

# ASIQTIS



## THE HEART OF ASSOS

Our kitchen is simple, ingredients from the land and sea of Kefalonia, recipes passed down through generations and the warmth of true Greek hospitality.

Every dish tells a story of heritage, honesty, and home.

Asiotis is not just a restaurant...

It's a love letter to Kefalonia

an invitation to slow down,

share a plate, and taste the island's soul.



VEGAN



VEGETARIAN

Προζυμένιο Ψωμί/ ανά άτομο  
Ψημένο σε ξυλόφουρνο, θαλασσινό αλάτι,  
εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο  
& άγρια ρίγανη Κεφαλονιάς.

1.5

Sourdough Bread / per person  
Wood-fired sourdough bread, served  
with sea salt, olive oil & wild Kefalonian  
oregano.

## ΜΕΖΕΔΕΣ | MEZE



<p>🍷 Ποικιλία Ελιών Με ρίγανη, θαλασσινό αλάτι &amp; ελαιόλαδο</p>	5	<p>🍷 Olives Selection With oregano, sea salt &amp; olive oil</p>
<p>🍷 Παραδοσιακή Φέτα Με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο &amp; άγρια ρίγανη</p>	6	<p>🍷 Traditional Feta Cheese With olive oil &amp; wild oregano</p>
<p>🍷 Χαλούμι Ψητό Παραδοσιακό κυπριακό τυρί ψημένο στη σχάρα, με μέλι &amp; τριμμένο καρύδι</p>	10	<p>🍷 Grilled Halloumi Traditional Cypriot cheese, lightly charred for a golden crust, served with greek honey &amp; walnuts</p>
<p>🍷 Τζατζίκι Με ελληνικό γιαούρτι, σκόρδο, αγγούρι &amp; ελαιόλαδο</p>	7	<p>🍷 Tzatziki With Greek yoghurt, garlic, cucumber &amp; olive oil</p>
<p>Ταραμοσαλάτα Από λευκό ταραμά &amp; χυμό λεμονιού</p>	9	<p>Taramosalata Smooth, creamy cod roe with lemon juice</p>
<p>🍷 Τυροκαυτερή Ελαφρώς πικάντικη και καπνιστή, με αρώματα θυμαριού &amp; μαντζουράνας</p>	8	<p>🍷 Tyrokayteri Crumbled barrel-aged feta, lightly smoked and slightly spicy</p>
<p>🍷 Χόρτα Άγρια χόρτα εποχής, βραστά &amp; σερβιρισμένα με ελαιόλαδο και λεμόνι</p>	7.5	<p>🍷 Wild Greens Seasonal wild greens, boiled and served with olive oil and lemon juice</p>
<p>🍷 Ριγανάδα Ντομάτες, φέτα, ελαιόλαδο &amp; ρίγανη σε ψημένο προζυμένιο ψωμί</p>	11	<p>🍷 Riganada Ripe tomatoes, feta, olive oil &amp; oregano on grilled sourdough</p>
<p>🍷 Ντολμαδάκια Αμπελόφυλλα γεμιστά με ρύζι, αρωματικά μυρωδικά και λεμόνι. Σερβίρεται με γιαούρτι δυόσμου</p>	7	<p>🍷 Stuffed vine leaves Stuffed vine leaves with rice, herbs &amp; lemon. Served with mint yoghurt</p>
<p>Γαύρος Μαρινάτος Ψημένος σε ελαιόλαδο, σκόρδο, μηλόξυδο και μαιντανό</p>	11	<p>Marinated Anchovies With olive oil, garlic, apple cider vinegar &amp; parsley</p>
<p>Καπνιστό Σκουμπρί Με κιτρινόφλουδα κρεμμύδια, μαϊντανό, πάπρικα και λεμόνι</p>	14	<p>Smoked Mackerel Served with marinated white onions, smoked paprika, parsley &amp; lemon juice</p>

Χταπόδι Ξυδάτο  
Βραστό, μαριναρισμένο σε ξύδι και λάδι &  
ρίγανη

16

Octopus in Vinegar  
Boiled, marinated in vinegar, olive oil & oregano

## ΣΤΗ ΜΕΣΗ | SHARING PLATES



Η Άσσοσ στο Πιάτο - Γεύσεις & Θέα που Μαγεύει  
Assos on a Plate - Flavours & Astonishing Views to Share

👉 Ασιοπιτάκια Χειροποίητα πιτάκια με ξινομυζήθρα, μέλι και μαυροσούσαμο	9	👉 Asio - pitakia Handmade Xinomyzithra cheese pies with honey, and black sesame seeds
👉 Κολοκυθοκεφτέδες Με άνηθο, φέτα & δυόσμο. Σερβίρεται με γιαούρτι δυόσμου	9	👉 Zucchini Balls With dill, feta cheese & fresh mint. Served with mint yoghurt
👉👉 Πατάτες Τηγανητές Φρεσκοκομμένες πατάτες, με θαλασσινό αλάτι & άγρια ρίγανη Κεφαλονιάς	6	👉👉 Fried Potatoes Fresh cut fried potatoes seasoned with sea salt & wild Kefalonian oregano
👉 Μπουγιουρντί Φέτα ψητή με ντομάτα, καυτερή πιππεριά ελαιόλαδο & ρίγανη	11	👉 Bouyiorudi - Baked Feta Creamy feta slow-roasted with tomatoes, green chili peppers, olive oil & oregano
Καλαμαράκια Τηγανητά Σερβίρετε με φέτες λεμονιού	16	Fried Squid Served with lemon wedges
Γαύρος Τηγανητός Σερβίρετε με φέτες λεμονιού	14	Fried Anchovies Served with lemon wedges
Μύδια Αχριστά Με σκόρδο, φρέσκο μαϊντανό & λευκό κρασι	15	Mussels Saganaki With garlic, fresh parsley & a splash of white wine
Θράψαλο Σχάρας Σερβίρεται με φέτες λεμονιού, ελαιόλαδο και ρίγανη	18	Grilled Squid Served with lemon slices, olive oil and oregano
Χταπόδι Ψητό Σερβίρετε με ελαιόλαδο ξύδι & ρίγανη	21	Grilled Octopus Char-grilled tentacle tossed in olive oil, apple cider vinegar & oregano
Γαρίδες Ψητές 5 τεμ. Σερβίρετε με λαδολέμονο	20	Grilled Shrimps Char-grilled shrimps 5pc. with ladolemono sauce

# ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS



Από την Ελληνική Γη στο Πιάτο σας - Φρέσκα λαχανικά, βότανα, ρίζες και όσπρια  
Treasures of Our Land - A Garden on Your Plate

- |  |    |  |
|--|----|--|
| <p>👉 Του Ασιώτη</p> <p>Πρέντζα, ντοματίνια, τρίμμα χαρουπόψωμου, κάπαρη, πίκλες κρεμμυδιού, κρίταμο, ελιές, ελαιόλαδο &amp; ρίγανη</p>                     | 15 | <p>👉 Asiotis Salad</p> <p>Prentza cheese, cherry tomatoes, carob bread crumbs, capers, pickled onions, sea fennel, olives, olive oil &amp; oregano</p>         |
| <p>👉 Χωριάτικη</p> <p>Ντομάτες, πράσινη πιπεριά, αγγούρι, λευκό κρεμμύδι, ελιές, φέτα, ελαιόλαδο &amp; ρίγανη</p>  | 13 | <p>👉 Greek Salad</p> <p>Vine tomatoes, green bell pepper, cucumber, white onions, olives, feta cheese, olive oil &amp; oregano</p>                             |
| <p>👉 Οσπριάδα</p> <p>Μαυρομάτικα φασόλια, φακές &amp; ρεβύθια με τοματίνια, μυρωδικά, λεμόνι &amp; κύμινο</p>  | 14 | <p>👉 Ospriada</p> <p>Black-eyed beans, lentils &amp; chickpeas with cherry tomatoes, Greek Herbs, olive oil, lemon &amp; a hint of cumin</p>                   |
| <p>👉 Σπανακόπιτα</p> <p>Φυλλώδη λαχανικά, baby σπανάκι, άνηθος, μάραθος &amp; φρέσκο κρεμμυδάκι με τριμμένη φέτα, φύλλο κρούστας &amp; σάλτσα λεμονιού</p> | 14 | <p>👉 Spinach Salad</p> <p>Leafy greens, baby spinach, dill, fennel, spring onion and crumbled feta cheese with filo-pastry, dressed with lemon vinaigrette</p> |
| <p>👉 Παντζάρια</p> <p>Γιαούρτι μυρωδικών, καραμελωμένα καρύδια, φρέσκος δυόσμος, σχοινόπρασο, μηλόξυδο &amp; ελαιόλαδο</p>                                 | 12 | <p>👉 Beetroot Salad</p> <p>Herbed Greek yoghurt, caramelised walnuts, fresh mint, chives, apple cider vinegar &amp; olive oil</p>                              |

# ΕΝΤΡΑΔΕΣ | ENTRADA



Η λέξη «εντράδα» έχει βενετσιάνικη προέλευση, από το entrada, και περιγράφει το πάντρεμα κρεάτων και λαχανικών που μαγειρεύονται μαζί, δένοντας τις γεύσεις τους.

“Entrada” has Venetian roots, meaning “entrance,” referring to the ingredients that enter the pot together and blend their flavors during cooking.

## Ψαρόσουπα

Ζωμός απο πετρόψαρα, καρότο, πατάτα, κρεμμύδι & σέλινο παντρεύονται με κομμάτια μπακαλιάρου ελαιόλαδο και λεμόνι

15

## Asiotis Fish Soup

Broth made from Mediterranean rockfish, carrot, potato, onion, and celery comes together with pieces of cod, olive oil, and lemon

## Κρεατόπιτα

Η τοπική μας σπεσιαλιτέ από την Κεφαλονιά, Χειροποίητο φύλλο, γεμιστό με ρύζι, τρία είδη κρέατος & αρωματικά μπαχαρικά

17

## Kefalonian Meat Pie

Our local specialty from Kefalonia  
Homemade pastry filled with rice, three kinds of meat, and aromatic spices

## Αλιάδα

Τηγανητός μπακαλιάρος με σκορδαλιά, ελαιόλαδο & λεμόνι

19

## Aliada

Crispy fried cod with creamy garlic potato mash, olive oil & lemon

## 📌 Γεμιστά

Παραδοσιακό ελληνικό πιάτο με ντομάτες & πιπεριές. Με κρεμμύδι, σκόρδο & φρέσκο δυόσμο,σερβίρεται με πατάτες φούρνου

14

## 📌 Gemista

Traditional Greek dish of tomatoes and peppers stuffed with rice, onion, garlic, tomato, and fresh mint, served with roast potatoes

## Πασιτσάδα

Σιγομαγειρεμένο κοτόπουλο μπούτι σε κόκκινο κρασί με ντομάτα & σπετσιέρικο. Σερβίρεται με χοντρό μακαρόνι και τριμμένη κεφαλογραβιέρα

17

## Pastitsada

Slow-cooked chicken thigh in red wine, tomato, and “spetsieriko” (a unique local blend of aromatic spices), served with bucatini pasta & grated graviera cheese.

## Αρνάκι Λεμονάτο / 2 άτομα

Με πατάτες στη γάστρα, ψημένο σε θυμάρι, άγρια ρίγανη και ματζουράνα

48

## Slow - Roasted Lamb (for two)

With potatoes in a lemony sauce, cooked in a clay pot with oregano, thyme & marjoram

## ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ TRADITIONAL GRILL MEATS



Παραδοσιακές κοπές, με θαλασσινό αλάτι, άγρια ρίγανη και ελαιόλαδο, ψημένα στη σχάρα.  
Traditional cuts grilled with sea salt, wild oregano, and extra virgin olive oil.

<b>Φιλέτο Κοτόπουλο</b> Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, λαχανικά ατμού ή ρύζι	<b>15</b>	<b>Chicken Fillet</b> Served with French fries, steamed vegetables or basmati rice
<b>Χοιρινό Μπριζολάκι</b> Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, λαχανικά ατμού ή ρύζι	<b>17</b>	<b>Pork Chops</b> Served with French fries, steamed vegetables or basmati rice
<b>Μοσχαρίσια Μπιφτέκια</b> Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, λαχανικά ατμού ή ρύζι	<b>15</b>	<b>Biftekia - Greek Beef Patties</b> Minced beef mixed with onion, garlic, parsley & wild oregano. Served with French fries, steamed vegetables or basmati rice
<b>Λουκάνικο Χωριάτικο</b> Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές, λαχανικά ατμού ή ρύζι	<b>13</b>	<b>Greek Pork Sausage</b> Served with French fries, steamed vegetables or basmati rice

# ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ FRESH FISH & SEAFOOD



Από τη θάλασσα στο πιάτο σας.

Φρέσκα ψάρια και ζυμαρικά με θαλασσινά, μαγειρεμένα με παραδοσιακές ελληνικές συνταγές.

From the Sea to Your Plate.

Fresh Fish and Seafood Pasta, Prepared with Traditional Greek Recipes.

<b>Τόνος Φιλέτο</b> Φιλέτο τόνου σχάρας με ντομάτα, κρεμμύδι, κάπαρη & μαϊντανό. Σερβίρεται με ελαιόλαδο, ρίγανη & λεμόνι	<b>24</b>	<b>Tuna Fillet</b> Grilled tuna fillet with tomato, onion, capers & parsley. Dressed with olive oil, oregano & lemon
<b>Λαβράκι</b> Ολόκληρο λαβράκι σχάρας 300 - 400 gr, με λαδολέμονο. Συνοδεύεται από λαχανικά ατμού	<b>19</b>	<b>Lavraki - Sea Bass</b> Char-grilled whole sea bass (300 - 400g) with olive oil and lemon. Served with steamed vegetables
<b>Τσιπούρα</b> Ολόκληρη τσιπούρα σχάρας 300 - 400 gr, με λαδολέμονο. Συνοδεύεται από λαχανικά ατμού	<b>19</b>	<b>Tsipoura - Sea Bream</b> Char-grilled whole sea bream (300 - 400g) with olive oil and lemon. Served with steamed vegetables
<b>Φαγκρί</b> Ολόκληρο φαγκρί σχάρας 400 - 600 gr, με λαδολέμονο. Συνοδεύεται από λαχανικά ατμού	<b>32</b>	<b>Fagkri - Red Sea Bream</b> Char-grilled whole sea bream (400 - 600g) with olive oil and lemon. Served with steamed vegetables
<b>Μακαρονάδα Θαλασσινών</b> Γαρίδες, χταπόδι και μύδια σε σάλτσα με σκόρδο, μαϊντανό, μπούκοβο, λευκό κρασί και ξύσμα λεμόνι	<b>26</b>	<b>Seafood Pasta - Frutti di Mare</b> Linguine with shrimps, octopus & mussels in a sauce of garlic, parsley, chili flakes, white wine & lemon zest
<b>Γαριδομακαρονάδα</b> Σάλτσα ντομάτας με σκόρδο, σβησμένη με ούζο, αρωματισμένη με μαϊντανό, ξύσμα λεμονιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι	<b>24</b>	<b>Shrimp Pasta</b> Linguine with shrimps in a tomato sauce, garlic, ouzo, parsley, lemon zest & black pepper
<b>Αστακομακαρονάδα</b> 350-400 γρ. με ζυμαρικά λιγκουίνι. Σερβίρεται σε σάλτσα οστρακόδερμων, με σκόρδο, μαιντανό και φρεσκοτριμμένο πιπέρι	<b>48</b>	<b>Lobster Pasta</b> 350-400g with linguine pasta. Served with a rich sauce made from the lobster's own juices, garlic, parsley & black pepper
<b>Φρέσκο Ψάρι Ημέρας</b> Ολόκληρο ή φιλέτο Τιμή ανά κιλό Ρωτήστε τον σερβιτόρο για τη διαθεσιμότητα		<b>Today's Fresh Catch</b> Whole or fillet price per kg Ask your waiter for availability

# ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΛΥΚΑ TRADITIONAL DESSERTS



Φτιαγμένα με αγνά υλικά και αρωματικά στοιχεία όπως μέλι, ξηρούς καρπούς και μπαχαρικά.  
Made with pure ingredients and aromatic touches such as honey, nuts, and spices.

👉 Πορτοκαλόπιτα  
Σερβίρεται με παγωτό βανίλια

10

👉 Orange Pie  
Served with vanilla ice cream

👉 Μπακλαβάς  
"Βουτυρωμένο φύλλο με καρύδια & μέλι.  
Σερβίρεται με παγωτό αλατισμένο Φυστίκι

9

👉 Baklava  
Layers of butter-brushed phyllo, chopped  
walnuts & honey syrup.  
Served with Pistachio ice cream

👉 Σοκολατόπιτα  
Σερβίρεται με παγωτό βανίλια

10

👉 Chocolate Pie  
Served with vanilla ice cream

# ΚΟΚΤΕΪΛ | COCKTAILS



<b>Mojito</b> Φρέσκια Μέντα, λάιμ, ρούμι και σόδα.	11	<b>Mojito</b> Fresh Mint, lime, rum, and soda.
<b>Margarita</b> Τεκίλα, φρέσκο λάιμ, triple sec & αλάτι.	11	<b>Margarita</b> Tequila, fresh lime, salt and a touch of triple sec.
<b>Smokey Paloma</b> Τεκίλα, σιρόπι αγαύης, λάιμ, γκρέιπφρουτ & καπνιστό αλάτι	12	<b>Smokey Paloma</b> Tequila, agave, lime, grapefruit & smoked salt
<b>Asiotis Spritz</b> Ροζ γκρέιπφρουτ, μύρτιλο & αγγούρι	12	<b>Asiotis Spritz</b> Pink grapefruit, blueberry and cucumber
<b>Pornstar</b> Βότκα, φρούτο του πάθους, βανίλια, αφρώδες κρασί και λάιμ.	12	<b>Pornstar</b> Vodka, passion fruit, vanilla, sparkling wine & lime
<b>Pina Colada</b> Λευκό ρούμι, καρύδα, αμύγδαλο, ανανά & φρέσκο λάιμ	12	<b>Pina Colada</b> Rum, coconut, almond, pineapple & lime
<b>Mai Tai</b> Λευκό & μαύρο ρούμι, χυμός ανανά, αμύγδαλο & φρέσκο λάιμ	12	<b>Mai Tai</b> White & Dark Rum, pineapple juice, orange curacao, orgeat syrup & lime
<b>Espresso Martini</b> Βότκα, εσπρέσο και λικέρ καφέ	12	<b>Espresso Martini</b> Vodka, espresso, and coffee liqueur.
<b>Negroni</b> Τζιν, Campari, Martini Rosso και πορτοκάλι.	12	<b>Negroni</b> Gin, Campari, Martini Rosso & orange

# WINE LIST

## WHITE | ΛΕΥΚΑ



- |   |    |   |
|---|----|---|
| <b>Sophias Μαλαγουζιά - Ροδίτης</b><br>Λευκοκίτρινο χρώμα, αρώματα ροδάκινου και εσπεριδοειδών, και απαλή γεύση με διακριτική οξύτητα.                                    | 9  | <b>Sophias Malagousia - Roditis</b><br>Pale yellow color, with aromas of peach and citrus, and a soft taste with subtle acidity.                                  |
| <b>My Island Ποικιλιακός Οίνος</b><br>Κυριαρχούν οι νότες εσπεριδοειδών (λεμόνι, κίτρο) και λευκών λουλουδιών   | 23 | <b>My Island Variety Wine</b><br>Citrus notes (lemon, citron) and white flowers dominate.   |
| <b>9 Κτήμα Μουσών Ασύρτικο - Trebbiano - Sauvignon Blanc</b><br>Αρώματα φρέσκων φρούτων όπως αχλάδι, μήλο, βερίκοκο και λεμόνι.   | 23 | <b>9 Ktima Muson Assyrtiko - Trebbiano - Sauvignon Blanc</b><br>Aromas of fresh fruits such as pear, apple, apricot, and lemon.                                   |
| <b>Brillante Blanc Ορεάλιος Γη Τσαούσι - Βοστιλι - Μοσχάτο Sem. Dry</b><br>Έντονα φρουτώδη αρώματα που παραπέμπουν σε σταφύλι Μοσχάτο, καθώς και νότες λευκών λουλουδιών. | 25 | <b>Brillante Blanc Orealeos Gi Tsaousi - Vostili - Moscato Sem. Dry</b><br>Intense fruity aromas reminiscent of Muscat grapes, along with hints of white flowers. |
| <b>San Gerasimo Ορεάλιος Γη - Ρομπόλα</b><br>Νότες εσπεριδοειδών (γκρέιπφρουτ, ξύσμα λεμονιού), λευκών ανθών (γιασεμί) και βοτάνων (δεντρολίβανο, θυμάρι).                | 27 | <b>San Gerasimo Orealeos Gi - Robola</b><br>Notes of citrus (grapefruit, lemon zest), white flowers (jasmine), and herbs (rosemary, thyme).                       |
| <b>Λευκό σε Γκρι Κτήμα Μιτραβέλα - Μοσχοφίλερο</b><br>Αρώματα από λευκά τριαντάφυλλα, το νυχτολούλουδο και τα εσπεριδοειδή (περγαμόντο, λεμόνι).                          | 26 | <b>Lefko se Gri Ktima Mitavela - Moschofilero</b><br>Aromas of white roses, night-blooming jasmine, and citrus fruits (bergamot, lemon).                          |
| <b>Μαλαγουζιά Μέγα Σπήλαιο</b><br>Νότες από άγουρο βερίκοκο, λευκά άνθη, εξωτικά φρούτα και μια χαρακτηριστική φυτικότητα βασιλικού.                                      | 31 | <b>Malagousia Mega Spileo</b><br>Notes of unripe apricot, white flowers, exotic fruits, and a distinctive basil herbaceousness.                                   |

**Νότες Gentilini Wines Sauvignon Blanc**

27

Διακρίνεται για τις έντονες νότες εσπεριδοειδών (λεμόνι, κίτρο), τροπικών φρούτων (ανανάς, πεπόνι) και λευκών ανθών.

**Notes Gentilini Wines Sauvignon Blanc**

It is distinguished by intense notes of citrus (lemon, citron), tropical fruits (pineapple, melon), and white flowers.

**Αμέθυστος Κτήμα Κ. Λαζαρίδη Sauvignon Blanc - Ασύρτικο**

38

Νότες εξωτικών φρούτων (ανανάς, μάνγκο), ροδάκινου και φρέσκων εσπεριδοειδών.

**Amethystos Ktima K. Lazaridi Sauvignon Blanc - Assyrtiko**

Notes of tropical fruits (pineapple, mango), peach, and fresh citrus.

**Typaldo Κτήμα Χαριτάτου - Μοσχάτο**

42

Νότες από μοσχολέμονο, λεμονανθό και άγουρο αχλάδι. Καθώς το κρασί “ανοίγει”, εμφανίζονται αρώματα από ματζουράνα, μέλι και μαρμελάδα βερίκοκο.

**Typaldo Ktima Charitatos - Moschato**

Notes of bergamot, lemon blossom, and unripe pear. As the wine “opens,” aromas of marjoram, honey, and apricot jam emerge.

**Selection Cuvée Santo Wines Ασύρτικο**

70

Λεμόνι, κίτρο και τα λευκόσαρκα φρούτα, τα οποία πλαισιώνονται από την εμβληματική ορυκτότητα (τσακμακόπετρα) της Σαντορίνης.

**Selection Cuvée Santo Wines**

Citrus fruits and white-fleshed fruits, complemented by the iconic minerality (tuff stone) of Santorini.

POZE | ΛΕΥΚΑ

**Sophias Merlot - Ροδίτης**

9

Κυριαρχούν τα φρέσκα κόκκινα φρούτα (φράουλα, κεράσι, σμέουρο)

**Sophias Merlot – Roditis (500 ml)**

Fresh red fruits (strawberry, cherry, raspberry) dominate

**Mediterranee Le petit Gueissard Syrah, Grenache, Cinsault**

25

Φρέσκια φράουλα, σμέουρο, λευκά άνθη και μια διακριτική αίσθηση λευκού πιπεριού

**Mediterranee Le petit Gueissard Syrah, Grenache, Cinsault**

Fresh strawberry, raspberry, white flowers, and a subtle hint of white pepper.

**My Island Ποικιλιακός Οίνος**

23

Κόκκινα φρούτα, όπως η φράουλα και το κεράσι, μαζί με νύξεις τριαντάφυλλου

**My Island Variety Wine**

Red fruits, such as strawberry and cherry, along with hints of rose

<p><b>9 Κτήμα Μουσών Syrah - Μούχταρο</b></p> <p>Μαύρα φρούτα (μούρο, βύσσινο), τα οποία πλαισιώνονται από νότες μαύρου πιπεριού, γλυκών μπαχαρικών και σοκολάτας.</p>	28	<p><b>9 Ktima Muson Syrah - Mouchtaro</b></p> <p>Black fruits (blackberry, sour cherry), complemented by notes of black pepper, sweet spices, and chocolate.</p>
<p><b>Rose Gentilini Wines - Μοσχοφίλερο</b></p> <p>Νότες ροδοπέταλων, γιασεμιού, κερασιού και διακριτικών μπαχαρικών.</p>	35	<p><b>Rose Gentilini Wines Moschofilero</b></p> <p>Notes of rose petals, jasmine, cherry, and subtle spices.</p>
<p><b>Rose De L'Île Οινοποιείο Σαρρής - Μαυροδάφνη</b></p> <p>Φρέσκο κεράσι, σμέουρο και διακριτικές ανθικές νότες</p>	38	<p><b>Rose De L'Île Sarris Winery Mavrodafni</b></p> <p>Fresh cherry, raspberry, and subtle floral notes.</p>

## KOKKINO | RED



<p><b>Sophias Merlot Ημίξηρο</b></p> <p>Κόκκινα φρούτα όπως η φράουλα, το βύσσινο και το σμέουρο, με μια αίσθηση καραμέλας βουτύρου.</p>	9	<p><b>Sophias Merlot Semi - Dry</b></p> <p>Red fruits such as strawberry, sour cherry, and raspberry, with a hint of butter caramel.</p>
<p><b>My Island Ποικιλιακός Οίνος</b></p> <p>Κεράσι, βύσσινο και νότες γλυκών μπαχαρικών (όπως κανέλα).</p>	23	<p><b>My Island Variety Wine</b></p> <p>Cherry, sour cherry, and notes of sweet spices (such as cinnamon).</p>
<p><b>9 Κτήμα Μουσών Μούχταρο - Merlot - Syrah</b></p> <p>Μαύρο πιπέρι, καθώς και νότες βανίλιας και κακάο από την παλαιώση σε δρύινα βαρέλια.</p>	25	<p><b>9 Ktima Muson Mouchtaro - Merlot - Syrah</b></p> <p>Black pepper, along with notes of vanilla and cocoa from aging in oak barrels.</p>
<p><b>Κόκκινο σε Μαύρο Κτήμα Μιτραβέλας - Αγιοργίτικο</b></p> <p>Βύσσινο, δαμάσκηνο και διακριτικές νότες γλυκών μπαχαρικών, όπως η κανέλα.</p>	32	<p><b>Red on Black – Ktima Mitravela - Agiorgitiko</b></p> <p>Sour cherry, plum, and subtle notes of sweet spices, such as cinnamon.</p>
<p><b>Nouvelle Epoque Ορεάλιος Γη - Μαυροδάφνη</b></p> <p>Δαμάσκηνο, άγριο βύσσινο, μαύρη σοκολάτα και βοτανικές νύξεις, όπως δάφνη και δεντρολίβανο.</p>	38	<p><b>Nouvelle Epoque Orealeos Gi - Mavrodafni</b></p> <p>Plum, wild cherry, dark chocolate, and herbal hints, such as bay leaf and rosemary.</p>

## ΚΑΦΕΔΕΣ | COFFEES

Ελληνικός Καφές	4	<b>Greek Coffee</b>
Φραπέ	4	Frappe (Iced Nescafe Coffee)
Φραπέ με Παγωτό	7	Frappe with Ice Cream
Αμερικάνο	4	Americano
Εσπρέσσο	3	Espresso
Διπλό Εσπρέσσο	4	Double Espresso
Εσπρέσσο Αφογκάτο	7	Affogato
Καπουτσίνο	5	Cappuccino
Λάτε	5	Latte
Φρέντο Εσπρέσσο	4.5	Freddo Espresso
Φρέντο Καπουτσίνο	5	Freddo Cappuccino

## ΣΟΚΟΛΑΤΑ & ΤΣΑΪ | TEA & CHOCOLATE

Ζεστή Σοκολάτα	5	Hot Chocolate
Φρεντοτσίνο	7	Freddochino
Αγγλικό Μαύρο Τσάι	4	English Breakfast Tea
Πράσινο Τσάι Γιασεμί	4	Jasmine Green Tea
Ηλιοβασίλεμα Της Άσσου	5	Red Assos Sunset

## ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ | HOUSEMADE JUICES

Πορτοκάλι	6	Orange Juice
Λεμονάδα με Δυόσμο & Μέλι	7	Homemade Lemonade
Λεμονάδα με Τζίντζερ & bitters	7.5	Homemade Ginger Lemonade

## ΑΜΙΤΑ JUICES | ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ

Πορτοκάλι Καρότο Μήλο	4	Orange Carrot Apple
Ροδάκινο	4	Peach
Ανανά	4	Pineapple
Βύσσινο	4	Sour Cherry
Πράσινο Μήλο	4	Green Apple
Κράνμπερυ	4	Cranberry

## MILKSHAKES

Βανίλια	7	Vanilla Cream
Σοκολάτα	7	Chocolate
Φράουλα	7	Strawberry

# SOFT DRINKS & WATER | ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΝΕΡΟ



Coca-Cola (Zero, Regular, Zero χωρίς καφεΐνη, Light) 250ml	4	Coca-Cola (Zero, Regular, Zero χωρίς καφεΐνη, Light) 250ml	
Fanta (Πορτοκάλι, Μπλε, Λεμόνι) 250ml	4	Fanta (Orange, Blue, Lemonade) 250ml	
Sprite 250ml	4	Sprite 250ml	
Fuze Λεμόνι & Λουίζα 330ml	4	Fuze Lemon & Luiza 330ml	
Fuze Ροδάκινο & Ιβίσκος 330ml	4	Fuze Peach & Hibiscus 330ml	
Three Cents (Pink Grapefruit Soda, Ginger Beer, Aegean Tonic) 200ml	6	Three Cents (Pink Grapefruit Soda, Ginger Beer, Aegean Tonic) 200ml	
ΑΥΡΑ Ανθρακούχο Φυσικό Μεταλλικό Νερό 750ml	6	ΑΥΡΑ Sparkling Water 750ml	
ΑΥΡΑ Φυσικό Μεταλλικό Νερό 1L	3	ΑΥΡΑ Natural Mineral Water 1L	

# ΜΠΥΡΕΣ | BEERS



Draft Mythos  
(330 - 500 ml)

4 | 6

Draft Mythos  
(330 - 500 ml)

## BOTTLED

FIX 500 ml	5	FIX 500 ml	
Kaiser 500 ml	5	Kaiser 500 ml	
FIX (Alcohol free) 500 ml	5	FIX (Alcohol free) 500 ml	
Mythos Radler 330 ml	5	Mythos Radler 330 ml	
Nissos Pilsner 330 ml	5	Nissos Pilsner 330 ml	
Calsberg 500 ml	5	Calsberg 500 ml	
Guinness 500 ml	5	Guinness 500 ml	
Somersby Apple 300 ml	5	Somersby Apple 300 ml	
Somersby Apple Mango 300 ml	5	Somersby Apple Mango 300 ml	
Corona 330 ml	6	Corona 330 ml	

## OUZO & TSIPOURO

Plomari ouzo 50 ml / 200ml	4   10	Plomari ouzo 50 ml / 200ml
Babatzim ouzo 200ml	10	Babatzim ouzo 200ml
Varvagianni ouzo 200ml	10	Varvagianni ouzo 200ml
Dekaraki Roditis 50ml / 200ml	4   8	Dekaraki Roditis 50ml / 200ml
Apostolakis Tsipouro 50ml / 200ml	4   10	Apostolakis Tsipouro 50ml / 200ml
Idoniko Tsipouro Lazaridis 200ml	11	Idoniko Tsipouro Lazaridis 200ml

## ΧΩΝΕΥΤΙΚΑ | APERITIFS

<b>Μαστίχα</b> Λικέρ μαστίχας Χίου	5	<b>Mastiha</b> Chios Mastic Liqueur
<b>Λιμοντσέλο</b> Ιταλικό λικέρ λεμονιού	5	<b>Limoncello</b> Italian lemon liqueur
<b>Τεντούρα</b> Ελληνικό λικέρ μπαχαρικών	5	<b>Tentura</b> Greek spiced liqueur

## ΠΟΤΑ | SPIRITS

<b>Απλό</b>	9	<b>Regular</b>
<b>Special</b>	11	<b>Special</b>
<b>Μπουκάλι</b>	80	<b>Bottle</b>
<b>Μπουκάλι Special</b>	100	<b>Bottle Special</b>

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι: ΦΠΑ 13% + 24%, Δημοτικός Φόρος 0,5%.

Για αλλεργίες ή δυσανεξίες, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό μας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γρηγορόπουλος Ρήγας

All prices include all applicable taxes: VAT 13% + 24%, Municipal Tax 0.5%.

For allergies or intolerances, please inform our staff. Food Safety

Officer: Grigopoulos Rigas

