



# NALÚ

A PARAIISO CONCEPT

FOOD MENU



Κ Α Λ Ω Σ Ο Ρ Ι Σ Α Τ Ε  
*welcome*

***Καλωσορίσατε στην παραθαλάσσια γαστροταβέρνα μας,  
όπου η κρητική παράδοση συναντά την αύρα της θάλασσας.  
Απολαύστε αυθεντικές γεύσεις με φρέσκα, ντόπια υλικά  
και πινελιές μεσογειακής κουζίνας.  
Αφεθείτε στην κρητική φιλοξενία και απολαύστε μοναδικές  
στιγμές γαστρονομίας μαζί μας.***

***Καλή σας όρεξη!***

---

*Welcome to our seaside gastro tavern, where Cretan  
tradition meets the sea breeze.  
Enjoy authentic flavors with fresh, local ingredients  
and touches of Mediterranean cuisine.  
Indulge in Cretan hospitality and enjoy unique  
moments of gastronomy with us.*

***Enjoy your meal!***



# FOOD MENU

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### starters



ας ξεκινήσουμε με

## ΑΛΟΙΦΕΣ

LET'S START WITH DIPS

<b>V GF</b> ΛΕΥΚΟΣ ΤΑΡΑΜΑΣ	7,50€	WHITE TARAMAS (fish roe)
<b>V GF</b> ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ	7,00€	SMOKED EGGPLANT SALAD
<b>V GF</b> ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ	6,00€	TIROKAFTERI (spicy cheese dip)
<b>V GF</b> ΤΖΑΤΖΙΚΙ	5,00€	GREEK TZATZIKI
<b>VE GF</b> ΦΑΒΑ	5,00€	FAVA (yellow split peas)



και συνεχίζουμε με

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΑΠ'ΤΟ ΣΗΜΕΡΑ

WE CONTINUE WITH ENTREES FROM TODAY

<b>ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΓΑΡΙΔΑΣ</b>	17,50€	SHRIMP CARPACCIO
<b>GF</b> ΛΑΥΡΑΚΙ ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ	15,00€	SEA BASS CARPACCIO
<b>GF</b> ΣΕΒΙΤΣΕ ΓΑΡΙΔΑΣ "ΚΟΙΛΑΔΑΣ"	17,50€	CEVICHE "VALLEY" SHRIMP
<b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΝΤΑΪΦΙ</b> (με ούζο & σάλτσα από παρμεζάνα & κεφαλοτύρι)	11,50€	SHRIMPS "KANTAIIFI" (with ouzo and sauce of parmesan & kefalotyri cheese)
<b>ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ</b> (με φάβα και καραμελωμένο κρεμμύδι)	11,50€	SEAFOOD BALLS (with "fava" yellow split peas & caramelized onion)
<b>V</b> ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΧΑΛΟΥΜΙ (με μαρμελάδα σύκο)	8,50€	FRIED HALLOUMI CHEESE (with fig jam)
<b>VE GF</b> ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΣΧΑΡΑΣ (με σάλτσα από φυστικοβούτυρο και δίχρωμο σουσάμι)	7,50€	GRILLED BROCCOLI (with peanut butter sauce & two-color sesame seeds)
<b>ΦΩΛΙΕΣ</b> (με τσιγαριστό κιμά μόσχου και 4 τυριά)	9,50€	NESTS (with minced beef meat & 4 cheeses)



αλλά συνάμα και με την

## ΠΑΡΑΔΟΣΗ

BUT IN THE SAME TIME WITH OUR TRADITION!

	<b>ΨΩΜΙ</b>	2,00€	<b>BREAD</b>
<b>Cf</b>	<b>ΣΑΡΔΕΛΑ ΣΧΑΡΑΣ</b>	9,00€	<b>GRILLED SARDINE</b>
<b>Cf</b>	<b>ΓΑΥΡΟΣ ΜΑΡΙΝΑΤΟΣ</b>	8,50€	<b>MARINATED ANCHOVY</b>
<b>Cf</b>	<b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΧΑΡΑΣ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ</b> (με λευκό ταραμά)	13,00€	<b>GRILLED SHRIMPS WITH OIL AND LEMON SAUCE</b> (with white "tarama" fish roe salad)
	<b>ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ</b> (με μαύρη μαγιονέζα και κρέμα αβοκάντο)	13,00€	<b>FRIED SQUID</b> (with black mayonnaise & avocado cream)
<b>VE Cf</b>	<b>ΦΡΕΣΚΙΑ ΠΑΤΑΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΗ</b>	6,00€	<b>FRESH FRIED POTATOES</b>
<b>V</b>	<b>ΤΣΙΠΣ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ</b> (με τζατζίκι)	7,50€	<b>ZUCCHINI CHIPS</b> (with tzatziki)
<b>Cf</b>	<b>ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ</b> (με ανθόνερο, μέλι και σουσάμι)	7,00€	<b>CHEESE PIE</b> (with rose water, honey & sesame)

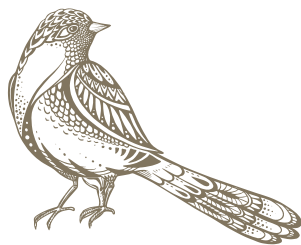


## Σ Α Λ Α Τ Ε Σ salads

συνεχίστε με φρεσκοκομμένες σαλάτες

CONTINUE WITH FRESH-CUT SALADS

<b>V</b>	<b>ΚΡΗΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ</b> (ντομάτα, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, πατάτα baby, αυγό βραστό, ελιές, Σελιανό τυρί, παξιμάδι χαρουπιού)	9,50€	<b>CRETAN SALAD</b> (tomato, cucumber, pepper, onion, baby potato, boiled egg, olives, "Seliano" cheese, carob rusk)
<b>V</b>	<b>ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ... ...ΑΛΛΙΩΣ</b> (τριμμένο κρίθινο παξιμάδι, τοματίνια, κρέμα φέτας, αγγούρι, φιλέτο ελιάς, φρέσκο κρεμμύδι, κρύταμο)	9,50€	<b>GREEK SALAD... ...IN ANOTHER WAY</b> (grated barley rusk, cherry tomatoes, feta cream, cucumber, olive fillet, fresh onion, kritamo)
<b>Cf</b>	<b>ΣΑΛΑΤΑ ΓΑΡΙΔΑΣ</b> (ψητό iceberg, γαρίδα σωτέ με σκόρδο, κρέμα φέτας, κρύταμο, μπέικον, αχλάδι, λάδι σχοινόπρασου. σάλτσα μασκαρπόνε)	14,50€	<b>SHRIMP SALAD</b> (roasted iceberg, sauteed shrimp with garlic, feta cream, kritamo, bacon, pear, chive oil, mascarpone sauce)
<b>V Cf</b>	<b>ΠΡΑΣΙΝΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ</b> (baby σπανάκι, άγρια ρόκα, βασιλικός, γαλλική σαλάτα, χαλούμι τηγανητό, τοματίνια κονφί, φύλλα μουστάρδας, βινεγκρέτ μελιού)	10,00€	<b>ORGANIC GREEN SALAD</b> (baby spinach, wild rocket, basil, French salad, fried "Halloumi" cheese, cherry tomatoes confit, mustard leaves, honey vinaigrette)



## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### main dishes



για κυρίως

## ΠΙΑΤΑ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ

MEATS... FOR MAIN DISHES

<b>Gf</b> ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΧΑΡΑΣ	19,50€	GRILLED VEAL STEAK
<b>Gf</b> ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ RIB EYE ΣΧΑΡΑΣ 350gr	39,00€	GRILLED BEEF RIB EYE 350gr
<b>Gf</b> ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΑΠΟ RIB EYE, ΚΙΜΑ ΜΟΣΧΟΥ, ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ "ΠΑΡΑΙΣΟ"	28,50€	RIB EYE & BEEF MINCED MEAT SKEWER WITH BACON AND "PARAISO" SAUCE

ΤΑ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΦΩΛΙΑ ΠΑΤΑΤΑΣ BABY ΜΕ ΜΠΡΟΚΟΛΟ, ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ.

THE ABOVE ARE SERVED WITH A BABY POTATO NEST WITH BROCCOLI, VEGETABLES AND PARMESAN.

<b>Gf</b> ΧΟΙΡΙΝΑ SPARE RIBS ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ	24,00€	CARAMELIZED PORK SPARE RIBS
<b>Gf</b> ΣΤΑΒΛΙΣΙΑ ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΧΑΡΑΣ	21,00€	GRILLED PORK STEAK "STAVLISIA"
<b>Gf</b> ΜΙΝΙ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΑΠΟ ΤΡΥΦΕΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΗΘΟΣ (με σάλτσα φυστικοβούτυρο)	13,00€	TENDER CHICKEN BREAST MINI SKEWERS (with peanut butter sauce)
ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ (με Σελιανό τυρί)	13,50€	STUFFED BEEF PATTIES (with "Seliano" cheese)

ΤΑ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ.  
THE ABOVE ARE SERVED WITH FRESH FRIED POTATOES.

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΣΙΔΗΡΟΔΡΟΜΟΣ BLACK ANGUS ΜΕ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ	28,00€	BEEF RAILWAY BLACK ANGUS WITH "GIUVETSI" (orzo pasta)
<b>Gf</b> ΑΡΝΙ ΚΟΤΣΙ (με πουρέ σελινόριζα και τσιγαριαστά χόρτα εποχής)	18,00€	LAMP SHANK (with celery root puree and sauteed seasonal greens)
ΑΡΝΙ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟ ΡΥΖΙ	19,50€	LAMB WITH YOGURT AND BLACK RICE



και συνεχίζουμε με

## ΠΙΑΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

WE CONTINUE WITH SEAFOOD DISHES

<b>Gf</b> ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ (με γαρίδες πάνω σε πουρέ σελινόριζα και μπρόκολο)	21,00€	<b>GRILLED SALMON</b> (with shrimp on celeriac puree and broccoli)
<b>Gf</b> ΛΑΥΡΑΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ (με τσιγαριστά χόρτα και πουρέ σελινόριζα)	17,00€	<b>STUFFED SEA BASS</b> (with sauteed greens and celeriac puree)
<b>Gf</b> ΜΥΛΟΚΟΠΙ ΣΧΑΡΑΣ (με σάλτσα σαβόρε & πουρέ πατάτας)	21,00€	<b>GRILLED CROAKER</b> (with savory sauce & potato puree)
ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΓΑΡΙΔΑΣ	16,00€	<b>SHRIMP "GIOUVETSI" (orzo pasta)</b>
ΣΚΙΟΥΦΙΚΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ (με ταρτουφάτα και λευκή σάλτσα ούζου)	15,00€	<b>SKIOUFIKTA (Cretan pasta) WITH SHRIMPS</b> (with tartoufata and white sauce of ouzo)



## ΠΙΑΤΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ *vegetarian dishes*



και φυσικά δεν ξεχνάμε τους χορτοφάγους

AND OF COURSE WE DON'T FORGET VEGETARIANS

<b>V Gf</b> ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	13,50€	<b>MUSHROOM RISOTTO</b>
<b>Gf VE option</b> ΜΠΡΙΑΜ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ	11,50€	<b>BRIAM (roasted vegetables) IN THE WOOD-FIRE OVEN</b>
<b>Gf VE option</b> ΡΕΒΥΘΑΔΑ ΣΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ	11,50€	<b>REVITHADA (chickpeas) IN THE WOOD-FIRE OVEN</b>



για τους μικρούς μας φίλους

## ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

KIDS MENU FOR OUR LITTLE FRIENDS

ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ	8,00€	CARBONARA
<b>V</b> ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	7,00€	PASTA WITH TOMATO SAUCE
ΜΠΙΦΤΕΚΑΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ (με πατάτες τηγαντές)	8,00€	GRILLED BEEF PATTIES (with fried potatoes)
ΜΙΝΙ ΚΟΤΟΣΟΥΒΛΑΚΙΑ (με πατάτες τηγαντές)	7,00€	MINI CHICKEN SKEWERS (with fried potatoes)

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

desserts



ολοκληρώνουμε πάντα με

## ΓΛΥΚΑ

AND FOR THE END WE ALWAYS HAVE DESSERTS

ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΥΛΛΑ ΜΠΑΚΛΑΒΑ (με παγωτό φυστίκι)	10,00€	CRISPY PHYLLO DOUGH OF BAKLAVA (with pistachio ice cream)
ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ	8,50€	TIRAMISU
ΜΟΕΛΛΕΥΧ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	9,50€	CHOCOLATE MOELLEUX
CHEESECAKE (με πραλίνα φυστίκι)	8,50€	CHEESECAKE (with pistachio praline)
<b>CF</b> ΠΑΝΑΚΟΤΑ (με καραμελωμένο ανανά, τρίμμα σοκολάτας & φυστίκι Αιγίνης και σάλτσα μούρου)	8,50€	PANNA COTTA (with caramelized pineapple, shredded chocolate & Aegina pistachio and berry)
<b>CF</b> ΠΑΓΩΤΑ ρωτήστε για τις επιλογές		ICE CREAM ask for options)

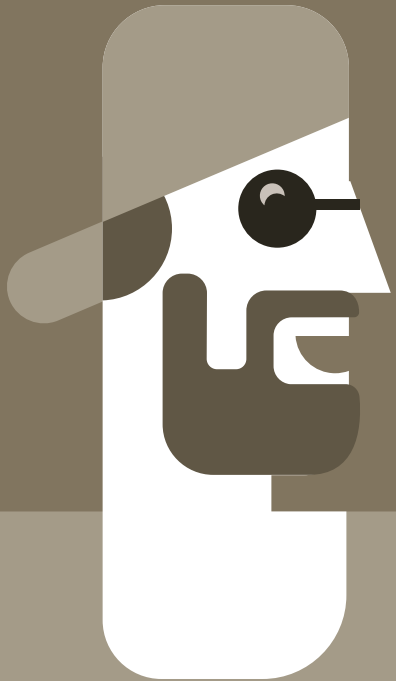
ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ

Thank you



# NALÚ

A PARAIISO CONCEPT



WINE & DRINK LIST



## ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

### white wines

#### Οινοποιείο Αλεξάκης

##### ΚΑΡΙΚΙ

**Βηλάνα/Assyrtiko/Θραψαθήρι**  
(Κρήτη)

*Ο Λεμονάτος χαρακτήρας του είναι ζωηρός στη μύτη, ενώ τα τροπικά φρούτα και τα λευκά λουλούδια ενισχύουν το αρωματικό προφίλ.*

**φιάλη: 12€**

#### Κτήμα Αβαντίς

##### HISTORIA

**Viognier/Assyrtiko (Εβία)**

*Φρουτώδη χαρακτηριστικά όπως μήλο & αχλάδι. Ελαφρύ στο στόμα & δροσιστικό.*

**φιάλη: 20€**

**ποτήρι: 4.5€**

#### Οινοποιείο Διαμαντάκης

##### ΒΙΔΙΑΝΟ

**Βιδιανό (Κρήτη)**

*Αρκετά φρέσκο στη μύτη με νότες φρέσκων φρούτων όπως εσπεριδοειδή, βερίκοκο, κυδώνι, αλλά και ξηρών καρπών κυρίως αμυγδάλου. Χαρακτηριστική ελαιώδη υφή και μοναδική οξύτητα.*

**φιάλη: 22€**

**ποτήρι: 5€**

#### Κτήμα Ντουράκη

##### ΑΣΠΡΟ ΒΟΤΣΑΛΟ

**Μοσχάτο Σπίνας/Μαλβάζια/Βηλάνα**  
(Κρήτη)

*Ακρως αρωματικό με το ανθικό στοιχείο να κυριαρχεί. Φρουτώδεις νότες εσπεριδοειδών, ροδάκινου, αλλά και τριαντάφυλλου δημιουργούν τον απόλυτο καλοκαιρινό συνδυασμό.*

**φιάλη: 22€**

**ποτήρι: 5€**

#### Τοπλού Μοναστήρι

##### ΓΕΡΤΟ (Bio/Vegan)

**Θραψαθήρι (Κρήτη)**

*Έντονος νότες τροπικών φρούτων όπως ανανάς και μάνγκο, πλαισιωμένες από λεπτές λουλουδάτες νύξεις γιασεμιού και ροδοπέταλων.*

**φιάλη: 26€**

#### Silva Δασκαλάκη

##### SERA

**Πλυτό/Sauvignon Blanc (Κρήτη)**

*Εκφραστικό με λευκόσαρκα φρούτα, εσπεριδοειδή αλλά και νότες λευκών λουλουδιών. Μακρά φρουτένια & λιπαρή επίγευση.*

**φιάλη: 30€**

#### Οινοποιείο Λυραράκης

##### ΨΑΡΑΔΕΣ (VEGAN)

**Δαφνί (Κρήτη)**

*Φρουτώδεις και δροσερό κρασί με έντονα αρώματα λεμονιού και οξύτητα, με χαλκοκίτρινο χρώμα, από τη σπάνια ομώνυμη ποικιλία της Κρήτης.*

**φιάλη: 52€**

#### Silva Δασκαλάκη

##### ΨΙΘΥΡΟΣ

**Μοσχάτο Σπίνας (Κρήτη)**

*Λαμπερό ωχροκίτρινο χρώμα με κυρίαρχο άρωμα μύτης το γιασεμί, τριαντάφυλλα, άνθη λουλουδιών, εσπεριδοειδή και βότανα όπως χαμομήλι.*

**φιάλη: 52€**

#### Alexakis Winery

##### KARIKI

**Vilana/Assyrtiko/Thrapsathiri**  
(Crete)

*Its lemony character is vivid on the nose, while its tropical fruits and white flowers strengthen its aromatic profile.*

**bottle: 12€**

#### Avantis Estate

##### HISTORIA

**Viognier/Assyrtiko (Evia)**

*Fruity characteristics such as apple & pear. Light & refreshing.*

**bottle: 20€**

**glass: 4.5€**

#### Diamantakis Winery

##### VIDIANO

**Vidiano (Crete)**

*Fresh enough on the nose with notes of fresh fruits such as citrus, apricot, quince, but also nuts, mainly almond. Characteristic oily texture and unique acidity.*

**bottle: 22€**

**glass: 5€**

#### Dourakis Estate

##### ΑΣΠΡΟ ΒΟΤΣΑΛΟ

**Muscat of Spina/Malvazia/Vilana**  
(Crete)

*Extremely aromatic with the floral element dominating. Fruity notes of citrus, peach, and rose create the ultimate summer combination.*

**bottle: 22€**

**glass: 5€**

#### Toplou Monastery

##### GERTO (Bio/Vegan)

**Thrapsathiri (Crete)**

*Intense notes of tropical fruits such as pineapple and mango, framed by subtle floral hints of jasmine and rose petals.*

**bottle: 26€**

#### Silva Daskalaki

##### SERA

**Plyto/Sauvignon Blanc (Crete)**

*Expressive with white-fleshed fruits, citrus fruits and notes of white flowers. Fruity & oily aftertaste.*

**bottle: 30€**

#### Lyrarakis Winery

##### PSARADES (VEGAN)

**Dafni (Crete)**

*Fruity and refreshing wine with strong aromas of lemon and acidity, with bronze-yellow color, from the rare homonym variety of Crete.*

**bottle: 52€**

#### Silva Daskalaki

##### PSITHYROS

**Muscat of Spina (Crete)**

*Bright pale yellow color with aromas of jasmine, roses, flower blossoms, citrus fruits and herbs like chamomile.*

**bottle: 52€**



## ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

### white wines

#### Κτήμα Παυλίδης

##### THEMA

##### Sauvignon Blanc/Assyrtiko (Μακεδονία)

*Αρώματα εσπεριδοειδών & λευκόσαρκων φρούτων, όπως και νύξεις φυτκότητας. Το σώμα του γεμάτο, με κυρίαρχη την οξύτητα και τη φρεσκάδα.*  
φιάλη: 34€

#### Pavlidis Estate

##### THEMA

##### Sauvignon Blanc/Assyrtiko (Macedonia)

*Aromas of citrus & white-fleshed fruits, as well as hints of vegetal notes. Its body is full, with dominant the acidity and freshness.*  
bottle: 34€

#### Κτήμα Αϊβαλή

##### CHARDONNAY (σε βαρέλι)

##### Chardonnay (Πελοπόννησος)

*Μεσαίου όγκου σώμα, με ισορροπημένη οξύτητα και αρωματική ένταση. Λιπαρό και πικάντικο, με τα αρώματα του βαρελιού αισθητά αλλά πολύ όμορφα ενσωματωμένα στο κρασί.*  
φιάλη: 35€

#### Aivali Estate

##### CHARDONNAY (in barrel)

##### Chardonnay (Peloponnese)

*Medium-bodied, with balanced acidity and aromatic intensity. Oily and spicy, with the aromas of the barrel perceptible but beautifully integrated into the wine.*  
bottle: 35€

#### Κτήμα Ιατρίδης

##### ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

##### Μαλαγουζιά (Χαλκιδική)

*Ευχάριστο λευκό κρασί με χαρακτήρα στο στόμα, καλή διάρκεια, τυπικά αρώματα εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων που το καθιστούν τέλειο συνοδευτικό ελληνικών πιάτων και θαλασσινών.*  
φιάλη: 38€

#### Iatridis Estate

##### MALAGOUZIA

##### Malagouzia (Chalkidiki)

*Pleasant white wine with character in the mouth, good duration, typical aromas of citrus and yellow fruits that make it a perfect accompaniment to Greek dishes and seafood.*  
bottle: 38€

#### Οινοποιείο Αμπελουργείν

##### ΑΝΘΟΣΜΙΑ (Bio)

##### Δαφνί/Θρασαθήρι/Μοσχάτο Σπίνας (Κρήτη)

*Πρόκειται για ένα σύνθετο κρασί με έντονο άρωμα λουλουδιών & βοτάνων, που προέρχεται εξ' ολοκλήρου από τον αμπελώνα.*  
φιάλη: 40€

#### Ampelourgein Winery

##### ANTHOSMIA (Bio)

##### Dafni/Thrasathiri/Muscato of Spina (Crete)

*This is a complex wine with intense aromas of flowers & herbs, which entirely comes from the vineyard.*  
bottle: 40€

#### Κτήμα Γεροβασιλείου

##### VIOGNIER

##### Viognier (Μακεδονία)

*Η ζύμωση στο βαρέλι προσθέτει στη φυσική αρωματικότητα της ποικιλίας εντυπωσιακό βάθος αλλά και πληθωρικότητα.*

*Έντονη μύτη εσπεριδοειδών, φρουτώδες στόμα με τονισμένη οξύτητα & αρώματα λευκών φρούτων.*  
φιάλη: 45€

#### Gerovassiliou Estate

##### VIOGNIER

##### Viognier (Macedonia)

*The barrel fermentation adds to the natural aromaticity of the variety impressive depth and exuberance.*

*Strong citrus nose, fruity mouth with accentuated acidity & aromas of white fruits.*  
bottle: 45€

#### Οινοποιείο Σιγάλας

##### ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

##### Assyrtiko (Σαντορίνη)

*Το ασύρτικο της Σαντορίνης φημίζεται για την εκρηκτική οξύτητά του, η οποία το κάνει δροσιστικό, ξεδιψαστικό και άκρως απολαυστικό.*

φιάλη: 50€

#### Sigalas Winery

##### SANTORINI

##### Assyrtiko (Santorini)

*The Assyrtiko of Santorini is famous for its explosive acidity, which makes it refreshing, thirst-quenching and extremely enjoyable.*

bottle: 50€

#### Κτήμα Αργυρός

##### CUVEE PALATIA

##### Assyrtiko Π.Ο.Π (Σαντορίνη)

*Κρυστάλλινη όψη και μύτη που χαρακτηρίζεται από ηφαιστειακές νύξεις, δωρική ορυκτότητα, γιασεμί και μεσογειακά βότανα όπως είναι το κυκλαδίτικο θρούμπι.*

*Το στόμα διαθέτει υψηλή, κοφτερή οξύτητα, πλούσιο σώμα και μια πολύ μακριά υφάλμυρη επίγευση που αφήνει η εγγύτητα των αμπελώνων στο Αιγαίο Πέλαγος.*

φιάλη: 68€

#### Argyros Estate

##### CUVEE PALATIA

##### Assyrtiko P.D.O. (Santorini)

*Crystalline appearance and nose characterized by volcanic hints, Dorian minerality, jasmine and Mediterranean herbs such as Cycladic thyme. The mouth has high, sharp acidity, rich body and a very long briny aftertaste that is left by the proximity of the vineyards of Aegean Sea.*

bottle: 68€



## POZE OINOI

### rose wines

#### Κτήμα Ντουράκη

##### ΜΟΝΟΚΕΡΟΣ

Λιάτικο, Grenache (Κρήτη)

Τριανταφυλλένιο χρώμα με αρώματα  
από κόκκινα φρούτα

φιάλη: 16€

#### Οινοποιείο Λυραράκης

##### QUEEN (Vegan)

Κοτσιφάλι ροζέ (Κρήτη)

Αρώματα εσπεριδοειδών, λευκόσαρκων  
φρούτων και νότες βοτάνων. Απαλό  
κρεμώδες σώμα, ζωηρή οξύτητα και  
μακρύ φινίρισμα.

φιάλη: 25€

#### Οινοποιείο Δουλουφάκη

##### ΔΑΦΝΙΟΣ (Vegan)

Λιάτικο/Βιδιανό (Κρήτη)

Αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων  
όπως το πετροκέρασο, αποξηραμένα άνθη  
όπως το γιασέμι, καραμέλα & αστεροειδής  
γλυκάνισος συμπληρώνουν το προφίλ.

φιάλη: 22€ / ποτήρι: 5€

#### Τοπλού Μοναστήρι

##### AMARANTON (Vegan)

Λιάτικο (Κρήτη)

Πλούσιος αρωματικός χαρακτήρας από  
ώριμα κεράσια, ζουμερές φράουλες, ροζ  
γκρέιπφρουτ και κόκκινο τριαντάφυλλο.

φιάλη: 26€ / ποτήρι: 6€

#### Μπαραφάκας

##### ΤΡΕΙΣ ΜΑΓΙΣΣΕΣ

Αγιωργίτικο/Syrah/Μοσχοφίλερο

(Κορινθία)

Αρώματα φρούτων όπως κεράσια &  
φράουλες. Στο στόμα είναι ημίγλυκο με  
την οξύτητα να κερδίζει.

φιάλη: 24€ / ποτήρι: 5€

#### Κτήμα Κυρ-Γιάννη

##### Λ' ESPRIT DU LAC

Ξινόμαυρο (Μακεδονία)

Το άρωμά του κυριαρχείται από τα ανθικά  
στοιχεία όπως το τριαντάφυλλο αλλά και  
τα κόκκινα φρούτα που θυμίζουν φράουλα  
και κεράσι και ολοκληρώνεται από  
διακριτικές νότες κανέλας.

φιάλη: 37€

#### Κτήμα Novus

##### AQUARELLA

Μοσχοφίλερο, Ασύρτικο, Syrah

(Κορινθία)

Αρώματα ροζ γκρέιπφρουτ με νότες  
από ροδάκινο & μύρτιλο.

φιάλη: 30€

#### La Tour Melas

##### IDYLLE D'ACHINOS

Grenache/Syrah/Αγιωργίτικο

(Στερεά Ελλάδα)

Ζουμερά & ζωηρά αρώματα τριαντάφυλλου,  
φλούδας πορτοκαλιού και κόκκινων  
φρούτων όπως το κεράσι και το μύρτιλο.

φιάλη: 36€

#### Domaine Sacha Lichine

##### WHISPERING ANGEL

(Provence)

Με μορφο αρωματικό χαρακτήρα  
που παραπέμπει σε φράουλες &  
αγριολούλουδα, με δυνατή οξύτητα  
που ξεδιψάει & φρεσκάρει.

φιάλη: 56€

#### Dourakis Estate

##### ΜΟΝΟΚΕΡΟΣ

Λιάτικο, Grenache (Crete)

Rose-red color with aromas  
of red fruits

bottle: 16€

#### Lyrarakis Winery

##### QUEEN (Vegan)

Kotsifali rose (Crete)

Aromas of citrus, white-fleshed  
fruits and herbal notes. Soft  
creamy body, brisk acidity and  
long finish.

bottle: 25€

#### Douloufakis Winery

##### ΔΑΦΝΙΟΣ (Vegan)

Λιάτικο/Vidiano (Crete)

Aromas of fresh red fruits such  
as cherry, dried flowers such as  
jasmine, caramel and star anise  
complete the profile.

bottle: 22€ / glass: 5€

#### Monastery of Toplou

##### AMARANTON (Vegan)

Λιάτικο (Crete)

Rich aromatic character of ripe  
cherries, juicy strawberries,  
pink grapefruit and red rose.

bottle: 26€ / glass: 6€

#### Barafakas

##### ΤΡΙΣ ΜΑΓΙΣΣΕΣ

Αγιωργίτικο/Syrah/Μοσχοφίλερο

(Corinth)

Fruit aromas such as cherries and  
strawberries. In the mouth it is  
semi-sweet with the acidity winning.

bottle: 24€ / glass: 5€

#### Kir-Yiannis Estate

##### Λ' ESPRIT DU LAC

Ξινόμαυρο (Macedonia)

Its aroma is dominated by floral  
elements such as rose and red  
fruits that resemble strawberry  
and cherry, and is completed by  
subtle hints of cinnamon.

bottle: 37€

#### Novus Estate

##### AQUARELLA

Μοσχοφίλερο, Ασύρτικο, Syrah

(Corinth)

Pink grapefruit aromas with notes of  
peach & blueberry.

bottle: 30€

#### La Tour Melas

##### IDYLLE D'ACHINOS

Grenache/Syrah/Αγιωργίτικο

(Central Greece)

Juicy & brisky aromas of rose, orange  
peel and red fruits such as cherry  
and blueberry.

bottle: 36€

#### Domaine Sacha Lichine

##### WHISPERING ANGEL

(Provence)

With beautiful aromatic character which  
resembles strawberries & wild flowers,  
with strong acidity that quenches thirst  
& refreshes.

bottle: 56€



## ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

### red wines

#### Οινοποιείο Αλεξάκης ΚΑΡΙΚΙ

Κοτσιφάλι, Μαντηλάρι  
(Κρήτη)

*Εντυπωσιακή οξύτητα, γήινες  
πικάντικες σθεναρές νότες μαζί  
με πολύπλοκα αρώματα κόκκινων  
φρούτων.*

**φιάλη: 12€**

#### Alexakis Winery

**KARIKI**

Kotsifali, Mantilari  
(Crete)

*Impressive acidity, earthy spicy  
strong notes, which are  
accompanied by complicated  
aromas of red fruits.*

**bottle: 12€**

#### Οινοποιείο Novus

**ΜΙΚΡΗ ΑΡΚΟΥΔΑ**

Αγιωργίτικο, Merlot, Syrah  
(Λακωνία)

*Στο στόμα είναι βελούδινο με  
δροσερά αρώματα φρούτων &  
γλυκά μπαχαρικά.*

**φιάλη: 22€**

#### Novus Winery

**MIKRI ARKOUDA**

Agiorgitiko, Merlot, Syrah  
(Lakonia)

*In the mouth it's velvety with  
fresh aromas of fruits & sweet  
spices.*

**bottle: 22€**

#### Οινοποιείο Διαμαντάκης

**ΠΕΤΑΛΙ**

Λιάτικο  
(Κρήτη)

*Αρώματα ξανθής σταφίδας, καραμέλας,  
σύκου & κόκκινων-μαύρων φρούτων  
μαζί με νότες από μπαχαρικά. Μεσαίου  
όγκου σώμα με ισορροπημένη οξύτητα.*

**φιάλη: 22€**

**ποτήρι: 5€**

#### Diamantakis Winery

**PETALI**

Liatiko  
(Crete)

*Aromas of blond raisins, caramel,  
fig & red-black fruits in combination  
of notes of spices.*

*Medium body with balanced acidity.*

**bottle: 22€**

**glass: 5€**

#### Κτήμα Αβάντις

**SYRAH**

Syrah  
(Εύβοια)

*Αρώματα μπαχαρικών, πιπεριού,  
κανέλας, καπνού, πλαισιώνονται  
από άφθονο μαύρο φρούτο.*

*Στο στόμα είναι πλούσιο, μπαχαρένιο,  
πληθωρικό με ώριμες αισθητές  
τανίνες και στρογγυλή μακριά επίγευση.*

**φιάλη: 35€**

#### Avantis Estate

**SYRAH**

Syrah  
(Evia)

*Aromas of spices, pepper, cinnamon,  
tobacco, framed by plenty of black  
fruit. In the mouth it's rich, spicy,  
exuberant with ripe noticeable  
tannins and round, long  
aftertaste.*

**bottle: 35€**

#### Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

**CHATEAU JULIA**

Merlot

(Μακεδονία)

*Σαρκώδες, πλούσιο, σχεδόν πληθωρικό,  
με άφθονο φρούτο που υποστηρίζει  
τις καλά ενσωματωμένες τανίνες.*

*Η θεωρητικά υψηλή παρουσία  
της αλκοόλης αντισταθμίζεται  
από την οξύτητα και εκφράζεται  
κυρίως ως γλυκά και όγκος.*

*Μακριά επίγευση σε σοκολατένιους  
τόνους.*

**φιάλη: 42€**

#### Kostas Lazaridis Estate

**CHATEAU JULIA**

Merlot

(Macedonia)

*Fleshy, rich, almost exuberant,  
with plenty of fruit that  
supports the well-integrated  
tannins. The theoretically high  
presence of alcohol is offset by  
acidity and is mainly expressed as  
sweetness and volume.*

*Long aftertaste with chocolate  
tones.*

**bottle: 42€**

#### Οινοποιείο Αμπελουργεΐν

**ΠΥΡΙΓΕΝΗΣ (Bio)**

Λιάτικο  
(Κρήτη)

*Είναι κόκκινο που μπορείτε να  
το πιείτε κρύο πολύ εύκολα.*

*Με μαλακές τανίνες αλλά  
μακρά επίγευση.*

**φιάλη: 40€**

#### Ambelourgein Winery

**PYRIGENIS (Bio)**

Liatiko  
(Crete)

*It is red and you can drink it cold  
very easily.*

*With soft tannins but a long  
aftertaste.*

**bottle: 40€**



## ΑΦΡΩΦΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

### sparkling wines

Οινοποιείο Αμπελουργεΐν  
**DARK NEBULA**  
ερυθρός αφρώδης οίνος  
φιάλη: 42€

Ambelourgein Winery  
**DARK NEBULA**  
red sparkling wine  
bottle: 42€

Οινοποιείο Λυραράκης  
**ΖΑΖΑΖU**  
λευκός αφρώδης οίνος  
(Ημίξηρος/Ημιαφρώδης)  
Βηλάνα, Βιδιανό, Μοσχάτο Λευκό  
(Κρήτη)  
φιάλη: 24€ / ποτήρι: 5.5€

Lyrarakis Winery  
**ΖΑΖΑΖU**  
white sparkling wine  
(Semi-dry/Semi-sparkling)  
Vilana, Vidiano, White Muscat  
(Crete)  
bottle: 24€ / glass: 5.5€

**Bianca Vigna**  
**PROSECCO GODIBILE**  
λευκός αφρώδης οίνος  
Prosecco (Ιταλία)  
φιάλη: 24€

**Bianca Vigna**  
**PROSECCO GODIBILE**  
white sparkling wine  
Prosecco (Italy)  
bottle: 24€

**Marco Bianco**  
**MOSCATO D'ASTI LEGENDA**  
λευκός αφρώδης οίνος  
(Ημίγλυκος)  
Μοσχάτο (Ιταλία)  
φιάλη: 24€ / ποτήρι: 5.5€

**Marco Bianco**  
**MOSCATO D'ASTI LEGENDA**  
white sparkling wine  
(Semi-sweet)  
Muscat (Italy)  
bottle: 24€ / glass: 5.5€



## ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

### champagne

**Pommery**  
**POMMERY ROYAL BRUT**  
Chardonnay, Pinot Meunier  
Pinot Noir (Γαλλία)  
φιάλη: 120€

**Pommery**  
**POMMERY ROYAL BRUT**  
Chardonnay, Pinot Meunier  
Pinot Noir (France)  
bottle: 120€

**Pommery**  
**POMMERY ROYAL BLUE SKY**  
Chardonnay, Pinot Meunier  
Pinot Noir (Γαλλία)  
φιάλη: 140€

**Pommery**  
**POMMERY ROYAL BLUE SKY**  
Chardonnay, Pinot Meunier  
Pinot Noir (France)  
bottle: 140€

**Moet & Chandon**  
**MOET & CHANDON ICE**  
Chardonnay, Pinot Meunier,  
Pinot Noir (Γαλλία)  
φιάλη: 160€

**Moet & Chandon**  
**MOET & CHANDON ICE**  
Chardonnay, Pinot Meunier,  
Pinot Noir (France)  
bottle: 160€



## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

### dessert wines

Τοπλού Μοναστήρι,  
**ΦΙΛΟΘΕΟΣ 500ml (Bio)**  
Λιάτικο (Κρήτη)  
Αρώματα από σταφίδες, δαμάσκηνα και  
καραμελωμένα κόκκινα φρούτα. Πλούσιες,  
γλυκές γεύσεις ώριμων φρούτων,  
καραμέλας και μελιού, με βελούδινη υφή.  
φιάλη: 42€

Toplou Monastery  
**FILOTHEOS 500ml (Bio)**  
Liatiko (Crete)  
Aromas of raisins, plums and  
caramelized red fruits. Rich, sweet  
flavors of ripe fruits, caramel and  
honey, with velvet texture.  
φιάλη: 42€





ΛΙΣΤΑ ΠΟΤΩΝ

# DRINK LIST





## ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ



### *spirits*

<b>GIN</b>		
<b>BEETLE (UK)</b>	<b>8€</b>	<b>80€</b>
<b>TANQUERAY (UK)</b>	<b>9€</b>	<b>90€</b>
<b>BOMBAY (UK)</b>	<b>9€</b>	<b>90€</b>
<b>HENDRICK'S (SCOTLAND)</b>	<b>12€</b>	<b>120€</b>
<b>TANQUERAY No10 (SCOTLAND)</b>	<b>12€</b>	-
<b>MONKEY 47 (GERMAN)</b>	<b>14€</b>	<b>120€</b>
<b>MATAROA (GREECE)</b>	<b>9€</b>	<b>90€</b>
<b>THE BOTANIST (SCOTLAND)</b>	<b>11€</b>	-
<b>TANQUERAY ZERO ALCOHOL (UK)</b>	<b>8€</b>	-



  

<b>WHISKEY/BOURBON</b>		
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (SCOTLAND)</b>	<b>10€</b>	<b>100€</b>
<b>CUTTY SARK (SCOTLAND)</b>	<b>8€</b>	<b>80€</b>
<b>GLENFIDDICH (SCOTLAND)</b>	<b>10€</b>	-
<b>LAGAVULIN MALT 16 Y.O (SCOTLAND)</b>	<b>15€</b>	-
<b>MACALLAN 12 Y.O DOUBLE CASK (SCOTLAND)</b>	<b>17€</b>	-
<b>JAMESON (IRELAND)</b>	<b>8€</b>	<b>80€</b>
<b>JAMESON BLACK BARREL (IRELAND)</b>	<b>10€</b>	<b>100€</b>
<b>DALMORE 12 Y.O (SCOTLAND)</b>	<b>15€</b>	-
<b>JACK DANIEL'S (TENNESSEE)</b>	<b>9€</b>	<b>90€</b>
<b>WOODFORD RESERVE (KENTUCKY)</b>	<b>11€</b>	-

<b>VODKA</b>		
<b>STOLICHNAYA</b>	<b>8€</b>	<b>80€</b>
<b>BELUGA</b>	<b>12€</b>	<b>120€</b>
<b>STOLICHNAYA ELIT</b>	<b>13€</b>	<b>140€</b>
<b>CIROC</b>	<b>12€</b>	<b>120€</b>



  

<b>RUM</b>		
<b>ARTESANO SILVER</b>	<b>8€</b>	<b>80€</b>
<b>ARTESANO DARK</b>	<b>8€</b>	<b>80€</b>
<b>HAVANA CLUB RESERVE</b>	<b>9€</b>	<b>90€</b>
<b>KRAKEN</b>	<b>10€</b>	-
<b>DIPLOMATICO EXCLUSIVA</b>	<b>12€</b>	-
<b>DON PAPA 7 Y.O</b>	<b>12€</b>	<b>120€</b>
<b>MALIBU</b>	<b>7€</b>	-





## ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

### spirits

<b>TEQUILA</b>		
SIERRA TROPICAL	8€	80€
JOSE CUERVO	8€	80€
CENOTE	12€	130€
AZUL REPOSADO	45€	450€

<b>LIQUEUR</b>		
FRANGELICO	8€	-
KAHLUA	8€	-
APEROL	8€	-
AMARETT GOZIO	8€	-
CAMPARI	8€	80€
SAMBUCA	8€	-
LIMONCELLO	8€	-

<b>GREEK SPIRITS</b>	
METAXA 5*	8€
ΜΑΣΤΙΧΑ SKINOS MASTICHA SKINOS	8€
ΜΑΣΤΙΧΑ SKINOS ΣΦΗΝΑΚΙ MASTICHA SKINOS SHOT	4€
ΜΑΣΤΙΧΑ SKINOS DARK MASTICHA SKINOS DARK	8€
ΜΑΣΤΙΧΑ SKINOS DARK ΣΦΗΝΑΚΙ MASTICHA SKINOS DARK SHOT	4€
ΡΑΚΙ ΠΟΤΗΡΙ RAKI GLASS	3€
ΡΑΚΙ ΚΑΡΑΦΑΚΙ (200ml) RAKI CARAFE (200ml)	6€
ΟΥΖΟ ΠΟΤΗΡΙ OUZO GLASS	4€
ΟΥΖΟ ΚΑΖΑΝΙΣΤΟ (200ml) OUZO KAZANISTO (200ml)	10€
ΟΥΖΟ ΚΑΖΑΝΙΣΤΟ ΜΑΥΡΟ (200ml) OUZO KAZANISTO BLACK (200ml)	11€
ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ ΠΡΑΣΙΝΟ (200ml) OUZO VARVAGIANNI GREEN (200ml)	9€
ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙ (200ml) OUZO PLOMARI (200ml)	9€
ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΣΙΛΙΛΗ (με γλυκάνισο) TSIPOURO TSILILI (with anise)	11€
ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΣΙΛΙΛΗ (χωρίς γλυκάνισο) TSIPOURO TSILILI (without anise)	11€



## ΚΟΚΤΕΪΛΣ

### cocktails

**ARKAI**  
(γλυκόξινο & αφρώδες)  
(Βότκα, ανανάς, βερύκοκο, λικέρ  
βοτάνων, lime & soda ανανά)

11€

**ARKAI**  
(sweet/sour & sparkling)  
(Vodka, pineapple, apricot, herbal  
liqueur, lime & pineapple soda)

**HACIENDA**  
(γλυκόπικρο)  
(Aperol, μαστίχα, St-Germain  
elderflower, φράουλα & αφρός  
φασκόμυλο/lime)

11.5€

**HACIENDA**  
(bitter/sweet)  
(Aperol, mastic, St-Germain  
elderflower, strawberry &  
sage/lime)

**MIMOSA**  
(Zazazu αφρώδης οίνος &  
φυσικός χυμός πορτοκάλι)

8.5€

**MIMOSA**  
(Zazazu sparkling wine &  
natural orange juice)

**APEROL SPRITZ**  
(Aperol, Prosecco & σόδα)

8.5€

**APEROL SPRITZ**  
(Aperol, Prosecco & soda)

**NEGRONI**  
(Campari, Martini, The Botanist Gin)

11.5€

**NEGRONI**  
(Campari, Martini, The Botanist Gin)

**THE JUNGLER**  
(γλυκόξινο & αφρώδες)  
(Παλαιωμένο ρούμι με μάγκο, φρούτα  
του πάθους, μπαχαρικά & lime)

11€

**THE JUNGLER**  
(sweet/sour & sparkling)  
(Aged rum with mango, passion  
fruit, spices & lime)

### ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ

**VIRGIN JUNGLER**  
(Μάγκο, φρούτα του πάθους & μπαχαρικά)

9€

### MOCKTAILS

**VIRGIN JUNGLER**  
(Mango, passion fruit & spices)



## ΜΠΥΡΕΣ / ΡΕΤΣΙΝΕΣ

### beers / retsines

### ΜΠΥΡΕΣ

**ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ (500ml)**

4€

**ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ (500ml)**

5.5€

**CARLSBERG (500ml)**

5€

**FIX (500ml)**

5€

**CORONA (330ml)**

6.5€

**KAISER (500ml)**

5.5€

**FIX ANEF 0% ΑΛΚΟΟΛ (500ml)**

5€

**SCHNEIDER  
WEISSE ORIGINAL (500ml)**

6.5€

**ΝΗΣΟΣ PILSNER (500ml)**

5€

**ΝΗΣΟΣ ALL DAY  
ORGANIC (330ml)**

5.5€

### ΡΕΤΣΙΝΕΣ

**ΚΕΧΡΙΜΠΑΡΙ (500ml)**

7€

**ΑΜΠΕΛΗΣΙΟΥΣ (500ml)**

5.5€

### BEERS

**DRAFT (500ml)**

**DRAFT (500ml)**

**CARLSBERG (500ml)**

**FIX (500ml)**

**CORONA (330ml)**

**KAISER (500ml)**

**FIX ANEF 0% ALCOHOL (500ml)**

**SCHNEIDER  
WEISSE ORIGINAL (500ml)**

**NISOS PILSNER (500ml)**

**NISOS ALL DAY  
ORGANIC (330ml)**

### RETSINES

**KECHRIMBARI (500ml)**

**AMBELISIOUS (500ml)**



## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

### *soft drinks*

PEPSI	3€	PEPSI
PEPSI MAX	3€	PEPSI MAX
7UP	3€	7UP
ΣΟΔΑ	3€	SODA
ΛΕΜΟΝΑΔΑ	3€	LEMONADE
ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ	3€	ORANGEADE
ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ (χωρίς ανθρακικό)	3€	ORANGEADE (non carbonate)
ΧΥΜΟΣ	3.5€	JUICE
PINK GRAPEFRUIT	3€	PINK GRAPEFRUIT
ΝΕΡΟ (μεγάλο)	2€	TABLE WATER (big)
ΝΕΡΟ (μικρό)	1€	TABLE WATER (small)
ΣΟΥΡΩΤΗ (250ml)	3.5€	SOUROTI (250ml)
ΣΟΥΡΩΤΗ ΛΕΜΟΝΙ (250ml)	3.5€	SOUROTI LEMON (250ml)
ΣΟΥΡΩΤΗ (750ml)	5€	SOUROTI (750ml)
ΣΟΥΡΩΤΗ (750ml) (medium sparkling)	6€	SOUROTI (750ml) (medium sparkling)



## ΚΑΦΕΔΕΣ

### *coffee*

ESPRESSO MONO	3.5€	ESPRESSO
ESPRESSO ΔΙΠΛΟ	4€	ESPRESSO DOUBLE
CAPPUCCINO MONO	4€	CAPPUCCINO
CAPPUCCINO ΔΙΠΛΟ	4.5€	CAPPUCCINO DOUBLE
LATTE	4€	LATTE
FLAT WHITE	4€	FLAT WHITE
LONG BLACK	4€	LONG BLACK
AMERICANO	4€	AMERICANO
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΜΟΝΟΣ	2.5€	GREEK COFFEE
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ	3€	GREEK COFFEE DOUBLE
ΦΡΑΠΕ	3.5€	FRAPPE
FREDDO ESPRESSO	4€	FREDDO ESPRESSO
FREDDO CAPPUCCINO	4€	FREDDO CAPPUCCINO

# NALÚ

A PARADISO CONCEPT

\*Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει το σχετικό αντίτιμο αν δεν έχει παραλάβει το νόμιμο παραστατικό απόδειξης.

\*Οι αναγραφόμενες τιμές ανά είδος είναι τελικές και περιλαμβάνουν ΦΠΑ και ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΦΟΡΟ.

**ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΚΚΟΣ**

The consumer isn't required to pay the relevant price unless he has received the official receipt or invoice.

\*All the prices listed per item are final and include VAT and MUNICIPAL TAX.

**MANAGER IN CASE OF INSPECTION: GEORGE KAKKOS**