



ahinos

MEDITERRANEAN & SUSHI



# SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

- 1 GREEK SALAD**<sup>5</sup> € 11.50
- Tomato, cucumber, green bell pepper, feta cheese, kalamata olives Capers, red onion, red wine vinegar and extra virgin olive oil.
  - Ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, φέτα, ελιές Καλαμάτας, κάπαρη, κόκκινο κρεμμύδι, κόκκινο ξύδι και παρθένο ελαιόλαδο.
- 2 BURATA SALAD**<sup>3</sup> € 14.00
- Buratta cheese, tomatoes, basil pesto, balsamic vinegar, virgin olive, basil oil.
  - Τυρί Μπουράτα, ντομάτες, πέστο βασιλικού, βαλσάμικο ξίδι, παρθένο ελαιόλαδο, λάδι βασιλικού.
- 3 GOAT CHEESE SALAD**<sup>5</sup> € 16.00
- Mix salad, goat cheese, blueberries, blackberries, strawberries, figs, truffle vinaigrette.
  - Σαλάτα μικτή, φέτα κατσικίσιου τυριού, βατόμουρα, μύρτιλα, φράουλες, σύκα, βινεγκρέτ με τρούφα.
- 4 SPINACH PIE SALAD**<sup>1,5,6,10</sup> € 16.00
- Spinach, virgin olive oil, leek, onion, dill, parsley, lemon juice, lemon zest, feta cheese, pastry sheet.
  - Σπανάκι, παρθένο ελαιόλαδο, πράσο, κρεμμύδι, άνηθος, μαϊντανός, χυμός λεμονιού, ξύσμα λεμονιού, φέτα, φύλλο κρούστας.

# DIPS & SIDES

## ΑΛΟΙΦΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- 5 TARAMOSALATA** <sup>10,15</sup> € 5.00
- Fish Roe with olive, lemon juice, bread crumbs, caramelized onion and garlic
  - Ταραμοσαλάτα με αυγοτάραχο, ελαιόλαδο και χυμό λεμόνι, ψίχουλα από ψωμί, καραμελωμένα κρεμμύδια και σκόρδο
- 6 TZATZIKI** <sup>4,7,15</sup> € 5.00
- Cucumber, Greek yogurt, garlic, mint, dill, red wine vinegar and olive oil.
  - Αγγουράκι, γιαούρτι, σκόρδο, δυόσμο, άνηθο, κόκκινο ξύδι και ελαιόλαδο.
- 7 HUMMUS** <sup>15</sup> € 5.00
- Chickpeas, caramelised onion, lemon juice, garlic, sweet red pepper, cumin and olive oil.
  - Ρεβίθια, καραμελωμένα κρεμμύδια, χυμός λεμόνι, σκόρδο, γλυκό κόκκινο πιπέρι, ελαιόλαδο και κύμινο.
- 8 GREEN OLIVES** € 4.00
- Home made green olives.
  - Σπιτικές πράσινες ελιές.

# COLD APPETIZERS

## ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- 9 MEDITERRANEAN TUNA TARTARE** <sup>2,9</sup> € 15.00
- Fresh tuna, mango, ginger, red onion, spring onion, coriander mint, carrot and lime juice, served with balsamic glaze.
  - Φρέσκος τόνος ταρταρ με μάνγκο, πιπερόριζα, κόκκινο κρεμμύδι, φρέσκο κρεμμύδι, κόλιανδρο, δυόσμο, καρότο και χυμό λάιμ, σερβίρεται με βαλσάμικο.
- 10 BEEF TARTARE** <sup>2,6,5,10</sup> € 15.00
- Beef fillet, shallots, caper, mustard, egg yolk, virgin olive oil
  - Φιλέτο μοσχαρίσιο, εσαλότ κρεμμύδια, κάπαρη, μουστάρδα, κρόκος αυγού, παρθένο ελαιόλαδο.
- 11 OCTOPUS CARPACCIO** <sup>12</sup> € 14.00
- Marinated octopus served with mini rucola, spring onion, lemon sumac, cherry tomatoes and extra virgin olive oil dressing.
  - Μαριναρισμένο χταπόδι καρπάτσιο με μίνι ρόκα, φρέσκο κρεμμύδι, σουμάκ λεμονιού, ντοματίνια και παρθένο ελαιόλαδο.
- 12 SEA BASS CEVICHE** <sup>9,10</sup> € 13.50
- Fresh sea bass mixed with Mediterranean fruits, avocado, honey, spring onion and olive oil served in fried tortilla.
  - Φρέσκο λαβράκι σεβίτσι με μεσογειακά φρούτα, αβοκάντο, μέλι φρέσκο κρεμμύδι, ελαιόλαδο σερβιρισμένο σε τηγανιτή tortilla.
- 13 BRUSCHETTA BON APPETIT** <sup>5,10</sup> € 9.00
- Homemade fig marmalade with goat cheese and prosciutto, laid on crispy bruschetta.
  - Σπιτικιά μαρμελάδα από σύκα με κατσικίσιο τυρί και προσούτο πάνω σε τραγανή bruschetta.

# HOT APPETIZERS

## ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- 14 BANG BANG SHRIMPS**<sup>8,10</sup> € 13.00
- Crispy fried shrimps\* in a spicy bang bang sauce.
  - Τραγανές γαρίδες\* πανέ σε πικάντικη σάλτσα.
- 15 GAMBAS AL AJILLO**<sup>8,15</sup> € 11.00
- Prawns\* with garlic, chili flakes and a sprinkle of sweet paprika, cooked in olive oil.
  - Γαρίδες\* με σκόρδο, νιφάδες τσίλι και γλυκιά πάπρικα, ψημένες σε ελαιόλαδο.
- 16 FRIED FETTA SAGANAKI**<sup>10,15</sup> € 12.00
- Deep fried feta saganaki served with honey and sesame seeds.
  - Τηγανητή φέτα σαγανάκι με μέλι και σπόρους από σουσάμι.
- 17 CRISPY BABY CALAMARI**<sup>10,12</sup> € 15.00
- Baby Calamari, bearnaise sauce, lime zest served with jalapeno dip on the side.
  - Μικρά καλαμάρια, σάλτσα μπερνέζ, ξύσμα λάιμ, σερβιρισμένα με ντιπ από τζαλαπένο στο πλάι.
- 18 HALLOUMI TEMPURA STYLE**<sup>5,10</sup> € 12.00
- Halloumi tempura, dry mint, dill, fig marmalade, rocket leaves, virgin olive oil.
  - Χαλούμι τεμπούρα, ξερός δυόσμος, άνηθος, μαρμελάδα σύκο, φύλλα ρόκας, παρθένο ελαιόλαδο.
- 19 GARLIC BREAD**<sup>10,15</sup> € 10.00
- Pinsa, garlic butter, parmesan cheese, olive oil, sea salt.
  - Πίνσα, βούτυρο σκόρδου, τυρί παρμεζάνα, ελαιόλαδο, θαλασσινό αλάτι.
- 20 SCALLOPS CHORIZO**<sup>3,5,8,15</sup> € 14.00
- Scallops, caramelised chorizo, hazelnut cream, thyme.
  - Χτένια, καραμελωμένο chorizo, κρέμα φουντουκιού, θρούμπι.

## OYSTERS ΣΤΡΕΙΔΙΑ

### 21 FINE DE CLAIRE No. 2<sup>12</sup>

Per piece / το ένα € 6.00

- Served on crushed ice with lemon wedges, shallot vinegar.
- Σερβιρισμένα σε θρυμματισμένο πάγο με φέτες λεμονιού.

## MUSSELS ΜΥΔΙΑ

### 22 WHOLE BLACK MUSSELS FRENCH STYLE<sup>5,12,15</sup> (800gr)

€ 26.00

- Cooked "a la marinière" with fresh cream served with crispy french fries.
- Μαύρα μύδια, με φρέσκα κρέμα και τραγανές τηγανητές πατάτες.

### 23 LOBSTER<sup>8,12,15</sup> ΑΣΤΑΚΟΣ

- Fresh lobster boiled or grilled, served with lemon wedges, melted garlic butter and thousand island sauce.  
Served with a side dish of your choice.
- Φρέσκος αστακός βραστός ή στη σχάρα, σερβιρισμένος με φέτες λεμονιού, λιωμένο σκορδοβούτυρο και σάλτσα thousand island  
Σερβίρεται με συνοδευτικό της επιλογής σας.

Per Kg/ το κιλό €140.00

# PASTA ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- 24 LUSCIOUS LOBSTER LINGUINI**<sup>1,5,8,10,15</sup> (FOR 2) € 95.00
- Fresh whole lobster, cherry tomatoes, grilled fennel, linguini pasta with home-made lobster bisque.
  - Ολόκληρος αστακός (για 2) με ντοματίνια, μάραθο σχάρας, ζυμαρικά λινγκουίνι με σπιτική σάλτσα αστακού.
- 25 CREAMY CHICKEN PASTA**<sup>5,10,14,15</sup> € 18.00
- Pasta with chicken\*, spinach, sun-dried tomatoes, garlic, cheese and fresh cream.
  - Ζυμαρικά με κοτόπουλο\*, σπανάκι, λιαστές ντομάτες, σκόρδο, τυρί και φρέσκια κρέμα.
- 26 LINGUINI PRAWNS**<sup>1,8</sup> € 21.00
- Linguini pasta with prawns\*, leek, garlic, chives, white wine, lemon zest, tomato prawn bisque and parmesan cheese
  - Ζυμαρικά Λινγκουίνι με γαρίδες\*, πράσο, σκόρδο, σχοινόπρασο, λευκό κρασί, ξύσμα λεμονιού, σάλτσα ντομάτας με γαρίδες και τυρί παρμεζάνα.
- 27 CALAMARI PESTO SPAGHETTI**<sup>1,3,5,7,10,12</sup> € 18.00
- Spaghetti pasta with calamari\*, leek, virgin olive oil, pesto, lime zest.
  - Ζυμαρικά Σπαγγέτι με καλαμάρια\*, πράσο, παρθένο ελαιόλαδο, λαδολέμονο, πέστο, ξύσμα λάιμ.
- 28 CREAMY SEAFOOD PASTA**<sup>1,5,8,9,10,15</sup> € 22.00
- Pasta with shrimps\*, mussels\* meat, clams\*, calamari\* parsley, garlic, onion, white wine cheese and cream sauce.
  - Ζυμαρικά με γαρίδες\*, μύδια\*, καλαμάρια\*, κυδώνια\* μαιντανό σκόρδο, κρεμμύδι, άσπρο κρασί, τυρί και σάλτσα κρέμας.
- 29 RIGATONI AL RAGU**<sup>1,5,10</sup> € 19.00
- Rigatoni pasta with marinated slow cooked beef ragu\*, leek, tomato sauce, parmesan cheese and parmesan flakes.
  - Ζυμαρικά Ριγατόνι με μαριναρισμένο αργομαγειρεμένο ραγού μοσχαρίσιο\*, πράσο, σάλτσα ντομάτας, τυρί παρμεζάνα και νιφάδες παρμεζάνας.
- 30 PRAWN RISOTTO**<sup>1,5,15</sup> € 22.00
- Risotto with grilled prawns\*, fennel broth, chives, lemon zest, parmesan cheese.
  - Ριζότο με ψητές γαρίδες\*, ζωμό μάραθου, σχοινόπρασο, ξύσμα λεμονιού, τυρί παρμεζάνα.
- 31 WILD MUSHROOM RISOTTO**<sup>1,5</sup> € 19.00
- Risotto with mushrooms, leek, mushroom and vegetable broth, truffle oil, fresh truffle, chives lemon zest and parmesan cheese.
  - Ριζότο με μανιτάρια, πράσο, ζωμό μανιταριών και λαχανικών, λάδι τρούφας, φρέσκια τρούφα, σχοινόπρασο, ξύσμα λεμονιού και τυρί παρμεζάνα.



# FISH DISHES

## ΨΑΡΙΚΑ

- 32 GRILLED OCTOPUS**<sup>10,12,15</sup> € 23.00
- Grilled octopus laid on homemade fava, served with paprika.
  - Χταπόδι στη σχάρα συνοδευόμενο με σπιτικιά φάβα και πάπρικα.
- 33 BAKED SALMON FILLET**<sup>6,9,10</sup> € 23.00
- Baked salmon fillet served with beetroot puree, sweet potato puree and sauteed vegetables.
  - Ψητό φιλέτο σολομού, σερβιρισμένο με πουρε από παντζάρι, γλυκοπατάτα πουρε και λαχανικά σωτέ.
- 34 FISH & CHIPS**<sup>9,10</sup> € 21.00
- Traditional deep-fried cod fish\*, served with French fries, mushy peas and tartare sauce.
  - Παραδοσιακός τηγανητός μπακαλιάρος\*, σερβιρισμένος με τηγανητές πατάτες, μπιζέλια και σάλτσα ταρτάρ.
- 35 SEA-BASS**<sup>9,10</sup> € 18.00
- Seabass\*, celery root puree, smoked spinach, baby beetroots, lemon sauce.
  - Λαβράκι\*, πουρέ από ρίζα σέλινου, καπνιστό σπανάκι, μικρά παντζάρια, σάλτσα λεμονιού.
- 36 CRISPY FRIED CALAMARI**<sup>10,12</sup> € 19.00
- Deep fried calamari\* with fried potatoes and tartare sauce.
  - Τηγανητό καλαμάρι\* με πατάτες τηγανητές και ταρταρ σως
- 37 GRILLED SEA BASS**<sup>9,10</sup> € 18.00
- Grilled sea-bass accompanied with rice
  - Λαυράκι στη σχάρα με ρύζι

# MEAT DISHES ΚΡΕΑΤΙΚΑ

- 38 FRENCH CHICKEN CONFIT** <sup>1,3,10,15</sup> € 18.00  
- French chicken\* confit with grilled vegetables and sweet potatoes.  
- Γαλλικό κοτόπουλο κονφί με λαχανικά σχάρας και γλυκοπατάτες
- 39 CREAMY CHICKEN FILLET** <sup>5,10,14,15</sup> € 19.00  
- Marinated chicken fillet with creamy mushroom sauce, served with sautéed Brussel sprout, smoke bacon and shallot.  
- Μαριναρισμένο κοτόπουλο φιλέτο με κρεμώδες σάλτσα μανιταριών, σερβίρεται με σωτέ λαχανικά Βρυξελλών, καπνιστό μπέικον και κρεμμύδι.
- 40 LAMB SHANK** <sup>5,10,15</sup> € 22.00  
- Oven baked lamb shank with homemade mushroom sauce laid on mashed potato.  
- Κότσι αρνιού ψημένο στο φούρνο με σπιτική σάλτσα μανιταριών, σερβίρεται με πατάτα πουρέ.
- 41 BEEF SHORT RIB** <sup>5,10,14</sup> € 26.00  
- Baked beef short rib served with sauteed vegetables and sweet potato puree.  
- Μοσχαρίσιο παιδάκι σερβιρισμένο με σοτέ λαχανικά και πουρέ γλυκοπατάτας.
- 42 PORK CHOP** € 18.00  
- Grilled marinated pork chop.  
- Μαριναρισμένη jumbo μπριζόλα στη σχάρα.

# STEAKS ΦΙΛΕΤΑ

- 43 RIB EYE ANGUS STEAK** 300g | € 35.00
- 44 BEEF TENDERLOIN** 250g | € 40.00
- 45 RIB ON THE BONE** 450g | € 45.00
- 46 SKIRT STEAK** 250g | € 30.00
- 47 TOMAHAWK** Per Kg | € 90.00

**SELECT SAUCE | ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΣΑΛΤΣΑ**  
**WILD MUSHROOM / PEPPERCORN / BERNAISE / ROQUEFORT**

STEAK PRICES INCLUDE ONE SAUCE OF YOUR CHOICE.  
PRICE DOES NOT INCLUDE ANY SIDE DISHES.

ΣΤΗΝ ΤΙΜΗ ΓΙΑ ΣΤΕΚΙΑ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΜΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ.  
ΣΤΗΝ ΤΙΜΗ ΔΕΝ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ.

## SIDE DISHES ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

- |  |        |
|--|--------|
| <b>48</b> RICE<br>ΡΥΖΙ   | € 4.00 |
| <b>49</b> GRILLED VEGETABLES<br>ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ  | € 5.00 |
| <b>50</b> FRESHLY CUT FRENCH FRIES<br>ΦΡΕΣΚΟΚΟΜΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ                         | € 4.00 |
| <b>51</b> MASHED POTATO<br>ΠΟΥΡΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ  | € 5.00 |
| <b>52</b> QUINCE POTATOES WITH PARMESAN CHEESE<br>ΚΥΔΟΝΑΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ               | € 5.00 |
| <b>53</b> GRILLED POTATOES WITH GARLIC BUTTER<br>ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΣΚΟΔΡΟΒΟΥΤΥΡΟ                | € 5.00 |
| <b>54</b> ASPARAGUS WITH BERNAISE AND FRESH TRUFFLE<br>ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΜΕ ΜΠΕΡΝΕΖ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΑ ΤΡΟΥΦΑ | € 4.00 |
| <b>55</b> SMOKED CAULIFLOWER WITH HAZELNUT CREAM<br>ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ     | € 4.00 |

# CYPRUS SPECIALTY ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΦΑΓΗΤΑ

- 56 MOUSSAKA** <sup>2,5,10</sup> € 17.00
- Served with traditional salad
  - Μουσακάς με παραδοσιακή σαλάτα
- 57 VEGETARIAN MOUSAKA** <sup>2,5,10</sup> € 15.00
- Served with traditional salad
  - Χορτοφαγικός μουσακάς με παραδοσιακή σαλάτα
- 58 BEEF STIFADO** <sup>10,15</sup> € 18.00
- Served with chips & salad
  - Βοδινό στιφάδο με τηγανιτές πατάτες & σαλάτα

# CHILDREN MENU ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

- 59 SPAGHETTI NAPOLITAINE** <sup>10</sup> € 7.00
- Spaghetti with tomato sauce served with Parmesan cheese.<sup>5</sup>
  - Ζυμαρικά σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας και τυρί Παρμεζάνα.<sup>5</sup>
- 60 FRIED CALAMARI RINGS** <sup>10,12</sup> € 8.00
- Served with salad and french fries.
  - Τηγανιτό καλαμάρι ροδέλλες με σαλάτα και τηγανιτές πατάτες.
- 61 CHICKEN NUGGETS** <sup>10</sup> € 7.00
- Chicken\* nuggets served with salad and french fries.
  - Κοτομπουκιές\* με σαλάτα και τηγανιτές πατάτες.
- 62 CHICKEN KEBAB** <sup>10</sup> € 9.00
- Grilled chicken kebab served with french fries.
  - Σουβλάκι κοτόπουλο σχάρας, σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες.
- 63 PIZZA MARGHERITA** <sup>10,15</sup> € 11.00
- Pizza with tomato sauce and cheese.
  - Πίτσα με σάλτσα ντομάτας και τυρί.



## DRINKS MENU

## WATER ΝΕΡΟ

Mineral water	50cl € 3.00
Μεταλικό νερό	1L € 4.00
Perrier Sparkling water	33cl € 4.00
Perrier Ανθρακούχο νερό	75cl € 6.00

## REFRESHMENTS ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

Soft Drinks   Αναψυκτικά	25cl € 3.50
	50cl € 4.50
Ginger Ale	25cl € 3.50
Iced Tea   Παγωμένο Τσάι	33cl € 3.00
<i>Lemon, Peach</i>	
<i>Λεμόνι, Ροδάκινο</i>	

## PREMIUM SOFT DRINKS

Pink Grapefruit Soda	33cl € 4.00
Aegean Tonic Water	33cl € 4.00
Tonic Water	33cl € 4.00

## JUICES ΧΥΜΟΙ

Orange, Apple, Grapefruit	25cl € 3.00
Cranberry, Pineapple	
Πορτοκάλι, Μήλο, Γκρέιπφρουτ, Μύρτιλλο, Ανανάς	

## FRESH JUICE ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ

Orange	33cl € 4.00
Πορτοκάλι	
Homemade Lemonade	33cl € 4.00
Σπιτική Λεμονάδα	

## CIDER ΜΙΛΗΤΗΣ

Kopparberg	€ 6.00
<i>Strawberry &amp; Lime   Φράουλα &amp; Λάιμ</i>	
Somersby	€ 6.00
<i>Apple   Μήλο</i>	

## COFFEES ΚΑΦΕΣ

Espresso	€ 3.00
Double Espresso	€ 4.00
Freddo Espresso	€ 4.50
Cappuccino	€ 4.00
Irish Coffee	€ 6.00
Filter Coffee	€ 3.50
Latte	€ 4.00
Tea	€ 3.00

## BEERS ΜΠΙΡΕΣ

	Bottle 33c	Bottle 50cl	Draught/Χύμα Small 25cl	Draught/Χύμα Large 50cl
<b>ΚΕΟ</b>			€ 4.00	€ 6.50
<b>HEINEKEN</b>			€ 4.00	€ 6.50
<b>MAMOS</b>			€ 4.00	€ 6.50
<b>STELLA ARTOIS</b>	€ 6.00			
<b>PAULANER WEISS</b>	€ 7.00			
<b>ASAHI</b>	€ 6.00			
<b>SOL</b>	€ 6.00			
<b>ERDINGER DUNKEL</b>		€ 7.00		
<b>HEINEKEN 0%</b> Alcohol Free / Χωρίς Αλκοόλ	€ 5.00			

## LOCAL SPIRIT ΤΟΠΙΚΑ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ

	5cl	10cl	Bottle 20cl
<b>OUZO GIANNATSI 40%</b>			€ 14.00
<b>OUZO GIANNATSI 42%</b>			€ 15.00
<b>OUZO GIANNATSI 45%</b>			€ 16.00
<b>ZIVANIA LOEL</b>	€ 3.00		€ 12.00
<b>TSIPOURO ZOINOS</b>		€ 7.00	€ 14.00

## SINGLE MALT WHISKEY

5cl

**GLENFIDDICH 12Y**

€ 10.00

**THE MACCALAN 15Y**

€ 30.00

## WHISKEY

**JAMESON**

€ 6.00

**JAMESON BLACK BARREL**

€ 7.00

**CHIVAS 12Y**

€ 6.00

**CHIVAS 18Y**

€ 10.00

**JACK DANIELS TENNESSEE**

€ 7.00

**JACK DANIELS HONEY**

€ 7.00

## BOURBON

**MAKER'S MARK**

€ 7.00

## COGNAC & BRANDY KONIAK & ΜΠΡΑΝΤΙ

**METAXA**

€ 6.00

**HENNESSY VS**

€ 8.00

**HENNESSY XO**

€ 35.00



## GIN TZIN

5cl

BEEFEATER	€ 6.00
BEEFEATER PINK	€ 6.00
BOMBAY	€ 6.00
MALFY	€ 6.00
HENDRICKS	€ 8.00
MONKEY 47	€ 10.00
GIN MARE	€ 10.00
ROKU JAPANESE	€ 12.00

## VODKA BOTKA

ABSOLUT	€ 6.00
BELUGA NOBLE	€ 8.00
GREY GOOSE	€ 8.00
BELVEDERE	€ 8.00
HAKU JAPANESE	€ 9.00

## RUM POYMI

BACARDI	€ 6.00
HAVANA 3	€ 6.00
HAVANA CLUB 7	€ 7.00
ZACAPA 23Y	€ 12.00

TEQUILA  
TEKILA

5cl

OLMECA BLANCO

€ 6.00

OLMECA REPOSADO

€ 6.00

VERMOUTH  
BERMOYΘ

MARTINI BIANCO

€ 6.00

MARTINI ROSSO

€ 6.00

MARTINI DRY

€ 6.00

LIQUEURS  
ΛΙΚΕΡ

SKINOS MASTIC

€ 6.00

LIMONCITO BOTTEGA

€ 6.00

BAILEYS

€ 6.00

DISARRONO

€ 6.00

FRANGELICO

€ 6.00

KAHLUA

€ 6.00

MALIBU

€ 6.00

MIXERS  
ΠΡΟΣΜΙΞΕΙΣ

25cl

SOFT DRINKS  
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

€ 1.50

PREMIUM SOFT DRINKS  
ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ PREMIUM

€ 2.00

ΠΡΩΤΑΡΑ 26, 5296 ΠΑΡΑΛΙΜΝΙ, ΚΥΠΡΟΣ  
ΤΗΛ.: +357 23 831 263

Do you have a known allergy or intolerance to any food or drink?  
Here are the symbols that will guide you through our list.  
Should you require further information our staff will be happy to provide it!

Έχετε κάποια γνωστή αλλεργία σε κάποιο φαγητό ή ποτό;  
Παρακάτω βρίσκονται τα σύμβολα που θα σας καθοδηγήσουν.  
Αν χρειάζεστε περαιτέρω βοήθεια το προσωπικό μας θα χαρεί  
να σας την προσφέρει!

1  CELERY ΣΕΛΙΝΟ	2  EGGS ΑΥΓΟ	3  PEANUTS ΦΥΣΤΙΚΙΑ	4  SESAME ΣΟΥΣΑΜΙ	5  MILK ΓΑΛΑ
6  MUSTARD ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	7  NUTS ΚΑΡΠΟΙ	8  CRUSTACEAN ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ	9  FISH ΨΑΡΙ	10  GLUTEN ΓΛΟΥΤΕΝΗ
11  LUPINS ΛΟΥΠΙΝΙΑ	12  MOLLUSCS ΜΑΛΑΚΙΑ	13  SOY ΣΟΓΙΑ	14  SULPHITE ΘΕΙΩΔΗ	15  GARLIC ΣΚΟΡΔΟ

\* Frozen | Κατεψυγμένο

The prices include all the charges & taxes.  
Όλοι οι φόροι και οι υπηρεσίες περιλαμβάνονται στην τιμή.

