



Στις τιμές περιλαμβάνεται ο Φ.Π.Α.  
και ο δημοτικός φόρος (0,5%)

**Αγορανομικός υπεύθυνος:**

.....

 [dear\\_elie](#)  [Dear Elie](#)



## FOOD MENU

 [dear\\_elie](#)  [Dear Elie](#)

# FOR STARTING

Τυροκαυτερή / Spicy feta cheese spread	7.00€
Τζατζίκι / Garlicky yogurt spread	8.00€
Φάβα Σαντορίνης / Santorinian Fava Καραμελωμένο κρεμμυδάκι, κάπαρη, λάδι πάπρικας και καπαρόφυλλα Caramelized onion, caper ,paprika oil and caper leaves	11.00€

# ΟΡΕΚΤΙΚΑ/APPETIZERS

<b>Ταρτάρ τόνου / tuna "tartare"</b> Harissa, ponzu, πιπεριά φλωρίνης, αβοκάντο και καραμελωμένο φυστίκι με σουσάμι Σαντορίνης. Harissa, ponzu,florin peppers,avocad, caramelized pistachio with Santorinian sesame.	17.00€
<b>Τηγανιτά κεφτεδάκια / Greek style fried beef patties</b> Δυόσμος, γιαούρτι μυρωδικών, σάλτσα ντομάτας και κενέλ τυριών Mint, yoghurt herbs, tomato sauce and cheese kennel.	16.00€
<b>Χταπόδι με Φάβα Σαντορίνης / Octopus with Santorinian Fava</b> Καραμελωμένο κρεμμύδι, πουδρα αρωματικού ψωμιού, τοματίνια και λαδολέμονο βασιλικού. Caramelized onion, aromatic powder bread, cherry tomatoes, oil and lemon with basil dressing.	20.00€
<b>Φαλάφελ από παντζάρι / Beetroot falafel</b> Σερβίρονται με σάλτσα από ταχίνι-λεμόνι και φρέσκο κόλιανδρο, και τραγανές πίτες. Tahini, lemon, coriander sauce, crispy pitas.	13.00€
<b>Fish and Chips</b> Μπακαλιάρος, chips πατάτας και αρωματική αίολι. Cod,Potato chips and aioli.	18.00€
<b>Τηγανητές πατάτες Νάξου / Fried Potatoes from Naxos</b>	8.00€
<b>Μύδια αχνιστά / Steamed Mussels</b> Λεμόνι και φρέσκα μυρωδικά. Lemon, fresh herbs.	17.00€



# SIGNATURE COCKTAILS

<b>NECTAR OF GODS</b> Rum, Squeezed lemon, Metaxa 7*, Cointreau, Maraschino syrup.	17.00€
<b>DON'T CALL ME ZOMBIE</b> Red fruits marmalade, Cointreau, 3 Rums, Tentura, Passion, Pineapple, Squeezed lime, Grapefruit juice, Falernum, Angostura bitter.	18.00€
<b>FLIP FANTASIA</b> Gooseberry Gin, Botanic Tonic, Mint, Lime bitter.	16.00€
<b>VOLCANO EXPLOSION</b> Aperol, Brugal Rum, Squeezed lime, Falernum, Passion, Grapefruit.	16.00€
<b>FAR FROM THE TREE</b> Mastiha, Raspberry, Blueberry, Squeezed lime, Cointreau, Vanilla, Mint leaves, Ginger Beer.	17.00€
<b>MASTIHA TWIST</b> Mastiha Dry, Squeezed Lemon, Lemongrass, Bergamot liqueur, Grapefruit Soda.	16.00€
<b>BIG APPLE</b> Gin, Green Apple sourz, Squeezed lime, Ginger.	16.00€
<b>NEVER SHARED</b> Vodka, Pineapple, Flower honey, Ginger, Squeezed lime, Pear.	18.00€
<b>LONELY ISLAND IN THE MIDDLE OF A FOGGY SEA</b> Gin, Aegean Tonic, Φύκι Nori.	17.00€
<b>GRANDPA ON THE ROCKS</b> Scotch blend Whiskey, Gin, Plums, Vanilla, Plum bitter.	17.00€
<b>WINTER RITA</b> Patron Reposado, Squeezed lime, Grapefruit Soda.	16.00€
<b>CARRIBEAN PASSION</b> Rum, Passion, Mint, Angostura aromatic bitter, Pineapple	15.00€
<b>SUNSET AT ELIE'S</b> Aperol, Prosecco, Orange, Mandarin	16.00€
<b>BRASS MONKEY</b> Gin, Aperol, Rhubarb liqueur, Campari, Vermouth, Peach bitter	15.00€
<b>CALDERA SPRITZ (low abv)</b> Mastiha, Prosecco, Orange, Mandarin, Cardamum bitter	15.00€

# MOCTAILS

<b>COOL BREEZE</b> Bergamot, Mandarin, Strawberry, Coconut, Vanilla, Lime.	14.00€
<b>FROZEN VIRGIN DAQUIRI CHOOSE YOUR FLAVOR:</b> Mango, Strawberry, Pineapple, Passion Fruit, Red Berries, Lime-Lemon.	12.00€

# SPIRITS

	Bottle	Glass
<b>Ούζο Plomari (200ml)</b>	20.00€	8.00€
<b>Τσινουπο (Raki) Dekaraki Tyrnavou (200ml) Simple Spirit</b>	20.00€	8.00€
<b>Simple Spirit</b>	-	12.00€
<b>Premium Spirit</b>	-	15.00€
<b>Shot</b>	-	6.00€



# ΚΑΦΕΔΕΣ - ΡΟΦΗΜΑΤΑ/ COFFEES - BEVERAGES

Freddo Espresso	5.00€
Freddo Cappuccino	6.00€
Freddo Latte	6.00€
Cold Brew	7.00€
Fredoccino	9.00€
Frappe With Vanilla Ice Cream	9.00€
Esspresso Singe	3.00€
Esspresso Double	5.00€
Cappuccino Single	4.00€
Cappuccino Double	6.00€
Latte	7.00€
Ελληνικός Καφές / Greek Coffee	5.00€
Americano	5.00€
Afogato (Vanila ice cream served with espresso coffee on top)	8.00€
Συνοδευτικό Γάλα / Milk On The Side (Almond/Ott)	2.00€
Κρύα Σοκολάτα / Cold Chocolate	8.00€
Σπιτική Λεμονάδα Της Γιαγιάς Έλλης Με Τζίντζερ / Grandma's Elie Lemonade With Ginger	9.00€
Milkshake (Chocolate/Vanilla)	11.00€
Ζεστή Σοκολάτα / Hot Chocolate	8.00€
Τσάι / Tea	6.00€
Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι / Orange Juice	8.00€



Μανιτάρια με κρέμα παρμεζάνας / Parmesan creme mushrooms	15.00€
Ντοματοκεφτέδες / Santorinian traditional tomato fritters Σερβίρονται με γιαούρτι μυρωδικών Served with yoghurt herbs	12.00€
Κολοκυθοκεφτέδες / Zucchini-vegetables fritters Σερβίρονται με γιαούρτι μυρωδικών Served with yoghurt herbs	12.00€
Σφακιανή πίτα με μέλι / "Sfakiani" pita with honey	13.00€
Γαρίδες σαγανάκι / Shrimps saganaki Με φρέσκια τομάτα, ούζο και φέτα. Tomato sauce, ouzo, feta cheese.	16.00€
Καλαμαράκι τηγανητό / Fried calamari With aromatic aioli	16.00€
Μουσακάς / Traditional mousaka	18.00€
Ντόνατς Ελληνικών τυριών / Cheese donuts Με μυρωδικά και μαρμελάδα ντομάτας With fresh herbs and tomato marmalade	13.00€

## ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Ελληνική / Greek Μετοματίνια κρεμμύδι κάπαρη αγγούρι μους φέτας, παξιμάδι χαρουπιού και ελαιόλαδο With cherry tomatoes, onion, caper, cucumber, mousse feta cheese, carob bread and e.v.o.	14.00€
Ανάμεικτη / Mixed Greens Τοματίνια παστέλι κατσικίσιο τυρί και dressing απομέλιμουστάρδα. Cherry tomatoes, pastel, goat cheese and honey-mustard dressing.	14.00€
Ντάκος cheese cake / Dacos cheese cake Τομάτα φέτα κρεμμύδι, ελαιόλαδο ελιές ρίγανη Tomato, feta cheese, onion, e.v.o., olives, oregano.	15.00€
Caesar salad με κοτόπουλο ή γαρίδες / Caesar salad with chicken or shrimps Παρμεζάνα, iceberg, κρουτόν, μπέικον Parmesan flakes, iceberg, croutons, bacon	16.00€



# PIZZA

**Bufalla** 17.00€

Μοτσαρέλα, ντομάτα, βασιλικός  
Mozzarella, tomato, basil

**Πίτσα γύρος / Pizza gyros** 21.00€

Ντομάτα, γύρος, μαριναρισμένο κρεμμύδι, τζατζικί  
Tomatoes, gyros, marinated onions, tzatziki

# PASTA / RISOTTI

**Καρμπονάρα / Carbonara** 22.00€

Bucatini με πανσέτα, κρόκους αβγών και κρέμα παρμεζάνα  
Bucatini with pancetta, eggs, parmesan cream

**Ριζότο λαχανικών / Vegetable risotto** 19.00€

Πέστο σπανάκι, τοματίνια  
Spinach pesto, cherry tomatoes

**Bucatini** 16.00€

Τοματίνια, κρέμα τυρί, παρμεζάνα, φρέσκο βασιλικό και πούδρα αρωματικού ψωμιού  
Cherry tomatoes, cream cheese, parmesan, basil, aromatic bread powder

**Λιγουίνι με θαλασσινά / Seafood linguini** 26.00€

Φρέσκια και λιαστή τομάτα, ούζο και μάραθο  
Fresh and sun dried tomatoes, ouzo, fennel

**Κριθαράκι ραγού / Barley ragu** 22.00€

Κρέμα γραβιέρας και τοματίνια κονφί  
Served on gruyere cream and cherry tomatoes



# ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

**Corona** 8.00€

**Stella Artois** 7.00€

**Draught Mammos 300ml / 500ml** 7.00€ / 9.00€

**Corona Cero** 5.00€

**Nymfi** 7.00€

# ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

**Νερό / Water** 4.50€

**Sparkling Water 750ml** 6.00€

**Coca Cola** 6.00€

**Coca Cola Zero** 6.00€

**Fanta Πορτοκάλι / Fanta Orange** 6.00€

**Fanta Λεμονίτα / Fanta Lemon** 6.00€

**Σόδα / Soda 3cent** 6.00€

**Tonic 3cent** 6.00€

**Redbull** 9.00€

**Grapefruit Soda 3cent** 6.00€

**Ginger Beer 3cent** 6.00€

**Pineapple Soda 3cent** 6.00€

**Κρύο Τσάι (Λεμόνι/Ροδάκινο) /  
Ice Tea (Lemon/Peach)** 6.00€



## ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ / ROSE WINES

	Bottle	Glass
Atlantis Estate Argyros Assyrtiko Mandilaria	36.00€	9.00€
Amuse Estate Muses Sauvignon Blanc	43.00€	-
The beach by Whispering Angel Chateau d' Esclans Syrah	47.00€	-
Moscato Rosa Anselmi Demi Sec	38.00€	-
Rose de Xinomavro Thymiopoulos Vineyards	39.00€	-

## ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ / RED WINES

	Bottle	Glass
Fteri Estate Troupis Agiorgitiko	34.00€	9.00€
The Stumo Jump D'arenberg Syrah	37.00€	-
Bicicleta Cono Sur Merlot	35.00€	-
Malbec Bodegas Alamos	35.00€	-

## Επιδόρπιοι Οίνοι / Dessert Wines

	Bottle	Glass
Vinsanto First Release Argyros Estate	90.00€	15.00€
Samos Vin Doux	48.00€	-

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ/ MAIN COURSES

<b>Χοιρινά spare ribs / Pork spare ribs</b> Bbq sauce, πατάτες Bbq sauce, potatoes	25.00€
<b>Κεμπάπ φακής / Lentil kebab</b> Σάλτσα τομάτας, πίτα, ρύζι Pita, tomato sauce, rice	22.00€
<b>Φιλέτο σολομού / Salmon</b> Με ριζότο milanese Risotto milanese	25.00€
<b>Τηγανιά τόνου tacos / Frying tuna tacos</b> Με λεμόνι, ρίγανη, λάιμ και taijin Lemon, oregano, lime, taijin	24.00€
<b>Γαρίδες σχάρας / Grilled shrimps</b> αρωματικό βούτυρο / aromatic butter	26.00€
<b>Cheeseburger 200gr</b> 2 smashed burger, καραμελωμένο κρεμμύδι, iceberg, dijon mayo Σερβίρεται με πατάτες 2 smashed beef burgers, caramelized onions, iceberg, dijon mayo Served with fries	28.00€
<b>Γύρος κοτόπουλο / Chicken gyros</b> Πίτες tacos, avocado tzatziki, ντομάτα, κρεμμύδι και chips πατάτας Tacos pitas, avocado tzatziki, tomato, onion and potato chips	20.00€
<b>Μπέργκερ λαχανικών / Veggie burger</b> Κολοκύθι, καρότο, κρέμα παρμεζάνας και καπνιστό τυρί Σερβίρεται με πατάτες Zucchini, carrot, parmesan cream, smoked cheese Served with fries	23.00€
<b>Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας / Grilled chicken fillet</b> Με πουρέ σελινόριζας και πατάτας και αρωματικό κουσ κουσ με σάλτσα ψητού. Celery root and potatoe puree, couscous with grilled sauce.	23.00€
<b>Ανάποδο τυλιγμένο χοιρινό σουβλάκι από φιλέτο / Inside out souvlaki from pork fillet</b> Πίτα, ψητή ντομάτα, μαριναρμένο κρεμμύδι, tzatziki, τηγανητές πατάτες Pita inside, grilled tomatoes, marinated onions, tzatziki, fried potatoes	22.00€
<b>Ταλιάτα βοδινού φιλέτου / Beef fillet tagliatta</b> αρωματικό βούτυρο, πράσινο αλάτι, μανιτάρια και τηγανητές πατάτες Butter, salt, mushrooms and potatoes	29.00€

## ΨΑΡΙΑ ΗΜΕΡΑΣ / FISH OF THE DAY PER KG!

RED SNAPER	85.00€ PER KG
SEA BASS	75.00€ PER KG
SEA BREAM	75.00€ PER KG
RED MULLET	75.00€ PER KG
LOBSTER	120.00€ PER KG
SCORPION FISH	85.00€ PER KG

ASK THE WAITER ABOUT THE FRESH FISH OF THE DAY!

Ψωμί - πίτες / Bread - pitas 4.00€ ( per person )



# ΓΛΥΚΑ / DESERTS

**Χειροποίητη Πορτοκαλόπιτα /  
Homemade Orange Pie** 15.00€

**Pavlova** 16.00€  
Φρέσκες φράουλες, coolis φράουλας, φυστίκια Αιγίνης  
Fresh strawberries, strawberry coolis, and Aegina's pistachio

**Brownies Caramel** 14.50€  
Με σοκολάτα γάλακτος και καραμέλα βουτύρου  
Milk chocolate and buttered caramel

**Γιαούρτι με μέλι και καρύδια /  
Greek yogurt with local honey and walnuts** 13.00€

**Dubai Chocolate** 16.00€  
Πραλίνα φυστικιού, καβουρδισμένο καταΐφι και σοκολάτα γάλακτος  
Peanut praline, kataifi and milk chocolate

**Παγωτά / Ice creams** 3.50€  
Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, καραμέλα, σορμπέ λεμόνι  
(per scoop)  
Vanilla, chocolate, strawberries, caramel, lemon sorbet

**Dessert Of The Day ( Ask the waiter about the desserts of the day)** 15.00€



# ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ / CHAMPAGNE

	<b>Bottle</b>	<b>Glass</b>
<b>Prosecco</b>	36.00€	10.00€
<b>Prosecco Rose</b>	38.00€	-
<b>Moscato D'asti "Pietro Forno"</b>	38.00€	10.00€
<b>Taittinger Brut Reserve (375ml)</b>	70.00€	-
<b>Taittinger Brut Reserve (750ml)</b>	115.00€	-
<b>Champagne Laurent Perrier Rose Cuvee Brut (750ml)</b>	220.00€	-

# ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / WHITE WINES

	<b>Bottle</b>	<b>Glass</b>
<b>Estate Argyros Assyrtiko Santorini</b>	53.00€	10.00€
<b>Pinot Grigio Torresella</b>	46.00€	11.00€
<b>Hatzidakis Winery Nykteri Assyrtico</b>	104.00€	-
<b>Wild Rock Sauvignon Blanc</b>	49.00€	-
<b>Light Wood Chardonnay, D'arenberg</b>	43.00€	-
<b>Estate Argyros Assyrtiko Santorini Cuvee Monsignori</b>	79.00€	-
<b>Gewurztraminer Trimbach</b>	54.00€	-
<b>Tomi Mantinia Estate Troupis Moschofilero</b>	54.00€	-
<b>Malaguzia Kitrvs</b>	42.00€	-
<b>Vorinos Silva Daskalaki Vidiano</b>	38.00€	-
<b>Santorini Estate Gavalas Assyrtiko</b>	65.00€	-
<b>Moschopolis Aiora Assyrtiko Skin Contact (Orange Wine)</b>	49.00€	-

