

SIGNATURE COCKTAILS

PHILOSOPHICAL WHISPER

Bourbon, Metaxa 5*, Elderflower, Caramel
12

GIN GLEAN

Gin, Cordusio, Lemon, Ginger, Aegean Tonic
13

STORK'S SPIRIT

Tequila Reposado, Cucumber,
Jalapenos Syrup, Lime Juice
13

SUNLIGHT RIDE

Vodka, Strawberry, Lime Juice, Vanilla
12

ROSE METAXA

Metaxa 3*, Rose Syrup, Lemon Juice,
Simple Syrup, Grapefruit Soda
12

AEGEAN RIPLE

Mastiha, Tsipouro, Tangerine, Gentlemen's Soda
13

RUBY GRAPE

Tsipouro, Koum Kouat Liqueur, Elder Flower,
Simple Syrup, Red Wine
14

ANCHORS AWEIGH

Rum, Mango, Orange, Cola, Triple Sec
14

GREEK SPIRIT

Grace Gin, Vamma Vermouth, Home Made Lemonade
15

PEACH & OUZO MIST

Ouzo, Peach, Basil, Lime, Rose Water, Sparkling Water
13

Ask about a classic cocktail

COCKTAIL PLATTERS

Cheese and Jamon Platter 25
Cheese Platter 22



ROOFTOP BAR RESTAURANT

MENΟΥ

NTOMATINIA

Προζυμένιο Παξιμάδι Χαρουπιού, Κρέμα Φέτας,
Αγγούρι, Κρεμμύδι, Ελιά, Τηγανητή Κάπαρη
17

KINOΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Ψητά Λαχανικά, Καβουρδισμένο Αμύγδαλο,
Πάστα Γλυκοπατάτας, Μανούρι, Ξίδι από Σμέουρα
14

ΣΑΛΑΤΑ “ΜΑΡΙΝΑΤΗ”

Φύλλα Σαλατικών, Γαύρος Μαρινάτος,
Μαύρες Φακές, Φινόκιο, Ντρεσινγκ Ρακόμελο
17

ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Λαβράκι, Λαχανικά, Λάιμ,
Μαγιονέζα Αβοκάντο, Αμπελόφυλλο
18

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ

Μαριναρισμένη Ντομάτα,
Καραμελωμένο Κρεμμύδι, Φρέσκα Μυρωδικά
12

ΧΟΥΜΟΥΣ

Λευκά Φασόλια, Λαχανικά,
Τσάντνεϊ Ντομάτας, Τραγανό Προσούτο
13

ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΗ ΠΙΤΑ

Χειροποίητη Ζύμη Ολικής, Παστράμι, Ρόκα, Σκοτύρι Ίου
Καραμελωμένα Λευκά Κρεμμύδια, Λιαστή Ντομάτα
19

ΧΤΑΠΟΔΙ

Φάβα Σαντορίνης, Μους Λευκού Ταραμά,
Ασύρτικο Κρασί, Λάδι Σχοινόπρασου
29

ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ ΜΕ ΚΟΚΟΡΑ

Ντομάτα, Ξινόμαυρο Κρασί,
Μαύρη Ελιά, Μυζήθρα Κρήτης
25

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΡΝΑΚΙ

Άγρια Χόρτα Εποχής, Πάστα Λεμονιού,
Γραβιέρα Νάξου, Φρέσκο Βούτυρο Γάλακτος
33

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΓΑΡΙΔΑΣ**

Μπισκ Γαρίδας, Κουρκουμάς, Ούζο,
Κραμπλ Μαύρου Σκόρδου, Λάδι Βασιλικού
29

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ “ΣΤΑΚΟΦΥΣΙ”

Ψητή Πατάτα, Κολοκύθι, Λεμόνι,
Φινόκιο, Πάστα Κάπαρης με Άνηθο
32

FLANK STEAK TAGLIATA

Καβουρδισμένες Baby Πατάτες, Καρότα Γλασέ,
Τσίλι, Salsa Μεσογειακών Μυρωδικών
42

“ΣΠΑΣΜΕΝΗ” ΤΑΡΤΑ ΚΑΦΕ

Μπισκότο Αμυγδάλου, Ελληνικός Καφές,
Flakes Σοκολάτας, Σάλτσα Καραμέλας
13

ΡΑΒΑΝΙ

Κρέμα Λουίζας, Μπισκότο, Αφρός Μαστίχας Χίου
11

ΜΟΥΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Κομποτε Φρούτων, Τζελ Μελιού, Παστέλι
10

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΟΥΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ

11

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΠΑΓΩΤΩΝ & SORBET

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τις επιλογές
5

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ

Συνοδεύεται με Ανθό Αλατιού, Μείγμα Ελληνικών
Μυρωδικών και Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
5

Chef Βαρδής Βελισσάριος



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



PESCATERIAN

*Το τηγάνισμα γίνεται σε ηλιέλαιο **Προϊόν Βαθείας Κατάψυξης. Χρησιμοποιούμε Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο

Οι τιμές που αναγράφονται αντιστοιχούν σε €.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).
Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α. Δημοτικός Φόρος. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Εκπρόσωπος της εταιρείας

DRINKS

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & NEPO

Coca-Cola 250ml 4,5
Coca-Cola Zero 250ml 4,5
Σόδα 250ml 4,5
Aegean Tonic 200ml 5
Pink Grapefruit 200ml 5
Νερό Μπουκάλι 1L 5

SPARKLING WATER

Ξυνό Νερό Φλώρινας 250ml 3,5
Ξυνό Νερό Φλώρινας 750ml 6
Θεόνη 1L 6

ΜΠΥΡΕΣ

Caldera Lager 330ml 8
Voreia Weiss 330ml 8
Septem 8η Ημέρα IPA 330ml 9
Νήσος Pilsner 330ml 8
Eza “Z” Χωρίς Αλκοόλ 330ml 6

MOCKTAILS

RED BUBBLEGUM

Bubblegum, Strawberry, Cranberry Juice
9

FRESH SODA

Elderflower, Lime Juice
Pink Grapefruit Soda, Fresh Blueberry
10

ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΑ ΠΟΤΑ

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας
για τις επιλογές γεύσεων
7

