

## Καλώς ήρθατε **Welcome**

### **Η ιστορία μας...**

Στην καρδιά του Αιγαίου, στις Κυκλάδες, στο νησί όπου «γεννήθηκε» η Αφροδίτη της Μήλου, δύο νέοι άνθρωποι συναντήθηκαν και είναι έτοιμοι να σας καλωσορίσουν και να σας ταξιδέψουν σε ένα γαστρονομικό ταξίδι γεύσεων και συναισθημάτων. Το ταξίδι στη Μήλο, το νησί του ρομαντισμού και της ομορφιάς, σας υπόσχεται μοναδικές στιγμές και είναι βέβαιο πως εκεί θα (ξανά) ερωτευτείτε. Αν όχι, θα ερωτευτείτε το νησί! Στη δική μας περίπτωση συνέβησαν και τα δύο... Θα ήταν χαρά μας να μοιραστείτε μαζί μας την εμπειρία του NOSTOS Seafood Experience.

### **Ηλίας & Ευαγγελία**

### **Ανακάλυψε το NOSTOS Seafood Experience**

Η λέξη νόστος σημαίνει επιστροφή στην πατρίδα, επαναπατρισμός. Από τη λέξη νόστος προέρχεται η λέξη νόστιμος αλλά και η λέξη νοσταλγία. Η φιλοσοφία μας είναι να αναδείξουμε την ελληνική κουζίνα όντας εμπνευσμένοι από την παράδοση και τα τοπικά προϊόντα, αλλά και από τις τελευταίες τάσεις της διεθνούς γαστρονομίας. Οι πρώτες μας ύλες έχουν άρωμα θάλασσας και επικεντρώνονται στα θαλασσινά και στο φρέσκο ψάρι. Ψαράδες από το νησί, μας προμηθεύουν καθημερινά με φρέσκα ψάρια και αστακούς. Η γαστρονομική εμπειρία ολοκληρώνεται συνδυάζοντας τη με κρασιά τα οποία αναδεικνύουν ακόμα περισσότερο τις δημιουργίες μας, κρασιά επιλεγμένα ένα προς ένα, λευκά, ροζέ, κόκκινα και αφρώδη από τοπικούς παραγωγούς και οινοποιεία από όλη την Ελλάδα.

### **Our story...**

*In the heart of Aegean Sea, on one of the Cyclades islands, where Aphrodite of Milos was born, two young people met and are now ready to welcome you and introduce you to a gastronomic "exploration" of tastes and emotions. A journey to Milos, the island of romance and beauty, promises to offer you unique moments. On Milos island you are bound to fall in love (again). If not, you will definitely fall in love with the island! In our case, both happened... It would be our pleasure to share with you the Nostos Seafood Experience*

### **Ilias & Euaggelia.**

### **Discover...Nostos Seafood Experience**

*The word "nostos" means return to homeland, repatriation. The word nostos originated from the Greek word nostimos - which means tasty - and the word nostalgia. Our philosophy is to designate Greek cuisine being inspired from tradition and local products, but also from the latest trends in global gastronomy. Our products still have the scent of the ocean, seafood and fresh fish. Fishermen from the island supply us daily with fresh fish and lobsters. The gastronomic experience will be completed once you combine your meal with our wines that highlight even more our creations, wines chosen one by one, white, rose, red and sparkling from local producers and wineries from all of Greece.*

## ΚΑΘΩΣ ΕΠΙΛΕΓΕΤΕ / WHILE YOU CHOOSE

ΨΩΜΙΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ & ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ με αρωματικό βούτυρο (ανά άτομο) MIXED BREADS & BREADSTICKS with flavored butter (per person)	2,50
ΑΝΑΜΕΙΚΤΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ μαριναρισμένες με φρέσκο δενδρολίβανο, μαραθόσπορο & πορτοκάλι MIXED OLIVES FROM KALAMATA REGION marinated with fresh rosemary, fennel seeds & orange	4,50
ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Καλαμών 50ml EXTRA VIRGIN OLIVE OIL from Kalamata Region 50ml	2,50

## ΣΟΥΠΕΣ / SOUPS

ΚΑΚΑΒΙΑ με φρέσκο ψάρι ημέρας & λάδι μυρωδικών TRADITIONAL KAKAVIA SOUP with fresh fish of the day & herb olive oil	12,00
ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ με χειροποίητα κρουτόν SOUP OF THE DAY with handmade croutons	9,00

## ΑΛΟΙΦΕΣ / SPREADS

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑΣ με πούδρα αυγοτάραχου & τραγανή κινόα "TARAMOSALATA" FISH ROE WITH SWEET POTATO, bottarga powder & crispy quinoa	8,00
ΤΖΑΤΖΙΚΙ αρωματισμένο με ούζο, άνηθο & ξύσμα λεμονιού ΤΖΑΤΖΙΚΙ infused with ouzo, dill & lemon zest	5,50
ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ με κρεμμύδια πέρλες καραμελωμένα με παλαιωμένο βαλσάμικο & γρεναδίνη FAVA FROM SANTORINI with caramelized pearl onion with aged balsamic & grenadine	7,00

## ΩΜΑ / RAW

ΦΡΕΣΚΑ ΣΤΡΕΙΔΙΑ πάνω σε πάγο με dressing φρέσκου κρεμμυδιού, τσίλι & τζίντζερ (ρωτήστε για διαθεσιμότητα) FRESH OYSTERS over ice with spring onions, chili & ginger dressing (ask for availability)	5,00/τμχ
ΤΑΡΤΑΡ ΣΟΛΩΜΟΥ σε ρούμι εσπεριδοειδών, φρέσκο μάνγκο, φινόκιο, ντομάτα, μαγιονέζα wasabi & χαβιάρι σολωμού SALMON TARTARE marinated in citrus rum, fresh mango, fennel, tomatoes, wasabi mayonnaise & salmon caviar	21,00
ΣΕΒΙΤΣΕ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ με ανανά, φινόκιο, ραπανάκι, φρέσκο κρεμμύδι, πιπεριά τσίλι & lime CEVICHE WITH FRESH FISH, pineapple, fennel, radish, spring onions, chilli & lime	22,00

## ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ με ντοματίνια, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, ελιές Καλαμών, κάπαρη με τα φύλλα της & φέτα GREEK SALAD with cherry tomatoes, cucumber, spring onions, olives from Kalamata, capers with the leaves & feta cheese	10,00
ΝΤΑΚΟΣ με κριθαροκουλούρα, τριμμένη ντομάτα, πίκλα κρίταμο, ξινομυζήθρα Μήλου & dressing φρέσκιας ρίγανης "DAKOS" with buckwheat rusk, grated tomato, pickled rock samphire, Milean xynomyzithra cheese & oregano dressing	9,50
ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ με παξιμάδια χαρουπιού, φιστίκι Αιγίνης, φρέσκα νεκταρίνια, μανούρι στο γκριλ & vinaigrette μελιού GREEN MIXED SALAD with carob rusk, pistachios from Aigina, fresh peaches, grilled manouri cheese & honey vinaigrette	12,00
ΚΙΝΟΑ τρίχρωμη με σουβλάκι γαρίδας, αβοκάντο, χρυσές σταφίδες, πίκλα ροζ κρεμμυδιού, φρέσκος κόλιανδρος, flakes καρύδας & vinaigrette παπαρουνόσπορου QUINOA Salad with prawns souvlaki, avocado, golden raisins, pink pickled onions, fresh coriander, coconut flakes & poppy seed vinaigrette	14,00

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

ΑΘΗΝΑΪΚΗ με ψάρι ημέρας, μαγιονέζα λεμονιού, πίκλες αγγούρι και κρεμμύδι, Siberian χαβιάρι Δράμας & κράκερ μελάνι σουπιάς “ATHENIAN” with catch of the day, lemon mayonnaise, cucumber and onion pickles, Siberian caviar from Drama & squid ink cracker	22,00
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ με την φλούδα τους ψημένες σε αλάτι με μυρωδικά από την Μηλείκη γη FRIED POTATOES with their skin roasted on sea salt and herbs from Milean land	6,00
ΧΟΡΤΑ εποχής σωτέ με κρέμα αυγολέμονο, καβουρδισμένο αμύγδαλο & ξύσμα lime SEASONAL GREENS sauteed with “avgolemono” sauce, toasted almonds & lime zest	8,00
ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ φρικασέ σιγομαγειρεμένα με χόρτα εποχής & τριμμένος παστός σε αλάτι κρόκος αυγού WILD MUSHROOMS fricassee slow cooked with seasonal greens & grated cured on sea salt egg yolk	9,00
ΚΟΡΜΟΣ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ με παραδοσιακό κουφέτο Μήλου σε σαλάτα με φινόκιο, αμύγδαλο & φρέσκια γύρη LOG SHAPED GOAT CHEESE with traditional Milos spoon sweet “koufeto” on fennel & almond salad with fresh pollen	11,00
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ σε κρούστα μυρωδικών με χειροποίητη μαγιονέζα με γλυκιά πιπεριά COD CROQUETTES with herb crust with homemade sweet chili pepper mayonnaise	12,00
ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ με γέμιση γαρίδας και ρυζιού σε κρέμα αυγολέμονου με πέρλες λεμονιού & λάδι μυρωδικών “DOLMADAKIA” vine leaves stuffed with prawns and rice in “avgolemono” sauce with lemon pearls & green herb oil	13,00

## ΘΑΛΑΣΣΑ / SEA

ΜΥΔΙΑ αχνιστά σβησμένα με ούζο, φινόκιο & φρέσκο θυμάρι σε πλούσια σάλτσα κρέμας με βούτυρο μαϊντανού STEAMED MUSSELS flambé with ouzo, fennel & fresh thyme in a creamy parsley butter sauce	13,00
ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ σε τραγανή φρυγανιά με χειροποίητη μαγιονέζα αγιολί CRISPY BREADED PRAWNS with homemade aioli mayonnaise	16,00
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΩΤΕ μαριναρισμένες με τζίντζερ & τσίλι, κονφί ντοματίνια σε σάλτσα λεμονιού & πιπεριάς Φλωρίνης SAUTEED PRAWNS marinated in ginger & chili cherry tomatoes confit in lemon & Florina peppers sauce	17,00
ΧΤΑΠΟΔΙ ξυδάτο σε φάβα Σαντορίνης με τραγανή κάπαρη, πούδρα φυκιών & gastrique ροδιού OCTOPUS marinated on vinegar in Santorinian “fava” with crispy cappers, seaweed powder & pomegranate gastrique	18,00
ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ με πούδρα αυγοτάραχου σε πατζαρσοσάλατα & μους ταραμά με μαύρο σκόρδο FRIED SQUID with bottarga powder on beetroot salad & taramosalata mouse with black garlic	17,00
ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΓΕΜΙΣΤΟ με μηλείκα τυριά σε κριθαρότο με μελάνι σουπιάς, πιπεριά Φλωρίνης & σαλάμι Λευκάδος STUFFED SQUID with local cheeses on orzo risotto with squid ink, Florina pepper & salami from Leukada	19,50
ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΣ με κρούστα αμυγδάλου και τζίντζερ, αφρός πατάτας με πίκλες παντζάρια & σάλτσα κακαβιάς COD FILLET SMOKED with almond and ginger crust, potato foam with beetroot pickles & kakavia fish sauce	21,00
ΦΙΛΕΤΟ ΦΡΕΣΚΟΥ ΨΑΡΙΟΥ με χόρτα σωτέ & λαδολέμονο εσπεριδοειδών FRESH FISH FILLET with sauteed seasonal greens & citrus “ladolemono” sauce	19,00
ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ ψητό στην σχάρα ή σε κρούστα αλατιού WHOLE FRESH FISH of the day grilled or baked in sea salt crust	80,00 / 90,00 kg
ΑΣΤΑΚΟΣ ψητός ή Αστακομακαρονάδα με λιγκουίνι LOBSTER grilled or Lobster with linguini	110,00 / 120,00 kg

## ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ / PASTA & RISOTTI

ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ με λιγκουίνι σε ζωμό γαρίδας & πλούσια σάλτσα ντομάτας PRAWN PASTA linguini with prawn bisque & rich tomato sauce	19,00
TORTELLONI γεμιστά με αστακό και καβούρι σε σάλτσα μπίσκ με σπαράγγια, ντοματίνια & φρυγανιά γαρίδας TORTELLONI stuffed with lobster and crab in prawn bisque with asparagus, cherry tomatoes & prawn breadcrumbs	25,00
ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ με μύδια, γαρίδες και χταπόδι με ντοματίνια κονφί, αρακά & σαφράν Κοζάνης ORZOTTO with mussels, prawns and octopus with confit cherry tomatoes, peas & saffron from Kozani	21,00
ΡΙΖΟΤΟ ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ με πράσο, φινόκιο, πικάντικο κολοκυθόσπορο, κρέμα άγριων χόρτων & τριμμένος παστός σε αλάτι κρόκος αυγού "SPANAKORIZO" risotto with leek, fennel, spicy pumpkin seeds, seasonal greens cream & grated cured on sea salt egg yolk	16,00

## ΓΗ / EARTH

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ κόντρα 300gr με σάλτσα κόκκινου κρασιού & βουτυράτες πατάτες baby BEEF SIRLOIN STEAK 300gr with red wine sauce & butter baby potatoes	25,00
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ με θυμάρι, πέρλες λαχανικών σωτέ & σάλτσα μέλι με λεμόνι CHICKEN FILLET with fresh thyme, sauteed vegetables pearls & honey lemon sauce	12,00
ΧΟΙΡΙΝΑ ΜΕΝΤΑΓΙΟΝ μεμανιτάρια φρικασέ, φάβα Σαντορίνης & πέρλες τρούφας PORK FILLET medallions with mushrooms fricassee, Santorinian fava & truffle caviar	15,00

## ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ με κράκλιν και κρέμα βατόμουρου, ναμελάκα σοκολάτας με φρέσκα μούρα & σάλτσα σοκολάτας PROFITEROL with raspberry craquelin and cream, chocolate namelaka with fresh berries & chocolate sauce	13,00
ΓΑΛΑΤΟΠΙΤΑ με φύλλο και ξηρούς καρπούς, τριμμένη λευκή σοκολάτα, παγωτό ρούμι με σταφίδες & αλμυρή καραμέλα MILK PIE with phyllo and toasted nuts, grated white chocolate, rum raisin ice cream & salted caramel	12,00
ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΟ ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ με κρέμα ξυνομυζήθρας, κέικ εσπρέσο, τζελ Vinsanto & cremeux bitter σοκολάτας CYCLADIC TIRAMISU with xynomyzithra cream, espresso cake, Vinsanto gel & bitter chocolate cremeux	12,00
ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ με σιρόπι αλμυρής καραμέλας & παγωτό με βανίλια Μαδαγασκάρης ORANGE PIE with salted caramel syrup & Madagascar vanilla ice cream	11,00

• Εάν είστε αλλεργικοί σε κάποιο τρόφιμο ή υποφέρετε από δυσανεξίες,  
παρακαλώ ενημερώστε μας πριν από την παραγγελία σας.

• If you suffer from food allergies or intolerance,  
please let your server know upon placing your order.

# ΚΡΑΣΙΑ WINE LIST

## WHITE WINES

<b>Monograph</b> Gaia Wines   PGI Peloponnese   Moschofilero	6,00 / 16,00
<b>Paranga</b> Katina Kir-Yianni   Amyndeon   Roditis - Malagouzia	21,00
<b>Malagouzia Iliogenni</b> Kokotos Estate   Attiki   Malagouzia 100%	8,00 / 26,00
<b>Armyra</b> Skouras Domaine   PGI Peloponnese   Chardonnay - Malagouzia	29,00
<b>Nostos Romeiko</b> Manousakis Winery   Chania Crete   Romeiko 100%	9,00 / 30,00
<b>Robola of Kefalonia</b> Sarris Winery   PDO Kefalonia   Robola 100%	31,00
<b>Thema</b> Ktima Pavlidis   PGI Drama   Sauvignon Blanc - Assyrtiko	34,00
<b>Malagouzia</b> Vourvoukeli Estate   PGI Thrace   Malagouzia 100%	35,00
<b>Δάκρυ του Πεύκου Ρετσίνα / Tear of the Pine Retsina</b> Kechris Winery   Goumenissa   Assyrtiko 100%	9,00 / 36,00
<b>Phenomena Savatiano Vareli</b> Markou Vineyards   PGI Sterea Ellada   Savatiano 100%	37,00
<b>Alpha Estate Sauvignon Blanc</b> Alpha Estate   PGI Florina   Sauvignon Blanc 100%	38,00
<b>Chardonnay Fume</b> Muses Estate   PGI Thiva   Chardonnay 100%	41,00
<b>Chronos</b> Argyrakis Winery   PDO Naoussa   Xinomavro 100%	43,00
<b>Thalassitis</b> Gaia Wines   PDO Santorini   Assyrtiko 100%	12,00 / 45,00
<b>Viognier Gerovassiliou</b> Gerovassiliou Estate   PGI Epanomi   Viognier 100%	47,00
<b>Familia</b> Hatzidakis Winery   PDO Santorini   Assyrtiko 100%	55,00
<b>Nykteri</b> Artemis Karamolegos Winery   PDO Santorini   Assyrtiko - Athiri - Aidani	59,00
<b>Trimbach</b> Trimbach   AOC Alsace   Riesling 100%	52,00
<b>Chablis Albert Bichot</b> Albert Bichot   AOC Chablis   Chardonnay 100%	70,00

## MAGNUM BOTTLES

<b>Hatzidakis Skitali Barrel Magnum 1,5L</b> Hatzidakis Winery   PDO Santorini   Assyrtiko 100%	220,00
<b>Alpha Estate Sauvignon Blanc Fume Magnum 1,5L</b> Alpha Estate   PGI Florina   Sauvignon Blanc 100%	120,00

## ORANGE & NATURAL WINES

<b>Clay</b> Gaia Wines   PDO Santorini   Assyrtiko 100%	55,00
<b>Mystirio/14</b> Artemis Karamolegos Winery   PDO Santorini   Assyrtiko 100%	59,00

## ROSE WINES

<b>Monograph</b> Gaia Wines   PGI Peloponnese   Agiorgitiko 100%	6,00 / 16,00
<b>Esthita</b> Mitravelas Winery   PGI Peloponnese   Agiorgitiko-Syrah	20,00
<b>Spilia</b> Konstantakis Cave Winery   Milos Cyclades   Mandilaria-Mavrotragano - Aidani - Muscat	23,00
<b>Apla Rose</b> Oenops Wines   PGI Drama   Limniona - Mavroudi - Xinomavro	27,00
<b>A-muse</b> Muses Estate   PGI Thiva   Sauvignon Blanc - Mouxtaro	9,00 / 33,00
<b>Alpha Estate Rose</b> Alpha Estate   PGI Florina   Xinomavro 100%	37,00
<b>Rosette</b> Hatzidakis Winery   PGI Cyclades   Mandilaria 100%	45,00

## RED WINES

<b>Monograph</b> Gaia Wines   PGI Peloponnesse   Agiorgitiko 100%	6,00 / 17,00
<b>Spilia 500ml</b> Konstantakis Cave Winery   Milos Cyclades   Mandilaria - Mavrotragano - Aidani - Muscat	21,00
<b>Mademoiselle</b> Haritatos Vineyard   PGI Slopes of Ainos   Mavrodaphni 100%	29,00
<b>Ammos Terra Leone</b> Palivou Estate   PDO Nemea   Agiorgitiko 100%	36,00
<b>Rapsani Old Vines</b> Dougos Winery   PDO Rapsani   Xinomavro - Krasato - Stavroto	48,00

## SPARKLING WINES

<b>Amalia Brut</b> Tselepos Wines   PDO Mantinia   Moschofilero 100%	11,00 / 39,00
<b>Karanika Brut Rose</b> Domaine Karanika   PDO Amyntaion   Xinomavro - Limniona	42,00
<b>Prosecco Gancia</b>	7,00 / 25,00
<b>Moschato D' Asti</b>	7,00 / 25,00

## CHAMPAGNES

<b>Louis Roederer Brut Collection 243</b> Louis Roederer   AOC Champagne   Chardonnay - Pinot Noir	150,00
<b>Moet Ice</b> Moet & Chandon   AOC Champagne   Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Noir	160,00

## DESSERT WINES

<b>Vinsanto 375ml</b> Hatzidakis Winery   PGI Cyclades   Assyrtiko - Aidani	14,00 / 60,00
<b>Samos Grand Cru 500ml</b> UWC Samos   PDO Samos   White Muscat	8,00 / 35,00

# From the bar...

## Mangata Signature Cocktails

**Thallos** Hendrick's gin, lime, cucumber syrup, ginger, apple sourz and white egg

(refreshing & spicy) 14,00

**Sympan** Belvedere vodka, citric acid solution, la tomato liqueur, sugar syrup, fire bitter, saline solution

(salty) 16,00

**Ammos** Jose Cuervo tequila, mastic, coconut liqueur, lime, angostura bitters top up fever tree ginger beer

(sweet & spicy) 15,00

**Fos** Hendrick's blend, bergamot liqueur, oleo saccharum, lime, top up with fever tree raspberry and orange blossom soda

(fruity) 15,00

**Eros** Nusa Cana blend, lime, white chocolate syrup, pineapple puree, raspberry foam

(sweet) 17,00

**Theros** Hendrick's blend, suze bitter liqueur, bergamot liqueur, extra dry white vermouth

(dry) 18,00

**Odysseia** Nusa Cana white, Nusa Cana dark, Agricole rum, Jamaican rum, Overproof rum, passion fruit liqueur, falernum, lime juice, pink grapefruit juice, lemon juice, passion fruit syrup, cinnamon syrup, ginger syrup, sugar syrup, pineapple puree, orange bitters, angostura bitters

(sweet & sour & fruity) 19,00

## Classic Cocktails 13,00

### Spritz

**Aperol Spritz** 11,00  
Aperol, Prosecco, soda water

**Campari Spritz** 11,00  
Campari, Prosecco, soda water

**Mangata Spritz** 14,00  
Chandon Garden Spritz, gin, raspberry & orange blossom soda

### Mocktails

**Selini**  
lime, apricot syrup, grapefruit syrup, passion fruit puree, pineapple puree, top up cranberry juice  
(sour & fruity) 12,00

**Ilios**  
lime, lychee syrup, voconut syrup, top up fever tree ginger beer  
(sweet & spicy) 11,00

### Spirits

**Rum**  
White 9€ | Dark 12€ | Premium 15€

**Vodka**  
Classic 9€ | Special 12€ | Premium 15€

**Tequila**  
Silver 9€ | Reposado 9€ | Premium 16€

**Whiskey**  
Classic 9€ | Premium 15€

**Gin**  
Classic 9€ | Premium 15€

## Ούζο / Ouzo

Ouzo of Plomari (200ml) 9,50

Ouzo Kazanisto Stoupaki (200ml) 10,00

Ouzo Adolo Plomari triple distillation (200ml) 15,00

## Τσίπουρο / Tsipouro

Tsilili tsipouro of Thessaly (200ml) 9,50

Agioneri aged tsipouro from Meteora (200ml) 11,00

## Μπίρες / Beers

Vilos Lager Beer (500ml) 5,50

Nisos Greek Island Pilsner (500ml) 5,50

Syrma Milos Local Beer Honey Golden Ale (330ml) 6,50

Ammousa IPA from Patra (330ml) 8,00

Ikariotissa Alcohol Free (330ml) 6,00

## Αναψυκτικά / Soft Drinks

Coca cola / light / zero (330ml) 2,50

Fanta orange juice drink carbonated / non-carbonated (330ml) 2,50

Fanta lemonade (330ml) 2,50  
Sprite (330ml) 2,50

Schweppes tonic water (330ml) 2,50  
Schweppes soda water (330ml) 2,50

Premium beverages fever tree (several flavors) (200ml) 5,00

Red bull (250ml) 6,00

Sparkling water (250ml / 750ml) 3,50 / 5,00  
Εμφιαλωμένο νερό / Still water (1lt) 2,00

# ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ THANK YOU



Το σύνολο της παραγωγικής διαδικασίας (πρώτες ύλες, στάδια παρασκευής, αποθήκευση FIFO, αλυσίδα ψύξης, τελικά προϊόντα) καθώς και η υγιεινή του καταστήματος ελέγχεται από την τεχνολόγο τροφίμων MSc (AUA)

Παδιδέκα Παναγιώτα σύμφωνα με τις αρχές του HACCP.

- Εάν είστε αλλεργικοί σε κάποιο τρόφιμο ή υποφέρετε από δυσανεξίες, παρακαλώ ενημερώστε μας πριν από την παραγγελία σας.
- Για τις σαλάτες και τις ωμές παρασκευές χρησιμοποιούμε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και για το τηγάνισμα ηλιέλαιο.
  - Το νερό που χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα, το πλύσιμο των λαχανικών και την παγομηχανή φιλτράρεται από επαγγελματικό σύστημα επεξεργασίας νερού αντίστροφης όσμωσης 400GPD, το οποίο είναι πιστοποιημένο.
  - Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις (δημοτικός φόρος και ΦΠΑ).
  - Ο καταναλωτής μπορεί να πληρώσει με τη χρήση πιστωτικής, χρεωστικής ή προπληρωμένης κάρτας.
- Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη - τιμολόγιο).

Αγορανομική διάταξη αριθ. 04/2012.

  - Αγορανομικός υπεύθυνος: Γεωργιλιάκης Ηλίας

Παρακαλούμε για οποιαδήποτε πρόταση ή/και παρατήρηση, μην διστάσετε να επικοινωνήσετε μαζί μας.

*The entire production process (ingredients, cooking process, storage FIFO, cold chain, final products) and restaurant hygiene are checked by Padideka Panagiota, Food Technologist MSc (AUA), according to HACCP.*

- *If you suffer from food allergies or intolerance, please let your server know upon placing your order.*
  - *For salads we use extra virgin olive oil. We use sunflower oil to fry.*
- *The water used in cooking, washing of the vegetables and the ice machine is filtered by a certified reverse osmosis water filter system 400GPD.*
  - *All taxes are included (municipal Tax and VAT).*
  - *Customers can pay by credit, debit or prepaid card.*
- *Customers are not obliged to pay, if the notice of payment has not been received (receipt/invoice).*

*Price Control Regulation No 04/2012*

  - *Food Service Manager: Georgilakis Ilias*

*For any suggestion or recommendation, please do not hesitate to contact us.*