

BEVERAGE LIST

HOT COFFEES & BEVERAGES

Greek Coffee Ελληνικός Καφές	€ 3.50
Double Greek Coffee Διπλός Ελληνικός Καφές	€ 4.50
Espresso (Ristretto, Lungo, Macchiato)	€ 3.00
Espresso Double Διπλός Espresso	€ 3.50
Americano	€ 3.50
Espresso Afogatto	€ 5.00
Filter Coffee Καφές Φίλτρου	€ 4.00
Instant Coffee Στιγμαίος Καφές	€ 4.00
Cappuccino	€ 5.00
Flat White	€ 4.50
Latte	€ 4.50
Chocolate Ζεστή Σοκολάτα	€ 5.00
Caffe Mocha	€ 5.00

SUMMER COFFEES & BEVERAGES

Espresso Freddo	€ 4.00
Iced Americano	€ 4.00
Instant Iced Coffee Στιγμαίος Καφές Φραπέ	€ 4.00
Cappuccino Freddo	€ 5.00
Cold Chocolate Κρύα Σοκολάτα	€ 5.00
Milkshake (Vanilla, Chocolate, Strawberry) (Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα)	€ 7.00

*Decaffeinated / Soya, Almond, Oat Milk option available.
No Extra Charge*

HOT TEA

Earl Grey, English Breakfast, Green, Lemon, Peppermint	€ 4.00
Chamomile	€ 4.50
Hippocrates Variety Tea	€ 5.00

ICED TEA

Detox Sport, Yogi Tea	€ 5.00
Lemon Iced Tea, Peach Iced Tea	€ 4.00

MINERAL WATER

AVRA, Natural Mineral Water Μεταλλικό Νερό	€ 4.00 / 1000ml	€ 3.00 / 500ml
San Pellegrino, Sparkling Water Ανθρακούχο Νερό	€ 7.00 / 750ml	€ 4.00 / 250ml

ICE CREAM & MILKSHAKES

Vanilla, Chocolate, Strawberry Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα	€ 8.00
Ice Cream / Sorbet per scoop Παγωτό / Σορμπέ ανά μπάλα	€ 3.00

REFRESHMENTS

Coca Cola (Light, Zero) / Lemonade / Orangeade / Sprite / Soda / Tonic / Lemon Tonic / Ginger Beer / Ginger Ale	€ 4.00	25 cl	20 cl
Red Bull	€ 6.00		
Three Cents Pink Grapefruit Soda	€ 6.00		

FRESH FRUIT JUICES | ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ

Fresh Orange Juice Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι	€ 6.00
Fresh Mixed Juice (with Seasonal Fruits) Φρέσκος Χυμός Ανάμεικτος (με φρούτα εποχής)	€ 8.00

SMOOTHIES

Detox (Greek Yogurt, Forest Fruits)
(Γιαούρτι, Ανανάς, Φρούτα του Δάσους)

Protein (Espresso, Chocolate, Almond Milk)
(Espresso, Σοκολάτα, Γάλα Αμυγδάλου)

€ 10.00

BEERS

Mamos Pilsner Draft Beer	€ 5.50	33 cl
Nissos All-Day Lager Organic, 4.5% ABV	€ 7.50	
Heineken Lager Beer, 5.0% ABV	€ 6.00	
Corona Lager Beer, 4.6% ABV	€ 7.00	
Amstel Radler, 2% ABV	€ 7.00	
Non-Alcoholic Beer Χωρίς Αλκοόλ	€ 5.00	

COCKTAILS

CLASSIC AND LUXURIOUS

Cosmopolitan, Mojito, Margarita, Caipirinha, Pina Colada, Martini, Negroni, Paloma, Zombie	€ 12.00
---	---------

MOCKTAILS

Virgin Mojito, Virgin Mary, Virgin Margarita, Daiquiri Bob's Dream, Mediterraneo, Berries of Paradise	€ 10.00
--	---------

ALL DAY COCKTAILS

Hippocrates secret Skinos Mastiha Spirit, Votanikon Greek Gin, mandarin cordial, bergamot soda	€ 12.00
---	---------

Lango Botanical Sour
Blend of Scotch whiskeys with greek herbs and honey, Caribbean rum,
fresh lime juice, citrus cordial, aromatic bitters, egg white

Zion
Blend of rums, pomegranate liquor, passion fruit, lime, orange, mint,
honey, orgeat syrup, aromatic bitters

Spiced MangoRita
Tequila reposado, agave syrup, mango, citrus cordial,
fresh orange juice, aromatic bitters, chili peppers

Greek Mule
Skinos Mastiha Spirit, vodka, fresh lime juice, cucumber, honey,
ginger beer

Carpe diem
London Dry Gin, hibiscus syrup, fresh lime juice,
plum bitters, egg white

Garden of Eden
White rum, fig purée, citrus cordial, mint

Salty Skin
Skinos Mastiha Spirit, dry vermouth, fresh lime juice, grapefruit soda

WINE BY THE GLASS

WHITE WINES | ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

9, Muses Estate, Viotia <i>Assyrtiko, Trebbiano, Sauvignon Blanc</i> 9, Κτήμα Μουσών, Βοιωτία	cl.15	€ 8.00
Petalo, Gofas Estate, Peloponnese <i>Moschofilero, Roditis</i> Πέταλο, Κτήμα Γκόφα, Πελοπόννησος	cl.15	€ 6.00
Ktima Akrani Chardonnay, Kos Κτήμα Ακράνη Chardonnay, Κως	cl.15	€ 6.00

ROSE WINES | ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΙ

A. Muse, Muses Estate, Viotia <i>Sauvignon Blanc, Mouhtaro</i> A. Muse, Κτήμα Μουσών, Βοιωτία	cl.15	€ 9.00
Little Ark, Lantides Estate, Peloponnesse <i>Moschofilero</i> Μικρή Κιβωτός, Κτήμα Λαντίδη, Πελοπόννησος	cl.15	€ 8.00
Lango Melo, Petra Marinou, Kos <i>Mavrothiriko, Muscat</i> Lango Melo, Πέτρα Μαρίνου, Κως	cl.15	€ 7.00

RED WINES | ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ


Akres, Domain Skouras, Peloponnese <i>Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon</i> Άκρες, Κτήμα Σκούρα, Πελοπόννησος	cl.15	€ 6.00
The Duck, Filia Gi Winery, Karditsa <i>Limniona, Syrah, Merlot</i> The Duck, Φίλια Γη Οινοποιείο, Καρδίτσα	cl.15	€ 7.00
Cuvee III, Mega Spileo Estate, Kalavrita <i>Mavrodafne, Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko</i> Cuvee III, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο, Καλάβρυτα	cl.15	€ 9.00

CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

N.V Pierre Gimonnet & Fils Brut	cl. 15	€ 19.00
N.V Taittinger Prestige Rose	cl. 15	€ 23.00
N.V Bollinger Special Cuvée Dis	cl. 15	€ 20.00

SERVING HOURS: 11:00AM - 7:00PM

LIGHT BITES

 Tortilla chips with homemade guacamole Τορτίγια τσιπς με σπιτική σάλτσα guacamole	€ 6.00
Homemade fried potatoes with bacon powder Σπιτικές τηγανητές πατάτες με πούδρα μπέικον	€ 6.00
Variety of grilled flatbreads and Greek dips Πλατό με ψητές πιτούλες και Ελληνικά ντιπ	€ 6.00

SANDWICHES & MORE

Whole grain tortilla with grilled mushrooms, cottage cheese, avocado, cucumber and tomato. Served with green salad. Τορτίγια ολικής άλεσης με ψητάμανιτάρια, τυρί cottage, αβοκάντο, αγγούρι και ντομάτα. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα.	€ 10.00
Cypriot pitta (flat bread) with grilled chicken, grilled mushrooms, halloumi cheese, arugula and yogurt dip. Served with green salad. Κυπριακή πίτα με ψητό στήθος κοτόπουλου,μανιτάρια ψητά, χαλούμι σχάρας, ρόκα και σάλτσα γιαουρτιού. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα.	€ 12.00
Club sandwich with grilled chicken, bacon, cheese, tomato, omelette, lettuce and mustard-mayonnaise dressing. Served with homemade fried potatoes. Club sandwich με ψητό στήθος κοτόπουλου, μπέικον, τυρί, ντομάτα, ομελέτα, μαρούλι και σάλτσα από μαγιονέζα και μουστάρδα. Σερβίρεται με σπιτικές τηγανητές πατάτες.	€ 15.00
 Vegan burger with gluten free bread, tofu, lettuce, tomato and vegan mayonnaise. Served with green salad. Vegan burger με ψωμί χωρίς γλουτένη, τόφου, μαρούλι, ντομάτα και μαγιονέζα vegan. Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα εποχής.	€ 14.00
Bao bun burger with beef tagliata, raw vegetables and soy sauce. Served with homemade fried potatoes. Bao buns με μοσχαρίσια ταλιάτα, ωμά λαχανικά και σάλτσα σόγιας. Σερβίρεται με σπιτικές τηγανητές πατάτες.	€ 20.00
Beef burger with tomato, cheddar, bacon and onion rings. Served with homemade fried potatoes. Μοσχαρίσιο burger σε αφράτο ψωμί brioche, ντομάτα, τσένταρ, μπέικον και τηγανητές ροδέλες κρεμμυδιού. Σερβίρεται με σπιτικές τηγανητές πατάτες.	€ 18.00
Black Angus burger with goat's cheese, caramelized onion, baby gem, tomato and truffle mayo. Served with homemade fried potatoes. Black Angus burger σε αφράτο ψωμί brioche, με κασικίσιο τυρί, καραμελωμένο κρεμμύδι, baby gem, ντομάτα και μαγιονέζα τρούφας. Σερβίρεται με σπιτικές τηγανητές πατάτες.	€ 20.00

Service and Taxes are included in the prices | Bread: 3€

Please inform our service staff for any food allergies. The above dishes may contain freshly frozen ingredients. All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for any fried meals.

The hotel reserves the right to alter prices, operating hours and days of the restaurant without prior notice. The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit for the registration of any complaints.

Inspector Market Officer: Reisi Meropi

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις | Ψωμί: 3€

Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας. Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν και φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες. Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα.

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ρείση Μερόπη

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)