

Τα ονόματα έχουν δύναμη και το Άρτεμις είναι σίγουρα ένα από τα πιο δυνατά της Ελληνικής μυθολογίας. Αυτή η Ελληνίδα Θεά, κόρη του Δία και της Λητούς, ήταν μία δυνατή και παθιασμένη γυναίκα. Συχνά απεικονίζεται με σύμβολα που συνδέονται με τον σκληρό και περιπετειώδη χαρακτήρα της.

Μία έμπνευση για εμάς όταν επανασχεδιάζαμε το νέο μας bar, στο οποίο συνδέσαμε και αναβιώσαμε τις αρχαίες παραδόσεις στο design του χώρου. Η δυνατή και σκληρή ύπαρξη της Αρτέμιδος αντηκεί στον ήχο των μαύρων και επιβλητικών μαρμάρων σε συνδυασμό με γύνια χρώματα λόγω της αγάπης της Θεάς για την Γη. Η θολυκότητα και κομψότητά της, καθώς και η αγάπη της για τα κοισμήματα τα οποία συχνά της αφιέρωναν, εκφράζεται μέσα από τις μπρούντζινες και πολυτελείς επιφάνειες του χώρου. Όλα αυτά τα στοιχεία προσδίδουν στο χώρο μία μινιμαλιστική αύρα υψηλής αισθητικής και φιλοξενίας. Αφήστε μας να σας μεταφέρουμε με ένα σιωπηρό ταξίδι σε έναν μυθικό προορισμό!

Για να προσγειώσουμε όμως λίγο αυτήν τη “Θεϊκή” εισαγωγή, σας προτείνουμε να δοκιμάσετε την ευρεία ποικιλία από εκλεκτές γεύσεις με ένα ποτήρι κρασί ή με ένα νέκταρ φρέσκων φρούτων. Μνη χάσετε το signature cocktail μας από ελληνικά αποστάγματα.

Ένα μέρος - σχεδιασμένο για Θεούς - που απολαμβάνουν οι θνητοί.

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 earthy, 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 minimalistic 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 ΟΛΗ ΤΗΝ ΗΜΕΡΑ

SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

Marinated salmon with tender Valerian leaves,  shrimps and roasted beetroot 24€

Μαριναρισμένος σολομός με τρυφερά φυλλαράκια Βαλεριάνας, γαρίδες και ψωτό παντζάρι

Traditional Greek salad 16€  

Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα

Prosciutto 'Evritanias' with 'Metsovone',
cherry tomatoes and wild rocket 18€

Προσούτο Ευρυτανίας με Μετσοβόνε,
τοματίνια και άγρια ρόκα

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, γλυκιά κολοκύθα
και goji berries

SANDWICHES ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

Smoked salmon with cream cheese
and cucumber pickle in Zeas bread 16€

Καπνιστός σολομός με κρέμα τυριού
και αγγουράκι τουρσί σε ψωμί Ζέας

Tortilla with smoked turkey, emmental cheese,
iceberg lettuce and mayonnaise 13€

Τορτίλα με καπνιστή γαλοπούλα, έμμενταλ,
μαρούλι iceberg και μαγιονέζα

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

Tuna salad with crisp salad leaves and parmesan flakes
in traditional pita breads 14€

Τονοσαλάτα με τραγανά φύλλα μαρουλιών και νιφάδες παρμεζάνας
σε παραδοσιακές πιτούλες

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 βαλσάμικο και ελαιόλαδο,
φύλλα ρόκας και φρέσκο κρεμμυδάκι σε πολύσπορο καρβέλι με φυτικές ίνες

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

SNACKS ΣΝΑΚ

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 τηγανητές πατάτες

Pizza margarita 16€
Πίτσα Μαργαρίτα

Pizza Artemis 17€ 
Πίτσα Άρτεμις

Greek pizza with olives, peppers, onion and feta cheese 16€ 
Ελληνική πίτσα με ελιές, πιπεριά, 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 κρεάτων (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€
Ξεκινήστε 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 ΠΡΩΤΙΝΟ

Omelette prepared to your liking, served with homemade fried potatoes 14€
Απολαύστε την ομελέτα της αρεσκείας σας,
σερβίρεται με σπιτικές τηγανητές 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 φρέσκος χυμός)

DESSERTS ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Ice creams and sorbets with chocolate or strawberry sauce,
whipped cream, almonds or chocolate shavings 10€

Πλαγωτά και γρανίτες, με σιρόπι σοκολάτας ή φράουλας, σαντιγί, αμύγδαλα
ή τρούφα σοκολάτας

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

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

Apple pie 8€
Μηλόπιτα

Fresh fruit tart 8€
Τάρτα φρέσκων φρούτων

Profiterole 8€
Προφιτερόλ

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

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

Seasonal fruit plate 11€   
Πιάτο με φρούτα εποχής

Cake of the day 6€
Κέικ 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 κολατσιό που συνδυάζει τον καφέ της επιλογής σας με μια
ποικιλία από επιδόρπια (καθημερινά από τις 15:00 έως τις 19:30)



Halal



Healthy



Organic



Pork



Frozen



Vegetarian



Vegan

COFFEES, TEAS & OTHER BEVERAGES

ΚΑΦΕΣ, ΤΣΑΪ & ΆΛΛΑ 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 τομάτας (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 (1lt) **6,5€**
Εμφιαλωμένο νερό (1lt)

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 βοτάνων
(φασκόμηλο, μαύρο τσάι καραμέλα, μέντα, χαμομήλι, 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€**

Φρεσκοαλεσμένος 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 cappuccino (espresso με σοκολάτα και σαντιγί)

Vanilla, caramel, hazelnut or chocolate filter coffee **6,5€**

Καφές φίλτρου με άρωμα βανίλιας, καραμέλας, φουντουκιού ή σοκολάτας

ICED COFFEES ΚΡΥΟΣ ΚΑΦΕΣ

Freddito (coffee toffee, caramello n'bits spirito) **9€**
Freddito

Espresso freddo **6,5€**
Κρύος espresso

Cappuccino freddo **7€**
Κρύος cappuccino

Café frappé **6,5€**
Καφές 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 (filter coffee with Baileys and fresh cream) **10€**
Baileys coffee (καφές φίλτρου με Baileys και κρέμα)

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

Irish coffee (filter coffee with Jameson whiskey topped with cream) **10€**
Irish coffee (καφές φίλτρου με ουίσκι Jameson και κρέμα)

Café de Paris (filter 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 & ΜΠΥΡΕΣ

WHITE WINES ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Glass 175ml / Bottle 750ml

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

Filerato Caviros (Filerato) - PGI Boeotia **6€ / 23€**
Φιλεράτο Κάβειρος (Φιλεράτο) - ΠΓΕ Βοιωτίας

Mouses Estate 9 (Asyrtiko, Trebbiano, Sauvignon Blanc) - PGI Boeotia **6,5€ / 26€**
Κτήμα Μουσών 9 (Ασύρτικο, Trebbiano, Sauvignon Blanc) - ΠΓΕ Βοιωτίας

Limnia Gi Chatzigeorgiou (Muscat Alexandria) - PDO Lemnos **7€ / 29€**
Αημνία Γη Χατζηγεωργίου (Μοσχάτο Αλεξανδρείας) - ΠΟΠ Λήμνου

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

Vivlia Chora Estate (Asyrtiko, Sauvignon Blanc) - PGI Pangeou **9€ / 39€**
Κτήμα Βίβλια Χώρα (Ασύρτικο, Sauvignon Blanc) - ΠΓΕ Παγγαίου

Santorini Sigalas (Asyrtiko) - PGI Santorini **10,5€ / 45€**
Σαντορίνη Σιγάλα (Ασύρτικο) - ΠΓΕ Σαντορίνης

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

Mantinia Tselepos (Moschofilero) - AOC Mantinia **8,5€ / 36€**
Μαντινεία Τσέλεπου (Μοσχοφίλερο) - ΟΠΑΠ Μαντινείας

Savatiano Barel, Papagiannakos (Savatiano) - PGI Markopoulo **39€**
Σαββατιανό Βαρέλη, Παπαγιαννάκος (Σαββατιανό) - ΠΓΕ Μαρκόπουλου

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

Atma Thimiopoulos (Malagouzia, Xinomavro) - PGI Naoussa **31€**
Άτμα Θυμιόπουλος (Μαλαγουζιά, Ξινόμαυρο) - ΠΓΕ Νάουσσας

Melissopetra Ktima Tselepos (Gewurztraminer) - PDO Arcadia **41€**
Μελισσόπετρα Κτήμα Τσέλεπου (Gewurztraminer) - 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€**
Κάβειρος (Cabernet Sauvignon) - ΠΓΕ Βοιωτίας

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

Mouses Estate 9 (Syrah, Mouxtaro) - PGI Boeotia **7€ / 27€**
Κτήμα Μουσών 9 (Syrah, Μούχταρο) - ΠΓΕ Βοιωτίας

Ktima Alfa (Xinomavro) - PGI Florina **9,5€ / 39€**
Κτήμα Άλφα (Ξινόμαυρο) - ΠΓΕ Φλώρινας

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

RED WINES ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

Glass 175ml / Bottle 750ml

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

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

Château, N. Lazaridi (Cabernet Sauvignon, Merlot) - PGI Drama **39€**
Château, Ν. 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 Γεροβασιλείου (Syrah, Merlot, Grenache Rouge) - ΠΓΕ Επανωμής

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

Ktima Alfa (Xinomavro) - PGI Florina **45€**
Κτήμα Άλφα (Ξινόμαυρο) - ΠΓΕ Φλώρινας

Ktima Alfa (Syrah) - PGI Florina **41€**
Κτήμα Άλφα (Syrah) - ΠΓΕ Φλώρινας

Ktima Papaioannou (Agiorgitiko) - PDO Nemea **8,5€ / 31,5€**
Κτήμα Παπαϊωάννου (Αγιωργίτικο) - ΠΓΕ Νεμέας

Merlot, Boutaris (Merlot) - PGI Hmathia **36€**
Merlot, Μπουτάρης (Merlot) - ΠΓΕ Ημαθίας

Domaine Hatzimichalis (Xinomavro - Syrah) - PGI Sterea Ellada **9,5€ / 35€**
Κτήμα Χατζημιχάλη (Ξινόμαυρο - Syrah) - ΠΓΕ Στερεάς Ελλάδας

Avlotopi, Ktima Tseleporou (Cabernet Sauvignon) - PGI Tegea **51€**
Αυλοτόπη, Κτήμα Τσέλεπου (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 - Κτήμα Μουσών 9 - Κτήμα Χατζημιχάλη

RED WINES ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

Ktima Papaioannou - Mouses Estate 9 - Lirarakis **12€**
Κτήμα Παπαϊωάννου - Κτήμα Μουσών 9 - Λυραράκης

DESSERT WINES ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

Glass 175ml / Bottle 750ml

Moschato of Limnos Tsantalis (Moschato) - PDO Limnos (500ml) **8,5€ / 41,5€**
Μοσχάτο Λήμνου Τσάνταλης (Μοσχάτο) - ΠΟΠ Λήμνου (500ml)

Fonseca Guiamaerens Ruby Port
(Tourinca National, Tinta Roriz Tinta Barroca) Oporto **10€ / 52€**

Mavrodafni, Achaia Clauss (Mavrodafni) - PDO Patra **33€**
Μαυροδάφνη, Αχαΐα Κλαύς (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 Milléssimé **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 **1.200€**

Prosecco **13,5€ / 50€**

Moscato D' Ifestia **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 Daniel's **14€ / 150€**

SUPERIOR BLENDS

Johnnie Walker Blue Label, Chivas Regal 25yrs **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 MALT

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

RESPECTED SINGLE MALT

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 ΤΖΙΝ

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 BOTKA

Glass 40ml / **Bottle** 700ml

Stolichnaya, Ursus, Absolut, Smirnoff Red **13€ / 135€**

SUPERIOR VODKA

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

DELUXE VODKA

Belvedere, Grey Goose, Cîroc **17€ / 155€**

RUM POYMI

Glass 40ml / **Bottle** 700ml

Bacardi White, Havana Club **13€ / 135€**

DELUXE RUM

Havana Reserva Dark **14€ / 145€**

TEQUILA TEKİLA

Glass 40ml / **Bottle** 700ml

Olmeca Silver, Cuervo White **13€ / 135€**

DELUXE TEQUILA

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

COGNAC, ARMAGNAC, BRANDY OR CALVADOS KONIAK, APMANIAK, ΜΠΡΑΝΤΙ

Glass 40ml / **Bottle** 700ml

Courvoisier Napoléon **31,5€**

Courvoisier V.S.O.P. **19€**

Hennessy Paradis **41€**

Hennessy V.S.O.P. **19€**

Hennessy X.O. **36,5€**

Martel V.S.O.P. **19€**

Metaxa 7 stars **14€**

Metaxa 5 stars **12,5€**

Metaxa Private Reserve **17,5€**

Remy Martin V.S.O.P. **19€**

Remy Martin X.O. **36,5€**

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

Ouzo, Tsiptouro, Rakomelo, Tentura, Mastiha, Herb Spirit (Cretan Ditany) **9€**
Ούζο, Τσίπουρο, Ρακόμελο, Τεντούρα, Μαστίχα, Αρβανιτάκια 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 Reposando, Tequila Anejo, fresh grapes, fresh Koum-Kouat, 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: 0208K015A0085200. 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 τις σαλάτες και πλιέλαιο για τα τηγανητά. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γεώργιος Σταύρου / ΜΗ.Τ.Ε.: 0208K015A 0085200. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοικείο (απόδειξη, τιμολόγιο). Για την προστασία του καταναλωτή, το μπαρ έχει στη διάθεσή σας φόρμα παραπόνων για να συμπληρώσετε στην περίπτωση που επιθυμείτε να μας εκφράσετε κάποια δυσαρέσκεια. Σε περίπτωση που παρουσιάζετε αλλεργία ή δυσανεξία σε κάποια ουσία ή συστατικό, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον υπεύθυνο του μπαρ για περισσότερες πληροφορίες.



SOFITEL
IS NOW AVAILABLE
ON THE
ACCORHOTELS APP

SOFITEL ATHENS AIRPORT

ATHENS INTERNATIONAL AIRPORT - 190 19 SPATA - GREECE
PHONE: (+30) 210 35 44 000 - FAX : (+30) 210 35 44 444 - H3167@SOFITEL.COM
WWW.SOFITEL.COM
WWW.SOFITEL-ATHENS-AIRPORT.COM

