



ROOM SERVICE

For orders please dial 5.

Για παραγγελίες παρακαλώ καλέστε το 5.

SNACK

Club sandwich

Egg, bacon, cheese, ham, tomato, mayo, lettuce & French fries

Κλαμπ σάντουιτς

Αυγό, μπέικον, τυρί, ζαμπόν, τομάτα, μαγιονέζα, μαρούλι & τηγανιτές πατάτες

30€

Veggie sandwich

Wholegrain baguette, grilled vegetables, mayo & French fries

Σάντουιτς λαχανικών

Μπαγκέτα ολικής, ψητά λαχανικά, μαγιονέζα & τηγανιτές πατάτες

26€

Tortilla

Pulled chicken fillet, lettuce, mayo, tomato, herbs & French fries

Τορτίγια

Κοτόπουλο, μαρούλι, μαγιονέζα, τομάτα, μυρωδικά & τηγανιτές πατάτες

24€

Smashed black angus beef burger

Cheddar, bacon marmalade, pickled cucumber, lettuce, ketchup, mayo & French fries

Μπέργκερ μοσχάρι

Τσένταρ, μαρμελάδα μπέικον, πίκλες αγγουράκι, μαρούλι, κέτσαπ, μαγιονέζα & τηγανιτές πατάτες

40€

Steak Sandwich

Black Angus flat iron steak, cured Florina red peppers, house-made truffle mayo, served in freshly baked focaccia

Σάντουιτς με Μπριζόλα

Flat iron steak από Black Angus, πιπεριές Φλωρίνης σε ωρίμανση, χειροποίητη μαγιονέζα τρούφας, σερβίρεται μέσα σε φρεσκοψημένη focaccia

26€

Chicken burger

Fried Chicken leg boneless, spicy mayo, coleslaw & French fries

Μπέργκερ κοτόπουλο

Τηγανιτό κοτόπουλο, πικάντικη μαγιονέζα, λαχανοσαλάτα με μαγιονέζα & τηγανιτές πατάτες

32€

Vegan Burger

20€ pea patties, vegan cheese, tomato, lettuce, vegan mayo & French fries

Μπέργκερ Λαχανικών

Μπιφτέκι αρακά, vegan τυρί, τομάτα, μαρούλι, vegan μαγιονέζα & τηγανιτές πατάτες

ALL DAY

13:00 – 22:30

tray charge 5€

Kids Green Salad

Greens, ham, cheese, cherry tomato, egg & cocktail sauce

Παιδική Πράσινη Σαλάτα

Μαρούλι, ζαμπόν, τυρί, τοματίνια, αυγό & cocktail sauce

13€

Kids Greek salad

Tomatoes, cucumber, onion, feta cheese, peppers, olives & capers

Χωριάτικη σαλάτα για παιδιά

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, πιπεριά, ελιές & κάπαρη

13€

Steamed Rice

Αχνιστό Ρύζι

10€

Steamed Vegetables

Αχνιστά Λαχανικά

15€

Pasta

Tomato & basil or minced meat

Ζυμαρικά

Ντομάτα & βασιλικό ή με κιμά

20€

Fried fresh fish stick

with sauce tartar

Φρέσκα τηγανιτά κομματάκια

ψαριού με σος μαγιονέζας

18€

Chicken nuggets

with honey & mustard dressing

Τραγανές κοτομπουκιές

με σος μέλι & μουστάρδα

18€

STARTERS

Breads served with olive selection & tomato purée

Bread - 2€ | Pita - 3€

Tyrokafteri | *Spicy feta cheese*

Τυροκαφτερή | με φέτα 15€

Tzatziki | *Greek yoghurt with cucumber & garlic*
Τζατζίκι 12€

Meze combo | *Combination of three dips served with grilled pita bread*

Ποικιλία | από τρεις αλοιφές 40€

French fries

Φρέσκες τηγανιτές πατάτες 12€

Cheese Fries

Crispy sweet potato fries topped with melted smoked Metsovone cheese

Πατάτες με Τυρί | τραγανές τηγανητές γλυκοπατάτες με λιωμένο καπνιστό Μετσοβόνη 20€

Greek

Tomatoes, cucumber, onion, feta cheese, peppers, olives & capers

Χωριάτικη σαλάτα

Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, πιπεριά, ελιές & κάπαρη

22€

Green

with fruits & Naxos Island grated gruyere cheese

Πράσινη

με κομμάτια φρούτων & γραβιέρα Νάξου

24€

ALL DAY

13:00 – 22:30

tray charge 5€

SALADS

MAIN COURSES

Beef Cheeks | *Slowly cooked with mashed potatoes*

Μοσχαρίσια Μάγουλα | Σιγομαγειρεμένα με πουρέ πατάτας

41€

Fish fillet selection | *with grilled vegetables & citrus fennel sauce*

Φιλέτο ψαριού | Ψητά λαχανικά & σος αγριομάραθου

41€

Pasta pomodoro | *with tomato sauce*

Ζυμαρικά | με σάλτσα ντομάτας

20€

Black Angus Dry-aged rib-eye (300gr). | *served with chimichurri sauce*

Καρδιά της σπάλας (300gr). | με σάλτσα τσιμιτσούρι

56€

Choose your side of preference to complete your dish

Επιλέξτε τη γαρνιτούρα της προτίμησής σας για να ολοκληρώσετε το πιάτο σας

Green leaf salad – French fries – Grilled vegetables

Πράσινη σαλάτα – Τηγανιτές πατάτες – Ψητά λαχανικά

7€

Boneless chicken leg | *served with French fries*

Κοτόπουλο μπούτι χωρίς κόκκαλο | με τηγανιτές πατάτες

34€

ALL DAY

13:00 – 22:30

tray charge 5€

DESSERTS

Orange pie
with vanilla ice-cream

Πορτοκαλόπιτα
με παγωτό βανίλια
20€

Fruit Platter

with fresh seasonal fruits
Πλατό φρούτων
από φρούτα εποχής

18€

Sorbets & Ice creams

variation of homemade ice cream & sorbets (4 balls)

Παγωτά & Σορμπέ
ποικιλία από χειροποίητα παγωτά & σορμπέ

16€



Club sandwich

Egg, bacon, cheese, ham, tomato, mayo, lettuce & French fries

Κλαμπ σάντουιτς

Αυγό, μπέικον, τυρί, ζαμπόν, τομάτα, μαγιονέζα, μαρούλι & τηγανιτές πατάτες

30€

Veggie sandwich

Wholegrain baguette, grilled vegetables, mayo & French fries

Σάντουιτς λαχανικών

Μπαγκέτα ολικής, ψητά λαχανικά, μαγιονέζα & τηγανιτές πατάτες

26€

Tortilla

Pulled chicken fillet, lettuce, mayo, tomato, herbs & French fries

Τορτίγια

Κοτόπουλο, μαρούλι, μαγιονέζα, τομάτα, μυρωδικά & τηγανιτές πατάτες

24€

Smashed black angus beef burger

Cheddar, bacon marmalade, pickled cucumber, lettuce, ketchup, mayo & French fries

Μπέργκερ μοσχάρισιο

Τσένταρ, μαρμελάδα μπέικον, πίκλες αγγουράκι, μαρούλι, κέτσαπ, μαγιονέζα & τηγανιτές πατάτες

40€

Steak Sandwich

Black Angus flat iron steak, cured Florina red peppers, house-made truffle mayo, served in freshly baked focaccia

Σάντουιτς με Μπριζόλα

Flat iron steak από Black Angus, πιπεριές Φλωρίνης σε ωρίμανση, χειροποίητη

Μαγιονέζα τρούφας, σερβίρεται μέσα σε φρεσκοψημένη focaccia

26€

Chicken burger

Fried Chicken leg boneless, spicy mayo, coleslaw & French fries

Μπέργκερ κοτόπουλο

Τηγανιτό κοτόπουλο, πικάντικη μαγιονέζα, λαχανοσαλάτα με μαγιονέζα & τηγανιτές πατάτες

32€



Vegan Burger

Green pea patties, vegan cheese, tomato, lettuce, vegan mayo & French fries

Μπέργκερ Λαχανικών

Μπιφτέκι αρακά, vegan τυρί, τομάτα, μαρούλι, vegan μαγιονέζα & τηγανιτές πατάτες

29€

Pasta pomodoro

with tomato sauce

Ζυμαρικά

με σάλτσα ~~20€~~ τομάτας

Greek Salad

Tomatoes, cucumber, onion, feta cheese, peppers, olives & capers

Χωριάτικη σαλάτα

Τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, φέτα, πιπεριά, ελιές & κάπαρη

22€

Green Salad

with fruits & Naxos Island grated gruyere cheese

Πράσινη Σαλάτα

με κομμάτια φρούτων & γραβιέρα Νάξου

~~24€~~

DESSERTS

Orange pie

with vanilla ice-cream

Πορτοκαλόπιτα

με παγωτό βανίλια

20€

Fruit Platter

with fresh seasonal fruits

Πλατό φρούτων

από φρούτα εποχής

18€



LONG DRINKS STORIES

21€

Gin stagram

Bombay sapphire gin | Masticha | Strawberry cordial | Yuzu | Pink grapefruit soda

21€

Mango lemonade

Bacardi aged rum | Coconut rum | Agave | Lime | Mystic mango

22€

Smoky bliss

Patron Reposado | Illegal Joven Mezcal | Agave | Pineapple | Soda

20€

Sirene

Otto's Athen's vermouth | Masticha | Prosecco

21€

St. Germain spritz

Prosecco | St. Germain elderflower liqueur | Fresh mint | Lime

20€

Lemon basil drop

42 below vodka | Smoky triple sec | fresh lemon | Basil oil drops

23€

Zephyr

Patron reposado tequila infused jalapenos | Agave | Mango | Tajin

21€

Pink Aphrodite

Bombay sapphire gin | Masticha | Rose syrup | Cranberry

21€

Herb negroni

Oxley cold distilled gin | Thyme liqueur | Campari | Vermouth blend

21€

Jasmine fizz

Telling small batch Irish whisky beurre noisette | Raspberry cordial

Jasmine soda | Plum bitter

MOCKTAILS

Santo mango

19€

Tanqueray o.o | Agave | Lime | Mango lemonade

Clover club

19€

Tanqueray o.o | Raspberry syrup | Lime | Pink grapefruit soda | Fee foam

Purple lemonade

19€

Peach| lemonade | Purple flower tea



CHAMPAGNE

Charles Heidsieck, Charles Heidsieck, Reims

498€

pinot noir, chardonnay, 2013

Rare Brut, Piper Heidsieck, Reims

996€

chardonnay, pinot noir, 2013

Rosé Millésimé Brut, Charles Heidsieck, Reims

603€

pinot noir, chardonnay, 2005

Comtes de Champagne Rosé, Taittinger, Reims

pinot noir, chardonnay, 2009

1067€

GREEK WHITE WINES

Techni Alipias, Wine Art Estate, PGI Drama

sauvignon blanc, assyrtiko, 2022

Rimpatrio, Girklemis Winery, PGI Domokos

74€

greco di tufo, 2018

Chardonnay, Ieropoulos Family, PGI peloponnese

126€

chardonnay, 2022

Malagousia, Panagiotopoulos Wines, PGI Messinia

105€

malagousia, 2023

Vaptistis White, Vaptistis Winery, PGI Cyclades

80€

monemvasia, assyrtiko, 2023

34, Karamolegos Winery, PDO Santorini

113€

assyrtiko, 2022

Nychteri Canava Chryssou, Tselepos Winery, PDO Santorini

165€

assyrtiko, 2022

Vidiano, Diamantakis Winery, PGI Crete

192€

vidiano, 2023

GREEK RED WINES

Puli, Michailidis Estate, PGI Drama

74€

cabernet sauvignon, merlot, syrah, cabernet franc, 2021

Eclipse, Gentilini Winery, PGI Slopes of Aenos

mavrodafni, 2019

Syrah, Girklemis Winery, PGI Domokos

86€

syrah, 2018

Ktima Gaia, Gaia Estate, PDO Nemea

111€

agiorgitiko, 2021

Armakas, Aivalis Winery, PGI Peloponnese

124€

syrah, agiorgitiko, merlot, malbec, 2015

Merlot BIO, Panagiotopoulos Wines, PGI Peloponnese

139€

merlot, 2009

Mavrotragano, Karamolegos Winery, PGI Cyclades

485€

mavrotragano, 2021

155€

168€

ROSE WINES

Rose Saint-Georges Ieropoulos Family, PGI Peloponnese	
agiorgitiko, 2023	76€
jeroboam, 2020	286€
Sancerre, Saget la Perriere, AOP Sancerre	138€
pinot noir, 2022	379€
Cuvée 281, Château Minuty, AOC Côtes de Provence	207€
grenache, syrah, mourvedre, 2021	
Clarete edición limitada, Bendito Destino, Ribera del Duero	
garnacha, tempranillo, albillo, 2021	

INTERNATIONAL WHITE WINES

Pinot grigio, Jermann, IGT Venezia Giulia	
pinot grigio, 2022	147€
Le Fromenteau, Josmeyer, AOC Alsace	
pinot gris, 2017	154€
Bourgogne, Domaine Philippe Chavy, AOC Bourgogne	
chardonnay, 2020	155€
Etienne Henri, Henri Bourgeois, AOC Sancerre	
sauvignon blanc, 2018	207€

INTERNATIONAL RED WINES

Bricco Spessa, La Morandina, DOCG Barbaresco	
nebbiolo, 2015	197€
IL Pino di Biserno, Tenuta di Biserno, IGT Toscana	
cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, petit Verdot, 2021	249€
Ornellaia, Tenuta Dell'Ornellaia, DOC Bolgheri	
cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, petit Verdot, 2019	1020€
1er Grand Cru Classé B, Château Larcis- Ducasse, AOC St. Emilion	
merlot, cabernet franc, 2009	461€
Angelus Grand Cru, Chateau Angelus, AOC Saint-Emilion	
merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, 2009	1865€
Barda, Bodega Chacra, Patagonia	
pinot noir, 2021	170€
Crossed Paths, Gentilini & Paulmara Estate, Barossa Valley	
shiraz, 2021	268€

*This is a sample of our prestigious wine list, the full wine list is available upon request.

DAY AND NIGHT BEVERAGES

BEERS

Alpha

8€	Lager Greece
9€	Blue monkey Lager Santorini
8€	Mammos Pilsner Greece
10€	Blue monkey Pale ale Santorini
12€	Malt 'n marvel Double IPA Santorini
7€	Amstel free Non-alcohol, Greece

SOFT DRINKS & MINERALS

	Still water 1lt
5€	Sparkling water 750ml
8€	Sparkling water 250ml
5€	Coca-Cola / light / zero 250ml
5€	Sprite 250ml
5€	Orangade 250ml
5€	Lemonade 250ml
5€	Grapefruit soda 250ml
6€	Ginger Beer 250ml
5€	Soda Water 250ml
5€	Tonic Water "Three Cents"
6€	Tonic Water "Three Cents Zero"
6€	Red Bull
7€	

ICED TEA & JUICES

8€	Lemon Iced tea
8€	Peach Iced tea
9€	Fresh orange juice Freshly squeezed oranges
12€	Fresh watermelon juice Freshly squeezed watermelon
12€	Fresh mixed juice With seasonal fruits

DAY AND NIGHT BEVERAGES

COFFEES

NESPRESSO EXCLUSIVE SELECTIONS

Espresso	5€
Double Espresso	7€
Espresso Macchiato	6€
Latte Macchiato	8€
Cappuccino	8€
Americano	6€
Filter Coffee	6€
Greek Coffee Double	6€
Frappé Iced Coffee	6€
Freddo Espresso cold brew	7€
Freddo Cappuccino cold brew	8€
Irish Coffee	15€
Chocolate hot or cold	8€

ORGANIC TEA & INFUSIONS

English Breakfast Organic	9€
Earl Grey Organic	9€
Aquarosa Organic - blend of hibiscus, black berries, fruits & herbs	10€
Anastasia Organic - earl grey with pinch of lemon & orange blossom	10€
Spearmint green tea Organic - with Moroccan spearmint	10€
Green ginger-lemon Organic	10€
Vanilla rooibos Organic herbal tea - caffeine free	10€
Chamomile Organic	9€



Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).

Please inform our sta of any allergies or dietary restrictions.

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου μας για αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες.