

SIGNATURE COCKTAILS

PHILOSOPHICAL WHISPER

Bourbon, Metaxa 5*, Elderflower, Caramel
13

GIN GLEAN

Gin, Cordusio, Lemon, Ginger, Aegean Tonic
14

STORK'S SPIRIT

Tequila Reposado, Cucumber, Jalapenos Syrup, Lime Juice
15

SUNLIGHT RIDE

Vodka, Strawberry, Lime Juice, Vanilla
14

ROSE METAXA

Metaxa 3*, Rose Syrup, Lemon Juice,
Simple Syrup, Grapefruit Soda
13

AURELIA No.2

Aperol, Brown Sugar, Angostura Bitters, Almond Syrup
14

POPSICLE CRUSH

Limoncello, Watermelon Puree,
Lemon Bitters, Kardasi Aged Tsipouro
13

PALM SHADOW

El Jimador Bianco, Melon Puree,
Pink Pineapple Puree, Lemon Juice
14

SUNSPELL

Rakomelo, Lime Juice, Angostura Bitters, Coca Cola
13

GINGER BLOOM

Pampero Bianco, Basil Syrup, Ginger Syrup, Lemon Juice
15

SPICED SUNSET

Flor De Cana Gran Reserve 7 Y.O., Campari, Mango
Syrup, Orange Juice, Orange Bitters, Grapefruit Bitters
14

Ask about a classic cocktail

COCKTAIL PLATTERS

Cheese and Jamon Platter 28
Cheese Platter 25

stork

ROOFTOP BAR RESTAURANT

MENΟΥ

ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ

Προζυμένιο Παξιμάδι Χαρουπιού, Κρέμα Φέτας,
Αγγούρι, Κρεμμύδι, Ελιά, Τηγανητή Κάπαρη
18

ΚΙΝΟΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Ψητά Λαχανικά, Καβουρδισμένο
Αμύγδαλο, Πάστα Γλυκοπατάτας,
Μανούρι, Ξίδι από Σμέουρα
16

ΣΑΛΑΤΑ "ΜΑΡΙΝΑΤΗ"

Φύλλα Σαλατικών, Γάρος Μαρινάτος,
Ντοματίνια, Σέλερι, Μαύρες Φακές,
Φινόκιο, Ντρεσινγκ Ρακόμελο
18

ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Λαβράκι, Λαχανικά, Λάιμ, Αυγοτάραχο,
Μαγιονέζα Αβοκάντο, Αμπελόφυλλο
20

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ

Μαριναρισμένη Ντομάτα,
Καραμελωμένο Κρεμμύδι, Φρέσκα Μυρωδικά
13

ΧΟΥΜΟΥΣ

Λευκά Φασόλια, Λαχανικά,
Τσάντνι Ντομάτας, Τραγανό Προσούτο
13

ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΗ ΠΙΤΑ

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

ΧΤΑΠΟΔΙ

Φάβα Σαντορίνης, Μους Λευκού Ταραμά,
Ασύρτικο Κρασί, Λάδι Σχοινόπρασου
31

ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ ΜΕ ΚΟΚΟΡΑ

Ντομάτα, Ξινόμαυρο Κρασί,
Μαύρη Ελιά, Μυζήθρα Κρήτης
28

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΑΡΝΑΚΙ

Άγρια Χόρτα Εποχής, Πάστα Λεμονιού,
Γραβιέρα Νάξου, Φρέσκο Βούτυρο Γάλακτος
35

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΓΑΡΙΔΑΣ**

Μπισκ Γαρίδας, Κουρκουμάς, Ούζο,
Κραμπλ Μαύρου Σκόρδου,
Λάδι Βασιλικού
31

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ "ΣΤΑΚΟΦΥΣΙ"

Ψητή Πατάτα, Κολοκύθι, Λεμόνι, Φινόκιο,
Πάστα Κάπαρης με Άνηθο
35

FLANK STEAK TAGLIATA

Καβουρδισμένες Baby Πατάτες, Καρότα Γλασέ,
Τσίλι, Salsa Μεσογειακών Μυρωδικών
45

"ΣΠΑΣΜΕΝΗ" ΤΑΡΤΑ ΚΑΦΕ

Μπισκότο Αμυγδάλου, Ελληνικός Καφές,
Flakes Σοκολάτας, Σάλτσα Καραμέλας
14

ΡΑΒΑΝΙ

Κρέμα Λουίζας, Μπισκότο,
Παγωτό με Ανθότυρο και Σύκο
13

ΜΟΥΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Κομποτε Φρούτων, Τζελ Μελιού, Παστέλι
11

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΦΡΟΥΤΩΝ ΕΠΟΧΗΣ

12

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΠΑΓΩΤΩΝ & SORBET

Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τις επιλογές
6

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ

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

DRINKS

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΝΕΡΟ

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

SPARKLING WATER

Ξινό Νερό Φλώρινας 250ml 4,5
Ξινό Νερό Φλώρινας 750ml 6
Θεόνη 1L 6

ΜΠΥΡΕΣ

Eza Lager 330ml 8
Odyssey White Weiss 330ml 9
Odyssey Red Ale 330ml 9
Peiraiki Craft Beer 330ml 8
Eza "Z" Χωρίς Αλκοόλ 330ml 7

MOCKTAILS

RED BUBBLEGUM

Bubblegum Syrup, Strawberry Puree,
Lemon Juice, Cranberry Juice
10

FRESH SODA

Elderflower Syrup, Lime Juice,
Blueberry Puree, Pink Grapefruit Soda
11

COASTAL DUSK

Pineapple Juice, Passion Fruit Puree,
Banana Syrup, Lime Juice, Grenadine, Soda
10

LATE LIGHT

Peach Puree, Tangerine Puree,
Lime Juice, Lemonade
11

Chef Βαρδής Βελισσάριος

VEGETARIAN VEGAN GLUTEN FREE PESCATERIAN

*Το τηγάνισμα γίνεται σε ηλιέλαιο **Προϊόν Βαθείας Κατάψυξης. Χρησιμοποιούμε Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες.

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

