



ATHINA

Lounge

Drinks Menu

Food Menu

Ice Cream Creations



€

CHAMPAGNES

	15cl	37.5cl	75cl
Moët et Chandon Brut Imperial, <i>Épernay</i>	21	60	105
Moët et Chandon Ice Imperial	23		120
Gosset Extra Brut, <i>Épernay</i>	23		120
'R' Ruinart, <i>Brut, Reims</i>		70	135
Bollinger Special Cuvee Brut, <i>Ay</i>			135
Veuve Cliquot Ponsardin Brut, <i>Reims</i>			145
Ruinart Blanc de Blancs Brut, <i>Reims</i>		95	175

ROSÉ CHAMPAGNE

Moët et Chandon Rosé Brut, <i>Épernay</i>	23		120
Gosset Grand Rosé Brut, <i>Épernay</i>	30		140
Bollinger Rosé Brut, <i>Ay</i>			145
Ruinart Rosé Brut, <i>Reims</i>		95	160
Billecart-Salmon Rosé Brut, <i>Ay</i>		95	175
Laurent Perrier Rosé Brut, <i>Reims</i>			175

CUVÉES PRESTIGE CHAMPAGNE

2006	La Grande Dame Brut, <i>Veuve Cliquot Ponsardin, Reims</i>	295
2012	Dom Perignon Brut, <i>Moët et Chandon, Épernay</i>	405
2004	Dom Ruinart Blanc de Blancs Brut, <i>Reims</i>	450
2012	Cristal Brut, <i>Louis Roederer, Reims</i>	485
2007	Dom Ruinart Rosé Brut, <i>Reims</i>	735

SPARKLING WINES

	15cl	75cl
Prosecco Extra Dry DOC, <i>Aldegheri</i>	9	44
Asti Spumante (sweet), <i>Zonin</i>		44
Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG, <i>Zardetto</i>		46
Malvasia Rose (sweet), <i>Bava</i>		51
Blanc de Blancs Brut, <i>Schloss Gobelsburg</i>		82



€

WINES

WHITE WINES 18cl

2021	Ktima Dafermou (Xynisteri, Assyrtiko, Malvasia), PGI Larnaka, Ktima Dafermou, Cyprus	8
2020	Le Bruniche Chardonnay, IGT Toscana, Tenuta di Nozzole, Italy	10
2021	Gruner Veltliner vom Haus, Weingut Pfaffl, Austria	10
2020	III Cuvee (Malagousia, Assyrtiko, Chardonnay) PGI Achaia, Domaine Mega Spileo, Greece	11
2021	Sauvignon Blanc, Marlborough, Matua, New Zealand	11
2020	Satinela, Rioja DOC, (semi-sweet), Marques de Caceres, Spain	11
2019	Chablis, Burgundy, Domaine Simmonet Febvre, France	13
2021	Magic Mountain Sauvignon Blanc, PGI Drama, Chateau Nico Lazarides, Greece	13

ROSÉ WINES 18cl

2021	Akti Rosé (Lefkada, Mavro), PGI Limassol, Kyperounta Winery, Cyprus	11
2021	Alpha Rose Single Vineyard Hedgehog (Xinomavro), PGI Florina, Ktima Alpha, Greece	13
2021	Whispering Angel, Provence, Chateau D'Esclans, France	14

RED WINES 18cl

2019	Ktima Dafermou (Shiraz, Maratheftiko), PGI Larnaka, Ktima Dafermou, Cyprus	9
2017	Argyrides (Merlot, Cabernet Sauvignon), PGI Limassol, Vasa Winery, Cyprus	10
2018	Cotes du Rhone, Rhone, E.Guigal, France	11
2019	Malbec, Mendoza, Kaiken	11
2018	Chianti Classico DOCG, Tuscany, Tenuta di Nozzole, Italy	11
2020	Primitivo Novantaceppi 90, IGT Puglia, Latentia Winery, Italy	11
2015	Little Fox Cabernet Sauvignon, PGI Peloponnese, Giannikos Winery, Greece BIO	12
2018	Bourgogne Pinot Noir, Burgundy, Louis Latour, France	14

DESSERT WINES 10cl

Muscat	12
Beaumes de Venise, Rhone, Vidal Fleury, France 2017	
Pinot Gris "Vendage Tardive"	12
Alsace, Maison Joseph Cattin, France 2017	
Commandaria PDO	13
Commandaria, Kyperounta winery, Cyprus 2013	



€

COCKTAILS

SPARKLING MOMENTS

Aperol Spritz	13
Prosecco, Aperol, Soda Water	
Bellini	13
Prosecco, Peach Puree	
Hugo	13
Prosecco, Elderflower, Mint Leaves	
Limoncello Spritz	13
Prosecco, Limoncello, Soda Water	
Passion Fruit Spritz	13
Prosecco, Passion Fruit Liqueur, Soda water	
Kir Royal	21
Champagne, Chambord Liqueur	

DESIGNER'S COCKTAILS 13

Notorious Day	
Gin, Strawberry Puree, Elderflower, Orange Juice and Blackberry	
Green Fairy	
Vodka, Fresh Lemon Juice, Sugar Syrup, Fresh Apple Juice, Fresh Grapefruit Juice	
Midnight Passion	
Absolute, Peach Schnapp, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup, Cranberry Juice	
Copacabana	
Gin, Fresh Lemon Juice, Basil Leaves, Sugar Syrup, Bitter Lemon	
Tropical Island	
Gin, Passion Fruit Liqueur, Elderflower Tonic	
Caribbean Waves	
Rum, Fresh Lime Juice, Mango Juice, Indian Fever Tree Tonic	

CLASSIC COCKTAILS

Classic Mojito	13
Rum, Fresh Lime, Fresh Mint, Brown Sugar, Soda Water	
Cosmopolitan	12
Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice	
Classic or Frozen Daiquiri	12
Rum, Fresh Lime Juice, Fruit of your Choice	
Pornstar Martini	13
Vodka, Passoa Liqueur, Fresh Lime Juice, Passion Fruit Puree and Prosecco	
Classic Martini	12
Vodka or Gin, Vermouth Dry	
Espresso Martini	13
Vanilla Vodka, Kahlua, Frangelico, Espresso	
Piña Colada	12
Rum, Coconut Liqueur, Coconut Puree, Pineapple Juice, Fresh Cream	
Long Island Ice Tea	12
Gin, Vodka, Rum, Tequila, Triple Sec, Lemon Squash, Coke	
Bloody Mary	12
Vodka, Tomato Juice, Spices	



€

COCKTAILS

TASTE OF MEXICO

Classic or Frozen Margarita 12
Tequila, Triple Sec, Fresh Lemon Juice

Eclipse 13
Mezcal Tequila, Lime Juice, Agave Nectar,
Pink Grapefruit Soda

TWISTED CLASSICS 13

Mai Tai
Rum, Apricot Brandy, Triple Sec, Amaretto, Lemon Juice,
Orange Juice, Grenadine

Greek Mojito
Masticha Liqueur, Fresh Lime, Fresh Mint, Brown Sugar

Blue Margarita
Tequila, Triple Sec, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup and Blue Curacao

Blueberry Mojito
Rum, Fresh Blueberries, Fresh Lime,
Fresh Mint, Brown Sugar, Pink Grapefruit Soda

Hollywood
Bacardi Rum, Peach Schnapp, Pineapple Juice, Sugar Syrup,
Fresh Lime Juice

Japanese Sleeper
Midori Liqueur, Cointreau, Fresh Lemon Juice

BARREL AGED COCKTAILS

Old Fashion 14
Bourbon, Bitter, Sugar

Negroni 14
Premium Gin, Campari, Sweet Vermouth

TWISTED SOURS 13

Whiskey Sour
Bourbon Whiskey, Fresh Lime Juice, infused with Honey
and Thyme

Amaretto Sour
Amaretto Liqueur, Fresh Lime Juice, Egg White

Pisco Sour
Pisco Liqueur, Fresh Lime Juice, Angonstura, Egg White
and Sugar Syrup

Brandy Sour 12
Brandy, Fresh Lemon Juice, Fig Marmalade, Angostura
and Soda Water



COCKTAILS

GTs

14

- Hendrick's Gin, Cucumber Peel, 3 Cents Aegean Tonic
- Gin Mare, Thyme, Rosemary, Fever Tree Mediterranean Tonic
- Botanist, Fresh Blueberries, Rosemary, Fever Tree Indian Tonic
- Tanqueray 10, Fever Tree Indian Tonic, Grapefruit Zest
- Brockman's, Red Grapefruit Peel, Fresh Blueberries, Fever Tree Indian Tonic
- Etsu Japanese Gin, Grapefruit Peel, Rosemary, Fever Tree Mediterranean
- Malfy Lemon Gin, Lemon Peel, Rosemary, 3Cents Aegean Tonic
- MATAROA Gin, Rosemary, Orange Peel, 3Cents Aegean Tonic
- Silent Pool, Orange Peel, Indian Fever Tree Tonic
- Seedlip Garden 108 Herbal, Snap Pea, Fever Tree Mediterranean Tonic **(0.0% Alc)**
- Seedlip Grove 42 Citrus, Grapefruit Peel, Dry Lemon, Fever Tree Mediterranean Tonic **(0.0% Alc)**

NON-ALCOHOL COCKTAILS

8

Virgin Strawberry Daiquiri

Strawberry Puree, Agave Syrup, Fresh Lemon and Lime Juice

Very Berry

Fresh Raspberries, Raspberry Purée, Strawberry Syrup, Fresh Lime Juice, Ginger Ale

Berry Explosion

Fresh Strawberries, Cranberry Juice, Soda

Fruit Punch

Mixed Juices, Grenadine, mixed Fruits

Pina De Nada

Coconut Syrup, Pineapple Juice, Fresh Cream

Strawberry Wonderland

Coconut Syrup, Frozen Strawberries, Pineapple, Lime Juices, Whipped Cream

Virgin Mary

Tomato Juice, Lemon Juice, Spices

Virgin Mojito

Fresh Lime, Fresh Mint, Brown Sugar, Soda Water

SMOOTHIES

8

Strawberry Wild

Blueberry, Raspberry, Strawberry, Mango, Passion Fruit

Tutti Fruitty

Pineapple, Banana, Mango

Tropical Fruits

Strawberry, Mango, Banana

Mango Tango

Banana, Apple, Mango

Hawaiian Breeze

Mango, Blueberry, Pineapple, Passion Fruit



€

APERITIFS

VERMOUTH & BITTER & ANISSET 5cl

Martini (<i>Dry, Bianco, Rosso</i>)	8
Aperol (<i>Italian aperitif</i>)	9
Antica Formula	9
Campari	9
Ouzo Varvayiannis	9
Ouzo Plomari	9
Ouzo Giannatsi (<i>20cl</i>) 42% alc	23

SHERRY & PORT 5cl

Local Sherry (<i>Dry, Medium, Cream</i>)	7
Tio Pepe, Dry	8
Taylor's Vintage	8
Taylor's 10 Years Old Tawny	11
Niepoort 20 Years Old, <i>Old Tawny Port</i>	15

SPIRITS

GIN 4cl

Ordinary (<i>Gordon's, Beefeater, Bombay Sapphire, Tanqueray</i>)	9
Silent Pool	12
Caorunn	12
Tanqueray 10	12
Brockman's	12
Malfy Lemon	12
Gin Mare	12
Hendrick's	12
Opihr	12
Botanist	12
Berkeley Square	12
Monkey 47	14
MATARAΩ GIN	12
Elephant Gin	14
Etsu Handcrafted Japanese Gin	14
Seedlip Garden 108, Herbal (0.0%vol)	12
Seedlip Grove 42, Citrus (0.0%vol)	12



€

SPIRITS

VODKA 4cl

Ordinary	9
<i>(Absolut, Smirnoff Red, Stoli Red)</i>	
Branvin Svenskt	9
Stoli Black Crystal	10
Siroc	12
Belvedere	12
Grey Goose	12
Beluga Noble	15
Beluga Gold	20

TEQUILA 4cl

Ordinary <i>(Jose Cuervo)</i>	9
Olmecca Altos Reposado	9
Patron silver	13
Patron Reposado	17
Don Julio Reposado	12
Don Julio Blanco	11
Mezcal	11

RUM 4cl

Ordinary	9
<i>(Bacardi, Captain Morgan Black, Havana Club 3 Anos, Captain Morgan Spiced Gold)</i>	
Sailor Jerry Spiced Rum	10
Plantation White	11
Bacardi Reserva	11
Havana Club 7 Anos	11
Angostura 1919	11
Pyrat X.O. Reserve	12
Diplomatico Mantuano	13
Zacapa 23	13
Diplomatico Exclusiva	13



€

SPIRITS

WHISKY 4cl

Scotch Whiskies 9

Ballantine's

Dewar's White Label

Famous Grouse

J & B

Johnnie Walker Red Label

Teacher's

Premium Whiskies

Johnnie Walker Black Label - 12 years old 11

Chivas Regal - 12 years old 11

Dimple - 15 years old 12

Johnnie Walker Double Black 16

Exclusive Whiskies

Chivas Regal - 18 years old 16

Ballantine's - 21 years old 28

Chivas Royal Salute - 21 years old 29

Johnnie Walker Blue Label - 21 years old 37

Chivas Regal - 25 years old 39

Single Malt Whiskies

10 - 12 years 12

(Glenmorangie, Glenfiddich, The Glenlivet, Laphroaig, Talisker, Cardhu)

Monkey Shoulder (Blended Malt) 13

Macallan - 12 years old 14

Glenfiddich - 15 year old 14

16 years *(Lagavulin)* 15

Taketsuru Pure Malt Japanese 15

18 years *(Glengoyne, Glenfiddich)* 16

Kamiki Blended Malt Japanese 19

The Dalmore Cigar Malt 22

The Glenlivet V 21 years old 28

Chivas Ultis 28

Glenfiddich - 21 year old 28

Macallan - 18 years old 36

Glenmorangie Signet 36

The Matsui, Mizunara Cask, Japanese 38

Macallan Rare Cask 53

Irish Whiskies

Bushmills 9

Jameson 9

Jameson Black Barrel 12

Tullamore dew 12

American, Bourbon and Canadian Whiskies

Macker's Mark 12

Jack Daniel's 10

Jim Beam 10

Bullet Bourbon 12

Koval Rye 13

Jack Daniel's Gold No 27 15

An extra charge of €2.00 will apply for any soft drinks or juice ordered as a mixer.

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT
ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ (€) ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΦΠΑ



€

LIQUEURS 5cl 9

Masticha
Chambord
Amaretto Di Saronno
Baileys
Cointreau
Drambuie
Kahlua
Limoncello
Malibu
Peach Schnapps
Sambuca (*White or Dark*)
Southern Comfort
Tia Maria
Midori (*Melon*)

EAUX-DE-VIE 4cl 7

Zivania 7
Grappa Brunello di Montalcino, A. Gaja 10
Kirschwasser 10

DIGESTIVES 4cl 9

Fernet - Branca 9
Jagermeister 9
Underberg 2cl 8

BRANDIES 5cl 6

Five Kings 6
Metaxa 5* 8
Metaxa 7* 10
Metaxa Reserve 14
Armagnac 12
Calvados (Apple Brandy) 11

COGNACS 4cl 10

Martell V.S. 10
Courvoisier V.S. 10
Hennessy V.S. 10
Hennessy V.S.O.P. 12
Courvoisier V.S.O.P. 12
Martell V.S.O.P. 12
Remy Martin V.S.O.P. 13
Delamain X.O. 20
Martell Cordon Bleu 24
Remy Martin X.O. 22
Martell X.O. 26
Hennessy X.O. 30
Frapin VIP X.O. 30
Delamain Vesper 29
Delamain Reserve de la Famille 62
Hennessy Paradis 127
Hennessy Richard 480
Remy Martin, Louis XIII 434



€

BOTTLED BEERS 33cl

Carlsberg	5.5
Keo	5.5
Humor IPA	7
Humor Weiss	7
Beck's / Beck's Non-Alcoholic (27cl)	7
Budweiser	7
Somersby Cider	7
Corona	7
Guinness	8
Heineken	7
Heineken Non-Alcoholic (0.0% Alc)	7
Stella Artois	7
Hoegaarden	7
Kirin Japan	7

REFRESHMENTS

Local Still Water 100cl	4
Soft Drinks 25cl	4
Aqua Panna 50cl	4.5
Perrier 33cl	4.5
Fever Tree Tonic 20cl	4.5
Pink Grapefruit Soda 20cl	4.5
Iced Tea 33cl (Peach or Lemon)	6
Aqua Panna 1ltr	6
San Pellegrino 75cl	6
Fresh Fruit Juices (Orange, Apple, Carrot)	8

HOT COFFEES & BEVERAGES

Cyprus Coffee	4.5
Espresso / Decaffeinated Espresso	4.5
Macchiato	5
Café Americano (Espresso with Extra Hot Water)	5
Double Cyprus Coffee	5
Filter Coffee	5.5
Instant Coffee / Decaffeinated	5.5
Doppio (Double Espresso)	6
Affocato (Espresso with Homemade Vanilla Ice Cream)	6
Café Latte (Espresso with Steamed Milk)	6
Cappuccino (Espresso with Frothed Milk)	6
Café Mocha (Espresso with Cacao and Steamed Milk)	6
Hot Chocolate	6.5
Caramel Latte (Espresso, Milk, Caramel Syrup)	6.5



€

ICED COFFEES & MILKSHAKES

Frappe (<i>Iced Instant Coffee</i>)	6.5
Freddo (<i>Iced Espresso</i>)	6.5
Freddo Cappuccino (<i>Iced Cappuccino</i>)	6.5
Ice Latte	6
Caramel Ice Latte	6.5
Ice Americano	6.5
Ice Mocha Cappuccino	6.5
Milkshakes (<i>Chocolate, Vanilla, Strawberry</i>)	7

SPECIALITY COFFEES WITH ALCOHOL

Irish Coffee	10
Irish Whiskey, filter coffee and fresh cream	
Calypso Coffee	10
Tia Maria, filter coffee and fresh cream	
Baileys Coffee	10
Baileys, filter coffee and fresh cream	
Café Royal	12
Martell Cognac, filter coffee and fresh cream	

TEA COLLECTION

Herbal Infusion	5.5
Rooibuh Strawberry Cream	
Smooth Mint	
Camomile	

Fruit Infusion

Red Fruit
Strawberry

Green tea

Milk Oolong
Jasmine Green Tea
Gunpowder Green Tea

Black tea

English Breakfast
Royal Earl Grey
Darjeeling

Fresh and Loose Tea

Cyprus Mountain Mixed Herbals
Chamomile Flowers
Macha Organic
Fresh Mint

6



FOOD SELECTION

ALLERGEN SYMBOLS

PLEASE REFER TO OUR MENU'S LAST PAGES

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΑΠΟΤΑΘΕΙΤΕ ΣΤΗΝ
ΤΕΛΕΥΤΑΙΕΣ ΣΕΛΙΔΑ ΤΟΥ ΜΕΝΟΥ

For any food allergies or intolerances please
inform a member of our staff.

Σε περίπτωση τροφικής αλλεργίας ή δυσανεξίας
παρακαλούμε όπως ενημερώσετε το προσωπικό μας



€

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Caesar Salad / Σαλάτα του Καίσαρα 15

***Allergens (3, 4, 5, 8, 9, 12, 14)**

Iceberg and romaine lettuce, herbed croutons, crispy Italian pancetta, parmesan flakes, tossed with Caesar's dressing
Μαρούλι Iceberg και Romaine, αρωματισμένα κρουτόνια, τραγανό ιταλικό μπέικον, νιφάδες παρμεζάνας, σάλτσα του Καίσαρα

Topped with / Με την προσθήκη των:

Chicken Fillet / Φιλέτο κοτόπουλο ***Allergens (3, 4, 5, 9, 10, 12, 14)** 18

Grilled Prawn / Γαρίδες σχάρας ***Allergens (2, 3, 4, 5, 9, 10, 12, 14)** 19

Confit Duck Salad / Σαλάτα Πάπιας 15

***Allergens (5, 10, 12, 14)**

Garden green leaves, mango, pomegranate, roasted hazelnuts and honey dressing
Πράσινα φύλλα, μάνγκο, ρόδι, ψητά φουντούκια σάλτσα μελιού

Red Quinoa / Κόκκινη Κινόα  17

***Allergens (5, 12, 14)**

Baby rocket leaves, dry figs, dates, roasted pine nuts and raspberry vinaigrette
Φύλλα ρόκας, ξηρά σύκα, χουρμάδες, καβουρδισμένα κουκουνάρια και βινεγκρέτ βατόμουρου

Tuna Ceviche / Τόνος Ceviche 18

***Allergens (3, 4, 8, 9, 13, 14)**

Seaweed salad, mango and avocado with ponzu sauce
Σαλάτα με φύκια, μάνγκο και αβοκάντο με σάλτσα ponzu

Panzanella Salad / Σαλάτα Παντσανέλλα 17

***Allergens (4, 5, 10, 14)**

Burrata, melon and prosciutto St.Daniel with white balsamic vinaigrette
Τυρί μπουράτα, πεπόνι και προσιούτο "St. Daniel" με βινεγκρέτ λευκού βαλσάμικου

PLATTERS SELECTION / ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΙΑΤΕΛΩΝ

Selected smoked and curved Meat / 24

Επιλεγμένα Καπνιστά Αλλαντικά/Κρέατα

Served with chantey / Σερβίρονται με τσάντευ

Fine Cheeses / Επιλεγμένα Τυριά 24

Platter Combination / Συνδυασμός Πιατέλας 24

Selected of charcuterie & fine cheeses accompanied with chutney and breadsticks

Fruit Platter / Πιατέλα Φρούτων 18



Dishes suitable for vegan
Κατάλληλο για χορτοφάγους

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT
ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ (€) ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΦΠΑ



€

SUSHI / ΣΟΥΣΙ (8 pcs)

18

California Roll / Ρολό “California”

***Allergens (2, 7, 9, 10, 13, 14)**

Crab, avocado, cucumber, tobiko red, mayonnaise
Κάβουρας, αβοκάντο, αγγούρι, tobiko red, μαγιονέζα

Tempura Roll / Ρολό Τεμπούρα

***Allergens (2, 7, 9, 10, 13, 14)**

Tempura prawns, avocado, cucumber, tempura flakes, mix mayonnaise, teriyaki
Γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, αγγούρι, νιφάδες τεμπούρα, μιξ μαγιονέζα, τεριγιάκι

Salmon Roll / Ρολό Σολομού

***Allergens (3, 7, 9, 10, 13, 14)**

Fresh salmon, avocado, mix mayonnaise
Φρέσκος σολομός, αβοκάντο, μιξ μαγιονέζα

Spider Roll / Ρολό “Spider”

***Allergens (2, 3, 7, 9, 10, 13, 14)**

Soft shell crab, cucumber, iceberg, crispy tempura flakes and red tobikko with homemade spider sauce
Καβούρι με μαλακό κέλυφος, αγγουράκι, iceberg, τραγανές νιφάδες τεμπούρα και κόκκινο αβγοτάραχο Tobikko με “spider sauce”

Red Dragon Roll / Ρολό Red “Dragon”

***Allergens (2, 3, 7, 9, 10, 13, 14)**

Tempura prawn, avocado, fresh salmon
Γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, φρέσκος σολομός

Toro Ebi Roll / Ρολό Γαρίδας Και Τόνου

***Allergens (3, 4, 5, 8, 9, 12, 14)**

Fresh tuna, fresh salmon, prawns, avocado, Mango and green tobikko with honey mustard mayonnaise
Φρέσκος τόνος, φρέσκος σολομός, γαρίδες, αβοκάντο, μάνγκο και πράσινο αβροτάραχο tobikko με μαγιονέζα με μέλι και μουστάρδας

Tempura Eel Roll / Ρολό Από Χέλι Τεμπούρα

***Allergens (2, 7, 9, 10, 13, 14)**

Smoke eel, cucumber, avocado, fresh salmon with ponzu lime zest
Καπνιστό χέλι, αγγούρι, αβοκάντο, φρέσκος σολομός με ξύσμα από λάιμ με πόντζου

Nigiri Selection / Ποικιλία “Nigiri”

***Allergens (2, 3, 5, 9, 10, 14)**

Fresh salmon, fresh tuna, seabass, prawn
Φρέσκος σολομός, φρέσκος τόνος, λαβράκι, γαρίδα

Vegetarian Roll / Χορτοφαγικό Ρολό

12

***Allergens (7, 9, 10, 13, 14)**

Avocado, carrots, cucumber, asparagus
Αβοκάντο, καρότα, αγγούρι, σπαράγγια



Dishes suitable for vegan
Κατάλληλο για χορτοφάγους

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT
ΟΛΕΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ (€) ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΦΠΑ



€

SANDWICHES & WRAPS / ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ & WRAPS

Amathus Club Sandwich / Κλαμπ Σάντουιτς Αμαθούς 15

***Allergens (4, 5, 6, 8, 9, 14)**

Grilled chicken breast, bacon, fried egg, crispy lettuce, tomatoes, mustard-mayonnaise

Φιλέτο κοτόπουλου σχάρας, μπέικον, τηγανιτό αυγό, τραγανό μαρούλι, ντομάτες, μουστάρδα μαγιονέζα Smoked Salmon Croque Monsieur
Ψωμάκι ολικής αλέσεως, κρεμώδες τυρί, chive, τυρί Emmental

Smoked Salmon / Καπνιστός Σολομός 15

***Allergens (3, 4, 5, 8, 9, 14)**

bidd lettuce leaves, plum tomatoes, lime zest, Dijon mustard sauce on whole grain French baguette

Φύλλα μαρουλιού, ντομάτες, λάιμ, σάλτσα μουστάρδας Dijon
σε γαλλική μπαγκέτα ολικής αλέσεως

Shrimp Salad Sandwich 15

***Allergens (1, 2, 4, 5, 8, 9, 14)**

Crispy Italian pancetta, baby rocket leaves, dill mustard sauce on brioche roll

Grilled Angus Steak Tacos 16

***Allergens (4, 5, 8, 9, 14)**

Slices of mini beef steaks with guacamole, shredded Emmental cheese, lettuce, tomatoes and mustard sour crème

Φέτες βοδινού με γουακαμόλε, τυρί Emmental, μαρούλι, ντομάτες και μουστάρδα ξινή κρέμας

Three Mini Burgers / Τρία Μίνι Μπιφτέκια 15

***Allergens (3, 4, 5, 6, 8, 9, 14)**

Served in brioche rolls with caramelized onions

Σερβιρισμένα σε ψωμάκια μπριος με καραμελωμένα κρεμμύδια

Triple Sub Sandwich / Τριπλό Σάντουιτς 13

***Allergens (5, 6, 8, 14)**

Toasted sandwich with Emmental cheese and Parma ham

Τραγανό σάντουιτς με τυρί Emmental και χαμ Parma

Spinach Wraps / Πολό Σπανακιού 13

***Allergens (4, 6, 8, 14)**

Creamy spinach, vegan cheese, sun dried tomatoes in tomato tortilla

Κρεμώδες σπανάκι, τυρί για χορτοφάγους και λιαστές ντομάτες σε τортίγια ντομάτας



€

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

7.5

Guanaja Cake

***Allergens (4, 8, 9, 12)**

Bitter chocolate cream and Madagascar vanilla
crème brûlée on chocolate biscuit

Πικρή κρέμα σοκολάτας και κρέμ μπρουλέ με βανίλια
Μαδαγασκάρης σε μπισκότο σοκολάτας

Red Velvet Cheese Cake

***Allergens (4, 8, 9, 12)**

With cream cheese and black currants compote
Με κρεμώδες τυρί και μαύρα μούρα

Apple tart / Τάρτα Μήλου

***Allergens (4, 8, 9, 12)**

Apple slices, walnuts, raisins topped with cinnamon
and almonds on a crispy biscuit shell

Φέτες μήλου, καρύδια, σταφίδες πασπαλισμένη με κανέλα
και αμύγδαλα, πάνω σε τραγανό μπισκότο

Avelana

***Allergens (4, 8, 9, 12)**

Milk chocolate mousse and gianduja
crèmeux on hazelnut biscuit.

Μους από σοκολάτα γάλακτος και κρέμα gianduja
σε μπισκότο φουντουκιού

Brazilian Chocolate Tart / Βραζιλιάνικη Τάρτα Σοκολάτας

***Allergens (4, 8, 9, 12)**

Luscious chocolate ganache, caramelized banana,
coffee flavoured cream

Νόστιμη σοκολάτα ganache, καραμελωμένη μπανάνα,
αρωματική κρέμα καφέ

Crème Brûlée

***Allergens (4, 9)**

Caramelized baked vanilla cream
Καραμελωμένη ψητή κρέμα βανίλιας

Fresh Fruit Tart / Τάρτα Φρέσκων Φρούτων

***Allergens (4, 8, 9, 12)**

A buttery tart shell filled with vanilla cream, topped
with fresh fruits of season

Βάση τάρτας βουτύρου γεμιστή με κρέμα βανίλιας,
γαρνιρισμένη με φρέσκα φρούτα εποχής



€

ICE CREAM CREATIONS

12

Wild Forest

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Yogurt forest fruit gelato, crunchy meringue, strawberries & berries

Παγωτό γιαουρτιού από φρούτα του δάσους, τραγανή μαρέγκα, φράουλες και μούρα

Taste of Greece

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Pistachio & Masticha gelato, crunchy kataifi, variegato pistachio, sour cherry spoon sweet
Φιστίκι αιγίνης & μαστίχα παγωτό, τραγανό κατσίφι, φιστίκι αιγίνης variegato, βύσσινο γλύκο του κουταλίου

Apple Pie Fusion

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Premium vanilla & Apple pie gelato, hazelnut and almond biscuit

Βανίλια & μηλόπιτα παγωτό, φουντούκι και αμύγδαλο biscuit

Duo of Chocolate

*Allergens (4, 8, 9, 12)

Dark & Milk chocolate gelato, white hazelnut brownies, white crunchy pearls

Παγωτό μαύρης και γάλακτος σοκολάτα, λευκά μπράουνις φουντουκιού, λευκά τραγανά μαργαριτάρια σοκολάτας

ALLERGENS INDEX

INDICATING NUMBER ΕΝΔΕΙΞΗ ΑΡΙΘΜΟΥ	ALLERGEN SYMBOL & NAME ΣΥΜΒΟΛΟ & ΟΝΟΜΑ	ALLERGEN DESCRIPTION ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΟΥ
1	CELERY Σέλινο	This includes celery stalks, leaves, seeds and root called celeries. You can find celery in celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes. Περιλαμβάνει κοτσόνια από σέλινο, φύλλα, σπόρους και ρίζα που ονομάζεται σελινόριζα. Μπορείτε να βρείτε σέλινο σε αλάτι σέλινο, σαλάτες, μερικά προϊόντα κρέατος, σούπες και κύβους λαχανικών μαγειρικής.
2	CRUSTACEANS Οστρακοειδή	Crab, lobster, prawns and scampi are crustaceans, shrimp paste often used in Thai and south-east Asian curries or salads. Is an ingredient to look out for. Τα καβούρια, οι αστακοί, οι γαρίδες και τα караβίδες είναι μαλακά όστρακα, η πάστα γαρίδας, που χρησιμοποιείται συχνά σε κάρυ ή σαλάτες της Ταϊλάνδης και της Νοτιοανατολικής Ασίας. Είναι ένα συστατικό που πρέπει να προσέξουμε.
3	FISH Ψάρι	You will find this is in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce. Θα το βρείτε σε μερικές σάλτσες ψαριών, πίτσες, σάλτσες σαλάτας, κύβους λαχανικών μαγειρικής και σάλτσα Worcestershire.
4	MILK Γάλα	Milk is a common ingredient in butter, cheese, cream, milk powders and yoghurt. It can also be found in foods brushed or glazed with milk, in powdered soups and sauces. It's often split into casein in curds and BLG in whey. Το γάλα είναι ένα κοινό συστατικό που το βρίσκουμε στο βούτυρο, στο τυρί, στην κρέμα γάλακτος, στις σκόνες γάλακτος και το γιαούρτι. Μπορεί επίσης να βρεθεί σε τρόφιμα βουτηγμένα σε γάλα και σε σούπες και σάλτσες σε σκόνη. Συχνά διαχωρίζεται σε καζεΐνη σε τυρόπηγμα και BLG σε ορό γάλακτος
5	MUSTARD Μουστάρδα	Liquid mustard, mustard powder and mustard seeds fall into this category. This ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressings, sauces and soups. Η υγρή μουστάρδα, η σκόνη μουστάρδας και οι σπόροι μουστάρδας υπάγονται στην κατηγορία αυτή. Αυτό το συστατικό μπορεί επίσης να βρεθεί σε ψωμιά, κάρυ, μαρινάδες, προϊόντα κρέατος, σάλτσες σαλάτας, σάλτσες και σούπες.
6	PEANUTS Φιστίκι	Peanuts are actually a legume and grow underground, which is why it's sometimes called a groundnut. Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, desserts, sauces (such as satay sauce), as well as in groundnut oil and peanut flour. Τα φιστίκια είναι όσπρια και μεγαλώνουν στο χώμα, γι' αυτό μερικές φορές ονομάζονται και φυτά. Τα φιστίκια χρησιμοποιούνται συχνά ως συστατικό σε μπισκότα, κέικ, κάρυ, επιδόρπια, σάλτσες (όπως σάλτσα Σαται), καθώς και σε αραχιδέλαιο και αλεύρι.
7	SOYA Σόγια	Often found in bean curd, edamame beans, miso paste, textured soya protein, soya flour or tofu, soya is a staple ingredient in oriental food. It can also be found n desserts, ice-cream, meat products, sauces and vegetarian products. Συχνά βρίσκεται σε φασόλια, φασόλια edamame, πάστα miso, πρωτεΐνες σόγιας, αλεύρι σόγιας ή tofu. Η σόγια είναι ένα βασικό συστατικό σε ανατολίτικο φαγητό. Μπορεί επίσης να βρεθεί σε επιδόρπια, παγωτά, προϊόντα κρέατος, σάλτσες και χορτοφαγικά προϊόντα.
8	WHEAT-GLUTEN Γλουτένη από Σιτάρι	Wheat (such as spelt and Khorasen wheat/Kamut), rye barley and oats is often found in foods containing flour such as some types of baking powder, batter, bread crumbs, bread, cakes, pasta, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods which are dusted with flour. Σιτάρι, κριθαράκι σίκαλης και βρώμη συχνά συναντώνται σε τρόφιμα που περιέχουν αλεύρι, όπως μερικούς τύπους διογκωτικά ζαχαροπλαστικής, ζύμη, τριμμένη φρυγανιά, ψωμί, κέικ, κουσκούς, προϊόντα κρέατος, ζυμαρικά, σούπες και τηγανητά τρόφιμα τα οποία είναι πασπαλισμένα με αλεύρι.
9	EGGS Αυγά	Eggs are often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousse, pasta, quiche, sauces and pastries or foods brushed or glazed with egg. Τα αυγά συχνά βρίσκονται σε κέικ, σε μερικά προϊόντα με βάση το κρέας, μαγιονέζα, μους, ζυμαρικά, σάλτσες και αρτοσκευάσματα ή τρόφιμα που έχουν βουρτιστεί με αυγά.
10	LUPIN Λούπινο	Yes, lupin is a flower, but it's also found in flour! Lupin flour seeds can be used in some types of bread, pastries and even pasta. Το λούπινο είναι ένα λουλούδι, αλλά βρίσκεται επίσης στο αλεύρι! Οι σπόροι από αλεύρι λούπινου μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε μερικά είδη ψωμιού, γλυκών και ακόμη ζυμαρικών.
11	MOLLUSCS Μαλάκια	These include mussels, land snails, squid and whelks but can also be commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish steews. Περιλαμβάνουν τα μύδια, το σαλιγκάρι, το καλαμάρι, είδη σπειροειδούς κοχυλίου. Μπορούν επίσης να βρεθούν συχνά σε σάλτσα στρειδιών ή ως συστατικό σε σούπες ψαριών.
12	TREE NUTS Καρποί Δέντρω	Not to be mistaken with peanuts (which are actually a legume & grow underground). This ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. You can find nuts in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders (often used in Asian curries), stir-fried dishes, ice-cream, marzipan (almond paste), nut oils and sauces. Να μην μπερδεύετε με τα φιστίκια. Το συστατικό αυτό αναφέρεται σε καρπούς με κέλυφος που αναπτύσσονται σε δέντρα, όπως καρύδια, κάστανα, αμύγδαλα και φουντούκια. Μπορείτε να βρείτε ξηρούς καρπούς σε ψωμιά, μπισκότα, κράκερ, επιδόρπια, σκόνες (που χρησιμοποιούνται συχνά σε ασιατικά φαγητά), σε τηγανητά φαγητά, παγωτά, λάδι από καρύδια και σάλτσες.
13	SESAME Σουσάμι	These seeds can often be found in bread (sprinkled on hamburger buns for example), breadsticks, houmous, sesame oil and tahini. They are sometimes toasted and used in salads. Αυτοί οι σπόροι μπορούν συχνά να βρεθούν στο ψωμί (για παράδειγμα πασπαλισμένο με κολουράκια για χάμπουργκερ), κριτσίνια, χούμους, σησαμέλαιο και ταχίνι. Μερικές φορές χρησιμοποιείται και σε σαλάτες φρυγανισμένα.
14	SULPHUR DIOXIDE Διοξείδιο του Θείου	This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetables as well as in wine and beer. If you have asthma, you have a higher risk of devel oping a reaction to sulphur dioxide. Αυτό είναι ένα συστατικό που χρησιμοποιείται συχνά σε αποξηραμένα φρούτα όπως σταφίδες, αποξηραμένα βερύκοκα και δαμάσκηνα. Μπορεί επίσης να το βρείτε και σε προϊόντα κρέατος, αναψυκτικά, λαχανικά καθώς και σε κρασί και μπύρα. Αν έχετε άσθμα, υπάρχει μεγαλύτερος κίνδυνος ανάπτυξης αντίδρασης στο διοξείδιο του θείου.