



# PATISSERIE

MENU



---

## Coffees & Beverages Ροφήματα & Αναψυκτικά

---

Greek coffee / Ελληνικός καφές	6.00€
Double Greek coffee / Διπλός Ελληνικός καφές	6.50€
Filter coffee / Καφές φίλτρου	7.00€
Nescafé, Frappé	7.50€
Espresso	6.50€
Double Espresso	7.50€
Espresso Macchiato	6.50€
Latte	8.00€
Cappuccino	7.50€
Mochaccino	8.50€
Americano	7.00€
Tea / Τσάι	7.50€
Affogato	11.00€
Babyccino	3.50€
Homemade 'Callebaut' chocolate (Served Hot or Cold) Σπιτική σοκολάτα 'Callebaut' (Σερβίρεται Ζεστή ή Κρύα)	8.00€
Freddo espresso	7.00€
Freddo cappuccino	7.50€
Iced Tea in various flavors	8.50€
Milkshake of your choice / Μιλκσέικ της επιλογής σας	13.50€
Fruit juices / Χυμοί	7.00€
Soft drinks / Αναψυκτικά	6.00€
Still water 1lt / Επιτραπέζιο νερό 1lt	6.50€
Still water 0,5lt / Επιτραπέζιο νερό 0,5lt	4.00€
Perrier 330 ml	7.00€
San Pellegrino 250ml	7.00€
San Pellegrino 750ml	9.50€
Xino Nero Florinas 250ml Greek Sparkling Water Ξινό Νερό Φλώρινας 250ml	5.50€

---

## Freshly Squeezed Juices & Smoothies

### Φυσικοί Χυμοί & Smoothies

---

Fresh orange juice / Φυσικός χυμός πορτοκάλι	12.50€
Fresh lemon juice / Φυσικός χυμός λεμόνι	12.50€
Fresh grapefruit juice / Φυσικός χυμός γκρέιπφρουτ	12.50€
Very Berry Smoothie (Forest fruits, milk, yogurt / Φρούτα του δάσους, γάλα, γιαούρτι)	14.50€
Vegan Smoothie (Banana, strawberries, oat flakes, oat milk & honey Μπιανάνα, φράουλες, νιφάδες βρώμης, γάλα βρώμης & μέλι)	14.50€

---

## Mixed Fresh Vitamin Juices

---

Apple, pineapple, kiwi, strawberry / Μήλο, ανανάς, ακτινίδιο, φράουλα	12.50€
Watermelon, lemon, celery, ginger / Καρπούζι, λεμόνι, σέλερυ, τζίντζερ	12.50€
Red grapes, apple, peach, mango, spearmint Κόκκινα σταφύλια, μήλο, ροδάκινο, μάνγκο, δυόσμος	12.50€
Pear, carrot, pineapple, red grapefruit, celery Αχλάδι, καρότο, ανανάς, γκρέιπφρούτ, σέλερυ	12.50€
Cucumber, spinach, kiwi, lemon, ginger Αγγούρι, σπανάκι, ακτινίδιο, λεμόνι, τζίντζερ	12.50€

---

## Milkshake Creations

13.50€

---

### Cheesecake fantasy

Blueberry cheesecake ice cream, cream cheese, milk, whipped cream  
Παγωτό τσιζκέικ με μύρτιλα, κρέμα τυριού, γάλα, σαντιγί

---

### Crunchy peanut butter

Peanut butter, vanilla ice cream, caramel syrup, chocolate syrup,  
milk, whipped cream, smarties & sprinkles  
Φυστικοβούτυρο, παγωτό βανίλια, σιρόπι καραμέλας,  
σιρόπι σοκολάτας, γάλα, σαντιγί, smarties & τρούφα

---

### Strawberry forest

Strawberry ice cream, stracciatella ice cream, yogurt, milk,  
white chocolate syrup, Lila pause  
Παγωτό φράουλα, παγωτό stracciatella, γιαούρτι, γάλα,  
σιρόπι λευκής σοκολάτας, Lila pause

---

### Chocolate power

Chocolate ice cream, cocoa milk, cocoa powder, brownie pieces,  
whipped cream  
Παγωτό σοκολάτα, γάλα κακάο, κακάο σε σκόνη, κομμάτια μπράουνι, σαντιγί

---

## Homemade Gelato Ice Cream Χειροποίητα παγωτά


---

1 scoop / 1 μπάλα	5.00€
2 scoops / 2 μπάλες	9.00€
3 scoops / 3 μπάλες	11.50€

---


### Ice Cream Flavours / Γεύσεις

Vanilla / Βανίλια 

Belgian Chocolate / Βέλγικη Σοκολάτα 

Gianduja Hazelnut / Τζιαντούγια Φουντούκι   

Speculoos Cookies / Μπισκότο  

Strawberry / Φράουλα 

Caramel - Brownie / Καραμέλα - Μπράουни 

Blueberry Cheesecake / Τσιζकेικ με μύρτιλα  

Pistachio / Φυστίκι  

Mocha / Μόκα  

Seasonal Fruit Sorbet / Σορμπέ Φρούτων

---

## Ice Cream Creations Σπέσιαλ Παγωτά

**Ice Pavlova**   14.50€

Two scoops of vanilla ice cream, fresh strawberries, strawberry syrup and meringues  
Δύο μπάλες παγωτό βανίλια, φρέσκοιες φράουλες, σιρόπι φράουλας και μαρεγκάκια

**Muffin fantasy**     15.50€

Chocolate muffin, a scoop of strawberry, a scoop of caramel-brownie ice cream & caramel syrup  
Μάφιν σοκολάτας, μια μπάλα φράουλα, μια μπάλα καραμέλα - μπράουни και σιρόπι καραμέλας

**Banana split**     15.50€

Two scoops caramel - brownie ice cream, fresh banana, whipped cream, chocolate syrup  
Δύο μπάλες παγωτό καραμέλα-μπράουни, φρέσκια μπανάνα, σαντιγί, σιρόπι σοκολάτας

**Berry Dream**    15.50€

Two scoops blueberry cheesecake, biscuit crumble, fresh blueberries, whipped cream, white chocolate syrup & blueberry syrup  
Δύο μπάλες παγωτό τσιζकेικ με μύρτιλα, τριμμένο μπισκότο, φρέσκα μύρτιλα, σαντιγί, σιρόπι λευκής σοκολάτας & σιρόπι μύρτιλο

## Waffles Βάφλες

- Oreo waffle** 🌿 🥚 🍪 🍫 13.00€  
Waffle with praline, 'Oreo' cookies and chocolate syrup  
Βάφλα με πραλίνα, μπισκότα 'Oreo' και σιρόπι σοκολάτας
- Cheesecake waffle** 🌿 🥚 🍪 🍫 14.50€  
Waffle with cream cheese, strawberry jam, fresh strawberries, biscuit crumble and 'Oreo' cookies  
Βάφλα με κρέμα τυριού, μαρμελάδα φράουλα, φρέσκες φράουλες, τριμμένο μπισκότο και μπισκότα 'Oreo
- Pistachio waffle** 🌿 🥚 🍪 🍫 15.50€  
Waffle with praline and white chocolate, two scoops of pistachio, pistachio, fresh strawberries and bitter syrup  
Βάφλα με πραλίνα και λευκή σοκολάτα, δύο μπάλες παγωτού φιστίκι, φιστίκια, φρέσκες φράουλες και σιρόπι μαύρης σοκολάτας
- Choco cookies waffle** 🌿 🥚 🍪 🍫 15.50€  
Waffle with praline bueno, two scoops of speculoos cookies & chocolate ice cream, biscuit crumble, and dark chocolate syrup  
Βάφλα με πραλίνα bueno, δύο μπάλες παγωτού μπισκότο και σοκολάτα, τριμμένο μπισκότο και σιρόπι μαύρης σοκολάτας
- Brownie banana waffle** 🌿 🥚 🍪 🍫 15.50€  
Waffle with praline bueno, two scoops of caramel-brownie & chocolate ice cream, fresh banana, caramel, and chocolate syrup  
Βάφλα με πραλίνα bueno, δύο μπάλες παγωτού καραμέλα-μπράουνι και σοκολάτα, φρέσκια μπανάνα, σιρόπι καραμέλας και σοκολάτας
- Vanilla strawberry waffle** 🌿 🥚 🍪 🍫 15.50€  
Waffle with praline and white chocolate, two scoops of vanilla and strawberry ice cream, fresh strawberries and strawberry syrup  
Βάφλα με πραλίνα και λευκή σοκολάτα, δύο μπάλες παγωτού βανίλια και φράουλα, φρέσκες φράουλες και σιρόπι φράουλας
- Choco berry waffle** 🌿 🥚 🍪 🍫 15.80€  
Waffle with blueberry puree, two scoops of stracciatella and blueberry cheesecake ice cream, biscuit crumble, crunchy bitter chocolate & bitter syrup  
Βάφλα με πουρέ από μύρτιλα, δύο μπάλες παγωτού στρατσιατέλα και τσιζκέικ με μύρτιλα, τριμμένο μπισκότο, τραγανή μαύρη σοκολάτα και σιρόπι μαύρης σοκολάτας
- Healthy waffle** 🌿 🥚 🍪 🍫 14.00€  
Waffle with honey, mix of nuts, granola and cinnamon  
Βάφλα με μέλι, ξηρούς καρπούς, γκρανόλα και κανέλα

---

## From our Pastry Section

Lemon concept / Λεμόνι	 	9.50€
Traditional Profiterol / Παραδοσιακό Προφιτερόλ	   	9.50€
Vanilla cheesecake with seasonal fresh fruits βανίλια τσιζκέικ με φρέσκα φρούτα εποχής	   	9.50€
Milk Chocolate mousse / Σοκολατίνα	   	9.50€
Healthy Chocolate (vegan, gluten free, sugar free, nuts free)		9.50€
Tart of the day / Τάρτα ημέρας	   	9.50€
Crème Brûlée / Κρεμ μπρουλέ	 	9.50€
Macarons (per piece) / Μακαρόν (τεμάχιο)	  	3.00€
Carrot cake / Κέικ καρότου	   	5.00€
Chocolate cake / Κέικ σοκολάτας	   	5.00€
Chocolate Brownie, served with one scoop of vanilla ice cream Μπράουνι σοκολάτας, συνοδεύεται με μια μπάλα παγωτό βανίλια	 	10.00€
Galaktoboureko / Γαλακτομπούρεκο	  	9.00€
Three pieces of "galaktoboureko" and one scoop of vanilla ice cream Ένα κομμάτι γαλακτομπούρεκο με μια μπάλα παγωτό βανίλια		
Baklavadaki / Μπακλαβαδάκι	   	9.00€
Three pieces of "baklavadaki" and one scoop of vanilla ice cream Τρία κομμάτια μπακλαβαδάκι με μια μπάλα παγωτό βανίλια		
Greek yogurt with honey and mix nuts Γιαούρτι με μέλι και διάφορους ξηρούς καρπούς	  	10.00€

---

## Fresh Baked Snacks\* Φρεσκοψημένα Σνακ\*

Butter croissant / Κρουασάν βουτύρου	   	4.50€
Chocolate croissant / Κρουασάν σοκολάτας	   	5.00€
Almond croissant / Κρουασάν αμυγδάλου	   	5.00€
Cream pie / Μπουγάτσα	  	4.50€
Cheese pie / Τυρόπιτα	 	4.50€
Spinach pie / Σπανακόπιτα		5.00€

\* Morning hours / Πρωινές ώρες

---

## All Day Snacks

- Platter with cold cuts of cured meat and cheese 🌿 🥛 🥛 🥛 🥛 22.00€  
Πιατέλα αλλαντικών και τυριών
- Toast with smoked ham or smoked turkey and cheese 🌿 🥛 12.00€  
Τοστ με καπνιστό ζαμπόν ή καπνιστή γαλοπούλα και τυρί
- Toast with smoked ham or smoked turkey or cheese 🌿 11.00€  
Τοστ με καπνιστό ζαμπόν ή καπνιστή γαλοπούλα ή τυρί.
- Tortilla wrap with smoked chicken, emmental, green salad 🌿 🥛 13.00€  
and yogurt dressing / Τορτίγια με καπνιστό κοτόπουλο, έμμενταλ,  
πράσινη σαλάτα & σάλτσα γιαούρτι
- Tortilla wrap with ham or smoked turkey, emmental cheese 🌿 🥛 13.00€  
green salad & mayo-mustard sauce  
Τορτίγια με ζαμπόν ή καπνιστή γαλοπούλα, Έμμενταλ,  
πράσινη σαλάτα και σάλτσα μαγιονέζα-μουστάρδα
- Tortilla wrap with grilled vegetables and cream cheese 🌿 🥛 12.50€  
Τορτίγια με ψητά λαχανικά και κρέμα τυριού

---

## Kids Snacks

- Toast with smoked ham or smoked turkey and cheese 🌿 🥛 9.00€  
Τοστ με καπνιστό ζαμπόν ή καπνιστή γαλοπούλα και τυρί
- Toast with smoked ham or smoked turkey or cheese 🌿 8.00€  
Τοστ με καπνιστό ζαμπόν ή καπνιστή γαλοπούλα ή τυρί.
- Fruit salad / Φρουτοσαλάτα 7.50€
- Ice cream / Παγωτό 🌿 🥛 🥛 4.00€
- Cupcake vanilla or chocolate / Κατκεικ βανίλια ή σοκολάτα 🌿 🥛 🥛 🥛 6.00€
- Kids waffle with a scoop of vanilla or chocolate ice cream, 🌿 🥛 🥛 🥛 8.50€  
oreo cookies, smarties & chocolate syrup  
Παιδική βάφλα με μία μπάλα παγωτό βανίλια ή σοκολάτα,  
oreo, μπισκότο, smarties και σιρόπι σοκολάτας

---

**Beers** Μπύρες (330ml)

---

Nymfi (Lager) 5% vol	9.00€
Heineken (Lager) 5% vol	9.00€
Amstel (Lager) 5% vol	8.50€
Alfa (Lager) 5% vol	9.00€
Sol (Pale Lager) 4,5% vol	9.50€
Voreia Pilsner (Pilsner) 5% vol	9.50€
Sknipa (Premium Local Lager) 5,2% vol	9.00€
Erdinger (Weiss) 5,3% vol	10.50€
Guinness (Irish Stout) 4,2 % vol	10.00€
Heineken (Lager) 0,0% vol	9.00€
Estrella Damm Daura (Gluten free) 5,4% vol	10.00€

---

**Rtd's & Cider**

---

Strongbow gold apple 4.5% vol	10.00€
Red bull	10.50€

---

**Sparkling Wines & Champagnes**

(150ml / 750ml)

Σαμπάνιες και Αφρώδης Οίνοι

---

Ponte, Prosecco Treviso Extra Dry, Italy	13.50€	62.00€
Meliora Prosecco Rose, Montelliana, Veneto	13.50€	60.50€
Moscato D' Asti Chiaro di Luna DOCG, Daffara and Grasso	11.00€	49.50€
Taittinger Brut Reserve, Champagne	28.00€	169.00€
Taittinger Brut Prestige Rose, Champagne	30.00€	181.00€

---

---

**White Wines** Κρασιά Λευκά

(175ml / 750ml)

---

Ellada Ampelois ( Chardonnay), Paggaion Ελλάδα Αμπελοείς (Chardonnay), Παγγαίο	13.00€	53.50€
Xelones, Alpha Estate , (Malagouzia), Florina Χελώνες, Κτήμα Άλφα, (Μαλαγουζιά), Φλώρινα	13.50€	54.50€
Magiko Vouno, Chateau Nico Lazaridi, (Sauvignon Blanc), Drama Μαγικό Βουνό, Νίκο Λαζαρίδη, (Sauvignon Blanc), Δράμα	15.00€	61.50€
Ktima Biblia Chora, (Sauvignon Blanc, Assyrtiko), Pangeon Κτήμα Βιβλία Χώρα, (Sauvignon Blanc, Assyrtiko), Παγγαίο	13.00€	52.50€

---

---

**Rose Wines** Κρασιά Ροζέ

(175ml / 750ml)

---

Maison Mirabeau, Pure Cotes De Provence (Grenache-Syrah), France	19.00€	76.50€
Ktima Gerovassiliou, (Xinomavro), Epanomi Κτήμα Γεροβασιλείου, (Ξινόμαυρο), Επανομή	14.00€	57.00€
Idylle, La Tour Melas (Grenache, Syrah, Agiorgitiko), Phthiotis Idylle, Κτήμα La Tour Melas (Grenache, Syrah, Αγιωργίτικο), Φθιώτιδα	13.00€	53.50€
Domaine Costa Lazaridi, (Merlot, Agiorgitiko, Grenache), Drama Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, (Merlot, Αγιωργίτικο, Grenache), Δράμα	12.50€	50.00€

---

---

**Red Wines** Κρασιά Κόκκινα

(175ml / 750ml)

---

Domaine Mega Spileo, (Cabernet Sauvignon), Achaia Κτήμα Μέγα Σπήλαιο, (Cabernet Sauvignon), Αχαΐα	13.00€	52.50€
Κτίμα Gerovassiliou, (Merlot, Syrah, Limnio), Επανομή Κτήμα Γεροβασιλείου, (Merlot, Syrah, Λημνιό), Επανομή	16.00€	65.50€
Chateau Julia, Domaine Costa Lazaridi, (Merlot), Drama Chateau Julia, Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, (Merlot), Δράμα	15.50€	63.00€
Papaioannou Estate, Pinot Noir, Peloponnese Κτήμα Παπαϊωάννου Pinot Noir, Πελοπόννησος	12.00€	49.50€

---

---

**Dessert Wines** Επιδόρπτιοι οίνοι

(50ml)

---

Omega, Estate Alpha, (Gewurztraminer, Malagousia), Florina Ωμέγα, Κτήμα Άλφα, (Gewurztraminer, Μαλαγουζιά), Φλώρινα	12.50€
Κτίμα Biblia Chora, Sole, (Semillon, Gewurztraminer), Pangeon Κτήμα Βιβλία Χώρα, Sole, (Semillon, Gewurztraminer), Παγγαίο	14.00€

---

---

**Spirits** Αλκοολούχα ποτά (40ml)

---

**Liqueur / Aperitivo / Digestive**

---

Limonchello / Jägermeister / Fernet Bianca	13.50€
Grand Marnier / Campari / Cointreau / Kahlua / Skinos Mastiha	14.00€
Martini / Lillet blank / Fernet Bianca mint	14.00€
Baileys / Amaretto / Sambuca / Pimm's no1	14.50€
Malibu, Carpano Antica Formula vermouth	15.00€
Aperol	15.50€

---

**Vodka**

---

Rusky Standard / Stolichnaya / Ursus Roter	15.00€
Absolut	15.50€
Ketel one / Titos Handmade	18.50€
Belvedere / Grey Goose / Ciroc	19.00€
Beluga	22.50€

---

**Tequila**

---

Jose Cuervo	15.50€
Olmecca	16.00€
Tequila 1800* / Ocho	18.50€
Don julio Blanco	20.00€

---

**Rum / Cachaca**

---

Flor de Cana	14.50€
Bacardi / Captain Morgan	16.00€
Havana 3*	15.00€
Havana 5*	17.50€
Pampero	18.50€
Havana 7*	19.00€
Diplomatico	23.00€
Havana Seleccion de Maestros	25.00€
Rum Zacapa XO	36.50€
Cachaca Sagatiba	15.50€

---

---

**Spirits** Αλκοολούχα ποτά (40ml)

---

**Gin**

Gordons / Tanqueray	15.00€
Beefeater	15.50€
Mataroa	18.00€
G'vine / Kopparberg Pink	18.50€
Gin Mare / Hendricks / Votanikon / Tanqueray 10*	19.00€
Sipsmith	23.50€

---

**Whisky**

Jameson 10*	15.00€
Cutty Sark /Famous Grouse / Johnnie Walker red label / Jim Beam	15.50€
Jack Daniels	16.50€
Bulleit bourbon	17.00€
Johnnie Walker black label	18.00€
Chivas Regal 12* / Bulleit Rye	18.50€
Talisker 10* / Jameson Stout	19.00€
Chivas Regal 18*	25.50€
Whiskey Lagavulin 16*	26.50€
Whiskey Macallan 12* double cask	29.50€

---

**Cognac / Brandies**

Metaxa 5*	13.50€
Metaxa 7*	15.50€
Grappa Berta Gioulia	18.00€
Grappa Berta Valdavi	18.50€
Metaxa 12*	19.00€
Hennesy VS	19.50€
Remi Martin VSOP	22.00€
Hennesy VSOP	23.50€
Metaxa Reserve	27.00€
Cognac Hennesy XO	36.00€

---

## Cocktails Κοκτέιλ

---

**Classics** Κλασσικά 19.00€

---

### Signature Cocktails

---

**Pink Negroni** 19.50€

Kopparberg pink gin, Luxardo Bitter Bianco, Aperol

---

**Gentleman's Negroni** 19.00€

Tanqueray Ten Gin, Campari Bitter, Carpano Antica Formula Vermouth, mixed bitters

---

**Summer Spritz** 19.50€

Absolut vodka, Cointreau, Prosecco, soda, lime juice, watermelon syrup

---

**Lavender Spritz** 19.00€

Gin Beefeater, Prosecco, lime juice, lavender syrup, soda

---

**Mango Aegean** 19.00€

Skinos Mastiha liqueur, Gin Mataroa, soda, Mango puree, Fresh lime juice, Ginger syrup

---

**Apple bomb** 19.50€

Gin Beefeater, Sourz apple liqueur, cucumber syrup, Fresh lime juice, tonic

---

**Fruit Temptation** 19.50€

Flor de cana rum blanco, Havana 5\*, Passion puree, Fresh lime juice, soda

---

### Mocktails Κοκτέιλ χωρίς αλκοόλ

---

**Virgin Colada** 15.50€

Classic combination of coconut and pineapple  
Κλασσικός συνδυασμός καρύδας και ανανά

---

**Virgin Mojito** 15.00€

Fresh smashed limes, Brown sugar, soda water and mint leaves  
(also available in yuzu or strawberry flavor)  
Φρέσκο λαιμ, μαύρη ζάχαρη, σόδα και φύλλα μέντας  
(επίσης διαθέσιμο και με yuzu ή φράουλα)

---

**Gum's drink** 13.00€

Sprite, bubble gum syrup, fresh lime juice and strawberry puree  
Sprite, τσιχλόφουσα σιρόπι, φυσικό χυμό λάιμ και πουρέ φράουλας

---
















**Yellow diamond** 13.00€

Mango puree, coconut puree, ginger syrup, fresh lime juice and soda  
Πουρέ μάνγκο, πουρέ καρύδας, σιρόπι τζίντζερ και σόδα

Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens. An allergen guide is available. Our team will make every reasonable effort to accommodate dietary needs; however, as food is prepared in centralised kitchens, we cannot guarantee complete separation and cannot accept responsibility for any adverse reactions. Guests with allergies are kindly invited to speak with the Restaurant Manager or the Chef.

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

Health Inspector: Christos Plevritis / All prices are inclusive of VAT and municipality tax. The consumer is not obliged to pay if the notice of payment (Receipt – Invoice) has not been received.

 Celery /  Cereal Containing Gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk /  Mollusc  
 Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame Seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide /  Locally Sourced Ingredients

