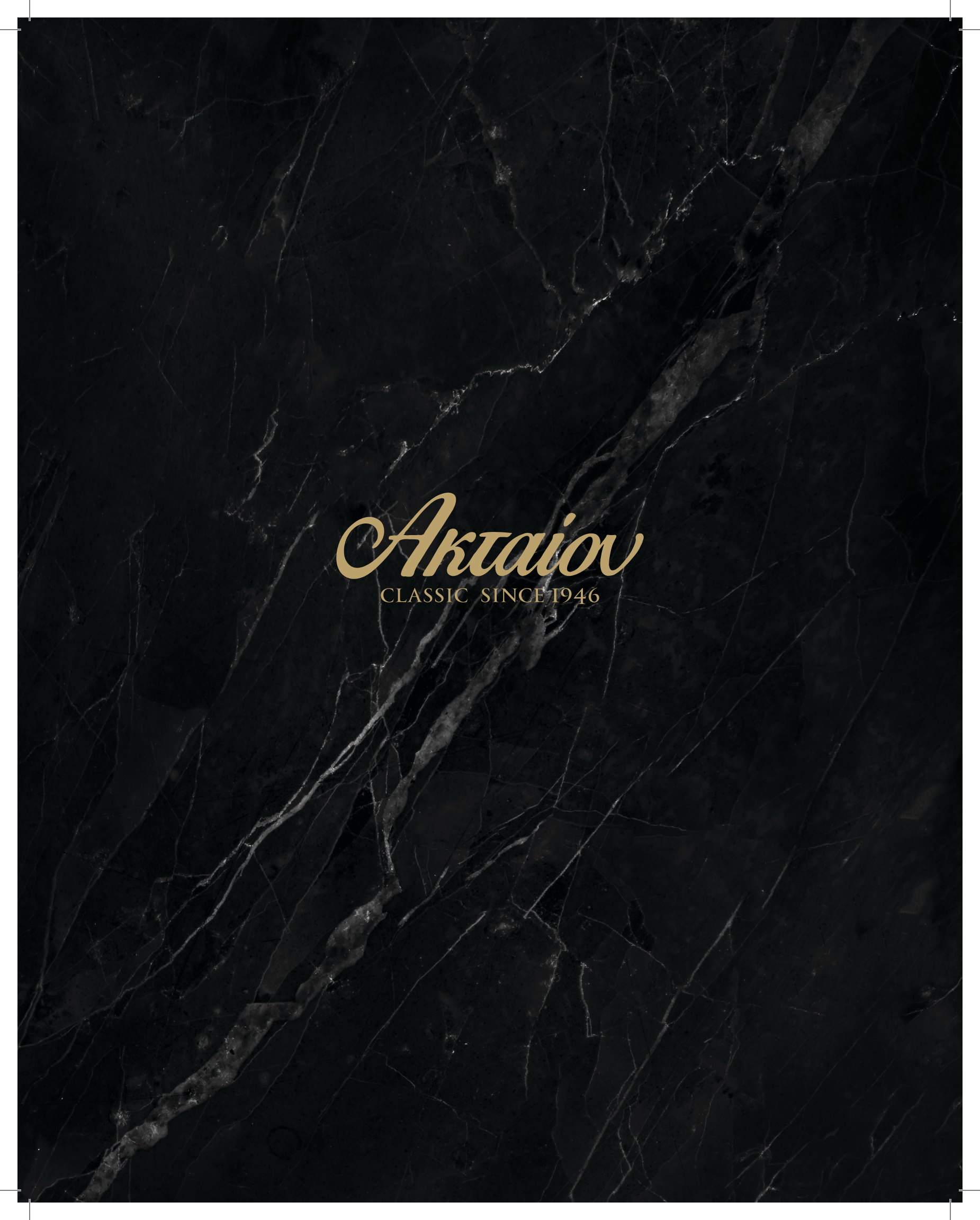


The background is a dark, almost black, marble surface with intricate, light-colored veins. The veins are primarily vertical and diagonal, creating a complex, organic pattern. The lighting is subtle, highlighting the texture of the marble.

Aktaiou
CLASSIC SINCE 1946



ΤΟ ΑΚΤΑΙΟΝ Χθες & Σήμερα

Το διάσημο και Διατηρητέο αυτό κτίσμα, είναι έργο του τέλους 1890. Εδώ και πολλά χρόνια είναι Κέντρο Πολιτισμού, Κοινωνικής, Κοσμικής και καθημερινής ζωής της Ρόδου και των Ροδίων.

ΙΤΑΛΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ (1912-1943)

Οι Ιταλοί μεταμόρφωσαν το Οίκημα και το ονόμασαν: CIRCOLO FORCEARMATED'ITALIA. Ήταν Λέσχη Ανωτέρων Πολιτικών και Στρατιωτικών Ιταλών. Στα 1926 ο Ιταλός Αρχιτέκτων FLOR-ESTINO DI FAUSTO αναμορφώνει Αρχιτεκτονικά, το ιστορικό και διάσημο κτίριο!

Στα 1938 ο Ιταλός Διοικητής Δωδεκανήσου DEVECCHI, προσδίδει στο έργο Φασιστική Αρχιτεκτονική! Αρχιτεκτονική του Απόλυτου Μεγαλείου (PURA GRADIOSITA E BELEZZA SERENA, του Ήρμου Κάλλους!

Στα χρόνια της Γερμανίας (1943-1945) ήταν Λέσχη και Τελωνείο! Οι Άγγλοι Σύμμαχοι το είχαν επίσης Λέσχη (1945-47).

21 ΑΠΡΙΛΙΟΥ 1946: ΤΟ CIRCOLO D'ITALIA ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΚΤΑΙΟΝ!

Οι Ρόδιοι στα χρόνια της Αγγλικής Παρουσίας, ονομάζουν το ιστορικό οίκημα ΑΚΤΑΙΟΝ, που σημαίνει Οίκημα, παρά θιν Άλος!

Σήμερα είναι το Στέκι της Ρόδου και των Ροδίων, αλλά και χιλιάδων επισκεπτών μας από τις εσχατιές του Κόσμου! Χώρος Αναψυχής, Εστίασης, Μουσικής, Ζωγραφικής και Αίθουσες πολλαπλών εκδηλώσεων!

Για πολλά χρόνια είναι η καρδιά και το κέντρο όλων των εκδηλώσεων, γεγονότων, πολιτικών και εθνικών εορτών! Μνημείο Κάλλους, ιστορίας και χαράς των Ροδίων για κάθε εκδήλωσι!

«Έχει η Ρόδος ομορφιές και άρωμα του дуόsmου, αλλ'όμως το ΑΚΤΑΙΟΝ μας, το κόσμημα του Κόσμου!»

ΘΕΟΦΑΝΗΣ ΜΠΟΓΙΑΝΝΟΣ

(Εταίρος της Διεθνούς Εταιρείας Ελλήνων Λογοτεχνών)

Breakfast

Σερβίρεται έως τις 12:30

yogurt

ΑÇAÍ BOWL*

Ακτινίδιο | Μπανάνα | Φρούτα του Δάσους | Flakes Καρύδας | Μαύρη Σοκολάτα
Μέλι | Πεκάν | Καρύδια

8,90

GREEK YOGURT*

Θυμαρίσιο Μέλι | Ταχίνι | Καρύδια και Κανέλα

6,80

SUPER PROTEIN BOWL*

Γκρανόλα | Αμύγδαλα | Καρύδια | Φουντούκια | Μπανάνα | Φυστικοβούτυρο | Μέλι

8,70

*Επιλογή Vegan: Γάλα Αμυγδάλου με Σπόρους Chia



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΗΓΑΝΟΨΩΜΟ

Θυμαρίσιο Μέλι | Ταχίνι | Κανέλα | Σουσάμι

7,50

ΑΥΓΑ ΜΑΤΙΑ

3 Αυγά | Μπέικον | Φρέσκο Χειροποίητο Flatbread | Τριμμένη Φέτα
Φρέσκες Τηγανητές Πατάτες

11,50

PROTEIN OMELETTE

Ασπράδια Αυγού | Φέτα | Σπανάκι | Αβοκάντο | Γαλοπούλα
Πολύσπορο Ψωμί | Σαλάτα Εποχής

10,60

ΟΜΕΛΕΤΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ (3 Αυγά)

6,50

Υλικά Επιλογής:

Λαχανικά +0,50 - 1,50 Τυριά +1,00 - 2,00 | Αλλαντικά +1,00 - 2,00



Brunch & Impasti

Σερβίρεται έως τις 15:00

Φρεσκοψημμένες Ζόμες

BACIATA

Κολοκύθι

Πράσο | Φέτα | Άνηθος | Μοτσαρέλα | Κίτρινη Κολοκύθα

13,80

Μορταδέλα

Μπουράτα | Λιαστό Ντοματίνι | Μοτσαρέλα | Ρόκα | Πέστο | Φυστίκι

16,50

Chicken Parmesan

Μοτσαρέλα | Ντοματίνια | Σάλτσα Ντομάτας | Πέστο Βασιλικού | Μαγιονέζα | Μπέικον

15,80

Italiano

Φρέσκια Μοτσαρέλα | Σαλάμι | Προσούτο | Μορταδέλα | Ντομάτα | Ρόκα | Extra Παρθένο Ελαιόλαδο

16,00

Roast Beef

Προβολόνη | Μοτσαρέλα | Τηγανητά Αυγά | Σάλτσα Πιπέρι-Bourbon

17,50



ΠΕΪΝΙΡΛΙ

Μοτσαρέλα | Γκούντα | Σάλτσα Ντομάτας | Κιμάς | Αυγό

12,50

Brunch

UOVA PURGATORIO

3 Αυγά | Σάλτσα Ντομάτας | Φρέσκος Βασιλικός | Τσίλι | Παρμεζάνα | Φέτα

Πέστο Βασιλικού | Φρέσκο Χειροποίητο Flatbread

14,60

SCRAMBLED EGGS

Μπέικον | Λιαστή Ντομάτα | Παρμεζάνα | Καπνιστή Γαλοπούλα | Γαλλικό Brioche

11,90

SMOKED SALMON EGGS BENEDICT

Φρυγανισμένα Muffin | Αβοκάντο | Καπνιστός Σολομός | Αυγά Ποσέ | Hollandaise Sauce

17,50

ABOKANTO TOAST

Φρυγανισμένο Ψωμί | Κρέμα Αβοκάντο | Τυρί Κρέμα | Καπνιστή Γαλοπούλα | Φέτα | Αυγό Ποσέ

13,50

CROQUE MADAME

Γαλλικό Brioche | Μπεσαμέλ Τυριών | Καπνιστό Χοιρομέρι | Παρμεζάνα | Τηγανητό Αυγό
Hollandaise Sauce | Σχοινόπρασο
13,30

PRALINE CROISSANT

Κρουασάν Βουτύρου | Λευκή Σοκολάτα | Πραλίνα Φουντουκιού | Αμύγδαλο
7,70

PISTACHIO CROISSANT

Κρουασάν Βουτύρου | Πραλίνα Φυστικιού | Λευκή Σοκολάτα
11,80

FRENCH TOAST

Γαλλικό Brioche | Κρέμα Cheesecake | Χειροποίητη Μαρμελάδα Φράουλας | Φρούτα του Δάσους
11,60

SOFT COOKIES & MADAGASCAR ICE CREAM

10,80

Κρέπες - Βάφλες - Pancakes

ΑΛΜΥΡΗ ΚΡΕΠΙΑ

Ζαμπόν ή Γαλοπούλα | Γκούντα | Ντομάτα | Μαγιονέζα
7,50

ΑΚΤΑΙΟΝ CRÊPE

Παγωτό Βανίλια Μαδαγασκάρης | Πραλίνα Φουντουκιού | Butterscotch | Λευκή Σοκολάτα
Μπισκότο Oreo | Κροκάν Ξηρών Καρπών | Caprice | Φράουλες
13,90

BUENO CRÊPE

Πραλίνα | Bueno | Μπισκότο
9,80

LILA PAUSE CRÊPE

Πραλίνα | Πραλίνα Φράουλας | Φρέσκες Φράουλες | Lila Pause
9,90

BISCOFF CRÊPE

Πραλίνα Lotus Μπισκότο | Τριμμένο Μπισκότο | Λευκή Πραλίνα | Μπανάνα
10,50

CLASSIC MAPLE PANCAKES

Φρέσκα Φρούτα του Δάσους | Σιρόπι Σφενδάμου
10,00



OREO PANCAKES

Πραλίνα Φουντουκιού | Μπισκότο Oreo | Λευκή Σοκολάτα
9,90

RED BERRIES WAFFLE

Φρούτα του Δάσους | Πραλίνα Φουντουκιού | Μαρμελάδα Φράουλας
10,50

PISTACHIO WAFFLE

Πραλίνα Φυστικιού | Λευκή Σοκολάτα | Τριμμένο Φυστίκι Αιγίνης
9,70

BUBBLE WAFFLE BANOFFEE

Αλμυρή Καραμέλα | Μπανάνα | Λευκό Μπισκότο | Λευκή Σοκολάτα
10,80

ΑΠΛΕΣ ΚΡΕΠΕΣ | ΒΑΦΛΕΣ | PANCAKES

με Πραλίνα Φουντουκιού
7,50

+3,50 La Cremeria (Φυστίκι | Σοκολάτα | Βανίλια Μαδαγασκάρης | Καϊμάκι)

Snacks

ΤΟΣΤ ΤΥΡΙ

5,50

ΤΟΣΤ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ Η ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ

Με Τυρί Γκούντα

6,00

Επιλογή Ψωμί Toast Gluten-Free +2,50 | Επιλογή Dinkel Ψωμιού +1,00

CLUB SANDWICH ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

Ζαμπόν | Γαλοπούλα | Μπέικον | Γκούντα | Ντομάτα | Μαρούλι | Μαγιονέζα | Twister Fries

16,40

CLUB SANDWICH ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Τηγανητό Κοτόπουλο | Sweet Chili Mayo | Μπέικον | Ζαμπόν | Γκούντα

Ντομάτα | Μαρούλι | Μαγιονέζα | Twister Fries

17,50

CLUB SANDWICH ΣΟΛΟΜΟΥ

Πολύσπορο Ψωμί | Καπνιστός Σολομός | Κρέμα Τυριού | Άνηθος | Μοσχολέμονο

Κρεμμύδι | Κάπαρη | Σαλάτα με Φυλλώδη Λαχανικά

17,90

ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΜΑΝΓΚΟ

Crispy Chicken | Μοτσαρέλα | Cheddar | Γλυκό Τσίλι | Μαγιονέζα | Μάνγκο | Σαλάτα με Φυλλώδη Λαχανικά

13,50

DIRTY DOG

Extra Size Hot Dog | Γκούντα | Μπέικον | Crispy Onion | Κέτσαπ | Μουστάρδα | Μαγιονέζα

12,80

CHEDDAR & BACON HOUSE FRENCH FRIES

10,00

Burgers

SIGNATURE BURGER

Double Smash Beef Burger 200gr | Brioche Ψωμάκι | Διπλό Μπέικον | Τηγανητό Αυγό | Διπλό Τσένταρ
Καραμελωμένο Κρεμμύδι | Πίκλες Αγγουριού | Ντομάτα | Iceberg | House Sauce και Twister Fries
18,50

CHICKEN FRIED BURGER

Τηγανητό Κοτόπουλο 200gr | Lobster Bun | Αβοκάντο | House Sauce | Μπέικον
Τσένταρ | Ντομάτα | Iceberg | Twister Fries
17,50

FIVE GUYS UPSIDE-DOWN

Double Smash Beef Burger 200gr | Μαρμελάδα Bacon-Maple Syrup | Διπλό Τσένταρ | House Sauce | Twister Fries
16,50

Pizza

MARGHERITA

Μοτσαρέλα Fior di Latte | Ντοματίνια | Βασιλικός | Βάση Ντομάτας San Marzano
11,90

SEI FORMAGGI

Μοτσαρέλα Fior di Latte | Roquefort | Παρμεζάνα | Πεκρίνο | Comté | Provolone
16,50

CARBONARA

Κρέμα Παρμεζάνας | Γκουαντσιάλε | Πεκρίνο | Φρεσκοτριμμένο Μαύρο Πιπέρι
17,50

DIAVOLA

Μοτσαρέλα Fior di Latte | Βάση Ντομάτας San Marzano | Σαλάμι Ventricina Piccante | 'Nduja | Ημίλιαστο Ντοματίνι
16,20

PESTO E BURRATA DI BUFALA

Μοτσαρέλα Fior di Latte | Πέστο Βασιλικού | Μορταδέλα | Burrata | Φυστίκι
18,50

CAPRICCIOSA

Μοτσαρέλα Fior di Latte | Βάση Ντομάτας San Marzano | Αγκινάρα | Ελιές | Καπνιστό Χοιρομέρι | Μανιτάρια
13,60

GRECA

Μοτσαρέλα Fior di Latte | Ελιές | Φέτα | Πιπεριές | Κρεμμύδι | Ντοματίνια | Βάση Ντομάτας San Marzano
13,80

CACIO E PEPE E TARTUFO

Μοτσαρέλα Fior di Latte | Πεκρίνο Romano | Φρέσκο Μαύρο Πιπέρι | Ποικιλία Άγριων Μανιταριών
Ελαιόλαδο Λευκής Τρούφας
15,90

PROSCIUTTO CRUDO

Μοτσαρέλα Fior di Latte | Stracciatella | Ρόκα | Κρέμα Βαλσάμικο
16,50

Λαχανικά +0,50 - 1,50 | Τυριά +1,00 - 2,00 | Αλλαντικά +1,00 - 2,00

Lunch & Dinner

BREAD AND SPREAD

Φρυγανισμένο Ψωμί | Χούμους | Baba Ghanoush | Pesto Rosso
12,00

ΠΕΡΙΚΑΦΤΗ

Προζυμένιο Ψωμί | Ελαιόλαδο | Άνθος Αλατιού
4,50

ΦΟΚΑΤΣΙΑ FRESHLY BAKED

Ντοματίνι | Δενδρολίβανο | Παρμεζάνα | Ελαιόλαδο
ή
Ελιές | Φέτα | Θυμαρί | Ελαιόλαδο
Συνοδεύονται με Ιταλικό Ντιπ
10,50

GARLIC FLATBREAD

Flatbread με Κρέμα Τυριού | Μοτσαρέλα | Φέτα | Σκόρδο | Μαϊντανό | Ελαιόλαδο | Ρίγανη
11,50

Όλα τα ψωμιά είναι παραγωγής μας

Salads

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Ντομάτα | Αγγούρι | Κρεμμύδι | Πιπεριά | Φέτα | Ελιές Καλαμών | Κάπαρη | Παξιμάδι
12,90

BEETROOT

Φρέσκα Μούρα | Μπουράτα | Καρότο | Ρόκα | Καρύδια
Γιαούρτι | Ψητό Σκόρδο | Dressing Βαλσάμικου
15,90

RUCOLA

Ρόκα | Μανιτάρια Μαριναρισμένα σε Παλαιωμένο Βαλσάμικο | Προσούτο
Αχλάδι | Ψητό Μανούρι | Αμύγδαλο
14,80

ΚΑΙΣΑΡΑ

Iceberg | Crispy Κοτόπουλο | Μπέικον | Flakes Παρμεζάνας | Σκορδάτα Κρουτόν | Caesar Dressing
15,70

SALMON & FENNEL

Καπνιστός Σολομός | Φινόκιο | Πορτοκάλι | Αγγούρι | Άνηθος | Λεμόνι
16,80

ΧΟΥΜΟΥΣ

Ντομάτα | Αγγούρι | Κόλιανδρο | Λάιμ | Κρεμμύδι | Τηγανητά Ρεβύθια | Τραγανά Πιτάκια
11,50

Starters

CARPACCIO ΜΟΣΧΑΡΙ

Φιλέτο Μοσχαριού | 4 Πιπέρια | Άνθος Αλατιού | Παρμεζάνα | Πατάτα | Secret Sauce
22,60

BLACK TRUFFLE ARANCINI

“Τηγανιτό Ριζότο” | Sauce Λευκής Τρούφας | Λάδι Βασιλικού
13,80

ROASTED CAULIFLOWER & CARROTS

Ψητό Κουνουπίδι | Καραμελωμένα Καρότα | Χούμους | Τοιμιστούρι
11,80

VITELLO TONNATO

Μοσχάρι 54°C | Σάλτσα Τόνου | Κάπαρη | Chili Oil
17,50

ΛΑΒΡΑΚΙ CARPACCIO

Fleur de Sel | Εσπεριδοειδή | Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο
19,80

MELANZANE E ZUCCHINE FRITTE

Μελιτζάνα | Κολοκύθι | 2 Είδη Sauce
10,80

BRUSCHETTA NAPOLETANA

Ντομάτα | Ντοματίνια | Φρέσκια Μοτσαρέλα | Βασιλικός | Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο
10,90

PARMESAN AND TRUFFLE HOUSE FRENCH FRIES

Truffle-Mayo | Μυρωδικά | Σκόρδο | Παρμεζάνα
12,80

FRENCH FRIES

Garlic Sauce
5,50

PREMIUM CHARCUTERIE BOARD

PREMIUM ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ/ΤΥΡΙΩΝ
38,00



Pasta

TAGLIATELLE CON VITELLO E TARTUFO

Φιλέτο Μοσχαριού | Καμένο Καλαμπόκι
Μανιτάρια Πλευρώτους, Portobello, Champignon, Porcini | 4 Πιπέρια
Παρμεζάνα | Μυρωδικά
23,20

RISOTTO ALLA MILANESE

Slow Cooked Μοσχαράκι | Σαφράν | Παρμεζάνα | Πεκορίνο
20,80

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO

Σάλτσα από Ψητά Ντοματίνια | Σκόρδο | Βασιλικός | Τσίλι | Μαϊντανός
15,70

RIGATONI CARBONARA

Γκουαντσιάλε | Σκόρδο | Parmigiano | Pecorino Romano | Πράσινο Πιπέρι
19,80

PACCHERI

Κοτόπουλο | Μανιτάρια | Cream Cheese | Παρμεζάνα
17,50

SUNDAY NOON PAPPARDELLE RAGU

Ιταλικό Ραγού | Κρέμα Παρμεζάνας | Herbs
21,40



Main Courses

ΛΑΒΡΑΚΙ Η' ΤΣΙΠΙΟΥΡΑ THREE WAY

Ένα πιάτο - 3 υφές: Ceviche - Ζυμαρικό από το ζωμό του - Φιλέτο στη Σχάρα
85,00/KG (APPROX. 1,4KG PER SERVING FOR 2)

ΣΟΛΟΜΟΣ 240GR - 260GR APPROX

Σολομός Σοτέ | Ζεστή Σαλάτα Fregola | "Καπονάτα" | Sauce Miso-Dijon
26,00

ΜΥΛΟΚΟΠΗ 240GR - 260GR APPROX

Ριζότο "Σπανακόρυζο" | Φασολάκι | Beurre Blanc | Παντζάρι | Μπρικ Σολομού
28,00

Josper Grilled

FILLET MIGNON ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΑΛΛΙΑΣ 300GR

34,00

STRIP LOIN BLACK ANGUS ΑΥΣΤΡΑΛΙΑΣ 300GR - 320GR APPROX

42,00

RIB EYE ΑΜΕΡΙΚΗΣ ΟΜΑΗΑ 300GR - 320GR APPROX

56,00

ΧΟΙΠΙΝΗ ΜΠΙΡΙΖΟΛΑ ΤΟΜΑΧΑΥΚ ΕΛΛΗΝΙΚΗ 800GR - 900GR APPROX

28,00

GRILLED CHICKEN TAGLIATA 500GR - 600GR APPROX

24,00

Sides

CORN RIBS 6,00

GRILLED VEGGIES 6,00

GREEN SALAD 5,00

FRESH FRENCH FRIES 5,00

SAUTÉED MUSHROOMS 6,00

Sauces

PEPPER SAUCE 3,00

FRESH CHIMICHURRI 3,00

FRESH BÉARNAISE 3,50

CAFÉ DE PARIS BUTTER 3,00

Desserts

CHOCOLATE FUDGE CAKE
9,50

TIRAMISU
9,50

BURNT BASQUE CHEESECAKE
10,40

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ PISTACHIO
Παγωτό Καϊμάκι
11,80

ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ
10,00



ΡΑΒΑΝΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ 6,00

ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΚΑΡΥΔΙ 6,00

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ 5,50

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ 5,50

ΜΗΛΟΠΙΤΑ 6,00

LEMON PIE 6,00

Kids Menu

ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ
με Τηγαντές Πατάτες
8,00

MINI ΜΠΙΕΡΓΚΕΡ
με Τηγαντές Πατάτες
8,50

Συνοδεύονται από Παιδικό Χυμό

Drinks

signature cocktails

AKTAION ZOMBIE - 17.00

Bacardi Aged blend rum, freshly squeezed blood orange juice, lime, maracuja pure combined with homemade falernum liqueur based on amaretto and several herbs.

THE CHARMED - 16.00

A playful cocktail between orgeat, caramel and citrus. Fighting with the bubbles of pink grapefruit.

BLACK PUMPKIN BREW - 16.00

A combination of spicy pumpkin syrup with fresh squeezed lime and simple syrup, agitated with the bubbles of sparkling wine in a total black mood.

RHODIAN MELEKOUNI - 17.00

Bombay Sapphire London Gin, fresh lime juice, fig marmalade combined with a homemade syrup of honey and thyme.

SWEET KISS - 17.00

42 Below vodka combined with strawberry tequila, cacao syrup, homemade strawberry marmalade with vanilla Madagascar and strawberry espuma on top.

CANDY BLISS - 16.00

Bombay Sapphire London Gin infused with strawberries, Greek mastiha, bubblegum infused syrup, lime and red berries pulp. On top some candies waits for you.

BANANA SPLIT - 16.00

42 Below vodka combined with banana liqueur, vanilla Madagascar and strawberry pure, mingle with lemon juice and milk in a clarification process.

NOSTRUM - 17.00

Cazadores Tequilla Reposado, fresh mango, lime, ginger syrup infused with Tabasco and homemade spicy herbs mix powder.

aperitif

APEROL SPRITZ - 12.00

Aperol, soda, prosecco

MARTINI BITTER SPRITZ - 13.00

Martini Bitter, pink soda, prosecco

PALLINI SPRITZ - 13.00

Pallini Limoncello, prosecco, sparkling water

GREEK'S SPRITZ - 12.00

Greek Skinos mastiha, basil leaves, soda

perfect served

PATRON MARGARITA - 19.00

PATRÓN Silver is handcrafted from the finest 100% Weber Blue Agave and is carefully distilled in small batches at Hacienda Patrón distillery in Jalisco, Mexico to create our additive free super-premium tequila.

ANGEL'S ENVY FASHION - 20.00

Angel's Envy Bourbon undergoes a unique finishing process, aging in port wine barrels. This process imparts rich flavors and aromas, creating an exceptional and renowned spirit that blends the luscious sweetness of port with traditional bourbon notes.

CHEF'S PERFECT NEGRONI - 19.00

Martini Bitter and Martini Rubino vermouth with its distinctively sweet, aromatic, rich, and balanced taste combined with Bombay Sapphire Premier Cru London gin in a smokey process with beech wood.

ESPRESSO TIRAMISU MARTINI - 18.00

The all time classic cocktails combined with 42 below vodka and the taste of the classic dessert tiramisu.

GREY GOOSE MULE - 18.00

GREY GOOSE® Vodka is a versatile spirit, created using the very best French winter wheat and spring water from Gensac in the Cognac region.

SMOKEY MESCALOMA - 19.00

This Smoky Paloma Cocktail is a great spin on the classic Paloma. Here, the smoky flavor of the Mezcal tequila add an unusual smoky flavor profile.

HUGO - 12.00

Elderflower syrup, mint leaves, soda and prosecco

ROSE'S HUGO - 13.00

Elderflower syrup, rose syrup, soda, prosecco, mint leaves and a mix of fresh berries and strawberries

mocktails

MATCHA COLADA - 9.00

A pleasure combine of matcha powder,milk, pineapple pulp and coconut puree.

EUPHORIA - 8.50

A combination of forest fruits pure,cranberry juice,notes of vanilla Madagascar and fresh lime juice.

THE GRINCH - 8.50

The green mix of cucumber,apple pure, lime juice and the aroma of Tanqueray 0%

NO%EGRONI - 10.00

Bitter 0%, Roots Divino Rosso vermouth and Tanqueray 0%.

all-time classics

MOJITO - 12.00

PORN STAR MARTINI - 13.00

COSMOPOLITAN - 13.00

APPLE MARTINI - 13.00

TEQUILA SUNRISE - 12.00

SEX ON THE BEACH - 12.00

LONG ISLAND ICED TEA - 13.00

MARGARITA - 13.00

MAI TAI - 14.00

BLACK RUSSIAN - 12.00

PINA COLADA - 13.00

MOSCOW MULE - 13.00

WHISKEY SOUR - 13.00

BRAMBLE - 13.00

CAIPIRINHA - 12.00

DAIQUIRI - 12.00

ESPRESSO MARTINI - 13.00

DRY MARTINI - 13.00

OLD FASHIONED - 13.00

PALOMA - 13.00

champagne & sparkling

MONDO BRUT - VASILIKI PARLIAROU	40,00
TERRABIANCA MOSCATO D'ASTI	42,00
ARMANI PROSECCO DRY	44,00
ARMANI PROSECCO ROSE	46,00
ARMANI MOSCHATO	50,00
ASTI MARTINI BRUT	52,00
ASTI MARTINI MOSCHATO	54,00
ASTI MARTINI ROSE	58,00
LAMBORGHINI PROSECCO DEMI SEC	66,00
LAMBORGHINI ICE SPARKLING	125,00
LAMBORGHINI BRUT GOLD	150,00
MOET & CHANDON BRUT	175,00
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL	195,00
MOET & CHANDON ROSE	225,00
VEUVE CLICQUOT BRUT	225,00
CRISTAL LOUIS ROEDERER BRUT	890,00

wines

ΛΕΥΚΑ

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ Βασιλική Παρλιάρου	Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος	31,00
SYMPOSIUM Tatakis Wines	Μοσχάτο, Ρόδος	33,00
ΠΑΡΑΓΚΑ Κτήμα Κυρ Γιάννη	Ροδίτης - Μαλαγουζιά, Αμυνταίο	35,00
ΜΕΓΑΘΗΡΙ Tatakis Wines	Αθήρι, Ρόδος	39,00
ΔΕΞΑΜΕΝΗ Enoteca Emery	Αθήρι - Chardonnay - Μαλαγουζιά, Ρόδος	39,00
ARMANI PINOT GRIGIO CORVARA Albino Armani	Pinot Grigio, Ιταλία	41,00
ARMANI SAUVIGNON CAMPO NAPOLEONE Albino Armani	Sauvignon Blanc, Ιταλία	43,00
RIESLING HAFNER House of Hafner	Welsh Riesling, Αυστρία	45,00
LENGA (ΗΜΙΞΗΡΟΣ) Κτήμα Αβαντίς	Gewurztraminer, Εύβοια	47,00
ARMANI CHARDONNAY Albino Armani	Chardonnay, Ιταλία	49,00
BIBΛΙΑ ΧΩΡΑ Κτήμα Βιβλία Χώρα	Sauvignon Blanc - Ασύρτικο, Καβάλα	52,00
ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ Κτήμα Κυρ Γιάννη	Chardonnay, Φλώρινα	52,00
ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ Κτήμα Γεροβασιλείου	Μαλαγουζιά, Καβάλα	54,00
SANTORINI FAMILIA Κτήμα Χατζηδάκη	Ασύρτικο, Σαντορίνη	96,00

POZE

ROSALIA Tatakis Wines	Μοσχάτο - Μανδηλαριά, Ρόδος	33,00
ΠΑΡΑΓΚΑ Κτήμα Κυρ Γιάννη	Merlot - Syrah - Ξινόμαυρο, Αμυνταίο	36,00
MAISSA Tatakis Wines	Syrah - Merlot, Ρόδος	39,00
ARMANI ROSE VALLAGARINA Albino Armani	Schiava, Ιταλία	39,00
ΤΡΕΙΣ ΜΑΓΙΣΣΕΣ Κτήμα Μπαροφάκα	Μοσχοφίλερο - Αγιωργίτικο, Νεμέα	41,00
LENGA PINK Κτήμα Αβαντίς	Gewurztraminer, Εύβοια	47,00
DOMAINE COSTA LAZARIDI Costa Lazaridi	Merlot - Αγιωργίτικο - Grenache, Δράμα	53,00
L'ESPRIT DU LAC Κτήμα Κυρ Γιάννη	Ξινόμαυρο, Αμυνταίο	53,00
M DE MINUTY Chateau Minuty	Cinsault - Grenache Rouge - Syrah, Προβηγκία Γαλλία	69,00
MIRAVALL ROSE Chateau Miraval	Cinsaut - Grenache Rouge, Προβηγκία Γαλλία	72,00

ΕΡΥΘΡΑ

ESPERINOS Tatakis Wines	Μανδηλαριά - Merlot, Ρόδος	33,00
ΠΑΡΑΓΚΑ Κτήμα Κυρ Γιάννη	Ξινόμαυρο - Merlot - Syrah, Αμυνταίο	37,00
ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ Κατώγι Αβέρωφ	Cabernet Sauvignon - Αγιωργίτικο, Ήπειρος	39,00
ARMANI MARZEMINO Albino Armani	Marmezino, Ιταλία	43,00
ΧΡΥΣΟΛΙΘΟΣ Κτήμα Μουσών	Merlot, Θήβα	46,00
SYRAH Κτήμα Αβαντίς	Syrah, Βοιωτία	48,00
ARMANI VALPOLIZELLA Albino Armani	Corvina, Ιταλία	52,00
BIBAIA ΧΩΡΑ Κτήμα Βιβλία Χώρα	Cabernet Sauvignon - Merlot - Αγιωργίτικο, Καβάλα	54,00
ΕΡΥΘΡΟ Κτήμα Γεροβασλείου	Syrah - Merlot - Λήμνιο, Μακεδονία	58,00
CABERNET SAUVIGNON Κτήμα Χατζημιάλη	Cabernet Sauvignon, Αταλάντη	60,00
ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ Nico Lazaridi	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	118,00

by the glass

ΛΕΥΚΟ / ΕΡΥΘΡΟ / ΡΟΖΕ ΞΗΡΟ	175ml	6,50
ARMANI PINOT GRIGIO DE LA VENEZIA	150ml	7,00
ΠΑΡΑΓΚΑ - ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ Ροδίτης, Μαλαγουζιά	150ml	7,00
PROSECCO (GLASS)	175ml	7,00
SAMOS VIN DOUX	150ml	8,00
BIBAIA ΧΩΡΑ - ΚΤΗΜΑ BIBAIA ΧΩΡΑ ΛΕΥΚΟ Sauvignon Blanc, Ασύρτικο	150ml	10,00
TERRE DI GAIA - LAGREIN MERLOT Ερυθρό	150ml	8,00
ARMANI CHARDONNAY	150ml	10,00
ARMANI SAUVIGNON BLANC NAPOLEONE	150ml	10,00
ARMANI VALLAGARINA Ροζέ	150ml	10,00
TATAKIS WINES Λευκό Ημίγλυκο - Ερυθρό Ημίγλυκο - Ροζέ Ημίγλυκο	Φιάλη 187,5ml	7,50
CHAMPAGNE 200ml		
ASTI MARTINI BRUT		12,00
ASTI MARTINI		14,00
MOET & CHANDON BRUT		54,00
MOET & CHANDON ROSE		58,00

spirits 60ml serving

<i>whisky</i>	Dewar's	10,00	Chivas 18 YO	28,00
	Dewar's Carribean Smooth	11,00	Dimple	14,00
	Dewar's Japanese Smooth	13,00	Jack Daniel's	14,00
	Cutty Sark	10,00	Johnnie Walker Black	14,00
	Johnnie Walker Red	10,00	Jack Daniel's Honey	14,00
	Famous	10,00	Johnnie Walker Double Black	15,00
	Haig	10,00	Johnnie Walker Blue Label	65,00
	Jameson	10,00	Lagavulin 16 YO	38,00
	Ballantine's	10,00	Oban 14 YO	38,00
	Johnnie Walker Green Label	21,00	Talisker	20,00
	Johnnie Walker Gold Label	20,00	Cardhu	16,00
	Southern Comfort	10,00	McCallan Double Cask	38,00
	J&B	10,00	Glenfiddich 12 YO	16,00
	Jameson Black Barrel	14,00	Glenlivet	14,00
	Dewar's 12 YO	14,00	Nikka from the Barrel	44,00
	Chivas	14,00	Tullamore Due	14,00
<i>bourbon</i>	Angel's Envy	38,00	Wild Turkey	14,00
	Four Roses	12,00	Maker's Mark	14,00
	Jim Beam	12,00	Knob Creek	15,00
	Woodford Reserve	18,00		
<i>tequila</i>	Cazadores Blanco	12,00	Patron Blanco	17,00
	Cazadores Reposado	12,00	Patron Reposado	19,00
	Jose Cuervo Blanco	12,00	Patron El Cielo	67,00
	Jose Cuervo Reposado	12,00	Clase Azul Reposado	100,00
	Mezcal Gusano Rojo	20,00	Clase Azul Gold Tequila	150,00
<i>rum</i>	Bacardi	10,00	Legendario Elixir de Cuba	14,00
	Bacardi Carta Oro	11,00	Plantation	14,00
	Bacardi Carta Negra	11,00	Brugal	13,00
	Bacardi Spiced	11,00	Diplomatico Reserva Exclusive	22,00
	Bacardi Anejo 4	14,00	Diplomatico Mantuano	17,00
	Bacardi Anejo 8	18,00	Ron Zacapa 23 YO	24,00
	Mount Gay Eclipse	18,00	Don Papa	20,00
	Sailor Jerry	11,00	El Presidente	20,00
<i>vodka</i>	42 Below	10,00	Grey Goose	17,00
	Stoli	10,00	Grey Goose Altius	57,00
	Absolut	10,00	Beluga	18,00
	Smirnoff Red	10,00	Ciroc	17,00
	Ursus Red	10,00	Roberto Cavalli	18,00
	Stoli Elite	20,00		

gin	Bombay Dry	10,00	Tanqueray 0%	10,00	
	Bombay Sapphire	10,00	Hendrick's	16,00	
	Bombay Premier Cru	16,00	Beefeater 24	16,00	
	The Botanist	16,00	Monkey 47	18,00	
	G' Vine	17,00	Madame Del Professore	18,00	
	Gordon's	10,00	Gin Mare	19,00	
	Tanqueray	10,00	Portofino	17,00	
	Tanqueray Ten	16,00	Rumours	13,00	
liqueur	Cointreau	10,00	Passoa	10,00	
	Amaretto	10,00	Pisang Ambon	10,00	
	Bailey's	10,00	Kahlua	10,00	
	Tia Maria	10,00	Smirnoff North	10,00	
	Pimm's	10,00	Drambuie	10,00	
	Frangelico	10,00	Tequila Rose Strawberry	11,00	
	Malibu	10,00			
cognac	Metaxa 5*	10,00	Courvoisier VS	16,00	
	Metaxa 7*	13,00	Martell VS	17,00	
	Metaxa 12*	14,00	Remy Martin V.S.O.P.	24,00	
	Hennesy	17,00			
aperitif	Martini Bitter	10,00	Martini Bianco	10,00	
	Aperol	10,00	Martini Rosso	10,00	
	Campari	10,00	Martini Dry	10,00	
digestive	Jagermeister	10,00	Fernet Branca	8,00	
	Skinos Mastiha	10,00	Sambuca White	10,00	
	Underberg	5,00	Sambuca Black	10,00	
	Pallini Limoncello	12,00	Averna	8,00	
	Grappa	8,00	Amaro	8,00	
greek, aperitif	Ouzo Glass	6,00	Tsipouro 200ml	14,00	
	Ouzo 200ml	14,00	Retsina	10,00	
	Tsipouro Glass	6,00			
bottles	Simple	120,00	shots	Simple	4,00
	Special	160,00		Special	6,00
	Premium	200,00		Premium	8,00

beers

ALFA 330ml	5,50
AMSTEL 330ml	5,50
ZYTHOS 330ml	5,50
AMSTEL RADLER 330ml	5,50
HEINEKEN 330ml	6,50
HEINEKEN 0% 330ml	6,50
MAMOS 330ml	6,50
FISCHER 330ml	7,00
SOL 330ml	7,50
ERDINGER WEISSBIER 500ml	9,50

ciders

STRONGBOW 330ml Apple / Raspberry	7,00
MILOKLEFTIS 330ml Cherry / Pink Grapefruit	7,00

rtd

SMIRNOFF ICE 275ml	7,00
QUBE 250ml	5,00
RED BULL 250ml	7,00

juices

ΧΥΜΟΣ ΠΟΤΗΡΙ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ	4,00
ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	4,80
ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ	6,80
ΠΑΙΔΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ	2,00

coffee

Ζεστός	
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ	3,00
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ	4,00
NESCAFE	4,00
ΦΙΛΤΡΟΥ	4,00
ΕΣΠΡΕΣΟ	3,20
ΔΙΠΛΟ ΕΣΠΡΕΣΟ	3,90
ΕΣΠΡΕΣΟ ΜΑΚΙΑΤΟ	3,40
ΔΙΠΛΟ ΜΑΚΙΑΤΟ	4,10
ΑΜΕΡΙΚΑΝΟ	3,20
ΔΙΠΛΟ ΑΜΕΡΙΚΑΝΟ	4,00
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ	4,30
ΔΙΠΛΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ	5,00
ΛΑΤΕ	5,00
ΙΡΛΑΝΔΕΖΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ	8,00

Παγωμένος

ΦΡΑΠΕ	4,00
ΦΡΑΠΕ ΜΕ BAILEYS	7,50
ΦΡΑΠΕ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ	7,50
ΦΡΕΝΤΟ ΕΣΠΡΕΣΟ	4,40
ΦΡΕΝΤΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ	4,60
ΦΡΕΝΤΟΤΣΙΝΟ	6,50
ΛΑΤΕ	5,00

Ροφήματα

ΤΣΑΪ	4,00
ΦΡΕΣΚΟ ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΑ	3,50

Γάλα βρώμης ή αμυγδάλου +0,50€
Σαντιγί +0,50€
Σιρόπι επιλογής +0,30€

water & soft drinks

ΑΠΟΛΛΩΝΙΟ Φυσικό Μεταλλικό Νερό 1Lt	2,80
ΙΟΛΗ Φυσικό Μεταλλικό Νερό 1Lt	3,90
ACQUA PANNA Mineral Water 750ml	6,50
S.PELLEGRINO Sparkling water 250ml	4,40
S.PELLEGRINO Sparkling water 750ml	6,60
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 250ml	3,90
SCHWEPPE SODA 250ml	3,60
SCHWEPPE TONIC 250ml	3,90
SCHWEPPE 250ml	3,90
Pink Soda - Tropical Fusion	
3 CENTS 250ml	5,90
Pink Grapefruit Soda 0%	
Ginger Beer	
Pink Grapefruit	
Aegean Tonic	
FUZE ICE TEA 330ml	3,90
Λεμόνι / Ροδάκινο	
LIFE ICE TEA 500ml	5,90
Κεϊλανής με ροδάκινο	
Earl Grey με λεμόνι	
Balance - πράσινο μίλο & δυόσμο	
Energize - πράσινο τσάι, λεμόνι, τζίντζερ	
Red Boost - φράουλα, ιβίσκος, ginseng	

homemade refreshments 580ml

Λεμονάδα	4,80
Ροδάκινο	
Πανδαισία εσπεριδοειδών	
Ροζ Λεμονάδα	
Κεράσι Αρμπάρόριζα	
Πράσινο μίλο & ρόδι	



milkshakes & smoothies



LOVIT CLASSIC*	4,80
Ζεστή ή κρύα	
LOVIT MOKA*	4,80
LOVIT WHITE CHOCOLATE	4,80
BUENITO	5,30
RED VELVET	5,30
COFFEECHINO	5,90
KREMA VANILLA	5,90
MATCHA VANILLA CREAM	6,00
LOVIT BUBBLE BUBBLE (COLD ONLY)	6,00

*Επιλογή vegan γάλα

Classic Milkshakes	6,00
Βανίλια / Σοκολάτα / Φράουλα / Μπανάνα	

ZESETH MATCHA	6,00
επιλογή γάλα πλήρες, αμυγδαλού ή βρώμης	

Classic Smoothies	
PASSION STORM	6,50
Φρούτο το πάθους, αλόη, γκουάβα, ροδάκινο, ανανάς, παπάγια	
TROPICAL CARROT	6,50
Καρότο, μάνγκο, μπανάνα, ακτινίδιο, γκουάβα	
COCONUT CRUSH	6,50
Καρύδα, ανανάς	
STRAWBERRY FANTASY	6,50
Φράουλες, μπανάνα	
RASPBERRY HEAVEN	6,50
Βατόμουρα, μύρτιλα, αχλάδι, μάνγκο	
ACAI KICK	6,50
Ακάι, μύρτιλα, μάνγκο, φράουλα	

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αθανασάκου Ασπασία
Οι τιμές είναι σε Ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Ο πελάτης δεν υποχρεούται να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
Παρακαλώ πολύ ενημερώστε το προσωπικό μας σε περίπτωση αλλεργιών / διατροφικών προτιμήσεων.
Το κατάστημα διαθέτει έντυπο παραπόνων στην είσοδο/έξοδο.

Responsible upon Market Inspection: Athanasakou Aspasia
Prices include all legal taxes.
Customer is not obliged to pay if he does not receive a legal notice of payment (invoice-receipt).
Please inform our staff for any dietary restrictions or special needs.
A complaint form is available at the entrance of the establishment.