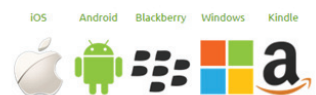




Operating hours
Beverages: 11:00-18:00
Lunch: 11:00-17:00



Παιδικό μενού - Menu for Kids

ΣΟΥΠΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ NOODLE -

CHICKEN NOODLE SOUP 6.00

Με φρέσκα λαχανικά και ζυμαρικό ολικής άλεσης

With fresh garden vegetables and thin whole wheat pasta

DR. GREG'S ΑΠΟΔΟΜΗΜΕΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ -

DR. GREG'S DECONSTRUCTED CAESAR SALAD  8.00

Κοτόπουλο, χόρτα, παρμεζάνα, κρουτόν, καπνιστό μπέικον και ντρέσινγκ Καίσαρα

Chicken, greens, parmesan, croutons, smoked bacon and Caesar dressing

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ - TUNA SALAD SANDWICH 9.50

Σερβίρεται σε ψωμί ολικής άλεσης με μαρούλι και ντομάτα

Served on whole wheat bread with lettuce and tomato

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ - SPAGHETTI BOLOGNESE 9.00

Σπαγγετι ολικής άλεσης με σάλτσα ντομάτας

Whole wheat spaghetti with tomato sauce

ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ - CHICKEN FINGERS  9.50

Ψητό κοτόπουλο, παναρισμένο με δημητριακά, σερβιρισμένο με sticks λαχανικών και χαμηλών λιπαρών ranch σως
Baked chicken with corn-flake breading served with vegetables sticks and low-fat ranch sauce

ΜΠΙΕΡΓΚΕΡ ΨΗΤΗΣ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ -

GRILLED TURKEY BURGER 10.00

Με μαρούλι, ντομάτα, ψητές στο φούρνο γλυκοπατάτες και λαχανικά crudités

With lettuce, tomato, oven roasted sweet potatoes and vegetables crudités

ΓΛΥΚΙΣΜΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - CHOCOLATE PUDDING 8.50

Μπανάνα σοκολάτα με γιαούρτι, φράουλες και μέλι

Banana chocolate pudding with Greek yoghurt, strawberries and honey

ΨΗΤΟΣ ΑΝΑΝΑΣ - ROASTED PINEAPPLE  7.50

Με φρέσκα κρέμα και φιστίκια

With crème fraiche and pistachios

 Αυτή η συνταγή δημιουργήθηκε και δοκιμάστηκε στην κουζίνα των SuperChefs από τα παιδιά SuperChefs. - This recipe has been created and tested in the SuperChefs kitchens by the SuperChefs kids.

 Αυτά τα πιάτα συνδυάζουν τροφές ολικής άλεσης που ενισχύουν τα θρεπτικά οφέλη και τη γεύση τους.
These dishes pair whole foods to boost their nutritional benefits and flavors.

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενων μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του πιάτου που ζητήσατε.

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dish contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your dish request.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. / Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Πίτσα - Pizza

ΠΙΤΣΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ (X) - PIZZA MARGHERITA (V) 10.50

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, τοματίνια
Tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes

ΠΙΤΣΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ - PIZZA PROSCIUTTO 12.00

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο Πάρμας, ρόκα, τοματίνια
Tomato sauce, mozzarella cheese,
Parma prosciutto, Rucola, cherry tomatoes

ΠΙΤΣΑ ΛΕΥΚΗ ΤΡΟΥΦΑ - WHITE TRUFFLE PIZZA 13.50

Σάλτσα τομάτας, τυρί κρέμα, μοτσαρέλα,μανιτάρια,
οπανάκι, μαύρη φρέσκια ρούφα, λάδι λευκής τρούφας
Tomato sauce, cream cheese, mozzarella cheese,
mushrooms, baby spinach, black fresh truffle, white truffle oil

ΠΙΤΣΑ ΠΕΠΕΡΟΝΙ - PIZZA PEPERONI 11.50

Μοτσαρέλα, σάλτσα τομάτας, σαλάμι "picante"
Mozzarella cheese, tomato sauce, salami picante

Επιδόρπια - Desserts

ΠΛΑΤΩ ΦΡΟΥΤΩΝ (X)- FRUIT PLATE (V) 9.00

Φρούτα σε φέτες
Seasonal sliced fruits

ΤΑΡΤΑΡ ΑΝΑΝΑ - PINEAPPLE TARTARE 8.00

Batida de coco, Jivara σοκολάτα γάλακτος, καρύδα, passion fruit και
σορμπέτ μάνγκο

Batida de coco, Jivara milk chocolate, coconut,
passion fruit and mango sorbet

ΒΑΦΛΕΣ - WAFFLES 8.50

Φρεσκοψημένες βάφλες με πραλίνα σοκολάτας, παγωτό της επιλογής σας,
καραμελωμένα φουντούκια και σως σοκολάτας γάλακτος
Freshly baked waffle with chocolate praline, ice cream of your preference,
caramelized hazelnuts and milk chocolate sauce

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΓΩΤΩΝ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΙΕΤ - VARIETY OF ICE CREAMS
AND SORBET (107ML) 4.50

Παρακαλώ ρωτήστε για τις διαθέσιμες γεύσεις
Please ask our associate for the available flavors

Cocktails

Royal 12.50

Tanqueray Gin, Mango, Watermelon syrup,
Crème de Cassis, Lime and Prosecco

An Italian in Paris 12.50

Punt e mess, Aperol, Angostura Bitters, Soda Water

Limonada 14.00

Ketel One Citroen, Grilled Lemon Juice, Apple Wood Smoked Sugar Syrup,
London Essence Grapefruit and Rosemary

Red Square 13.00

Citadelle Gin, Campari, Carlos Alberto sweet vermouth, Pomegranate juice

Almondicious 16.00

Zacapa 23 rum, Amaretto, Pineapple Syrup, Coconut Water

Ampelos 15.00

Metaxa 5*, Martini Bianco, Italicus Rosolio Di Bergamotto,
Samos Vin Doux White Wine, Orange Juice

Red Splash 12.50

Tequila Silver, Pinot Noir, Lime Juice, Agave Nectar, Grapefruit Soda

Angel's 14.00

Gordon's Gin, Amaro Di Angostura,
Punt e mess Sweet vermouth, London Essence Ginger Ale

Mocktails

Carmen 8.00

Strawberries, Coconut milk, Chocolate syrup, Yogurt 0%

Coco manana 9.00

Banana puree ponthier, mango puree ponthier,
coconut milk, vanilla, yogurt, agave syrup

The Beach 8.00

Peach Puree Ponthier, Pineapple Puree Ponthier,
fresh orange juice, lime Puree Ponthier, coco lopez cream

A day in swimming pool 7.00

Carrot juice, apple juice, lime Puree Ponthier,
maple syrup mixers, fresh ginger juice

Lychee sangria 9.00

Natureo wine (non-alcoholic), lychee puree ponthier,
lime puree ponthier, elderflower syrup Giffard, fresh grapes

Caipi-coco 7.50

Pineapple juice, Coconut water, Lime juice, Coconut syrup

Mango Chilly 8.50

Mango, Lime juice, Ginger juice, Chilly water

Forest 7.50

Forest Fruits Puree, Lemon juice, Honey syrup, Apple juice

Earl Grey Fizz 8.50

Natureo Blanc Wine(Non Alcoholic)
Earl Grey Tea Syrup Lemon Twist

White Wines

“1827”, Navarino Vineyards 2016	5.50	26.00
Mantina, Nassiakos 2017	5.50	24.00
Malagouzia, Panagiotopoulos 2017		44.00
Santorini, Nomikos 2016	6.50	28.00
Sauvignon Blanc, Dereskos 2017	7.50	32.00

Rose Wines

“1827”, Navarino Vineyards 2016	5.50	26.00
Idylle d’ Achinos, La Tour Melas 2017	8.50	36.00
Alpha Rose 2017	9.50	40.00
Akakies, Kir Yianni Estate 2017	6.50	28.00
Whispering Angel, Chateau d’Esclans 2017	11.50	49.00

Champagne & Sparkling Wines

Veuve Clicquot Ponsardin, Brut / France	15.00	96.00
Veuve Clicquot Ponsardin, Rose / France	19.50	115.00
Moet & Chandon, Imperial Brut 200ml		22.00
Lanson Black Label, Brut	14.00	82.00
Prosecco Extra Dry, Sacchetto	9.00	39.00
Moscato D’ Asti, Vajra	9.00	39.00

Homemade Sangria

	glass	jar
Messinian Blanc	8.00	25.00
Messinian Red	8.00	25.00
Sage & Cucumber	8.00	25.00

ΣΑΛΑΤΑ “THAI” - THAI SALAD 13.00
Noodles, φρέσκο κρεμμυδάκι, σπαγγέτι καρότου, ψητός ανανάς, κάσιους, λευκό σουσάμι, ντρέσινγκ “Thai”
Glass noodles, spring onions, carrots spaghetti, roasted pineapple, cashew nuts, white sesame, Thai dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ -
SHRIMPS CAESARS’ SALAD 16.00
Iceberg, μαρούλι, γαρίδες, κρουτόν, ντρέσινγκ Καίσαρα με γιαούρτι
Iceberg, Romaine lettuce, shrimps, croutons, Greek yoghurt Caesars’ dressing

Burgers

CHEESEBURGER** 17.00
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι Angus, ψωμάκι brioche, διπλό τυρό cheddar, τραγανό μπέικον, cornichon, κέτσαπ, μουστάρδα.
Σερβίρεται με ροδέλες κρεμμυδιού, πατάτες
Angus Beef patty, brioche bun, double cheddar cheese, crispy bacon, cornichon, ketchup, mustard. Served with onion rings, country potato wedges

HUMMER** 24.00
Μοσχαρίσιο διπλό μπιφτέκι Angus, ψωμάκι brioche με παπαρουνόσπορο, λιωμένο τυρί Monterey Jack, καραμελωμένα κρεμμύδια, τομάτα, μαρούλι, μαγιονέζα. Σερβίρεται με ροδέλες κρεμμυδιού, πατάτες.
Double Angus beef patty, poppy seed brioche, melted Monterey Jack, caramelized onion, tomato, lettuce, mayo sauce. Served with onion rings, country potato wedges

BLUE CHEESE ** 18.50
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι Angus, ψωμάκι brioche, λιωμένο blue cheese, μανιτάρια σοτέ, Jack Daniels BBQ σως. Σερβίρεται με ροδέλες κρεμμυδιού, πατάτες.
Angus Beef patty, brioche bun, melted blue cheese, sauté mushrooms, Jack Daniels BBQ sauce
Served with onion rings, country potato wedges

ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ - CRISPY CHICKEN 16.00
Ψητό κοτόπουλο παναρισμένο σε δημητριακά, ψωμάκι σίκαλης brioche με βρώμη, αγγούρι, τομάτα, σως μαγιονέζας.
Σερβίρεται με ροδέλες κρεμμυδιού, πατάτες.
Baked chicken with corn-flake breading, rye brioche with oatmeal, cucumber, tomato, mayo sauce
Served with onion rings, country potato wedges

ΜΠΕΡΓΚΕΡ ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ (X) - VEGETERIAN BURGER (V) 13.00
Κιμάς μανιταριών και μαύρων φασολιών, ψωμάκι σίκαλης brioche με βρώμη, ταλαγάνι, μαρούλι, κρεμμύδι, πικάντικη σάλτσα τομάτας. Σερβίρεται με ανάμεικτη σαλάτα
Mushroom and black bean, rye brioche with oatmeal, Talagani cheese, lettuce, onion, chili tomato chutney sauce
Served with mix green salad

**Τα μπιφτέκια σερβίρονται καλοψημένα - Burgers are served well done

Σνακ & Σάντουιτς Light Snacks & Sandwiches

CLUB SANDWICH ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

CHICKEN CLUB SANDWICH 16.00

Τυρί gouda, μαρούλι, μαγιονέζα, τομάτα, ομελέτα, στήθος κοτόπουλο, καπνιστό μπέικον.

Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες.

Gouda cheese, lettuce, mayonnaise, tomato, omelet, chicken breast, smoked bacon. Served with fried potatoes

ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ - TURKEY TORTILLA WRAP 12.00

Τορτίγια με στήθος γαλοπούλας, τυρί cottage, iceberg, αγγούρι.

Σερβίρεται με πράσινη σαλάτα.

Tortilla wrap with turkey breast, cottage cheese, iceberg, cucumber. Served with green salad

ΨΩΜΙ ΚΙΑΒΑΤΤΑ ΜΕ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

MOZZARELLA PROSCIUTTO ΚΙΑΒΑΤΤΑ* 12.00

Βουβαλίσια μοτσαρέλα, ψωμί ciabatta αρωματισμένο με τομάτα & βασιλικό, ρόκα & προσούτο Πάρμας. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες.

Mozzarella di buffalo, ciabatta flavored with tomato & basil, rocket & prosciutto Parma. Served with fried potatoes

SANDWICH ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ (X) -

VEGGIE SANDWICH (V)* 11.00

Ψητά λαχανικά, μανούρι, μαλακό ψωμί με πέστο βασιλικού.

Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες.

Grilled local vegetables, manouri cheese, soft bread flavored with basil pesto. Served with fried potatoes

* Σερβίρεται κρύο - Served cold

Από τον κήπο μας From our Navarino garden

ΣΑΛΑΤΑ ΝΑΒΑΡΙΝΟ - NAVARINO SALAD 15.00

Τραγανά φύλλα από σπανάκι και παντζάρι, σύγκλινο Μάνης, τοματίνια, αποξηραμένα σύκα, λευκό κινόα, ντρέισινγκ

βαλσάμικου με μέλι

Crispy spinach & beetroot leaves, "siglino" Manis cherry tomatoes, dried figs, white quinoa, honey balsamic dressing

ΣΑΛΑΤΑ ΦΑΚΕΣ ΠΙΑΝΤΖΑΡΙ- LENTIL BEETROOT SALAD 10.50

Φύλλα σπανάκι, μαρούλι, πράσινο μήλο, σέλερι, φουντούκια, κατσικίσιο τυρί, ντρέισινγκ ξυδιού

Baby spinach leaves, lettuce, green apple, celery, hazelnuts, goat cheese, vinegar dressing

Απεριτίφ / Aperitifs

Ούζο ποτήρι / Ouzo glass 5.20

Campari, Pimms no1, Martini Bianco, Limoncello 9.60

Μαστίχα Χίου / Masticha Skinos, Chios 8.60

Τζίν / Gin

Gordon's 9.60

Tanqueray, Bombay Sapphire 12.00

Hendrick's 15.00

Tanqueray Ten 16.00

Monkey 47 12.50

Βότκα / Vodka

Smirnoff Red 9.60

Ketel One 12.00

Belvedere, Ciroc 16.00

Τεκίλα / Tequila

Jose Cuervo Blanco, Jose Cuervo Especial 9.60

Don Julio Blanco, Don Julio Reposado, Don Julio Anejo 16.00

Don Julio Anejo 1942 28.00

Ρούμι / Rum

Pampero Blanco, Pampero Especial 9.60

Cachaca Pitu 9.60

Sailor Jerry 14.50

Pampero Anniversario 15.50

Zacapa 23 20.00

Zacapa XO 30.00

Ουίσκι / Whiskies

Johnnie Walker Red Label, Haig 9.60

Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal, Dimple 14.00

Λικέρ / Liqueurs

Baileys, Kahlua, Disaronno 9.60

Μπύρες 330ml / Beers 330ml

Mythos Draught 4.00 (250ml) 6.50 (500ml)

Mythos, Fix 5.25

Corona 7.50

Corona Bucket (4 bottles) 25.00

Fix Free (non alcoholic) 6.50

Sommersby watermelon & apple 6.50

Milkshakes 6.50

Βανίλια - Vanilla, Σοκολάτα - Chocolate, Φράουλα - Strawberry,
Oreo

Φτιάξτε το δικό σας - Make your own

Διαλέξτε από τις παρακάτω γεύσεις

Combine your milkshakes with our flavours:

bubble gum, caramel, mango, passion fruit, pomegranate, raspberry,
vanilla

Smoothies 6.50

Blueberries, acai, banana, goji juice, coconut water

Strawberries, banana, goji berries, coconut milk

Mango, blueberries, avocado, almond milk

Make your own

(All Smoothies Are made with almond or Low Fat Milk)

Χυμοί - Juices 3.80

Μήλο - apple, μπανάνα - banana,

κεράσι - cherry, cranberry, ανανάς - pineapple, ρόδι - pomegranate,

πορτοκάλι - orange, ροδάκινο - peach, φράουλα- strawberry

Φρέσκοι Χυμοί / Fresh Juices 5.70

Πορτοκάλι με γκρέιπφρουτ, λεμόνι και lime -

Orange with grapefruit, lemon and lime

Πορτοκάλι με φρούτα του πάθους -

Orange with passion fruit

Παντζάρι, τζίντζερ, πράσινο μήλο, λεμόνι, λαχανίδα και καρότο -

Beetroot, ginger, green apple, lemon, kale and carrot

Καφές / Coffee

ζεστός - hot

ελληνικός - greek single 3.90 double 4.30

espresso single 3.85 double 4.00

cappuccino single 4.25 double 5.00

latte 5.00

καφές φίλτρου - filter coffee 3.50

κρύος - cold

espresso 5.00

cappuccino 5.25

frappe 4.90

frappe with ice-cream (vanilla or chocolate) 7.50

frozen mochaccino 7.00

Σοκολάτα / Chocolate

Ζεστή ή κρύα σοκολάτα -

Hot or cold chocolate 5.30

Αναψυκτικά / Soft Drinks

Nestea Lemon, Nestea Peach 3.80

Coca Cola, Coca Cola Light 3.80

Coca Cola Zero, Fanta Orange,

Fanta Lemon 3.80

Soda, Tonic, Sprite 3.80

Tuborg Lemon 3.80

Red bull 6.00

Εμφιαλωμένο Νερό / Mineral Water

Avra Still 1 lt 3.80

Avra Still 500 ml 1.55

Perrier 4.55

Vikos Sparkling 1lt 3.80

Vikos sparkling 500 ml 2.55