



MENU

*Ο σεφ Θεοφιλόπουλος Γιώργος μέσα από τις προτάσεις του μοιράζεται μαζί σας
το πολυετές και συναρπαστικό γαστρονομικό του ταξίδι
σε επιλεγμένες κουζίνες στην Ελλάδα και την Κεντρική Ευρώπη.*

*Through his suggestions Chef Theofilopoulos George shares with you
his long and fascinating gastronomic journey
in selected cuisines in Greece and Central Europe.*

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS

Χωριάτικη

ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, φέτα

Greek Salad

tomato, cucumber, pepper, onions, olives, capers, feta cheese

7.00€

Κρητική «Remezzo»

ντοματίνια, ρόκα, εσκαρόλ, μαριναρισμένες σταφίδες, ψητό απάκι, ξυνομιζήθρα, χαρουποαξιμάδια, ξυλάγγουρο, οφή πατάτα και βινεγκρέτ χαρουπόμελο

Cretan Salad «Remezzo»

with cherry tomatoes, rocket, escarole, marinated raisins, roasted apaki (*smoked pork*), «xynomizithra» cheese, carob rusk, cucumber, baked potato and a carob - honey vinaigrette

10.50€

Πράσινη Ρακόμελο

με λουκουμαδάκια ελληνικών τυριών, τσαπέλες ποσέ, αχλάδι, βινεγκρέτ ρακόμελο, φουντούκια και μαρμελάδα κυδώνι

Rakomelo Green Salad

with cheese croquettes, poached dried figs, pear, «rakomelo» vinaigrette, hazelnuts and quince marmalade

11.00€

Καίσαρα

με γνήσια σάλτσα Καίσαρα, μαρούλι, μπέικον, κοτόπουλο, παρμεζάνα

Caesar's

with original Caesar's dressing, lettuce, bacon, chicken, parmesan

10.50€

Σαλάτα σολομού με αβοκάντο

αυγό, φύτρες φασολιών, ρόκα και κορδέλες αγγουριού

Salmon salad with avocado

egg, with bean sprouts, rocket and cucumber ribbons

14.50€

Οσπριάδα με ημίπαστο καψαλισμένο σκουμπρί

λιαστή ντομάτα, lime και βινεγκρέτ βασιλικού

Pulses Salad with semi-salted scalded mackerel

with sun-dried tomatoes, lime and basil vinaigrette

10.50€

Προσούτο - Burrata

baby ρόκα με καραμελωμένα ροδάκινα, φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι και σάλτσα από ξίδι βαλσάμικο, μέλι και ελαιόλαδο

Prosciutto - Burrata

with baby rocket with caramelized peaches, freshly ground black pepper and balsamic vinegar sauce, honey and olive oil

15.00€

Κινόα

με κορδέλες αγγουριού, τρίχρωμη κινόα, κύβους ντομάτας, κόκκινο κρεμμύδι τουρσί, ρωμέικο ξύδι και αγουρέλαιο

Quinoa Salad

with cucumber ribbons, tricolore quinoa, tomato cubes, pickled red onions, Romeiko grape variety vinegar and fresh olive oil

10.00€

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | COLD APPETIZERS

Ταραμοσαλάτα / "Taramosalata" Fish roe salad 4.50€

🌿 Τζατζίκι / Tzatziki 4.50€

🌿 Μελιτζανοσαλάτα / Aubergine dip 4.50€

🌿 Ντάκος «Remezzo»

με σπασμένη κριθαροκουλούρα, παρθένο ελαιόλαδο, γλυκιά ντομάτα και πλούσια ξυνομυζήθρα, αλατσολιές, κρίταμο και κάππαρη

🌿 Dakos «Remezzo»

with broken barley rusk, virgin olive oil, sweet tomato and rich «xinomyzithra» cheese, «alatsolies», critamon (*Cretan green*) and capers

6.50€

🌿 Καλοκαιρινό Μποσάνι

χόρτα εποχής, σταφύλι, μαυρομάτικα φασόλια, αποξηραμένα κράνα μουσκεμένα σε μοσχάτο κρασί, λεμόνι και lime

🌿 Summer Garden

with seasonal greens, red grapes, black-eyed peas, dried vaccinium soaked in moschato wine, lemon and lime

6.50€

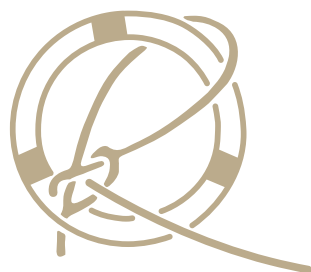
Σεβίτσε από ψάρι ημέρας

με dressing περγαμόντο και λευκό ροτζυ, αλμύρα, κόλιανδρο, μους αβοκάντο και τσιπς από μελάνι σουπιάς

Fish of the Day Ceviche

with bergamot dressing and white ponzu, seaweed, coriander, avocado mousse and cuttlefish ink chips

12.00€



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | SEAFOOD APPETIZERS

Γαύρος τηγαντός / Fried anchovies 10.50€

Σαρδέλα Μαρινέ στο τηγάνι

με λεμονάτο ελαιόλαδο, εκχύλισμα γλυκού τσίλι, σερβιρισμένες με λεπτοκομμένα τραγανά κρεμμύδια, φύτρες και μπουκιές καπνιστής πάπρικας

Marinated Sardines in the pan

with lemony olive oil, sweet chili extract, served with finely chopped crispy onions, sprouts and bites of smoked paprika

10.50€

Καλαμάρι Σχάρας

σε κρέμα κόκκινης πιπεριάς, λεμόνι στα κάρβουνα, τραγανό άχυρο πράσου και λαδολέμονο ρίγανης/σκόρδου

Grilled Calamari

in a red pepper cream, grilled lemon, crispy leek straw with a garlic/oregano lemon olive oil sauce

15.50€

Γαρίδες Σαγανάκι με τη μπισκ της

σε σάλτσα ντομάτας με φέτα, τραγανές μπουκιές ψωμιού, μάραθο και ούζο

Saganaki shrimps with their bisque sauce

in tomato sauce with feta cheese, crunchy bites of bread, fennel and ouzo

15.00€

Τηγαντό Καλαμάρι

με αγιολί σκόρδου και τηγαντό μαϊντανό με ανθό αλατιού

Fried Calamari

with a garlic aioli and fried parsley with salt blossom

12.50€

Μύδια αχνιστά / Steamed wine mussels

14.50€


















Γαρίδες σχάρας / Βραστές / τηγαντές

Shrimps grilled / boiled / fried

15.00€

Remezzo

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ | WARM APPETIZERS

-  Σκορδόψωμο / Garlic Bread 4.00€
-
-  Μπρουσκέτα «Χωριάτικη Σαλάτα»
τραγανές μπουκιές χωριάτικου ψωμιού με τζελ πιπεριάς Φλωρίνης, καρεδάκι τα λαχανικά της χωριάτικης, κρέμα φέτας και λάδι μαϊντανού / ρίγανης
-  Bruschetta «Greek Salad»
crunchy bites of rustic bread with Florina pepper gel, finely diced vegetables, cream of feta cheese and oregano / parsley oil 6.00€
-
-  Τσακιστές τηγανητές πατάτες με τη φλούδα
τραγανές απέξω, αεράτες και κρεμώδης εσωτερικά οι φρέσκες τηγανητές πατάτες μας με χοντρό αλάτι και αρωματικά
-  Skin on smashed potato fries
crispy on the outside, airy and creamy on the inside, our fresh french fries with sea salt and spices 4.00€
-
- Κεφτεδάκια με τσένταρ σως / Meatballs with cheddar sauce 8.00€
-
-  Ψητά μανιτάρια
βρεγμένα με γαλάκτωμα λεμονιού, σκόρδου, μαϊντανού και σόγιας, πάνω σε ξιδάτα φιλέτα ντομάτας κρεμμυδιού
-  Grilled mushrooms
soaked in emulsion of lemon, garlic, parsley and soy, served over a vinegar onion tomato fillets 7.50€
-
-  Χαλούμι στη σχάρα
με σοτέ ροδάκινο, σταφύλι και λαδολέμονο μέλι-βασιλικού
-  Halloumi on the grill
with sauteed peach, grape and a lemon-basil honey oil 9.00€
-
-  Μπουγιουρντί με φέτα στη λαδόκολλα
ένα πουγκί γευστικών εκρήξεων με τυριά, ντομάτα, πιπεριές, σκόρδο και θυμάρι ψημένα σε δυνατό φούρνο με συνοδεία φρυγανισμένων μπρουσκετών για άλειμμα
-  Bouyurdi with feta cheese in parchment paper
a small sack of tasty explosions with cheese, tomato, peppers, garlic and thyme baked in a strong oven accompanied by toasted bruschettas for spread 8.50€
-
-  Γραβιέρα σε τραγανό φύλλο κρούστας
και γλυκοπικάντικη μαρμελάδα ντομάτας με αρώματα λεμονιού και δυόσμου
-  Cretan Gruyere cheese
wrapped in a crispy phyllo pastry with sweet and spicy tomato jam and hints of lemon and mint 9.00€
-
-  Σφακιανή πίτα / Traditional Cretan pie 4.50€
-
-  Σαγανάκι τυρί / Saganaki Cheese 6.50€
-
-  Open Χορτόπιτα
χωριάτικο φύλλο, ελαιόλαδο, κρέμα σπανάκι, γιαούρτι με φέτα
-  Open Collard greens pie
traditional phyllo pastry, olive oil, cream of spinach, yogurt with feta cheese 7.00€

ΜΠΕΡΓΚΕΡΣ | BURGERS

Τσίζμπεργκερ Twister

ένα γεμάτο γεύση ζουμερό μπιφτέκι, ψημένο με διπλό τυρί, γλυκόξινη σάλτσα από κρεμμύδι, πίκλες, μαγιονέζα και πάπρικα

Cheeseburger Twister

flavourful juicy grilled burger with double cheese, sweet and sour onion sauce, pickles, mayonaise and paprika

10.50€

Χάμπεργκερ Twister

ένα γεμάτο γεύση ζουμερό μπιφτέκι, γλυκόξινη σάλτσα από κρεμμύδι, πίκλες, μαγιονέζα και πάπρικα

Hamburger Twister

flavourful juicy grilled burger with a sweet and sour onion sauce, pickles, mayonaise and paprika

10.00€

Χάμπεργκερ Twister με τηγαντό αυγό / Hamburger Twister with a fried egg

12.50€

Τραγανό Μπέργκερ Κοτόπουλο

τραγανό μπέργκερ κοτόπουλου με ωριμασμένη γραβιέρα, παντζάρι και κόκκινο κρεμμύδι πίκλα σε πλούσια κρέμα αγριοράπανου

Crispy Chicken Burger

with mature gruyere cheese, beetroot, pickled red onion with gherkins and a smooth horseradish cream

9.50€

Fully Loaded Beef Burger

τριπλό μοσχαρίσιο μπέργκερ με φέτες ντομάτας, τσένταρ να λιώνει, γλυκόξινα κόκκινα κρεμμύδια, κατσαρό μαρούλι και ντρέσινγκ γαλλικής μουστάρδας με αγγουράκι τουρσί

Fully Loaded Beef Burger

triple burger with sliced tomato, sweet and sour red onions, lots of melted cheddar cheese, frilly lettuce and gherkins with a french mustard sauce

14.00€

Χορτοφαγικό Μπέργκερ «περι-περι»

με μπιφτέκι βασισμένο σε όσπρια και αρωματικά, σερβιρισμένο με φιλέτα αβοκάντο, καραμελωμένα κρεμμύδια, καρότα γλασσαρισμένα με τεριακάκι σως και σιρόπι αγαύης και την δικιά μας έκδοση «περι-περι» με ντόπιες κόκκινες πιπεριές

Vegan Burger «peri-peri»

a legume and spices based patty served with avocado slices, caramelized onions, glazed carrots with teriyaki-agave syrup & topped with our spicy «peri-peri» made from local red peppers

10.00€

CLUB SANDWICHES

Κλαμπ με Αλλαντικά / Club Sandwich

8.00€

Κλαμπ με Κοτόπουλο / Chicken Club Sandwich

8.50€

Ψωμάκι στη σχάρα με κοτόπουλο σουβλας

ελαφριά σάλτσα μουστάρδας-καραμελωμένου κρεμμυδιού, πιπεριά Φλωρίνης τουρσί και σαλάτα λάχανο καρότο

Chicken skewer sandwich

light mustard-caramelized onion sauce, pickled bell peppers and a carrot / cabbage salad

8.50€

Φοκάτσια με αρωματικά τραγανά φαλάφελ

γλυκόξινο κόκκινο λάχανο, αγγουράκι μαρινάτο σε ξίδι άνηθου, μαγιονέζα αμυγδάλου και δροσερά φύλλα ρόκας

Focaccia with aromatic crunchy falafel

sweet and sour red cabbage, cucumber pickled in dill vinegar, almond mayonnaise and rocket leaves

6.50€

ΚΡΕΠΕΣ | CREPES

Καπνιστού Σολομού

αφρό ξυνόκρεμας, μπρικ, ντομάτα κονφί, σχοινόπρασο, άνηθο και λάδι σχοινόπρασου

Smoked Salmon Crepe

with a sour cream foam, salmon roe, tomato confit, chives, dill and chives oil

9.50€

Αλλαντικών / Crepe filled with ham, bacon and cheese

8.50€

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ | GREEK CUISINE

Μουσακάς

παραδοσιακός σε πήλινο γιουβέτσι

Moussaka

traditionally made in clay pot

10.50€

Μοσχάρι Στιφάδο

με κρεμμυδάκια γλασέ και τραγανή λεπτοκομμένη τηγανητή πατάτα

Beef Stew

with glazed onions and crispy potato fries

16.00€

Χοιρινό Μπούτι «τραβηχτό»

με μοσχάτο κρασί, μάραθο και πορτοκάλι σερβιρισμένο με βουτυράτο χοντραλεσμένο πουρέ

«Pulled» Pork

with moschato wine, fennel and orange served with a buttery potato purée

15.00€

🌿 Μελιτζάνες Ιμάμ sous vide

μελιτζάνες sous vide, καραμελωμένα κρεμμύδια με τομάτα και μπαχαρικά, κοκκάρια sous vide

🌿 Eggplants Imam sous vide

sous vide aubergines, caramelized onions with tomato and spices, sous vide onions

8.50€

Αρνάκι στο φούρνο

με πατάτες baby και λαχανικά

Lamb in the oven

with baby potatoes and vegetables

17.00€

Τηγανιά Ανάμεικτη σε ψωμί

χοιρινό - κοτόπουλο με πατάτες τηγανητές

Mixed «Tigania» in grilled bread

stir-fry pork and chicken, served with fries

14.50€

Rennazzo

ΤΗΣ ΩΡΑΣ | GRILL

Σουβλάκι Χοιρινό

με τηγανητές τσακιστές πατάτες, πράσινη σαλάτα, τζατζικι, ψητές πίτες, κρεμμύδι και ντομάτα

Pork Souvlaki skewer

with smashed potato fries, green salad, tzatziki, grilled pita bread, onions and tomato

13.50€

Σουβλάκι Κοτόπουλο

με τηγανητές τσακιστές πατάτες, πράσινη σαλάτα, τζατζικι, ψητές πίτες, κρεμμύδι και ντομάτα

Chicken Souvlaki skewer

with smashed potato fries, green salad, tzatziki, grilled pita bread, onions and tomato

14.00€

Παϊδάκια Αρνίσια

με ψητά μανιτάρια, ντομάτα, κρεμμύδι και συνοδεία λεμονάτης

σάλτσας μουστάρδας και τσάντευ ντομάτας

Lamb Chops

with grilled mushrooms, tomato, onion, topped with a lemony mustard sauce and tomato chutney

15.00€

Γύρος Χοιρινός σπιτικός στην τάβλα

φιλοκομμένος με ψητή τσακιστή ντομάτα, καψαλισμένες φέτες κρεμμυδιού, σχιστή φουρνιστή μελιτζάνα με αρωματική κρέμα γιαουρτιού ζαατάρ, ψητές πίτες, φρέσκες τηγανητές πατάτες

Gyros Pork homemade

chopped with roasted crushed tomatoes, sautéed onion, sliced baked aubergine with aromatic zaatar yogurt cream, grilled pita bread, fresh potato fries

12.50€

Γύρος Κοτόπουλο σπιτικός στην τάβλα

φιλοκομμένος με ψητή τσακιστή ντομάτα, καψαλισμένες φέτες κρεμμυδιού, σχιστή φουρνιστή μελιτζάνα με αρωματική κρέμα γιαουρτιού ζαατάρ, ψητές πίτες, φρέσκες τηγανητές πατάτες

Gyros Chicken homemade

chopped with roasted crushed tomatoes, sautéed onion, sliced baked aubergine with aromatic zaatar yogurt cream, grilled pita bread, fresh potato fries

13.50€

Σπιτικά Μπιφτέκια με πατάτες τηγανητές

Homemade Beef Patties served with smashed potato fries

13.00€

ΤΗΣ ΩΡΑΣ | GRILL

Κεμπάπ Αρνίσιο

με τηγαντές τσακιστές πατάτες, ψητές πίτες, κρεμμύδι, ντομάτα και σως γιαουρτιού

Lamb Kebab

with smashed potato fries, grilled pita bread, onions, tomato and yogurt sauce

13.50€

Πανσετάκια Χοιρινά στη λαδόκολλα

με τσακιστές τηγαντές πατάτες, καψαλισμένα φρέσκα κρεμμύδια, θυμάρι, πιτούλες, λεμόνι και ένα σφηνάκι σάλτσα bbq από χαρούπι και μέλι

Pork Pancetta baked in foil

with smashed potato fries, sautéed fresh onions, thyme, pita bread, lemon and a shot of carob and honey bbq sauce

13.50€

Ποικιλία Κρεατικών μικρή

πανσέτα χοιρινή, σουβλάκι κοτόπουλο και χοιρινό, παιδάκια αρνίσια, μπιφτέκια μοσχαρίσια, λουκάνικο χωριάτικο, πίτες στη σχάρα, σαχιστές πιπεριές σκόρδα και λεμόνια, 3 σάλτσες: bbq, μουστάρδας και ranch sauce

Mixed Grill small

pork pancetta, chicken and pork souvlaki, lamb chops, beef patties, traditional sausage, grilled pita bread, grilled peppers, garlic and lemons, 3 sauces: bbq, mustard and ranch sauce

31.00€

Ποικιλία Κρεατικών μεγάλη

πανσέτα χοιρινή, σουβλάκι κοτόπουλο και χοιρινό, παιδάκια αρνίσια, μπιφτέκια μοσχαρίσια, λουκάνικο χωριάτικο, πίτες στη σχάρα, σαχιστές πιπεριές σκόρδα και λεμόνια με 3 σάλτσες: bbq, μουστάρδας και ranch sauce

Mixed Grill large

pork pancetta, chicken and pork souvlaki, lamb chops, beef patties, traditional sausage, grilled pita bread, grilled peppers, garlic and lemons with 3 sauces: bbq, mustard and ranch sauce

48.00€



ΦΙΛΕΤΑ | FILLETS

ΠΡΩΤΕΣ ΚΟΠΕΣ | PRIME CUTS

συνοδεύονται με δύο γαρνιτούρες της επιλογής σας / served with two side dishes of your choice

Φιλέτο Μοσχάρι 230γρ. Fillet Mignon 230gr.	29.00€
Φιλέτο Αρνί 240γρ. Lamb Fillet 240gr.	28.00€
T-Bone Steak 750-800γρ. (κοπή μπροστά στον πελάτη) T-Bone Steak 750-800gr. (cut to served at the table)	48.00€
Μοσχαρίσιο Tomahawk 1000-1100γρ. για 2 άτομα (κοπή μπροστά στον πελάτη) Beef Tomahawk 1000-1100gr. for 2 persons (cut to serve at the table)	81.00€
Rib Eye Steak Ουρουγουάης 300γρ. Rib Eye Steak from Uruguay 300gr.	34.50€
Κόντρα από μαύρο Ελληνικό Χοίρο 200γρ. Greek Pork Chop (Black) 200gr.	16.50€
Κόντρα από μαύρο Ελληνικό Χοίρο 2Χ200γρ. Greek Pork Chop (Black) 2Χ200gr.	31.00€
Φιλέτο Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής Free range Chicken Fillet	13.50€

ΠΡΩΤΕΣ ΚΟΠΕΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ | DRY AGED BEEF PRIME CUTS

συνοδεύονται με δύο γαρνιτούρες της επιλογής σας / served with two side dishes of your choice

T-Bone 30 ημερών ωρίμανσης 800γρ. T-Bone dry aged for 30 days 800gr.	75.00€
Tomahawk 30 ημερών ωρίμανσης 1000γρ. για 2 άτομα (κοπή μπροστά στον πελάτη) Tomahawk dry aged for 30 days 1000gr. for 2 persons (cut to serve at the table)	95.00€

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ | SIDE DISHES

Γαρνιτούρα επιλογής:

- πουρές πατάτας με μαύρη τρούφα
- τσακιστή πατάτα με σχοινόπρασο, λεμόνι τουρσί και παλαιωμένη γραβιέρα
- πουρές σελινόριζας με beurre noisette
- σωτέ λαχανικά με κρέμα ψητού σκόρδο

Side Dishes:

- potato purée with black truffle
- smashed potato with chives, pickled lemon and aged gruyere
- celery root puree with beurre noisette
- sautéed vegetables with a roasted garlic cream

έξτρα γαρνιτούρα / extra side dishes 3.00€

ΣΑΛΤΕΣ | SAUCES

Ροκφόρ / Μπεαρνέζ / Πιπεράτν / Μανιταριών με κρέμα γάλακτος Roquefort / Béarnaise / Peppercorn / A la creme	2.00€
--	-------

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | SEAFOOD

Τσιπούρα στη σχάρα

με αρωματικά και λαχανικά εποχής, σερβιρισμένη με λεμονάτη σάλτσα σαφράν και βουνίσια ρίγανη

Sea bream on the grill

with herbs and seasonal vegetables, served with a lemony saffron sauce and mountain oregano

17.00€

Σολομός σοτέ με τραγανό δέρμα

σε κρέμα αβοκάντο με δροσερή σαλάτα από κορδέλες λαχανικών και τρίχρωμη κινόα, με σάλτσα lime-teriyaki-αγουρέλαιο

Sauteed Salmon with a crispy skin

in an avocado cream with fresh vegetable ribbons salad and tricolor quinoa, with a lime-teriyaki-fresh olive oil sauce

18.50€

Τόνος φιλέτο "Ahi" medium rare

με κρούστα πιπεριού-σισαμιού σε ταρτάρ από πεπόνι, ανανά, κόλιανδρο, περικυμένο από βινεγκρέτ πιπερόριζας και πασπαλισμένο από τηγανητό κρεμμύδι

Tuna Fillet "Ahi" medium rare

with a pepper-sesame crust, served over a melon, pineapple, coriander tartare, drizzled with ginger vinaigrette and sprinkled with fried onion

18.00€

Μπακαλιάρος φρέσκος ποσέ τσιγαρέλι

με σταφίδες και κουκουνάρι, γαλάκτωμα πατάτας και λάδι βοτάνων

Fresh Codfish poached «Tsigareli»

with raisins and pine nut seeds, potato emulsion and herbed oil

22.50€

Γαρίδες ριζότο

με σάλτσα μπισκ και νερό ντομάτας

Red Prawns risotto

with bisque sauce and tomato water

15.50€

«Κωλοχτύπα» αργομαγειρεμένη sous vide (κατόπιν παραγγελίας)

σερβιρισμένη με καψαλισμένο μεδούλι μοσχαριού, καπνιστό πουρέ κουνουπιδιού και λαχανικά ποσέ πάνω σε σάλτσα από μαύρη τρούφα και βουτύρου νουαζέτ

Surf Greek & turf lobster «Kolochtipa»

sous vide with broiled bone marrow (made to order)

served with smoked cauliflower puree, poached vegetables and a black truffle and beuree noisette sauce

90.00€

Ψάρι ημέρας σε κρούστα αλατιού

με συνοδεία λαχανικών τονρέ στον ατμό, λαδολέμονο, φρέσκο κρεμμύδι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λαδολέμονο

Fish of the day in a salt crust

served with steamed vegetable torne, spring onions, freshly ground pepper and lemon - olive oil sauce

το κιλό/per kilo 41.00€

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | SEAFOOD

Χταπόδι σχάρας

σερβίρεται με πράσινη σαλάτα και ξυδάτη πατάτα

Grilled Octopus

served with green salad and potato in vinegar sauce

17.00€

Ποικιλία Θαλασσινών μικρή

καλαμάρια*, γαρίδες*, μύδια, διάφορα τηγανητά ψάρια, πατάτες τηγανητές, ταραμοσαλάτα, τζατζικι

Seafood Platter small

calamari*, prawns*, mussels, various fried fish, smashed potato fries, fishroe salad, tzatziki

35.00€

Ποικιλία Θαλασσινών μεγάλη

καλαμάρια*, γαρίδες*, μύδια, διάφορα τηγανητά ψάρια, πατάτες τηγανητές, ταραμοσαλάτα, τζατζικι

Seafood Platter large

calamari*, prawns*, mussels, various fried fish, smashed potato fries, fishroe salad, tzatziki

49.00€

Ποικιλία Θαλασσινών «Όλα στη σχάρα» Σπέσιαλ

γαρίδες, φιλέτα τόνου, καλαμάρια, σαρδέλες, τσιπούρα, μύδια, φρυγανισμένο ψωμί, λαδολέμονο κρέμα, τριμμένη ντομάτα με βότανα και σαχарιστά λεμόνια

Seafood Platter Grilled Special

prawns, tuna fillets, calamari, sardines, sea bream, mussels, served with toasted bread, grated tomato with herbs and sliced lemons and a lemon - olive oil cream

55.00€



ΠΙΤΣΕΣ | PIZZA

Μαργαρίτα

σάλτσα ντομάτας, γκούντα, μοτσαρέλα, φύλλα βασιλικού, φρέσκια ντομάτα και ντοματίνια

Margarita

tomato sauce, gouda, mozzarella, basil leaves, fresh tomatoes and cherry tomatoes

12.00€

Πεπερόνι

σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, γκούντα, φέτες πεπερόνι και φρέσκια ρίγανη

Pepperoni

tomato sauce, mozzarella, gouda, pepperoni slices and fresh oregano

13.00€

Προσούτο

σύκα, ρόκα, μαρμελάδα γλυκού τσίλι και blue cheese

Prosciutto

figs, rocket, sweet chili marmalade and blue cheese

15.00€

Σπέσιαλ

σάλτσα ντομάτας, τυρί γκούντα, ζαμπόν, μπέικον, ντοματίνια, πιπεριές και φρέσκα μανιτάρια

Special

tomato sauce, gouda cheese, ham, bacon, cherry tomatoes, peppers and fresh mushrooms

15.00€

Λαχανικών

σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, κολοκύθι, πιπεριές Φλωρίνης, σκόρδο, καλαμπόκι, κρεμμύδι, ρόκα και βασιλικό

Vegetarian

tomato sauce, mozzarella, zucchini, sweet Florina peppers, garlic, corn, onions, rocket and basil

13.00€

Vegan

με διατροφική μαγιά, πιπεριές, κρεμμύδια, μανιτάρια, καψαλισμένο μπρόκολο, μπουκόβο και ρίγανη

Vegan

with nutritional yeast, peppers, onions, mushrooms, burnt broccoli, «boukono» spice and oregano

13.00€

Χαβάν

σάλτσα ντομάτας, τυρί γκούντα, ζαμπόν και ανανά

Hawaii

tomato sauce, gouda cheese, ham and pineapple

14.00€

Ρόκα - Μοτσαρέλα

σάλτσα ντομάτας, τυρί γκούντα, μοτσαρέλα και φρέσκα φύλλα ρόκας

Rocket - Mozzarella

tomato sauce, gouda cheese, mozzarella and fresh rocket leaves

14.00€



οι πίτσες διατίθενται και *Gluten Free*
pizzas are also available *Gluten Free*

3.50€

ΖΥΜΑΡΙΚΑ | PASTA

Ναπολιτέν

ώριμες ντομάτες, ελαιόλαδο, κρεμμύδι, σκόρδο, βασιλικός

Napolitan

mature crushed tomatoes, olive oil, onion, garlic, basil

8.00€

«Σπασμένο Παστίτσιο»

αργομαγειρεμένη σάλτσα κιμά με κρεμώδη μπεσαμέλ και παρμεζάνα δένονται με τα ζυμαρικά στην πιο comfort εκδοχή αυτού του αγαπημένου πιάτου

«Broken Pasticcio»

slow-cooked minced meat sauce with creamy béchamel and parmesan tied with pasta in the most comforting version of this favorite dish

10.50€

Σπαγγέτι Μπολονέζ κιμάς

Spaghetti Bolognese with a minced meat sauce

9.50€

Καρμπονάρα

πλούσια σάλτσα από φρέσκα αυγά, καπνιστό μπέικον, παρμεζάνα, ζωμό από τα ζυμαρικά και πιπέρι

Carbonara

tossed in a rich sauce of egg yolk, smoked bacon, parmesan, pasta water and pepper

10.00€

Κρέμα άγριων μανιταριών και λάδι τρούφας

εσαλότ, παρμεζάνα, λευκό κρασί

Cream of wild mushroom and truffle oil

shallots, parmesan, white wine

10.50€

Πάστα Κοτόπουλο

εστραγκόν και κρέμα γάλακτος

Chicken Pasta

tarragon and fresh cream

13.50€

επιλογή ζυμαρικών: σπαγγέτι, πέννες, λινγκουίνι, ταλιατέλες

pasta choice: spaghetti, penne, linguine, tagliatelle

Παπαρδέλες με μοσχαρίσιο φιλέτο

σάλτσα εσπανιόλ με φασκόμηλο και αφρό παρμεζάνας

Papardelles with beef fillet

with espanyol sauce, sage and parmesan foam

21.50€

Λινγκουίνι Θαλασσινών

με γαρίδες*, μύδια*, χειροποίητη σάλτσα μπισκ και λάδι βασιλικού

Seafood linguine

with prawns*, mussels*, handmade bisque sauce and basil oil

17.50€



τα ζυμαρικά διατίθενται και *Gluten Free*
pasta are also available *Gluten Free*

3.00€



DESSERTS & DRINKS

ΠΑΓΩΤΑ | ICE CREAMS

Salty Caramel Banana Split

καρμελωμένα φιλέτα μπανάνας, παγωτό βανίλια, βατόμουρα, αμαρένες, σπασμένο παστέλι φυσικικιού, αφρό κρεμ αγκλαιζ και ζεστή σάλτσα σοκολάτας

Salty Caramel Banana Split

caramelized banana slices, vanilla ice cream, blueberries, amarenes, crushed peanut bar, crème anglaise foam and hot chocolate sauce

9.00€

Παγωτό «Λεμονόπιτα»

παγωτό βανίλια, κρέμα λεμονιού, σπασμένα amaretti, κερύθρα μελιού, μαρένγκα κρέμα και καφαλισμένη μαρένγκα

«Lemon Pie» ice cream

vanilla ice cream, lemon cream, crushed amaretti, honeycomb, meringue cream and torched meringue

9.00€

Παγωτό «Μελομακάρονο Τσούρος»

με γλυκά τάκος, σορμπέ μάνγκο, τραγανά τσούρος με κανέλα και καστανή ζάχαρη, κρέμα από φρούτα του πάθους, σπασμένα maltesers και spicy σάλτσα σοκολάτας

«Melomakarono Churros» ice cream

with sweet tacos, mango sorbet, crunchy churros with cinnamon and brown sugar, passion fruit cream, broken maltesers and a spicy chocolate sauce

11.00€

Φρουτοσαλάτα «Remezzo»

από φρούτα εποχής σε τριμμένο πάγο

Fruit salad «Remezzo»

seasonal fruits served over crushed ice

15.00€

Φρουτοσαλάτα με παγωτό / Fruit salad with ice cream

10.00€

Φράουλες με παγωτό / Strawberries with ice cream

9.00€

ΑΠΛΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ | ORDINARY FLAVORS

Βανίλια / Σοκολάτα / Φράουλα / Μπανάνα / Φιστίκι

Vanilla / Chocolate / Strawberry / Banana / Pistachio

3 μπάλες / 3 scoops 6.50€

PREMIUM ΓΕΥΣΕΙΣ | PREMIUM FLAVORS

Βανίλια Μαδαγασκάρης / Μελομακάρονο / Μπουένο / Φερρέρο / Κούκις / Στρατσιατέλα

Madagascar Vanilla / Melomakarono / Bueno / Ferrero / Cookies / Stracciatella

3 μπάλες / 3 scoops 7.50€

Παιδικό Παγωτό 2 μπάλες / Kid's ice cream 2 scoops

4.00€

Γλυκές χειροποίητες σάλτσες επιλογής:

σοκολάτας, φράουλας, καρμελάς (butterscotch), τροπικών φρούτων

Sweet handmade sauces of your choice:

chocolate, strawberry, caramel (butterscotch), tropical fruit

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS

Open Banoffee Tart

ανοιχτή τάρτα μπανόφι με τραγανή βάση βάφλας-αμυγδάλου, κρέμα ναμελάκα σοκολάτας καραμέλας, σαντιγί μασκαρπόνε και μαρμελάδα μπανάνας-φρούτα του πάθους

Open Banoffee Tart

crunchy almond-waffle tart base with caramel-cocoa
namelaka, mascarpone whipped cream and banana-passion fruit marmalade

8.50€

Choux Snickers

σου με κρέμα φυσιτικοβούτυρου και σοκολάτας, σερβιρισμένα με σάλτσα καραμέλας φυσιτικοβούτυρο και αφράτη κρέμα σοκολάτας γάλακτος

Choux Snickers

choux puffs filled with peanut butter and chocolate cream, covered with a peanut butter-caramel sauce and milk chocolate whipped cream

7.00€

Mango Cremeux on citrus crumble

Κρεμέ μάνγκο σε κραμπλ από εσπεριδοειδή, καραμελωμένα ροδάκινα και μάνγκο, «καρφωμένο» από μαρένγκες με lime

Mango Cremeux on citrus crumble

caramelized peaches and mangoes, immersed by lime merengue dots

7.50€

Chocolate Fondant

σουφλέ σοκολάτας γεμάτο με ρευστή σοκολάτα στο εσωτερικό, σερβιρισμένο με κρέμα αγκλαίζ, φλωρεντίνα αμυγδάλου και ένα κένελ παγωτού φράουλα

Chocolate Fondant

chocolate lava cake served with crème anglaise and almond Florentine, served over a strawberry ice cream quanelle

8.50€

Manhattan Strawberry Cheese cake

γνήσια ψημένη κρέμα τσιζκέικ με βουτυράτο μπισκότο, καραμελωμένη βάφλα, φρέσκες φράουλες, κουλί φράουλας, σάλτσα καραμέλας και λάδι δυόσμου

Manhattan Strawberry Cheese cake

original baked cream cheesecake with a butter biscuit, caramelized waffle, fresh strawberries, strawberry coulis, caramel sauce and mint oil

8.50€

Γλυκό Καμινάδα

το Ουγγαρέζικο καραμελωμένο ντόνατ με άρωμα κανέλας, παγωτό επιλογής και τις χειροποίητες σάλτσες μας

Chimney Cake

Hungarian caramelized donut with savour of cinnamon, ice cream of your choice and our handmade sauces

6.00€

Vegan Coconut Banoffee Pudding

με σπόρους chia, κακάο, καβουρδισμένα αμύγδαλα και καραμελωμένη μπανάνα

Vegan Coconut Banoffee Pudding

with chia seeds, cocoa nibs, roasted almonds and caramelized banana

8.00€

Μπακλαβάς / Bavlava

4.50€

Σπιτικό Γαλακτομπούρεκο / Homemade Greek custard pie

5.50€

έξτρα μπάλα παγωτό / extra scoop of ice cream of your choice

2.00€

ΚΡΕΠΕΣ - ΒΑΦΛΕΣ - PANCAKES CREPES - WAFFLES - PANCAKES

Βάφλα «Remezzo»

με μια μπάλα παγωτό σοκολάτας, παγωτό φράουλα, σάλτσα λευκής σοκολάτας, πραλίνα, σάλτσα butterscotch, μπισκότα oreo και κόκκινα φρούτα

Waffle «Remezzo»

with a scoop of chocolate ice cream, strawberry ice cream, white chocolate sauce, praline, butterscotch sauce, oreo cookies and red fruits

9.50€

Βάφλα με μερέντα / Waffle with praline

6.50€

Βάφλα με παγωτό / Waffle with ice cream

9.00€

Κρέπες Tropical Rivolta

Βουτηγμένες σε σιρόπι πορτοκαλιού, σερβιρισμένες με φιλέτα εσπεριδοειδών και καραμελωμένου ροδάκινου, ζαχαρωμένα φιστίκια, μαζί με παγωτό Βανίλια Μαδαγασκάρης, σάλτσα καραμέλας τόφι και φλαμπαρισμένη με ένα χειροποίητο σφηνάκι από μαύρο ρούμι με γλυκάνισο

Tropical Rivolta Crepes

crepes soaked in orange syrup, served with citrus and caramelized peach fillets, candied peanuts, along with Madagascar vanilla ice cream, toffee caramel sauce, flambée with a handmade shot of black rum with anise

11.00€

Κρέπα με μερέντα / Crepe with praline

6.00€

Κρέπα μερέντα με παγωτό / Crepe with praline and ice cream

9.00€

Πανκέικς με μέλι ή μαρμελάδα ή μερέντα

Pancakes with honey or marmalade or praline

7.50€

ΜΙΛΚΣΕΪΚΣ | MILKSHAKES

Κρέμα / Σοκολάτα / Φράουλα /

Μπουένο / Φερέρο / Κούκις / Στρατσιατέλα

Vanilla / Chocolate / Strawberry /

Bueno / Ferrero / Cookies / Stracciatela

6.50€

ΓΡΑΝΙΤΕΣ | SORBETS

Φράουλα / Strawberry

6.00€

Λεμόνι / Lemon

6.00€

Μάνγκο / Mango

6.00€

έξτρα μπάλα παγωτό / extra scoop of ice cream of your choice

2.00€

ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ | FRESH JUICES

Πορτοκάλι / Orange	4.00€	Ντομάτα / Tomato	3.50€
Ακτινίδιο / Kiwi	4.50€	Σπιτική Λεμονάδα με τζιντζερ Homemade Lemonade with ginger	4.00€
Μπανάνα / Banana	4.50€	Ρόδι / Pomegranate	4.00€
Φράουλα / Strawberry	4.50€	Ανάμεικτος / Mixed Juice	5.50€
Πεπόνι / Melon	4.00€		
Καρπούζι / Watermelon	4.00€		

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ/ΝΕΡΟ | SOFT DRINKS/WATER

Αναψυκτικά / Soft Drinks	3.00€
Εμφιαλωμένο Νερό / Still Water 0.75lt	1.00€
Ανθρακούχο Νερό / Sparkling Water 0.75lt	5.50€
Ανθρακούχο Νερό / Sparkling Water 0.33lt	3.00€
Ανθρακούχο Νερό / Sparkling Water Perrier 0.33lt	3.50€
Three Cents Pink Grapefruit soda 0.20lt	5.00€

ΤΣΑΪ | TEA

Τσάι ζεστό λεμόνι, ροδάκινο, μέντα, χαμομήλι Hot Tea lemon, peach, mint, camomile	3.00€
Τσάι παγωμένο λεμόνι, ροδάκινο Ice tea lemon, peach	3.00€
Αριζόνα πράσινο τσάι με ρόδι (παγωμένο) Arizona green tea with pomegranate (iced)	4.00€
Αριζόνα πράσινο τσάι με μέλι (παγωμένο) Arizona green tea with honey (iced)	4.00€

ΚΑΦΕΔΕΣ | COFFEE

Εσπρέσο / Espresso	2.50€
Διπλό Εσπρέσο / Double Espresso	3.50€
Καπουτσίνο / Cappuccino	3.50€
Λάτε / Caffè Latte	4.00€
Μοκατσίνο / Moccachino	4.00€
Διπλό Καπουτσίνο / Double Cappuccino	4.00€
Εσπρέσο φρέντο / Espresso freddo	4.00€
Καπουτσίνο φρέντο / Cappuccino freddo	4.00€
Στιγμιαίος καφές / Instant coffee	3.00€
Στιγμιαίος καφές με γεύσεις: σοκολάτα, καραμέλα, φουντούκι, βανίλια	
Instant coffee with flavours: chocolate, caramel, hazelnut, vanilla	3.50€
Φραπέ / Frappe (Iced Coffee)	3.00€
Φραπέ με παγωτό / Frappe with Ice Cream	5.00€
Ελληνικός καφές / Greek coffee	2.50€
Διπλός Ελληνικός καφές / Double Greek coffee	3.00€
Καφές φίλτρου / Filter coffee	3.00€
Καφές φίλτρου με γεύσεις: σοκολάτα, καραμέλα, φουντούκι	
Filter coffee with flavours: chocolate, caramel, hazelnut	3.50€
Σοκολάτα / Hot chocolate	3.50€
Σοκολάτα Βιενουά / Chocolate Viennois	4.00€
Σοκολάτα παγωμένη / Iced Chocolate	4.50€
Γεύσεις Σιρόπι: καραμέλα, φουντούκι, σοκολάτα, φράουλα	
Syrup Flavours: caramel, hazelnut, chocolate, strawberry	0.50€

ΣΠΕΣΙΑΛ ΚΑΦΕΔΕΣ | SPECIAL COFFEE

REMEZZO καφές / REMEZZO coffee	8.50€
Ιρλανδικός καφές / Irish coffee	8.50€
Ισπανικός καφές γκράντ μαρνιέ, καλούα, μπράντυ, καφέ, σαντιγί Spanish coffee grand marnier, kahlua, brandy, coffee, whipped cream	8.50€
Καλυψώ καφέ Τία Μαρία, καφέ, σαντιγί Calypso coffee Tia Maria, coffee, whipped cream	8.50€
D.O.M καφέ βενεδικτίνη, καφέ, σαντιγί D.O.M coffee benedictine, coffee, whipped cream	8.50€
Γκαλλιάνο καφέ γκαλλιάνο, καφέ, σαντιγί Galliano coffee galliano, coffee, whipped cream	8.50€
Μπέιλις καφέ μπέιλις, καφέ, σαντιγί Baileys coffee baileys, coffee, whipped cream	8.50€
Μεξικάνικος καφές τεκίλα, καφέ, σαντιγί Mexican coffee tequila, coffee, whipped cream	8.50€

APERITIF

Underberg	5.00€
Fernet Branca	5.00€

COGNAC

French Cognac V.S.O.P.	9.00€
Metaxa 5*	5.50€
Metaxa 7*	7.00€
Metaxa 12*	9.00€

SPIRITS

Απλό / Mixed drink	8.00€
Σπέσιαλ / Special mixed drink	10.00€
Premium mixed drink	12.00€

SHOTS

Απλό / Plain	3.00€
Σπέσιαλ / Special Shots	4.00€
Premium Shots	5.00€

ΜΠΥΡΕΣ | BEERS

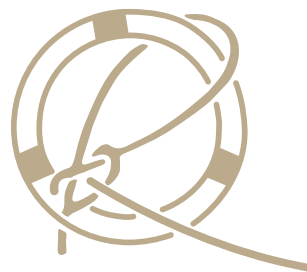
Μικρή βαρελίσια Άλφα / Small draft Alfa	4.00€
Μεγάλη βαρελίσια Άλφα / Large draft Alfa	4.50€
Μπότα 1lt / Boot Beer 1lt	9.00€
	0.33lt 0.50lt
Alfa	4.00€ 4.50€
Amstel	4.00€ 4.50€
Heineken	4.00€ 4.50€
Mythos	4.00€ 4.50€
Kaiser ξανθιά / blonde	4.00€ 4.50€
Erdinger	5.50€
Alfa Weiss	5.00€
Fix μαύρη / dark	4.00€
Amstel Free (χωρίς αλκοόλ / alcohol free)	4.00€
Guinness	5.50€
Bud	5.00€
Stella Artois	5.00€
Corona	5.00€
Cider (apple, red berries)	5.00€
Mac Farland	5.00€
Lafkas White Mountains	6.00€

RTD'S

Gordon's Space	6.50€
Red Bull yellow, red, light	6.50€
Smirnoff ice	6.50€
Bacardi Breezer πορτοκάλι, λεμόνι, καρπούζι / orange, lemon, watermelon	6.50€

ΟΥΖΟ/ΚΡΑΣΙ | OUZO/WINE

Ούζο ποτήρι / Glass of Ouzo ΠΑΡΑΓ. & ΕΜΦ. ΟΝΕΙΡΟΘΕΡΑΠΕΥΤΗΣ / PRODUCTION & BOTTLING ONEIROTHERAPEFTIS	2.50€
Ούζο λεμονάδα / Ouzo with lemon juice ΠΑΡΑΓ. & ΕΜΦ. ΟΝΕΙΡΟΘΕΡΑΠΕΥΤΗΣ / PRODUCTION & BOTTLING ONEIROTHERAPEFTIS	4.00€
Ούζο "Πλωμάρι" καραφάκι / Ouzo "Plomari" carafe	8.00€
Ούζο "Μανωλακάκη" καραφάκι / Ouzo "Manolakakis" carafe	7.00€
Ούζο "Βαρβαγιάννη" μπλε καραφάκι / Ouzo "Varvagianis" blue carafe	8.50€
Ούζο "Βαρβαγιάννη" πράσινο καραφάκι / Ouzo "Varvagianis" green carafe	8.50€
Ούζο "Μίνι" καραφάκι / Ouzo "Mini" carafe	8.00€
Ποτήρι τσικουδιά / Raki glass ΝΙΚΟΛΙΟΥΔΑΚΗΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ / ΝΙΚΟΛΙΟΥΔΑΚΗΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ	2.50€
Καραφάκι τσικουδιά / Raki carafe ΝΙΚΟΛΙΟΥΔΑΚΗΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ / ΝΙΚΟΛΙΟΥΔΑΚΗΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ	7.00€
Καραφάκι ρακόμελο / "Rakomelo" (raki with honey) carafe ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ «ΣΤΑΛΙΑ» ΝΙΚΟΛΙΟΥΔΑΚΗΣ / DISTILLERY «ΣΤΑΛΙΑ» ΝΙΚΟΛΙΟΥΔΑΚΗΣ	8.50€
Λευκό κρασί χύμα 0.5lt Βιλάνα - Μοσχάτο Σπίνας / ΟΙΝΟΠΟΙΙΟ ΜΕΤΑΞΑΡΗ	
White house wine 0.5lt Vilana - Moschato Spinias / ΜΕΤΑΧΑΡΙ WINERY	7.00€
Ερυθρό κρασί χύμα 0.5lt Cabernet Sauvignon / ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΙΚΟΛΙΟΥΔΑΚΗΣ	
Red house wine 0.5lt Cabernet Sauvignon / ΝΙΚΟΛΙΟΥΔΑΚΗΣ WINERY	7.00€



COCKTAILS

CLASSIC COCKTAILS

9.00€

Black Russian

(vodka, kahlua)

White Russian

(vodka, kahlua, milk)

Apple Martini

(vodka, lime juice, apple sourz, sugar syrup)

Cosmopolitan

(vodka, lime juice, cointreau, cranberry)

Caipirinha

(cachaca, lime, sugar)

Blue Hawaii

(rum, pineapple, curacao, malibu)

Blue Lagoon

(vodka, curacao, soda, lemon juice)

Mai Tai

(rum, orgeat, triple sec, bitter, lime juice, sugar syrup)

Pina Colada

(rum, pineapple, coconut)

Sex on the Beach

(vodka, orange, pineapple, amaretto)

Rusty Nail

(bourbon whiskey, drambuie)

Tequila Sunrise

(tequila, orange juice, grenadine)

Gin Fizz

(gin, lime, sugar, soda)

Cuba Libre

(rum, lime, cola)

Negroni

(campari, gin, martini rosso)

Bloody Mary

(vodka, lemon juice, tabasco, tomato juice, worcestershire sauce)

Espresso Martini

(vodka, espresso, triple sec)

Long Island Ice Tea

(vodka, gin, tequila blanco, rum, triple sec, lime, coca cola)

Porn Star

(vodka, vanilla, lime juice)

Old Fashioned

(bourbon, angostura bitters, sugar)

Zombie

(white and black rum, passion fruit, pineapple, lime, cinnamon, bitters)

Lemon Drop Martini

(vodka, triple sec, lemon juice)

Margarita Classic

(tequila, lime juice, cointreau, strawberry)

Margarita various flavours:

(pineapple, green apple, tangerine, mango, papaya, strawberry, passion fruit)

Daiquiri Classic

(rum, lime juice, sugar)

Daiquiri various flavours:

(pineapple, green apple, tangerine, mango, papaya, strawberry, passion fruit)

Mojito Classic

(lime, sugar, mint, soda)

Mojito various flavours:

(pineapple, green apple, tangerine, mango, papaya, strawberry, passion fruit)

COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS

Aromatico (vodka, coriander, peach)	11.00€
Passion Rum (rum, lime juice, simple syrup, bitter, passion fruit)	10.00€
Granny Smith (gin, green apple, ginger)	10.00€
Summer Bliss (masticha spirit, moscato d'asti, blueberries)	10.00€
Tropical Gin (gin, passion fruit, yellow red bull)	10.00€
Tropic Night frozen (vodka, papaya, lime juice, triple sec)	11.00€
Exotic Side (coconut rum, mango, tangerine)	11.00€
Papaya spiced taste (vodka, papaya, lime, sugar, ginger)	10.00€
Hennessy Old Fashioned (Hennessy, sugar, chocolate bitters)	12.00€
Remezzo Special (rum, mango, lime, cinnamon)	11.00€

LOW ALCOHOL COCKTAILS

9.00€

Hugo
(prosecco, mint leave, elderflower)

Aperol Spritz
(Aperol, prosecco, soda water)

MOCKTAILS

8.00€

Mojito various flavours:
(pineapple, green apple, tangerine, mango, papaya, strawberry, passion fruit)

Pina Colada
(coconut, pineapple)



Old Harbour - Chania - Crete, T: 28210 52001

Στις σαλάτες και στα μαγειρευτά χρησιμοποιούμε παρθένο ελαιόλαδο και στα τηγανιτά ηλιέλαιο άριστης ποιότητας.
In salads and cooked dishes we use virgin olive oil and fried we use sunflower oil high quality.

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT
HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι / All taxes included
Εντός του καταστήματος διατίθενται δελτία παραπόνων / Complaint forms can be found inside the shop.

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΕΝ ΣΕΡΒΙΡΕΙ ΑΛΚΟΟΛ ΣΕ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 18 ΕΤΩΝ / NO ALCOHOL SERVED UNDER THE AGE 18

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Σηφογιαννάκη Ειρήνη