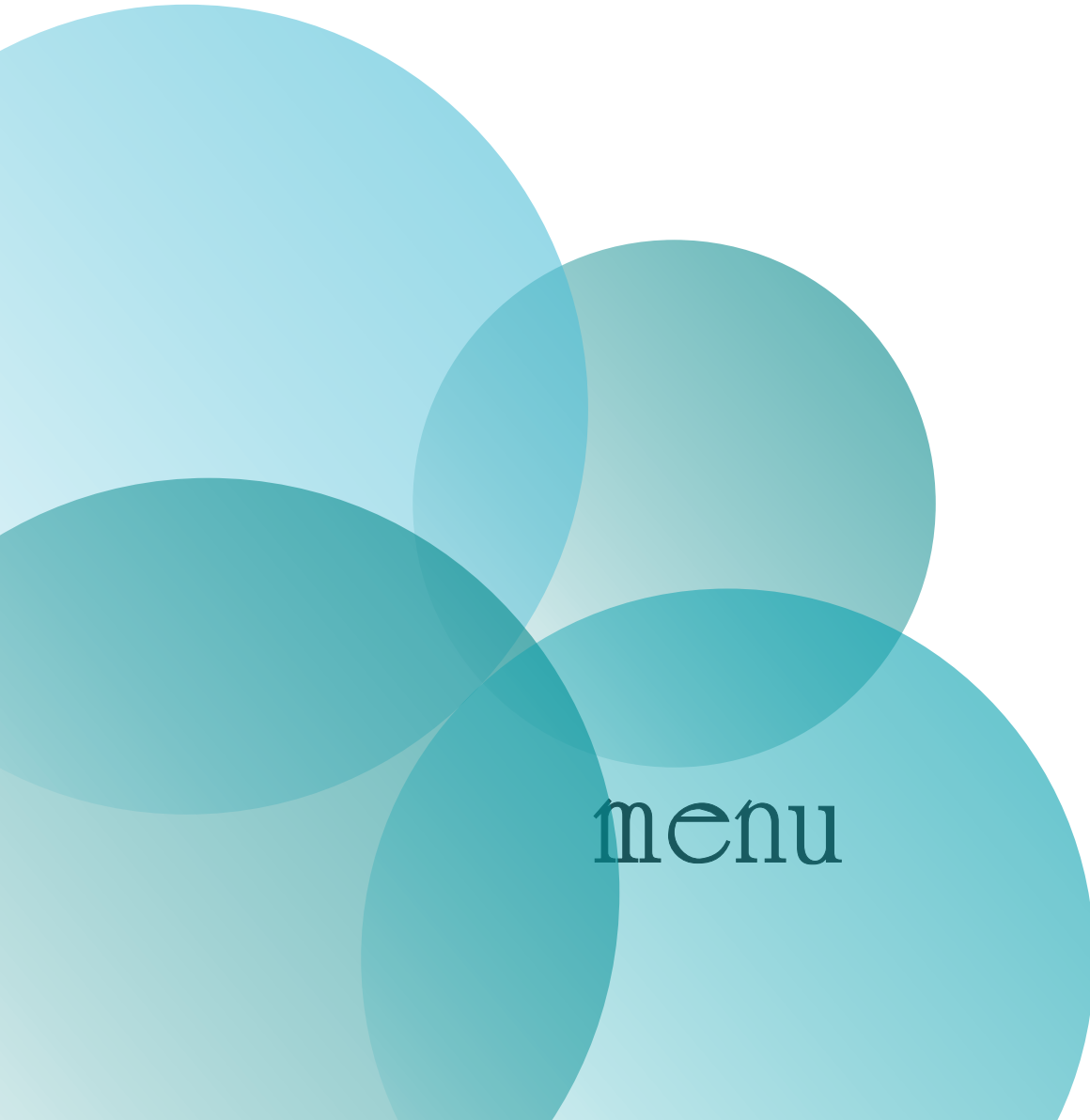


Akti Restaurant



menu

Σας καλωσορίζουμε στο παλαιότερο εστιατόριο στο Πευκάρι και ένα από τα παλαιότερα της Θάσου.

Το εστιατόριο λειτουργεί από το 1961. Με το πέρασμα των χρόνων φημιζόμαστε για τα παραδοσιακά φαγητά αλλά και για την μοντέρνα κουζίνα που αποτελεί fusion Μεσογειακής και Ελληνικής κουζίνας.

Τα προϊόντα που χρησιμοποιούμε είναι κυρίως φρέσκα και τοπικά. Το ελαιόλαδο είναι έξτρα παρθένο της παραγωγής μας.

Ελπίζουμε να περάσετε ευχάριστα στο εστιατόριό μας και να απολαύσετε τις διακοπές σας στο πανέμορφο νησί μας.

We would like to welcome you to the oldest restaurant at Pefkari and one of the oldest in Thassos.

Our restaurant was the first opened in 1961. During all these years we became well-known for our traditional dishes, but also for modern cuisine which is a fusion of Mediterranean and new Greek cuisine.

The products which we use are mainly fresh and local. The olive oil we use is extra virgin and of our own production.

We hope that you will have a pleasant time at our restaurant and that you will enjoy your holidays at our gorgeous island.

The list of substances and products in foodstuffs, due to their allergenic activity, is included in the following 14 substances and products, **ACCORDING** to regulation (EU) 1169/2011 and the **EFET circular 20303/22-12-2014**.

1. **Cereals** that contain **gluten**,
2. **Carcasses** (shellfish, e.g. crabs, shrimps, lobsters) and their products,
3. **Eggs** and egg **products**,
4. **Fish** and fish-based **products**,
5. **Peanuts** and peanut-based **products**,
6. **Soybeans** and soy-based **products**,
7. **Milk** and milk **products**,
8. **Nuts** (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, etc.)
9. **Celery** and celery-based **products**,
10. **Mustard** and mustard-based **products**,
11. **Seeds** of sesame and **products** of sesame seeds,
12. **Sulfur dioxide (SO₂)** and sulfur compounds,
13. **Lupine** and lupine-based **products**,
14. **Molluscs** and **products** based on molluscs.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ελιές Θάσου

4.50

Τζατζίκι

(έδεσμα στραγγιστό, αγγούρι, σκόρδο, άνηθος, ξύδι, ελαιόλαδο)

5.50

Τυροσαλάτα

5.50

Ταραμας

(μους αυγών βακαλάου με ελαιόλαδο και φρέσκο χυμό λεμονιού)

6.00

Πατάτες baby

(με σκορδοβούτυρο και δεντρολίβανο)

7.00

Μελιτζάνα ψητή

(ψητή μελιτζάνα με φέτα, ντοματίνια, σκόρδο και μαϊντανό)

9.50

Τηγανητά λαχανικά εποχής

8.50

Ψητά λαχανικά εποχής

(ψητά ανάμεικτα λαχανικά εποχής με σκόρδο, μέλι, μπαλσάμικο ξύδι και μεσογειακά μυρωδικά)

9.50

Αντζούγια

5.50

Σκουμπρί καπνιστό

9.00

Μανιτάρια σωτέ

9.00

ΤΥΡΙΑ

Φέτα λαδορίγανη

5.50

Φέτα ψητή

(φέτα τυρί ψητή με ντομάτα και καυτερή πιπεριά)

7.00

Φέτα με μέλι και σουσάμι

(τηγανητή φέτα παναρισμένη με μαύρο και λευκό σουσάμι και μέλι)

9.00

Κασεροκροκέτες

(χειροποίητες κασεροκροκέτες από διάφορα τυριά με μπαχαρικά και μυρωδικά και χειροποίητη μαρμαλάδα ντομάτας)

8.00

Κεφαλοτύρι σαγανάκι

7.50

Χαλούμι ψητό

(χαλούμι σερβιρισμένο με ντομάτα και πίτα)

9.50

Μαστέλο Χίου ψητό

(μαστέλλο ψητό σερβιρισμένο με μαρμελάδα από σύκο)

10.00

APPETIZERS

Thassian black olives

Tzatziki

(Yoghurt, cucumber, garlic, dill, vinegar, olive oil)

Spicy feta cheese dip

Fish roe salad

(fish roe mousse with olive oil and fresh lemon juice)

Baby potatoes

(with garlic butter and rosemary)

Grilled aubergine

(aubergine stuffed with feta cheese, cherry tomatoes, garlic and parsley)

Fried seasonal vegetables

Grilled seasonal vegetables

(grilled seasonal vegetables with garlic, honey, balsamic vinegar and mediterranean herbs)

Salted anchovies

Fillets of salted and smoked mackerel

Sauteed mushrooms

CHEESE

Feta cheese with olive oil and oregano

Grilled feta cheese

(Grilled feta cheese with tomato and hot pepper)

Feta cheese with honey and sesame

(fried feta cheese coated with black and white sesame seeds and Thassian honey)

Cheeseballs

(handmade cheeseballs made of variety of cheese with herbs and spices and homemade tomato jam)

Grilled hard cheese

Grilled halloumi

Cypriot semi-hard goat cheese

(grilled halloumi served with tomato and pita bread)

Grilled mastello soft

cow cheese from Chios island
(grilled mastello served with fig jam)



ΣΟΥΠΕΣ

Κοτόσουπα (Κοτόπουλο, πατάτα, σέλερι, καρότο, ελαιόλαδο, φρέσκος χυμός λεμονιού, μυρωδικά και μπαχαρικά)	10.00
Ντοματόσουπα (ντομάτα, κρεμμύδι, ελαιόλαδο, μυρωδικά)	8.00
Ψαρόσουπα (ποικιλία φρέσκων ψαριών, πατάτα, καρότο, κρεμμύδι, σέλερι, ελαιόλαδο, μυρωδικά)	13.00

ΟΜΕΛΕΤΕΣ

Ομελέτα	8.00
Ομελέτα σπέσιαλ	10.00

ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

Ψωμί	0.50
Πλακόπιτα με σκόρδο και ντομάτα	7.00
Πατάτες τηγανιτές	5.50
Ρύζι	5.50

SOUPS

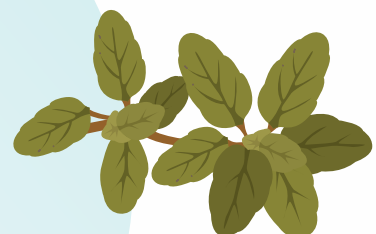
Chicken soup (chicken, potato, celery, carrot, olive oil, fresh lemon juice, herbs and spices)
Tomato soup (tomato, onion, olive oil, herbs)
Fish soup (variety of fresh fish, potato, carrot, onion, celery olive oil, herbs)

OMELETS

Omelet
Special omelet

SIDE DISHES AND BREAD

Bread
Pizza bread with garlic and tomato
French Fries (frozen)
Rice



ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη

(ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές Θάσου, μαϊντανός, τυρί φέτα)

12.00

Αγγουροντομάτα

(ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι)

7.50

Ακτή σαλάτα

(ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, προσούτο, ρόδι, παστέλι, ντοματίνια, κουκουνάρι, φλύδες παρμεζάνας, μπαλσάμικο ξύδι, ελαιόλαδο)

14.00

Καλοκαιρινή σαλάτα

(ρόκα, ροδάκινο, δυόσμος, ντοματίνια, ανθότυρο, σως μελιού)

13.00

Κοτοσαλάτα

(ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, καλαμπόκι, φιλέτο κοτόπουλο, κρουτόν, σως μελιού)

15.00

Χταποδοσαλάτα

(ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, χταπόδι, πιπεριές, ντοματίνια, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, χυμός λεμονιού, ελαιόλαδο)

17.00

Τονοσαλάτα

(ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, ντοματίνια, τόνος, αγγούρι, αυγό, μαγιονέζα)

14.00

SALADS

Greek Salad

(tomato, cucumber, onion, peppers, Thassian Olives, parsley, feta cheese)

Cucumber - Tomato salad

(tomato, cucumber, onion)

Akti Salad

(mixed green salad, prosciutto, pomegranate, brittle, cherry tomatoes, parmesan, pine seeds, balsamic vinegar, olive oil)

Summer salad

(rocket, peach, cream cheese, mint, honey sauce)

Chicken salad

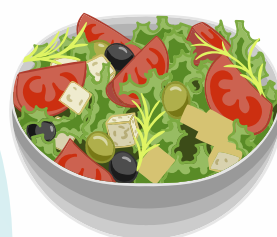
(Mixed green salad, corn, chicken fillet, crouton, honey sauce)

Octopus salad

(mixed green salad, octopus, peppers, cherry tomatoes, cucumber, fresh onion, lemon juice, olive oil)

Tuna salad

(mixed green salad, cherry tomatoes, tuna, cucumber, egg, mayonnaise)



ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΡΙΖΟΤΟ

Ναπολιτέν (Λιγκουίνι με σάλτσα ντομάτας)
Μπολονέζ (μουςχαρίσιος κιμάς, σάλτσα ντομάτας, μυρωδικά και μπαχαρικά)
Καρμπονάρα (μπέικον, παρμεζάνα, κρέμα γάλακτος)
Μακαρονάδα του ψαρά (γαρίδες, καλαμάρι, χταπόδι, μύδια, σάλτσα ντομάτας, μυρωδικά και μπαχαρικά)
Μακαρονάδα με καπνιστό σολώμο (καπνιστός σολώμος, μουστάρδα, κρέμα γάλακτος, μπαχαρικά και μυρωδικά)
Μακαρονάδα με γαρίδες (σάλτσα ντομάτας, γαρίδες)
Μεσογειακή Μακαρονάδα (ντοματίνια, πιπεριά, κολοκυθάκια, ελιές, φέτα, κρεμμύδι, σάλτσα ντομάτας)
Ριζότο με μανιτάρια (ριζότο με ποικιλία άγριων μανιταριών, ρόκα και λάδι τρούφας)

Μυδοπίλαφο

ΠΙΤΣΑ

Μαργαρίτα (σάλτσα ντομάτας, τριμμένη μοτσαρέλα)
Χαβάν (σάλτσα ντομάτας, τριμμένη μοτσαρέλα, ζαμπόν, ανανάς)
Μεσογειακή (σάλτσα ντομάτας, τριμμένη μοτσαρέλα, φέτα, ντομάτα, ελιές, κρεμμύδι)
Ρόκα - Προσούτο (σάλτσα ντομάτας, τριμμένη μοτσαρέλα, προσούτο, ρόκα, παρμεζάνα)
Σπέσιαλ (σάλτσα ντομάτας, τριμμένη μοτσαρέλα, ζαμπόν, μπέικον, πιπεριές, μανιτάρια)
Πίτσα γύρος (σάλτσα ντομάτας, γύρος χοιρινός, flakes κρεμμυδιού)
Πίτσα με γαρίδες (σάλτσα ντομάτας, γαρίδες, πιπεριά, παρμεζάνα)

PASTA AND RISOTTO

8.00	Napoli (Linguini with tomato sauce)
12.50	Bolognese (beef minced meat, tomato sauce, herbs and spices)
12.50	Carbonara (bacon, parmesan, cream sauce)
21.00	Fisherman's pasta (shrimps, squid, octopus, mussels, tomato sauce, herbs and spices)
19.00	Pasta with smoked salmon (smoked salmon, mustard, double cream, herbs and spices)
20.00	Pasta with shrimps (tomato sauce, shrimps)
13.00	Mediterranean Pasta (cherry tomatoes, peppers, zucchini, olives, feta cheese, onion, tomato sauce)
18.50	Risotto with mushrooms (risotto with variety of wild mushrooms, rocket salad and truffle oil)
16.00	Risotto with mussels

PIZZA

13.00	Margherita (tomato sauce, mozzarella cheese)
15.00	Hawaii (tomato sauce, mozzarella cheese, ham, pineapple)
15.00	Mediterranean (tomato sauce, mozzarella cheese, feta cheese, tomato, olives, onion)
17.00	Rocket salad - Prosciutto (tomato sauce, mozzarella cheese, prosciutto, rocket salad, parmesan)
16.00	Σπέσιαλ (tomato sauce, mozzarella cheese, ham, bacon, peppers, mushrooms)
16.00	Giros Pizza tomato sauce, pork giros, onion flakes
21.00	Shrimps Pizza tomato sauce, shrimps, peppers, parmesan

ΤΗΣ ΩΡΑΣ**GRILLED DISHES**

Σουβλάκι χοιρινό	13.00	Pork souvlaki
Σουβλάκι κοτόπουλο	13.00	Chicken souvlaki
Μπιφτέκι	12.00	Beef Burger
Μπιφτέκι γεμιστό	14.00	Stuffed beefburger
Σουτζουκάκια	12.00	Soutzoukakia
Χοιρινή μπιριζόλα	13.00	Pork steak
Μοσχαρίσια μπιριζόλα	25.00	Beef steak
Παϊδάκια	18.00	Lamb chops
Κοτόπουλο φιλέτο	13.00	Chicken fillet
Χοιρινό φιλέτο	16.00	Pork fillet
Σνίτσελ χοιρινό	13.50	Pork Schnitzel
Σνίτσελ κοτόπουλο	13.50	Chicken Schnitzel
Σνίτσελ κοτόπουλο με σως μανιταριών	15.00	Chicken Schnitzel with mushrooms sauce
Σνίτσελ χοιρινό με σως μανιταριών	15.00	Pork Schnitzel with mushrooms sauce
Burger (ψωμάκι μπριός, μοσχαρίσιο μπιφτέκι, μαγιονέζα, ντομάτα, μπέικον, τσένταρ, μαρούλι, μαρμελάδα ντομάτας)	15.00	Burger (brioche bread, beef burger, mayonnaise, tomato, bacon, cheddar, tomato jam)
Ποικιλία κρεατικών για 2 άτομα	36.00	Mixed grill for two persons

ΣΠΕΣΙΑΛ

- Κοτόπουλο μανιτάρια** 16.00
(κομματάκια κοτόπουλου, διάφορα μανιτάρια, κρέμα γάλακτος, μυρωδικά και μπαχαρικά)
- Κοτόπουλο με κάρν & ανανά** 16.00
(κομμάτια κοτόπουλου, ανανάς, κόκκινη πιπεριά, μυρωδικά, μπαχαρικά, κρέμα γάλακτος)
- Γύρος κοτόπουλο σε τортίγια** 16.00
(κομματάκια κότας, κρεμμύδια, κρασί, μυρωδικά, μπαχαρικά)
- Μπεκρή μεζέ** 16.00
(κομματάκια κοτόπουλου και χοιρινού φιλέτου, χειροποίητο λουκάνικο, πιπεριά, κρεμμύδι και πικάντικη γλυκοξίνη σάλτσα)
- Φιλέτο χοιρινό** 16.00
(πράσινες και κόκκινες πιπεριές ζουλιέν, μέλι, σουσάμι και ανανά)
- Μεσογειακό χοιρινό φιλέτο** 16.00
(χοιρινό φιλέτο σοταρισμένο με φέτα και θυμάρι)
- Μοσχαρίσια Μπριζόλα Black Angus** 75.00
(σερβίρεται με ψητά λαχανικά και baby πατάτες)

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΦΑΓΗΤΑ

- Κλέφτικο** 19.50
(φρέσκο Θασίτικο αρνάκι, λαχανικά, φέτα, μυρωδικά και μπαχαρικά)
- Κοκκινιστό** 17.50
(μοσχαρίσιο κρέας, σάλτσα ντομάτας, μυρωδικά και μπαχαρικά)
- Στιφάδο** 18.50
(μοσχαρίσιο κρέας, καραμελωμένα κρεμμύδια, σάλτσα ντομάτας, μυρωδικά και μπαχαρικά)
- Μουσακάς** 15.00
(πατάτες, μελιτζάνες, μοσχαρίσιος κιμάς, σάλτσα ντομάτας, μπεςαμέλ, μυρωδικά και μπαχαρικά)
- Σουτζουκάκια Σμυρνέικα** 12.00
(μοσχαρίσιος κιμάς, σάλτσα ντομάτας, μυρωδικά και μπαχαρικά)

Premium Κοπές

- T-Bone Steak (400-600g.)** 45.00
- Tomahawk Steak** 75.00
(Black angus 900-1100g.)

SPECIALS

- Chicken mushrooms**
(chicken chunks, variety of mushrooms, double cream, herbs and spices)
- Chicken curry and pineapple**
(chicken chunks, pineapple, red pepper, herbs, spices, cream sauce)
- Gyros chicken in torty**
(chicken chunks, onion, wine, herbs, spices)
- Bekri meze**
(chicken and pork fillet, handmade sausage, bell pepper, onion and spicy sweet and sour sauce)
- Pork fillet**
(green and red peppers zulen, honey, sesame and pineapple)
- Mediterranean pork fillet**
(Sauted pork fillet with feta cheese and thyme)
- Black Angus Beef Steak**
(served with grilled vegetables and baby potatoes)

TRADITIONAL DISHES

- Kleftiko**
(fresh Thassian lamb, vegetables, feta cheese, herbs and spices)
- Beef stew**
(chunks of beef meat, tomato sauce, herbs and spices)
- Stifado**
(chunks of beef meat, caramelized onions, tomato sauce, herbs and spices)
- Moussaka**
(potatoes, aubergines, beef minced meat, bechamel, tomato sauce, herbs and spices)
- Spicy meatballs**
(beef minced meat, tomato sauce, herbs and spices)

Premium Cuts

- T-Bone Steak (400-600g.)**
- Tomahawk Steak**
(Black angus 900-1100g.)

ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

FISH AND SEAFOOD

Γαύρος	11.00	Deep fried anchovies
Σαρδέλα	13.00	Sardines
Καλαμάρι (κτψ.) τηγανιτό ή ψητό	13.00-16.00	Fried or grilled squid
Καλαμάρι (κτψ.) γεμιστό (καλαμάρι γεμιστό με φέτα, ντοματίνια, σκόρδο και μυρωδικά)	18.50	Stuffed squid (frozen) (stuffed squid with feta cheese, cherry tomatoes, garlic and herbs)
Θράψαλο (κτψ.) τηγανητό ή ψητό	12.00-16.00	Flying squid grilled or fried (frozen)
Χταπόδι ψητό	19.00	Grilled octopus
Μύδια αχνιστά	16.00	Steamed mussels
Μύδια σαγανάκι	16.00	Mussels in tomato sauce
Γαρίδες τηγανιτές (κτψ.)	19.00	Fried shrimps
Τσιπούρα μερίδα	21.00	Sea bream portion
Λαυράκι μερίδα	22.00	Sea bass portion
Ζιφίας (κτψ.) μερίδα	16.00	Swordfish portion
Φαγκρί - Λιθρίνια (kg.)	90.00	Sea bream - Red sea bream (kg.)
Mixed ψαρικών για 2 άτομα	48.00	Mixed fish for 2 persons

NEW SPECIALS

Θαλασσινή σαλάτα με γαρίδες, goji berry, φρέσκο ανανά, κουκουνάρι, dressing μελιού	17.00
Γαρίδες σωτέ με σως παρμεζάνας	21.00
Σουβλάκι γαρίδας ψητό	19.00
Κριθαρότο με γαρίδα	21.00
Ριζότο με μοσχαράκι Ragu και κρέμα κατσικίσιου τυριού	21.00
Κοφτό μακαρονάκι με χταπόδι και τυριά στο πλίνιο (σάλτσα φρέσκιας ντομάτας)	22.00
Double Burger ψωμάκι μπριός, 2 μοσχαρίσια μπιφτέκια, μαγιονέζα, ντομάτα, μπέικον, τσένταρ, μαρούλι, μαρμελάδα ντομάτας)	18.00
Burger ψωμάκι μπριός, μοσχαρίσιο μπιφτέκι, μαγιονέζα, ντομάτα, μπέικον, τσένταρ, μαρούλι, μαρμελάδα ντομάτας)	15.00
Chicken Crispy Burger (ψωμάκι μπριός, πανέ κοτόπουλο, ντομάτα, iceberg, σως μουστάρδας)	18.00
Premium κοπές:	
T-Bone steak (400-600g)	45.00
Tomahawk steak (900-1100g)	75.00
Σπέσιαλ:	
Πίτσα με γύρο	16.00
Πίτσα με γαρίδες	21.00

NEW SPECIALS

Sea food salad with shrimps, goji berry, fresh pineapple, pine nuts, honey dressing
Sauteed shrimps with parmesan sauce
Shrimps souvlaki grilled
Orzo with shrimps
Risotto with ragu beef and goat cheese cream
short cut macaroni with octopus and cheese in the oven
Double Burger (brioche bread, 2 beef burgerσ, mayonnaise, tomato, bacon, cheddar, tomato jam)
Burger (brioche bread, beef burger, mayonnaise, tomato, bacon, cheddar, tomato jam)
Chicken Crispy Burger (brioche, panned chicken, tomato, iceberg, mustard sauce)
Premium cuts:
T-Bone steak (400-600g)
Tomahawk steak (900-1100g)
Special:
Giros Pizza
Shirmp Pizza

VEGETARIAN

Ριζότο με μανιτάρια (ριζότο με ποικιλία άγριων μανιταριών, ρόκα και λάδι τρούφας)	18.50
Τηγανητά λαχανικά εποχής	8.50
Ψητά λαχανικά εποχής (ψητά ανάμεικτα λαχανικά εποχής με σκόρδο, μέλι, μπαλσάμικο ξύδι και μεσογειακά μυρωδικά)	9.50
Ναπολιτέν (Λιγκουίνι με σάλτσα ντομάτας)	8.00
Μεσογειακή Μακαρονάδα (ντοματίνια, πιπεριά, κολοκυθάκια, ελιές, φέτα, κρεμμύδι, σάλτσα ντομάτας)	13.00
Μακαρονάδα με πέστο βασιλικού και κουκουνάρι	12.00
Μεσογειακή Πίτσα (σάλτσα ντομάτας, τριμμένη μοτσαρέλα, φέτα, ντομάτα, ελιές, κρεμμύδι)	15.00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Καρπούζι	5.00
Πεπόνι	5.00
Φρούτα με γιαούρτι & μέλι	8.00
Φρουτοσαλάτα δύο ατόμων	15.00
Γιαούρτι με μέλι	6.00
Παγωτό σπέσιαλ	8.50
Μπανάνα σπλίτ	9.00
Παγωτό με φρούτα	10.00
Παγωτό μπάλα	2.00
Καρυδόπιτα	5.00
Καρυδόπιτα με παγωτό	7.00

VEGETARIAN

Risotto with mushrooms (risotto with variety of wild mushrooms, rocket salad and truffle oil)
Fried seasonal vegetables
Grilled seasonal vegetables (grilled seasonal vegetables with garlic, honey, balsamic vinegar and mediterranean herbs)
Napoli (Linguini with tomato sauce)
Mediterranean Pasta (cherry tomatoes, peppers, zucchini, olives, feta cheese, onion, tomato sauce)
Pasta with basil pesto and pine seeds
Mediterranean Pizza (tomato sauce, mozzarella cheese, feta cheese, tomato, olives, onion)

DESSERTS

Watermelon
Melon
Fruits with yogurt & honey
Fruit salad for two persons
Yogurt with honey
Special Ice cream
Banana Split
Ice cream with fruits
Ice cream scoop
Pecan pie
Pecan pie with ice cream



ΣΝΑΚ

<i>Τόστ</i>	4.00
<i>Club Sandwich</i>	9.00

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

<i>Πορτοκαλάδα Λεμονάδα</i>	3.50
<i>Σπράιτ Coca cola, Σόδα Τόνικ</i>	3.50
<i>Μπουκάλι νερό 1,5L</i>	2.00
<i>Μπουκάλι νερό 0,5L</i>	1.00
<i>Σουρωτή 0,75L</i>	6.00

ΜΠΥΡΕΣ

<i>Άμστελ 0,5L</i>	6.00
<i>Χάινκεν 0,5L</i>	6.00
<i>Μύθος 0,5L</i>	6.00
<i>Έρντιγκερ 0,5L</i>	7.00
<i>Κάιζερ 0,5L</i>	6.00
<i>Μύθος βαρέλι 0,3L</i>	4.00
<i>Μύθος βαρέλι 0,5L</i>	6.00

ΟΥΖΟ

<i>Μπαμπατζίμ 200 ml</i>	10.00
<i>Τσάνταλη 200 ml</i>	10.00
<i>Πλωμαρίου 200 ml</i>	10.00
<i>Βαρβαγιάννη 200 ml 200 ml</i>	11.00
<i>Ούζο ποτήρι</i>	4.00
<i>Τσίπουρο ποτήρι</i>	4.50
<i>Τσίπουρο 200 ml</i>	12.00
<i>Ηδωνικό 200 ml</i>	12.00

SNACKS

<i>Toast</i>
<i>Club Sandwich</i>

SOFT DRINKS

<i>Fanta orange, Fanta lemonade</i>
<i>Sprite, Coca cola, Soda water, Tonic</i>
<i>Bottle water 1,5L</i>
<i>Bottle water 0,5L</i>
<i>Souroti 0,75L</i>

BEERS

<i>Amstel 0,5L</i>
<i>Heineken 0,5L</i>
<i>Mythos 0,5L</i>
<i>Erdiger 0,5L</i>
<i>Kaiser 0,5L</i>
<i>Drought Mythos 0,3L</i>
<i>Drought Mythos 0,5L</i>

OUZO

<i>Babatzim 200 ml</i>
<i>Tsantali 200 ml</i>
<i>Plomari 200 ml</i>
<i>Varvagianni 200 ml</i>
<i>Glass of ouzo</i>
<i>Glass of tsipouro</i>
<i>Tsipouro 200 ml</i>
<i>Idoniko 200 ml</i>

PETΣΙΝΑ

<i>Μαλαματίνα 0,5L</i>	6.00
<i>Βασιλική 0,5L</i>	8.50

ΚΡΑΣΙΑ 0,7L**ΛΕΥΚΑ**

<i>Χύμα λευκό, κόκκινο 0,5L</i>	9.00
<i>Μοσχοφίλερο Μπουτάρη</i>	25.00
<i>Λαζαρίδη λευκό shateau</i>	29.00
<i>Βιβλία Χώρα λευκό</i>	30.00
<i>Βόρεια Γη λευκό</i>	25.00
<i>Μαγική Πλαγιά</i>	25.00
<i>Θέμα Παυλίδης λευκό</i>	29.00

ΚΟΚΚΙΝΑ

<i>Βιβλία Χώρα κόκκινο</i>	33.00
<i>Βόρεια Γη syrah Κόκκινο</i>	25.00
<i>Θέμα Παυλίδης κόκκινο</i>	33.00

ΡΟΖΕ

<i>Μπουτάρη Ροζέ</i>	25.00
<i>Βίβλια Χώρα</i>	29.00
<i>Θέμα Παυλίδη</i>	29.00

<i>Κρασί ποτήρι</i>	4.00
---------------------	-------------

<i>Μοσχάτο D'asti ποτήρι</i>	7.00
------------------------------	-------------

<i>Μοσχάτο D'asti φιάλη</i>	30.00
-----------------------------	--------------

ΦΙΑΛΕΣ

<i>Martini champagne</i>	60.00
--------------------------	--------------

<i>Moet Ice</i>	180.00
-----------------	---------------

<i>Moet</i>	150.00
-------------	---------------

<i>Grey Goose</i>	130.00
-------------------	---------------

<i>Belvedere</i>	130.00
------------------	---------------

<i>Tanqueray</i>	100.00
------------------	---------------

<i>Bombay</i>	100.00
---------------	---------------

<i>Bacardi 0,75 lt.</i>	75.00
-------------------------	--------------

<i>Bacardi 1 lt.</i>	100.00
----------------------	---------------

RETSINA

<i>Malamatina 0,5L</i>

<i>Vasiliki 0,5L</i>

WINE 0,7L**WHITE**

<i>Draught white, red 0,5 l.</i>

<i>Moshofilero Boutari</i>

<i>Lazaridis white shateau</i>

<i>Vivlia Chora white</i>

<i>Voria Gi white</i>

<i>Magiki plagia</i>

<i>Thema Pavlidis white</i>

RED

<i>Vivlia Chora red</i>

<i>Voria Gi syrah red</i>

<i>Thema Pavlidis red</i>

ROSE

<i>Boutari rose</i>

<i>Vivlia Chora</i>

<i>Thema Pavlidis</i>

<i>Wine glass</i>

<i>Moschato D'asti glass</i>

<i>Moschato D'asti bottle</i>

BOTTLES

<i>Martini champagne</i>

<i>Moet Ice</i>

<i>Moet</i>

<i>Grey Goose</i>

<i>Belvedere</i>

<i>Tanqueray</i>

<i>Bombay</i>

<i>Bacardi 0,75 lt.</i>

<i>Bacardi 1 lt.</i>

ΠΟΤΑ | DRINKS

Φιάλη απλή	70.00
Φιάλη σπέσιαλ	90.00
Ουίσκυ, Τζιν, Βότκα, Μπακάρντι	7.00
Τεκίλα, Ρούμι, Καμπάρι, Μαρτίνι, Λικέρ	7.00
Ουίσκυ σπέσιαλ	9.00
Μεταξά 3*	6.00
Μεταξά 5*	7.00
Μεταξά 7*	8.00
Gordon's space	7.00
Red Bull	6.00

DRINKS

Regular Bottle
Premium Bottle
Whisky, Gin, Vodka, Bacardi
Tequila, Rum, Campari, Martini, Liqueur
Whisky special
Metaxa 3*
Metaxa 5*
Metaxa 7*
Gordon's space
Red Bull

ΚΡΥΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Φραπέ	4.00
Φραπέ παγωτό	6.00
Κρύα σοκολάτα με γεύσεις	6.00
Κρύο γάλα	3.00
Μιλκ σέικ	6.00
Κρύο τσάι	4.00
Φρέντο	4.50
Φρεντο Καπουτσίνο	5.00

COLD BEVERAGES

Frappe
Frappe with ice cream
Cold chocolate with flavors
Cold milk
Milk shake
Iced tea
Freddo
Freddo Cappuccino

ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

Νες καφέ	4.00
Ελληνικός	3.00
Espresso	3.50
Τσάι	3.00
Καπουτσίνο	4.50
Σοκολάτα με κρέμα	6.50
Καφές ιρλανδέζικος	7.50
Καφές φίλτρου	4.00
Πρωινό	10.00

HOT BEVERAGES

Nes café
Greek coffee
Espresso
Tea
Cappuccino
Chocolate with cream
Irish coffee
Filter coffee
Breakfast

ΧΥΜΟΙ

Πορτοκάλι, Ροδάκινο, Ανανάς	4.00
Μπανάνα, Γκρέιπ φρουτ, Μήλο	4.00
Φυσιικός χυμός πορτοκάλι	6.00
Φυσιικός χυμός λεμόνι	5.50
Smoothies φρούτων	7.00

JUICES

Orange, Peach, Pineapple
Banana, Grape fruit, Apple
Fresh Orange Juice
Fresh Lemon Juice
Fruit Smoothies

KOKTEIL | COCKTAILS

Fruit punch

Mojito 11,00€

(rum, lime, brown sugar, mint, soda)

Caipirinha 10,00€

(cachaca, lime, brown sugar, soda)

Cosmopolitan 10,00€

(vodka, triple sec, cranberry juice, lime)

Pina colada 12,00€

(rum, malibu, batida de coco, pineapple juice)

Kamikaze 10,00€

(vodka, triple sec, lime juice)

Tequila sunrise 10,00€

(tequila, orange juice, grenadina)

Margarita 10,00€

(tequila, triple sec, fresh lemon juice)

Negroni 10,00€

(sweet rosso vermouth, campari, gin)

Mai Tai 12,00€

(aged rum, triple sec, orgeat syrup, lime, sugar syrup)

Zombie 12,00€

(aged rum, yellow rum, triple sec, sugar syrup, lime, pineapple juice)

Lucifer 10,00€

(aged rum, red wine, triple sec, strawberry syrup)

Mery Mery 10,00€

(amaretto, white wine, orgeat, syrup)

Aperol Spritz 10,00€

(aperol, prosecco, soda water)

Cuba Libre 11,00€

(rum, lime, sugar, coca-cola)

Caipiroska

(vodka, lime, sugar, soda water)

Long Island 12,00€

(gin, rum, tequila, vodka, triple sec, coca-cola, lime)

Bramble 10,00€

(gin, lime, sugar, crem de cassis)

Old Fashioned 10,00€

(bourbon, angostura bitters, sugar)

Metaxa spicy sidecar 10,00€

(metaxa 5*, lime, triple sec)

Metaxa Mojito 12,00€

(metaxa 5*, lime, sugar, mint, soda)

Sex on the Beach 12,00€

**Σε όλα τα πιάτα χρησιμοποιείται ελαιόλαδο Θάσου.
Στα τηγανητά χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.**

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ζαγοριανού Κωνσταντίνα

Στην τιμή συμπεριλαμβάνεται: δημοτικός φόρος, ποσοστά σερβιτόρου.

Ο καταναλωτής δεν έχει την υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο
παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη ή Τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been recieved (Receipt - Invoice)

GR ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΥΠΟΧΡΕΟΥΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΑ ΔΕΛΤΙΑ, ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ
ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ, ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΥΠΩΣΗ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ.

UK THE ESTABLISHMENT IS OBLIGED TO HAVE A COMPLAINTS BOOK, IN A SPECIAL
PLACE BESIDE THE EXIT, IN ORDER TO FORMULATE ANY COMPLAINT

F L' ÉTABLISSEMENT DOIT DISPOSER DE FORMULAIRES, DANS UNE DOÎTE SPICIALE SITUÉE
À L'ENTRÉE ET PERMETRANT L' EXPRESSION DE DIVERSES RÉCLAMATIONS

D DAS GESCHÄFT IST VERPFLICHTET FORMULARE IN EIGENE BEHÄLTERN NEBEN DEM
AUSGANG ZUR VERFÜGUNG ZU HALTEN UM JEGLICHE BESCHWERDEN ZU ERMÖGLICHEN