



**PARAJ**

AT SUPER PARADISE  
RESTAURANT & BEACH



# LET'S ROLL

## *Sushi Menu*

### **Paradise Roll (8 τμχ | pcs)**

tempura γαρίδας, karaage φρέσκου κρεμμυδιού, μαγιονέζα rocoto, μοσχάρι & aji amarillo sauce  
shrimp tempura, spring onion karaage, rocoto mayo, beef & aji amarillo sauce

### **JSP Maki (8 τμχ | pcs)**

γαρίδα, αγγούρι, αβοκάντο, μαγιονέζα jalapeño, τυρί manchego & λάδι chorizo  
shrimp, cucumber, avocado, jalapeño mayo, manchego cheese & chorizo oil

### **Ceviche Maki (8 τμχ | pcs)**

λαβράκι σε ceviche dressing, σπόροι καλαμποκιού, μαγιονέζα jalapeño & κόλιανδρος  
sea bass in a ceviche dressing, corn kernels, jalapeño mayo & coriander

### **Spicy Tuna Maki (6 τμχ | pcs)**

τόνος κιτρινόπτερος, μαγιάτικο, αγγούρι, πίκλα κολοκύθας & sauce πιπεριάς rocoto  
yellowfin tuna, amberjack, cucumber, pickled pumpkin & rocoto pepper sauce

### **Soft Shell Crab Maki (8 τμχ | pcs)**

καβούρι με μαλακό κέλυφος, αγγούρι, αβοκάντο & spicy shiro miso  
soft-shell crab, cucumber, avocado & spicy shiro miso

### **Vegetarian Maki (6 τμχ | pcs)**

αγγούρι, πίκλες πιπερόριζας, ρέβα & φύλλα σαλάτας  
cucumber, pickled ginger, turnip & green salad leaves

### **Dynamite Maki (6 τμχ | pcs)**

κιτρινόπτερος τόνος,μανιτάρια, miso με μέλι & φύλλα σπανάκι  
yellowfin tuna, mushrooms, honey miso & spinach leaves

# ΟΣΤΡΑΚΑ

## *Oysters*

### Fin de Claire Tristant (6 τμχ | pcs)

με mignonette sauce, lime, Tabasco

& σαλάτα από φύκια wakame

mignonette sauce, lime, Tabasco & wakame salad

### Rock Oysters (6 τμχ | pcs)

με mignonette sauce, lime, Tabasco

& σαλάτα από φύκια wakame

mignonette sauce, lime, Tabasco & wakame salad

### Μελοκύδωνα (4 τμχ | pcs)

με περγαμόντο, κόκκινο chili & κόλιανδρο

Trough Shells

with bergamot, red chili & coriander

### Κυδώνια (8 τμχ | pcs)

με χαβιάρι λεμονιού, πιπέρι εσπεριδοειδών & Tabasco

Cockles

lemon caviar, citrus pepper & Tabasco

# ΧΑΒΙΑΡΙ

## *Caviar*

Το χαβιάρι μας σερβίρεται με αφράτα blinis, κρέμα vodka, σχοινόπρασο & πέρλες λεμονιού

Our caviar is served with fluffy blinis, vodka cream, chives & lemon pearls.

Royal Ossetra

Iranian Royal Beluga

# ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΑ ΩΜΑ ΠΙΑΤΑ *Creative Raw Cuisine*

## SASHIMI

### Καραβίδες

μαριναρισμένες με χυμό λεμονιού, ελαιόλαδο, θυμάρι  
& κόκκους κόκκινου πιπεριού

### Crayfish

marinated in lemon juice, olive oil, thyme & red pepper corns

### Tataki Τόνου

μαριναρισμένο με λάδι καλοκαιρινής τρούφας, σουσάμι,  
wasabi sauce & σαλάτα από φύκια wakame

marinated in truffle oil, chili, sesame seeds, wasabi sauce  
& wakame salad

### Sashimi Ψαριού

Fish Sashimi

## TARTARE

### Λαβράκι

με κόκκινο chili, κόλιανδρο, κρεμμύδι, ψημένους  
σπόρους καλαμποκιού & aji amarillo sauce

### Sea Bass

red chili, coriander, onion, roasted corn kernels  
& aji amarillo sauce

### Spicy Τόνος

με dressing κόκκινου miso & αποξηραμένη καυτερή  
πιπεριά peperoncino

red miso dressing & peperoncino pepper

## CEVICHE

### Σφυρίδα

σε χυμό περγαμόντου και μανταρινιού, τρίμμα αυγοτάραχου  
& αυγά αχινού

### Grouper

in bergamot and tangerine juice, with grated bottarga & sea urchin roe

### Χταπόδι

σε σάλτσα κίτρινης πικάντικης τομάτας, με πράσινη ελιά,  
ρεβίθια, πιπεριά Φλωρίνης, δενδρολίβανο & κάπαρη

### Octopus

in spicy yellow tomato sauce, with green olives, chickpeas,  
Florina peppers, rosemary & capers

# ΑΛΟΙΦΕΣ ΤΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ *Mediterranean Spreads*

Για περισσότερη απόλαυση, συνοδεύστε  
με φρέσκο ψωμάκι, πίτες, αγουρέλαιο & ρίγανη  
Order fresh bread rolls and pita bread with early harvest olive oil  
& oregano to add more pleasure to every bite.

## **Ταραμοσαλάτα**

κρέμα λευκού ταραμά, πέρλες λεμονιού, λάδι άνηθου  
& φρυγανισμένο ψωμί

## **Fish Roe Dip**

white roe cream, lemon pearls, dill oil & toasted bread

## **Hummus**

κρέμα ρεβιθιού, ταχίνι, ψημένο σκόρδο & κύμινο  
chickpea paste, tahini, grilled garlic & cumin

## **Τζατζίκι**

στραγγιστό γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο κονφί & άνηθος

## **Tzatziki**

Greek yoghurt, cucumber, garlic confit & dill

## **Σκορδαλιά**

πράσινη σκορδαλιά, πατάτα, καρύδια, μαϊντανός & σκόρδο

## **Garlic Dip**

green garlic paste, potato, walnuts, parsley & garlic

# Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ “ΜΟΙΡΑΖΕΣΘΑΙ” *The Art of Sharing*

## Μελιτζάνα & Κολοκύθια

τραγανά chips με σαγανάκι γραβιέρας Μυκόνου & τζατζίκι  
**Aubergine & Zucchini**  
crispy chips with Mykonian Gruyère saganaki & tzatziki

## Carpaccio

λεπτοκομμένες φέτες βιολογικού μοσχαριού, πίκλες  
σιναπόσπορου, νιφάδες παρμεζάνας & άγρια ρόκα  
thinly sliced organic beef, pickled mustard seeds,  
Parmesan cheese flakes & wild arugula

## Μελιτζάνα

ψημένη στη στάχτη με καπνιστό χέλι & μυρώνια  
**Eggplant**  
cooked in hot ashes, with smoked eel & chervil

## Τυροκουλούρα

με πικάντικη φέτα & μέλι Ικαρίας  
**Ring-Shaped Cheese Pie**  
spicy Feta cheese & Icarian honey

## Ρεβιθάδα

μαγειρεμένη σε ξυλόφουρνο με κρέμα λευκού ταραμά  
**Chickpea Soup**  
cooked in our wood-fired oven, with white roe cream

## Γαρίδες & Αχιβάδες

πικάντικες, με λάδι chili, τοματίνια & φέτα  
**Shrimp & Vongole**  
spicy, with chili oil, cherry tomatoes & Feta cheese

## Μουσακάς

τραγανές κροκέτες με μοσχάρι ραγού, πράσινο μήλο,  
πελτέ τομάτας & νιφάδες τυριού μετσοβόνα  
**Moussaka**  
crispy croquettes with beef ragù, green apple, tomato paste  
& Metsovone cheese flakes

### **Χταπόδι**

με μέλι βανίλιας, κρασί Vinsanto & τραγανά chips πατάτας

### **Octopus**

vanilla honey, Vinsanto wine & crispy potato chips

### **Κεφτεδάκια**

από μοσχαρίσιο και αρνίσιο κιμά, με αφρό πατάτας, τοματίνια κονφί & λάδι μαϊντανού

### **Meatballs**

beef and lamb mince, potato foam, cherry tomato confit & parsley oil

### **Καραβιδόψιχα**

με σάλτσα μαγιονέζα αρωματισμένη με κάπαρη & πίκλες αγγουριού

### **Crayfish Meat**

caper-flavoured mayonnaise & pickled cucumbers

### **Καλαμάρι**

τηγανητό, με καυτερή μαγιονέζα jalapeño & ξύσμα λεμονιού

### **Calamari**

fried, with spicy jalapeño mayo & lemon zest

### **Λιαστό Χταπόδι**

στο κάρβουνο με ρεβιθάδα & sauce λεμονιού

### **Sundried Octopus**

barbecued, with chickpea soup & lemon sauce



# ΚΑΤΙ ΔΡΟΣΕΡΟ... ΣΑΛΑΤΕΣ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ *Something Fresh... Salads & Veggies*

## **Paraj**

κόκκινα και κίτρινα τοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές Καλαμών, κρίταμο, κάπαρη, βαρελίσια φέτα, ρίγανη, παξιμάδια & βιολογικό ελαιόλαδο  
red and yellow cherry tomatoes, cucumber, peppers, onion, Kalamata olives, sea fennel, capers, barrel-aged Feta cheese, oregano, rusks & organic olive oil

## **Αιγαιοπελαγίτικη**

τοματίνια, καπαρόφυλλα, κρίταμο, Πετρωτή Μυκόνου, ελαιόλαδο & ανθός αλατιού Κυθήρων

## **Aegean**

cherry tomatoes, caper leaves, sea fennel, Mykonian Petroti cheese, olive oil & fleur de sel from the coves of Kithira island

## **Χρυσός Κήπος**

τρυφερές καρδιές μαρουλιού, τομάτα, αγγούρι, ρόκα Μυκόνου, ελιές Καλαμών, πίκλες πιπεριάς, ραπανάκια, άνηθος, φρέσκο κρεμμύδι & κάπαρη

## **Golden Garden**

tender lettuce hearts, tomatoes, cucumber, Mykonian arugula, Kalamata olives, pickled peppers, radish, dill, spring onion & capers

## **Κινόα**

με τραγανό καβούρι & πικάντικη mango sauce

## **Quinoa**

crispy crab & spicy mango sauce

## **Κολοκύθια**

ταλιατέλες κολοκυθιού, ροδάκινο, φινόκιο, κατσικίσιο τυρί, μέντα & φιλέ αμυγδάλου

## **Zucchini**

zucchini tagliatelle, peach, fennel, goat's cheese, mint & almond flakes

## **Φακές Beluga**

με μαριναρισμένο τόνο, φιλέτο πορτοκαλιού, λιαστή τομάτα, μαϊντανό, πράσο & dressing βαλσάμικου

## **Beluga Lentils**

marinated tuna, orange fillet, sun-dried tomatoes, parsley, leek & balsamic dressing

# ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΟΥ ΞΕΚΙΝΑ ΑΠΟ ΤΟ ΒΥΘΟ... *A Tale that Began in the Depths of the Sea*

Διαλέξτε το φρέσκο ψάρι σας (2 κιλών +) και αφεθείτε βήμα - βήμα σε μια ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία.  
Pick your fresh fish (2 kilos +) and follow us step-by-step to the climax of an extraordinary gourmet sensation.

## Φρέσκο Ψάρι

Fresh Fish

*Ξεκινάμε με...*

Κακαβιά & tartare λαχανικών μαζί με φρυγανισμένο ψωμί

*Συνεχίζουμε πλευρικά με...*

παϊδάκια ψαριού με ψητά λαχανικά & ponzu sauce

*Μέχρι το πιο τρυφερό σημείο...*

φιλέτο ψαριού μαγειρεμένο φρικασέ με σπανάκι, καρδιές μαρουλιού, σελινόριζα, κολοκύθι, baby καρότο, φινόκιο & αφρό αυγολέμονου

*Και κλείνουμε με...*

ουρά ψαριού στα κάρβουνα με πουρέ πατάτας, χόρτα εποχής, βραστά λαχανικά και dressing με λεμόνι & lime

*We start with...*

Kakavia fish soup & vegetable tartare with toasted bread

*Continuing to the side fins with...*

fish collars with grilled vegetables & ponzu sauce

*Until we reach the most tender part...*

fish fillet fricassée style with spinach, romaine hearts, celeriac, zucchini, baby carrot, fennel & egg-lemon sauce foam

*As closure, we serve...*

barbecued fish tail, with potato purée, seasonal greens, boiled vegetables and lime & lemon dressing

# ΔΙΑΛΕΧΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ *Special Seafood*

## Καβουροπόδαρα

με λαδολέμονο & Hollandaise sauce με σαμπάνια

### Crab Legs

olive oil and lemon dressing & champagne Hollandaise sauce

## Αστακός

- ψητός ή βραστός

*(σερβίρεται με λαδολέμονο*

*και απαλή sauce με σκόρδο & βούτυρο)*

- μαγειρεμένος σε κριθαρότο ή ασταμακομακαρονάδα

### Lobster

- grilled or boiled

*(served with olive oil and lemon dressing*

*and silky sauce with garlic & butter)*

- with orzotto or pasta

## Γαρίδες

ψητές

- μαγειρεμένες σε γαριδομακαρονάδα

- σαγανάκι με λάδι chili & φέτα

### Shrimp

grilled

- with pasta

- cooked saganaki style with chili oil & Feta cheese

## Καλαμάρι Σχάρας

με πουρέ αρακά & σάλτσα λαδολέμονο

### Grilled Calamari

with pea purée and olive oil & lemon dressing

# ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΛΑΤΡΕΙΣ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

## *Dedicated to Meat Lovers*

*Κρέας επιλεγμένο από βιολογικές φάρμες.  
Συνοδεύεται με λαχανικά της ελληνικής υπαίθρου.  
Meat sourced from organic farms.  
Served with Greek vegetables.*

### **Κοτόπουλο**

ταλιάτα από στήθος και μπούτι κοτόπουλου μαριναρισμένο με δενδρολίβανο, θυμάρι & γλάσο πικάντικης πιπεριάς

### **Chicken**

tagliata of chicken breast and thighs marinated with rosemary, thyme & spicy pepper glaze

### **Αρνάκι**

σιγομαγειρεμένο σε ξυλόφουρνο με λουίζα, χόρτα Μυκόνου & σάλτσα άνηθου

### **Lamb**

slow-cooked in our wood-fired oven with lemon verbena, Mykonian greens & dill sauce

---

### **Μοσχάρι**

*Το μοσχάρι μας είναι βιολογικό και προέρχεται από τη φάρμα Brandt στη Νότια Καλιφόρνια. Συνοδεύεται με μαλακό milk bread και τριλογία sauce (chimichurri, grapefruit Béarnaise & butter miso).*

### **Beef**

*Our beef is organic, originating from Brandt farms in Southern California. It is served with soft milk bread and a trilogy of sauces (chimichurri, grapefruit Béarnaise & butter miso).*

## **U.S. BLACK ANGUS PRIME**

### **Flank Steak (300gr)**

μαριναρισμένο με κρέμα μαύρης τρούφας  
marinated in black truffle cream

### **Rib-Eye Steak**

## **AUS WAGYU BEEF (+4 - +6)**

### **N.Y. Striploin / (300 gr)**

### **Flat Iron Steak / (300 gr)**

## **SIDE DISHES**

### **Πουρές Καπνιστής Πατάτας**

Smoked Potato Purée

### **Λαχανικά Εποχής / ψητά ή στον ατμό**

Seasonal Vegetables / grilled or steamed

### **Χειροποίητες Ελληνικές Πατάτες Τηγανητές**

Homemade Greek Potato Fries

### **Ψητό Καλαμπόκι**

Corn on the Cob

### **Πιπεριές Padrón**

Padrón Peppers

# ΕΚΛΕΚΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ *Delectable Pasta & Risotto*

*Τα ζυμαρικά μας είναι του οίκου Benedetto Cavalieri.*

*Ζητήστε να μάθετε τις διαθέσιμες επιλογές μας σε ζυμαρικά χωρίς γλουτένη.*

*Our pasta dishes are made with Benedetto Cavalieri pasta.*

*Ask us for our available options of gluten-free pasta.*

## **Alle Vongole**

λινγκουίνι με αχιβάδες (vongole veraci), ελαιόλαδο, σκόρδο, κόκκινο chili & μαϊντανό

linguine with vongole veraci, olive oil, garlic, red chili & parsley

## **Αχινομακαρονάδα**

λινγκουίνι με αχινό, μαϊντανό, καπνιστό σκόρδο, ελαιόλαδο & ροζ πιπέρι

## **Sea Urchin Pasta**

linguine with sea urchin, parsley, smoked garlic, olive oil & pink pepper

## **Καλοκαιρινή**

σπαγγέτι με κολοκύθι, αρακά, λεμόνι & μαϊντανό

## **Summer Delight**

spaghetti with zucchini, peas, lemon & parsley

## **Pomodoro Μυκόνου**

σπαγγέτι με σάλτσα τομάτας, βασιλικό, ξινότυρο Μυκόνου & τοματίνια

Mykonian Pomodoro

spaghetti with tomato sauce, basil, Mykonian Xinotiro cheese & cherry tomatoes

## **Ταρτουφάτα**

παπαρδέλες με ελαιόλαδο, κρέμα & καλοκαιρινή τρούφα

## **Tartufata**

rapardelle with olive oil, crème fraîche, olive oil & summer truffle

## **Τραχανότο με Μοσχάρι**

με μοσχαρίσιο μάγουλο, κακάο, κρασί Porto & καλοκαιρινή τρούφα

## **Veal Trahanoto**

traditional Greek trahana pasta with beef cheeks, cocoa, Porto wine & summer truffle

**Ριζότο Γαρίδας**

με mascarpone, κιτρινόριζα & γλυκιά κολοκύθα

**Shrimp Risotto**

Mascarpone, ginger & pumpkin

**Ριζότο Bouillabaisse**

με γαρίδες, καραβίδες, μύδια, χτένια, κυδώνια  
& ζωμό από πετρόψαρα

**Bouillabaisse Risotto**

shrimp, crayfish, mussels, scallops, cockles  
& rockfish broth

**Κριθαρότο Καραβίδας**

καραβιδόψιχα & καραμελωμένα τοματίνια

**Crayfish Orzotto**

crayfish & skillet-glazed cherry tomatoes

*Για περισσότερη απόλαυση συμπληρώστε:*

*Pleasure comes complete with:*

**Καλοκαιρινή Τρούφα Ιταλίας**

(διαθέσιμη από Μάιο έως Σεπτέμβριο)

**Italian Summer Truffle**

(available from May to September)

**Φρέσκια Μελανόσπορη Τρούφα Αυστραλίας**

(διαθέσιμη από Ιούλιο έως Σεπτέμβριο)

**Fresh Black Australian Truffle**

(available from July to September)

# LUSCIOUS

## *Snacks*

### **Chicken Club**

white tramezzini with chicken breast, tomato, romaine hearts, Cheddar cheese, guacamole, Caesar mayo & French fries

### **Salmon Club**

dark tramezzini with smoked salmon, horseradish, pickled cucumber, avocado, egg-salad & French fries

### **Beef Sliders (2 pcs)**

brioche bun with Black Angus beef burger, Cheddar cheese, iceberg, tomato, pickled cucumber & truffle mayo

### **Shrimp Sliders (2 pcs)**

brioche bun with shrimp tempura, pickled ginger & tartar sauce

### **Avocado Toast**

Hass avocado, grilled tomato, grilled pepper, lime juice & coriander leaves

### **Chicken Tacos (4 pcs)**

soft Mexican flour tortillas, with chicken, Chipotle pepper sauce, guacamole, pico de gallo, Cheddar cheese & lettuce

### **Tuna Tacos (2 pcs)**

crispy corn tacos with spicy tuna tartare, ginger, avocado & red miso dressing

### **Bao Bun (2 pcs)**

fried crab, jalapeño mayo, wakame seaweed & crispy onion

### **Toast**

with Gouda cheese & smoked turkey

# REFRESHING

## *Healthy Bowls*

### **Triple Almond Oat Bowl**

almond yoghurt with oats, pumpkin seeds, chia seeds, almonds & blueberries

### **Apple Pie Bowl**

gluten-free croutons, red apple, walnuts, cinnamon, tahini & honey

### **Granola & Coconut Bowl**

homemade gluten-free granola, strawberries, coconut yoghurt & coconut chips

### **Fru-eat Honey Yoghurt**

yoghurt, fruit tartare & orange sauce with spearmint

### **Seasonal Fruit**

in Grand Marnier sauce

# ΚΑΙ ΚΑΤΙ ΓΛΥΚΟ ΓΙΑ ΕΠΙΛΟΓΟ

## *Ending on a Sweet Note*

### Millefeuille

ελληνικό, με κρέμα γιαουρτιού, καβουρδισμένα αμύγδαλα  
& μέλι Ικαρίας

Greek-style, with yoghurt cream, ground almonds & Icarian honey

### Τσουρέκι

καραμελωμένο, με παγωτό χαλβά & sauce Anglaise

### Tsoureki

caramelized sweet brioche, with halva ice cream & Anglaise sauce

### Pavlova

με παγωτό τριαντάφυλλο & μπισκότα μελιού με ελληνική γύρη  
rose ice cream & honey-baked biscotti with Greek pollen

### Muffin το Μαγικό

σουφλέ σοκολάτας πορτοκαλιού με παγωτό πικρής κουβερτούρας

### Magic Muffin

chocolate orange soufflé & dark chocolate ice cream

### Το Deal-Closer του Σταμάτη

marquise σοκολάτας με παγωτό βανίλια,

σοκολάτα & καραμέλα βουτύρου

### Stamatis' Deal-Closer

chocolate marquise with vanilla ice cream, chocolate & toffee

### Παγωτά & Sorbets

Ice Cream & Sorbets

### Φρούτα Εποχής

σε sauce Grand Marnier

### Seasonal Fruit

in Grand Marnier sauce

Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. | V.A.T. is included in the prices

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη/τιμολόγιο).

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt/invoice).

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αναλυτικών αποδείξεων μηχανής, θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.

The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

The restaurant / bar is legally required to present complaint/comment forms in a special box next to the exit.

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών. | Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages.

Το χταπόδι, το καλαμάρι, οι Jumbo γαρίδες και το βασιλικό καβούρι είναι κατεψυγμένα. | Octopus, squid, Jumbo shrimp and King crab are frozen.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο. | The oil used on salads is olive oil.

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο. | Sunflower seed oil is used for frying.

Στη χωριάτικη σαλάτα περιέχεται τυρί Φέτα Π.Ο.Π. | Feta cheese P.D.O. is used for the Greek Salad.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Σταμάτης Ξυδάκης | RESPONSIBLE FOR IMPLEMENTATION OF STATUTORY REGULATIONS: Stamatis Xydakis



## *Sip one of our signature cocktails...*

### **Mykonos Vice**

42 Below Vodka infused with strawberries, mastiha liquor, fresh spearmint & fresh lime juice

### **Cool as Pineapple**

42 Below Vodka, raspberry, pineapple purée, homemade orgeat syrup & fresh lime juice

### **Greek Sunshine**

Tsipouro (Greek barrel-aged distillate), strawberry purée, fresh basil, vanilla syrup & fresh lemon juice, topped up with dry Tonic

### **Passion Reign**

Grey Goose Vodka, passion fruit purée, hibiscus syrup, passion fruit liquor & fresh lime juice

### **Secret Garden**

Star of Bombay Gin, St. Germain liqueur, fresh cucumber, green apple liquor, elderflower syrup, fresh lime juice & pink pepper

### **Spicy Coco**

Bacardi Ocho Rum, pineapple purée, coconut purée, 5 spices syrup & fresh lime juice

### **Harmony**

Star of Bombay Gin, yuzu, bergamot liqueur, fresh rosemary, fresh lime juice & lemongrass biters

### **Viva La Vida**

Patron Silver Tequila 100% Agave, orange liquor, agave syrup, mango purée, 5 spices syrup & fresh lime juice

### **Apple Pirate**

Santa Teresa 1796 and Bacardi Ocho Rums, fresh apple juice, fresh ginger & fresh lime juice, topped up with ginger ale

### **Kir Paraj**

Champagne Brut, crème de cassis & homemade pineapple foam

*...or a favourite classic in several variations*

## *Summer Jugs*

Classic Cocktails / L

Signature Cocktails / L

Sangria (White / Rosé / Red) / L

Brut Champagne Sangria / L

Pink Champagne Sangria / L

## *Mocktails*

### **Passion Flora**

Martini Floreale, agave syrop, passion fruit purée, egg white, sparkling grape juice & fresh lime juice

### **Doppio**

double espresso, elderflower liquor topped up with tonic

### **Tropic & Spice**

passion fruit purée, blueberries, mango purée, fresh ginger & fresh lime juice

### **Fresh Lychee**

lychee, spearmint, cranberries & fresh lime juice



**GREY GOOSE**  
WORLD'S BEST TASTING VODKA



## BRUT *Champagne* (0,75 L)

Pannier Brut  
Veuve Clicquot Brut  
Moët & Chandon Ice Imperial Demi-Sec  
Bollinger Special Cuvée Brut  
Philipponnat Royale Réserve  
Billecart Salmon Réserve  
Ruinart Blanc de Blancs  
Dom Pérignon Brut Vintage  
Krug Vintage Brut  
Louis Roederer Cristal Brut

## ROSÉ *Champagne* (0,75 L)

Pannier Champagne Brut Rosé  
Veuve Clicquot Brut Rosé  
Moët & Chandon Ice Imperial Demi Sec Rosé  
Ruinart Brut Rosé  
Laurent Perrier Cuvée Rosé  
Billecart Salmon Brut Rosé  
Philipponnat Réserve Royale Rosé  
Dom Pérignon Rosé  
Krug Rosé  
Louis Roederer Cristal Rosé Brut

## BRUT *Champagne Magnum* (1,5 L)

Veuve Clicquot Brut  
Moët & Chandon Ice Imperial Demi-Sec  
Ruinart Blanc de Blancs  
Philipponnat Royale Réserve  
Billecart Salmon Réserve  
Dom Pérignon Brut Vintage  
Louis Roederer Cristal Brut

## ROSÉ *Champagne Magnum* (1,5 L)

Veuve Clicquot Brut Rosé  
Moët & Chandon Ice Imperial Demi Sec Rosé  
Laurent Perrier Cuvée Rosé  
Billecart Salmon Brut Rosé  
Philipponnat Réserve Royale Rosé  
Dom Pérignon Rosé  
Louis Roederer Cristal Rosé Brut

# BRUT *Champagne* *Jeroboam* (3 L)

Veuve Clicquot Brut  
Moët & Chandon Ice Imperial Demi-Sec  
Billecart Salmon Réserve

# ROSÉ *Champagne* *Jeroboam* (3 L)

Laurent Perrier Cuvée Rosé  
Billecart Salmon Brut Rosé

# WHITE *Wines* (0,75 L)

## GREEK WINES

KYDONITSA - IEROPOULOS FAMILY WINERY  
P.D.O. Nemea. Kydonitsa

BIBLIA CHORA - DOMAINE BIBLIA CHORA  
P.G.I. Mount Pangeon. Sauvignon Blanc - Assyrtiko

MALAGOUZIA - GEROVASSILIOU  
P.G.I. Central Macedonia. Malagouzia

ASPROS LAGOS - DOULOUFAKIS WINERY  
P.D.O. Crete. Vidiano

SAUVIGNON BLANC - ALPHA ESTATE  
P.G.I. Florina. Sauvignon Blanc

CHARDONNAY - KIKKONES  
P.G.I. Ismaros. Chardonnay

OMEN - LALIKOS VINEYARDS  
P.G.I. Drama Sauvignon Blanc

SANTORINI - VASSALTIS  
P.D.O. Santorini. Assyrtiko

OVILOS - DOMAINE BIBLIA CHORA  
P.G.I. Pangeon. Semillon-Assyrtiko

PLETHORA - VASSALTIS  
P.D.O. Santorini. Assyrtiko

VIOGNIER - GEROVASSILIOU  
P.G.I. Central Macedonia. Viognier

## INTERNATIONAL WINES

PINOT GRIGIO - CASTELLO DI BUTTRIO  
Colli Orientali del Friuli DOC. Friuli. Pinot Grigio

BLACK COTTAGE - TWO RIVERS  
Marlborough. Sauvignon Blanc.

CHABLIS - DOMAINE VINCENT DAMPT  
Chablis AOC. Burgundy. Chardonnay

SANCERRE - DOMAINE JEAN-PAUL BALLAND  
Sancerre. Sauvignon Blanc

CHABLIS GRAND CRU BOUGROS - DOMAINE VINCENT DAMPT  
Chablis Grand Cru AOC. Burgundy. Chardonnay

BARON DE L - DOMAINE DE LADOUCETTE  
Pouilly Fume AOC. Loire. Sauvignon Blanc

BATAR TOSCANA - AGRICOLA QUERCIABELLA  
Tuscany I.G.T. Chardonnay - Pinot Bianco

GAIA & REY - GAJA  
Langhe DOC. Piedmont. Chardonnay

MERSAULT - DOMAINE PITOUZET - PRIEUR  
Meursault AOC. Burgundy. Chardonnay

PULIGNY MONTRACHET - OLIVIER LEFLAIVE  
Puligny Montrachet AOC. Burgundy. Chardonnay

CORTON CHARLEMAGNE - J.P. MALDANT  
Corton Charlemagne AOC. Burgundy. Chardonnay

## WHITE *Wines* *Magnum* (1,5 L)

## GREEK WINES

MALAGOUZIA - GEROVASSILIOU  
P.G.I. Central Macedonia. Malagouzia

SAUVIGNON BLANC - ALPHA ESTATE  
P.G.I. Florina. Sauvignon Blanc

SANTORINI - MIKRA THIRA  
P.D.O. Santorini / Thirasia. Assyrtiko

OVILOS - DOMAINE BIBLIA CHORA  
P.G.I. Pangeon. Semillon-Assyrtiko

OMEN - LALIKOS VINEYARDS  
P.G.I. Drama. Sauvignon Blanc

## INTERNATIONAL WINES

PINOT GRIGIO - LA TUNELLA  
Colli Orientali del Friuli DOC. Friuli. Pinot Grigio

SANCERRE - DOMAINE JEAN-PAUL BALLAND  
Sancerre. Sauvignon Blanc

BATAR TOSCANA - AGRICOLA QUERCIABELLA  
Tuscany I.G.T. Chardonnay - Pinot Bianco

BARON DE L - DOMAINE DE LADOUCETTE  
Pouilly Fume AOC. Loire. Sauvignon Blanc

# WHITE *Wines* *Jeroboam* (3 L)

## GREEK WINES

MALAGOUZIA - GEROVASSILIOU  
P.G.I. Central Macedonia. Malagouzia

SAUVIGNON BLANC - ALPHA ESTATE  
P.G.I. Florina. Sauvignon Blanc

OVILOS - DOMAINE BIBLIA CHORA  
P.G.I. Pangeon. Semillon - Assyrtiko

# ROSÉ *Wines* (0,75 L)

## GREEK WINES

SAINT - GEORGES - IEROPOULOS FAMILY WINERY  
P.G.I. Peloponnese. Agiorgitiko

ALPHA - ALPHA ESTATE  
P.D.O. Amyndeon. Xinomavro

## INTERNATIONAL WINES

DOMAINE FREDAVELLE  
Coteaux d'Aix En Provence. Grenache - Syrah

MIRAVAL ROSE  
Côte de Provence. Cinsault - Grenache - Syrah - Rolle

WHISPERING ANGEL 2021 - CHATEAU D' ESCLANS  
Côte de Provence A.O.C. Grenache - Cinsault - Rolle

CHATEAU SAINTE MARGUERITE CUVÉE  
SYMPHONIE CRU CLASSE  
Côte de Provence. Grenache - Cinsault

CHATEAU ROMASSAN - DOMAINES OTT  
Bandol A.O.C. Côte de Provence.  
Grenache - Cinsault - Mourvèdre

CHATEAU MINUTI CUVÉE 281  
Côte de Provence A.O.C. Grenache - Syrah - Cinsault

CHATEAU D'ESCLANS GARRUS  
Côte de Provence A.O.C. Grenache - Rolle

CHATEAU SAINTE MARGUERITE CUVÉE  
SYMPHONIE CRU CLASSE KOSHER  
Côte de Provence. Grenache - Cinsault

ROSÉ *Wines*  
*Magnum*  
(1,5 L)

GREEK WINES

A ROSE - ALPHA ESTATE  
P.D.O. Amyntaio. Xinomavro

INTERNATIONAL WINES

DOMAINE FREDAVELLE  
Coteaux d'Aix En Provence Rosé. Grenache - Syrah

MIRAVAL ROSE  
Côtes de Provence. Cinsault - Grenache - Syrah - Rolle

WHISPERING ANGEL 2021 - CHATEAU D' ESCLANS  
Côtes de Provence A.O.C. Grenache - Cinsault - Rolle

CHATEAU SAINTE MARGUERITE  
CUVEE SYMPHONIE CRU CLASSE  
Côtes de Provence. Grenache - Cinsault

CHATEAU ROMASSAN - DOMAINES OTT  
Bandol A.O.C. Côtes de Provence. Grenache - Cinsault - Mourvèdre

CHATEAU MINUTI CUVEE 281  
Côtes de Provence A.O.C. Grenache - Syrah - Cinsault

CHATEAU D'ESCLANS GARRUS  
Côtes de Provence A.O.C. Grenache - Rolle

ROSÉ *Wines*  
*Jeroboam*  
(3 L)

INTERNATIONAL WINES

MIRAVAL ROSE  
Côtes de Provence. Cinsault - Grenache - Syrah - Rolle

CHATEAU ROMASSAN - DOMAINES OTT  
Bandol AOC. Côtes de Provence. Grenache - Cinsault - Mourvèdre

CHATEAU MINUTI CUVEE 281  
Côtes de Provence A.O.C. Grenache - Syrah - Cinsault

ROSÉ *Wines*  
*Methuselah*  
(6 L)

INTERNATIONAL WINES

MIRAVAL ROSE  
Côtes de Provence. Cinsault - Grenache - Syrah - Rolle

CHATEAU ROMASSAN - DOMAINES OTT  
Bandol AOC. Côtes de Provence. Grenache - Cinsault - Mourvèdre

# RED *Wines*

(0,75 L)

## GREEK WINES

ARAS - IEROPOULOS FAMILY WINERY  
P.D.O. Nemea. Agiorgitiko

MIKROCLIMA - ESTATE PAPAIOANNOU  
P.D.O. Ancient Nemea - Corinth. Peloponnese. Agiorgitiko.

OENOTRIA GHI - DOMAINE COSTA LAZARIDI  
P.G.I. Attica. Syrah - Agiorgitiko

GHI & URANOS - THIMIOPOULOS  
P.D.O. Naousa. Xinomavro

SYRAH - KIKONES  
P.G.I. Ismaros. Thrace. Syrah

MOUCHTARO - SAMARTZIS ESTATE  
P.G.I. Thiva. Mouchtaro

FTELIA - TSOLIS ESTATE  
P.G.I. Trifilia. Peloponnese. Cabernet Sauvignon

TRILOGIA - ESTATE KOKKALIS  
P.G.I. Peloponnese. Cabernet Sauvignon.

RAPSANI OLD VINES - NTOUGOS WINERY  
P.D.O. Rapsani. Xinomavro - Krasato - Stavroto

KOKKINOMILOS - ESTATE TSELEPOS  
P.G.I. Arcadia. Peloponnese. Merlot

## INTERNATIONAL WINES

CHIANTI CLASSICO - AGRICOLA QUERCIABELLA  
DOCG. Tuscany. Sangiovese

GEVREY - CHAMBERTIN - DOMAINE D'ARHUY  
Gevrey Chambertin. Burgundy. Pinot Noir

MALBEC Q - ZUCCARDI WINES  
Valle de Uco. Mendoza. Malbec

CLOS APALTA - CASA LAPOSTOLLE  
Colchagua Valley. Carmenère - Petit Verdot

CUVEE VIELLES VIGNES - CHATEAU CLARISSE  
Puisseguin-St Emilion A.O.C. Bordeaux. Merlot - Cabernet Franc.

TIGNANELLO - ANTINORI ESTATES  
Tuscany. Merlot - Sangiovese - Cabernet Sauvignon

SASSICAIA - TENUTA SAN GUIDO  
Bolgheri Sassicaia DOC. Tuscany

CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD  
Pauillac A.O.C. Medoc. Bordeaux.  
Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot

# SPARKLING *Wines*

(0,75 L)

PROSECCO - MARTINI SPUMANTE  
Veneto DOC. Glera

MOSCATO D'ASTI - MARTINI ASTI  
Asti DOCG. Piemonte. Moscato Bianco

## SAKE

Asahi Shuzo Dassai '23' Junmai Daiginjo

## DESSERT *Wines*

GREEK WINES *by the glass | bottle*

VINSANTO (4 years old / 0,5L) - ESTATE ARGYROS  
P.D.O. Santorini Assyrtiko - Aidani

MOSCATO SAMOS GRAND CRU 0.5L  
P.D.O. Samos. Moscato of Samos V.D.N.

## INTERNATIONAL WINES

CHATEAU D'YQUEM LUR - LUR SALUCES 0.75L  
Sauternes. Bordeaux. Sauvignon Blanc - Sémillon

## BY *the Glass*

### DRY WINE & CHAMPAGNE

Wine: White / Rosé / Red

Premium Wine: White / Rosé / Red

Brut Champagne: Veuve Clicquot Brut

Rosé Champagne: Veuve Clicquot Brut Rosé

## BEER

Heineken 0% - Alcohol-free

Sol - Lager

Mamos - Greek Pilsener

Milokleftis - Cherry Greek Cider

Estrella Damm Inedit (0,75 L)

*P.D.O. Protected Designation of Origin*  
*P.G.I. Protected Geographical Indication*  
*A.O.C. Appellation d' Origine Contrôlée*  
*D.O.C. Denominazione di Origine Controllata*  
*D.O.C.G. Denominazione di Origine Controllata e Garantita*  
*I.G.T. Indicazione Geografica Tipica*



# BEVERAGES, *Soft Drinks & Mixers*

Pineapple Soda

Mandarin & Bergamot

Cherry Soda

Sparkling Lemonade

Pink Grapefruit Soda

Aegean Tonic / Dry Tonic / Lemon Tonic

Ginger Beer / Ginger Ale

Coke Cola / Coke Light / Coke Zero

Red Bull / Red Bull Free

Greek Lemon Soda / Greek Orange Soda

## COFFEE & *Tea*

Espresso

Double Espresso

Cappuccino

Double Cappuccino

Hot Tea (black / green / red)

Iced Tea (lemon / peach / green / matcha)

## ARTESIAN *Water*

Avaton - Still (0,75 L)

Avaton - Sparkling (0,75 L)

Avaton - Sparkling (0,375L)

Οι τιμές περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. | V.A.T. is included in the prices

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη/τιμολόγιο).

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt/invoice).

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αναλυτικών αποδείξεων μηχανής, θεωρημένων από τη Δ.Ο.Υ.

The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

The restaurant / bar is legally required to present complaint/comment forms in a special box next to the exit.

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών. | Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages.

ΑΓΩΠΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Σταμάτης Ξυδάκης | RESPONSIBLE FOR IMPLEMENTATION OF STATUTORY REGULATIONS: Stamatīs Xydakis

Good  
Gold  
Times.