

PATISSERIE

MENU



PATISSERIE

Antonio Bachour

This summer at Sani Marina Patisserie, I wanted to create a collection inspired by the elegance and vibrancy of the Mediterranean. Combining refined French pastry techniques with seasonal flavors, textures, and contemporary viennoiserie, each creation reflects craftsmanship, creativity, and a sense of place. My goal is to offer guests a memorable experience where luxury, artistry, and indulgence come together in every bite.

Desserts by Antonio Bachour

Exotic 11.00€

Exotic passion fruit cream, tropical fruit compote, and choux biscuit
Εξωτική κρέμα passion fruit, κομπότ τροπικών φρούτων και μπισκότο choux
Gluten | Eggs | Milk | Nuts / Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Ξηροί Καρποί

Rocher 11.00€

Chocolate hazelnut mousse, crispy praline, and chocolate biscuit
Μους σοκολάτας με φουντούκι, τραγανή πραλίνα και μπισκότο σοκολάτας
Gluten | Eggs | Milk | Soy | Nuts / Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Σόγια | Ξηροί Καρποί

Azteca 11.00€

Chocolate cake, corn toffee and milk chocolate mousse
Σοκολατένιο παντεσπάνι, toffee καλαμποκιού & μους σοκολάτας γάλακτος
Corn | Gluten | Eggs | Milk | Soy / Καλαμπόκι | Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Σόγια

Apple Tatin Breton 11.00€

Caramel pastry cream, Breton sablé, and apple Tatin
Κρέμα καραμέλας, σαμπλέ Βρετάνης και καραμελωμένο μήλο
Gluten | Eggs | Milk | Nuts / Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Ξηροί Καρποί

Piña Colada 11.00€

Coconut mousse, pineapple compote, and coconut biscuit
Μους καρύδας, κομπότ ανανά & μπισκότο καρύδας
Gluten | Eggs | Milk | Nuts / Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Ξηροί Καρποί

Banoffee Tart 11.00€

Banana cream, dulce de leche, almond sablé, and milk chocolate
Κρέμα μπανάνας, κρέμα καραμέλας γάλακτος, σαμπλέ αμυγδαλού
και σοκολάτα γάλακτος
Gluten | Eggs | Milk | Soy | Nuts / Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Σόγια | Ξηροί Καρποί



Croissants by Antonio Bachour

Tiramisu Cube Croissant 6.00€

Mascarpone cream and coffee gel

Κρέμα μασκαρπόνε και τζελ καφέ

Gluten | Milk | Soy | Nuts / Γλουτένη | Γάλα | Σόγια | Ξηροί Καρποί

Berries Croissant Tart 6.00€

Vanilla cream, strawberry compote and fresh berries

Κρέμα βανίλιας, κομπότ φράουλας και φρέσκα φρούτα του δάσους

Gluten | Milk | Nuts / Γλουτένη | Γάλα | Ξηροί Καρποί

Chocolate NY Roll 5.50€

Chocolate pastry cream and crunchy hazelnut chocolate

Κρέμα σοκολάτας και τραγανή σοκολάτα με φουντούκια

Gluten | Egg | Milk | Soy | Nuts / Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Σόγια | Ξηροί Καρποί

Plain Croissant 5.00€

Classic butter croissant

Κλασικό κρουασάν βουτύρου

Gluten | Milk / Γλουτένη | Γάλα

Pecan Croissant 6.00€

Pecan crèmeux

Κρεμέ πτεκάν

Gluten | Milk | Nuts / Γλουτένη | Γάλα | Ξηροί Καρποί

Bow Tie 6.00€

Mascarpone pastry cream and berries jelly

Κρέμα μασκαρπόνε και μαρμελάδα φρούτων του δάσους

Gluten | Milk | Nuts / Γλουτένη | Γάλα | Ξηροί Καρποί



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' (Σερβίζεται 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) Μπιανάνα, φράουλες, νιφάδες βρώμης, γάλα βρώμης)	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, 2, 3 scoops / 1, 2, 3 μπάλες 5.00€ / 9.00€ / 11.50€

Flavours / Γεύσεις

Vanilla / Βανίλια (Milk / Γάλα)

Belgian Chocolate / Βέλγικη Σοκολάτα (Milk / Γάλα)

Gianduja Hazelnut / Τζιαντούγια Φουντούκι

Gluten | Milk | Nuts / Γλουτένη | Γάλα | Ξηρούς Καρπούς

Speculoos Cookies / Μπισκότο (Gluten | Milk / Γλουτένη | Γάλα)

Strawberry / Φράουλα (Milk / Γάλα)

Caramel - Brownie / Καραμέλα - Μπράουνι (Milk / Γάλα)

Blueberry Cheesecake / Τσιζκικ με μύρτιλα (Gluten | Milk / Γλουτένη | Γάλα)

Pistachio / Φυστίκι (Milk | Nuts / Γάλα | Ξηρούς Καρπούς)

Stracciatella / Στρατσιατέλα (Milk | Nuts / Γάλα | Ξηρούς Καρπούς)

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, φρέσκιες φράουλες, σιρόπι φράουλας και μαρεγκάκια

Egg | Milk / Αυγό | Γάλα

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 - μπράουνι και σιρόπι καραμέλας

Gluten | Egg | Milk | Nuts / Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Ξηρούς καρπούς

Banana Split 15.50€

Two scoops caramel - brownie ice cream, fresh banana, whipped cream, chocolate syrup

Δύο μπάλες παγωτό καραμέλα-μπράουνι, φρέσκια μπανάνα, σαντιγί, σιρόπι σοκολάτας

Gluten | Egg | Milk | Nuts / Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Ξηρούς Καρπούς

Berry Dream 15.50€

Two scoops blueberry cheesecake, biscuit crumble, fresh blueberries, whipped cream, white chocolate syrup & blueberry syrup

Δύο μπάλες παγωτό τσιζκικ με μύρτιλα, τριμμένο μπισκότο, φρέσκα μύρτιλα, σαντιγί, σιρόπι λευκής σοκολάτας & σιρόπι μύρτιλο

Gluten | Egg | Milk / Γλουτένη | Αυγό | Γάλα

Waffles Βάφλες

Oreo Waffle 13.00€

Waffle with praline, 'Oreo' cookies and chocolate syrup
Βάφλα με πραλίνα, μπισκότα 'Oreo' και σιρόπι σοκολάτας
Gluten | Egg | Milk | Nuts / Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Ξηρούς καρπούς

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'
Gluten | Egg | Milk | Nuts / Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Ξηρούς καρπούς

Pistachio Waffle 15.50€

Waffle with praline and white chocolate, two scoops of pistachio, pistachio, fresh strawberries and dark chocolate syrup
Βάφλα με πραλίνα και λευκή σοκολάτα, δύο μπάλες παγωτού φιστίκι, φιστίκια, φρέσκιες φράουλες και σιρόπι μαύρης σοκολάτας
Gluten | Egg | Milk | Nuts / Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Ξηρούς καρπούς

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
Gluten | Egg | Milk | Nuts / Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Ξηρούς καρπούς

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
Gluten | Eggs | Milk | Nuts / Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Ξηρούς καρπούς

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
Gluten | Eggs | Milk | Nuts / Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Ξηρούς καρπούς

Choco Berry Waffle 15.80€

Waffle with blueberry puree, two scoops of stracciatella and blueberry cheesecake ice cream, biscuit crumble, dark chocolate pieces and dark chocolate syrup
Βάφλα με πουρέ από μύρτιλα, δύο μπάλες παγωτού στρατσιατέλα και τσιζκέικ με μύρτιλα, τριμμένο μπισκότο, τραγανή μαύρη σοκολάτα και σιρόπι μαύρης σοκολάτας
Gluten | Eggs | Milk | Nuts / Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Ξηρούς καρπούς

Healthy Waffle 14.00€

Waffle with honey, mixed nuts, granola and cinnamon
Βάφλα με μέλι, ξηρούς καρπούς, γκρανόλα και κανέλα
Gluten | Eggs | Milk | Nuts | Sesame / Γλουτένη | Αυγό | Γάλα | Ξηρούς καρπούς | Σουσάμι

From our Pastry Section

Macarons (per piece) / Μακαρόν (τεμάχιο) Eggs Milk Nuts / Αυγό Γάλα Ξηρούς καρπούς	3.00€
Carrot Cake / Κέικ καρότου Gluten Eggs Milk Nuts / Γλουτένη Αυγό Γάλα Ξηρούς καρπούς	5.50€
Chocolate Cake / Κέικ σοκολάτας Gluten Eggs Milk Nuts Γλουτένη Αυγό Γάλα Ξηρούς καρπούς	5.50€
Chocolate Brownie, served with one scoop of vanilla ice cream Μπράουνι σοκολάτας, συνοδεύεται με μια μπάλα παγωτό βανίλια Eggs Milk / Αυγό Γάλα	10.00€
Galaktoboureko / Γαλακτομπούρεκο Three pieces of "galaktoboureko" and one scoop of vanilla ice cream Ένα κομμάτι γαλακτομπούρεκο με μια μπάλα παγωτό βανίλια Gluten Eggs Milk / Γλουτένη Αυγό Γάλα	9.00€
Baklavadaki / Μπακλαβαδάκι Three pieces of "baklavadaki" and one scoop of vanilla ice cream Τρία κομμάτια μπακλαβαδάκι με μια μπάλα παγωτό βανίλια Gluten Eggs Milk Nuts / Γλουτένη Αυγό Γάλα Ξηρούς καρπούς	9.00€
Greek Yoghurt with honey and mixed nuts Γιαούρτι με μέλι και διάφορους ξηρούς καρπούς Milk Nuts Sesame Γάλα Ξηρούς καρπούς Σουσάμι	10.00€

Fresh Baked Pies* Φρεσκοψημένες Πίτες*

Cream Pie / Μπουγάτσα Gluten Eggs Milk / Γλουτένη Αυγό Γάλα	4.50€
Cheese Pie / Τυρόπιτα Gluten Milk / Γλουτένη Γάλα	4.50€
Spinach Pie / Σπανακόπιτα Gluten / Γλουτένη	5.00€

* Morning hours / Πρωινές ώρες

All Day Snacks

Selection of Premium Cured Meats and Artisan Cheeses Πιατέλα αλλαντικών και τυριών Gluten Milk Mustard Nuts / Γλουτένη Γάλα Μουστάρδα Ξηρούς καρπούς	22.00€
Toast with smoked ham or smoked turkey and cheese Τοστ με καπνιστό ζαμπόν ή καπνιστή γαλοπούλα και τυρί Gluten Milk / Γλουτένη Γάλα	12.00€
Toast with smoked ham, smoked turkey or cheese Τοστ με καπνιστό ζαμπόν ή καπνιστή γαλοπούλα ή τυρί. Gluten / Γλουτένη	11.00€
Tortilla wrap with smoked chicken, emmental, green salad and yoghurt dressing / Τορτίγια με καπνιστό κοτόπουλο, έμμενταλ, πράσινη σαλάτα & σάλτσα γιαούρτι Gluten Milk / Γλουτένη Γάλα	13.00€
Tortilla wrap with ham or smoked turkey, emmental cheese, mixed leaves and honey mustard dressing Τορτίγια με ζαμπόν ή καπνιστή γαλοπούλα, Έμμενταλ, πράσινη σαλάτα και σάλτσα μαγιονέζα-μουστάρδα Gluten Milk / Γλουτένη Γάλα	13.00€
Tortilla wrap with grilled vegetables and cream cheese Τορτίγια με ψητά λαχανικά και κρέμα τυριού Gluten Milk / Γλουτένη Γάλα	12.50€

Kids Snacks

Toast with smoked ham or smoked turkey and cheese Τοστ με καπνιστό ζαμπόν ή καπνιστή γαλοπούλα και τυρί Gluten Milk / Γλουτένη Γάλα	9.00€
Toast with smoked ham or smoked turkey or cheese Τοστ με καπνιστό ζαμπόν ή καπνιστή γαλοπούλα ή τυρί Gluten / Γλουτένη	8.00€
Fruit salad / Φρουτοσαλάτα	7.50€
Ice cream / Παγωτό Gluten Eggs Milk / Γλουτένη Αυγό Γάλα	4.00€
Chocolate or vanilla cupcake / Καπκέικ βανίλια ή σοκολάτα Gluten Eggs Milk Nuts / Γλουτένη Αυγό Γάλα Ξηρούς καρπούς	6.00€
Kids waffle with a scoop of vanilla or chocolate ice cream, Oreo cookies, smarties and chocolate syrup Παιδική βάφλα με μία μπάλα παγωτό βανίλια ή σοκολάτα, oreo, μπισκότο, smarties και σιρόπι σοκολάτας Gluten Eggs Milk Nuts / Γλουτένη Αυγό Γάλα Ξηρούς καρπούς	8.50€

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 Αλφα, (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€
Ktima Gerovassiliou, (Merlot, Syrah, Limnio), Epanomi Κτήμα Γεροβασιλείου, (Merlot, Syrah, Λημνίο), 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 Επιδόρπιοι οίνοι (50ml)

Omega, Estate Alpha, (Gewurztraminer, Malagousia), Florina Ωμέγα, Κτήμα Αλφα, (Gewurztraminer, Μαλαγουζιά), Φλώρινα	12.50€	
Ktima 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 Caña	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 purée, 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 purée, 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 flavour)
Φρέσκο лайм, 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 purée
Sprite, τσιχλόφουσα σιρόπι, φυσικό χυμό лайм και πουρέ φράουλας

Yellow diamond 13.00€

Mango purée, coconut purée, 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.

All prices include the applicable taxes and charges. Guests are not obliged to pay if a valid receipt or invoice has not been provided.

