or Americano Café</i>	4.00
<i>Baileys or Kahlua or Tia Maria Café</i>	4.50
<i>Amaretto or Irish Café</i>	4.50

Sweets

<i>Hot Chocolate Soufflé with vanilla ice cream and chocolate syrup</i>	6.50
<i>Hot Apple pie with biscuit crumble, vanilla ice cream and caramel syrup</i>	6.50
<i>Tiramisu with mascarpone cream, espresso coffee and green pistachio puree</i>	7.00
<i>Semi freddo White chocolate & Coconut with hazelnut praline in pineapple sauce</i>	6.50

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>	4.00
<i>Chocolate</i>	4.00

Cocktails

<i>Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda)</i>	8.00
<i>Cuba Libre (Rum, Lime, Coke)</i>	8.00
<i>Negroni (Gin, Campari, Martini Rosso)</i>	8.00
<i>Espresso Martini (Vodka, Kahlua, Espresso, Baileys)</i>	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>Negroni</i> (Gin, Campari, Martini Rosso)	8.00

Drinks

Glass of Prosecco or Moschato d' Asti	6.50
Campari Orange – Bacardi Coke	7.00
Gin Tonic – Malibu Pineapple	7.00
Vodka Lemon – Whiskey	7.00
Tia Maria, Baileys, Kahlua	7.00
Martini Dry, Martini Bianco, Rosso	7.00
Cointreau, Drambuie, Havana	7.00
Metaxa 3*	6.00
Metaxa 5*	7.00
Metaxa 7*	8.00
Ouzo by glass	4.00
Wine by glass	4.00

Beers - Soft drinks

Sprite, Orange, Lemon 250ml	3.50
Coke, Coke Zero 250ml	3.50
Tonic water, Soda water 250ml	3.00
Juices (orange, apple, pineapple)	3.50
Fruit Punch, Ice tea	3.50
Sparkling water	3.00
Water 1L	2.00
Heineken, Alpha, Fix, Mythos	4.50