



ATHINA

lounge



DRINKS MENU



FOOD MENU



ICE CREAM CREATIONS



€

CHAMPAGNES

	15cl	37.5cl	75cl
Moët et Chandon Brut Imperial, <i>Épernay</i>	24	75	125
Moët et Chandon Ice Imperial	24		130
'R' Ruinart, <i>Brut, Reims</i>		82	125
NV Bauguet-Jouette Brut, <i>Epernay</i>	22		105
Ruinart Blanc de Blancs Brut, <i>Reims</i>		115	185
Veuve Cliquot Ponsardin Brut, <i>Reims</i>			145
Bollinger Special Cuvee Brut, <i>Ay</i>			145

ROSÉ CHAMPAGNE

NV Moët et Chandon Rosé Brut, <i>Épernay</i>	26		143
NV Bauguet-Jouette Rose Brut, <i>Epernay</i>	24		120
Bollinger Rosé Brut, <i>Ay</i>			143
Ruinart Rosé Brut, <i>Reims</i>		115	155
Billecart-Salmon Rosé Brut, <i>Ay</i>		115	185
Laurent Perrier Rosé Brut, <i>Reims</i>			165

CUVÉES PRESTIGE CHAMPAGNE

2008 La Grande Dame Brut, <i>Veuve Cliquot Ponsardin, Reims</i>			325
2012 Dom Perignon Brut, <i>Moët et Chandon, Épernay</i>			465
2009 Dom Ruinart Blanc de Blancs Brut, <i>Reims</i>			550
2014 Cristal Brut, <i>Louis Roederer, Reims</i>			580
2007 Dom Ruinart Rosé Brut, <i>Reims</i>			730
2008 Dom Perignon Rose Brut, <i>Moët et Chandon, Épernay</i>			930

SPARKLING WINES

	15cl	75cl
Prosecco Extra Dry DOC, <i>Aldegheri</i>	11	49
Asti Spumante (sweet), <i>Zonin</i>		49
Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG, <i>Zardetto</i>		50
Malvasia Rose (sweet), <i>Bava</i>		53
Blanc de Blancs Brut, <i>Schloss Gobelsburg</i>		86



€

WINES

WHITE WINES 18cl

2022	Ktima Dafermou (Xynisteri, Assyrtiko, Malvasia), PGI Larnaka, Ktima Dafermou, Cyprus	10
2019	Chablis, Burgundy, Domaine Simmonet Febvre, France	14
2022	Spourtiko PGI Paphos, Makarounas Winery, Cyprus	11
2021	Sauvignon Blanc, Marlborough, Matua, New Zealand	12
2021	Le Bruniche Chardonnay, IGT Toscana, Tenuta di Nozzole, Italy	12
2020	Satinela, Rioja DOC, (semi-sweet), Marques de Caceres, Spain	12
2021	Magic Mountain Sauvignon Blanc, PGI Drama, Chateau Nico Lazarides, Greece	15
2022	Hatiri (Malvasia di Candia Aromatica), Crete, Alexakis Winery, Greece	12

ROSÉ WINES 18cl

2022	Akti Rosé (Lefkada, Mavro), PGI Limassol, Kyperounta Winery, Cyprus	11
2021	Cote du Rhone Rose Rhone, E.Guigal, France	12
2021	Whispering Angel, Provence, Chateau D'Esclans, France	15

RED WINES 18cl

2020	Ktima Dafermou (Shiraz, Maratheftiko), PGI Larnaka, Ktima Dafermou, Cyprus	10
2022	Mouklos Mavro, PGI Lemesos, Tsiakkas Winery, Cyprus	11
2019	Cotes du Rhone, Rhone, E.Guigal, France	12
2019	Chianti Classico DOCG, Tuscany, Tenuta di Nozzole, Italy	12
2017	Little Fox Cabernet Sauvignon, PGI Peloponnese, Giannikos Winery, Greece BIO	13
2020	Bourgogne Pinot Noir Septembre, Burgundy, Domaine Edouard Delaunay, France	16
2021	Primitivo Novantaceppi 90, IGT Puglia, Latentia Winery, Italy	12
2020	Malbec Reserva, Mendoza, Bodega Norton, Argentina	15

DESSERT WINES 10cl

Muscat	13
Beaumes de Venise, Rhone, Vidal Fleury, France 2021	
Commandaria PDO	13
Commandaria, Kyperounta winery, Cyprus 2013	
Pinot Gris “Vendage Tardive”	12
Alsace, Maison Joseph Cattin, France 2008	



€

COCKTAILS

SPARKLING MOMENTS

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda Water	15
Bellini Prosecco, Peach Puree	15
Hugo Prosecco, Elderflower, Mint Leaves	15
Limoncello Spritz Prosecco, Limoncello, Soda Water	15
Passion Fruit Spritz Prosecco, Passion Fruit Liqueur, Soda water	15

DESIGNER'S COCKTAILS 15

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
Golden Beach Dark Spicy Rum, Fresh Lime Juice, Mango Juice, Fresh Passion Fruit & Ginger ale

CLASSIC COCKTAILS

Classic Mojito Rum, Fresh Lime, Fresh Mint, Brown Sugar, Soda Water	15
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice	14
Classic or Frozen Daiquiri Rum, Fresh Lime Juice, Fruit of your Choice	14
Pornstar Martini Vodka, Passoa Liqueur, Fresh Lime Juice, Passion Fruit Puree and Prosecco	15
Classic Martini Vodka or Gin, Vermouth Dry	14
Espresso Martini Vanilla Vodka, Kahlua, Frangelico, Espresso	15
Piña Colada Rum, Coconut Liqueur, Coconut Puree, Pineapple Juice, Fresh Cream	14
Long Island Ice Tea Gin, Vodka, Rum, Tequila, Triple Sec, Lemon Squash, Coke	14
Bloody Mary Vodka, Tomato Juice, Spices	14



€

COCKTAILS

TASTE OF MEXICO

Classic or Frozen Margarita 14
Tequila, Triple Sec, Fresh Lemon Juice

Eclipse 15
Mezcal Tequila, Lime Juice, Agave Nectar,
Pink Grapefruit Soda

TWISTED CLASSICS 15

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 16
Bourbon, Bitter, Sugar

Negroni 16
Premium Gin, Campari, Sweet Vermouth

TWISTED SOURS 15

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 14
Brandy, Fresh Lemon Juice, Fig Marmalade, Angostura
and Soda Water



€

COCKTAILS

GTs

16

- 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
- MATARQA Gin, Rosemary, Orange Peel, 3Cents Aegean Tonic
- Silent Pool, Orange Peel, Indian Fever Tree Tonic
- Hayman's Exotic Citrus, Dry Orange, Double Dutch Skinny Tonic Water
- 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)**

0.0% alc CLASSIC MOCKTAILS

12

Daiquiri (0.0% alc)

White Cane, Agave Syrup, Fresh Lemon & Lime Juice
Choice of: Lemon, Strawberry, Passion fruit

Pina Colada (0.0% alc)

Coconut Syrup, Pineapple Juice, Fresh Cream

Bloody Mary (0.0% alc)

Tomato Juice, Lemon Juice, Spices

Mojito (0.0% alc)

White Cane, Fresh Limes, Fresh Mint, Brown Sugar, Soda Water

0.0% alc DESIGNER'S MOCKTAILS

12

Pornstar Martini (0.0% alc)

Dry London, Vanilla Syrup, Passion Fruit, Lime Juice,
Sparkling Wine 0.0% alc

Mai Tai (0.0% alc)

White Cane, Amaretti, Orange Juice, Grenadine

Italian Spritz (0.0% alc)

Italian Spritz, Fanta Orange, Soda Water, Sparkling Wine 0.0% alc

Amaretto Sour (0.0% alc)

Amaretti, Fresh Lemon Juice, Pineapple Juice

GTonic (0.0% alc)

Dry London, Premium Tonic Water

SMOOTHIES

9

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>)	9
Aperol (<i>Italian aperitif</i>)	10
Antica Formula	10
Campari	10
Ouzo Varvayiannis	11
Ouzo Plomari	11
Ouzo Giannatsi (<i>20cl</i>) 42% alc	26

SHERRY & PORT 5cl

Local Sherry (<i>Dry, Medium, Cream</i>)	7
Tio Pepe, Dry	9
Taylor's Vintage	9
Taylor's 10 Years Old Tawny	13
Niepoort 20 Years Old, <i>Old Tawny Port</i>	17

SPIRITS

GIN 4cl

Ordinary (<i>Gordon's, Beefeater, Bombay Sapphire, Tanqueray</i>)	10
Silent Pool	13
Caorunn	13
Tanqueray 10	13
Brockman's	13
Malfy Lemon	13
Gin Mare	13
Hendrick's	13
Opihr	13
Botanist	13
Berkeley Square	13
Monkey 47	15
MATARAΩ GIN	13
Elephant Gin	15
Etsu Handcrafted Japanese Gin	15
Seedlip Garden 108, Herbal (0.0%vol)	12
Seedlip Grove 42, Citrus (0.0%vol)	12



€

SPIRITS

VODKA 4cl

Ordinary	10
<i>(Absolut, Smirnoff Red, Stoli Red)</i>	
Branvin Svenskt	10
Stoli Black Crystal	11
Siroc	13
Belvedere	13
Grey Goose	13
Beluga Noble	15
Beluga Gold	22

TEQUILA 4cl

Ordinary <i>(Jose Cuervo)</i>	10
Olmecca Altos Reposado	10
Patron silver	15
Patron Reposado	17
Don Julio Reposado	13
Don Julio Blanco	12
Mezcal	12

RUM 4cl

Ordinary	10
<i>(Bacardi, Captain Morgan Black, Havana Club 3 Anos, Captain Morgan Spiced Gold)</i>	
Sailor Jerry Spiced Rum	11
Plantation White	12
Bacardi Reserva	12
Havana Club 7 Anos	12
Angostura 1919	12
Pyrat X.O. Reserve	13
Diplomatico Mantuano	14
Zacapa 23	14
Diplomatico Exclusiva	16



€

SPIRITS

WHISKY 4cl

Scotch Whiskies 11

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 13

Chivas Regal - 12 years old 13

Dimple - 15 years old 14

Johnnie Walker Double Black 16

Exclusive Whiskies

Chivas Regal - 18 years old 19

Ballantine's - 21 years old 32

Chivas Royal Salute - 21 years old 33

Johnnie Walker Blue Label - 21 years old 42

Chivas Regal - 25 years old 44

Single Malt Whiskies

10 - 12 years 15

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

Monkey Shoulder (Blended Malt) 16

Macallan - 12 years old 17

Glenfiddich - 15 year old 17

16 years *(Lagavulin)* 18

Taketsuru Pure Malt Japanese 18

18 years *(Glengoyne, Glenfiddich)* 20

Kamiki Blended Malt Japanese 22

The Dalmore Cigar Malt 26

The Glenlivet V 21 years old 31

Chivas Ultis 31

Glenfiddich - 21 year old 31

Macallan - 18 years old 52

Glenmorangie Signet 44

The Matsui, Mizunara Cask, Japanese 52

Macallan Rare Cask 72

Irish Whiskies

Bushmills 10

Jameson 10

Jameson Black Barrel 13

Tullamore dew 13

American, Bourbon and Canadian Whiskies

Macker's Mark 14

Jack Daniel's 12

Jim Beam 12

Bullet Bourbon 14

Koval Rye 15

Jack Daniel's Gold No 27 17

An extra charge of €3.00 will apply for any soft drinks or juice ordered as a mixer.



€

LIQUEURS 5cl 10

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 8

Zivania 8
Grappa Brunello di Montalcino, A. Gaja 12
Kirschwasser 12

DIGESTIVES 4cl 11

Fernet - Branca 11
Jagermeister 11
Underberg 2cl 8

BRANDIES 5cl 7

Five Kings 7
Metaxa 5* 9
Metaxa 7* 12
Metaxa Reserve 17
Armagnac 14
Calvados (Apple Brandy) 14

COGNACS 4cl 12

Martell V.S. 12
Courvoisier V.S. 12
Hennessy V.S. 12
Hennessy V.S.O.P. 15
Courvoisier V.S.O.P. 15
Martell V.S.O.P. 15
Remy Martin V.S.O.P. 15
Delamain X.O. 24
Martell Cordon Bleu 28
Remy Martin X.O. 26
Martell X.O. 28
Hennessy X.O. 37
Frapin VIP X.O. 37
Delamain Vesper 32
Delamain Reserve de la Famille 69
Hennessy Paradis 127
Hennessy Richard 480
Remy Martin, Louis XIII 434



€

BOTTLED BEERS 33cl

Carlsberg	6
Keo	6
Humor IPA	7.5
Humor Weiss	7.5
Beck's	7.5
Budweiser	7.5
Somersby Cider	7.5
Corona	7.5
Guinness	8.5
Heineken	7.5
Stella Artois	7.5
Hoegaarden	7.5
Heineken Non-Alcoholic (0.0% Alc)	7.5
Beck's Non-Alcoholic (27cl)	7.5

REFRESHMENTS

Local Still Water 100cl	5
Aqua Panna 1ltr	7
Aqua Panna 50cl	5
San Pellegrino 75cl	7
Perrier 33cl	5
Soft Drinks 25cl	4.5
Fever Tree Tonic 20cl	4.5
Pink Grapefruit Soda 20cl	4.5
Iced Tea 33cl (Peach or Lemon)	7
Fresh Fruit Juices (Orange, Apple, Carrot)	9

HOT COFFEES & BEVERAGES

Cyprus Coffee	5
Espresso / Decaffeinated Espresso	5
Macchiato	5.5
Café Americano (Espresso with Extra Hot Water)	5.5
Double Cyprus Coffee	5.5
Filter Coffee	6
Instant Coffee / Decaffeinated	6
Doppio (Double Espresso)	7
Café Latte (Espresso with Steamed Milk)	7
Cappuccino (Espresso with Frothed Milk)	7
Café Mocha (Espresso with Cacao and Steamed Milk)	7
Hot Chocolate	7.5
Caramel Latte (Espresso, Milk, Caramel Syrup)	7.5





€

ICED COFFEES & MILKSHAKES

Frappe (<i>Iced Instant Coffee</i>)	7
Freddo (<i>Iced Espresso</i>)	7.5
Freddo Cappuccino (<i>Iced Cappuccino</i>)	7.5
Ice Latte	7
Caramel Ice Latte	7.5
Ice Americano	7.5
Ice Mocha Cappuccino	7.5
Milkshakes (<i>Chocolate, Vanilla, Strawberry</i>)	8

SPECIALITY COFFEES WITH ALCOHOL

14

Irish Coffee

Irish Whiskey, filter coffee and fresh cream

Calypso Coffee

Tia Maria, filter coffee and fresh cream

Baileys Coffee

Baileys, filter coffee and fresh cream

Café Royal

Martell Cognac, filter coffee and fresh cream

TEA COLLECTION

7

Herbal Infusion

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





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 17

***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)** 20

Grilled Prawn / Γαρίδες σχάρας ***Allergens (2, 3, 4, 5, 9, 10, 12, 14)** 23

Confit Duck Salad / Σαλάτα Πάπιας 18

***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 18

***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 21

***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 19

***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 / 27

Επιλεγμένα Καπνιστά Αλλαντικά/Κρέατα

Served with chantey / Σερβίρονται με τσάντευ

Fine Cheeses / Επιλεγμένα Τυριά 27

Platter Combination / Συνδυασμός Πιατέλας 27

Selected of charcuterie & fine cheeses accompanied with chutney and breadsticks

Fruit Platter / Πιατέλα Φρούτων 18



Dishes suitable for vegan
Κατάλληλο για χορτοφάγους



*Allergens (4) - Contains lactose
*Αλλεργία (4) - Περιλαμβάνει Λακτόζη



*Allergens (8) - Contains gluten
*Αλλεργία (8) - Περιλαμβάνει Γλουτένη

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



€

SUSHI / ΣΟΥΣΙ (8 pcs)

California Roll / Ρολό “California”   20
***Allergens (2, 7, 9, 10, 13, 14)**

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

Tempura Roll / Ρολό Τεμπούρα   20
***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   20
***Allergens (3, 7, 9, 10, 13, 14)**

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

Spider Roll / Ρολό “Spider”   20
***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”   20
***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 21
***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   21
***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”   26
***Allergens (2, 3, 5, 9, 10, 14)**

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

Vegetarian Roll / Χορτοφαγικό Ρολό    17
***Allergens (7, 9, 10, 13, 14)**

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



*Allergens (4) - Contains lactose
*Αλλεργία (4) - Περιλαμβάνει Λακτόζη



Dishes suitable for vegan
Κατάλληλο για χορτοφάγους



*Allergens (8) - Contains gluten
*Αλλεργία (8) - Περιλαμβάνει Γλουτένη

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 18

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

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

Φιλέτο κοτόπουλου σάρας, μπέικον, τηγανιτό αυγό, τραγανό μαρούλι, ντομάτες, μουστάρδα μαγιονέζα

Smoked Salmon / Καπνιστός Σολομός 19

***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 20

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

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

Grilled Angus Steak Tacos 19

***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 18

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

Served in brioche rolls with caramelized onions

Σερβιρισμένα σε ψωμάκια μπιρις με καραμελωμένα κρεμμύδια

Triple Sub Sandwich / Τριπλό Σάντουιτς 17

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

Toasted sandwich with Emmental cheese and Parma ham

Τραγανό σάντουιτς με τυρί Emmental και Χαμ Parma

Spinach Wraps / Ρολό Σπανακιού 16

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

Creamy Spinach, Sun Dried Tomatoes in Tomato Tortilla

Κρεμώδες Σπανάκι, φέτα και λιαστές ντομάτες σε tortilla



Dishes suitable for vegan
Κατάλληλο για χορτοφάγους



*Allergens (4) - Contains lactose
*Αλλεργία (4) - Περιλαμβάνει Λακτόζη



*Allergens (8) - Contains gluten
*Αλλεργία (8) - Περιλαμβάνει Γλουτένη

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



€

DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

8

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

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

Choco Coco

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

Coconut dacquoise with coconut gel and
55% cocoa chocolate cream



€

ICE CREAM CREATIONS

14

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 συναντιούνται 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 Δέντρων	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 κουλουράκια 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.

