Μία έμπνευση για εμάς όταν επανασκευάζουμε το νέο μας bar, στο οποίο συνδέομαι και αναβιώνουμε τις αρχαίες παραδόσεις στο design του κώρου. Η δυνατή και σκληρή ύπαρξη της Αρτέμιδος αντικεί στον άξονα των μαύρων και επιβλητικών μαρμάρων σε συνδυασμό με γήινα κρύσταλα λόγω της αγάπης της Θεάς για την Γη. Η θηλυκότητα και κομψότητα της, καθώς και η αγάπη της για τα κοσμήματα τα οποία συχνά της αφιέρωναν, εκφράζεται μέσα από τις μπρούντσες και πολυτελείς επιφάνειες του κώρου. Όλο αυτά τα στοιχεία προσδίδουν στο κώρο μία μεμονωμένη άφιξη ψυχής αισθητικής και φιλοξενίας. Αφήστε μας να σας μεταφέρουμε με ένα σωστό ταξίδι σε έναν μυθικό προορισμό!

Για να προαγείωσουμε όμως λίγο αυτήν τη "Θεία" εικονογράφη, σας προτείνουμε να δοκιμάσετε την ευελπιδωτή ποικιλία από εκλεκτές γεύσεις με ένα πολύ κρασί ή με ένα νέκταρ φρέσκων φρούτων. Μπορούμε να σας παράσχουμε το signature cocktail μας από ελληνικά αποστάγματα.

Ένα μέρος - σκεδιασμένο για Θεούς - που απολαμβάνουν οι θυτοί.

---

Names carry a certain strength and Artemis is definitely one of the strongest of Greek mythology. This Hellenic goddess, daughter of Zeus and Leto, was a strong and passionate woman. She is often represented by symbols associated with her fierce and adventurous nature.

An inspiration to us, when redesigning our new bar, a space where we are involving and reproducing the ancient traditions into spatial design. The color palette of the space is earthly, due to Artemis’ love of Earth, combined with black and imposing marbles that reflect her strong and fierce nature. The luxurious surfaces of brass are inspired by her love for jewelry that was often offered to the Goddess, who stood out for her femininity and elegance. All these elements give to our new space a minimalist aura of high end hospitality. Let us take you on an implied voyage to a mythical destination!

To make all this a little bit more down to earth, we propose you try our wide variety of fine flavors combined with a glass of wine or a fresh fruit nectar and don’t miss out on the special signature cocktail from our Greek spirits!

A place - designed for Gods - enjoyed by mortals.
ALL DAY DINING
ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΌΛΗ ΤΗΝ ΗΜΕΡΑ

SALADS
ΣΑΛΑΤΕΣ

Marinated salmon with tender Valerian leaves, shrimps and roasted beetroot 24€
Μαριναρισμένος σολομός με τεμπερά φυλλαρίκια Βαλερίανος, γαρίδες και γηράτο παντζάρι

Traditional Greek salad 16€
Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα

Prosciutto 'Evritanias' with 'Metsovone', cherry tomatoes and wild rocket 18€
Προσκούτο Ευρυτανίας με Μετσοβονέ, τοματάκια και άγρια ρέκα

Chicken souvlaki trio with tender lettuce and Caesar dressing 20€
Τριπλό σουβλάκι από κοτόπουλο με καρδιές μαρουλιών και Caesar dressing

Superfood salad with spinach, sweet pumpkin and goji berries 15€
Σαλάτα Superfood με σπανάκι, γλυκά κολοκύθα και goji berries

SANDWICHES
ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Smoked salmon with cream cheese and cucumber pickle in Zeas bread 16€
Καρπιόστο σολομός με κρέμα τυριών και αγγουράκι τουραί σε ψωμί Ζέας

Tortilla with smoked turkey, emmental cheese, iceberg lettuce and mayonnaise 13€
Τορτίλα με κανιστά γαλοπούλα, έμμενταλ, μαρούλι iceberg και μαγιονέζα

Tomato and feta cheese sandwich in Panini bread 13€
Σάνδ威χ με φέτα και τομάτα σε ψωμί Panini

Tuna salad with crisp salad leaves and parmesan flakes in traditional pita breads 14€
Τονοσαλάτα με τριαγωνό φύλλο μαρουλιών και νηφάδες παρμεζάνος σε παραδοσιακές πιτάκες

Curry chicken salad with iceberg in brioche bread 13€
Κοτοσαλάτα με κάρυ και μαρούλι iceberg σε ψωμάκια brioche

Roasted vegetables marinated with balsamic and olive oil, rocket leaves and spring onion in multigrain fiber bread 13€
Ψητά λαχανικά μαριναρισμένα με βαλαντάκι και ελαιόλαδο, φύλλα ρόκας και φρέσκο κρεμμύδι σε πολύσπορο καρβέλι με φυτικές ίνες

The above are served with green salad and potato chips
Τα περιπάτου σερβίρονται με σαλάτα και πατατάκια
SNACKS

Toast with ham, cheese and tomato, served with green salad 10,5€
Τοστ με ζαμπόν, τυρί και τομάτα, σερβίρεται με πράσινη σαλάτα

Club sandwich with homemade fried potatoes 17€
Club sandwich με σπιτικές τηγανισμένες πατάτες

Pizza margarita 16€
Πίτσα Μαργαρίτα

Pizza Artemis 17€
Πίτσα Άρτεμης

Greek pizza with olives, peppers, onion and feta cheese 16€
Ελληνική πίτσα με ελιές, πιπεριές, κρεμμύδι και τυρί φέτα

Greek style burger with country potatoes 20€
Ελληνικό burger με σπιτικές πατάτες

Meat platter (for two persons) served with small Greek salad 31€
Ποικιλία κρέατον (για δύο άτομα), σερβίρεται με μικρή Ελληνική σαλάτα

APÉRO CHIC

Combine your choice of wine by the glass with some delicacies prepared by our Chef in order to perfectly start your evening (daily from 16:00 to 20:30) 12€
Εκλεκτήστε το απόγευμά σας ευχάριστα. Συνδυάστε ένα ποτήρι κρασί της επιλογής σας με μία ποικιλία από παραδοσιακούς μεζέδες (καθημερινά από τις 16:00 έως τις 20:30)

BREAKFAST

Omelette prepared to your liking, served with homemade fried potatoes 14€
Απολαύστε την ομέλτα της αρεσκείας σας, σερβίρεται με σπιτικές τηγανισμένες πατάτες

Express Breakfast
(coffee or tea, bakery basket, honey, jam, butter and fresh juice) 14€
Πρωινό Express (καφές ή τσάι, καλαθάκι με αρτοσκευάσματα, μέλι, μαρμελάδα, βούτυρο και ελεύθερο χυμός)
DESSERTS
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ice creams and sorbets with chocolate or strawberry sauce, whipped cream, almonds or chocolate shavings 10€
Παγωτά και γρανίτες, με αρώμα σοκολάτας ή φράουλας, σαντιγι, σαμίγκαλα ή τρούφα σοκολάτας

Classic chocolate cake on crispy waffle base 8,5€
Κλασική σοκολατόνα πάνω σε βάση τραγανής βάφλας

Lemon tart with red fruits 8€
Τάρτα λεμονιού με κόκκινα φρούτα

Apple pie 8€
Μπούρτσα

Fresh fruit tart 8€
Τάρτα φρέσκων φρούτων

Profiterole 8€
Προφιτερόλ

Sour cherries Cheesecake in the oven 8€
Cheesecake στον φούρνο με βόσκαμα

Éclair with chocolate mousse and caramelized pears 8€
Éclair με μους σοκολάτας γάλακτος και καραμελωμένα ακλάδια

Seasonal fruit plate 11€
Πιάτο με φρούτα εποχής

Cake of the day 6€
Κέκι ημέρας

LE GOUTÉ

An amazing afternoon dessert snack. Combine coffee or tea of your preference with a variety of dessert snacks (daily available from 15:00 to 19:30) 11€
Ένα απογευματινό κολαστάκι που συνδυάζει τον καφέ της επιλογής σας με μια ποικιλία από επιδόρπια (καθημερινά από τις 15:00 έως τις 19:30)
COFFEES, TEAS & OTHER BEVERAGES
ΚΑΦΕΣ, ΤΣΑΪ & ΑΛΛΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

FRESH JUICES & REFRESHMENTS
ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ & ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Freshly squeezed orange or grapefruit juice (350ml) 9€
Φρέσκος φυσικός χυμός πορτοκάλι ή grapefruit (350ml)

Freshly squeezed Anti-Aging, Energy or Detox juice (350ml) 10€
Φρέσκος φυσικός χυμός Anti-Aging, Energy ή Detox (350ml)

Chilled apple, pineapple or tomato juice (350ml) 7€
Κρύος χυμός μήλου, ανανά ή ταμάτας (350ml)

Fruit Punch (350ml) 10€
Ανάμεικτος χυμός φρέσκων φρούτων (350ml)

Soft drinks (250ml)
(Coca-Cola, Coca-Cola Light & Zero, Sprite, Tonic, Soda) 7,5€
Αναψυκτικά (250ml)
(Coca-Cola, Coca-Cola Light & Zero, Sprite, Tonic, Soda)

Mineral water (1l) 6,5€
Εμφιαλωμένο νερό (1l)

Mineral sparkling water (750ml) 7,5€
Ανθρακούχο νερό (750ml)

Mineral sparkling water (330ml) 6€
Ανθρακούχο νερό (330ml)

Perrier (330ml) 7,5€
Perrier (330ml)

Fresh milkshake, single or combination of ice cream flavours 9,5€
Φρέσκο milkshake, απλό ή συνδυασμός γεύσεων παγωτού

Smoothies 9,5€

CHOCOLATE
ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Hot chocolate 6,5€
Ζεστή σοκολάτα

Viennese chocolate 7€
Σοκολάτα Viennois
TEAS
ΤΣΑΪ

English Breakfast, Earl Gray, Green Tea 6,5€
English Breakfast, Earl Gray, Green Tea

Selection of herbal and fruit flavour infusion
(sage, caramel black tea, mint, camomile, four red berries) 6,5€
Επιλογή από τσάι με γεύσεις φρούτων και βιταμίνων
(φασκόμηλο, μαύρο τσάι καραμέλα, μέντα, καμομήλι, τέσσερα κόκκινα φρούτα)

Greek herbal tea collection
(Olympus tea or Detox) 6,5€
Τσάι από Ελληνικά αρωματικά φυτά
(τσάι του Ολύμπου ή Αποτοξίνωσης)

Decaffeinated tea 6,5€
Τσάι χωρίς καφεΐνη

Homemade iced tea 6,5€
Σπιτικό παγωμένο τσάι

COFFEES
ΚΑΦΕΣ

Traditional Greek coffee served with spoon sweet 6€
Ελληνικός καφές, σερβίρεται με γλυκό του κουταλιού

Espresso 6€
Espresso

Cappuccino 6,5€
Cappuccino

Freshly brewed filter coffee, regular or decaffeinated or café au lait,
all served with whole or skim milk 6€
Φρεσκοαρασμένος καφές με ή χωρίς καφεΐνη, ή café au lait,
σερβίρονται με γάλα πλήρες ή με λίγα λιπαρά

Mocha cappuccino (espresso mixed with chocolate and whipped cream) 7€
Μόκα καππουτσίνο (espresso με σοκολάτα και σαντιγι)

Vanilla, caramel, hazelnut or chocolate filter coffee 6,5€
Καφές φίλτρου με άρωμα βανίλιας, καραμέλας, φουντουκιού ή σοκολάτας
ICED COFFES
ΚΡΥΟΣ ΚΑΦΕΣ

Freddo (coffee toffee, caramello n’bits spirito) 9€
Freddo

Espresso freddo 6,5€
Κρύος espresso

Cappuccino freddo 7€
Κρύος cappuccino

Café frappé 6,5€
Κάφες φραπέ

Gelato café (espresso with a scoop of vanilla ice cream and Amaretto) 10€
Gelato café (espresso με παγωτό βανίλια και Amaretto)

COFFEES WITH ALCOHOL
ΚΑΦΕΣ ΜΕ ΑΛΚΟΟΛ

Baileys coffee (filtr coffee with Baileys and fresh cream) 10€
Baileys coffee (καφές φίλτρου με Baileys και κρέμα)

Metaxa coffee (filtr coffee with Metaxa brandy, Kahlua liqueur and fresh cream) 9€
Metaxa coffee (καφές φίλτρου με μπάνια Metaxa, λικέρ Kahlua και κρέμα)

Irish coffee (filtr coffee with Jameson whiskey topped with cream) 10€
Irish coffee (καφές φίλτρου με ανθόκο Jameson και κρέμα)

Café de Paris (filtr coffee with Grand Marnier and fresh cream) 10€
Café de Paris (καφές φίλτρου με Grand Marnier και κρέμα)

Correto (espresso with a shot of Sambuca) 10€
Correto (καφές espresso με μικρή δόση Sambuca)
WINES, CHAMPAGNES & BEERS
ΚΡΑΣΙΑ, ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ & ΜΠΙΡΕΣ

WHITE WINES
ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Glass 175ml / Bottle 750ml

Vino Di Christina (Roditis) - PGI Boeotia 6€ / 22€
Vino Di Christina (Rodithes) - ΠΓΕ Βοιωτίας

Filerato Caviros (Filerato) - PGI Boeotia 6€ / 23€
Φιλέρατο Κάβιρος (Φιλέρατο) - ΠΓΕ Βοιωτίας

Mouses Estate 9 (Asytiko, Trebbiano, Sauvignon Blanc) - PGI Boeotia 6,5€ / 26€
Κτήμα Μουσών 9 (Ασύτικο, Τρεβίανο, Σαουβινιόν Μπλανκ) - ΠΓΕ Βοιωτίας

Limnia Gi Chatzigeorgiou (Muscat Alexandria) - PDO Lemnos 7€ / 29€
Λιμνιά Γιά Χατζίγεωργιο (Μουσκάτ Αλεξανδρίας) - ΠΟΠ Λήμνου

Domaine Hatzimichalis (Chardonnay) - PGI Sterea Ellada 8€ / 35€
Κτήμα Χατζήμιχαλη (Χαρδόννα) - ΠΓΕ Στερεάς Ελλάδας

Vivlia Chora Estate (Asytiko, Sauvignon Blanc) - PGI Pangeou 9€ / 39€
Κτήμα Βίβλια Χώρα (Ασύτικο, Σαουβινιόν Μπλανκ) - ΠΓΕ Παγαίου

Santorini Sigalas (Asytiko) - PGI Santorini 10,5€ / 45€
Σαντορίνη Σιγάλα (Ασύτικο) - ΠΓΕ Σαντορίνης

Ktima Alfa (Malagouzia) - PGI Florina 9,5€ / 39€
Κτήμα Άλφα (Μαλαγουζία) - ΠΓΕ Φλώρινας

Mantinia Tselepou (Moschofilero) - AOC Mantinia 8,5€ / 36€
Μαντινιά Τσελέπου (Μοσχοφιλέρο) - ΑΟC Μαντινιάς

Savatiano Barel, Papagiannakos (Savatiano) - PGI Markopoulo 39€
Σαβατιανό Βαρέλη, Παπαγιάννακος (Σαβατιανό) - ΠΓΕ Μαρκόπουλου

Ktima Avantis (Sauvignon Blanc) - PGI Sterea Ellada 37€
Κτήμα Αβαντίς (Σαουβινιόν Μπλανκ) - ΠΓΕ Στερεάς Ελλάδας

Atma Thimiopoulos (Malagouzia, Xinomavro) - PGI Naoussa 31€
Άτμα Θυμιόπουλος (Μαλαγουζία, Ξηνόμαυρο) - ΠΓΕ Ναούσας

Melissopetra Ktima Tselepos (Gewurztraminer) - PDO Arcadia 41€
Μελισσόπετρα Κτήμα Τσελέπου (Γερουστραμάνερ) - ΠΟΠ Αρκαδίας

Moreau Blanc J. Moreau & Fils 31€
(Chardonnay, Chenin Blanc, Folle Blanche) - PGI Chablis
ROSÉ WINES
POZE ΚΡΑΣΙΑ

Glass 175ml / Bottle 750ml

Caviros (Cabernet Sauvignon) - PGI Boeotia 6,5€ / 22,5€
Κάβερνος (Cabernet Sauvignon) - ΠΓΕ Βοιωτίας

Thema, Ktima Paylidi (Tempranillo) - PGI Drama 36€
Θέμα, Κτήμα Παυλίδη (Tempranillo) - ΠΓΕ Δράμας

Mouses Estate 9 (Syrah, Moustaxo) - PGI Boeotia 7€ / 27€
Κτήμα Μουσών 9 (Συραγ, Μουσταρο) - ΠΓΕ Βοιωτίας

Ktima Alfa (Xinomavro) - PGI Florina 9,5€ / 39€
Κτήμα Αλφα (Ξηνόμαυρο) - ΠΓΕ Φλωρίνας

Vivlia Chora Estate (Syrah) - PGI Pangeou 9€ / 38€
Κτήμα Βίβλια Χώρα (Συραγ) - ΠΓΕ Πανγεών

RED WINES
ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

Glass 175ml / Bottle 750ml

Cabernet Caviros (Cabernet Sauvignon) - PGI Boeotia 7€ / 23€
Cabernet Κάβερνος (Cabernet Sauvignon) - ΠΓΕ Βοιωτίας

Merlot Caviros (Merlot) - PGI Boeotia 7,5€ / 24€
Merlot Κόμπερνς (Merlot) - ΠΓΕ Βοιωτίας

Château, N. Lazaridi (Cabernet Sauvignon, Merlot) - PGI Drama 39€
Château, N. Λαζαρίδη (Cabernet Sauvignon, Merlot) - ΠΓΕ Δράμας

Mouses Estate 9 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) - PGI Boeotia 8€ / 29€
Κτήμα Μουσών 9 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) - ΠΓΕ Βοιωτίας

Ktima Gerovasiliou (Syrah, Merlot, Grenache Rouge) - PGI Epanomi 49€
Κτήμα Γεροβασιλίου (Συραγ, Μερλό, Γρεναχέ Ρούν) - ΠΓΕ Επανωμές

Kotsifali, Lirarakis (Kotsifali) - PGI Crete 8€ / 30,5€
Κοτσιφάλι, Λιραράκης (Κοτσιφάλι) - ΠΓΕ Κρήτης

Ktima Alfa (Xinomavro) - PGI Florina 45€
Κτήμα Αλφα (Ξηνόμαυρο) - ΠΓΕ Φλωρίνας

Ktima Alfa (Syrah) - PGI Florina 41€
Κτήμα Αλφα (Συραγ) - ΠΓΕ Φλωρίνας

Ktima Papaioannou (Agioritiko) - PDO Nemea 8,5€ / 31,5€
Κτήμα Παπαϊωάννου (Αγιορήτικο) - ΠΔΟ Νεμέας

Merlot, Boutaris (Merlot) - PGI Iamathia 36€
Merlot, Μπουτάρης (Μερλό) - ΠΓΕ Ιαμάθιας

Domaine Hatzimichalis (Xinomavro - Syrah) - PGI Sterea Ellada 9,5€ / 35€
Κτήμα Χατζημιχαλής (Ξηνόμαυρο - Συραγ) - ΠΓΕ Στερεάς Ελλάδας

Avlotopou, Ktima Tselepos (Cabernet Sauvignon) - PGI Tegea 51€
Αυλοτόπου, Κτήμα Τσελέπος (Cabernet Sauvignon) - ΠΓΕ Τεγέας

Moreau Rouge
(Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Mourvedre) - PGI Chablis 29€
WINE FLIGHT EXPERIENCE
ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Glass 3x5ml

WHITE WINES
ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ
Limnia Gi - Mouses Estate 9 - Domaine Hatzimichalis 11€
Λημνία Γι - Μουσέ Εστάτη 9 - Δομάνη Χατζημιχάλη

RED WINES
ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ
Ktima Papaioannou - Mouses Estate 9 - Larakakis 12€
Κήμα Παπαιωάννου - Μουσέ Εστάτη 9 - Λαράκακης

DESSERT WINES
ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

Glass 175ml / Bottle 750ml
Moschato of Limnos Tsantalis (Moschato) - PDO Limnos (500ml) 8,5€ / 41,5€
Μοσχάτο Λήμνου Τσαντάλης (Μοσχατό) - ΠΟΔ Λήμνου (500ml)
Fonseca Guimaraens Ruby Port
(Τουρινκα National, Τίντα Ρορίς Τίντα Μαρόκα) Οπόρτο 10€ / 52€
Mavrodafni, Achaia Clauss (Mavrodfani) - PDO Patra 33€
Μαυροδάφνη, Αχαία Κλαους (Μαυροδάφνη) - ΠΟΠ Πάτρας

CHAMPAGNES & SPARKLING WINES
ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ & ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

Glass 125ml / Bottle 750ml
Laurent-Perrier Brut 21€ / 125€
Laurent-Perrier Brut (375ml) 65€
Laurent-Perrier Brut Millesimé 185€
Dom Pérignon 400€
Veuve Clicquot Cuvée Ponsardin 190€
Moët & Chandon Brut Impérial 145€
Mumm Cordon Rouge 145€
Moët & Chandon Rosé 180€
Dom Pérignon Rosé 1200€
Prosecco 13,5€ / 50€
Moscato D’Istria 12,5€ / 40€
GREEK BREWED BEERS
ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΠΥΡΕΣ

Mythos (330ml) 7,5€
FIX Draught (250ml) 6,5€
FIX Draught (400ml) 7,5€
Nissos Pilsner from Cyclades (330ml) 7,5€

LOCALLY BOTTLED BEERS
ΜΠΥΡΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ

Heineken (330ml) 7,5€
Heineken Draught (300ml) 7€
Heineken Draught (500ml) 8,5€
Amstel (330ml) 7,5€

IMPORTED BOTTLED BEERS
ΜΠΥΡΕΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ

Budweiser (330ml) 9€
Buckler, non-alcoholic (330ml) 9€
Corona (330ml) 9€
Stella Artois (330ml) 9€
Guinness (330ml) 10€
Erdinger (330ml) 10€
McFarland (330ml) 10€
ALCOHOLIC BEVERAGES

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

WHISKEYS
ΟΥΙΣΚΙ

**Glass 40ml / Bottle 700ml**

**CANADIAN**
Canadian Club 13€ / 140€

**BOURBON**
Jim Beam, Four Roses 15€ / 150€

**IRISH**
Jameson, Bushmills 14€ / 150€

**TENNESSEE**
Jack Daniels 14€ / 150€

**SUPERIOR BLENDS**
Johnnie Walker Blue Label, Chivas Regal 25 yrs 47€ / 450€

**RESPECTED BLENDS**
Johnnie Walker Black, Chivas Regal, Ballantine’s 12 yrs 15€ / 160€
Famous Grouse 12 yrs, Dimple 15 yrs 15€ / 160€

**REGULAR BLENDS**
Cutty Sark, J&B, Ballantine’s, Grant’s, Dewar’s 13€ / 140€
Famous Grouse, Johnnie Walker Red Label, Haig 13€ / 140€

**SUPERIOR SINGLE MALTS**
Dalwhinnie 15 yrs, Lagavulin 16 yrs, Talisker 10 yrs, Macallan Aber 20€ / 210€

**RESPECTED SINGLE MALTS**
Glenfiddich 15 yrs Speyside 19€ / 190€
Cragganmore 12 yrs Speyside 18€ / 180€
Glenlivet 12 yrs Speyside, Glenfiddich 12 yrs Speyside 17€ / 170€
Cardhu 12 yrs Speyside, Oban, Glenlivet 15 yrs 17€ / 170€

GIN
TZIN

**Glass 40ml / Bottle 700ml**

Beefeater, Gordon’s 13€ / 135€
Beefeater 24 17€ / 145€

**SUPERIOR GIN**
Bombay Sapphire 14€ / 145€

**DELUXE GIN**
Tanqueray Ten, Hendrick’s 17€ / 155€
# Vodka

**Bottle**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Glass 40ml / Bottle 700ml</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Stolichnaya, Ursus, Absolut, Smirnoff Red</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Superior Vodka**

| Smirnoff Black Label, Ketel One, Ketel Citron | 14€ / 145€ |

**Deluxe Vodka**

| Belvedere, Grey Goose, Ciroc | 17€ / 155€ |

# Rum

**Poymi**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Glass 40ml / Bottle 700ml</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Bacardi White, Havana Club</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Deluxe Rum**

| Havana Reserva Dark | 14€ / 145€ |

# Tequila

**Tekila**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Glass 40ml / Bottle 700ml</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Olmeca Silver, Cuervo White</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Deluxe Tequila**

| Olmeca Yellow, Cuervo Yellow | 14€ / 145€ |

# Cognac, Armagnac, Brandy or Calvados

**Koniak, Apmaniaj, Mtipant**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Glass 40ml / Bottle 700ml</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Courvoisier Napoléon</td>
</tr>
<tr>
<td>Courvoisier VS.O.P.</td>
</tr>
<tr>
<td>Hennessy Paradis</td>
</tr>
<tr>
<td>Hennessy VS.O.P.</td>
</tr>
<tr>
<td>Hennessy X.O.</td>
</tr>
<tr>
<td>Martel VS.O.P.</td>
</tr>
<tr>
<td>Metaxa 7 stars</td>
</tr>
<tr>
<td>Metaxa 5 stars</td>
</tr>
<tr>
<td>Metaxa Private Reserve</td>
</tr>
<tr>
<td>Remy Martin VS.O.P.</td>
</tr>
<tr>
<td>Remy Martin X.O.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
APÉRITIFS, LIQUEURS & DIGESTIFS
ΑΠΕΡΙΤΙΦ, ΛΙΚΕΡ & ΧΩΝΕΥΤΙΚΑ ΠΟΤΑ

Glass 40ml

APÉRITIFS
Martini Dry, Martini Bianco, Martini Rosso 12€
Campari, Pernod Ricard, Sherry Tio Peppe, Aperol 12€

GREEK PREMIUM SPIRITS
Οuzo, Tsipouro, Rakomelo, Tentura, Mastiha, Herb Spirit (Cretan Ditany) 9€
Ούζο, Τσιπούρο, Ρακόμελο, Τεντούρα, Μαστίχα, Απόσταμα Ελληνικών Βοτάνων (Δίκταμο)

LIQUEURS
Amaretto Disaronno, Baileys, Cointreau, Grand Marnier, Kahlua 12€
Galliano, Drambuie, Southern Comfort 12€

DIGESTIFS
Grappa Nonino Chardonnay 12€
Jägermeister, Underberg, Fernet Branca 12€

COCKTAILS
ΚΟΚΤΕΪΛ

CLASSIC COCKTAILS
Aperol Spritz
Bloody Mary
Daiquiri
Dry Martini
Gin Fizz
Margarita
Manhattan
Caipirinha
Caipiroska
Singapore Sling
Negroni
Mai Tai
Cosmopolitan
Tequila Sunrise
Long Island Iced Tea
Athens Mojito 15€
SIGNATURE COCKTAILS
Mango Ginger
(Vodka, mango purée, ginger syrup, lime juice, Cointreau) 15€

Summer Mojito
(Rum, fresh lime juice, passion and mango purée) 15€

Hemingway Special Daiquiri
(aged Rum, Rum, grapefruit juice, Cointreau, orange bitter) 15€

Chios Spirit
(Vodka, Mastic Spirit, fresh grapes, basil, agave syrup, lime juice) 15€

Mykonos
(aged Rum, Cointreau, fresh lime juice, ginger syrup, green apple) 15€

Nectar of Gods
(Hendrick's gin, lime juice, cucumber syrup, ginger syrup, goji berry, fresh pepper mix, Angostura bitter, Sprite) 15€

Greek Margarita
(Tequila Reposado, Tequila Anejo, fresh grapes, fresh Koum-Koumat, orgeat 15€

CHAMPAGNE COCKTAILS
Cristal Champagne
(Grand Marnier, Cognac, Champagne) 22€

French 75
(Gin, lime juice, sugar, Champagne) 22€

NON - ALCOHOLIC COCKTAILS
Sunset Punch 12€
Tropical Runner 12€
Prices in Euros. Taxes and services included. Our Chef uses Greek feta, olive oil for our salads and sunflower oil for our fried food. Legal Representative: George Stavrou / GNTO License number: 0208K015A 0085200.

The consumer is not obliged to pay, if the notice of payment has not been received (receipt, invoice).

Complying with Government Regulations, the bar has at your disposal “Complaint Forms” to be filled in case you wish to file a complaint. If you are experiencing allergy or intolerance to a substance or ingredient, please contact the bar manager for further information.

Τιμές σε Ευρώ. Συμπεριλαμβάνονται φόροι και υπηρεσίες. Ο Chef χρησιμοποιεί Ελληνική φέτα, ελαιόλαδο για τα σαλάτες και πλέον για τα πιάτα. Αφεντικός Υποψήφιος: Γιώργος Σταύρου / ΜΗΤΕ: 0208K015A 0085200. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νέκτιμο παρασυμπόσιο στοιχείο (απόδειξη, τιμολογία). Για την προστασία του καταναλωτή, το μπαρ έχει στη διάθεσή σας φόρμα παραπέμπου για να σημειώσουν την περίπτωση που επιθυμείτε να μας επικοινωνήσετε κάθε δυσανάλογο από περίπτωση που αφορά υποθέσεις αλλεργία ή δυσανάλογη σε κάποιο συστατικό, παρακαλούμε επικοινωνήσετε με τον ανωπώνυμο του μπαρ για περισσότερες πληροφορίες.