



BEYOND
THE WALLS

BRUNCH

BY NIGRES MITRE

Brunch specialties

- The BEYOND Platter** (για δύο άτομα) **19.00**
- Thessaloniki's eye** **6.90**
Κουλούρι Θεσσαλονίκης, με γέμιση Philadelphia, gouda, παστράμι, αυγό μάτι, la vache qui rit και δροσερή πράσινη σαλάτα.
- Chicken Popeye** **8.40**
Sauté κοτόπουλο, 2 αυγά μάτια, σπανάκι baby, φρέσκο και baby κρεμμυδάκι, bacon.
Συνοδεύεται με χωριάτικο ψωμί.
- French provence** **7.80**
Κρουασάν βουτύρου με τηγανητό αυγό, κρέμα τυριού, τομάτα, lolo verde, καπνιστή μπριζόλα καιμανούρι.
- Yogurt boat** **7.20**
Τσουρέκι τηγανητό, sauce γιαουρτιού, ζάχαρη άχνη, άγρια φρούτα, χειροποίητη μαρμελάδα.
- Kaiserschmarrn** **7.50**
Αφράτη χειροποίητη τηγανιτή ζύμη με άρωμα βανίλιας και Brandy κονιάκ, με γέμιση κανέλας και cranberry.
Σερβίρεται με ζεστή χειροποίητη μαρμελάδα άγριων φρούτων και μήλου.
- Shakshuka** **8.40**
Σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδι, άρωμα σκόρδου, spicy μπαχαρικά και 2 αυγά μάτια.
Συνοδεύεται με χωριάτικη πίτα και κατσικίσιο τυρί.
- English breakfast** **10.80**
Λουκάνικα, 2 αυγά μάτια, bacon, ψημένα τοματίνια, σπαράγγια ψητά, καραμελωμένη σάλτσαμανιταρίων, φασόλια με σάλτσα και λιωμένο τυρί.
Σερβίρεται με χωριάτικο ψωμί.

Toast

Γαλοπούλα, γκούντα, philadelphia, τομάτα*	4.00
Μορταδέλα, μοτσαρέλα, μαγιονέζα πέστο*	4.00
Ημίσκληρο τυρί, αυγό scramble και σως αβοκάντο*	4.30

Poached Egg Toast	7.20
Χωριάτικο ψωμί, bacon, κρέμα αβοκάντο, αυγό ποσέ, ψημένο αμύγδαλο φιλέ και ζεστή sauce lime. Συνοδεύεται με σαλάτα mesclun.	

* επιλέξτε για γαρνίρισμα πατατάκια η σαλατούλα με μαρούλι τοματίνι και κρέμα βαλσάμικο

Energy bowls

Frutie	4.50
Στραγγιστό γιαούρτι, γκρανόλα, φρέσκα φρούτα εποχής, μέλι.	
Crunchy	4.50
Στραγγιστό γιαούρτι, νιφάδες βρώμης, γκρανόλα, μέλι, καρύδια, cranberries.	

Γλυκά Croissant

Κρουασάν βουτύρου	2.90
Κρουασάν βουτύρου με γέμιση πραλίνας της επιλογής σας	3.40
Κρουασάν βουτύρου με γέμιση σπιτικής μαρμελάδας	3.40

Smoothie Bowls

Wild Fruits	6.00
Στραγγιστό γιαούρτι με φυτικό μπλε χρώμα και μέλι, άγρια φρούτα, γκρανόλα, νιφάδες βρώμης και καρύδια.	
Blue Mermaid	6.50
Στραγγιστό γιαούρτι με φυτικό μπλε χρώμα και χειροποίητο παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρη, μέλι, άγρια φρούτα, γκρανόλα, τριμμένο μπισκότο ogeo και νιφάδες βρώμης.	

Ομελέτες

- Veg-egg (Vegetarian)** 7.20
Ομελέτα με πιπεριές, κολοκυθάκια, καρότο, φρέσκο κρεμμυδάκι και μυζήθρα.
- Ham fusion** 7.50
Ομελέτα με ζαμπόν, καπνιστή μπριζόλα, bacon, τοματίνια, σπαράγγια και ψιλοκομμένο μαϊντανό.
- Cheesy omelet (Vegetarian)** 7.20
Ομελέτα με ημίσκληρο τυρί, μανούρι, κόκκινη πιπεριά και ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Αυγόφετες

- Χωριάτικες αυγόφετες** by Sophia Xanthopoulou 6.50
Τρεις φέτες χωριάτικο ψωμί, τομάτα, ελιά, φέτα, ρίγανη.
- Αυγόφετες μελάτες** by Sophia Xanthopoulou 6.80
Τρεις φέτες χωριάτικο ψωμί, ξινομυζήθρα, αγνό θυμαρίσιο μέλι.

Pancakes Αλμυρά

- Smoked New York** 7.80
Pancake τριών στρώσεων με καπνιστή μπριζόλα, κασέρι και ζεστή σως κίτρινων τυριών.
On top τηγανητό αυγό.
- Wild mushroom** 7.50
Pancake τριών στρώσεων με γέμιση μανιταριών, μπλε τυριού και τηγανητό bacon.
On top τηγανητό αυγό.
- Pancake κοτόπουλο** 7.90
Pancake τριών στρώσεων με ψητά φιλετάκια κοτόπουλου, φρέσκα μανιτάρια, ψημμένες φέτες bacon και ζεστή σως κρέμας lime.
On top τηγανητό αυγό με bacon.

Pancakes γλυκά

Ferrero

7.90

Pancake τριών στρώσεων με γέμιση πραλίνα ferrero, τρίμμα μπισκότου oreo και κομμάτια φράουλας. Σερβίρεται με λαχταριστά maltesers και πουράκια Caprice.

Bueno

7.90

Pancake τριών στρώσεων με γέμιση πραλίνα bueno, τρίμμα μπισκότου oreo, μπανάνα και φουντούκι. Σερβίρεται με κομμάτια λαχταριστής σοκολάτας bueno και λιωμένη κουβερτούρα.

Frittella Rossa

8.00

Κόκκινο pancake τριών στρώσεων με γέμιση κρέμα τυριού, καραμελωμένα καρότα, καρύδια, σιρόπι σφενδάμου και blueberries.

Nutella Love

8.10

Μαύρο pancake τριών στρώσεων με γέμιση nutella, φουντούκια, μπισκότο, λιωμένη λευκή κουβερτούρα και raspberries.

Mille feuille

8.20

Pancake τριών στρώσεων με γέμιση κρέμα πατισερί, καραμελωμένα φουντούκια, σως φρούτων του δάσους και τραγανά καραμελωμένα φύλλα.

ΝΙΚΗΤΗΡΙΟ PANCAKE ΤΟΥ THESSALONIKI'S PANCAKE CHALLENGE 2020

*extra παγωτό 1.50

Premium κρύα σάντουιτς

Parma

6.90

(χειροποίητο ψωμί αργής ωρίμανσης με φυσικό προζύμι ψημένο σε φούρνο με πέτρα)

Prosciutto, μοτσαρέλα, μαγιονέζα πέστο, baby ρόκα και τομάτα.

Veggie

6.90

(χειροποίητο ψωμί αργής ωρίμανσης με φυσικό προζύμι ψημένο σε φούρνο με πέτρα)

Ψητά λαχανικά, μανούρι, τομάτα, μαρούλι, μαύρο σουσάμι και βαλσάμικο.

Σολομού

7.50

(ψωμάκι brioche μαύρο 100γρ.)

Καπνιστός σολομός, σως γιαουρτιού με άνηθο και ξύσμα λεμονιού, μαρούλι, αγγούρι, αγγουράκι τουρσί και ξύσμα lime.

*Όλα τα κρύα σάντουιτς σερβίρονται με φρεσκοκομμένη σαλάτα, τοματίνι και κρέμα βαλσάμικο.

Premium ζεστά σάντουιτς

Phili Sandwich

7.50

(χειροποίητο ψωμί αργής ωρίμανσης με φυσικό προζύμι ψημένο σε φούρνο με πέτρα)

Κοτόπουλο ψητό, sauce philadelphia, iceberg, τομάτα, λιωμένο τυρί γκούντα και ψημένο bacon.

Chicken Corn Sandwich

7.50

(χειροποίητο ψωμί αργής ωρίμανσης με φυσικό προζύμι ψημένο σε φούρνο με πέτρα)

Τρυφερά φιλετάκια κοτόπουλου με σως μαγιονέζας, iceberg, καλαμπόκι και κύβους από ψημένο bacon.

Steak Sandwich

7.80

(χειροποίητο ψωμί αργής ωρίμανσης με φυσικό προζύμι ψημένο σε φούρνο με πέτρα)

Τρυφερά φιλετάκια χοιρινού με λιωμένο τυρί cheddar, ψημένο bacon, sauce chilli γιαουρτιού, καραμελωμένα κρεμμύδια, φρέσκο μαρούλι και τομάτα.

Σερβίρεται με φρεσκοψημένες πατάτες country και σως BBQ.

Cakes - Επιδόρπια

Πορτοκαλόπιτα

4.90

Με σιρόπι σφενδάμου και αμύδαλο φιλέ.

Συνοδεύεται με χειροποίητο παγωτό βανίλιας Μαδαγασκάρης.

Chocolate Lovers

4.90

Σοκολατένιο κέικ με δύο στρώσεις γκανάζ σοκολάτας και επικάλυψη σοκολάτας.

Walnut Carrot Cake by Fotini Koukaki

5.50

Αυθεντικό αμερικάνικο walnut carrot cake με επικάλυψη αφράτης κρέμας τυριού.



BEYOND
THE WALLS

M E N U

BY NIGRES MITRE

Premium Club Sandwiches

(χειροποίητο ψωμί αργής ωρίμανσης με φυσικό προζύμι ψημένο σε φούρνο με πέτρα)

Classic

8.90

Γαλοπούλα, ζαμπόν, bacon, γκούντα, μαρούλι, τομάτα, μαγιονέζα.

Συνοδεύεται με φρεσκοψημένες πατάτες country.

Beyondstar

9.60

Φιλέτο κοτόπουλο, bacon, λιωμένο τυρί cheddar, iceberg, τομάτα, sauce Jack Daniels.

Συνοδεύεται με φρεσκοψημένες πατάτες country και BBQ sauce.

Appetizers

Ταλαγάνι

6.40

Ψητό ταλαγάνι με ψητά λαχανικά, κρέμα balsamico και dressing pesto.

Μανούρι τυλιχτό

6.50

Μανούρι τυλιχτό σε φύλλο κρούστας, ξύσμα πορτοκάλι, θυμάρι και αγνό θυμαρίσιο μέλι.

Μανιτάρια

6.90

Μανιτάρια σωτέ, φρέσκο κρεμμυδάκι, sauce pesto, φέτα, σβησμένα με ούζο.

Prawns Souvlaki

8.50

4 μεγάλες γαρίδες περασμένες σε ξυλάκι, ψημένες στη σχάρα με dressing λεμονιού και καπνιστό αλάτι.

Burgers

Mushroom Dream

9.90

(χειροποίητο ψωμί αργής ωρίμανσης με φυσικό προζύμι ψημένο σε φούρνο με πέτρα)

Χειροποίητο μπιφτέκι 200gr. από 100% μοσχαρίσιο κιμά, με σώς τρούφας, ζουμερό μείγμα μανιταριών, τραγανό bacon, ροδέλα τομάτας, μαρούλι.

Συνοδεύεται με λαχταριστές πατάτες country και σώς μαγιονέζα τρούφας.

American Dream

9.90

(χειροποίητο ψωμί αργής ωρίμανσης με φυσικό προζύμι ψημένο σε φούρνο με πέτρα)

Χειροποίητο μπιφτέκι με λιωμένο τυρί γκούντα απο 100% μοσχαρίσιο κιμά, με σως BBQ, ροδέλα τομάτας, καραμελωμένα κρεμμύδια, ψημένο bacon, αυγό ματι και μαρούλι.

Συνοδεύεται με λαχταριστές πατάτες country.

Beyond® Vegan

11.00

Λαχταριστό vegan ψωμάκι, beyond meat® μπιφτέκι, με κρέμα τόφου, ψητά λαχανικά στη σχάρα, ροδέλα τομάτας και μαρούλι.

Συνοδεύεται με λαχταριστές πατάτες country.

Chicken Burger

9.20

(χειροποίητο ψωμί αργής ωρίμανσης με φυσικό προζύμι ψημένο σε φούρνο με πέτρα)

Τρυφερό στήθος κοτόπουλο παναρισμένο με κράκερς ρυζιού, με λιωμένο τυρί γκούντα, σως μουστάρδας, τομάτα, ψημένο bacon και iceberg.

Συνοδεύεται με λαχταριστές πατάτες country.

Σαλάτες

Arcobaleno 10.00

Φρέσκα φύλλα σπανάκι baby, φρέσκες φράουλες, ακτινίδιο, passion fruit, dragon fruit, καρύδια και dressing μελιού.

On top φλοίδες παρμεζάνας.

Quinoa 8.90

Φρέσκα φύλλα βαλεριάνας, μπρόκολο, αβακάντο, πιπεριές τρικολόρε, κρεμμυδάκι φρέσκο, ginger και sauce γιαουρτιού.

Flower Pot (Γλάστρα) 11.00

Πολύχρωμα τοματίνια, πιπεριές τρικολόρε, τριμμένος ντάκος χαρουπιού, φρέσκο κρεμμυδάκι, ροδέλες ελιάς, κάπαρη, φρέσκα φύλλα βαλεριάνας, καρδιά μαρουλιού και κρέμα από κατσικίσιο τυρί.

Ταλιάτα 15.50

Ταλιάτα με φρέσκο βούτηρο και δενδρολίβανο, φρέσκα φύλλα mesclun, ρόδι και dressing πορτοκαλιού.

Burrata Caprese 14.90

Πολύχρωμα τοματίνια, burrata, φρέσκο βασιλικό, ελαιόλαδο, σως pesto και τριμμένος ντάκος χαρουπιού.

Pasta & Risotti

Κριθαρότο γαρίδας 11.00

Κριθαρότο με γαρίδες σβησμένες με ούζο, φρέσκο βασιλικό και φέτα. On top φλοίδες παρμεζάνας.

Risoto funghi 9.90

Ριζότο μανιταριών με champignons, porcini, λευκά μανιτάρια και λάδι τρούφας. On top φούντα baby ρόκα και φλοίδες παρμεζάνας.

Tagliatelle σολομού 11.50

Ταλιατέλες χειροποίητες φρεσκοβρασμένες με μελάνι σουπιάς a la creme σβησμένες με χυμό lime, φρέσκος σολωμός, χυμός lime και φλοίδες παρμεζάνας.

Pesto Tagliatelle 9.90

Ταλιατέλες χειροποίητες φρεσκοβρασμένες με ελαφριά σάλτσα pesto βασιλικού με κρέμα γάλακτος. Σερβίρεται με ρολλάκια prosciutto, φούντα άγριας ρόκας και φλοίδες παρμεζάνας.

Main dishes

- Κοτόπουλο κους κους** **10.50**
Τρυφερό στήθος κοτόπουλο με κους κους περασμένο από βούτυρο και θυμάρι.
Γαρνιρισμένο με λαχταριστή sauce σχοινόπρασου και ροζ πιπέρι.
- Κοτόπουλο γεμιστό** **12.50**
Τρυφερό στήθος κοτόπουλο με γέμιση παστράμι και ημίσκληρο τυρί. Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας, σοταρισμένα λαχανικά και μους φέτας.
- Baby Steaks** **12.00**
Τρυφερά μπριζολάκια λαιμού με σάλτσα barbeque, πουρές πατάτας, καραμελωμένα κρεμμύδια καιμανιτάρια sauté.
- Σολωμός** **14.50**
Φρέσκο φιλέτο σολωμού ψημένο στη σχάρα.
Συνοδεύεται με σαλάτα ταμπουλέ και dressing λεμονιού.
- Σπαλομπριζόλα μοσχαρίσια με κόκκαλο 500γρ.** **19.00**
Λαχταριστή μοσχαρίσια μπριζόλα με λάδι τρούφας και ψητά λαχανικά. Συνοδεύεται με πατάτες country.
- Ταλιάτα (περ. 300γρ.)** **26.00**
Φιλέτο μοσχάρι ψημένο με φρέσκο βούτυρο και δενδρολίβανο. Συνοδεύεται με βραστά λαχανικά, πουρέ πατάτας και 3 είδη αλατιού.

Πιατέλες κρασιών & μπύρας

Πιατέλα μπρουσκέτας (6 τεμ.) 12.00

Μπρουσκέτα με καπνιστό σολωμό, κρέμα τυριού, αγγουράκι
Μπρουσκέτα με prosciutto, κρέμα αβοκάντο, τοματίνια
Μπρουσκέτα με κρέμα από τέσσερα τυριά, ψητά σταφύλλια,
με μέλι και καρύδια.

Πιατέλα μπύρας 12.00

Χωριάτικο λουκάνικο, πεπερόνε, ριγανάτο λουκάνικο.
Συνοδεύεται από πατάτες country.

Ανάμεικτη 14.00

Prosciutto, καπνιστό ζαμπόν φουαντρέ, σαλάμι Μιλάνου,
παρμεζάνα, αιγοπρόβια κεφαλογραβιέρα Κρήτης,
πεκορίνο romano και blue cheese gran pavarage.
Συνοδεύεται με χειροποίητη μαρμελάδα.

Cakes - Επιδόρπια

Golden Volcano 6.70

Σουφλέ σοκολάτας με βρώσιμη σκόνη χρυσού.

Συνοδεύεται με χειροποίητο παγωτό βανίλιας Μαδαγασκάρης.

Ganache 5.70

Ντουέτο Ganache λευκής και μαύρης σοκολάτας.

Συνοδεύεται με χειροποίητη μαρμελάδα φράουλα και τρίμμα φουντουκιού και μπισκότου.

Cheesecake Americano by Rodoula Papadopoulou 6.50

Cheesecake με τραγανή βουτυρένια βάση από μπισκότο, στολισμένη με αφράτη κρέμα τυριού και γευστική μαρμελάδα με κομματάκια βύσσινο.

Tart Moscato d'Asti 6.80

Τάρτα βανίλιας με γέμιση από κρέμα Moscato d'Asti, μαρμελάδα βερίκοκο, άγρια φρούτα και καραμελωμένη ζάχαρη.



BEYOND
THE WALLS

Coffee - Tea - Chocolate

ESPRESSO

espresso	2.50
espresso double	3.50
espresso macchiato	2.70
espresso freddo	3.80
beyond freddo (με έλαια φλούδας πορτοκαλιού)	4.50
espresso americano	2.50

CAPPUCCINO

cappuccino	4.00
mochaccino	4.50
latte	4.50
latte macchiato	4.50
cappuccino freddo	4.30

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ / TRADITIONAL COFFEES

nescafe	3.50
φίλτρου / filter	4.00
frappe	3.50
Ελληνικός καφές / greek coffee	2.70
παραδοσιακά σερβιρισμένος, συνοδευόμενος με χειροποίητο γλυκό του κουταλιού	
Ελληνικός καφές διπλός / greek coffee double	3.50
παραδοσιακά σερβιρισμένος, συνοδευόμενος με χειροποίητο γλυκό του κουταλιού	

ΡΟΦΗΜΑΤΑ / BEVERAGES

σοκολάτα ζεστή - κρύα / chocolate hot - cold	5.00
κακάο / cocoa	3.50

ΤΣΑΪ / TEA

χαμομήλι	3.00
τσάι ζεστό με γεύσεις / hot tea with flavors	3.00
τσάι ζεστό του βουνού βιολογικό / hot organic mountain tea	3.50
τσάι ginger (με φρέσκια πιπερόριζα)	4.00
τσάι κρύο San Benedetto / ice tea San Benedetto	5.00

Juices - Refreshments

ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ / FRESH JUICES

πορτοκάλι / orange	4.50
ανάμεικτος - φρούτα εποχής / fresh fruits juice	5.50

ΧΥΜΟΙ ΑΜΙΤΑ / AMITA JUICES

πορτοκάλι / orange	3.50
ροδάκινο / peach	3.50
μπανάνα / banana	3.50
μήλο / apple	3.50
βύσσινο / cherry	3.50
ανανάς / pineapple	3.50
κράνμπερι / cranberry	3.50

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / REFRESHMENTS

Σπιτική λεμονάδα / Homemade lemonade	4.50
Coca-Cola	3.30
Coca-Cola Light	3.30
Coca-Cola Zero	3.30
Fanta Πορτοκάλι / Fanta Orange	3.30
Fanta Λεμόνι / Fanta Lemon	3.30
Sprite	3.30
Schweppes Soda Water	3.30
Schweppes Tonic Water	3.30
Three Cents (Ginger Beer, Tonic, Grapefruit Soda)	4.30
Ιόλη Fizzy ανθρακούχο νερό 0.33L / Ioli Fizzy sparkling water 0.33L	3.00
Αύρα φυσικό μεταλλικό νερό 1L / AVRA mineral water 1L	2.00
Red Bull 0.25L / Red Bull Light 0.25L	5.50
Ξινό Νερό Φλώρινας 0.75L / Sour Water Florinas 0.75L	5.00



Whiskey

	ΠΟΤΗΡΙ GLASS	ΦΙΑΛΗ BOTTLE
WHISKEY		
Cutty Sark	8.50	85.00
Famous Grouse	8.50	85.00
Jack Daniel's	8.50	85.00
Johnnie Red	8.50	85.00
Haig	8.50	85.00
Jameson	8.50	85.00
Tullamore	8.50	85.00
Bushmills	8.50	85.00
WHISKEY PREMIUM		
Aberlour Double Cask	15.00	150.00
Cardhu	11.00	110.00
Chivas	11.00	110.00
Dimple	11.00	110.00
Glenfiddich 12 Years	11.00	110.00
Johnnie Walker Black	11.00	110.00
Maker's Mark	11.00	110.00
Bushmills 10 Years	11.00	-
Jameson Black Barrel	11.00	-
Cragganmore 12 Years	13.00	-
Talisker 10 Years	12.00	130.00
Macallan 12 Years	15.00	-
Lagavulin 16 Years	14.00	-
Hibiki	19.00	-
Glenlivet	13.00	-

Rum - Cognac

	ΠΟΤΗΡΙ GLASS	ΦΙΑΛΗ BOTTLE
RUM		
Brugal Blanco	8.50	85.00
Brugal Anejo	8.50	85.00
Havana Club 3 Anos	8.50	85.00
Ron Mulata Silver Dry	8.50	85.00
Ron Mulata Superior Anejo	8.50	85.00
Barcelo Blanco	8.50	85.00
Barcelo Anejo	8.50	85.00
RUM PREMIUM		
Brugal 1888	13.00	130.00
Diplomatico Reserva Exclusiva	12.00	120.00
Black Tears Spiced Rum	12.00	-
Ron Zacapa 23 Centario	16.00	-
COGNAC		
Metaxa 5 Stars	8.50	-
Martell V.S.O.P.	11.00	-
Hennessy Fine V.S.O.P.	10.00	-
Σφηνάκια / Shots	3.00	

Vodka - Gin

	ΠΟΤΗΡΙ GLASS	ΦΙΑΛΗ BOTTLE
VODKA		
Finlandia	8.50	85.00
Moskovskaya	8.50	85.00
Kreskova	8.50	85.00
VODKA PREMIUM		
Belvedere	11.00	110.00
Grey Goose	12.00	120.00
GIN		
Bulldog	8.50	85.00
Broker's	8.50	85.00
Greenalls Dry Gin	8.50	85.00
Kingsbury London Dry Gin	8.50	85.00
GIN PREMIUM		
Hendrick's	11.00	110.00
Votanikon Greek Gin	10.00	100.00
Monkey 47	12.00	120.00
Gin Mare	15.00	150.00

Tequila - Liquer - Aperitivo

	ΠΟΤΗΡΙ GLASS	ΦΙΑΛΗ BOTTLE
TEQUILA		
El jimador Reposado	8.50	85.00
El jimador Blanco	8.50	85.00
Tiscaz Blanco	8.50	85.00
Tiscaz Gold	8.50	85.00
TEQUILA PREMIUM		
Herradura Plata	10.00	100.00
Patron	10.00	100.00
Mezcal Bruxo	10.00	100.00
LIQUEUR		
Malibu	8.50	-
Kahlua	8.50	-
Baileys	8.50	-
Disaronno	8.50	-
Jägermeister	8.50	-
Grand Marnier	8.50	-
Southern Comfort	8.50	-
Drambuie	8.50	-
APERITIVO		
Aperol Spritz		7.00
Aperol, Cinzano Dry, Schweppes Soda Water, Orange Wedge		
Campari Tonic		8.50
Campari, Schweppes Tonic Water, Lime Wedge		
Mastiha		7.50
Martini		8.50
NON ALCOHOLIC SPIRITS		
Lyre's Dry London Spirit		8.00
Lyre's Italian Orange		8.00
Lyre's Aperitif Rosso		8.00

DISARONNO®
— ORIGINAL —

Wines

	ΠΟΤΗΡΙ GLASS	ΦΙΑΛΗ BOTTLE
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ / WHITE WINE		
Κτήμα Φουρκα Εαρινό / Ktima Fourka Earino Ασύρτικο, Sauvignon Blanc	5.50	25.00
Παράγκα / Paraga Μαλαγουζιά, Ροδίτης	5.50	25.00
Νεράιδες Κτήμα Μπαραφάκας Ημίγλυκο / Neraiides Semi Sweet Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχοφίλερο	5.50	25.00
Μικρή Αρκούδα / Mikri Arkouda Chardonnay, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά	-	25.00
Τέσσερις λίμνες / Tesseris Limnes Chardonnay, Gewürztraminer	7.00	33.00
Κτήμα Ρούσσας Σαντορίνη BIO / Ktima Roussas Santorini BIO Chardonnay, Μαλαγουζιά	-	28.00
Κτήμα Ζαφειράκη BIO / Ktima Zafeiraki BIO Μαλαγουζιά	-	29.00
Τέχνη Αλυπίας / Techni Alypias Sauvignon Blanc, Ασύρτικο	-	29.00
Κτήμα Απλά / Ktima Apla Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης	-	29.00
Κτήμα Ρωξανης Μάτσα / Ktima Roxanis Matsa Μαλαγουζιά	-	30.00
Κυρ Γιάννη Σαμαρόπετρα / Kyr Gianni Samaropetra Sauvignon Blanc, Ροδίτης	-	33.00
Βιβλία Χώρα / Vivlia Chora Sauvignon Blanc, Ασύρτικο	-	34.00
Κτήμα Γεροβασιλείου / Ktima Gerovasileiou Chardonnay	-	37.00
Κτήμα Παυλίδη Emphasis / Ktima Pavlidi Emphasis Chardonnay	-	37.00
Κτήμα Άλφα / Ktima Alpha Sauvignon Blanc	-	39.00
Άσπρος Λαγός / Aspros Lagos Βιδιανό	-	39.00
Κτήμα Αργυρού Σαντορίνη Cuvee Monsignori / Ktima Argyrou Santorini Cuvee Monsignori Ασύρτικο	-	59.00

Wines

ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ / ROSE WINE	ΠΟΤΗΡΙ GLASS	ΦΙΑΛΗ BOTTLE
Κτήμα Φούρκα Primavera / Ktima Fourka Primavera Syrah	5.50	25.00
3 Μάγισσες / 3 Magisses Ημίγλυκος	5.50	25.00
Τουρπες Syrah, Merlot	6.00	26.00
Λαλικού Variete / Lalikou Variete Grenache Rouge	-	25.00
Τέχνη Αλυπίας / Techni Alypias Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Sangiovese, Syrah	-	29.00
Κτήμα Costa Lazaridi / Ktima Costa Lazaridi Merlot	-	29.00
Αρλεκοίνων Χώρα Γελωτοποιός / Arlekoionon Chora Gelotopoiios Cabernet Sauvignon, Μοσχάτο Μαύρο	-	32.00
Κτήμα Μουσών "9" / Ktima Mouson "9" Syrah, Μούχταρο	-	32.00
Κτήμα Παυλίδη / Ktima Pavlidi Tempranillo	-	33.00
Βιβλία Χώρα / Vivlia Chora Syrah	-	34.00
Λ' Esprit Du Lac Ξινόμαυρο	-	34.00
Κτήμα Γεροβασιλείου Ξινόμαυρο / Ktima Gerovasileiou Xinomavro Ξινόμαυρο	-	38.00

Wines

ΟΙΝΟΣ ΚΟΚΚΙΝΟΣ / RED WINE	ΠΟΤΗΡΙ GLASS	ΦΙΑΛΗ BOTTLE
Κτημα Φούρκα Atrios / Ktima Fourka Atrios Cabernet Sauvignon, Syrah	5.50	25.00
Κυρ Γιάννη Παράγκα / Kyr Gianni Paraga Merlot, Ξινόμαυρο, Syrah	5.50	25.00
Μπλε Τρακτέρ / Ble Trakter Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	-	27.00
Μικρή Αρκούδα - Κτήμα Ζαφειράκη / Mikri Arkouda Merlot, Syrah	-	27.00
Τέχνη Αλυπίας / Techni Alypias Cabernet Sauvignon, Merlot, Αγιοργίτικο	-	35.00
Βίβλια Χώρα / Vivlia Chora Cabernet Sauvignon, Merlot, Αγιοργίτικο	-	39.00
Κτήμα Γεροβασιλείου / Ktima Gerovasileiou Λημνιό, Syrah, Merlot	-	42.00
Οινότρια Γη / Oinotria Gi Cabernet Sauvignon, Αγιοργίτικο	-	42.00
Κτήμα Άλφα / Ktima Alpha Syrah	-	44.00
Σκούρας Μέγας Οίνος / Skouras Megas Oinos Cabernet Sauvignon, Αγιοργίτικο	-	45.00
Κτήμα Σιγάλα Μαυροτράγανο / Ktima Sigala Mavrotragano Μαυροτράγανο	-	69.00
Σαγκριά / Sangria	6.50	-

Wines

Διεθνείς Αμπελώνες / International Vineyards

ΟΙΝΟΣ ΚΟΚΚΙΝΟΣ / RED WINE	ΠΟΤΗΡΙ GLASS	ΦΙΑΛΗ BOTTLE
Botter Montepulciano D' Abruzzo - Abruzzo, Italy Montepulciano	-	27.00
Castellare Chianti Classico - Chianti, Italy Canaiole Nero, Sangiovese	-	39.00
Jean Pierre Moueix Saint Emilion - Bordeaux, France Cabernet Franc, Merlot	-	42.00
Casanova di Neri Rosso Di Montalcino - Montalcino, Italy Sangiovese Grosso	-	46.00
Arione Barolo - Piemonte, Italy Nebbiolo	-	62.00
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ / WHITE WINE		
Botter Pinot Grigio Vegan - Veneto, Italy Pinot Grigio	-	29.00
Villa Maria Sauvignon Blanc Private Bin - Malborough, New Zealand Sauvignon Blanc	-	43.00
Louis Michel & Fils Chablis - Chablis, France Chardonnay	-	62.00
ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ / ROSE WINE		
Chateau Miraval - Provence, France Cinsaut, Grenache Rouge, Syrah	-	43.00

Sparkling Wine

	ΠΟΤΗΡΙ GLASS	ΦΙΑΛΗ BOTTLE
ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ / SPARKLING WINE		
Moscato d' asti	6.50	28.00
Prosecco cinzano	6.00	25.00

ΠΙΑΤΕΛΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ & ΜΠΥΡΑΣ / WINE & BEER PLATTERS

Ανάμεικτη πιατέλα / Mixed Platter 14.00

Prosciutto, καπνιστό ζαμπόν φουαντρέ, σαλάμι Μιλάνου, παρμεζάνα, αιγοπρόβια κεφαλογραβιέρα Κρήτης και πεκορίνο romano, blue cheese gran pavarage. Συνοδεύεται με χειροποίητη μαρμελάδα /

Prosciutto, smoked ham, salami Milanese, Parmigiano cheese, Cretan graviera cheese, Pecorino romano, blue cheese-gran pavarage.

Served with homemade marmalade.

Πιατέλα μπύρας / Beer Platter 12.00

Χωριάτικο λουκάνικο, καπνιστό λουκάνικο και λουκάνικο Γερμανίας. Συνοδεύεται από φρεσκοψημένες πατάτες country /

Mix of sausages, served with freshly baked country potatoes

Beers

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Heineken	0,33L	5.50
Νύμφη / Nymfi	0,33L	5.50
Sol	0,33L	5.50
Άλφα / Alpha	0,33L	4.70
Μαμος αφιλτράριστη / Mamos unfiltered	0,33L	6.00
Erdinger Weiss	0,33L	5.50
Chimay	0,33L	6.80
Lagunitas	0,35L	6.80
Amstel Radler	0,33L	4.80
Heineken 0%	0,33L	4.80

ΒΑΡΕΛΙΣΙΕΣ ΜΠΥΡΕΣ / DRAFT BEER

Fischer	0.40L	5.50
---------	-------	------

ΜΗΛΙΤΗΣ / CIDER

Μηλοκλέφτης / Milokleftis	0,33L	4.80
---------------------------	-------	------



MOCKTAILS

PRIMAVERA 7.00

Passion Fruit, Vanilla, Fresh Lime Juice, Orange Juice, Soda Water

VIRGIN AMERICANO 9.00

Non Alcoholic Italian Bitter, Non Alcoholic Sweet Vermouth,
Soda Water, Orange Zest

VIRGIN NEGRONI 9.00

Non Alcoholic London Dry Spirit, Non Alcoholic Sweet Vermouth,
Non Alcoholic Italian Bitter, Orange Zest

VIRGIN PINK SPRITZ 9.00

Non Alcoholic London Dry Spirit, Elderflower Cordial,
3 Cent Grapefruit Soda





BEYOND
THE WALLS

cocktails

BY ATHANASIOS ALEXANDRIDIS

signature cocktails

TOP GUN	11.00
Rum Blend, Coconut & Vanilla Aromas, Morello Cherry Cordial	
LA VITTA E BELLA	11.00
Votanikon Greek Gin, Campari, Otto's Athens Vermouth, Strawberry, Fresh Lime	
EL INFIERNO	12.00
Tequila Reposado, Spicy Mango, Cranberry Puree, Spiced Cranberry Bitters, Smoked Salt	
BLACK MAMBA	11.00
London Dry Gin, Fresh Lime, Blue Curacao, Vanilla, Strawberry	
ORANGE BLOSSOM	11.00
Spiced Rum, Metaxa 5* Brandy, Orange & Orgeat Cordial, Fresh Orange Juice	
CARTEL	13.00
Mezcal, Triple Sec, Homemade Hibiscus Syrup, Fresh Lime, Green Apple Foam, Black Carbon Coarse Salt	
AMETHYST	11.00
Butterfly Pea Infused Gin, Mastiha Spirit, Elderflower Cordial, 3 Cent Aegean Tonic	
TROPICAL THUNDER	12.00
Rum Blend, Exotic Fruits, Homemade Spice Blend, Pomegranate Grenadine	
MOONWALK	11.00
Vodka, White Peach Cordial, Rhubarb, Lemongrass, Blackberries	
ARTIC MONKEY	11.00
Vodka, Aperol, Pineapple, Fresh Lime, Passion Fruit	
SMOKED PALOMA	12.00
Tequila Reposado, Mezcal, Pink Grapefruit Cordial, 3 Cent Pink Grapefruit Soda, Smoked Salt	
CHILDHOOD	11.00
Tequila Blanco, Sour Apple Schnaps, Toffee Nut, Fresh Lime Juice, Biscuit & Salt	
GREEN MILE	10.00
London Dry Gin, Cucumber, Lemongrass, Basil, 3 Cent Aegean Tonic Water	
JULY	11.00
Rum Blend, Passion Fruit, Fresh Lime, Vanilla, 3 Cent Pink Grapefruit Soda	
LONDON LADY	11.00
London Dry Gin, Passion Fruit Liqueur, Pink Grapefruit Cordial, Ginger	

cocktails

PORN STAR MARTINI	10.00
Vodka Vanilla, Passion Fruit Liqueur, Fresh Lime Juice, Passion Fruit	
COSMOPOLITAN	10.00
Vodka Citron, Triple Sec, Fresh Lime Juice, Cranberry	
APPLE MARTINI	10.00
Vodka Citron, Sour Apple Schnapps, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup	
CAIPIRINHA / CAIPIROSKA	9.00
Cachaca / Vodka, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup	
BLOODY MARY	10.00
Vodka, Fresh Lime Juice, Worcestershire Sauce, Horseradish, Tabasco, Salt & Pepper, Tomato Juice	
MOJITO	9.00
Rum Blend, Fresh Lime Juice, Brown Sugar Syrup, Mint Leaves, Splash of Soda	
DAQUIRI	9.00
Aged Rum, Brown Sugar Syrup, Fresh Lime Juice	
MAI TAI	10.00
Rum Blend, Triple Sec, Fresh Lime Juice, Velvet Falernum Liqueur, Orgeat, Angostura Bitters	
ZOMBIE	11.00
4 Rum Blend, Falernum Liqueur, Fresh Lime Juice, Orgeat, Cinnamon, Pink Grapefruit, Grenadine	
MARGARITA	9.00
Tequila Blanco, Fresh Lime Juice, Triple Sec	
PALOMA	10.00
Tequila Blanco, Pink Grapefruit Cordial, 3 Cent Grapefruit Soda, Black Salt	
NEGRONI	10.00
Gin, Campari, Antico Formula	
BRAMBLE	10.00
London Dry Gin, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup, Crème de Mure	
KYOTO	10.00
London Dry Gin, Melon Liqueur, Fresh Lime Juice, Dry Vermouth	