



GARGARETTA

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ 2,50 € / ΑΤΟΜΟ

ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ | ΑΝΘΟΣ ΑΛΑΤΙΟΥ

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ 14,00 €

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΦΡΑΟΥΛΑ | ΜΑΣΤΕΛΟ | ΠΡΟΣΟΥΤΟ

ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ 9,00 €

ΚΙΝΟΑ | ΠΕΠΟΝΙ | ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ | ΠΑΣΤΕΛΙ

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ 12,00 €

ΓΑΛΕΝΙ | ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ | ΠΟΥΔΡΑ ΕΛΙΑΣ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΤΑΡΤΑΡ 16,00 €

ΠΑΝΤΖΑΡΟΦΥΛΛΟ | ΠΛΙΓΟΥΡΙ | ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ | ΤΟΜΑΤΑ

ΧΟΥΜΟΥΣ 7,00 €

ΤΡΑΓΑΝΟ ΠΙΤΑΚΙ | ΠΟΠ ΚΟΡΝ ΡΕΒΥΘΙΟΥ | ΤΑΧΙΝΙ | ΠΕΤΙΜΕΖΙ

ΨΗΤΟ ΜΑΝΟΥΡΙ 10,00 €

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΤΟΜΑΤΑΣ | ΗΛΙΟΣΠΟΡΟΣ | ΟΞΥΜΕΛΟ

ΝΙΟΚΙ 15,00 €

ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ | ΣΑΛΤΣΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ | ΚΑΦΙΡ ΛΑΪΜ | ΛΟΥΙΖΑ

ΨΗΤΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ 16,00 €

ΦΕΤΑ | ΟΥΖΟ | ΤΟΜΑΤΑ

ΦΙΛΕΤΟ ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 15,00 €

ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΕΑΣ ΣΟΔΕΙΑΣ | ΣΑΛΤΣΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ | ΚΑΠΠΑΡΗ | ΓΙΑΟΥΡΤΙ | ΛΕΜΟΝΟΘΥΜΑΡΟ

ΨΗΤΟ ΧΤΑΠΟΔΙ 23,00 €

PICO DE GALLO | ΠΑΤΑΤΑ BABY | ΧΟΥΜΟΥΣ | ΣΟΥΑ

ΚΑΛΑΜΑΡΙ 22,00 €

ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ | ΛΕΜΟΝΙ | ΦΙΝΟΚΙΟ | ΜΥΡΩΔΙΚΑ

ΛΑΥΡΑΚΙ 22,50 €

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ | ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ | ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ

ΤΥΡΙΑ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

*Συνοδεύονται με προζυμένιο ψωμί & chutney τομάτας

Μαστιχοτυρι 50γρ. 4€ - 100γρ. 8€

Παλαιωμένη γραβιέρα 50γρ. 4,5€ - 100γρ. 9€

Μυζήθρα 50γρ. 4,5€ - 100γρ. 9€

Corra κοζανη 50 γρ. 5€ - 100γρ. 10€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΠΑΓΩΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ | ΜΕΛΙ | ΚΑΡΥΔΙΑ 7,00 €

ΠΑΣΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ 7,50 €

ΜΠΑΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ | ΑΛΜΥΡΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ | ΦΥΣΤΙΚΙ 8,50 €





GARGARETTA

SOURDOUGH BREAD 2,50 € / PER PERSON
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL | SALT FLAKES

BRUSCHETTA 14,00 €
STRAWBERRY JAM | MASTELO CHEESE | PROSCIUTTO

SEASONAL SALAD 9,00 €
QUINOA | MELON | CARAMELIZED ONION | PASTELI

GREEK SALAD 12,00 €
CRETAN CHEESE | SEASONAL HERBS | OLIVE POWDER

BEEF TARTARE 16,00 €
BEET LEAF | BULGUR | SMOKED YOGHURT | TOMATO

HUMMUS 7,00 €
CRISPY PITA | CHIKPEA POP CORN | TAHINI | MOLASSES

BAKED MANOURI CHEESE 10,00 €
TOMATO JAM | SUNFLOWER | HONEY

GNOCCHI 15,00 €
SMOKED EEL | BEURRE BLANC | KAFIR LIME | VERBENA

GRILLED BEEF MEATBALLS 16,00 €
FETA | OUZO | TOMATO

CHICKEN THIGH FILLET 15,00 €
NEW CROP POTATOES | BUTTER SAUCE | CAPER | YOGHURT | LEMON THYME

GRILLED OCTOPUS 23,00 €
PICO DE GALLO | BABY POTATOES | HUMMUS | SOY

CALAMARI 22,00 €
FRESH ORZO | LEMON | FENNEL | HERBS

SEA BASS 22,50 €
SMOKED AUBERGINE | FLORINA PEPPER | WILD HERBS

CHEESE & CHARCUTERIE

* Served with sourdough bread & tomato chutney

Mastichotyri from Andros 50gr 4€ - 100gr 8€

Aged Graviera from Argos 50gr 4,5€ - 100gr 9€

Mizithra from Kefalonia 50gr 4,5€ - 100gr 9€

Coppa from Kozani 50gr 5€ - 100gr 10€

DESSERTS

YOGHURT ICE CREAM | HONEY | WALNUTS 7,00 €

ALMOND GATEAU 7,50 €

CHOCOLATE BAR | SALTED CARAMEL | PISTACHIO 8,50 €



AFTER THEATER MENU



ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ 2,50€ / ΑΤΟΜΟ
ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ | ΑΝΘΟΣ ΑΛΑΤΙΟΥ

ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ 9,00€
ΚΙΝΟΑ | ΠΕΠΟΝΙ | ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ | ΠΑΣΤΕΛΙ

ΧΟΥΜΟΥΣ 7,00€
ΤΡΑΓΑΝΟ ΠΙΤΑΚΙ | ΠΟΠ ΚΟΡΝ ΡΕΒΥΘΙΟΥ | ΤΑΧΙΝΙ | ΠΕΤΙΜΕΖΙ

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ 8,00€
ΚΡΕΜΑ ΑΝΘΟΤΥΡΟ | ΣΑΛΑΜΙ ΛΕΥΚΑΔΟΣ | ΡΟΚΑ

ΨΗΤΟ ΜΑΝΟΥΡΙ 10,00€
ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΤΟΜΑΤΑΣ | ΗΛΙΟΣΠΟΡΟΣ | ΟΞΥΜΕΛΟ

ΨΗΤΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ 16,00€
ΦΕΤΑ | ΟΥΖΟ | ΤΟΜΑΤΑ

ΦΙΛΕΤΟ ΜΠΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 15,00€
ΠΑΤΑΤΕΣ ΝΕΑΣ ΣΟΔΕΙΑΣ | ΣΑΛΤΣΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ | ΚΑΠΠΑΡΗ | ΓΙΑΟΥΡΤΙ | ΛΕΜΟΝΟΘΥΜΑΡΟ

ΤΥΡΙΑ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

*Συνοδεύονται με προζυμένιο ψωμί & chutney τομάτας

Μαστιχοτυρι 50γρ. 4€ - 100γρ. 8€

Παλαιωμένη γραβιέρα 50γρ 4,5€ - 100γρ. 9€

Μυζήθρα 50γρ. 4,5€ - 100γρ. 9€

Corra κοζανη 50 γρ. 5€ - 100γρ. 10€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΠΑΓΩΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ | ΜΕΛΙ | ΚΑΡΥΔΙΑ 7,00 €

ΠΑΣΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ 7,50 €

ΜΠΑΡΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ | ΑΛΜΥΡΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ | ΦΥΣΤΙΚΙ 8,50 €



GARGARETTA

AFTER THEATER MENU



SOURDOUGH BREAD 2,50€ / PER PERSON
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL | SALT FLAKES

SEASONAL SALAD 9,00€
QUINOA | MELON | CARAMELIZED ONION | PASTELI

HUMMUS 7,00€
CRISPY PITA | CHICKPEA POP CORN | TAHINI | MOLASSES

BRUSCHETTA 8,00€
ANTHOTYRO CREAM CHEESE | SALAMI FROM LEFKADA | ROCKET LEAVES

BAKED MANOURI CHEESE 10,00€
TOMATO JAM | SUNFLOWER | HONEY

GRILLED BEEF MEATBALLS 16,00€
FETA | OUZO | TOMATO

CHICKEN THIGH FILLET 15,00€
NEW CROP POTATOES | BUTTER SAUCE | CAPER | YOGURT | LEMON THYME

CHEESE & CHARCUTERIE

* Served with sourdough bread & tomato chutney

Mastichotyri from Andros 50gr 4€ - 100gr 8€

Aged Graviera from Argos 50gr 4,5€ - 100gr 9€

Mizithra from Kefalonia 50gr 4,5€ - 100gr 9€

Coppa from Kozani 50gr 5€ - 100gr 10€

DESSERTS

YOGHURT ICE CREAM | HONEY | WALNUTS 7,00 €

ALMOND GATEAU 7,50 €

CHOCOLATE BAR | SALTED CARAMEL | PISTACHIO 8,50 €



GARGARETTA



GARGARETTA MORNINGS

ΟΜΕΛΕΤΑ 7€

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ | ΤΟΜΑΤΙΝΙΑ | ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ | ΦΕΤΑ

*Συνοδεύεται με προζυμένιο ψωμί και πράσινη σαλάτα.

CROQUE MADAME 7,50€

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ | ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΖΑΜΠΟΝ | ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ ΓΚΟΥΝΤΑ
| ΜΠΕΣΑΜΕΛ | ΤΗΓΑΝΙΤΟ ΑΥΓΟ

*Συνοδεύεται με πράσινη σαλάτα.

ΑΥΓΑ ΚΑΓΙΑΝΑ 8€

ΦΡΕΣΚΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΤΟΜΑΤΑΣ | ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ | ΤΡΑΓΑΝΗ
ΠΑΤΑΤΑ | ΦΕΤΑ

ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ 5€



GARGARETTA MORNINGS

OMELETTE 7€

ZUCCHINI | CHERRY TOMATOES | GREEN PEPPERS | FETA CHEESE

***Served with sourdough bread and green salad.**

CROQUE MADAME 7,50€

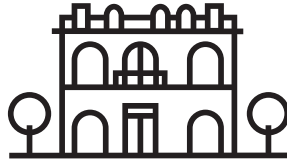
SOURDOUGH BREAD | SMOKED HAM | AGED GOUDA CHEESE |
BECHAMEL | FRIED EGG

***Served with green salad.**

KAYANAS EGGS 8€

FRESH TOMATO SAUCE | BEEF SAUSAGE | CRISPY POTATOES | FETA
CHEESE

SWEET OF THE DAY 5€



GARGARETTA

SIGNATURE COCKTAILS

KIWI KICK 10€

Gin | Kiwi | Midori Melon Liqueur | Λεμόνι

APEROL VANILLA SOUR 10€

Aperol | Βανίλια | Λεμόνι

PATHOS 10€

Λευκό Ρούμι | Passion Fruit | Καραμέλα | Falernum | Λεμόνι

SALVATORE 10€

Limoncello | Γρεναδίνη | Λεμόνι | Cherry Soda

SPICY GARGARITTA 11€

Λευκή Τεκίλα | Triple Sec | Λεμόνι | Σιρόπι Chilly

CLASSIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ 8€

CAMPARI SPRITZ 9€

MARGARITA 9€

NEGRONI 10€

DAQUIRI 9€

MOJITO 9€

COSMOPOLITAN 9€

OLD FASHIONED 10€

WHISKEY SOUR 10€

DRY MARTINI 10€

ESPRESSO MARTINI 10€

SOMETHING FREE

ΛΕΜΟΝΑΔΑ ΜΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟ 6€

Λεμόνι | Φύλλα Βασιλικού | Σόδα

ΦΡΑΟΥΛΑΔΑ 6€

Σιρόπι Φράουλα | Έψα Γκαζόζα

VERMOUTH & TONIC 7€

Roots Vermouth 0% | Aegean Tonic

BEERS

NISSOS PILSNER (Draft) 400ml 6€

NISSOS ALL DAY BIO (χωρίς γλουτένη) 330ml 6€

NISSOS 7 BOFOR (μαύρη) 330ml 7€

D' ATHENES BEER LAGER 330ml 6€

ΑΛΦΑ (Χωρίς) 500ml 5€

GREEK SPIRITS

ΑΓΙΟΝΕΡΙ ΤΣΙΠΟΥΡΟ 8€

Θεσσαλία, Παλαιωμένο Τσίπουρο Μετεώρων, Αποσταγματοποιία Τσιλιλή

ΚΑΖΑΝΙΣΤΟ ΟΥΖΟ 7€

Χίος, Ποτοποιία Χίου Στουπάκη

ΜΑΣΤΙΧΑ ΨΥΧΗΣ 7€

Χίος, Παραδοσιακή Ποτοποιία Ψυχής

METAXA 5 8€

METAXA 7 9€

METAXA 12 10€

ROOTS RAKOMELO 8€



GARGARETTA

SPIRITS

VODKA

STOLICHNAYA 8€

TITOS 9€

GIN

BOMBAY 8€

TANQUERAY 8€

TANQUERAY 10 10€

HENDRICK'S 11€

RUM

BACARDI CARTA BLANCA 8€

BACARDI SPICED 10€

TEQUILA & MESCAL

OCHO BLANCO 8€

OCHO REPOSADO 9€

DEL MAGUEY VIDA MESCAL 11€

BOURBON & AMERICAN WHISKEY

JIM BEAM 8€

JACK DANIEL'S 9€

IRISH WHISKEY

JAMESON 8€

BUSHMILLS 9€

SINGLE MALT

LAGAVULIN 8 Y.O. 13€

BLENDED MALT

JOHNNIE WALKER RED 8€

JOHNNIE WALKER BLACK 10€

CHIVAS 12 10€

LIQUEUR

DISARONNO AMARETTO 8€

KAHLUA 8€

BAILEYS 8€

SOUTHERN COMFORT 8€

CAMPARI 8€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

COCA COLA / LIGHT / ZERO 3€

ΕΨΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ / ΓΚΑΖΟΖΑ 3€

THREE CENTS 200ml 4€

Pink Grapefruit, Ginger Beer, Cherry Soda

ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ & ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ

ΞΥΝΟ ΝΕΡΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ 750ml 4,5€

ΣΟΥΡΩΤΗ 250ml 3€

ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ ΖΑΓΟΡΙ 500ml 0,50€ / 1L 2,5€



GARGARETTA

ΣΠΙΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

ΜΑΣΤΙΧΑ (Υποβρύχιο) 3€
ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 4,5€
ΧΥΜΟΣ ΑΠΟ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ 5,5€

ΚΑΦΕΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ

Μονός 2,5€ / Διπλός 3,5€ / Με Περγαμόντο 3,50€

ESPRESSO

Μονός 3€ / Διπλός 4€ / Macchiato 3€ / Con Panna 3,5€ / Freddo 4€

CAPPUCCINO

Μονός 3,50€ / Διπλός 4,5€ / Freddo 4,5€

LATTE / ICED LATTE 4,5€

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ 4€

Προσθέστε γάλα σόγιας ή αμυγδάλου +0,30€

ΤΣΑΙ & ΒΟΤΑΝΑ 4€

English Breakfast / Earl Grey / Πράσινο Τσάι / Jasmine Green Tea
Τσάι του Βουνού / Λουίζα / Χαμομήλι / Μέντα

ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΖΕΣΤΗ / ΚΡΥΑ 4,5€

ΣΟΚΟΛΑΤΑ VIENNOIS 5,5€

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙ ΣΑΥΕΝΝΕ 5€

ΜΟΧΑ 5€

SMOOTHIES

GARGARETTA 6,5€

Γάλα αμυγδάλου, μπανάνα, βρώμη, μέλι και κανέλα

PINK LADY 6,5€

Γάλα, μήλο, φράουλες και μπανάνα

ΟΛΑΚΑΛΑ 6,5€

Γάλα, μάνγκο, μήλο και μπανάνα

Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%).

We welcome inquiries regarding the ingredients used in our dishes.

Please inform your server if you have any food allergies or intolerance.

Complaint forms are provided at the store's entrance.

Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment (receipt or invoice) has not been received (market police device 042012).

We use extra virgin olive oil in our salads and sunflower oil for frying. Shrimps are frozen products.

Menu curated by Chrysanthos Manolopoulos.

Head Chef Dimitris Magriplis

Responsible for implementation of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.



GARGARETTA

SIGNATURE COCKTAILS

KIWI KICK 10€

Gin | Kiwi | Midori Melon Liqueur | Lemon

APEROL VANILLA SOUR 10€

Aperol | Vanilla | Lemon

PATHOS 10€

White Rum | Passion Fruit | Caramel | Falernum | Lemon

SALVATORE 10€

Limoncello | Grenadine | Lemon | Cherry Soda

SPICY GARGARITTA 11€

Tequila Blanco | Triple Sec | Lemon | Chilly Syrup

CLASSIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ 8€

CAMPARI SPRITZ 9€

MARGARITA 9€

NEGRONI 10€

DAQUIRI 9€

MOJITO 9€

COSMOPOLITAN 9€

OLD FASHIONED 10€

WHISKEY SOUR 10€

DRY MARTINI 10€

ESPRESSO MARTINI 10€

SOMETHING FREE

BASIL LEMONADE 6€

Lemon | Basil Leaves | Soda

FIZZY STRAWBERRY 6€

Strawberry Syrup | Lemon Soda

VERMOUTH & TONIC 7€

Roots Vermouth 0% | Aegean Tonic

BEERS

NISSOS PILSNER (Draft) 400ml 6€

NISSOS ALL DAY BIO (gluten-free) 330ml 6€

NISSOS 7 BOFOR (dark) 330ml 7€

D' ATHENES BEER LAGER 330ml 6€

ΑΛΦΑ (without alcohol) 500ml 5€

GREEK SPIRITS

AGIONERI TSIPOURO 8€

Aged Tsipouro from Meteora, Thessaly, Tsililis Distillery

KAZANISTO OUZO 7€

Chios, Distillery Stoupakis

MASTIHA PSYCHIS 7€

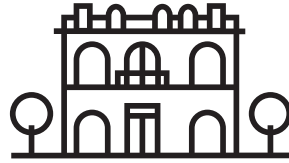
Chios Island, Psychi Traditional Distillery

METAXA 5 8€

METAXA 7 9€

METAXA 12 10€

ROOTS RAKOMELO 8€



GARGARETTA

SPIRITS

VODKA

STOLICHNAYA 8€

TITOS 9€

GIN

BOMBAY 8€

TANQUERAY 8€

TANQUERAY 10 10€

HENDRICK'S 11€

RUM

BACARDI CARTA BLANCA 8€

BACARDI SPICED 10€

TEQUILA & MESCAL

OCHO BLANCO 8€

OCHO REPOSADO 9€

DEL MAGUEY VIDA MESCAL 11€

BOURBON & AMERICAN WHISKEY

JIM BEAM 8€

JACK DANIEL'S 9€

IRISH WHISKEY

JAMESON 8€

BUSHMILLS 9€

SINGLE MALT

LAGAVULIN 8 Y.O. 13€

BLENDED MALT

JOHNNIE WALKER RED 8€

JOHNNIE WALKER BLACK 10€

CHIVAS 12 10€

LIQUEUR

DISARONNO AMARETTO 8€

KAHLUA 8€

BAILEYS 8€

SOUTHERN COMFORT 8€

CAMPARI 8€

SOFT DRINKS

COCA COLA / LIGHT / ZERO 3€

EPSA ORANGE / LEMON SODA 3€

THREE CENTS 200ml 4€

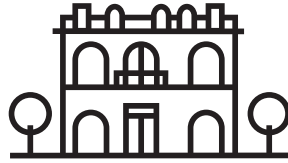
Pink Grapefruit, Ginger Beer, Cherry Soda

MINERAL & SPARKLING WATER

XINO NERO SPARKLING WATER 750ml 4,5€

SOUROTI SPARKLING WATER 250ml 3€

ZAGORI NATURAL MINERAL WATER 500ml 0,50€ / 1L 2,5€



GARGARETTA

HOMEMADE JUICES & REFRESHMENTS

'SUBMARINE' MASTIC (a submerged spoonful of mastic resin fondant) 3€

ORANGE JUICE 4,5€

SEASONAL FRUIT JUICE 5,5€

COFFEE

GREEK COFFEE

Single 2,5€ / Double 3,5€ / Bergamont Flavored 3,50€

ESPRESSO

Single 3€ / Double 4€ / Macchiato 3€ / Con Panna 3,5€ / Freddo 4€

CAPPUCCINO

Single 3,50€ / Double 4,5€ / Freddo 4,5€

LATTE / ICED LATTE 4,5€

FILTER COFFEE 4€

Add soya or almond milk +0,30€

TEA & HERBAL TEA 4€

English Breakfast / Earl Grey / Green Tea / Jasmine Green Tea
Mountain Tea / Verbena / Chamomile / Peppermint 4€

CHOCOLATE

HOT / COLD CHOCOLATE 4,5€

VIENNESE CHOCOLATE 5,5€

HOT CHOCOLATE WITH CAYENNE PEPPER 5€

MOCHA 5€

SMOOTHIES

GARGARETTA 6,5€

Almond milk, banana, oats, honey and cinnamon

PINK LADY 6,5€

Milk, apple, strawberry and banana

OLAKALA 6,5€

Milk, mango, apple and banana

Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%).

We welcome inquiries regarding the ingredients used in our dishes.

Please inform your server if you have any food allergies or intolerance.

Complaint forms are provided at the store's entrance.

Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment (receipt or invoice) has not been received
(market police device 042012).

We use extra virgin olive oil in our salads
and sunflower oil for frying. Shrimps are frozen products.

Menu curated by Chrysanthos Manolopoulos.
Head Chef Dimitris Magriplis

Responsible for implementation of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.



ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ

- (G) L Antica Quercia, Matiu Brut, DOCG Prosecco di Conegliano 7,50/ 36,00
 - Cantine Gancia, DOCG Moschato D 'Asti 28,00
- Οινοποιείο Δουλουφάκη, Αφρώδης Δουλουφάκη, Βιδιανό, ΠΓΕ Κρήτη 46,00
- Κτήμα Καρανίκα, Cuvée Rose Brut, Λημνιώνα Ξινόμαυρο, ΠΓΕ Αμύνταιο 40,00

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

- (Π) Κτήμα Σκούρα, Portes Μοσχοφίλερο, ΠΓΕ Πελοπόννησος 6,00/28,00
- Ορεινοί Αμπελώνες Λαλίκου, The White, Sauvignon Blanc, ΠΓΕ Καβάλα 30,00
 - (Π) Terra Strofilia, Διαδρομές, Μαλαγουζιά, ΠΓΕ Αττική 7,00/32,00
- Οινοποιείο Παπαγιαννάκου, Παλαιά Κλήματα, Σαββατιανό, ΠΓΕ Μαρκόπουλο 32,00
 - Κτήμα Παλυβού, Vieognier, ΠΓΕ Πελοπόννησος 36,00
 - Κτήμα Χαριτάτου, Hariton, Βοστυλίδι, ΠΓΕ Κεφαλονιά 38,00
 - Κτήμα Κυρ Γιάννη, Ντρούμο, Sauvignon Blanc, ΠΓΕ Αμύνταιο 46,00
 - Ανατολικός Αμπελώνας, Fine Assyrtiko, Ασύρτικο, ΠΓΕ Άβδηρα 43,00
- Akrathos Newlands Winery, Oros, Ασύρτικο Sauvignon Blanc, ΠΓΕ Χαλκιδική 32,00
 - (Π) Κτήμα Αργυρού, Σαντορίνη, Ασύρτικο, ΠΟΠ Σαντορίνη 12,50/59,00
 - Κτήμα Χατζηδάκη, Αηδάνι, ΠΓΕ Κυκλάδες 55,00
 - Κατώγι Αβέρωφ, Inima, Chardonnay Ντεμπίνα, ΠΓΕ Μέτσοβο 34,00
 - Κτήμα Καραβιτάκη, Klima, Βιδιανό, ΠΓΕ Κρήτη 32,00
 - Κτήμα Τσέλεπου, Μαρμαριάς, Chardonnay, ΠΓΕ Πελοπόννησος 44,00
- (Π) Château Fuisse, Famille Vincent 2021, Chardonnay, AOC Bourgogne 9,50/47,00
 - La Tunella, Pinot Grigio 2022, Doc Colli Orientalli del Friulli 40,00
- (Π) Weingut Robert Weil, Riesling Tradition, Riesling, Rheingau 9,50/47,00
 - Bodegas Muga, Rioja Blanco, Viura Malvasia, DO Rioja 36,00
 - Heggie's Vineyard, Chardonnay, Eden Valley, South Australia 49,00
- (Π) Villa Maria, Sauvignon Blanc Reserve, Marlborough, New Zealand 9,50/47,00

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

- (Π) Κτήμα Ζαφειράκη, Λημνιώνα Ροζέ, Λημνιώνα, ΠΓΕ Τύρναβος 7,00/34,00
- Οινοποιείο Πετρακόπουλου, ΡΟΖ, Μαυροδάφνη, ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου 47,00
- Κτήμα Άλφα, Αμπελώνας Σκατζόχοιρος, Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Αμύνταιο 47,00
 - (Π) Κτήμα Παυλίδη, Θέμα Ροζέ, Tempranillo, ΠΓΕ Δράμα 7,00/34,00
 - Κτήμα Σεμέλη, Δέλεαρ, Syrah Grenache, ΠΓΕ Πελοπόννησος 34,00
- (Π) Chateau Miraval, Studio By Miraval, Cinsault Grenache Rolle, AOC Cotes de Provence 9,50/47,00

ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ

- Κτήμα Σκούρα, Νεμέα Grande Cuvée, Αγιωργήτικο, ΠΟΠ Νεμέα 46,00
- Κτήμα Τσέλεπου, Deux Collines, Cabernet Merlot Κολινιατικό, ΠΓΕ Πελοπόννησος 34,00
- (Π) Οινοποιείο Ντούγκος, Ραψάνη, Ξινόμαυρο Κρασάτο Σταυρωτό, ΠΟΠ Ραψάνη 7,00/34,00
 - Αμπελώνες Θυμιόπουλος, Γη Και Ουρανός, Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Νάουσσα 44,00
- Οινοποιείο Μανουσάκη, Nostos Blend, Grenache Syrah Mourvedre, ΠΓΕ Κρήτη 59,00
 - Κτήμα Παυλίδη, Emphasis Syrah, Syrah, ΠΓΕ Δράμα 50,00
- (Π) Ανατολικός Αμπελώνας, MV, Mavroudi Cabernet Sauvignon Merlot, ΠΓΕ Άβδηρα 9,00/44,00
 - Οινοποιείο Παρπαρούση, Ταως, Μαυροδάφνη, ΠΓΕ Αχαΐα 50,00
 - Domaine Chartron, Vieilles Vignes, Pinot Noir, AOC Bourgogne 55,00
 - Chateau La tour De By, Cabernet Sauvignon Merlot, AOC Medoc Bordeaux 49,00
- Castellare Di Castellina, Chianti Classico, Sangiovese Malvasia Nera, DOCG Chianti Classico 44,00
 - Marques de Murietta, Rioja Reserva, Tempranillo, DOCa Rioja 53,00
- Altos Las Hormigas, Malbec Terroir, Malbec, Uco Valley, Mendoza, Argentina 45,00
 - Yalumba, Samuels Collection, Shiraz, Barossa Valley, Australia 46,00
 - (G) Vina Errazuriz, Estate Series Merlot, Curico Valley, Chile 7,00/32,00

DESSERT WINES

- Κτήμα Αργυρού, Vinsanto First Release, ΠΟΠ Σαντορίνη 9,50 (60ml)
- ΕΟΣ Σάμος, Grand Cru, Muscat Blanc a Petit Grains, ΠΟΠ Σάμος 5,00(60ml)



SPARKLING WINES

- (G) L Antica Quercia, Matiu Brut, DOCG Prosecco di Conegliano 7,50/ 36,00
 - Cantine Gancia, DOCG Moschato D 'Asti 28,00
 - Douloufakis Wines, Sparkling White, Vidiano, PGI Crete 46,00
- Domaine Karanika, Cuvee Rose Brut, Limniona Xinomavro, PGI Amydeon 40,00

WHITE WINES

- (G) Domaine Skouras, Portes, Moscofilero, PGI Peloponnese 6,00/28,00
- Mountainous Vineyards Lalikos, The White, Sauvignon Blanc, PGI Kavala 30,00
 - (G) Strofilia Wines, Routes, Malagousia PGI Attika 7,00/32,00
- Papagiannakos Wines, Palaia Klimata, Sabbatiano, PGI Markopoulo 32,00
 - Estate Palyvos, Viognier, PGI Peloponnese 36,00
 - Estate Haritatos, Hariton, Vostilidi, PGI Cephalonia 38,00
 - Kyr Yianni, Droumo, Sauvignon Blanc, PGI Amydeon 46,00
 - Anatolikos Vineyards, Fine Assyrtiko, Assyrtiko PGI Avdira 43,00
- Akrathos Newlands, Oros, Assyrtiko Sauvignon Blanc, PGI Chalkidiki 32,00
 - (G) Estate Argyros, Santorini, Assyrtiko, PDO Santorini 12,50/59,00
 - Domaine Hatzidakis, Aidani 2022, PGI Cyclades 55,00
 - Katogi Averoff, Inima, Chardonnay Debina, PGI Metsovo 34,00
 - Karavitakis Wines, Klima, Vidiano, PGI Crete 32,00
 - Tselepos Wines, Chardonnay, PGI Peloponnese 44,00
- (G) Château Fuisse, Famille Vincent 2021, Chardonnay, AOC Bourgogne 9,50/47,00
 - La Tunella, Pinot Grigio 2022, Doc Colli Orientali del Friulli 40,00
- (G) Weingut Robert Weil, Riesling Tradition, Riesling, Rheingau 9,50/47,00
 - Bodegas Muga, Rioja Blanco, Viura Malvasia, DO Rioja 36,00
 - Heggie's Vineyard, Chardonnay, Eden Valley, South Australia 49,00
- (G) Villa Maria, Sauvignon Blanc Reserve, Marlborough, New Zealand 9,50/47,00

ROSE WINES

- (G) Domaine Zafeirakis, Limniona Rose, Limniona, PGI Tyrnavos 7,00/34,00
 - Petrakopoulos Wines, ROZ, Mavrodafni, PGI Slopes of Aenos 47,00
 - Alpha Estate, Hedgehog Vineyard, Xinomavro, PGI Amydeon 47,00
 - (G) Ktima Pavlidi, Thema Rose, Tempranillo, PGI Drama 7,00/34,00
 - Semeli Estate, Delear, Syrah Grenache, PGI Peloponnese 34,00
- (G) Chateau Miraval, Studio By Miraval, Cinsault Grenache Rolle, AOC Cotes de Provence 9,50/47,00

RED WINES

- Domaine Skouras, Nemea Grande Cuvee, Agiorgitiko, PDO Nemea 46,00
- Tselepos Wines, Deux Collines, Cabernet Merlot Coliniatiko, PGI Peloponnese 34,00
- (G) Dougos Winery, Rapsani, Xinomavro Krasato Stavroto PDO Rapsani 7,00/34,00
 - Thymiopoulos Vineyards, Gi kai Ouranos, Xinomavro, PDO Naoussa 44,00
- Manousakis Winery, Nostos Blend, Grenache Syrah Mourvedre, PGI Crete 59,00
 - Ktima Pavlidis, Emphasis Syrah, Syrah, PGI Drama 50,00
- (G) Anatolikos Vineyards, MV, Mavroudi Cabernet Sauvignon Merlot, PGI Avdira 9,00/44,00
 - Parparoussis Wines, Taos, Mavrodafni, PGI Achaia 50,00
 - Domaine Chartron, Vieilles Vignes, Pinot Noir, AOC Bourgogne 55,00
 - Chateau La tour De By, Cabernet Sauvignon Merlot, AOC Medoc Bordeaux 49,00
- Castellare Di Castellina, Chianti Classico, Sangiovese Malvasia Nera, DOCG Chianti Classico 42,00
 - Marques de Murietta, Rioja Reserva, Tempranillo, DOCa Rioja 53,00
- Altos Las Hormigas, Malbec Terroir, Malbec, Uco Valley, Mendoza, Argentina 45,00
 - Yalumba, Samuels Collection, Shiraz, Barossa Valley, Australia 46,00
- (G) Vina Errazuriz, Estate Series Merlot, Curico Valley, Chile 7,00/32,00

DESSERT WINES

- Estate Argyros, Vinsanto First Release, PDO Santorini 9,50 (60ml)
- EOS Samos, Grand Cru, Muscat Blanc a Petit Grains, PDO Samos 5,00(60ml)