Flavor
Dinner

ΟΡΕΚΤΙΚΑ
APPETIZERS

Ψωμί
Ποικιλία από ελληνικά ψωμιά, κριτσίνια και πιτάκια καλαμποκιού συνοδευόμενη
από extra παρθένο ελαιόλαδο και ελιές Καλαμών
Bread
Greek bread varieties, breadsticks, corn flatbreads
and extra virgin olive oil with Kalamata olives
5 €

Τριλογία από αλοιφές
Μους ταραμά, αφρός φάβας, μους φέτας
Trilogy of dips
Tarama mousse, yellow split - pea mousse, feta mousse
17 €

Τηγανητές πατάτες
French fries
12 €

Τόνος τατάκι
Τόνος tataki μαριναρισμένος με soy passion sauce, με κρούστα από σουσάμι kimchee,
spicy mayo, φρέσκο φρούτο του πάθους και topinambur chips
Tuna tataki
Kimchee and sesame crusted tuna tataki marinated in soy passion sauce with spicy mayo,
fresh passion fruit and topinambur chips
25 €

Χταπόδι
Καραμελωμένο χταπόδι, βαλσάμικο, φάβα και υφές κάπαρης
Octopus
Caramelized octopus, balsamic, yellow split-pea cream,and capers in varrious textures
28 €

Γαρίδες butterfly
Παναρισμένες με πάνκο και sauce tartare
Butterfly shrimp
Panko breaded shrimps and tartare sauce
30 €

Λουκουμάδες φέτας με μαρμελάδα ντομάτας
Fried feta puffs with tomato marmalade
17 €

ΣΑΛΑΤΕΣ
SALADS

Ελληνική σαλάτα,
με μους φέτας, τρίχρωμα ντοματίνια, πιπεριές, αγγούρι, κρεμμύδι και
ελιές και χώμα από ντακάκι χαρουπιού
Greek salad
with feta mousse, tri-colored cherry tomatoes, peppers, cucumber, onion,
olives on a bed of carob rusk soil
18 €

Απάκι
Ανάμεικτη σαλάτα, με ρόκα, βαλεριάνα, απάκι σωτέ, καραμελωμένο καρύδι,
φλύδες παρμεζάνας, σως φράουλας και τραγανό Κουλούρι Θεσσαλονίκης
Pork apaki
Mixed leafy salad with arugula, valerian, sautè of pork apaki, candied walnuts,
parmesan flakes, strawberry sauce and crunchy Thessaloniki bagel
22 €

Chicken mango
Ανάμεικτη σαλάτα με κοτόπουλο σωτέ, chips αγκινάρας Ιερουσαλήμ,
κάσιους, μάνγκο και dressing φρούτων mango – passion
Chicken mango
Mixed leafy salad with sauté of chicken, Jerusalem artichoke chips,
cashews, mango and mango - passion fruit dressing
24 €

Σαλάτα κινόα
Με λαχανικά, γαρίδες σωτέ, κρέμα τυρί, λάιμ, μυρωδικά,
αβοκάντο, ντοματίνια, ponzu sauce
Quinoa salad
With vegetables, sautè of shrimps, cream cheese, lime, herbs,
avocado, cherry tomatoes, ponzu sauce
27 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ
PASTA & RISOTTO

Ριζότο
με ποικιλία μανιταριών και βούτυρο τρούφας
Risotto
With mushroom mix and truffled butter
30 €

Παπαρδέλες
με μοσχαρίσιο φιλέτο σε καβουρδισμένο βούτυρο με θυμάρι,
καπνιστή μελιτζάνα, λιαστή ντομάτα και τσαλαφούτι
Pappardelle
With veal fillet in brown butter flavored with thyme,
smoked eggplant, sun-dried tomato, and tsalafouti cheese
38 €

Λινγκουίνι αστακού για 2 άτομα
Με ζωμό αστακού, σάλτσα ψητής ντομάτας κ αρώματα βασιλικού
Lobster linguine for 2
With lobster broth, baked tomato sauce, and basil flavors
150 €

Κους Κους γαρίδα
Με κρέμα παστινάκι, μοσχολέμονο, παρμεζάνα, σχοινόπρασο και κρόκο Κοζάνης
Shrimp cous cous
With parsnip cream, lime, parmesan, chives and Kozani saffron
33 €

Ταλιατέλες
με λαχανικά σωτέ, σάλτσα ψητής ντομάτας και βασιλικό
Tagliatelle
With vegetable sauté, baked tomato sauce with basil
25 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ
MAIN COURSES

Βιολογικό κοτόπουλο
Με κρέμα φέτας και κροκέτες λεμονάτης πατάτας φούρνου
Organic chicken
With feta cream, and lemony baked potato croquettes
35 €

Αρνί φιλέτο
Με κρούστα από φυστίκι Αιγίνης, σάλτσα μελάσα φράουλα,
κατσικίσιο τυρί και πουρέ γλυκοπατάτας
Lamb fillet
Aegina pistachio crusted lamb fillet, strawberry molasse sauce,
goat cheese and sweet potato mash
41 €

Trip tip steak
με τραγανές πατάτες baby και σάλτσα βουτύρου αρωματισμένη
με εστραγκόν κ μουστάρδα
Trip tip steak
With crunchy baby potatoes, butter sauce
flavored with tarragon and mustard
52 €

Λαβράκι φιλέτο
Λαβράκι φιλέτο σωτέ, με butter-ponzu sauce, αρωματική κινόα και
κινέζικοι λαχανοντολμάδες με ταρτάρ γαρίδας
Sea bass fillet
Sauté of sea bass fillet, butter-ponzu sauce, aromatic quinoa,
and Chinese cabbage rolls with shrimp tartare
39 €

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ
KIDS' MENU

Τοστ με ζαμπόν / γαλοπούλα, τυρί και τομάτα
Grilled ham / turkey sandwich, cheese and tomato
10 €

Ομελέτα βουτύρου
Butter omelet
12 €

Μακαρόνια βουτύρου
Spaghetti with butter
10 €

Πένες με σπιτική σάλτσα τομάτας
Penne with homemade tomato sauce
12 €

Κοτομπουκιές με τηγανητές πατάτες
Chicken nuggets with French fries
15 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ
DESSERTS

Γιαούρτι 2% με μέλι και καρύδια
Yogurt 2% with honey and walnuts
12 €

Kaiso ekmek
Τραγανή kaiso, καραμελωμένη με ζάχαρη και κανέλα, κρέμα λευκής σοκολάτας
αρωματισμένη με μαστίχα, γλυκό τριαντάφυλλο και παγωτό βανίλια
Kaiso ekmek
Crispy kaiso, candied sugar with cinnamon, white chocolate cream
flavored with mastiha, rose petal sweet preserve and vanilla ice cream
24 €

Gyoza Cheesecake
Καραμελωμένη φούσκα gyoza γεμιστή με κρέμα cheesecake και σάλτσα φρούτων του δάσους
με άρωμα πικραμύγδαλο, crumble αμυγδάλου και πούδρα raspberry
Gyoza Cheesecake
Caramelized gyoza puff stuffed with cheesecake cream, and forest fruit sauce flavored
with bitter almond, almond crumble and raspberry powder
25 €

Chocolate passion
Κρέμα πραλίνα σε σοκολατένια βάση με φεγεντίνη και υφές φρούτου του πάθους
Chocolate passion
Praline cream, on a chocolate base with feuilletine and passion fruit in various textures
25 €

Φρουτοσαλάτα
Fruit salad
27 €

NON ALCOHOLIC

Soft Drinks (great selection)	5 €
Juice (various flavours)	5 €
RedBull	5 €
Natural Mineral Water 1L	7 €
Sparkling water 0.75L	9 €

ΠΟΤΑ / SPIRITS

Vodka	**Glass**	**Bottle**
Absolut	15 €	180 €
Smirnoff	15 €	180 €
Belvedere	20 €	250 €
Gin		
Gordon's	15 €	180 €
Tanqueray 10*	20 €	230 €
Hendrick's	20 €	230 €
Monkey 47	22 €	270 €
Tequila		
Jose Cuervo Silver Especial	15 €	180 €
Don Julio Blanco	22 €	270 €
Don Julio Anejo 1942	45 €	600 €
Rum		
Bacardi	15 €	180 €
Havana Club 7 Anos	20 €	210 €
Ron Diplomatico	22 €	270 €
Whisky		
Haig Scotch Blended	15 €	180 €
Jameson Irish Blended	17 €	200 €
Jim Beam Kentucky Bourbon	17 €	200 €
Jack Daniel's Tennessee	18 €	210 €
Johnnie Walker Black Label Scotch Blended	20 €	230 €
Dimple Scotch Single Malt	20 €	230 €
Glenfiddich 12 years Scotch Single Malt	22 €	270 €

APERITIF & DIGESTIVE

Cointreau	12 €
Bailey'sIrishCream	12 €
AmarettoDisaronno	12 €
Jägermeister	12 €
FernetBranca	12 €
Campari	12 €
Kahlua	12 €
Malibu	12 €
Limoncello	8 €
Ouzo	8 €

COGNAC & BRANDY

Metaxa 7*	15 €	180 €
Hennessy	18 €	210 €
Remy Martin	18 €	210 €

BEERS

Draft beer 0,50L	6 €
Mamos	7 €
Alfa	7 €
Mythos	7 €
Corona	8 €
Bud	8 €

COCKTAILS

AMAZON COLLECTION

SIGNATURE COCKTAILS 19 €

Amazon Spritz, Aperol, Fresh Orange Juice, Orange Liqueur, Fresh Lime Juice, Rose Syrup and Passion Fruit Purée

Atalanti, Hendricks Gin, Fresh Cucumber, Elder flower Syrup and Lime Juice

Hippolyte, Casamigos Mezcal, Egg White, Oleo Saccharum, Angostura Bitters and Mandarin Purée

Antiope, Tanqueray No10, St. Germain, Ginger Syrup, Lime Juice and Pineapple Purée

Myrina, Bacardi Rum, Lime Juice, Fresh Ginger, Sugar, Ginger Beer

CLASSIC COCKTAILS 16 €

GIN BASED

Negroni, Gin, Campari, Martini Rosso

Pink Gin and Tonic, Gin, Tonic, Dashes of Angostura and Citrus Ale

Gin Garden, Gin, Green Apple, Cucumber, Lime Juice, Brown Sugar

RUM BASED

Mojito, White Rum, Lime, Brown Sugar, Soda and Fresh Mint

Pina Colada, White Rum, Batida de Coco, Pineapple Juice and Coconut Milk

Daiquiri, (Normal or Frozen), White Rum, Lime Juice and Sugar Syrup

Caipirinha, Cashaca Rum, Lime, Sugar Syrup

Cuba Libre, Black Rum, Lime Juice and Coca Cola

Mai Tai, Aged Rum, Orange liqueur, Almond Liqueur and Lime Juice

Zombie, Aged Rum, Cointreau, Brandy, Pineapple juice, Orange Juice, Grenadine, Fresh Lime Juice

Mastiha Mojito, White Rum, Lime, Skinos Mastiha, Sugar Syrup, Soda and Fresh Mint

VODKA BASED

Espresso Martini, Vodka, Kahlua, Bailey's, Espresso

Appletini, Vodka, Apple Liqueur, Syrup Sugar, Lime

Cosmopolitan, Vodka, Cointreau, Cranberry Juice, Lime

Pornstar, Vodka, Passion Liqueur, Passion Purée, Syrup Vanilla, Lime Juice, Shot Prosecco

Bloody Mary, Vodka, Tomato Juice, Lemon Juice, Horseradish, Tabasco, Salt and Pepper, Worcestershire, Celery

TEQUILA BASED

Paloma, Tequila, Fresh Lime Juice, Pink Grapefruit soda

Tequila Sunrise, Tequila, Orange Juice, Grenadin

Margarita (Normal or Frozen), Tequila, Cointreau, Lemon Juice

SPARKLING AND APERITIVO COCKTAILS

Aperol Spritz, Aperol, Prosecco, Soda

Rosato Mio Spritz, Ramazzotti Rosato, Tonic, Basil Leaves

Rosato Duo Spritz, Ramazzotti Rosato, Tonic, Cranberry Juice and Lime Cubes

Kir Royale, Prosecco, Crème de Cassis

Bellini, Prosecco, Peach Juice

Mimosa, Prosecco, Orange Juice

Rossini, Prosecco, Crème De Fraise

WHISKY BASED

Mint Julep, Bourbon Whisky, Sugar Syrup, Angostura Bitters, Fresh Mint Leaves

Classic Whisky Smash, Bourbon Whisky, Lemon, Sugar Syrup, Fresh Mint Leaves