

ΖΕΣΤΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ HOT COFFEES & BEVERAGES

Ελληνικός Καφές Greek Coffee

Διπλός Ελληνικός Καφές Double Greek Coffee

Espresso (Ristretto, Lungo, Macchiato)

Διπλός Espresso Double Espresso

Americano

Espresso Affogato

Καφές Φίλτρου Filter Coffee

Στιγμιαίος Καφές Instant Coffee

Cappuccino

Flat White

Latte

Ζεστή Σοκολάτα Hot Chocolate

Μόκα Caffè Mocha

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ SUMMER COFFEES & BEVERAGES

Freddo Espresso

Iced Americano

Στιγμιαίος Καφές
Nescafe Frappe Instant Coffee

Freddo Cappuccino

Κρύα Σοκολάτα
Cold Chocolate

Δυνατότητα επιλογής ντεκαφεϊνέ καφέ και γάλα σόγιας, αμυγδαλού, βρώμης χωρίς επιπλέον χρέωση
Decaffeinated / Soya, almond, oat milk option available. No extra charge

ΖΕΣΤΟ ΤΣΑΪ / HOT TEA

Earl Grey

English Breakfast

Πράσινο Green

Λεμόνι Lemon

Μέντα Peppermint

Χαμομήλι Chamomile

Fitness Tea

Calm Tea

Αλόη Βέρα Aloe Vera

ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΪ / ICED TEA

Arizona Tea

Παγωμένο Τσάι Λεμόνι Lemon Iced Tea

Παγωμένο Τσάι Ροδάκινο Peach Iced Tea



HYDOR

POOL BAR

ΝΕΡΟ / WATER

ΙΟΛΗ Φυσικό Μεταλλικό Νερό
IOLI Natural Mineral Water

San Pellegrino Ανθρακούχο Νερό
San Pellegrino Sparkling Water

MILKSHAKES

Milkshake: Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Μπανάνα
Milkshake: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

Coca-Cola (Light, Zero)

Λεμονάδα, Πορτοκαλάδα, Sprite
Lemonade, Orangeade, Sprite

Soda, Tonic, Lemon Tonic

Ginger Beer, Ginger Ale

Red Bull

Pink Grapefruit Soda

ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ / FRESH FRUIT JUICES

Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι
Fresh Orange Juice

Φρέσκος Χυμός Γκρέιπφρουτ
Fresh Grapefruit Juice

Φρέσκος Χυμός Ανάμεικτος (με Φρούτα Εποχής)
Fresh Mixed Juice (with Seasonal Fruits)

Power - Πορτοκάλι, Καρότο, Πιπερόριζα
Power - Orange, Carrot, Ginger

Detox - Αβοκάντο, Αγγούρι, Μάνγκο, Λεμόνι, Σπανάκι
Detox - Avocado, Cucumber, Mango, Lemon, Spinach

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

EZA Lager (Draft), 5.0% ABV

56 Isles Pilsner, Parian's Original, 5.2% ABV

56 Isles Wit, Parian's Original, 4.7% ABV

Erdinger Weissbier, 5.6% ABV

Heineken Lager Beer, 5.0% ABV

Corona Lager Beer, 4.6% ABV

Amstel Radler, 2% ABV

Buckler, Χωρίς Αλκοόλ / Buckler, Non-Alcoholic Brew

ΟΙΝΟΙ ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ / WINE BY THE GLASS

Σαμπάνιες & Αφρώδεις Οίνοι / Champagnes & Sparkling Wines

N.V Pierre Gimmonnet & Fils Brut cl. 15

N.V Taittinger Prestige Rosé cl. 15

Gancia, Prosecco Brut cl. 15

Moscato d'Asti cl. 15

Λευκοί Οίνοι / White Wines

9, Κτήμα Μουσών, Ασύρτικο, Trebbiano, Sauvignon Blanc, Όρος Ελικώνας cl. 15

9, Muses Estate, Assyrtiko, Trebbiano, Sauvignon Blanc, Mount Helicon

Παλαιόμυλος, Κτήμα Ζαφειράκη, Μαλαγουζιά, Θεσσαλία cl. 15
Palaiomylos, Zafeirakis Estate, Malagouzia, Thessaly

Πύλη, Κτήμα Μιχαηλίδη, Ασύρτικο, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Δράμα cl. 15
Pyl, Michaelidi Estate, Assyrtiko, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Drama

Χρυσάμπελο, Κτήμα Λαντίδη, Chardonnay, Πελοπόννησος cl. 15
Chrisambelo, Lantides Winery, Chardonnay, Peloponnese

Ροζέ Οίνοι / Rosé Wines

A. Muse, Κτήμα Μουσών, Sauvignon Blanc, Μούχταρο, Όρος Ελικώνας cl. 15
A. Muse, Muses Estate, Sauvignon Blanc, Mouchtaros, Mount Helicon

Μικρή Κιβωτός, Κτήμα Λαντίδη, Μοσχοφιλέρο, Πελοπόννησος cl. 15
Little Ark, Lantides Winery, Moschofilero, Peloponnese

Idylle d'Achinos, Κτήμα La Tour Melas, Grenache Rouge, Αγιωργίτικο, Syrah, Φθιώτιδα cl. 15
Idylle d'Achinos, La Tour Melas Estate, Grenache Rouge, Agiorgitiko, Syrah, Fthiotida

Ερυθροί Οίνοι / Red Wines

Γη και Ουρανός, Αμπελώνες Θυμιόπουλος, Ξινόμαυρο, Νάουσα cl. 15
Gi kai Ouranos, Thymiopoulos Estate, Xinomavro, Naoussa

Λημνιό, Κτήμα Βουρβουκέλη, Λημνιό, Ξάνθη cl. 15
Limnio, Vourvoukeli Estate, Limnio, Xanthi

Merlot, Κτήμα Σκούρα, Merlot, Πελοπόννησος cl. 15
Merlot, Skouras Estate, Merlot, Peloponnese



SNACKS & MORE

Τοστ με Ψωμί Ολικής Άλεσης / Whole Grain Toast

Τυρί τσένταρ, καπνιστή γαλοπούλα φουαντρέ, καρδιές μαρουλιού, σος πάπρικας. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες. Cheddar cheese, smoked turkey founantré, lettuce hearts, paprika sauce. Served with fried potatoes.

Club Sandwich

Φοκάτσια, ψητό στήθος κοτόπουλου, τραγανό μπέικον, τυρί εμενταλ, μαριναρισμένη ντομάτα, κρέμα τυριού. Συνοδεύεται με τηγανητές πατάτες. Focaccia, roasted chicken breast, crispy bacon, Emmental cheese, marinated tomato, cream cheese. Served with fried potatoes.

Τορτίγια με Αβοκάντο / Avocado Sandwich (vegan)

Τορτίγια ολικής άλεσης, κρέμα αβοκάντο, μαριναρισμένα ψητά λαχανικά, πιπεριά Φλωρίνης, βότανα, ελαιόλαδο. Συνοδεύεται με ανάμεικτη μαριναρισμένη σαλάτα. Whole wheat tortilla, avocado cream, marinated grilled vegetables, Florina peppers, herbs, olive oil. Served with mixed marinated salad.

Angus Beef Burger

Κασέρι, τραγανό μπέικον, ντομάτα, τρυφερά φύλλα iceberg και καραμελωμένα κρεμμύδια Σερβίρεται με δροσερή σάλτσα από αγγουράκι τουρσί και σπιτικές πατάτες με φλούδα Kasser cheese, crispy bacon, tomato, tender iceberg lettuce and caramelised onions Served with fresh salad of pickled cucumbers and homemade fried potatoes with skins

Burger με τηγανητό Κοτόπουλο / Fried Chicken Burger

Παναρισμένο σε δημητριακά, με καπνιστό τυρί τσένταρ, ψητή ντομάτα και καρδιές από σγουρό μαρούλι. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και σαλάτα coleslaw With cereal breadcrumbs, smoked cheddar cheese, grilled tomato and curly lettuce hearts. Served with fried potatoes and coleslaw.

Ελληνικό Καλτσόνε / Greek Style Calzone (vegan)

Ντομάτα, φέτα, πιπεριές, ελιά και ρίγανη Tomato, feta cheese, peppers, olives and oregano

Παραδοσιακό Σουβλάκι / Traditional Souvlaki

Χοιρινό ή κοτόπουλο, τυλιχτό σε πίτα με δροσερή σάλτσα γιαουρτιού και νπιπ πιπεριάς. Σερβίρεται με σπιτικές τηγανητές πατάτες Pork or chicken, wrapped in pita bread with refreshing yoghurt sauce and peppers dip. Served with homemade fried potatoes.

MIXED-UP GREENS

Σαλάτα Ζυμαρικών / Pasta Salad

Τραγανό χοιρομέρι Πάρου, λιαστή ντομάτα, γραβιέρα Νάξου και πέστο βασιλικού Crispy ham from Paros, sun-dried tomatoes, graviera cheese from Naxos and basil pesto

Ελληνική Σαλάτα / Greek Salad (vegan)

Ντομάτα Πάρου, ρομοδορο και ντοματίνι Σαντορίνης, κάππαρη, ελιές, βιολογική πρόβεια φέτα, πράσινη πιπεριά, κρίθινο παξιμάδι Πάρου, ρίγανη, ελαιόλαδο Tomatoes from Paros, pomodoro and cherry tomatoes from Santorini, capers, olives, bio feta with sheep's milk, green peppers, barley rusks from Paros, oregano, olive oil

Σαλάτα του Καίσαρα / Caesar Salad

Στήθος κοτόπουλου, κρουτόν, παρμεζάνα 24μηνης ωρίμανσης και το δικό μας Caesar dressing Chicken breast, croutons, 24-month aged parmesan and our own Caesar dressing

Baby Λαχανικά / Baby Vegetables (vegan & gluten-free)

Ψητά μανιτάρια και βινεγκρέτ σύκου Grilled mushrooms and fig vinaigrette

Σαλάτα με Μοτσαρέλα Buffalo / Salad with Buffalo Mozzarella

Επιλεγμένες ελληνικές ντομάτες με λάδι βασιλικού Selected Greek tomatoes with basil oil

ICE CREAMS & DESSERTS

Ποικιλία Φρούτων Εποχής / Selection of Seasonal Fruits (vegan)

Πάβλοβα / Ρανίονα

Φωλιά μαστιχωτής μαρέγκας με κρέμα βανίλια Μαδαγασκάρης και φρέσκα φρούτα Mastic meringue nest with Madagascan vanilla cream and fresh fruit

Κρέμα Λεμονιού / Lemon Creme

Βάση μπισκότου με καραμελωμένα φουντούκια Biscuit base with caramelised hazelnuts

Πεκάν & Παγωτό Βανίλια

Pecan & Vanilla Ice Cream

Αμερικάνικο Cheesecake / American Cheesecake

Αυθεντικό αμερικάνικο κρεμώδες cheesecake με κομπότε κόκκινων φρούτων Authentic American creamy cheesecake with red fruit compote

Μηλόπιτα / Apple Crumble

Butterscotch sauce

Συσκευασμένο Παγωτό / Ice Cream (250 ml)

Φράουλα, Stracciatella, Cookies, Bueno, Brownies, Σκολάτα Strawberry, Stracciatella, Cookies, Bueno, Brownies, Chocolate

Ελαφριά Μους Σοκολάτας / Light Chocolate Mousse

Σάλτσα βύσσινου Sour cherry sauce

Κρέμα Σοκολάτας / Chocolate Cream (vegan)

Φυτική σαντιγί και φρούτα του δάσους Non-dairy cream and fruit of the forest

Brownies (vegetarian)

Μαύρη και λευκή σοκολάτα Dark and milk chocolate

Κυκλαδίτικη Μελόπιτα /Cycladic Honey Pie (gluten-free)

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο. Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν και φρεσκοκατεψυγμένες πρώτες ύλες.Σε όλες τις παρασκευές χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κωνσταντίνος Μπούζας Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ. ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

Service and Taxes are included in the prices. Please inform our service staff of any food allergies. The above dishes may contain freshly frozen ingredients. All foods are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sunflower oil for any fried meals. Inspector Market Officer: Konstantinos Bouzas CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY. IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).