

In Room
Dining



THE BREAKFAST MENU

SERVED BETWEEN 08:00 - 11:00

HOT DISHES

ΖΕΣΤΑ ΠΙΑΤΑ

Eggs and bacon with smoked paprika fried in olive oil

Αυγά και μπέικον με καπνιστή πάπρικα τηγανισμένα σε ελαιόλαδο

Boiled eggs (boiling time of your preference)

Αυγά βραστά (στον χρόνο που επιθυμείτε)

Omelet (with ingredients of your preference)

Onion | tomato | green pepper | mushroom | bacon | ham | cheese |

feta cheese | asparagus | spinach

Ομελέτα (με τα υλικά της αρεσκείας σας)

Κρεμμύδι | ντομάτα | πράσινη πιπεριά | μανιτάρια | μπέικον | ζαμπόν | τυρί | φέτα |
σπαράγγια | σπανάκι

Naxian eggs Benedict

Poached eggs on toasted bread with sautéed spinach aromatized with
garlic and cream made with Naxian arseniko cheese

Αυγά μπένεντικτ Νάξου

Αυγά ποσέ σε φρυγανισμένο ψωμί με σπανάκι αρωματισμένο με σκόρδο και
κρέμα αρσενικού Νάξου

Salmon Scrambled eggs

Fresh salmon, fresh onion, smoked paprika and cream cheese

Αυγά σκράμπλ σολομού

Φρέσκο σολομό, φρέσκο κρεμμύδι, καπνιστή πάπρικα και τυρί κρέμα

Kavianas

Scrambled eggs cooked with tomatoes, Naxian arseniko cheese cream and
crispy vegan bacon

Καγιανάς

Στραπατοσάδα με αυγά και ντομάτες, με κρέμα αρσενικού Νάξου και
τραγανό βίγκαν μπέικον

Hash brown (V)

Spinach | mushroom | pecorino | avocado | spicy mayo

Τάρτα πατάτας (V)

Σπανάκι | μανιτάρι | πεκορίνο | τικάντικη μαγιονέζα

Hash brown

Αρακί | cheese

Τάρτα πατάτας

Απάκι | τυρί

Acai bowl

Sorbet blueberry | banana | peanut butter | pistachio | granola |
strawberry | pumpkin seeds

Acai bowl

Σορμπέ μύρτιλο | μπανάνα | φυστικοβούτυρο | φιστίκι αιγίνης | γκρανόλα |
φράουλα | σπόρους κολοκύθας

American pancake

Cheese | bacon | maple syrup | fried egg

American πανκεικ

Τυρί | μπέικον | σιρόπι σφενδάμου | τηγανητό αυγό

Sweet pancakes

Γλυκά pancakes

·Peanut butter | jam

·Φυστικοβούτυρο | μαρμελάδα

·Chocolate | banana | biscuit

·Σοκολάτα | μπανάνα | μπισκότο

·Honey | Greek pistachio

·Μέλι | φιστίκι Αιγίνης

COLD DISHES

ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ

Seasonal fruit platter

Πλατό φρούτων εποχής

Mixed cheese & cold cuts platter

Πλατό τυριών & αλλαντικών

Naxian Yogurt with toppings of your preference

Ναξιώτικο γιαούρτι με υλικά της αρεσκείας σας

Overnight oats with almond milk and:

Βρώμη με γάλα αμυγδάλου και:

Chocolate tears | banana | granola

·Δάκρυα σοκολάτας | μπανάνα | γκρανόλα

Banana | honey | peanut butter

·Μπανάνα | μέλι | φυστικοβούτυρο

Strawberries | cranberries

·Φράουλες | κράνμπερις

SNACKS & DRINKS MENU

SNACKS

ΣΝΑΚΣ

SERVED BETWEEN 11:00 - 16:00

Homemade club sandwich	20,00€
Sourdough bread chicken fillet Naxian graviera cheese (P.D.O.) bacon potato chips lettuce tomato mayonnaise	
Χειροποίητο κλαμπ σάντουιτς	
Ψωμί προζύμης φιλέτο κοτόπουλο γραβιέρα Νάξου μπέικον τσιπς πατάτας μαρούλι ντομάτα μαγιονέζα	20,00€
Lamb Burger	
Bacon grilled tomato Naxian arseniko cream (P.D.O.) mesclun BBQ sauce mustard μαγο	
Μπέργκερ προβατίνα	18,00€
μπέικον ψητή ντομάτα κρέμα αρσενικού Νάξου (Π.Ο.Π.) μιξ φύλλων σάλτσα μπάρμπεκίου μουστάρδα μαγιονέζα	
Japanese chicken Sandos	
Coleslaw with green apple hoisin sauce	
Ιαπωνικό σάντουιτς	
τραγανό κοτόπουλο coleslaw με πράσινο μήλο χοϊσίν σως	

VEGETERIAN DISHES

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

SERVED BETWEEN 11:00 - 16:00

Burger falafel	18,00€
Peanut butter sauce grilled tomato lettuce	
Μπέργκερ ρεβυθοκεφτέ	
Σως φυστικοβούτυρο ψητή ντομάτα μαρούλι	
Club sandwich	16,00€
Sourdough bread grilled vegetables balsamic cream Xinomizithra	
Κλαμπ σάντουιτς	
Ψωμί προζύμης ψητά λαχανικά κρέμα βαλσάμικου Ξινομυζήθρα	
Acai Bowl	14,00€
Blueberry sorbet banana peanut butter peanut butter granola strawberry pumpkin seeds	
Ακάϊ Μπολ	
Σορμπέ μύρτιλο μπανάνα φυστικοβούτυρο φυστίκι αιγίνης γκρανόλα φράουλα σπόρους κολοκύθας	

SUSHI

ΣΟΥΣΙ

Vegan - Uramaki Roll (8 pcs) Pleurotus mushroom marinated with kimchi avocado kimchi sesame vegan mayo Μανιτάρια πλευρώτους μαριναρισμένα με kimchi αβοκάντο Σουσάμι kimchi βίγκαν μαγιονέζα	18,00€
Salmon - Uramaki Roll (8 pcs) Avocado kimchi mayo carrot cucumber teriyaki sauce Kimchi sesame Αβοκάντο kimchi μαγιονέζα αγγούρι teriyaki σώς Kimchi σουσάμι	21,00€
Toro Tuna - Uramaki Roll (8 pcs) Scorched toro avocado carrot cucumber teriyaki sauce Kimchi sesame ikura Καψαλισμένος τόνος αβοκάντο καρότο αγγούρι Teriyaki σώς kimchi σουσάμι αυγά σολωμού	24,00€
Trilogy of fried sushi Salmon with cucumber and avocado Mushroom with cucumber and avocado Tuna with cucumber and avocado Τριλογία με τηγανητό σουσί Σολομός με αγγούρι και αβοκάντο Μανιτάρι με αγγούρι και Αβοκάντο Τόνος με αγγούρι και αβοκάντο	25,00€
Dragon Sushi - Uramaki Roll (8 pcs) Shrimp tempura avocado carrot cucumber kimchi mayo Teriyaki sauce Γαρίδα τεμπούρα αβοκάντο καρότο αγγούρι kimchi Μαγιονέζα teriyaki σώς	23,00€

COFFEE

ΚΑΦΕΣ

Greek coffee single / double Ελληνικός μονός / διπλός	4,00€ / 5,00€
Espresso single / double Εσπρέσο μονός / διπλός	4,50€ / 5,50€
Cappuccino single / double Καπουτσίνο μονός / διπλός	6,00€ / 7,00€
Cappuccino latte	8,00 €
Flat white	6,00 €
Freddo espresso Φρέντο εσπρέσο	6,00 €
Freddo cappuccino / latte Φρέντο καπουτσίνο / λάτε	6,50€ / 7,00€
Instant coffee Στιγμιαίος καφές	5,00 €
Irish coffee Ιρλανδέζικος καφές	10,00 €
Americano coffee Καφές Αμερικάνο	6,00 €
Filter coffee Καφές Φίλτρου	6,00 €

TEA & CHOCOLATE

ΤΣΑΪ & ΣΟΚΟΛΑΤΑ

BIO Tea (Atheras, Alikontisi, Anemoessa) Τσάι	6,00 €
Flavored Chocolate (Red velvet, Protein, Toffe caramel) Σοκολάτα	7,50 €
* Whipped cream Κρέμα	1,00 €
* Milk Γάλα	5,00 €

SMOOTHIES & MILKSHAKES

Wake me up Espresso, banana, peanut butter, agave, milk Εσπρέσο, μπανάνα, φυστικοβούτυρο, αγαυη, γάλα	12,00 €
Fitness Delight Kiwi, plum, apple, cinnamon, Chia seeds Ακτινίδια, δαμάσκηνο, μήλο, κανέλα, σπόρους chia	14,00 €
Rainbow Vanilla ice cream, strawberries, sprinkles and milk Παγωτό βανίλια, φράουλες, τρούφες και γάλα	16,00 €
Chocolate lava Vanilla ice cream, nutella, brownies chocolate, milk Παγωτό βανίλια, νουβέλα, σοκολατένια μπράουνις, γάλα	14,00 €

Red passion	15,00 €
Vanilla ice cream, red velvet chocolate, raspberries, milk Παγωτό βανίλια, σοκολάτα red velvet, σμέουρα, γάλα	

LEMONADES & SOFT DRINKS

ΛΕΜΟΝΑΔΕΣ & ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Homemade lemonade simple	8,00 €
(Lemon, honey, soda or water Λεμόνι, μέλι, σόδα ή νερό)	

Homemade lemonade tea	10,00 €
(Tea ginger, lemon, turmeric, honey, soda or water Τσάι τζίντζερ, λεμόνι, κουρκουμάς, μέλι, σόδα ή νερό)	

Homemade lemonade strawberry	9,00 €
(Lemon, strawberry, agave, soda mint or water Λεμόνι, φράουλα, αγαύη, σόδα μέντα ή νερό)	

Soft drinks 250 ml	6,00 €
(Cola, Sprite, Fanta orange)	

Mineral water 1 lt / 0.5 lt	4,00€ / 2,00€
------------------------------------	---------------

Sparkling water Avra 0,75 lt / 0,33 lt	7,00€ / 4,50€
---	---------------

PREMIUM SOFT DRINKS

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ PREMIUM 200 ml

3Cents	6,50 €
(Pink grapefruit soda, Pineapple soda, Aegean tonic, Indian Tonic, Cherry soda)	

Le Tribute	7,00 €
(Pink Grapefruit Soda, Olive Lemonade soda, Zero Sugar Tonic, Ginger beer)	

Red bull	8,00 €
-----------------	--------

BEER

ΜΠΥΡΑ

Nissos Pils 330 ml	9,00 €
Nissos Bofor 330 ml	9,50 €
Mythos Non Alcohol 330 ml	7,50 €
Mythos 330ml	7,50 €
Corona 330ml	9,00 €

FRESH JUICE

ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ

Orange Πορτοκάλι	8,00 €
Summer Morning Watermellon, strawberries, kiwi, black pepper, lime, honey καρπούζι, φράουλες, ακτινίδιο, μαύρο πιπέρι, λάιμ, μέλι	12,00 €
Tropical Boost Pineapple, mango, ginger, lime, turmeric Ανανάς, μάνγκο, τζίντζερ, λάιμ, κουρκουμάς	12,00 €
Berry Red Forest fruits, green apple, Blueberry πράσινο μήλο, φρούτα του δάσους, μύρτιλο	11,00 €
Greenpower Green apple, cucumber, ginger, lime, spinach πράσινο μήλο, αγγούρι, τζίντζερ, λάιμ, σπανάκι	11,00 €

SALADS

ΣΑΛΑΤΕΣ

Naxian salad cherry tomatoes carob rusk caper of wild garlic Naxian xinomizithra balsamic vinegar Ναξιώτικη χωριάτικη σαλάτα Τοματίνια παξιμάδια από χαρούπι κάπαρη άγριου σκόρδου ξινομυζήθρα Νάξου ξύδι βαλσάμικο	18,00€
18 grapes Mesclun araki dried fig grapes fig dressing	21,00€
18 grapes Μιξ πράσινων φύλλων απάκι αποξηραμένο σύκο σταφύλι ντρέσινγκ σύκου	21,00€
Asian Calamari Fried calamari sushi rice mango wakame salad pickled ginger soya wasabi gel wasabi mayo Asian Καλαμάρι Τηγανητό καλαμάρι ρύζι για σουσί μάνγκο σαλάτα wakame πίκλα τζίντζερ soya wasabi τζελ wasabi μαγιονέζα	21,00€

STARTERS

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Bouillabaisse soup French fish soup (seabass) with saffron from Kozani and vegetables Served with French baguette topped with homemade bechamel Σούπα μπουγιαμπέσα Γαλλική ψαρόσουπα (λαυράκι) με κρόκο Κοζάνης και λαχανικά Σερβίρεται με γαλλική μπαγκέτα με επικάλυψη χειροποίητης μπεσαμέλ	28,00€
Naxian fried gruyere (P.D.O.) with tomato chutney Τηγανιτή γραβιέρα Νάξου (Π.Ο.Π.) με μαρμελάδα ντομάτα	18,00€
Steamed mussels with dashi Μύδια αχνιστά με dashi	18,00€
Grilled Portobello mushrooms Aged balsamic pistachio praline quenelle Μανιτάρια Portobello ψητά Παλαιωμένο βαλσάμικο πραλίνα φυστικιού κενέλ	19,00€
Sashimi Seabass bowl Fresh seabass leche de tigre finocchio salad marinated with sweet chili tobiko dust lime gel pink pepper Σασίμι λαβράκι μπολ Φρέσκο λαυράκι ζωμός εσπεριδοειδών σαλάτα φινόκιου μαριναρισμένη με γλυκό τσίλι σκόνη αυγοτάραχου ζελέ από λάιμ ροζ πιπέρι	22,00€

FOOD ALLERGY WARNING

Please be advised that food prepared here may contain these ingredients:
milk, eggs, wheat, soybean, peanuts, tree nuts, fish and shellfish etc.

If you have a food allergy or a special dietary requirement,
please inform a member of our staff before you place your order.

Thank you

PASTA ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Carbonara Guanciale Grana Padano parmesan egg yolk pork cheeks marinated with pepper Καρμπονάρα Guanciale παρμεζάνα Grana Padano κρόκος αυγού μαριναρισμένα χοιρινά μάγουλα με πιπέρι	19,00€
“Giouvetsi” with orzo pasta and shrimps ouzo bottarga (P.D.O Mesologi) Γιουβέτσι με γαρίδες ούζο αυγοτάραχο (Π.Ο.Π Μεσολογγίου)	28,00€
Paccheri Infused with cuttlefish's ink trilogy of wild mushrooms feta cheese cream basil oil Πάκερι Εμποτισμένα με μελάνι σουπιάς τριλογία άγριων μανιταριών κρέμα φέτας λάδι βασιλικού	21,00€
Fresh tuna pasta Dashi broth pasta tagliolini fresh onion parsley oil Ζυμαρικά με φρέσκο τόνο Ζωμός dashi ζυμαρικά tagliolini φρέσκο κρεμμύδι λάδι βασιλικού	29,00€
Macarouna with wild garlic goat cheese peanuts from Aegina Μακαρούνα με πέστο άγριου σκόρδου κατσικίσιο τυρί φιστίκια Αιγίνης	19,00€
Spaghetti “fruits de mer” Shrimps Mussels Octopus Σπαγγέτι με φρούτα θάλασσας Γαρίδες Μύδια Χταπόδι	35,00€

TRADITIONAL DISHES

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ

New Age Musaka Naxian arseniko cheese cream potato chips minced beef Μουσακάς νέας εποχής Κρέμα από αρσενικό Νάξου τσιπς πατάτας μοσχαρίσιος κιμάς	21,00€
Greek Wellington kleftiko Lamb naxian potatoes eggplant kefir cream Ελληνικό Wellington Κλέφτικο Αρνί ναξιώτικες πατάτες μελιτζάνα κρέμα κεφίρ	25,00€
New Zealand Ribs (French cut) with Gnocchi fresh truffle black garlic powder Παϊδάκια γαλλικής κοπής με νιόκι φρέσκια τρούφα σκόνη μαύρου σκόρδου	32,00€
Octopus with smoked fava beans puree from Santorini with capers and aged balsamic vinegar Χταπόδι Με καπνιστή φάβα Σαντορίνης με κάπαρη και παλαιωμένο ξύδι βαλσάμικο	28,00€
“Kalogeros” from Naxos Veal with smoked eggplant puree zucchini chips Arseniko cheese cream parsley oil “Καλόγερος” Νάξου Μοσχαράκι με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας τσιπς από κολοκύθι κρέμα τυριού αρσενικό λάδι μαϊντανού	29,00€
Stuffed fried calamari Feta cheese beetroot cream pesto of wild garlic Καλαμάρι τηγανιτό γεμιστό Φέτα κρέμα παντζάρι πέστο άγριου σκόρδου	28,00€

PREMIUM CUTS ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΚΟΠΕΣ

Greek pork Tomahawk 600gr with pitas onion tomato tzatziki - made in front of you! Ελληνική Χοιρινή μπριζόλα Tomahawk 600γρ με πιτούλες κρεμμύδι τομάτα τζατζίκι – παρασκευάζεται μπροστά σας!	38,00€
Rib Eye of 100 days American veal 250 gr grilled asparagus celeriac puree Naxian potato chips butter flavored with rosemary parsley oil Αμερικάνικο Μοσχαρίσιο ribeye 250 γρ. 100 ημερών Ψητά σπαράγγια πουρέ σελινόριζας τσιπς πατάτας βούτυρο αρωματισμένο με δενδρολίβανο λάδι μαϊντανού	42,00€
Fresh tuna steak Cauliflower puree sauteed asparagus beetroot cream Μπριζόλα φρέσκου τόνου Πουρές κουνουπίδι ψητά σπαράγγια κρέμα πατζαριού	39,00€
American short ribs cooked 48 hours in sous vide Smoked eggplant puree parmesan chips demiglace sauce Παιδάκια μόσχου ψημένα 48 ώρες σε sous vide πουρές καπνιστής μελιτζάνας τσιπς παρμεζάνας σάλτσα ντεμιγκλας	42,00€
Pork Tenderloin Sweet potato puree pepper sauce Χοιρινό ψαρονέφρι Πουρές γλυκοπατάτας σάλτσα πιπεριού	36,00€

KIDS MENU

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Chicken nuggets with basmati rice Κοτομπουκιές με ρύζι μπασμάτι	17,00€
Beef Patty & French fries Μπιφτέκι μοσχαρίσιο με πατάτες τηγανιτές	18,00€
Spraghetti with minced meat Μακαρόνια με κιμά	17,00€
Vanilla ice cream Παγωτό Βανίλια	5,00€ scoop / μπάλα
Chocolate ice cream Παγωτό Σοκολάτα	5,00€ scoop / μπάλα

DESSERTS

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Baklava With salted caramel pistachio kaimaki ice cream with cranberry from buffalo milk Kerkinis (P.D.O) Μπακλαβάς Με αλμυρή καραμέλα φιστίκι Αιγίνης παγωτό καϊμάκι με κράνμπερι από βουβαλίσιο γάλα Κερκίνης (Π.Ο.Π.)	19,00€
Ekmek kantaifi Sauce of traditional Greek coffee ice cream kaimaki with cranberry made from buffalo milk Kerkinis (P.D.O.) Εκμέκ κανταίφι Με σάλτσα ελληνικού καφέ παγωτό καϊμάκι με κράνμπερι από βουβαλίσιο γάλα Κερκίνης (Π.Ο.Π.)	19,00€
Tiramisu Τιραμισού	19,00€

WHITE WINES

	GLASS	BOTTLE
18 Grapes House Wine Savatiano, Asyrtiko – Naxos	8,00 €	30,00€
Tselepos Estate – Mantinia Moscofilero – Arcadia	8,50 €	32,00€
Alpha Estate – Malagouzia Malagouzia, Florina	9,00 €	38,00€
Pavlidis Estate – Thema Sauvignon Blanc, Asyrtiko - Drama		40,00€
Domaine Costa Lazaridi – Chateau Julia Chardonnay – Drama		42,00€
Gerovasiliou Estate – Malagouzia Malagouzia – Thessaloniki region		50,00€
Gaia Estate – Thalassitis Asyrtiko – Santorini		62,00€
Terra Grazia - Mosaic 2022 Vintage Grape varieties Asyrtiko, Aidani, Bastardiko and other varieties - Naxos		68,00€
Biblia Chora Estate – Ovilos (Gold Medal) Asyrtiko, Symillon – Drama		72,00€
Thimiopoulos Vineyards - Blanc Des Coteaux Cuvee Amphora 2022 Asyrtiko, Malagouzia, Vidiano, Aidani – Naousa		74,00€
Manousakis Vineyards – Nostos Roussanne Roussanne - Crete		78,00€
Tselepos Estate –Kanava Chrissou Nychteri 2022 Asyrtiko – Santorini		84,00€

ROSE WINES

	GLASS	BOTTLE
18 Grapes House Wine Moscato, Fokiano – Naxos	8,00 €	30,00€
Strataridakis Winery - Vera Rosa Moscato, Merlot – Crete	8,50 €	34,00€
Thimiopoulos Vineyards – Rose de Xinomavro Xinomavro – Naousa		38,00€
La Tour Melas Winery – Idylle D' Achinos Grenache noir, Syrah, Agiorgitiko – Fthiotida		44,00€
Domaine Skouras – Peplo Syrah, Agiorgitiko, Mavrofilero – Nemea, Peloponnese		46,00€
Domaine Costa Lazaridi – Merlot Rose Merlot – Drama		48,00€
Terra Grazia – Fokiano Rose Fokiano - Naxos		68,00€

RED WINES

	GLASS	BOTTLE
18 Grapes House Wine Fokiano – Naxos	8,00 €	30,00€
Gaia Estate – Agiorgitiko Agiorgitiko – Peloponnese	8,50 €	32,00€
Kamkoutis Vineyard – Xinomavro Xinomavro - Kozani		44,00€
Domaine Skouras – Megas Oenos Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko – Nemea, Peloponnese		64,00€
Gerovasiliou Estate – Avaton Limnio, Mavroudi, Mavrotragano		66,00€
Domaine Argyros – Mavrotragano Mavrotragano – Santorini		90,00€
Biblia Chora Estate – Ovilos (Gold Medal) Cabernet Sauvignon – Drama		102,00€

DESSERT WINES

	GLASS	BOTTLE
EOS Samos – Samos Vin Doux White wine sweet Moschato Samou – Samos	8,00 €	30,00€
Sigalas Estate – Apillotis Red wine sweet Mandilaria - Santorini		72,00€

DISTILLATES

Ouzo / Raki		7,00€
Naxian Citrus liqueur		8,00€
Lost Lake		9,00€
O-purist		12,00€
Dark cave		12,00€
Grappa Nonino Chardonnay		12,00€

SPARKLING WINES & CHAMPAGNES

	GLASS	BOTTLE
Moscato Gancia D' Asti	10,00 €	36,00€
Moscato D' Asti Rose	10,00 €	37,00€
Prosecco Franzini	10,00 €	37,00€
Martini Asti Rose Semi-dry 750ml		42,00€
Moet & Chandon Brut 750ml		160,00€
Moet & Chandon Ice Imperial 750ml		180,00€
Dom Perignon Vintage 750ml		480,00€

COCKTAIL LIST SIGNATURES

RED LOTUS	17,00€
Infused vodka with forest fruits and strawberries, yuzu, fresh lime juice and blackberries	
OCEAN ELEVEN	18,00€
Vodka infused citrus, mango and tropical passion fruit, lemongrass, ginger and fresh lime juice	
SIN EVA	17,00€
Gin de France with fresh lemon juice, sea salt, thyme, fresh cucumber, rosemary and ginger beer	
CAPTAIN SALAZAR	17,00€
Gin infused with citrus, Caribbean pineapple, pink grapefruit, fresh lime and jasmine	
EMERALD ELIXIR	17,00€
A refreshing fusion of crisp gin, juicy melon and rich maraschino cherries, balanced with zesty lime and silky gomme syrup. Finished with a tropical pineapple twist for a perfectly smooth sip!	
TIKI IDOL	19,00€
Aged rums from Barbados and Trinidad, agricole from exotic Martinique, cinnamon, orgeat, fresh lime juice, passion fruit, spices and aromatic bitters	
TSUNAMI TIKI TIPPLE	19,00€
Our twist on the classic mai tai—rum from the Caribbean sea with fresh mango, lime juice, peach and apricot liqueurs, pistachio and aromatic bitters	
TROPIC VERDE	18,00€
A refined mix of blanco rum, tropical banana liqueur, and fresh melon, balanced with a citrusy lime twist. A silky, tropical classic with a modern touch!	
PALOMA N0.2	17,00€
Tequila blanco, fresh pink grapefruit juice, bio agave nectar, lime and pink grapefruit bubbles	
MEXICAN GUILTY	17,00€
Tequila blanco, lime juice, mezcal, chili peppers, fresh cucumber and mango	

Extra charge for mixing cocktails with premium spirits

start from 8,00 €

SPRITZ

CARIBBEAN SPRITZ

17,00€

Melon and mango with aperol, fresh lime juice and a wine bubble bath. Call me spritz...

APHRODITE'S NECTAR

18,00€

Inspired by greek beauty, this spritz combines aperol, fragrant mastiha and luscious passion fruit with refreshing watermelon, prosecco, and pink grapefruit soda. A divine indulgence!

GIN & TONIC COLLECTION

ELEVATED SERVES, EXQUISITE PAIRINGS

CITADELLE JARDIN D'ÉTÉ GIN DE FRANCE

17,00€

A refined french gin with 22 botanicals, featuring bright citrus, violet, mandarin and cantaloupe melon. Served with chilled indian tonic water and a touch of lemon zest

ETSU JAPANESE GIN

18,00€

A unique japanese gin infused with ocean water, fresh cucumber and pink peppercorns, perfectly paired with crisp mediterranean tonic water

17,00€

AEGEAN MEDITERRANEAN GIN

Experience the essence of the aegean with this premium greek gin, distilled from grape-derived spirit and infused with juniper, mastiha, citrus, and aromatic herbs.

Best enjoyed with mediterranean tonic for the ultimate indulgence

ASEA OASIS

OSAKA MULE

17,00€

A smooth, layered sake cocktail where umeshu's deep umami meets crisp pear, complex plum bitters and a spicy ginger beer finish

GOLDEN GEISHA

18,00€

A bright and zesty cocktail where fragrant etsu yuzu gin and smooth akashi honjozo sake meet tangy yuzu liqueur, fresh lime and silky gomme syrup for a perfectly balanced sip

NON-ALCOHOL LOVERS

AMALFI BREEZE

13,00€

a mediterranean-inspired delight with zesty pink grapefruit soda, fresh basil, and non-alcoholic aperol. A refreshing sip of sunshine in every glass!

GINGERED ORCHARD

13,00€

A fresh twist on the classic mule—botanical alcohol-free gin, ripe pear and sweet pineapple, finished with a kick of ginger beer and a squeeze of lime!

Extra charge for mixing cocktails with premium spirits

start from 8,00 €

LOOKING FOR SOMETHING CLASSIC?

Our expert bartenders are ready to craft your favorite cocktails—mules, martinis, mojitos, daiquiris, margaritas, old fashioned, negronis, and more.

Just ask, and we'll shake or stir it to perfection!

Signature creation by Konstantinos Kotsos

PREMIUM SPIRITS

VODKA

Belvedere	17,00€
Ciroc	17,00€
Beluga	17,00€
Kete	15,00€
Titos	15,00€
Stoli Elit	17,00€
Grey Goose	17,00€
Crystal Head	20,00€
Chase Oak Smoked	19,00€

GIN

Gin Mg destileria Paradiso	15,00€
Citadelle Jardin D'etegin de France	16,00€
Citadelle gin de France	16,00€
Hendricks	16,00€
Langley's	15,00€
Grace	15,00€
Aegean Mediterranean gin	15,00€
Mataroa	15,00€
Tanqueray 10	15,00€
Gin Mare	17,00€
Etsu Japanese	20,00€
Etsu Japanese with Double Yuzu	25,00€
G-Vine	17,00€
Monkey 47	19,00€
Kinobi	20,00€
Chase Bel' Air	23,00€

TEQUILA / MEZCAL

Carralejo Blanco	14,00€
Jose Cuervo Traditional Blanco	14,00€
Jose Cuervo Traditional Reposado	15,00€
Jose Cuervo de la familia Anejo	36,00€
Clase Azul Reposado	60,00€
Don Julio 1942	50,00€
818 Eight Reserve Anejo by Kendall Jenner	75,00€
Patron Reposado	17,00€
Patron Anejo	20,00€
Verde momento Mezcal	16,00€
Amaras Espadin Mezcal	18,00€

RUM

Plantation Sealander blend rum	16,00€
Plantation Stiggin's Fancy pineapple rum	16,00€
Plantation 3 stars	14,00€
Plantation Original dark	14,00€
Chairman's spiced rum St. Lucia	15,00€
Mayers Jamaican Rum	15,00€
Eldorado 12	16,00€
Eldorado 21	30,00€
Bacardi 10	17,00€
Havana Club 3	13,00€
HavanaClub 7	17,00€
Sailor Jerry	13,00€
Diplomatico Reserva Exclusiva	18,00€
Appleton 12	17,00€
Zacapa 23	21,00€
DonPapa	18,00€
Presidente 19	20,00€
Rumbullion Navy strength	20,00€
MountGay X.O.	19,00€

WHISKEY

Tullamore dew	13,00€
Tullamore 12	15,00€
Bushmills 10	15,00€
Bushmills Steamship	21,00€
Woodford reserve	17,00€
Bulleit Rye	15,00€
Maker's Mark	15,00€
Michter's sourmash	21,00€
Glenfiddich 12	16,00€
Chivas 12	16,00€
Johnnie Walker Black label 12	16,00€
Johnnie Walker Blue label	50,00€
Dimple 12	15,00€
Cardhu 12	15,00€
Talisker 10	17,00€
Lagavulin 16	26,00€
Laphroaig 10	17,00€
PortAskaig 8 y.o	15,00€
Kilchoman Machir Bay	16,00€
Tomatin legacy	15,00€
Bunnahabhain 12	18,00€
Glendronach 12	22,00€
Nikka Taketsuru Pure Malt	25,00€
Nikka from the barrel	21,00€
Suntory Hibiki Harmony	40,00€

COGNAC & BRANDY

Hennessy VSOP	20,00€
Martell	15,00€
Metaxa 12	15,00€
Metaxa Reserve	20,00€
Metaxa Grande Fine	18,00€

LIQUEUR

Drambuie	11,00€
Southern Comfort	11,00€
Amaretto Disaronno	11,00€
Jagermeister	11,00€
Malibu	11,00€
Frangelico	11,00€
Kalua	11,00€
Baileys	11,00€
Skinos mastiha	11,00€
Kitron Naxou citrus liquer	11,00€

VERMOUTH & BITTER AMAROS

Antica Formula Rosso	11,00€
Cocchidi Torino Rosso	11,00€
Martini bianco	11,00€
Noilly prat dry	11,00€
Aperol	11,00€
Campari	11,00€
Barzini aperitivo	11,00€
Fusetti Bitter	11,00€
Fernet Branca	11,00€

