

NEWS CAFÉ





Appetizers Ορεκτικά

Seabream ceviche / Σεβίτσε τσιπούρας 18.00€

With black "taramas" fish roe mousse, jalapenos, yuzu pearls and fried capers

Με μους μαύρου ταραμά, πικάντικες πιπεριές «χαλαπένιος», πέρλες «γιούζου»

και τηγανητή κάπαρη

Allergens / Αλλεργιογόνα: 12

Swordfish carpaccio / Καρπάτσιο Ξιφία* 18.00€

With avocado cream, crispy rocket leaves and citrus fruit dressing

Με κρέμα αβοκάντο, τραγανά φύλλα ρόκας και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

Allergens / Αλλεργιογόνα: 4, 12

Chevre cheese / Κατσικίσιο τυρί «Σεβρ» 13.00€

With muesli breading, carob biscuit, beetroot cream and fig chutney

Πανέ με μούσλι δημητριακών, μπισκότο χαρουπιού, κρέμα παντζαριού και τσάτνεϋ σύκου

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7

Prosciutto bar / Μπάρα προσούτο 15.00€

With parmesan croquette, sundried tomato, balsamic vinegar pearls and melon gel

Με κροκέτα παρμεζάνας, λιαστή ντομάτα, πέρλες βαλσαμικού ξυδιού και τζελ πεπονιού

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7, 12

Grilled king oyster mushrooms / Μανιτάρια πλευρώτους στην σχάρα 13.00€

With chorizo, chili pepper and pomegranate vinaigrette

Με λουκάνικο τσορίθο, πιπεριά τσίλι και βινεγκρέτ ροδιού

Allergens / Αλλεργιογόνα: 12

Salads Σαλάτες

Greek Salad / Χωριάτικη σαλάτα 12.00€
With tomato, cucumber, colored bell peppers, onion, capers, olives, feta cheese, carob croutons and virgin olive oil

Χωριάτικη σαλάτα με τομάτα, αγγούρι, πολύχρωμες πιπεριές, κρεμμύδι, κάπαρη, ελιές, φέτα, κρουτόν χαρουπιού και παρθένο ελαιόλαδο
Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 7

Mesclun salad / Σαλάτα μεσκλάν 14.00€
With assorted small greens, fried mozzarella, roasted pine nuts, grilled cherry tomatoes and balsamic vinegar dressing

Με νεαρά πράσινα φύλλα, τηγανητή μοτσαρέλα, καβουρδισμένο κουκουνάρι, ψητά ντοματίνια και ντρέσινγκ βαλσαμικού ξυδιού
Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7

Caesar's salad / Σαλάτα του Καίσαρα 15.00€
With lettuce, parmesan flakes, bacon, corn, spicy croutons, grilled chicken fillet and Caesar's dressing

Με μαρούλι, νιφάδες παρμεζάνας, μπέικον, καλαμπόκι, πικάντικα κρουτόν, φιλέτο κοτόπουλου σχάρας και ντρέσινγκ του Καίσαρα
Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 4, 7, 11, 12

Quinoa salad / Σαλάτα κινόα 13.00€
With avocado cream, mango, seasonal vegetable tartare and lime

Με κρέμα αβοκάντο, μάνγκο, ταρτάρ καλοκαιρινών λαχανικών και μοσχολέμονο

Snacks & Burgers

Sourdough bread Toast / Τοστ με προζυμένιο ψωμί 10.00€
With cheese and choice between bacon or smoked turkey fillet. Served with French fries

Με τυρί και επιλογή από ζαμπόν ή φιλέτο καπνιστής γαλοπούλας.
Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές
Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 7, 13

Snacks & Burgers

Club sandwich / Κλαμπ σάντουιτς* 15.00€

With grilled chicken fillet, bacon, ham, cheese, tomato, lettuce, egg, mayonnaise and French fries
Με φιλέτο κοτόπουλου σχάρας, μπέικον, ζαμπόν, τυρί, τομάτα, μαρούλι, αυγό, μαγιονέζα και πατάτες τηγανητές

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7, 10, 12

Salmon burger / Μπέργκερ σολομού 19.00€

In a black charcoal brioche with wasabi cream, pickled vegetables and spring onions

Σε μπριός ενεργού άνθρακα με κρέμα wasabi, πίκλες και φρέσκο κρεμμυδάκι

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 4, 12

Black Angus beef burger /

Μοσχαρίσιο μπέργκερ «Black Angus» 18.00€

With spicy mayonnaise, cheddar cheese, bacon, tomato, pickled vegetables and French fries

Με πικάντικη μαγιονέζα, τυρί τσένταρ, μπέικον, τομάτα, πίκλες και πατάτες τηγανητές

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7, 10, 12

Pulled pork bao bun /

«Μπάο μπαν» με σιγομαγειρεμένο χοιρινό* 16.00€

With pickled cucumber, roasted sesame, coriander and barbeque sauce

Με αγγουράκι τουρσί, καβουρδισμένο σουσάμι, κόλιανδρο και σάλτσα μπάρμπεκιου

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 11, 12

Vegetarian burger / Χορτοφαγικό μπέργκερ* 15.00€

With vegetable patty, hummus cream, cumin and fresh salad

Με μπιφτέκι λαχανικών, κρέμα χούμους, κύμινο και φρέσκια σαλάτα

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7, 11, 12

Snacks & Burgers

Pasta & Risotti Μακαρόνια & Ριζότο

Pizza Margherita / Πίτσα Μαργαρίτα* 12.00€

With tomato, mozzarella cheese and fresh basil

Με τομάτα, μοτσαρέλλα και φρέσκο βασιλικό

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 7

Greek-style pizza / Ελληνική πίτσα* 13.00€

With tomato, baby spinach, feta cheese,
olives and fresh oregano

Με τομάτα, νεαρό σπανάκι, φέτα,

ελιές και φρέσκια ρίγανη

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 7

Spaghetti or penne / Σπαγγέτι ή πέννες

With tomato sauce / Με σάλτσα τομάτας* 12.00€

Bolognese / Μπολονέζ* 14.00€

Carbonara / Καρμπονάρα 15.00€

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7, 9

Linguine with scallops /

Λινγκουίνι με χτένια 19.00€

With fish roe, wild asparagus,
chili pepper and fish broth

Με αυγοτάραχο, άγρια σπαράγγια,

πιπεριά τσίλι και ζωμό ψαριού

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 4, 14

Seafood panvoti pasta /

Ζυμαρικά «πανβιότι» με θαλασσινά* 24.00€

With octopus carpaccio, shellfish sauce, artichokes
and extra virgin olive oil infused with dill

Με καρπάτσιο χταποδιού, σάλτσα οστρακοειδών,
υφές αγκινάρας και λάδι άνηθου

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 2, 3, 7, 14

Ravioli / Ραβιόλι* 16.00€

Stuffed with spinach, ricotta cheese, creamy tomato
sauce and wild rocket leaves

Γεμιστά με σπανάκι, τυρί ρικότα, κρεμώδη σάλτσα
τομάτας και φύλλα άγριας ρόκας

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7

Pasta & Risotti Μακαρόνια & Ριζότο

Garganelli with beef fillets /
Γκαργκανέλι με φιλετάκια μόσχου 18.00€
With mascarpone cheese cream, sundried tomatoes,
king oyster mushrooms and chives
Με κρέμα τυριού μασκαρπόνε, λιαστές τομάτες,
μανιτάρια πλευρώτους και σχοινόπρασο
Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7

Vegetable "gyoza" / «Γκιόζα» λαχανικών* 15.00€
Dumplings with cream of peas,
shimeji mushrooms and chili oil
«Ντάμπλινγκς» με κρέμα αρακά,
μανιτάρια «σιμέτζι» και λάδι τσίλι
Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 7, 12

Mushroom risotto / Ριζότο μανιταριών 16.00€
With beetroot chips, Philadelphia cream cheese,
parmesan flakes and truffle oil
Με τσιπς παντζαριού, κρέμα τυρί Φιλαδέλφεια,
νιφάδες παρμεζάνας και λάδι τρούφας
Allergens / Αλλεργιογόνα: 7

Main Courses Κυρίως πιάτα

Sauteed seabass fillet /
Φιλέτο λαβράκι σοτέ 23.00€
With fresh aromatic herbs tabbouleh salad,
fish roe zest and lemony beurre blanc sauce
Με «ταμπουλέ» φρέσκων αρωματικών βοτάνων,
ξύσμα αυγοτάραχου και σάλτσα «μπερ μπλάν»
με λεμόνι
Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 4, 7, 14

Grilled salmon fillet /
Φιλέτο σολομού σχάρας 25.00€
With fennel, carrot and beetroot purée,
citrus fruit gel and hoisin glaze
Με πουρέ από φινόκιο, καρότο και παντζάρι,
τζελ εσπεριδοειδών και γλάσο «χοϊσίν»
Allergens / Αλλεργιογόνα: 4, 6, 7

Main Courses Κυρίως πιάτα

**Stuffed chicken fillet /
Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό*** 18.00€
Stuffed with smoked sausage mousseline, carrot,
parmesan cheese foam and thyme sauce
Γεμιστή με μουσελίν καπνιστού λουκάνικου,
καρότο, αφρό παρμεζάνας και σάλτσα θυμαριού
Allergens / Αλλεργιογόνα: 3, 7

**Grilled veal fillet /
Μοσχαρίσιο φιλέτο σχάρας** 32.00€
With potato purée with truffle,
root vegetables and gravy sauce
Με πουρέ πατάτας με τρούφα,
βολβώδη λαχανικά και σάλτσα ψητού
Allergens / Αλλεργιογόνα: 7

Rib eye* 30.00€
With crushed potatoes and béarnaise
or Dijon mustard sauce
Με τσακιστές πατάτες φούρνου
και σάλτσα μπεαρνέζ ή μουστάρδας Ντιζόν
Allergens / Αλλεργιογόνα: 3, 7, 10, 12

Pork tenderloin / Χοιρινό φιλέτο 20.00€
Butter-basted with aromatic herbs, potato rosti,
pea leaves and gravy sauce
«Αροζέ» με βούτυρο αρωματικών βοτάνων,
πατάτες «ρόστι», φύλλα αρακά και σάλτσα «gravy»
Allergens / Αλλεργιογόνα: 7

**Grilled lamb cutlets /
Παϊδάκια αρνιού σχάρας*** 28.00€
With roasted eggplant, tomato coulis, roasted pine
nuts and “Metsovone” smoked cheese
Με ψητή μελιτζάνα, κουλί τομάτας,
καβουρδισμένο κουκουνάρι και Μετσοβόνη
Allergens / Αλλεργιογόνα: 7, 8

Desserts Επιδόρπια

Forest fruits soup /
Σούπα με φρούτα του δάσους* 11.00€

With mastic ice cream and caramelized nuts

Με παγωτό μαστίχα

και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς

Allergens / Αλλεργιογόνα: 7, 8

Pavlova / Πάβλοβα 11.00€

With Madagascar vanilla cream,

seasonal fruits and strawberry sauce

Με κρέμα βανίλιας Μαδαγασκάρης,

φρούτα εποχής και σάλτσα φράουλας

Allergens / Αλλεργιογόνα: 3, 7

Brownie / Μπράουνις 12.00€

With bitter chocolate mousse,

espresso whipped cream and salted caramel sauce

Με μους πικρής σοκολάτας, σαντιγί εσπρέσο

και σάλτσα αλμυρής καραμέλας

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7

Lemon pie / Τάρτα λεμονιού 12.00€

With crispy butter biscuit, lemon cream and

Italian-style meringue

Με τραγανό μπισκότο βουτύρου, κρέμα λεμονιού

και Ιταλική μαρέγκα

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7, 8

Fresh fruit platter /

Πλατώ φρέσκων φρούτων 10.00€

Variety of freshly cut seasonal fruits

Ποικιλία από φρεσκοκομμένα φρούτα εποχής

Ice cream & sorbet /

Παγωτό και σορμπέ 3.00€ per scoop / ανά μπάλα

Ice-cream of your choice (chocolate, vanilla,

strawberry, pistachio, lemon, mango, red fruits)

Παγωτό της αρεσκείας σας

(σοκολάτα, βανίλια, φράουλα, φιστίκι,

λεμόνι, μάνγκο, κόκκινα φρούτα)

Allergens / Αλλεργιογόνα: 1, 3, 7, 8

Assortment of Coffee Επιλογές Καφέ

Espresso / Εσπρέσο	4.00€
Espresso double / Εσπρέσο διπλό	5.00€
Cappuccino / Καπουτσίνο	5.00€
Cappuccino double / Καπουτσίνο διπλό	5.50€
Espresso Americano / Αμερικάνο	4.00€
Latte / Λάτε	5.00€
Filter coffee / Καφές φίλτρου	5.00€
Greek coffee / Ελληνικός καφές	4.00€
Greek coffee double / Ελληνικός διπλός	5.00€
Instant coffee / Στιγμιαίος καφές	4.50€
Espresso Freddo / Κρύο εσπρέσο	5.00€
Cappuccino Freddo / Κρύο καπουτσίνο	5.50€
Frappé / Φραπέ	4.50€
Hot Chocolate / Ζεστή Σοκολάτα	5.00€
Iced Chocolate / Κρύα Σοκολάτα	5.00€

Soy milk, almond milk or coconut milk may be added upon request

Γάλα σόγιας, γάλα αμυγδάλου και γάλα καρύδας μπορούν να προστεθούν στο ρόφημα κατόπιν ζήτησης

All of our coffees may be brewed decaffeinated / Όλοι οι καφέδες μπορούν να παρασκευαστούν χωρίς καφεΐνη

Assortment of Tea Επιλογές τσαγιού

English breakfast / Μαύρο τσάι	4.50€
Earl Gray / Μαύρο τσάι με περγαμόντο	4.50€
Mint / Μέντα	4.50€
Sweet berries / Κόκκινα φρούτα	4.50€
Dragon tea	4.50€
Jasmine / Γιασεμί	4.50€
Chamomile / Χαμομήλι	4.50€

Ice tea Κρύο τσάι

Lemon / Λεμόνι	5.00€
Peach / Ροδάκινο	5.00€
Black tea (sugar free) / Μαύρο τσάι (χωρίς ζάχαρη).....	5.00€
Green tea (sugar free) / Πράσινο τσάι (χωρίς ζάχαρη).....	5.00€

Juices Χυμοί

Orange, apple, peach, pineapple, sour cherry / Πορτοκάλι, μήλο, ροδάκινο, ανανάς, βύσσινο	5.00€
---	-------

Freshly squeezed orange juice / Φρέσκος χυμός πορτοκάλι	7.00€
--	-------

Freshly squeezed mixed juice / Φρέσκος χυμός ανάμεικτος	7.00€
--	-------

Milk Shakes Μιλκσέικ

With chocolate, vanilla, strawberry, espresso flavours / Με γεύση σοκολάτα, βανίλια, φράουλα, εσπρέσο	8.00€
---	-------

Soft drinks Αναψυκτικά

Coca cola 250ml	5.00€
Coca cola light 250ml	5.00€
Coca cola zero 250ml	5.00€
Fanta orange 250ml	5.00€
Fanta lemon 250ml	5.00€
Sprite 250ml	5.00€
Tonic 250ml	5.00€
Club soda 250ml	5.00€
Three Cents Premium soft drinks 250ml	6.00€

Water Νερό

"Ydor" Water / Νερό Ύδωρ Σουρωτής 500ml	2.00€
"Ydor" Water / Νερό Ύδωρ Σουρωτής 750ml	3.00€
Souroti Natural sparkling water / Σουρωτή 250ml	4.00€
Souroti Natural sparkling water / Σουρωτή 750ml	6.00€
San Pellegrino 750ml	7.50€

Beers Μπύρες

Alfa with sea salt 330ml	6.50€
Heineken 330ml	6.50€
Erdinger 330ml	7.00€
Lagunitas IPA 330ml	7.00€
Sol 330ml	7.00€
Fischer 330ml	7.00€
Amstel Radler 330ml	6.00€
Heineken 0.0% (alcohol free) 330ml	6.00€
Alfa Draught beer 300ml	5.00€
Alfa Draught beer 500ml	7.00€
Nymfi Draught beer 250ml	5.00€
Nymfi Draught beer 500ml	8.00€

Ciders & Alcopops Μηλίτες και Ελαφρώς Αλκοολούχα

Strongbow Apple 330ml	6.00€
Strongbow Red Berries 330ml	6.00€
Bacardi Breezer 275ml	6.00€
Red Bull 330ml	6.00€

White Wines Οίνοι Λευκοί

Glass 150ml
Bottle 750ml

Blanc de Blancs, Domaine Porto Carras /
Blanc de Blancs, Κτήμα Πόρτο Καρράς
Athiri, Assyrtiko, Sauvignon Blanc /
Αθήρι, Ασύρτικο, Sauvignon Blanc
PGI Halkidiki / ΠΓΕ Χαλκιδική 6.00€.....27.00€

Malagouzia, Domaine Porto Carras /
Μαλαγουζιά, Κτήμα Πόρτο Καρράς
Malagouzia / Μαλαγουζιά
PGI Halkidiki / ΠΓΕ Χαλκιδική 7.00€.....31.00€

Assyrtiko Mainland, Domaine Porto Carras /
Ασύρτικο Mainland, Κτήμα Πόρτο Καρράς
Assyrtiko / Ασύρτικο
PGI Halkidiki / ΠΓΕ Χαλκιδική 30.00€

Château Le Grand Blanc, Domaine Porto Carras /
Château Le Grand Blanc, Κτήμα Πόρτο Καρράς
Assyrtiko, Limnio, Malagouzia /
Ασύρτικο, Λημνιό, Μαλαγουζιά
PGI Sithonia / ΠΓΕ Σιθωνία 39.00€

Moschofilero, Zacharias Winery /
Μοσχοφίλερο, Κτήμα Ζαχαριά
Moschofilero / Μοσχοφίλερο
PGI Peloponnese /
ΠΓΕ Πελοπόννησος 7.00€.....28.00€

Kidonitsa, Zacharias Winery /
Κυδωνίτσα, Κτήμα Ζαχαριά
Kidonitsa / Κυδωνίτσα
Peloponnese / Πελοπόννησος 35.00€

Muscat "Blanc De Noir", Domaine Migas /
Μοσχάτο Τυρνάβου "Blanc De Noir"
Black Muscat of Tyrnafos /
Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου
PGI Tyrnafos / ΠΓΕ Τύρναβος 29.00€

White Wines Οίνοι Λευκοί

Glass 150ml
Bottle 750ml

Armyra, Domaine Skouras /
Αρμύρα, Κτήμα Σκούρα
Chardonnay, Malagouzia /
Chardonnay, Μαλαγουζιά
PGI Peloponnese /
ΠΓΕ Πελοπόννησος33.00€

Viognier Cuvée Larsinos, Domaine Skouras /
Viognier Cuvée Larsinos, Κτήμα Σκούρα
Viognier
PGI Peloponnese / ΠΓΕ Πελοπόννησος35.00€

Sauvignon Blanc, Alpha Estate /
Sauvignon Blanc, Κτήμα Άλφα
Sauvignon Blanc
PGI Florina / ΠΓΕ Φλώρινα42.00€

Rosé Wines Οίνοι Ροζέ

Glass 150ml
Bottle 750ml

Rosé "5", Domaine Porto Carras /
Ροζέ "5", Κτήμα Πόρτο Καρράς
Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Limnio / Λημνιό
PGI Halkidiki / ΠΓΕ Χαλκιδική 7.00€.....27.00€

Agiorgitiko Rose, Zacharias Winery /
Αγιωργίτικο Ροζέ, Κτήμα Ζαχαριά
Agiorgitiko / Αγιωργίτικο
PGI Peloponnese /
ΠΓΕ Πελοπόννησος8.00€.....28.00€

Delear, Semeli Estate / Δέλεαρ, Κτήμα Σεμέλη
Syrah, Grenache Rouge
Peloponnese / Πελοπόννησος 34.00€

Rosé Wines

Οίνοι Ροζέ

	Glass 150ml	Bottle 750ml
Rosé, Alpha Estate / Ροζέ, Κτήμα Άλφα Xinomavro / Ξινόμαυρο PDO Amyndeon / ΠΟΠ Αμύνταιο		38.00€

Thema Rosé, Pavlidis Estate / Θέμα Ροζέ, Κτήμα Παυλίδη Tempranillo PGI Drama / ΠΓΕ Δράμα		35.00€
---	--	--------

Red Wines

Οίνοι Ερυθροί

	Glass 150ml	Bottle 750ml
Limnio, Domaine Porto Carras / Λημνιό, Κτήμα Πόρτο Καρράς Limnio / Λημνιό PGI Halkidiki / ΠΓΕ Χαλκιδική	8.00€	31.00€

Magnus Baccata, Domaine Porto Carras / Magnus Baccata, Κτήμα Πόρτο Καρράς Cabernet Sauvignon, Syrah PGI Sithonia / ΠΓΕ Σιθωνία	9.00€	36.00€
---	-------	--------

Syrah, Domaine Porto Carras / Syrah, Κτήμα Πόρτο Καρράς Syrah PGI Halkidiki / ΠΓΕ Χαλκιδική		45.00€
--	--	--------

Château Porto Carras, Domaine Porto Carras / Château Porto Carras, Κτήμα Πόρτο Καρράς Limnio, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot / Λημνιό, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot PDO Meliton Slopes / ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα		60.00€
--	--	--------

Porfyrogennitos 1993, Domaine Porto Carras / Πορφυρογέννητος 1993, Κτήμα Πόρτο Καρράς Limnio, Cabernet Sauvignon / Λημνιό, Cabernet Sauvignon PDO Meliton Slopes / ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα		300.00€
--	--	---------

*Available upon request

Red Wines Οίνοι Ερυθροί

Glass
150ml

Bottle
750ml

Lexis N Old Vines, Zacharias Winery /
Lexis N Παλαιά Κλήματα, Κτήμα Ζαχαριά
Agiorgitiko / Αγιωργίτικο
PDO Nemea / ΠΟΠ Νεμέα 35.00€

Megas Oenos, Domaine Skouras /
Μέγας Οίνος, Κτήμα Σκούρα
Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko /
Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο
PGI Peloponnese /
ΠΓΕ Πελοπόννησος 52.00€

Pinot Noir, Alpha Estate /
Pinot Noir, Κτήμα Άλφα
Pinot Noir
PGI Florina / ΠΓΕ Φλώρινα 44.00€

Grand Reserve Naoussa, Boutari Winery /
Grand Reserve Naoussa, Οινοποιεία Μπουτάρη
Xinomavro / Ξινόμαυρο
PDO Naoussa / ΠΟΠ Νάουσα 42.00€

Kokkinomylos, Tselepos Estate /
Κοκκινόμυλος, Κτήμα Τσέλεπου
Merlot
PGI Tegea / ΠΓΕ Τεγέας 52.00€

Mavrotragano, Domaine Sigalas /
Μαυροτράγανο Οινοποιείο Σιγάλα
Μαυροτράγανο / Mavrotragano
PGI Cyclades / ΠΓΕ Κυκλάδων 100.00€

**Dessert
Wines**
Επιδόρπιοι
Οίνοι

**Champagnes &
Sparkling Wines**
Σαμπάνιες &
Αφρώδεις Οίνοι

	Glass 150ml	Bottle 500ml
Nectar, UWC Samos / Νέκταρ, ΕΟΣ Σάμου		
Muscat of Samos / Μοσχάτο Σάμου		
PDO Samos / ΠΟΠ Σάμος	8.00€	35.00€
Vinsanto, Santo Wines		
Assyrtiko, Aidani / Ασύρτικο, Αηδάνι		
PDO Santorini / ΠΟΠ Σαντορίνη	10.00€	55.00€
	Bottle 200ml	Bottle 750ml
Asti Martini DOCG	12.00€	40.00€
Moscato Bianco		
Prosecco DOC	15.00€	50.00€
Glera		
Moët & Chandon Imperial Brut	50.00€	130.00€
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		
Veuve Clicquot Brut	140.00€	
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		
Perrier Jouet Brut	150.00€	
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		
Dom Perignon Brut	400.00€	
Chardonnay, Pinot Noir		
Dom Perignon Rosé	900.00€	
Chardonnay, Pinot Noir		

Summer Cocktails

Bee's Kiss 13.00€
White rum, honey syrup, lime juice,
cold milk foam

Caribbean Bubble 13.00€
Dark rum, bubblegum syrup, passion fruit puree,
lime juice, soda water

Eden's Garden 14.00€
Gin, Martini dry, green apple purée,
cucumber syrup, lime juice

Mastic Citrus Spritzer 14.00€
Vodka, mastic liqueur, lime juice, bergamot syrup,
bergamot and mandarin soda

Pink Whisper 14.00€
Porto Carras Rose "5" wine, elderflower liqueur,
pink grapefruit soda, mint leaves

Violet Elixir 14.00€
Vodka, lemon juice, creme de violette, bitters

Classic Cocktails

Cosmopolitan	13.00€
Vodka, triple sec, lime juice, cranberry juice	
Espresso Martini	13.00€
Vodka, sugar syrup, coffee liqueur, espresso lungo	
Moscow Mule	13.00€
Vodka, lime juice, ginger beer	
Negroni	14.00€
Gin, vermouth, bitter liqueur	
Bramble	14.00€
Gin, lemon juice, sugar syrup, crème de mure	
Pretty in Pink	14.00€
Pink gin, rose syrup, lime juice, pink grapefruit soda	
Hemingway	13.00€
White rum, maraschino liqueur, lime juice, grapefruit juice	
Pina Colada	14.00€
White rum, coconut cream, pineapple juice	
Ruby Manhattan	14.00€
Bourbon whiskey, sweet vermouth, ruby port, bitters	
Paloma	13.00€
White tequila, grapefruit soda, lime juice	
Margarita	13.00€
White tequila, triple sec, lime juice	

Sparkling Cocktails

Classic Spritz 14.00€
Aperitivo, prosecco, soda water

Hugo 14.00€
Elderflower syrup, prosecco, mint

Twisted 75 14.00€
Gin, prosecco, limoncello, sugar syrup

Rossini 13.00€
Sparkling wine, strawberry purée, strawberry liqueur

Mocktails

Virgin Mojito 8.50€
Lime Juice, simple syrup, mint, soda water

Virgin Colada 8.50€
Coconut purée, pineapple juice

Afternoon Special 9.50€
Melon purée, pineapple, honey, lime juice, pineapple juice

Frozen Lemonade 9.00€
Fresh lemon juice, sugar syrup, mint

Apéritifs

	Bottle 60ml	Bottle 200ml
Ouzo Mini	8.00€	18.00€
Ouzo Plomariou	8.00€	18.00€
Tsipouro Dekaraki	8.00€	
Tsipouro Idoniko (Plain or with anise)		18.00€
Tsipouro Apostolaki (Plain or with anise)		18.00€
Martini Bianco - Extra Dry - Rosso	9.00€	
Aperol	9.00€	
Campari	10.00€	
Ricard	10.00€	

Liqueurs – Port – Sherry

	60ml
Various Liqueurs	10.00€
Port	10.00€
Sherry	10.00€

Digestifs

	60ml
Mastic	9.00€
Limoncello	9.00€
Fernet Branca	9.00€
Jägermeister	9.00€
Grappa	10.00€
Sambucca	9.00€

Blended Whisky

	60ml
Dewar's	10.00€
Ballantine's	10.00€
Famous Grouse	10.00€
Johnnie Walker Red Label	10.00€
Cutty Sark	10.00€
Haig	10.00€

Bourbon, Tennessee & Rye Whiskey

	60ml
Four Roses	11.00€
Jim Beam	11.00€
Jack Daniels	12.00€
Bulleit Rye	13.00€

Irish Whisky

	60ml
Jameson	11.00€
Tullamore Dew	11.00€
Bushmills	11.00€

Aged Blended Whisky

	60ml
Johnnie Walker Black Label	12.00€
Chivas 12 Y.O.	12.00€
Dimple Golden Selection	12.00€

Malt Whisky

	60ml
Cragganmore 12 Y.O.	13.00€
Cardhu 12 Y.O.	13.00€
Glenfiddich 12 Y.O.	13.00€
Macallan 12 Y.O.	13.00€
Glenkinchie 10 Y.O.	14.00€
Aberlour 10 Y.O.	14.00€
Dalwhinnie 15 Y.O.	14.00€
Lagavulin 16 Y.O.	15.00€
Oban 14 Y.O.	15.00€

Cognac & Brandy

	60ml
Martell V.S.	13.00€
Remy Martin V.S.O.P.	14.00€
Courvoisier V.S.O.P.	14.00€
Metaxa 5*	9.00€
Metaxa 7*	11.00€
Metaxa Réserve	13.00€

Rum

60ml

Bacardi Carta Blanca	10.00€
Havana Club Anejo 3 Años	10.00€
Sailor Jerry	11.00€
Bacardi Carta Oro	12.00€
Havana Club Especial	12.00€
Ron Zacapa 23 Centenario	13.00€

Tequila

60ml

Cazadores (Blanco, Reposado)	10.00€
Olmecca (Blanco, Reposado)	10.00€
José Cuervo (Gold, Silver)	10.00€
El Jimador (Blanco, Reposado)	12.00€
Herradura Reposado	12.00€

Vodka

60ml

42 Below	10.00€
Absolut	10.00€
Stolichnaya	10.00€
Smirnoff Red	10.00€
Absolut Elyx	15.00€
Grey Goose	15.00€
Belvedere	15.00€

Gin

60ml

Bombay Sapphire	10.00€
Beefeater	10.00€
Gordon's	10.00€
Tanqueray	10.00€
Hendrick's	13.00€
Plymouth	13.00€
Monkey 47	14.00€

Notice Σημείωση

In case the customer is allergic to any product and he is not aware of the ingredients of the product, he is kindly asked to contact the Manager in charge of the restaurant or the Chef.

The restaurant/bar is legally required to present complaint/comment forms in a special box next to the exit.

Prices include all taxes.

The restaurant/bar is legally required to issue receipts in retail trade.

Consumer is not obliged to pay If the notice of payment has not been received (receipt – invoice)

Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages.

Dishes marked with * include frozen ingredients.

The oil used for salads is pure virgin olive oil.

Sunflower seed oil is used for frying.

Σε περίπτωση που ο πελάτης είναι αλλεργικός σε κάποιο προϊόν και δεν γνωρίζει τη σύσταση του προϊόντος, παρακαλείται να επικοινωνεί με τον υπεύθυνο του καταστήματος ή με τον Chef.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αποδείξεων λιανικών συναλλαγών.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών.

Τα εδέσματα με την ένδειξη * περιλαμβάνουν κατεψυγμένα προϊόντα.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

**Description
of Encoded
Allergens**
Περιγραφή
Κωδικοποίησης
Αλλεργιογόνων

- 1. Cereals containing gluten /**
Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
- 2. Crustaceans (seafood in shell, e.g. crabs, shrimps, lobsters) and their products /**
Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ. καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους
- 3. Eggs and products based on eggs /**
Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
- 4. Fish and products based on fish /**
Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
- 5. Groundnuts (peanuts) and products based on peanuts /**
Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
- 6. Soybeans and products based on soy /**
Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια
- 7. Milk and products based on milk /**
Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα
- 8. Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, etc.) /**
Καρποί με κέλυφος (π.χ αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους, κλπ)
- 9. Celery and products based on celery /**
Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
- 10. Mustard and products based on mustard /**
Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
- 11. Sesame seeds and products based on sesame seeds /**
Σπόροι σουσαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σουσαμιού
- 12. Sulphur dioxide (SO₂) and sulphites /**
Διοξειδίο του θείου (SO₂) και θειώδεις ενώσεις
- 13. Lupine and products based on lupine /**
Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
- 14. Mollusks and products based on mollusks /**
Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

ATTENTION: All the products are composed of multi various ingredients and produced in similar production areas, so the possibility of existence of more than one allergens in the aforementioned plates is possible.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όλα τα προϊόντα είναι σύνθετα, αποτελούνται από πολλά συστατικά και παράγονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους, έτσι δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα να υπάρχει σε κάποιο από τα παραπάνω προϊόντα και άλλος αλλεργιογόνος παράγοντας πλέον αυτών που αναγράφονται.



NEWS CAFÉ

Porto Carras
GRAND ✦ RESORT