

ΚΑΦΕΔΕΣ - COFFEES

Εσπρέσο - Espresso	3.60€
Εσπρέσο Αμερικάνο - Espresso Americano	3.60€
Εσπρέσο διπλό - Espresso double	4.80€
Εσπρέσο - φρέντο Espresso Freddo	4.80€
Καπουτσίνο - Cappuccino	4.90€
Καπουτσίνο διπλός - Cappuccino double	5.70€
Καπουτσίνο φρέντο - Cappuccino Freddo	4.80€
Ελληνικός - Greek coffee	3.50€
Ελληνικός διπλός - Greek coffee double	4.60€
Γαλλικός - Filter coffee	4.40€
Στιγμιαίος "Nescafe" - Instant hot coffee	4.40€
"Nescafe" Φραπέ - Iced instant coffee	4.40€
Φραπέ με Baileys - Iced instant coffee with Baileys	8.80€
Φραπέ με παγωτό - Iced coffee with ice cream	8.80€
Φρεντοτσίνο - Freddoccino	6.30€
Ιρλανδέζικος καφές - Irish coffee	9.50€
Σοκολάτα (ζεστή-κρύα) - Chocolate (hot - ice)	4.80€
Σοκολάτα με Baileys - Chocolate with Baileys	7.80€
Έξτρα γεύσεις σιρόπι: καραμέλα, αμαρέττο, βανίλια, φουντούκι, φράουλα, μπανάνα	0.70€
Extra syrup flavours: caramel, amaretto, vanilla, hazelnut, strawberry, banana	

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - SOFT DRINKS

Coca cola, Coca cola light, Coca Cola zero	3.50€
Fanta, Sprite, Soda, Tonic Water	3.50€
Ice Tea Arizona: Λεμόνι - Lemon, Ροδάκινο - Peach, Πράσινο τσάι - Green Tea	5.20€
Mineral water big - Εμφιαλωμένο νερό μεγάλο	2.20€
Mineral water small - Εμφιαλωμένο νερό μικρό	1.20€

ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΑ ΝΕΡΑ - SPARKLING WATER

San Pellegrino 0,5lt	4.50€
Souroti 0,75 ml / Souroti 0,25 ml	4.50€ / 3.70€
Natural Sparkling water 0,75ml - Xino Nero Greece Florina	4.90€
Natural Sparkling water 0,25ml - Xino Nero Greece Florina	3.80€

το χειροποίητο αναψυκτικό
the handmade beverage

NO
PRESERVATIVES



Βυσσινάδα με
πικραμύγδαλο
Sour cherry with
bitter almond
Sauerkirsche mit
Bittermandel

酸樱桃

Μήλο με
περγαμόντο
Apple with
bergamot
Apfel mit
Bergamotte
苹果搭配佛手柑

Λεμονάδα με
μαστίχα Χίου
Lemonade with
Chios mastic
Limonade mit
Chios Mastix
柠檬搭配希奥乳香

2^{kcal}

LOW
CALORIE

Λεμονάδα με
πιπερόριζα
Lemonade with
ginger
Limonade mit
Ingwer
柠檬汁搭配生姜

1.8^{kcal}

Ρόδι με
πράσινο τσάι
Pomegranate
with green tea
Granatapfel mit
Grünem Tee
石榴搭配绿茶

LOW
CALORIE

2.6^{kcal}

Ροζ Γκρέιφρουτ
Pink Grapefruit
Pink Grapefruit
粉红葡萄柚

6,80 €



8.40€

ΦΡΑΟΥΛΑ
ΜΥΡΤΙΑΟ
ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ
ΜΟΥΡΟ
ΦΡΑΓΚΟΣΤΑΦΥΛΟ
ΚΟΚΚΙΝΟ &
ΜΑΥΡΟ ΚΕΡΑΣΙ

STRAWBERRY
BLUEBERRY
RED CURRANT
BERRY
RASPBERRY
BLACK CURRANT
CHERRY

ΦΡΑΟΥΛΑ
ΡΟΔΑΚΙΝΟ
ΜΑΝΓΚΟ
STRAWBERRY
PEACH
MANGO

Pink
PARADISE



WILD
FOREST



TROPICAL
Mix

ΑΝΑΝΑΣ
ΠΑΠΑΓΙΑ
ΜΑΝΓΚΟ

PINEAPPLE
PAPAYA
MANGO



YELLOW
SUNRISE

ΜΑΝΓΚΟ
ΡΟΔΑΚΙΝΟ
ΑΝΑΝΑΣ

MANGO
PEACH
PINEAPPLE



RED
PASSION

ΦΡΑΟΥΛΑ
ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ
ΜΑΝΓΚΟ

STRAWBERRY
RASPBERRY
MANGO



*ανά 100ml έτοιμου προϊόντος
per 100ml of ready-to-drink product

f t y
bfreshpitiko



alterra



www.alterra.gr



ΦΥΣΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
NATURAL FRUITS NO SUGAR

ΡΟΦΗΜΑΤΑ – BEVERAGES

Τσαϊ, του βουνού, πράσινο, χαμομήλι, φασκόμηλο, λουίζα, κανέλλα με μέλι, τίλιο, λεβάντα 4.50€
Tea, mountain tea, green tea, chamomile, sage, lemon verbena, cinnamon with honey, linden, lavender

ΧΥΜΟΙ - JUICES

Πορτοκάλι / Orange juice, Λεμόνι / Lemon, Μπανάνα / Banana, Ανανάς / Pineapple, Ροδάκινο / Peach, Φράουλα / Strawberry, Ανάμεικτος / Mixed fruits juice 4.50€

ΦΡΕΣΚΟΣΤΥΜΜΕΝΟΙ ΧΥΜΟΙ - FRESH SQUEEZED JUICES

Μήλο - Apple 7.20€
Μπανάνα - Banana 7.40€
Πορτοκάλι - Orange 7.20€
Πεπόνι - Melon 7.20€
Ροδάκινο - Peach 7.20€
Αχλάδι - Pear 7.20€
Ανάμεικτος χυμός - Mixed fruits juice 9.50€
Acai Berry smoothie 9.50€

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΕΣ - FRUIT SALADS

Φρέσκα φρούτα - Fresh fruits 8.50€
Φρέσκα φρούτα με μέλι - Fresh fruits with honey 8.80€
Acai berry detox bowl 11.50€

ΠΑΓΩΤΑ - ICE CREAMS

Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, φυστίκι (μπάλα) 3.60€
Vanilla, chocolate, strawberry, pistachio (per scoop)
Μιλκ σέικ - Milk Shake 8.80€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERTS

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό 10.70€
Chocolate souffle with ice cream

Γιαούρτι με καρύδια & μέλι 9.00€
Yoghurt with walnuts & honey

Γιαούρτι με φρούτα & μέλι 9.00€
Yoghurt with honey and fresh fruits

Μπακλαβάς 8.00€
Baclava

Σοκολατόπιτα με παγωτό 10.70€
Chocolate cake with ice cream

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό 10.70€
Orange cake with ice cream

ΠΡΩΙΝΑ - BREAKFASTS

Continental 13.00€
Ψωμί, μαρμελάδα, μέλι, βούτυρο, βραστό αυγό, κέικ, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, καφές ή τσάι της επιλογής σας
Bread, jam, honey, butter, cake, fresh orange juice, boiled egg, choice of coffee or tea

Greek breakfast 15.60€
Ψωμί, μαρμελάδα, βούτυρο, κέικ, στραπατσάδα, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, καφές ή τσάι της επιλογής σας.
Bread, jam, butter, cake, scrambled eggs “strapatsada” with tomato and feta cheese, fresh orange juice, choice of coffee or tea

American breakfast 16.50€
Ψωμί, μαρμελάδα, βούτυρο, κέικ, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, ομελέτα με μπέικον ή ζαμπόν & τυρί, καφές ή τσάι της επιλογής σας.
Bread, jam, butter, cake, fresh orange juice, omelette with bacon or ham and cheese, choice of coffee or tea

Βρώμη ή μούσλι με γάλα ή γιαούρτι 5.50€
Oats or muesli with milk or yoghurt

ΟΜΕΛΕΤΕΣ - OMELETTES

Αυγά μάτια “Κήπος” - Fried eggs “Kipos”	6.80€
Ομελέτα απλή με τρία αυγά - Three egg Omelette	7.80€
Έξτρα / Extra	1.00€
Τυρί, ζαμπόν, μπέικον, γαλοπούλα, λουκάνικο, μανιτάρια, λαχανικά, φέτα Cheese, ham, bacon, turkey, sausage, mushrooms, vegetables, feta cheese	
Ψωμί ανά άτομο - bread per person	1.20€
Πίτα ανά άτομο - pita bread per person	1.50€

ΒΑΦΛΕΣ – WAFFLES

Σιρόπι σφενδάμου ή μαρμελάδα Maple syrup or jam	9.80€
Γιαούρτι, καρύδια και μέλι Yoghurt, walnuts and honey	11.30€
Πραλίνα, μπανάνα ή φράουλες Pralina, fresh banana or strawberries	13.50€
Πραλίνα και δύο μπάλες παγωτό Praline and two ice cream scoops	14.50€
Φρέσκα φρούτα εποχής και μέλι Fresh seasonal fruits and honey	14.50€
Πραλίνα, μπανάνα ή φράουλες και μία μπάλα παγωτό Praline, fresh banana or strawberries and one ice cream scoop	14.50€
Αλμυρή με τυρί, μπέικον, ζαμπόν η γαλοπούλα Savory with cheese, bacon, ham or turkey	14.50€
Extra Μπάλα παγωτού / Extra ice cream scoop	3.60€

ΤΟΣΤ - TOASTS

Ζαμπόν, τυρί / Ham, cheese	4.90€
Ζαμπόν μοσχάρι, τυρί / Beef, cheese	
Γαλοπούλα, τυρί / Turkey, cheese	

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ - SANDWICHES

Λευκή μπαγκέτα με επιλογή γραβιέρας Νάξου ή γκούντα White baguette. Naxos gruyere or Gouda cheese by choice.	
Ζαμπόν, τυρί, μαρούλι, ντομάτα, μαγιονέζα Ham, cheese, lettuce, tomato, mayonnaise	6.90€
Ζαμπόν μοσχάρι, τυρί, μαρούλι, ντομάτα, μαγιονέζα Beef, cheese, lettuce, tomato, mayonnaise	6.90€
Γαλοπούλα, τυρί, μαρούλι , ντομάτα, μαγιονέζα Turkey, cheese, lettuce, tomato, mayonnaise	6.90€
Τόνος, μαγιονέζα, πιπεριά, κρεμμύδι, μαρούλι Tuna, mayonnaise, green pepper, onion, lettuce	8.30€
Σολωμός καπνιστός, τυρί κρέμα, μαρούλι, ντομάτα, μπρίκ Smoked salmon, cream cheese, lettuce, tomato, salmon brick	9.80€
Βετζετέριαν “Κήπος” (πατέ ελιάς, τυρί, αγγουράκι τουρσί, ντομάτα) 🥒 Vegetarian “Kipos” (olive pate, cheese, cucumber pickles, tomato)	6.90€
Κλάμπ Σάντουιτς (ζαμπόν, τυρί, μπέικον, ντομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα) Club Sandwich (ham, cheese, bacon, tomato, lettuce, mayonnaise)	9.00€

BRUNCH MENU

Croque monsieur 9.00€
Ψωμί μπριός με γραβιέρα, καπνιστό χοιρινό και σάλτσα μπεσαμέλ
Brioche bread with gruyere cheese, smoked pork and bechamel sauce

Croque madame 10.00€
Ψωμί μπριός με γραβιέρα, καπνιστό χοιρινό,
σάλτσα μπεσαμέλ, τηγανητό αυγό
Brioche bread with gruyere cheese, smoked pork
and bechamel sauce, fried egg

Avocado Toast 10.00€
Ψωμί ολικής, αβοκάντο και τηγανητό αυγό
Wholemeal bread, avocado and fried egg

Greek Style scramble eggs 10.00€
Με χοιρινό απάκι, κασέρι και ψητά ντοματίνια σε ελαιόλαδο
With smoked pork “Apaki”, cheese and cherry tomato confit with olive oil

Greek olive breakfast 12.00€
Ποικιλία ελληνικές ελιές, πάστα μαύρης ελιάς, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο,
ψωμί, μους φέτας, λιαστή ντομάτα, ντιπ χωριάτικης σαλάτας, κρουασάν
βουτύρου και πολύσπορο ψωμί
Variety of Greek olives, black olive pate, extra virgin olive oil, feta cheese mousse,
sun-dried tomatoes, Greek salad dip, butter croissant and multigrain bread

SALATES - SALADS

Σαντορίνη / Santorini salad 11.50€
Ντομάτα, κάπαρη, καπαρόφυλλα, λιαστή ντομάτα, ξινομυζήθρα,
μαρούλι, ρόκα, ελιές, βινεγκρέτ με βαλσάμικο και μέλι
Tomatoes, caper buds, caper leaves, sun dried tomatoes, “xinomizithra”
(sour cream cheese), lettuce, arugula, olives, balsamic and honey vinaigrette

Χωριάτικη / Greek salad 10.50€
Ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, ελιές, κάπαρη, φέτα, κρεμμύδι
Tomatoes, cucumber, green pepper, olives, capers leaves, capers buds, feta cheese, onion

Κήπος / “Kipos” 13.50€
Μαρούλι, ρόκα, κοτόπουλο, καλαμπόκι, κουκουνάρι,
αποξηραμένα σύκα, ρόδι, βινεγκρέτ με μέλι και πορτοκάλι
Lettuce, arugula, chicken fillet, corn, pine seeds, dried figs,
pomegranate, honey and orange vinaigrette

Πράσινη / Green salad 11.50€
Μαρούλι, ρόκα , πράσινη πιπεριά, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, πράσινο μήλο,
αβοκάντο, βινεγκρέτ κάπαρης, αγγουράκι τουρσί, λεμόνι και άνηθο
Lettuce, arugula, green pepper, cucumber, spring onion, green apple,
avocado, vinaigrette with capers, cucumber pickle, lemon and dill

Τονοσαλάτα / Tuna salad 13.80€
Λιαστή ντομάτα, κρεμμυδάκι φρέσκο, άνηθο, ελιές, καλαμπόκι,
μαρούλι, ρόκα, σως μαγιονέζα με μυρωδικά, κάπαρη
Sun dried tomatoes, spring onions, olives, corn, lettuce, arugula,
fresh herb mayonnaise sauce, capers leaves, capers buds

Σαλάτα σαλάχι & καπνιστός Σολωμός 16.80€
Ray fish & smoked salmon salad
μαρούλι, ρόκα, φρέσκο κρεμμυδάκι, πράσινη πιπεριά,
ντομάτα, μπρίκ, σως ελαιόλαδο & λάιμ
Lettuce, arugula, spring onion, green peppers, tomatoes,
salmon brick, lime and olive oil dressing

Θαλασσινών / Seafood 17.50€
Γαρίδες, μύδια, χταπόδι, ρόκα, μαρούλι, ρόκα,ντομάτα,
κάπαρη, καπαρόφυλλα, φρέσκο κρεμμύδι
Shrimps, mussels, octopus, lettuce, arugula, tomatoes, caper buds and leaves, spring onions

Κινόα/ Quinoa 12.50€
Αβοκάντο, πιπεριά Φλωρίνης, μαρούλι, ρόκα,
κουκουνάρι, μπλε τυρί, βινεγκρέτ εσπρειδοειδών
Avocado, red sweet peppers, lettuce, arugula, pine seeds,
blue cheese and citrus vinaigrette

Ψητά λαχανικά / Grilled vegetables 10.70€
Κολοκύθι, μελιτζάνα, πιπεριά,μανιτάρια, βαλσάμικο, ελαιόλαδο
Zucchini, eggplant, peppers, mushrooms, balsamic vinegar, olive oil

Βραστά λαχανικά / Boiled vegetables 11.50€
Πατάτα, καρότο, μπρόκολο, κουνουπίδι, κολοκύθι, παντζάρι
Potatoes, carrots, broccoli, cauliflower, zucchini, beetroot

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - STARTERS

Γραβιέρα σαγανάκι / “Saganaki” fried cheese 	9.00€
Γραβιέρα Νάξου / Naxos gruyere cheese	
Φέτα ψητή / Grilled feta cheese 	10.00€
Ντομάτα, πιπεριές, ελιές, tabasco	
Tomato, green peppers, olives, tabasco	
Πατάτες ογκρατέν σε πήλινο	
Potatoes au gratin in ceramic pot	11.30€
Σπανάκι, κρεμμύδι, μπέικον, τυρί, κρέμα γάλακτος	
Spinach, onions, bacon, cheese and cream	
Μανιτάρια γεμιστά / Stuffed mushrooms 	12.00€
Κρεμμύδι, σέλερι, άνηθο, τυρί	
Onion, celery, dill, cheese	
Μανιτάρια Βινσάντο / Mushrooms in Vinsanto wine sauce 	13.50€
Κρεμμύδι, σκόρδο, σάλτσα βινσάντο και κρέμα γάλακτος	
Onion, garlic, vinsanto and cream sauce	
Μελιτζανοσαλάτα / Melitzanosalata 	8.00€
Καπνιστή λευκή μελιτζάνα, σκόρδο, πιπεριές, κρεμμύδι, μαϊντανό	
Smoked grilled white eggplant, garlic, peppers, onion, parsley	
Μαραθόπιτα / Fennel Pie 	10.50€
Μάραθο, κρεμμυδάκι φρέσκο, κρεμμύδι ξερό	
Fennel, spring and dry onions	
Κρητική πίτα με τυρί / Cretan cheese pie 	10.50€
Ανθότυρο, πηχτόγαλο Χανίων. Σερβίρεται με σουσάμι και μέλι	
Variety of Cretan fresh soft cheeses. Served with sesame seeds and honey	
Πίτα Καισαρείας / Cesarean Pie	13.00€
Παστουρμάς, τυρί, ντομάτα	
“Pastourmas” air-dried cured beef, cheese, tomato	
Κολοκυθοανθοί γεμιστοί / Stuffed Courgette flowers 	13.50€
Γέμιση μυζήθρας και δυόσμου	
Stuffed with “Mizithra” soft cheese and spearmint	

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΦΑΓΗΤΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ
SANTORINI TRADITIONAL SPECIALTIES

Φάβα “παντρεμένη” / Fava “married” 	13.70€
Με κρεμμύδι τσιγαρισμένο σε ελαιόλαδο και κάπαρη	
With saute onion in olive oil and caper	
Ντοματοκεφτέδες / Ntomatokeftedes 	11.20€
Ντομάτα, κρεμμύδι και μυρωδικά, σερβίρεται με ντίπ γιαουρτιού και δυόσμο	
Tomato fritters, onion and herbs, served with dip of yoghurt and spearmint	
“Τουρλού” σε πήλινο/ “Turlou” in ceramic pot 	12.50€
Μελιτζάνα λευκή σε κόκκινη σάλτσα σκόρδου και τριμμένη φέτα	
White eggplant in tomato garlic sauce and mixed cheese	
Μοσχάρι μελιτζάνα σε πήλινο	
Beef and eggplant in ceramic pot	21.00€
Μοσχάρι κοκκινιστό με λευκή μελιτζάνα και τυριά στο φούρνο	
Roasted beef ragout with white eggplant and mixed cheeses	
“Σκορδομακάρονα” / “Skordomakarona” 	13.00€
Λιγκουίνι σε κόκκινη σάλτσα με σκόρδο	
Linguine in extra garlic-tomato sauce	

ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ – PASTA

Λιγκουίνι Καρμπονάρα / Carbonara Linguine Λευκή σάλτσα, μπέικον, μανιτάρια, παρμεζάνα Bacon, mushrooms, cream, parmesan	14.50€
Ριγκατόνι αλ Πέστο / Rigatoni al Pesto 🍴 Πέστο βασιλικού, παρμεζάνα Basil pesto, parmesan	14.50€
Ριγκατόνι 4 τυριά / Rigatoni 4 cheeses 🍴 Με λευκή σάλτσα και 4 είδη τυριών Cream and four cheeses	14.50€
Λιγκουίνι με λαχανικά / Vegetarian Linguine 🍴 Με σάλτσα ντομάτας, πιπεριές, μελιτζάνα, κολοκύθι, κάπαρη, κρεμμύδι, ντομάτα, μανιτάρια In tomato sauce, peppers, eggplant, zucchini, caper buds, onions, tomatoes, mushrooms	14.50€
Λιγκουίνι με τόνο / Tuna Linguine Με σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδι, πιπεριές, μανιτάρια In tomato sauce, onion, red and green pepper, mushrooms	16.00€
Λιγκουίνι με θαλασσινά / Sea food Linguine Μύδια, γαρίδες και χταπόδι σε σάλτσα ντομάτας Mussels, shrimps and octopus in tomato sauce	23.00€

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ – SEAFOOD

Μύδια σχάρας / Grilled mussels Με βινεγκρέτ λαδολέμονου και μουστάρδας In lemon & mustard vinaigrette	14.00€
Μύδια αχνιστά / Steamed mussels Πιπεριά, σκόρδο, κρασί Ασύρτικο και άνηθο Peppers, garlic, Asyrtiko wine & dill	15.00€
Σολωμός σωτέ / Sauté salmon fillet Με σάλτσα εσπεριδοειδών και άνηθο. Σερβίρεται με ρύζι και λαχανικά σωτέ In citrus fruits sauce and dill. Served with rice and saute vegetables	23.00€
Γαρίδες σχάρας / Grilled shrimps Με σως λαδολέμονου και σαλάτα πλιγούρι In lemon and olive oil sauce, served with bulgur wheat salad	23.00€
Αβοκάντο με γαρίδες και μαστίχα Avocado with shrimps in cocktail sauce and mastic liquor	14.50€
Χταπόδι σχάρας / Grilled octopus Με σαλάτα μαυρομάτικα φασόλια και πουρέ παντζαριού With black-eyed beans salad and puree beetroot	23.00€
Μπακαλιάρος τηγανιτός / Fried cod fish Σερβίρεται με σκορδαλιά και πλιγούρι Served with “skordalia” (garlic potato dip) and bulgur wheat salad	16.50€
Καλαμάρι σχάρας ή τηγανητό / Grilled or fried squid Σερβίρεται με σαλάτα πλιγούρι Served with bulgur wheat salad	17.00€
Ξιφίας φιλέτο σχάρας / Fresh grilled swordfish fillet Με σαλάτα κινόα, λαδολέμονο και σάλτσα τσιμιτσούρι Served with quinoa salad, olive oil & lemon sauce and chimichurri sauce	26.00€
Τόνος φιλέτο σχάρας / Fresh grilled tuna fillet Με σαλάτα κινόα, λαδολέμονο και σάλτσα τσιμιτσούρι Served with quinoa salad, olive oil & lemon sauce and chimichurri sauce	27.00€
Φαγκρί σχάρας / Grilled red Snapper Με σαλάτα κινόα, λαδολέμονο και σάλτσα τσιμιτσούρι Served with quinoa salad, olive oil & lemon sauce and chimichurri sauce	_____€
Τσιπούρα σχάρας / Grilled sea Bream Με σαλάτα κινόα, λαδολέμονο και σάλτσα τσιμιτσούρι Served with quinoa salad, olive oil & lemon sauce and chimichurri sauce	_____€

ΚΡΕΑΤΙΚΑ - MEAT MENU

Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας / Grilled chicken fillet Με πατάτες φούρνου και πέστο γιαουρτιού With roasted potatoes and yoghurt – pesto sauce	15.50€
Αρνί κότσι ψητό / Roasted lamb shank Με πατάτες και λαχανικά σε πήλινο With potatoes and vegetables in ceramic pot	24.00€
Ψαρονέφρι σχάρας / Grilled pork fillet Με πατάτες φούρνου και πέστο γιαουρτιού With roasted potatoes and yoghurt – pesto sauce	17.50€
Ψαρονέφρι σωτέ μεμανιτάρια και σάλτσα βινσάντο Sauté pork fillet with mushrooms in vinsanto wine sauce Σερβίρεται με ρύζι με λαχανικά Served with vegetable rice	25.00€
Ψαρονέφρι σωτέ με σάλτσα απο κρασί Ασύρτικο Sauté pork fillet with Assyrtiko wine sauce Σερβίρεται με ρύζι με λαχανικά Served with vegetable rice	19.50€
Ψαρονέφρι γεμιστό με καπνιστό τυρί σε σάλτσα μαύρης μπύρας Sauté pork fillet, stuffed with smoked cheese in black beer sauce Σερβίρεται με ρύζι με λαχανικά Served with vegetable rice	23.00€
Κοτόπουλο γεμιστό με σπανάκι και φέτα Stuffed chicken with spinach and feta cheese Σερβίρεται με ρύζι με λαχανικά Served with vegetable rice	18.50€
Σουβλάκι / “Souvlaki” Χοιρινό ή κοτόπουλο ή κεμπάπ, πίτα, κρεμμύδι, ντομάτα, αγγούρι τζατζίκι Pork or chicken or kebab, pita, onion, tomato, cucumber, tzatziki	18.50€
Ορτύκια σχάρας / Grilled Quails Σερβίρονται με πατάτες φούρνου και σάλτσα τσιμιτσούρι Served with roasted potatoes and chimichurri sauce	22.00€

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΣΧΑΡΑΣ - GRILLED STEAKS

Χοιρινή μπριζόλα - Pork steak	16.00€
Φιλέτο μοσχαρίσιο - Beef Fillet	38.50€
Ribeye Black Angus	46.00€
Σερβίρονται με πατάτες φούρνου και σάλτσα τσιμιτσούρι Served with roasted potatoes and chimichurri sauce	

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ - COLD PLATTERS

Ποικιλία Κρασιού για 2 άτομα / Wine plateau for 2 persons Διάφορα ελληνικά τυριά , προσούτο, σαλάμι Λευκάδος και απάκι Various Greek cheeses, prosciutto, Lefkada dry salami and “Apaki” smoked pork	26.00€
Ποικιλία Μπύρας για 2 άτομα / Beer plateau for 2 persons Διάφορα ελληνικά λουκάνικα, αλλαντικά, ντομάτα, αγγούρι, τυριά διάφορα, κάπαρη, ελιές Greek sausage variety, cold meat, tomato, cucumber, cheese variety, caper, olives	26.00€
Ποικιλία Ούζου για 2 άτομα / Ouzo plateau for 2 persons Χταπόδι, γαύρος μαρινάτος, γαρίδες, μύδια, ντομάτα, αγγούρι, ελιές, κόκκινες πιπεριές γεμιστές Octopus, marinated anchovy, shrimps, mussels, tomatoes, cucumber, olives, red stuffed peppers	29.50€
Ποικιλία Ελληνικών Τυριών για 2 άτομα Greek selected cheeses’ plateau for 2 persons	25.50€
Wine plateau for 1 person/ Ποικιλία κρασιού για 1 άτομο	19.00€
Beer plateau for 1 person / Ποικιλία μπύρας για 1 άτομο	19.00€
Ouzo plateau for 1 person / Ποικιλία ούζου για 1 άτομο	22.00€
Cheese plateau for 1 person Ποικιλία ελληνικών τυριών για 1 άτομο	17.50€

ΠΟΤΗΡΙ ΚΡΑΣΙ - WINE BY THE GLASS

Ποτήρι κρασί (λευκό, ροζέ, κόκκινο) 8.00 €
Wine by the glass (white, rose, red)

Λευκό ημίγλυκο Santo wines 9.50 €
White semi sweet Santo Wines

Σαντορίνη Ασύρτικο 12.00€
Santorini Assyrtiko (white)

Νυχτέρι Σαντορίνη (Ασύρτικο Βαρέλι) 14.00 €
Nychteri Santorini (white barrel aged assyrtiko)

Αϊδάνι Σαντορίνη 12.00€
Aidani Santorini (white)

Μανδηλαριά Σαντορίνη 12.00€
Mandilaria Santorini (red)

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΤΗΡΙ
DESSERT WINE BY THE GLASS

Βινσάντο Σαντορίνη /Vinsanto Santorini 13.00€
Vinsanto Santorini (naturally sweet dessert wine)

Premium Cider 8.50€
Kopparberg Premium Cider 0.33m (strawberry & lime)

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ – DISTILLATES

Ούζο, ρακί, τσίπουρο ποτήρι 6.70€
Ouzo, raki, tsipouro by the glass

Τσίπουρο 8.80€
Tsipouro (assyrtiko distillate) Santorini - Canava Lygnou by the glass

Prickly pear Santorini’s distillate - Domaine Sigalas by the glass 12.00€

WHISKEYS

Scotch 11.00€

Teachers 11.00€

Canadian 12.50€

Irish 12.50€

Bourbon 12.50€

Malt 15.50€

12 years 15.50€

15 years 16.50€

18 years 23.00€

Johnnie blue 43.00€

BRANDIES

Metaxa 5 * 10.00€

Metaxa 7 * 12.50€

Metaxa 12 * 15.70€

Metaxa Reserve 16.70€

Courvoisier 16.70€

Remy Martin 16.70€

SPIRITS

Gin 11.00€

Bacardi 11.00€

Tequila 11.00€

Rum 11.00€

Vodka 11.00€

Campari 11.00€

Martini 11.00€

Ursus 11.00€

Sambuca 11.00€

Dissarono Amaretto 11.00€

Southern Comfort 11.00€

Drambuie 11.00€

Grappa 11.00€

LIQUERS

Prickly pear - Canava Santorini 11.00€

Coffe & anise - Canava Santorini 11.00€

Grand Marnier 11.00€

Mastiha - Chios island - Greece 11.00€

Baileys 11.00€

Kahlua 11.00€

Fi Fatourada - Kythira island - Greece 12.00€
Artisan liquor (rare fine liquor), based
on grape spirit, elevating, digestive,
surprising (Bergamot orange, cinnamon, spices)

COCKTAILS

Kipos Sour Vinsanto, bourbon, sugar syrup, lime juice, egg white, Angostura bitters	15.00€
Vlychada Southside Gin, prickly pear, lemon juice	15.00€
Chios gift Vodka, mastic liqueur, lemon juice, basil	15.00€
Mojito White rum, lime juice, sugar syrup, mint, soda water	15.00€
Negroni Campari, gin, sweet red vermouth	15.00€
Long Island ice tea White rum, gin, tequila, vodka, triple sec, lime juice, Coca-Cola	15.00€
Pina Colada White rum, Malibu, pineapple puree, coconut puree	15.00€
Bloody Mary Vodka, tomato juice, lime juice, Tabasco, salt, pepper	15.00€
Sex on the beach Vodka, orange juice, grenadine, peach puree, lime juice	15.00€
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, cranberry, lime juice	15.00€
Espresso Martini Vodka, espresso, coffee liqueur	15.00€
Caipirinha Cachaca, sugar syrup, lime juice	15.00€
Margarita White tequila, triple sec, lime juice	15.00€
Daiquiri White rum, lime juice, sugar syrup and a choice of purees: (strawberry, peach, passion fruit, pineapple, green apple)	15.00€
Manhattan Bourbon, sweet red vermouth, Angostura bitters	15.00€

CHAMPAGNE COCKTAIL'S

Kir Royal Champagne, cream di cassis	16.80€
Bellini Champagne, peach puree	16.80€
Mimoza Champagne, Cointreau, orange juice	16.80€
Aperol Spritz Aperol, champagne, soda water	16.80€

PELICAN KIPOS

Κήπος

Café - Wine Restaurant



PelicanKipos



pelicankipos

www.pelicankipos.com

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN
RECEIVED (RECEIPT – INVOICE).

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.

Prices are inclusive of all taxes and duties.

Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Prices can change without prior notice.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Λουκάς Πελεκάνος

Person Responsible upon Market Inspection: Loukas Pelekanos