



Menu | Μενού

## Established 1985

Welcome and thank you, on behalf of all of us here at Blueberries restaurant, for choosing to dine with us tonight! Whether you are a returning customer/ friend or whether it be your first time here, we hope that we uphold our reputation of great food, excellent value for money and great service, giving you our personal touch that we are well known for.

## About Us

John and Chris the owners are originally from Manchester and Bristol in the UK. With the help & support of family & friends, we have managed to build an excellent reputation! By doing so an array of clientele from around the world who visit Blueberries year after year, spread the word to their friends and families, write reviews on Trip Advisor, & Like their Facebook Page.

We are very active in our community, hosting Charity events as well as participating. We also organize and cater for special occasions, birthdays hen nights, stag parties, etc.

We love to interact with our clients and invite you to become part of our Loyalty Program that gives you access to our weekly newsletter. It contains special offers, promotions, monthly draws, and contests. If you would like to take part, make sure you let your waiter know!

Once again, thank you and be sure to let us know if we have upheld our Reputation!



Τροφικές αλλεργίες:  
Πριν παραγγείλετε, επικοινωνήστε με το προσωπικό μας σχετικά με τροφικές αλλεργίες

Food allergies:  
Before ordering please contact our staff about food allergies

# Starters/Ορεκτικά

- 1. SOUP OF THE DAY / ΣΟΥΠΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ (V)** 5.70  
Chef's home made soup please ask waiter for today's / Σούπα του Μάγειρα, παρακαλώ ρωτήστε το σερβιτόρο
- 2. PRAWN SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ** 8.40  
Delicious prawns served on a bed of crisp shredded lettuce with Rose Marie sauce and garnish / Σερβίρονται με Rose Marie σως
- 3. PATÈ / ΠΑΤΕ** 8.50  
Chef's home made country style smooth chicken liver pate, toast & crisp salad garnish with cranberry sauce / Σπιτικό πατέ από συκώτι κοτόπουλου, σερβιρισμένο με τoστ και κράμπερυ σoς
- 4. HALLOUMI & ROCKET / ΧΑΛΛΟΥΜΙ & ΡΟΚΑ (V)** 7.90  
Deep fried Halloumi, served with rocket, cherry tomato, oregano & honey balsamic dressing / Τηγανιτό χαλλούμι, σερβίρεται με σαλάτα ρόκα, ντοματίνια, ρίγανη και σoς με μέλι και ζύδι βαλσάμικο
- 5. LOUNTZA HALLOUMI KEBAB / ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΛΟΥΝΤΖΑ ΧΑΛΛΟΥΜΙ** 8.20  
Served with green salad, cherry tomato and drizzled with carob syrup / Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα και ντοματίνια γαρνιρισμένα με χαρουπόμελο
- 6. AVOCADO PRAWNS / ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ** 8.90  
Delicious prawns served on a bed of soft avocado on shredded crisp lettuce topped with Rose Marie sauce and salad garnish / Σερβίρονται με μαρούλι και Rose Marie σως
- 7. MUSHROOMS IN GARLIC CREAM SAUCE/ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΣΚΟΡΔΟΥ (V)** 8.90  
Saute mushrooms, white wine and garlic cream sauce / Σωταρισμένα μανιτάρια με σάλτσα σκόρδου & κρέμας
- 8. BUFFALO CHICKEN WINGS / ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ** 8.50  
Coated in savoury flour deep fried and served with choice of chilli sauce, sweet or hot, or garlic mayonnaise dip / Τηγανιτές με σάλτσα της αρεσκείας σας, καυτερό τσίλι, γλυκό τσίλι ή σκορδάτη μαγιονέζα
- 9. SPRING ROLLS served with a sweet chili dip** 8.20  
Vegetable spring rolls served with a salad garnish and sweet chili dip / Spring Rolls λαχανικών σερβιρισμένα με σαλάτα και γλυκό τσίλι
- 10. FRESH MUSHROOMS IN LEMON & HERB BREADCRUMBS / ΦΡΕΣΚΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΑΝΕ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ (V)** 8.80  
Served with a chilli sauce, hot or sweet or garlic mayonnaise dip / Σερβίρονται με καυτερή σάλτσα ή σκορδάτη μαγιονέζα
- 11. MUSSELS / ΜΥΔΙΑ** 8.90  
Delicious green shell mussels from New Zealand served in an ouzo, garlic fresh cream sauce with tarragon / Από τη Νέα Ζηλανδία, σερβίρονται με σάλτσα από ούζο, σκόρδο, φρέσκια κρέμα
- 12. GARLIC BREAD WITH MELTED MOZARELLA CHEESE ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ ΜΕ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ (V)** 7.10

**V = Vegetarian**

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

## Dips

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>13. GARLIC BREAD / ΣΚΟΡΔΟΥΩΜΟ (V)</b>   | <b>5.70</b> |
| <b>14. TZANTZIKI / TZANTZIKI (V)</b><br>Yoghurt, mint & cucumber / Γιαούρτι, δυόσμο και αγγούρι                                    | <b>4.95</b> |
| <b>15. TYROKAFTERI/ ΤΥΡΟΚΑΦΤΕΡΙ (V)</b><br>Feta cheese, chilli with pita bread / Φέτα, τσίλι και πίττα                             | <b>4.95</b> |
| <b>16. TARAMOSALATA / ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ (V)</b><br>Fish roes, olive oil & lemon juice/αυγοτάραχο με λάδι ελιάς και φρέσκο χυμό λεμονιού | <b>4.95</b> |
| <b>17. ΚΑΛΑΜΑΤΑ OLIVES BLACK OR GREEN /<br/>ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ ΜΑΥΡΕΣ Ή ΠΡΑΣΙΝΕΣ (V)</b>  | <b>4.90</b> |

## Salad Starters

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>18. GREEK SALAD / ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ(V)</b><br>Tomatoes, cucumber, onion, feta cheese, peppers and olives / Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, πιπέρι και ελιές   | <b>6.65</b> |
| <b>19. CAESAR SALAD / ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ</b><br>Romaine lettuce, grated parmesan cheese, croutons, cherry tomatoes and caesar dressing / Μαρούλι, παρμεζάνα, κρουτόνς, ντοματίνια και σως του καίσαρα                                    | <b>6.05</b> |
| <b>20. CHERRY TOMATOES &amp; MIX LETTUCE SALAD /<br/>ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙ (V)</b><br>Ruccula, cherry tomatoes with rocket and lettuce salad and croutons / Ρουκούλλα, ντοματίνια με ρόκα και μαρούλι σαλάτα και κρουτόνς        | <b>6.05</b> |
| <b>21. TOMATOES, ONION, FETTA &amp; FRESH PARSLEY SALAD /<br/>ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΦΕΤΑ &amp; ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ(V)</b><br>Sliced tomatoes & chopped onion with feta cheese, parsley & olive oil / Ντομάτα, κρεμμύδι, φέτα, μαϊντανός και ελαιόλαδο | <b>7.60</b> |

**V = Vegetarian**

All Taxes are included in the prices · Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

# Fish/Ψάρι

- 22. FISH BAKE / ΨΑΡΙ ΨΗΤΟ** **16.50**  
Shrimp, white fish, Crabstick, cooked in a white wine bechamel cheese sauce / Γαρίδες, άσπρο ψάρι, κάβουρας ψημένα στο φούρνο σε άσπρο κρασί, κρέμα μπεσαμέλ και τυρί
- 23. SWORDFISH STEAK / ΦΡΕΣΚΟ ΞΙΦΙΑΣ** **18.95**  
Grilled to perfection with garlic or lemon herb butter / Στη σχάρα με βούτυρο σκόρδου ή βούτυρο λεμονιού
- 24. FILLETED FISH / ΨΑΡΙ ΦΙΛΕΤΟ (\*)** **17.95**  
Skinned boned & filleted, grilled with lemon butter / Ψάρι φιλέτο στην σχάρα με λεμόνι και βούτηρο
- 25. KALAMARI RINGS / ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΡΟΔΕΛΕΣ (\*)** **16.50**  
Cut into rings, tossed in flour & fried / Τηγανιτές ροδέλες καλαμαριού
- 26. FRESH KALAMARI WHOLE / ΦΡΕΣΚΟ ΚΑΛΑΜΑΡΙ** **24.10**  
Grilled With olive oil & a splash of fresh lemon / Ολόκληρο στην σχάρα με ελαιόλαδο και λεμόνι
- 27. PRAWNS / ΓΑΡΙΔΕΣ (\*)** **22.10**  
Saute with fresh garlic butter or lemon butter served on a bed of rice with your choice of potatoes & crisp fresh side salad / Σερβίρονται με σκόρδο ή λεμόνι, συνοδεύονται με ρύζι, πατάτες και σαλάτα
- 28. PEEL AND EAT PRAWNS / ΓΑΡΙΔΕΣ ΜΕ ΤΟ ΚΕΛΥΦΟΣ (\*)** **22.10**  
Cooked whole in their shell served with a sweet chile dip. Choice of potatoes & a fresh crisp side salad / Ψήνονται με το κέλυφος, σερβίρονται με σάλτσα τσίλι, πατάτες και σαλάτα
- 29. SALMON FILLET / ΣΟΛΟΜΟΣ (\*)** **21.90**  
Salmon steak grilled with a pinch of black pepper, with lemon butter & parsley / Στη σχάρα με βούτυρο, λεμόνι, μαϊντανό, μαύρο πιπέρι
- 30. SALMON FIORENTINA / ΣΟΛΟΜΟΣ ΦΙΟΡΕΝΤΙΝΑ (\*)** **23.30**  
Poached fresh salmon topped with a creamy white wine, sauce with a hint of ouzo & prawns / Φρέσκος Σολομός Ποσέ με σάλτσα λευκού κρασιού, ούζο και γαρίδες
- 31. FRESH SEA BREAM / ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΣΙΠΟΥΡΑ** **23.20**  
Local Cypriot fresh fish filleted, grilled in olive oil, sea salt, & lemon juice / Ντόπιο Κυπριακό φιλέτο στην σχάρα με ελαιόλαδο και λεμόνι  
may contains bones / ίσως να περιέχει μικρά κόκκαλα
- 32. MIX FISH PLATTER FOR 2 PERSONS** **59.00**  
Fresh sea bream, 8 kalamari rings, 6 mussels, 4 peel & eat prawns, served with rice, salad & a choice of jacket potato or hand cut chips / Φρέσκια ολόκληρη τσιπούρα, 8 καλαμάρια, 6 μύδια, 4 γαρίδες γίγας, σερβίρονται με ρύζι, σαλάτα και επιλογή από πατάτα jacket ή τηγανιτές πατάτες

All our main courses come with a choice of potatoes, baked (jacket), creamy mash, or hand cut chips. Plus today's vegetables or a fresh crisp side salad.

Όλα τα κύρια πιάτα σερβίρονται με επιλογή από πατάτες, οφτή (jacket), κρεμώδη πουρέ ή χειροποίητες τηγανιτές. Επιπλέον με φρέσκα λαχανικά ή σαλάτα.

(\*) IMPORTED FISH OF HIGHEST QUALITY  
ΤΑ ΨΑΡΙΑ ΕΙΝΑΙ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΑ ΤΗΣ ΚΑΛΥΤΕΡΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

**V = Vegetarian**

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

# Steaks & Meats

- 33. BLUEBERRIES SPECIAL / BLUEBERRIES ΣΠΕΣΙΑΛ (250gr) 36.70**  
Fillet steak cooked in ..... Sorry! Secret recipe!! / Στέικ φιλέτο μαγειρεμένο σε.....Συγνώμη! Μυστική συνταγή
- 34. FILLET PEPPER STEAK / ΣΤΕΪΚ ΠΙΠΕΡΑΤΟ (250 gr) 34.70**  
Prime fillet steak flamed in brandy & red wine, finished in a sauce of ground & crushed black pepper with fresh cream / Μαγειρεμένο με μπράντι, κόκκινο κρασί, μαύρο πιπέρι και φρέσκα κρέμα
- 35. FILLET STEAK DIANE / ΣΤΕΪΚ ΝΤΑΪΑΝΑ (250 gr) 34.70**  
Prime fillet steak saute with chopped onions & mushrooms, flamed in brandy & red wine, finished in a sauce of french mustard & fresh cream / Μαγειρεμένο με κρεμμύδια,μανιτάρια, μπράντι, κόκκινο κρασί, γαλλική μουστάρδα και φρέσκα κρέμα
- 36. FILLET STEAK MARSALA / ΣΤΕΪΚ ΜΑΡΣΑΛΑ (250 gr) 34.70**  
Prime fillet steak flamed in brandy, finished in a sauce of onions, mushrooms italian marsala wine & fresh cream / Μαγειρεμένο με μπράντι και σάλτσα από κρεμμύδια,μανιτάρια, ιταλικό μαρσάλα κρασί & φρέσκα κρέμα
- 37. SPECIAL OF THE HOUSE (for 2 persons) / ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ (για δύο άτομα) 72.00**  
Fillet steak saute in butter, flamed in brandy and cherry liqueur, finished with mushrooms in a fresh cream sauce and served on a platter / Στέικ φιλέτο μαγειρεμένα με βούτυρο, και σάλτσα με μπράντι, σιέρυ,μανιτάρια και φρέσκα κρέμα
- 38. FILLET STEAK / ΣΤΕΪΚ ΦΙΛΕΤΤΟ (250 gr) 32.70**  
The supreme and most tender cut cooked with a little butter to your liking. Served plain with mustard. / Το πιο απαλό κομμάτι από τρυφερό στέικ μαγειρεύεται με λίγο βούτυρο. Σερβίρεται σκέτο με μουστάρδα
- 39. SIRLOIN STEAK 29.30**  
Classic cuts of beef full of flavour cooked with a little butter into perfection to your liking. Served plain with mustard. / Ένα κλασσικό βοδινό γεμάτο γεύσεις μαγειρεύεται με λίγο βούτυρο, σερβίρεται σκέτο με μουστάρδα
- 40. RIB EYE STEAK 34.00**  
Classic cuts of beef full of flavour cooked with a little butter into perfection to your liking. Served plain with mustard. / Ένα κλασσικό βοδινό γεμάτο γεύσεις μαγειρεύεται με λίγο βούτυρο, σερβίρεται σκέτο με μουστάρδα
- 41. LAMB SHANK / ΚΟΤΣΙ ΑΡΝΙΣΙΟ 25.00**  
Slow roasted lamb shank, roasted also with garlic, onion, rosemary and seasoned. Served with our special lamb gravy. / Σιγοψημένο κότσι αρνιού μαζί με δεντρολίβανο,σκόρδο, κρεμμύδι και μείγμα μπαχαρικών. Σερβίρεται με την ιδανική μας σάλτσα αρνιού.
- 42. PORK CHOP / ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ 18.40**  
A large juicy pork chop served with apple sauce on the side. / Μια μεγάλη ζουμερή χοιρινή μπριζόλα σερβιρισμένη με σως μήλου στο πλάι.
- 43. MIX MEAT PLATTER FOR 2 PERSONS 58.00**  
2 pieces of steaks, 2 pieces of lamb cutlets, 2 pieces of pork loin, 2 pieces of chicken kebab, 2 pieces of beef soutzoukakia, 2 sausages, (or cyprus village sausages), served with rice, choice of jacket potatoes or hand cut chips, salad for 2 and a dip of tom-pepper-onion

Add garlic butter to your steak or meat – Additional charge 1.50

All our main courses come with a choice of potatoes, baked (jacket), creamy mash, or hand cut chips. Plus today's vegetables or a fresh crisp side salad.

Όλα τα κύρια πιάτα σερβίρονται με επιλογή από πατάτες, οφτή (jacket), κρεμώδη πουρέ ή χειροποίητες τηγανιτές. Επιπλέον με φρέσκα λαχανικά ή σαλάτα.

(\*) IMPORTED MEAT OF HIGHEST QUALITY  
ΤΑ ΚΡΕΑΤΑ ΕΙΝΑΙ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΑ ΤΗΣ ΚΑΛΥΤΕΡΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

**V = Vegetarian**

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

# Poultry/Πουλερικά

- 44. CHICKEN MARSALA / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΑΡΣΑΛΑ 18.90**  
Succulent chicken breast sauté in butter with chopped onions and mushrooms, flamed in brandy, finished with Italian marsala wine in a fresh cream sauce / Στήθος, μαγειρεμένο με βούτυρο, κρεμμύδια,μανιτάρια, μπράντυ, Ιταλικό κρασί Μαρσάλα και φρέσκα κρέμα
- 45. CHICKEN PHILADELPHIA / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΑΔΕΛΦΙΑ 18.90**  
Succulent chicken breast sauté in butter with cream cheese, prawns, white wine & dill / Στήθος κοτόπουλο μαγειρεμένο με βούτυρο, cream cheese, γαρίδες, λευκό κρασί και άνηθο
- 46. SMOTHERED CHICKEN / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΤΥΡΙ 18.90**  
Succulent chicken breast grilled with our special seasoning topped with melted cheese & sauté onions & mushrooms / Στήθος στη σχάρα με μπαχαρικά, τυρί, κρεμμύδια & μανιτάρια
- 47. DUCK A LA ORANGE / ΠΑΠΙΑ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 25.60**  
Duck Breast served with Chef's rich tangy orange sauce / Σερβίρεται με σάλτσα πορτοκαλιού
- 48. CHICKEN BLUE CHEESE 18.90**  
Succulent chicken breast finished in a blue cheese sauce with a dash of cream. / Στήθος κοτόπουλου σβησμένο με blue cheese σως με λίγη κρέμα.

All our main courses come with a choice of potatoes, baked (jacket), creamy mash, or hand cut chips. Plus today's vegetables or a fresh crisp side salad.

Όλα τα κύρια πιάτα σερβίρονται με επιλογή από πατάτες, οφτή (jacket), κρεμώδη πουρέ ή χειροποίητες τηγανιτές. Επιπλέον με φρέσκα λαχανικά ή σαλάτα.

**V = Vegetarian**

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

# Cyprus Dishes

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| <b>49. MOUSSAKA / ΜΟΥΣΑΚΑΣ</b>  | <b>18.90</b>            |
| Layers of sliced potatoes, aubergines, courgettes, tomatoes, onions, minced meat, topped with a bechamel sauce, served with a fresh crisp side salad / Πατάτες, μελιτζάνες, κολοκυθάκια, ντομάτες, κιμάς με κρέμα μπεσιαμέλ, σερβίρεται με σαλάτα |                         |
| <b>50. VEGETARIAN MOUSSAKA / ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ (V)</b>   | <b>18.50</b>            |
| Layers of sliced potatoes, aubergines, courgettes, tomatoes, onions, topped with a bechamel sauce, served with a fresh crisp side salad / Πατάτες, μελιτζάνες, κολοκυθάκια, ντομάτες, κρεμμύδια με μπεσιαμέλ, κρέμα, σερβίρεται με σαλάτα         |                         |
| <b>51. STIFADO / ΣΤΙΦΑΔΟ</b>  | <b>19.90</b>            |
| Chunks of beef cooked in red wine, onions & vinegar in a rich sauce, served with choice of potatoes & vegetables of the day / Βοδινό μαγειρεμένο με κόκκινο κρασί, κρεμμύδια & ξύδι σερβίρεται με πατάτες και χορταρικά                           |                         |
| <b>52. CHICKEN KEBAB / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ</b>   | <b>18.90</b>            |
| Diced succulent chicken breast on a skewer, onion, pepper grilled & served on a bed of rice with choice of potatoes or a fresh crisp side salad / Στήθος κοτόπουλου, κρεμμύδι, πιπέρι στην σχάρα, σερβίρεται με ρύζι πατάτες ή σαλάτα             |                         |
| <b>53. SHEFTALIES / ΣΙΕΦΤΑΛΙΕΣ</b>  | <b>17.90</b>            |
| Minced pork, onions & parsley made into meatballs, grilled & served on a bed of rice with choice of potatoes & a fresh crisp side salad / Σερβίρονται με ρύζι πατάτες & σαλάτα  |                         |
| <b>54. MINI MEZE / MINI MEZEΔΕΣ</b><br>(minimum 2 persons / ελάχιστο 2 άτομα)   | <b>23.00</b>            |
| A variety of different dishes served at intervals. Just sit back and enjoy / Διάφορα Κυπριακά πιάτα   | per person / κατ' άτομο |
| <b>55. FULL MEZE / MEZEΔΕΣ</b> (minimum 2 persons / ελάχιστο 2 άτομα)   | <b>28.00</b>            |
| A variety of different dishes served at intervals. Just sit back and enjoy it! Make sure you are hungry for this one / Διάφορα Κυπριακά πιάτα   | per person / κατ' άτομο |

**V = Vegetarian**

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

# International Dishes

- 56. BEEF BURGER / ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙ** **18.60**  
100% pure ground prime beef steer, served on a brioché bun with bacon, melted mozzarella cheese, onion & BBQ sauce, served with hand cut chips/ Μπιφτέκι από 100% καθαρό μοσχαρίσιο κιμά, σερβίρεται σε μπριότζ φρατζολάκι με μπέικον, λιωμένη μοτσαρέλα, κρεμμύδι και BBQ σως. Συνοδεύεται με τηγανιτές πατάτες.
- 57. CHICKEN CURRY / ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΡΥ** **18.90**  
Succulent diced chicken breast served on a bed of rice, topped with lashings of medium hot madras curry sauce, served with french fries & mango chutney / Κοτόπουλο στήθος κομμένο σε κύβους με σάλτσα κάρυ, σερβίρεται με ρύζι και πατάτες τηγανιτές
- 58. BEEF CURRY / ΒΟΔΙΝΟ ΚΑΡΥ** **19.90**  
Diced Beef served on a bed of rice topped with lashings of medium hot madras curry sauce, served with french fries & mango chutney / Βοδινό κομμένο σε κύβους με σάλτσα κάρυ, σερβίρεται με ρύζι και πατάτες τηγανιτές
- 59. B.B.Q. PORK RIBS / ΧΟΙΡΙΝΑ ΡΙΠΣ** **19.70**  
Full rack of ribs served in a delicious home made B.B.Q. sauce served with choice of potatoes & salad garnish / Ριπς με νόστιμη σπιτίσια σάλτσα μπάρμπεκιου, σερβίρεται με πατάτες και σαλάτα
- 60. CHILLI CON CARNE / ΤΣΙΛΙ ΚΟΝ ΚΑΡΝ** **18.90**  
Minced beef with kidney beans, onions, bell peppers, chilli, tomato passata, served on a bed of rice, with french fries / Βοδινός κιμάς, φασόλια, κρεμμύδια, πιπέρια, τσίλι και ντομάτα

## Pasta / Μακαρόνια

- 61. SPAGHETTI CARBONARA / ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΠΟΝΑΡΑ** **13.90**  
Spaghetti with diced bacon, white wine and fresh cream served with Parmigiano Reggiano cheese on the side / Σπαγγέτι με μπέικον, λευκό κρασί και φρέσκα κρέμα, σερβίρεται με τυρί παρμεζάνα
- 62. SPAGHETTI BOLOGNAISE / ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ** **13.90**  
Spaghetti served with our home made meat bolognese sauce and parmesan cheese on the side Σπαγγέτι με κιμά και τυρί Παλμεσάν
- 63. PASTA PENNE MIX / ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΔΙΑΦΟΡΑ (V)** **13.90**  
Penne pasta in a garlic cream sauce with onions, mushrooms, bell peppers served with Parmigiano Reggiano cheese / Πέννες σε σάλτσα σκόρδου με κρεμμύδια,μανιτάρια, πιπέρια, σερβίρονται με τυρί παρμεζιάνα
- 64. PASTA PENNE MIX WITH CHICKEN / ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** **15.75**  
Penne pasta in a garlic cream sauce with onions, mushrooms, bell peppers and diced chicken served with Parmigiano Reggiano cheese / Πέννες σε σάλτσα σκόρδου με κρεμμύδια, μανιτάρια, πιπέρια, και κομμάτια κοτόπουλου, σερβίρονται με τυρί Παρμεζιάνα
- 65. SPAGHETTI NAPOLITANE / ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ (V)** **13.15**  
In a tomato sauce with Tyme ,onion and Parmigiano Reggiano cheese Σε σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδια και τυρί παρμεζάνα
- 66. PASTA PENNE ARABIATA / ΠΕΝΝΕΣ ΑΡΑΠΙΑΤΑ (V)** **13.15**  
In tomato sauce with a hint of garlic, olive oil, chili Tyme and Oregano Σε σάλτσα ντομάτας με σκόρδο, ελαιόλαδο, τσίλι και ρίγανι

**V = Vegetarian**

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

# Salads Main Courses

All our salads are a mixture of a Romaine Lettuce, Rocket, with tomatoes, onions, bell pepper, kalamata olives and pieces of cucumbers. Choose one of our homemade salad dressings (Creamy French dressing, Balsamic Vinaigrette, Honey mustard dressing, Caesar dressing, Rose Marie sauce)

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>67. SALMON SALAD</b>  | <b>21.90</b> |
| Fresh Norwegian salmon fillet grilled with a little virgin olive oil. / Φρέσκο φιλέτο σολωμού Νορβηγίας στη σχάρα με λίγο παρθένο ελαιόλαδο. |              |
| <b>68. SIRLOIN STEAK SALAD</b>   | <b>29.00</b> |
| A classic cut full of flavour. Sauce with virgin olive oil and butter. / Κλασσικό στέικ που σερβίρεται με φρέσκο λάδι και βούτυρο.           |              |
| <b>69. GRILLED CHICKEN BREAST SALAD</b>  | <b>18.00</b> |
| Succulent chicken breast grilled to perfection. / Στήθος κοτόπουλου ψημένο στη σχάρα.  |              |
| <b>70. PRAWNS SALAD</b>  | <b>22.00</b> |
| 8-9 pieces cleaned & peeled with tail on. Lemon or garlic butter / Καθαρισμένες γαρίδες με λεμόνι ή σκορδοβούτυρο.                           |              |
| <b>71. HALLOUMI SALAD (V)</b>  | <b>16.50</b> |
| Cypriot Halloumi cheese sliced & special deep fried / Τηγανητό χαλλούμι σερβιρισμένο σε φέτες  |              |

Add croutons or grated Parmesan cheese to your salad with an additional price of €1.50. / Πρόσθεσε κρουτόν ή παρμεζάνα στη σαλάτα με επιπλέον χρέωση €1.50/ανά υλικό.

**V = Vegetarian**

All Taxes are included in the prices · Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

# Kids Menu

- 72. FISH FINGERS\* / ΨΑΡΟΔΑΚΤΥΛΑ\*** **8.90**  
Served with chips and vegetables / Σερβίρονται με πατάτες τηγανιτές & λαχανικά
- 73. SAUSAGES\* / ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ\*** **8.90**  
Served with chips and vegetables / Σερβίρονται με πατάτες τηγανιτές & λαχανικά
- 74. BEEFBURGER\* CHIPS / ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΒΟΔΙΝΟ\*** **8.90**  
Served with chips and vegetables / Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές & λαχανικά
- 75. CHICKENBURGER\* CHIPS / ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ\*** **8.90**  
Served with chips and vegetables / Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές & λαχανικά
- 76. CHICKEN NUGGETS\* / ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ\*** **8.90**  
Served with chips and vegetables / Σερβίρονται με πατάτες τηγανιτές & λαχανικά

\* Frozen Food / \* Καταψυγμένα



**V = Vegetarian**

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές



## Dessert/Επιδόρπιο

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>77. BLUEBERRIES PIE / ΠΙΤΤΑ ΜΕ BLUEBERRIES</b>  | <b>7.90</b> |
| Homemade served with fresh cream or ice cream / Σπιτικό γλύκισμα με φρέσκα κρέμα ή παγωτό                                    |             |
| <b>78. APPLE PIE / ΜΗΛΟΠΙΤΤΑ</b>   | <b>7.90</b> |
| Served with fresh cream or ice cream / Σερβίρεται με φρέσκα κρέμα ή παγωτό   |             |
| <b>79. FRESH STRAWBERRIES / ΦΡΕΣΚΕΣ ΦΡΑΟΥΛΕΣ</b>   | <b>7.60</b> |
| (When available) served with sugar, fresh cream, or ice cream / Φρέσκες φράουλες εποχής με ζάχαρη, φρέσκα κρέμα ή παγωτό     |             |
| <b>80. CHOCOLATE LAVA CAKE / ΓΛΥΚΙΣΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ</b>  | <b>7.90</b> |
| Served with vanilla ice cream, chocolate sauce / Γλύκισμα με γέμιση σοκολάτας, σερβίρεται με παγωτό και γαρνιτούρα σοκολάτας |             |
| <b>81. HOMEMADE BLUEBERRY CHEESECAKE / ΣΠΙΤΙΚΟ ΤΣΙΣΚΕΙΚ</b>  | <b>7.90</b> |
| <b>82. HOMEMADE PANNA COTA / ΣΠΙΤΙΣΙΑ ΠΑΝΑΚΟΤΑ</b>   | <b>7.60</b> |
| Blueberries or Strawberries  |             |

**V = Vegetarian**

All Taxes are included in the prices · Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές

# Ice Cream/Παγωτό



L' ALTA GELATERIA



**RICH DESIRE €8.50**  
Chocolate & Pistacchio ice cream, topped with cream, chocolate ruben & chocolate powder



**MIDNIGHT MINT €8.50**  
Mint chocolate & Vanilla ice cream with chocolate sauce & chocolate bits



## CREATE YOUR OWN COUPE

1 SCOOP €3.60  
2 SCOOPS €5.60  
3 SCOOPS €7.50



**CHOC O NUT €8.50**  
Chocolate & Vanilla ice cream with chocolate sauce, crushed nuts, cream & chocolate bits



**NEOPOLITAN €8.50**  
Strawberry, Vanilla & Chocolate ice cream with chocolate sauce, cream & cigar russe



**CAFFÉ MOCHA**  
De luxe coffee ice cream  
With that hint of chocolate



**VANILLA**  
Premium vanilla ice cream  
With real vanilla



**MENTA**  
Refreshing mint ice cream with chocolate bits



**CHOCOLATE**  
Premium chocolate creamy Ice cream



**FOREST FRUIT SORBET**  
Refreshing assorted forest fruits blended into a delicious ice cream



**FRAGOLA**  
A creamy, refreshing, fruity strawberry Ice cream



**PISTACHIO**  
A creamy, nutty ice cream with real pistachio bits

V = Vegetarian

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές




# Beverages






ΙΣΩΣ Η ΚΑΛΥΤΕΡΗ  ΜΠΥΡΑ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ



## Draught Beers

	€	
LEON PINT (55cl)	4.20	
KEO PINT (55cl)	4.30	
LEON HALF PINT (25cl)	2.90	
KEO HALF PINT (25cl)	3.00	



## Local Beers

CARLSBERG (33cl - Small)	3.60	
LEON (33cl)	3.60	
KEO (33cl)	3.60	
CARLSBERG 0.0 (non alcoholic) (33cl - Small)	3.60	



## Imported Beers

MYTHOS (33cl)	4.90	
KRONENBOURG BLANC (33cl)	5.50	
CORONA (33cl)	5.35	

## Ciders

SOMERSBY (33cl)	5.10	
MILITSA (33cl)	5.10	
KOPPABERG (33cl)	5.10	
STRONGBOW CIDER (27.5cl)	5.10	

## Soft Drinks

SOFT DRINKS (45cl)	4.85	
SOFT DRINKS (25cl)	3.35	
FRUIT JUICE (25cl)	3.35	
FRUIT JUICE (45cl)	4.85	
SURGIVA STILL MINERAL WATER (75cl)	4.20	
SURGIVA SPARKLING WATER (25cl)	3.30	
SURGIVA SPARKLING WATER (75cl)	5.20	
FEVER TREE TONIC WATER	4.10	
Elderflower / Gingerbeer / Naturally Light (20cl)		
MILKSHAKES WITH ICE CREAM (45cl)	6.10	



# KYPEROUNDA WINERY



# Wines/Κρασιά

Local Red Wines (75cl)	€
BLUEBERRIES RED Smooth	22.50
KYPEROUNDA WINERY, PSILA KLIMATA Cabernet Sauvignon / red-dry	31.00
KYPEROUNDA WINERY, SKOPOS Shiraz / red-dry	31.00
KYPEROUNDA WINERY, ANDESSITIS red dry - blended	22.00
BOUTARI AGIORGITIKO (GR)	24.50
KYPERINOS Cabernet Sauvignon, shiraz, red dry - smooth	19.50
ASKON ART KRAMA Syrah, Maratheftiko	35.50



## Local White Wines (75cl)

BLUEBERRIES WHITE a crisp light wine	22.50
KYPEROUNDA WINERY, PETRITIS Xynisteri / white dry crisp, long after taste	22.00
KYPEROUNDA WINERY, ALIMOS Chardonnay / aromas of vanilla, yellow fruits	31.00
BOUTARI MOSCHOFILERO (GR) white dry aromatic	23.50
KYPERINOS Xynisteri	19.50
THISBE medium fruity white	19.50
KOLIOS IRIS Spourtiko - white dry	25.00



## Local Rosé Wines (75cl)

BLUEBERRIES ROSÉ dry	22.50
KYPEROUNDA WINERY, ROSÉ semi-dry rose wine excellent as an aperitif	22.00
KYPERINOS ROSÉ Shiraz, Maratheftiko	20.50

## Village Wine By The Carafe

FULL CARAFE (100cl) dry red or white, medium red or white	14.70
½ CARAFE (50cl) dry red or white, medium red or white	7.60
GLASS OF VILLAGE WINE (25cl)	4.30



KYPEROUNDA WINERY



ΒΟΥΤΑΡΙ

EST. 1879

All Taxes are included in the prices • Οι φόροι συμπεριλαμβάνονται στις τιμές


## Imported White Wines (75cl)

€



BLOSSOM HILL CALIFORNIA / Crisp & Fruity	20.50
19 CRIMES / Chardonnay / Australia	20.50
B&G SAUVIGNON BLANC / France	20.50
TERRA SERENA PINOT GRIGIO / Italy everyday wine perfect as an aperitif	25.00
ULISSE PECORINO / Italy elegant fruity bouquet	25.50

## Imported Red Wines (75cl)



BLOSSOM HILL CALIFORNIA / Red / Soft and Fruity	20.50
19 CRIMES / Blended / Australia	20.50
19 CRIMES / Cabernet Sauvignon / Australia	20.50
B&G MERLOT / France	20.50
B&G CABERNET SAUVIGNON / France	21.50
B&G CÔTES DU RHÔNES / France	23.25
B&G ST.EMILION / France	31.00

  
BLOSSOM  
HILL.

## Imported Rose Wines (75cl)



BLOSSOM HILL / Juicy & fresh	20.50
THE PALE ROSE / Pale & Smooth Rosé Wine / Provence	28.50
MATEUS ROSE / Medium Rosé / Portuguese	18.60
CHATEAU D'ESCLAN'S WHISPERING ANGEL Elegant, Strawberry Aromas, Elegance, Long Aftertaste	36.00
LAMBRUSCO	18.60
KÄFER PINOT GRICIO / Rosé blush / Italy	25.50

## Wines & Sparkling wines by the Glass (18,7cl)

	€
BOUTARI MOSCHOFILERO Greek White Dry Wine 18,7cl	7.25
BOUTARI AGIORGITIKO Greek Red Dry Wine 18,7cl	7.25
B&G CUVÉE ROSE Pleasant Wine	7.25
GRANDE VENTO PROSECCO	7.60
MATEUS ROSE	7.25
PERSEFONI Xinisteri White Dry Wine	7.00
SAINT FOTIOS Maratheftiko Red Dry	7.00
BIANCONERO SPARKLING (Muscat Hamburg) Greece (White or Rose) 20cl	10.25
CHANDON GARDEN SPRITZ	8.50
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL 20cl	40.00



## Champagne & Sparkling Wines (75cl)

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL	125.00
MOËT IMPÉRIAL ROSE	145.00
VEUVE CLIQUOT	125.00
GRANDE VENTO PROSECCO	27.00
SCHLOSS KUPFENBERG	27.00
TOSTI PROSECCO ROSÉ	29.50
CHANDON GARDEN SPRITZ	36.50



**MOËT & CHANDON**



# APEROL<sup>®</sup> SPRITZ

## Aperitivo Cocktails

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>7.95</b>
Aperol, Soda Water, Grande Vento Prosecco	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	<b>7.95</b>
Campari, Soda Water, Grande Vento Prosecco	
<b>PINK AMERICANO</b>	<b>7.50</b>
Campari, Cizzano Rosso, Pink Grapefruit Soda	
<b>AMORE</b>	<b>7.50</b>
Aperol, Vermouth Blanco, Tonic Water	
<b>VERMOUTH &amp; TONIC</b>	<b>7.50</b>
Vermouth, Fever Tree Tonic Water	



*Captain Mojito*



*Captain Colada*

## Classic Cocktails

<b>SMIRNOFF COSMOPOLITAN</b>	<b>7.95</b>	
A delicate, citrusy cocktail with cranberry juice and Smirnoff Vodka.		
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b>	<b>8.25</b>	
A sweet cocktail made with Smirnoff Vodka, Jose Cuervo Tequila, Gordon's Gin, Captain Morgan White Rum, Triple Sec, Cola and sour on the rocks. It's tea time!		
<b>CAPTAIN MOJITO</b>	<b>8.25</b>	
Captain Morgan White Rum, mint, soda water, lime and more mingle together for a refreshingly fresh flavour that's straight out of the Caribbean.		
<b>MARGARITA</b>	<b>8.25</b>	
Taste the invigorating combination of Jose Cuervo Tequila and triple sec with fresh lime juice.		
<b>CAPTAIN COLADA</b>	<b>8.25</b>	
Sweet and creamy tropical drink. Captain Morgan Original Spiced Gold, coconut cream & pineapple juice do a little dance in your glass.		
<b>STRAWBERRY DAIQUIRI</b>	<b>8.25</b>	
A delicious mix of strawberries, Captain Morgan White Rum and lime. The perfect desert island cocktail.		
<b>TANQUERAY GIN &amp; TONIC</b>	<b>8.25</b>	
A classic G&T made with Tanqueray Gin, crisp tonic water, fresh lime wedges & mint for a citrusy, refreshing taste.		
<b>SMIRNOFF MOSCOW MULE</b>	<b>8.25</b>	
This iconic drink combines Smirnoff vodka, ginger beer, lime juice and ice, garnished with a slice or wedge of lime.		
<b>GORDON'S GIN BLOSSOM</b>	<b>7.95</b>	
A refreshing mix of Gordon's Gin with cranberry and apple juice.		
<b>DARK N' STORMY</b>	<b>8.25</b>	
A delicious & refreshing highball cocktail made with Captain Morgan Dark rum and ginger beer.		
<b>SMIRNOFF ESPRESSO MARTINI</b>	<b>7.95</b>	
A rich and creamy but bitter blend of freshly-brewed coffee espresso, Smirnoff No.21 vodka, coffee liqueur and sugar syrup.		
<b>WOO-WOO</b>	<b>7.95</b>	
An 80's Archers classic with Smirnoff vodka and cranberry juice - served crisp and dry, with a refreshing taste.		
<b>GORDONS PINK &amp; TONIC</b>	<b>7.95</b>	
A Pink twist on the classic G&T, crafted to balance the taste of gin with the sweetness of mixed berries with the tang of redcurrant.		
<b>BRANDY SOUR</b>	<b>7.50</b>	
brandy lemon squash, bitters, soda		
<b>BLUEBERRIES SPECIAL</b>	<b>8.25</b>	
sorry secret recipe		

# Smirnoff Moscow Mule

SMIRNOFF



# Tanqueray Sevilla Spritz



## Brand Signature Cocktails

### TANQUERAY SEVILLA SPRITZ

9.50



Tanqueray Flor de Sevilla gin, soda water and prosecco. A sparkling cocktail with zesty and fruity notes.

### PERFECT MARTINI

10.25

A modern take on the classic martini, made with the world's best gin, Tanqueray No. TEN.

### PIMM'S CUP

9.50

Pimm's is mixed with Lemonade in this crisp, fruity cocktail.

### HUGO

9.90

Light and refreshing, with Prosecco, Elderflower, soda, with hints of floral, citrus and mint.

### CAPTAIN'S MAI TAI

9.50



Captain Morgan Spiced with notes of orange, almond and citrus.

### BELVEDERE CHERRY SPRITZ

10.25



A refreshing spritz cocktail made with Belvedere, an extraordinary vodka of distinct taste and character. Belvedere made from Polish rye, purified water and contains zero additives.

### VOLCAN PALOMA

10.15



Volcan Blanco Tequila, lime juice, Fever Tree Pink Grapefruit soda with grapefruit slice wedge

## Non-Alcoholic Cocktails

### STARLIGHT BLOSSOM (50ML)

8.50



Tanqueray London Dry Gin 0.0%, strawberry syrup, lemon juice, soda

### BASIL SMASH (50ML)

8.50

Tanqueray London Dry Gin 0.0% 50ml, lemon juice, simple syrup, basil, soda

### PINK SUMMER (50ML)

8.50

Tanqueray London Dry Gin 0.0% , coriander slice, pink grapefruit soda, simple syrup

## Fun Cocktails

7.95

### PORN STAR MARTINI

Smirnoff Vanilla is shaken with passion fruit, and served with bubbles on the side in this delicious, fruity modern classic.

### GANG BANG

white wine, Smirnoff, Cointreau, lemon squash, blackcurrant, soda

### BETWEEN THE SHEETS

brandy, triple-sec, white rum, fresh lemon

### SLOE COMFORTABLE SCREW

Smirnoff vodka, gin, southern comfort, orange juice



### WET DREAM

Cointreau, ouzo, orange juice, cream

### FREDDIE FUDPUCKER

Jose Cuervo tequila, Galliano, orange juice



### BARMAN'S SUPRICE???

The management does not take any responsibility

### SEX WITH BARMAN

Smirnoff vodka, Archers, kiwi, orange juice, grenadine.

### ORGASM

cream de cacao, amaretto, triple-sec, & light cream

### LEGSPREADER

kiwi, white rum, Malibu, pineapple juice soda

### SEX ON THE BRAIN

Peach Snapp's, vodka, Midori, pineapple juice, orange juice, sloe gin

### SLOE PASSIONATE KISS



southern comfort, peach schnapps, sloe gin & pineapple juice

# JOHNNIE WALKER


**TASTE  
THAT'S  
WORTH  
THE WAIT**



## Whisky Ordinary <sup>(4Cl)</sup>

JOHNNIE WALKER RED LABEL	€ 5.50	
J&B	5.50	
BELLS	5.50	
WHITE HORSE	5.50	
FAMOUS GROUSSE	5.65	
BUSHMILLS (IRISH)	5.65	

## Deluxe Whisky <sup>(4Cl)</sup>

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	7.25	
CHIVAS	7.25	
JOHNNIE WALKER BLONDE	6.80	
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	8.75	
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	9.90	

## Single Malt Whisky <sup>(4Cl)</sup>

SINGLETON (12YRS)	9.50	
TALISKER (12YRS)	9.50	
LAGAVULLIN (16YRS)	14.50	

## Bourbon <sup>(4Cl)</sup>

WILD TURKEY	5.50	
JACK DANIELS	5.50	



## Vodka <sup>(4Cl)</sup>

SMIRNOFF	5.25	
GLENS	4.50	
ABSOLUT	5.25	

## Premium Vodka <sup>(4Cl)</sup>

BELVEDERE	9.25	
GREY GOOSE	9.25	

If you would like a mixer is an additional €2.00  
and premium mixer (Fever Tree) €3.25



## Gin (4Cl)

TANQUERAY LONDON DRY GIN	6.15
TANQUERAY TEN	8.30
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	6.15
GORDONS GIN	5.15
GORDON'S PINK	6.15
GORDON'S SICILIAN LEMON	6.15
GORDON'S MEDITERRANEAN ORANGE	6.15
GORDON'S PASSION FRUIT	6.15
BULLDOG GIN	6.15
BOMBAY SAPPHIRE GIN	6.15
GLENS GIN	4.50



## Rum (4Cl)

CAPTAIN MORGAN (WHITE / SPICED / BLACK)	5.15
BACARDI RUM	5.15
EMINENTE RESERVA 7YO (PREMIUM RUM)	8.50
GLENS RUM (DARK OR WHITE)	4.50



## Tequila (4Cl)

VOLCAN REPOSADO	7.50
JOSE CUERVO	6.50
TEQUILA	5.25

€



## Zivania (4Cl)

ZIVANIA	5.00
---------	------

## Liqueurs (4cl)

BAILEYS	6.15
SAMBUCCA	6.15
TIA MARIA	6.15
DISARONNO AMARETTO	6.35
DRAMBUIE	6.35
BENEDECTINE	6.60
GRAND MARNIER	6.60
AVERNA AMARO	6.15
PEACH SCHNAPPS	6.15
SOUTHERN COMFORT	6.15
JAGERMEISTER	5.50
MALIBU	5.60



If you would like a mixer is an additional €2.00 and premium mixer (Fever Tree) €3.25

## Aperitif's (4cl)



CAMPARI	5.60	<b>CAMPARI</b>
APEROL	5.60	<b>APEROL</b>
PIMMS	5.60	<b>SPRITZ</b>
CYNAR	5.60	
MARTINI (BIANCO, ROSSO, DRY)	5.60	
OUZO 12	5.50	<b>12</b>
PLOMARI	5.50	<b>OUZO</b>
TSILILLI TSIPOURO	5.50	

## Cognacs & Brandies (5Cl)



	€	
HENNESSY VS	10.75	<b>Hennessy</b>
HENNESSY VSOP	10.95	
HENNESSY X.O	29.50	
COURVOISIER	10.00	
FIVE KINGS BRANDY	7.50	
METAXA 7 STAR BRANDY	7.95	
METAXA 5 STAR	6.75	
LOCAL BRANDY (V.S.O.P)	5.50	

If you would like a mixer is an additional €2.00  
and premium mixer (Fever Tree) €3.25

## Coffees

€

### CAFE LATE

4.70

top quality ground coffee topped with frothy steamed milk

### CAFE AMERICANO

4.60

a shot of espresso topped with hot water

### CAFE MOCHA

4.80

cappuccino blended with chocolate syrup topped with whipped cream & chocolate flakes

### ESPRESSO

4.10

single service of espresso served in a demitasse cup

### CAPPUCCINO

4.85

a single service of espresso topped with steamed milk and stiff foam with a dust of chocolate

### FLOATER COFFEE

4.60

top quality coffee served in a glass with a layer of floating cream

### DECAFFEINATED COFFEE

4.60

top quality decaffeinated coffee topped with your choice of steamed milk or hot water

### GREEK COFFEE

3.65

Greek coffee is a strong rich brew made from a fine grind of specially roasted beans

## Liqueurs Coffees

Coffee in a glass decadently served with a liqueur of your choice, with brown sugar and a lavish topping of cream

### IRISH with Irish whisky

7.00

### CALYPSO with Tia Maria

7.00

### JAMAICAN with dark Rum

7.00

### PARISIENNE with Brandy

7.00

### RIVIERA with Cointreau

7.00

### MONKS with Benedictine

7.00