

# ***The Parliament***



## ΣΟΥΠΕΣ · SOUPS

Σούπα ημέρας  
Soup of the day

10,00 €

Σούπα βελουτέ από baby κολοκυθάκια  
με ψίχα καβουριού αρωματισμένη με λάδι τρούφας  
Cream of baby zucchini soup with crabmeat  
flavored with truffle oil

12,00 €

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ · STARTERS

Καρπάσιο Μπρεζάολα με φύλλα παρμεζάνας  
baby ρόκα & ελαιόλαδο

Carpaccio of bresaola with parmesan shavings  
baby rocket & olive oil

17,00 €

Πολύχρωμη quinoa με φρέσκα μυρωδικά, αγγουράκι  
φρέσκο αρακά & καπνιστό σολομό Σκωτίας

Rainbow quinoa salad with herbs, cucumber  
green peas & smoked Scottish salmon

18,00 €

Καραμελωμένο χταπόδι με φάβα από Σιφνέικα ρεβίθια  
παρθένο ελαιόλαδο & ξύδι μπαλσάμικο

Caramelized octopus with traditional chickpeas purée  
from Sifnos island, virgin olive oil & balsamic vinegar

19,00 €

Tagliatta καλαμαριού με brunoise τομάτας  
αρωματισμένη με λάδι βασιλικού  
& τραγανό προσούτο Πάρμας  
Σερβίρεται σε πίτα πατάτας

Calamari tagliatta with tomato brunoise  
flavored with basil oil & crispy Parma prosciutto  
Served on potato pie

20,00 €

Ταρτάρ από φρέσκιες γαρίδες Αμβρακικού  
μαριναρισμένο αβοκάντο με τομάτα & γρανίτα  
από αγγούρι με άρωμα δυόσμου

Fresh Ambracian Gulf shrimp tartar  
Marinated avocado with tomato & cucumber  
sorbet with peppermint aroma

20,00 €

Σοταρισμένα ρολλάκια φιλέτου από μοσχαράκι γάλακτος  
γεμιστά με λαχανικά & σάλτσα teriyaki  
τρυφερά φύλλα σαλάτας

Sautéed veal fillet rolls, stuffed with vegetables  
& teriyaki sauce, baby leaf salad

24,00 €

## ΣΑΛΑΤΕΣ · SALADS

Πράσινα σαλατικά με κινέζικο λάχανο, cranberries  
καραμελωμένα φιστίκια Αιγίνης, καβουρδισμένο σουσάμι  
& κρουτόν φέτας, vinaigrette με θυμαρίσιο μέλι

Green salad with Chinese cabbage, cranberries  
caramelized pistachios from Aegina Island, roasted  
sesame seeds & feta cheese croutons, thyme honey  
vinaigrette

12,00 €

Χωριάτικη σαλάτα με τομάτες, αγγούρι, ελιές Καλαμών  
πιπεριές, Κυκλαδίτικα καπαρόφυλλα & κρεμμύδι  
παρθένο ελαιόλαδο με αντζούγια

Greek salad with tomatoes, cucumber, Kalamata olives  
bell peppers, caper leaves from Cyclades & onion  
anchovy virgin olive oil

16,00 €

Μίνι ντάκος από χαρούπι με μαριναρισμένη τομάτα  
ελιές Καλαμών, κάπαρη, φρέσκο βασιλικό  
με παρθένο ελαιόλαδο & ψητό κατσικίσιο τυρί

Mini carob rusk with marinated tomato  
Kalamata olives, caper, fresh basil  
with virgin olive oil & grilled goat cheese

14,00 €

Χρωματιστά τοματίνια, μίνι μοτσαρέλα, καβουρδισμένα  
φιστίκια Αιγίνης & φύλλα άγριας ρόκας

Multicolored cherry tomatoes, mozzarella bocconcini  
roasted pistachios from Aegina island  
& wild rocket leaves

17,00 €

### Σαλάτα θαλασσινών Parliament

Μενταγιόν \*Αστακού, γαρίδες σκάρας, καπνιστός σολομός Σκωτίας & κόκκινο χαβιάρι  
αρωματισμένα με κρέμα μοσχολέμονου. Συνοδεύονται με πράσινα σαλατικά

#### Parliament seafood salad

\*Lobster medallion, grilled shrimps, smoked Scottish salmon & red caviar  
flavored with cream of lime sauce. Served with green leaf salad

29,50 €

## ZYMAPIKA & PIZOTO · PASTA & RISOTTO

Φρέσκα ραβιόλια γεμιστά με σπανάκι  
& τυρί ρικότα, σάλτσα από φρέσκια τομάτα  
με βασιλικό & γραβιέρα Κρήτης

Fresh homemade ravioli with spinach  
& ricotta cheese, fresh tomato sauce  
with basil & Cretan gruyere

18,00 €

*Suggested wine: Sauvignon Blanc Fumé Alpha*

Ριζότο με φρέσκα & αποξηραμένα μανιτάρια  
& παλαιωμένη παρμεζάνα

Risotto with fresh & dried mushrooms  
& aged parmesan shavings

19,00 €

*Suggested wines: Chrysolithos Merlot · Estate Alpha Red*

Νιόκι με φρέσκο κατσικίσιο τυρί, ξύσμα lime  
καρύδια & Jamon Ibérico

Gnocchi with fresh goat cheese, lime zest  
walnuts & Jamón Ibérico

19,00 €

*Suggested wine: Viognier Ktima Gerovasiliou*

Paella ριζότο με χταπόδι, καλαμαράκια & γαρίδες

Paella with octopus, calamari, & shrimps

22,00 €

*Suggested wines: The Pale · Whispering Angel*

Σπιτικές Παπαρδέλες με Μοσχαράκι Bourguignon & μανιτάρια

Homemade Pappardelle with Beef Bourguignon & mushrooms

22,00 €

*Suggested wines: Catena Malbec · Château Des Trois Tours*

# ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ • MAIN COURSE

## Κρεατικά & πουλερικά • Meat & Poultry

Φιλέτο από στήθος κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής  
γεμιστό με μανιτάρια πλερώτους  
καπνιστό τυρί Μετσόβου αρωματισμένο με δυόσμο  
Καπνιστό πουρέ από Σαντορινιές λευκές μελιτζάνες  
ψητές πιπεριές & σάλτσα κόλιανδρου

Free range chicken breast stuffed with pleurotus  
mushrooms & smoked

Metsovone cheese, with peppermint aroma  
Smoked purée from Santorini's white eggplant  
roasted peppers, & coriander sauce

19,00 €

*Suggested wine: Sauvignon Blanc Fumé Alpha*

Τουρνεντό από μοσχαρίσιο φιλέτο  
με σάλτσα Périgord αρωματισμένη με τρούφα  
Baby λαχανικά σωτέ με θυμαρίσιο μέλι  
& ψητές baby πατάτες

Tournedos with Périgord sauce flavored with truffle  
Sautéed baby vegetables with thyme honey  
& roasted baby potatoes

42,00 €

*Suggested wines: Chrisolithos Merlot • Estate Alpha Red*

Φιλέτο ψαρονέφρι στη σχάρα με προσούτο Πάρμας  
με σάλτσα φασκόμηλου, πουρέ πράσου με κάρυ  
πέρλες κρεμμυδιού & baby πατάτες βουτύρου

Pork tenderloin fillet with Parma Prosciutto  
& sage sauce, leek purée with curry  
Pearl onions & buttered baby potatoes

28,00 €

*Suggested wines: Nemea Estate Aivali •  
Avaton Estate Gerovasileiou*

Tagliatta από black angus rib eye στη σχάρα  
με σάλτσα chimichurri, πουρέ από baby πατάτες  
με φρέσκα μυρωδικά & τοματίνια confit

Black angus rib eye tagliatta with chimichurri sauce  
Baby potatoes purée with fresh herbs  
& cherry tomatoes confit

47,00 €

*Suggested wines: Le Roi des Montagnes -  
Chateau Des Trois Tours • Kikones Syrah*

## Ψαρικά & Θαλασσινά • Fish & Seafood

Φιλέτο από φρέσκο λαβράκι σωτέ  
με σπαγγέτι σελινόριζας, φινόκιο  
πορτοκάλι & σάλτσα με κρόκο Κοζάνης

Sautéed sea bass fillet with celery root spaghetti  
fennel, orange & greek saffron from Kozani

30,00 €

*Suggested wines: Ovilos • Viognier Ktima Gerovasiliou*

Φιλέτο φρέσκου σολομού μαριναρμένο  
με ginger & λεμονόχορτο, νούντλς τσαγιού  
με αγγούρι, σέλερι, πιπεριά, φρέσκο κρεμμύδι  
κόλιανδρο & σόγια

Fresh salmon fillet marinated in ginger & lemongrass  
Tea noodles with cucumber, celery, bell peppers  
spring onions, fresh coriander & soy sauce

32,00 €

*Suggested wines: Whispering Angel • L'esprit du Lac*

Τραγανό φιλέτο από Αιγαιοπελαγίτικη τσιπούρα  
με σπανάκι σωτέ & σάλτσα λεμονιού με κάπαρη  
ελιές & φρέσκο βασιλικό

Crispy Aegean Sea bream fillet  
with sautéed spinach & lemon sauce with capers  
olives & fresh basil leaves

32,00 €

*Suggested wines: Sauvignon Blanc BIO Karipidis •  
Sancerre • Pinot Grigio Santa Marguerita*

Μυλοκόπι confit σε αλατισμένο βούτυρο  
Πουρέ φρέσκιας πατάτας με ελληνική τρούφα  
& λαχανικά ατμού

Shi drum confit in salted butter  
Fresh potato purée with greek truffle  
& steamed vegetables

35,00 €

*Suggested wines: Santorini OAKED VASSALTIS  
Chardonnay BIO WINERY LYKOS*

## VEGAN MENU

Σαλάτα Κινόα με αποξηραμένα φρούτα

Quinoa salad with dried fruits

18,00 €

Μπιφτέκια λαχανικών με βρώμη  
Ψητή τομάτα & κρεμμύδι

Vegetable burgers with oats  
Roasted tomato & onion

26,00 €

Ριζότο μανιταριών

Mushroom risotto

19,00 €

Τάρτα λεμόνι

Lemon tart

12,00 €

## DIET MENU

Πράσινα Σαλατικά με μήλο, καρύδια  
ανθότυρο, σάλτσα γιαουρτιού

Green Salad with apple, nuts  
«anthotyro» cheese, yogurt sauce  
150 kcal

14,00 €

Φιλέτο κοτόπουλο μαρινρισμένο με μπαχαρικά  
Λαχανικά σάρας & πουρέ πατάτας

Chicken fillet marinated with spices  
Grilled vegetables & potatoes purée  
362 kcal

19,00 €

Μπιφτέκι σολομού σάρας  
με ταμπουλέ από κινόα

Grilled salmon burger  
with quinoa tabbouleh  
407 kcal

28,00 €

## ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ · CHILDREN'S MENU

Ταλιολίνι Ναπολιτέν  
Σαλάτα  
Χυμό

Tagliolini Neapolitan  
Salad  
Juice

14,00 €

Mini Burger  
Τηγανητές Πατάτες  
Σαλάτα, Χυμό

Mini Burger  
French Fries  
Salad, Juice

18,00 €

Κοτομπουκιές  
Τηγανητές Πατάτες  
Σαλάτα  
Χυμό

Chicken Nuggets  
French Fries  
Salad  
Juice

18,00 €

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ · DESSERTS

Επιλογή από τα Γλυκά Ημέρας ή από τον Μπουφέ μας  
Your choice from Today's Special or from our Pastries Buffet

12 €

Γεύσεις από Παγωτά  
Ice Cream Flavors

12 €

Ποικιλία Φρέσκων Φρούτων  
Variety of Fresh Fruits

12 €

Πλατώ Τυριών - Cheese Platter

με κριτσίνια, κριθαρένια παξιμάδια, φρυγανισμένο ψωμί  
φρέσκα & αποξηραμένα φρούτα

with breadsticks, barley rusks, toasted bread  
fresh & dried fruits

18 €

---

# *Wine*

---





# ΚΡΑΣΙΑ • WINES

## ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ • WHITE WINES

### Τομή Μαντινεία ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΡΟΥΠΗ Tomí Mantinia WINERY TROUPI

Περιοχή / Origin: ΠΟΠ Μαντινεία / Mantinia  
Ποικιλία / Grape: Μοσχοφίλερο / Moschofilero

30,00 € /  7,00 €

### Φ Οίνος BY FOIVOS PAPASTRATIS

Περιοχή / Origin: ΠΟ Στερεά Ελλάδα / Central Greece  
Ποικιλία / Grape: Μοσχούδι-Ασύρτικο  
/ Moschoudi-Asyrtiko

32,00 €

### Sauvignon Blanc ΒΙΟ ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΙΠΙΔΗ Sauvignon Blanc ΒΙΟ ΚΑΡΙΠΙΔΙΕΣΤΑΤΕ

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Κραννών / Krannon  
Ποικιλία / Grape: Μοσχούδι-Ασύρτικο  
/ Moschoudi-Asyrtiko

32,00 € /  8,00 €

### Μαλαγουζιά ΚΙΤΡΟΣ WINERY Malagousia ΚΙΤΡΟΣ WINERY

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Πιερία / Pieria

34,00 €

### Enstikto ΚΤΗΜΑ SILVA ΔΑΣΚΑΛΑΚΗ Enstikto ΕΣΤΑΤΕ SILVA ΔΑΣΚΑΛΑΚΗ

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Κρήτη / Crete  
Ποικιλία / Grape: Βιδιανό / Vidiano

35,00 €

### Chardonnay ΒΙΟ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΛΥΚΟΣ Chardonnay ΒΙΟ WINERY ΛΥΚΟΣ

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα  
/ PDO Central Greece

35,00 € /  9,00 €

### Pinot Grigio Valdadige Santa Margherita, Adige River Valley

Περιοχή / Origin: Βένετο Ιταλία / Veneto Italy

35,00 € /  9,00 €

Viognier ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ  
Viognier ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΕΣΤΑΤΕ  
Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Επανομή / Epanomi

40,00 €

### Sauvignon Blanc Fumé Single Block

Καλύβα ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ  
ΚΑΛΥΒΑ ΕΣΤΑΤΕ ΑΛΦΑ  
Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Φλώρινα / Florina

45,00 €

### Σαντορίνη ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΤΕΜΗΣ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ Santorini WINERY ARTEMIS ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ

Περιοχή / Origin: ΠΟΠ Σαντορίνη / Santorini  
Ποικιλία / Grape: Ασύρτικο-Αιδάνι-Αθήρι  
/ Asyrtiko-Aidani-Athiri

48,00 € /  11,00 €

### Όβηλος ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ Ovilos ΚΤΙΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Παγγαίο / Pagaio  
Ποικιλία / Grape: Σémillon-Ασύρτικο / Asyrtiko

50,00 €

### Chablis Domaine Christian Moreau

Περιοχή / Origin: Βουργουνδία Γαλλία  
/ Bourgoundy France  
Ποικιλία / Grape: Chardonnay

56,00 €

### Santorini OAKED VASSALTIS

Περιοχή / Origin: ΠΟΠ Σαντορίνη / Santorini  
Ποικιλία / Grape: Ασύρτικο / Asyrtiko

65,00 €

### Sancerre Comte Lafond Domaine de Ladoucette

Sauvignon Blanc, AOP Sancerre, Loire France


70,00 €

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ • ROZÉ WINES

**Nautilus ΚΤΗΜΑ LA TOUR MELAS**  
**Nautilus ESTATE LA TOUR MELAS**

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα  
/ Central Greece

Ποικιλία / Grape: Grenache Rouge-Αγιωργίτικο  
/ Agiorgitiko

30,00 € /  7,00 €

**Amuse Rosé ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ**  
**Amuse ESTATE MOUSON**

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα  
/ Central Greece

Ποικιλία / Grape: Sauvignon Blanc-Μούχταρο  
/ Mouchtaro

34,00 €

**Moscato Rosa Zellina,**  
Friuli Italy

36,00 € /  9,00 €

**L' Esprit du Lac ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ**  
**L' Esprit du Lac ESTATE KYR-YIANNI**

Περιοχή / Origin: ΠΟΠ Αμύνταιο / Αμύνταιο

Ποικιλία / Grape: Ξινόμαυρο / Xinomavro

45,00 € /  10,00 €

**The Pale Rosé By Sacha Lichine**

Grenache-Cinsault-Syrah Vin de Pays Du Va  
Provence France

55,00 € /  12,00 €

**Whispering Angel**

Château d' Esclans Grenache, Cinsault and Rolle  
AOP Provence France

60,00 €

## ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ • RED WINES

### **Χρυσόλιθος ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ Chrisolithos ESTATE MOUSON**

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Θήβα / Thiva  
Ποικιλία / Grape: Merlot

30,00 €

### **Château Des Trois Tours**

Περιοχή / Origin: Μπορντώ Γαλλία  
/ AOP Bordeaux France  
Ποικιλία / Grape: Merlot-Cababernet Sauvignon

30,00 € /  7,00 €

### **Νεμέα ΚΤΗΜΑ ΑΙΒΑΛΗ Nemea ESTATE ΑΙΒΑΛΙ**

Περιοχή / Origin: ΠΟΠ Νεμέα / Nemea  
Ποικιλία / Grape: Αγιωργίτικο / Agiorgitiko

32,00 €

**Pinot Noir ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ  
Pinot Noir VINEYARD ΠΑΡΑΙΟΑΝΝΟΥ**  
Περιοχή / Origin: ΠΟ Πελοποννήσου / Peloponnese

34,00 €

### **Alta Νάουσα ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ Alta Νάουσα VINEYARD ΘΥΜΙΟΡΟΥΛΟΥ**

Περιοχή / Origin: ΠΟΠ Νάουσα / Naousa  
Ποικιλία / Grape: Ξινόμαυρο / Xinomavro

36,00 €

### **Catena Malbec Bodega Catena Zapata** Mendoza Argentina

38,00 € /  9,00 €

### **Avaton ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Avaton ESTATE ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ**

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Επανομή / Epanomi  
Ποικιλία / Grape: Λημνιό-Μαυρούδι-Μαυροτράγανο  
/ Limnio-Mavroudi-Mavrotragano

45,00 €

### **Le Roi des Montagnes Cuvée ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ Le Roi des Montagnes Cuvée ESTATE ΠΑΡΑΡΓΥΡΙΟΥ**

Περιοχή / Origin: ΠΟ Κορίνθου / Korinthos.  
Ποικιλία / Grape: Cab. Sauv-Μαυροδάφνη-Touriga  
/ Mavrodafni

48,00 €

### **Syrah ΚΤΗΜΑ ΚΙΚΟΝΕΣ Syrah ESTATE ΚΙΚΟΝΕΣ**

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Ίσμαρος / Ismaros  
Ποικιλία / Grape: Syrah-Ξινόμαυρο-Merlot / Xinomavro

55,00 €

### **ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ ΕΡΥΘΡΟ ESTATE ALPHA RED**

Περιοχή / Origin: ΠΓΕ Φλώρινα / Florina  
Ποικιλία / Grape: Syrah-Ξινόμαυρο-Merlot / Xinomavro

55,00 €

### **Casanuova Nittardi**

Vign. Doghessa M.Theodorakis Fattoria Nittardi  
Sangiovese, DOCG Chianti Classico, Italy

55,00 €

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΚΡΑΣΙΑ • DESSERT WINES

### **Samos Vin Doux**

Περιοχή / Origin: ΠΟΠ Σάμος / Samos  
Ποικιλία / Grape: Μοσχάτο Σάμου / Moschato Samos

28,00 € /  8,00 €

### **Vinstanto Santo Wines**

Περιοχή / Origin: ΠΟΠ Σαντορίνη / Santorini  
Ποικιλία / Grape: Ασύρτικο-Αιδάνι / Asyrtiko Aidani

50,00 € /  12,00 €

### **IL FALCHETTO Moscato d'asti**

30,00 € /  8,00 €

## ΣΑΜΠΑΝΙΑ · CHAMPAGNE

### LAURENT PERRIER

30,00 € / 200ml  
45,00 € / 375ml • 100,00 € / 750ml

### VEUVE CLICQUOT BRUT

140,00 € / 750ml

### MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

130,00 € / 750ml

### DOM PERIGNON

280,00 € / 750ml

## ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ · SPARKLING WINE

### PROSECCO VILLA JOLANDA


12,00 € / 200ml

### SANTA MARGHERITA PROSECCO DI VANDOBBIANDENE

30,00 € / 750ml


### ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΝΙΚΑ DOMAINE KARANIKAS

Περιοχή / Origin: Φλώρινα / Florina  
Ποικιλία / Grape: Brut Cuvée Spéciale (Xinomavro)

30,00 € /  8,00 €

### ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ Αφρώδης Οίνος Οινοποιείο Δουλουφάκη DOULOUFAKIS Sparkling Wine

Winery Douloufaki  
Περιοχή / Origin: Ηράκλειο Κρήτης / Heraklion Crete  
Ποικιλία / Grape: Βιδιανό / Vidiano

35,00 € /  9,00 €

## ΑΠΕΡΙΤΙΦ · APERITIF

ΟΥΖΟ  
ΟΥΖΟ  
7,00 €

ΤΣΙΠΟΥΡΟ  
ΤΣΙΠΟΥΡΟ  
7,00 €

ΡΑΚΙ · RAKI  
7,00 €

## DIGESTIVES

GRAPPA  
8,00 €

RAMAZZOTTI  
8,00 €

FERNET BRANCA  
8,00 €

UNDERBERG  
8,00 €

## ΜΠΥΡΕΣ · BEERS

ALFA Lager, HEINEKEN Silver, HEINEKEN Lager  
AMSTEL RADLER LEMON  
FISCHER Pilsner

8,00 € / 330ml

ERDINGER Weiss, MURPHY'S Black

9,00 € / 330ml

## ΜΠΥΡΕΣ ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΕΣ · NON ALCOHOLIC BEERS

AMSTEL FREE

7,50 € / 330ml

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΧΥΜΟΙ · SOFT DRINKS & JUICES

Αναψυκτικά

Soft Drinks

6,50 €

Φρέσκοι Χυμοί Φρούτων

Fresh Fruit Juices

9,00 €

Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι

Fresh Orange Juice

7,50 €

Ανθρακούχο Νερό (Εγχώριο)

Sparkling Water (Local)

6,00 € / 330ml

Ανθρακούχο Νερό (Εισαγωγής)

Sparkling Water (Imported)

6,50 € / 330ml

Μεταλλικό Νερό

Mineral Water

6,00 € / 1 l

## ΚΑΦΕΣ - ΤΣΑΪ - ΣΟΚΟΛΑΤΑ · COFFEE - TEA - CHOCOLATE

Ελληνικός · Greek Coffee

6,00 € / Μονός - Single

6,50 € / Διπλός - Double

Καφές Φίλτρου · Filter Coffee

6,50 €

Στιγμαίος Καφές Ντεκαφεϊνέ

Decaffeinated Instant Coffee

6,50 €

Φραπέ · Ice Coffee (Frappé)

6,50 €

Espresso

6,00 € / Μονός - Single

6,50 € / Διπλός - Double

Espresso Freddo

7,00 €

Cappuccino

7,00 €

Cappuccino Freddo

7,50 €

Τσάι · Tea

6,00 €

Ζεστή / Κρύα Σοκολάτα  
(Πικρή ή Πραλίνα)

Hot / Cold Chocolate  
(Bitter or Praline)

7,00 €