ASIAN PERUVIAN RESTAURANT

DINING MENU

Αυτό το à la carte μενού έχει σχεδιαστεί ειδικά από τον Executive Chef μας για την ευχαρίστησή σας. Παρόλο που λαμβάνεται η δέουσα προσοχή, τα πιάτα ενδέχεται να περιέχουν συστατικά που δεν αναγράφονται στο μενού και αυτά τα συστατικά ενδέχεται να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Οι επισκέπτες με αλλεργίες πρέπει να γνωρίζουν αυτόν τον κίνδυνο και θα πρέπει να ζητήσουν από ένα μέλος της ομάδας πληροφορίες σχετικά με το αλλεργιογόνο περιεχόμενο των τροφίμων μας. Σας ευχόμαστε ένα ευχάριστο γαστρονομικό ταξίδι.

This à la carte menu has been specifically created from our Executive Chef for your pleasure. Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food. We wish you an enjoyable gastronomic journey.

SUSHI ROLLS

Rolled sushi with a variety of fillings

Kassandra Rolls (8τμχ) | (8pcs) 21
Γαρίδα τεμπούρα, φρέσκο Κρεμμύδι τεμπούρα, Μαγιονέζα Ροκότο, Μοσχάρι, σάλτσα κίτρινης Πιπεριάς "aji Amarillo", Τρούφα yuzu
Shrimp tempura, fresh Onion tempura, Rocoto Mayonnaise, Beef, "aji Amarillo" yellow Pepper sauce, yuzu Truffle

GF **JSP Rolls (8τμχ) | (8pcs)** 20
Γαρίδα, Αγγούρι, Αβοκάντο, Μαγιονέζα Χαλαπένιο, Τυρί Μαντσέγκο, Αυγά Σολομού, λάδι Τσορίθο
Shrimps, Cucumber, Avocado, Jalapeño Mayonnaise, Manchego Cheese, Ikura, Chorizo oil

Nikkei Sunset Rolls (8τμχ) | (8pcs) 19
Σολομός, Αγγούρι, Αβοκάντο, τηγανητό Κρεμμύδι, "aji Passion Ponzu"
Salmon, Cucumber, Avocado, fried Onion, "aji Passion Ponzu"

Spicy Tuna Rolls (8τμχ) | (8pcs) 20
Τόνος, Λαβράκι, Αβοκάντο, Αγγούρι, ροδέλες Κολοκύθας, πικάντικη Μαγιονέζα, Αυγά Χελιδονόψαρου, Σουσάμι Kimchi
Tuna, Sea bass, Avocado, Cucumber, Pumpkin stripes, spicy Mayonnaise, Tobiko, Kimchi Sesame seeds

N **Salmon miso Rolls (8 τμχ) | (8pcs)** 22
Γαρίδα τεμπούρα, Αβοκάντο, Σολομός, Μέλι μίσο, φύκι Wakame, Κουκουνάρι
Shrimp tempura, Avocado, Salmon, Honey miso, Wakame, Pine nuts

Fiki Fiki Uramaki Rolls (8τμχ) | (8pcs) 21
Λαυράκι, tartare Σολομού, Σησαμέλαιο, Σπαράγγια, πικάντικη σάλτσα βοτάνων, dressing Κόλιανδρου
Seabass, Salmon tartare, Sesame Oil, Asparagus, herb salsa picante, Cilantro dressing

N **Shrimp Tempura Rolls (8τμχ) | (8pcs)** 22
Γαρίδα τεμπούρα, Σολομός, Λαβράκι, Αβοκάντο, Teriyaki σως, ξηροί καρποί Καλαμποκιού
Shrimp tempura, Salmon, Sea Bass, Avocado, Teriyaki sauce, Corn Nuts

Ve **Vegetable Rolls (6τμχ) | (6pcs)** 18
Μιξ Μανιταριών, σάλτσα Μελιού - Miso, τηγανητό Tofu, Γουακαμόλε, Κόλιανδρος
Mix Mushroom, Honey - Miso sauce, fried Tofu, Guacamole, Coriander cress

Ve vegetarian / V vegan / mild spicy / N nuts / GF Gluten Free / LF Lactose Free All prices are in € and include tax

SASHIMI

Lavish piece of fresh raw seafood

GF, LF **Λαβράκι (4τμχ) | Sea Bass (4pcs)** 18

GF, LF **Τόνος (4τμχ) | Tuna (4pcs)** 16

GF, LF **Σολομός (4τμχ) | Salmon (4pcs)** 16

GF, LF **Χταπόδι (4τμχ) | Octopus (4pcs)** 18

GF, LF **Γαρίδα βραστή (4τμχ) | Boiled Ebi (4pcs)** 18

GF, LF **Ποικιλία Sashimi (12τμχ) | Sashimi Platter (12pcs)** 52
Λαβράκι, Τόνος, Σολομός, Χταπόδι, Γαρίδα Βραστή
Sea Bass, Tuna, Salmon, Octopus, Boiled Ebi

NIGIRI

Hand-pressed sushi with a topping draped over the rice

"Aburi" Λαβράκι (2τμχ) | "Aburi" Sea bass (2pcs) 11
Σως Ροκότο, Αυγά yuzu, Σχοινόπρασο
Rocoto sauce, yuzu Tobiko, Chives

🌶 **"Aburi" Τόνου (2τμχ) | "Aburi" Tuna (2pcs)** 13
Aka Miso σως, Τσορίθο, Tare σως
Aka Miso sauce, Chorizo, Tare sauce

Γαρίδα (2τμχ) | Shrimp (2pcs) 11
Yuzu koshō
Yuzu koshō

Χταπόδι (2τμχ) | Octopus (2pcs) 12
Σως Kimchi
Kimchi sauce

N **Σολομός (2τμχ) | Salmon (2pcs)** 12
Μέλι Μίσο, Aka Miso, Κουκουνάρι
Honey Miso, Aka Miso, Pine nuts

Ve vegetarian / V vegan / 🌶 mild spicy / N nuts / GF Gluten Free / LF Lactose Free All prices are in € and include tax

OMAKASE

Our Chef's finest creation

GF, LF	**Omakase Sashimi (8τμχ) | (8pcs)**	35
	Omakase Nigiri (6τμχ) | (6pcs)	33
	Omakase Rolls (24τμχ) | (24pcs)	53

CEVICHES

Cured fish

LF	**New Style Yellowtail Ceviche** Μαγιάτικο, Ντοματίνια, τσιπς μωβ Πατάτας, Κρεμμύδι, Χαλαπένιο, Σόγια yuzu, Κόλιανδρος, λάδι Τρούφας Yellowtail, Cherry Tomatoes, purple Potato chips, Onion, Jalapeño, Yuzu soy, Coriander, Truffle oil	22
LF	**Tuna Tataki** Miso με Μουστάρδα, Μέλι με μπαχαρικά, σάλτσα βοτάνων Mustard miso, spiced Honey, herb salsa	22
N, LF	**Sea bass Ceviche** Κόλιανδρος, Καλαμπόκι, Χαλαπένιο, Μέλι, κίτρινη Πιπεριά "Aji Amarillo", Τσίλι, Κουμκουάτ Coriander, Corn, Jalapeño, Honey, Aji Amarillo yellow Pepper, Chilli, Kumquat	21
N, GF, LF	**Salmon Tiradito** Μάραθος, πράσινο Μήλο, Μαγιονέζα με βότανα, Φρούτα του πάθους Fennel, green Apple, herb Mayonnaise, passion Fruits	21

Ve vegetarian / V vegan / mild spicy / N nuts / GF Gluten Free / LF Lactose Free All prices are in € and include tax

ENTRADAS

V, GF, LF **Edamame** 9
Φασόλια Σόγιας, Ανθός Αλατιού, Λεμόνι
Soya Beans, Sea salt, Lemon

Ve, GF **Flamed Edamame** 10
Φασόλια Σόγιας, Σάκε, Ανθός Αλατιού, Λεμόνι
Soya Beans, Sake, Sea salt, Lemon

LF **Nikkei Gyoza (4 pcs)** 19
Χοιρινό, Γαρίδες, Σουσάμι, πικάντικη Μαγιονέζα, Σχοινόπρασο
Pork, Prawn, Sesame, spicy Mayonnaise, Chives

V, LF **Shiitake Dumplings (4 pcs)** 18
Μιξ Μανιταριών, Κινέζικο Λάχανο, Yuzu koshō, σως Χαλαπένιο
Mushroom mix, Chinese Cabbage, Yuzu koshō, Jalapeño sauce

N , VE, LF **Fusion Aubergine** 17
Πίκλα Κρεμμύδι,νιφάδες Παλαμίδας, σως Atari, Σουσάμι
Pickled Shallots, Bonito flakes, Atari sauce, Sesame seeds

N **Rock - Shrimp Tempura** 19
Μαγιονέζα με τσίλι, Καρύδια, Γουασάμπι
Chili Mayonnaise, Walnuts, Wasabi

LF **Beef Tataki** 23
Black Angus, Τρούφα yuzu, Goma sauce, Togarashi, τραγανό Κρεμμύδι
Black Angus, Yuzu Truffle, Goma sauce, Togarashi, crispy Onion

Duck Spring Rolls (3 pcs) 18
Αρωματισμένη Πάπια, φρέσκο Κρεμμυδάκι, Αγγούρι, σως Hoisin
Seasoned Duck, fresh Onion, Cucumber, Hoisin sauce

Ve vegetarian / V vegan / mild spicy / N nuts / GF Gluten Free / LF Lactose Free All prices are in € and include tax

ANTICUCHOS

Marinated skewers fired on a charcoal grill

Μοσχάρι (3τμχ) | Beef (3pcs) 16
Rib Eye, κόκκινη πικάντικη σως, Σχοινόπρασο, Κόλιανδρος, πίκλα Σινάπι
Rib Eye, red Anticucho sauce, Chives, Coriander, pickled Mustard seeds

Χοιρινό (3τμχ) | Pork (3pcs) 16
Ξηρό Κρεμμύδι, πίκλα Αγγούρι, Αϊολί μαύρου σκόρδου, Αυγά Χελιδονόψαρου
Dry Onion, pickled Cucumber, black garlic Aioli, Tobiko

LF **Κοτόπουλο (3τμχ) | Chicken (3pcs)** 15
Κοτόπουλο, Πάπρικα, Κόλιανδρος, Μαϊντανός
Chicken, Paprika, Coriander, Parsley

LF **Χταπόδι (3τμχ) | Octopus (3pcs)** 16
Πικάντικο yuzu, Σχοινόπρασο
Spicy yuzu, Chives

LF **Μελιτζάνα Miso (3τμχ) | Miso Eggplant (3pcs)** 14
Miso glaze, Σουσάμι, φρέσκο Κρεμμυδάκι, Λαιμ
Miso glaze, Sesame, spring Onion, Lime

BAO BUN & SLIDERS

Duck Bao Buns (2pcs) 17
Στήθος Πάπιας, πίκλα Αγγούρι, Καρότο, σως Hoisin
Duck breast, pickled Cucumber, Carrot, Hoisin sauce

Beef Bao Buns (2pcs) 17
Μοσχαρίσια Μάγουλα, μαγιονέζα Τρούφας, πίκλα Αγγούρι, Shiso Cress
Beef Cheeks, Truffle mayonnaise, pickled Cucumber, Shiso Cress

LF **Shrimp Bao Buns (2pcs)** 17
Γαρίδα τεμπούρα, ταρτάρ πίκλας Πιπερόριζας, Μαρούλι Iceberg
Shrimp tempura, pickled Ginger tartare, Iceberg Lettuce

Signature Sliders (3pcs) 18
Μοσχάρι, shiso leaves, Ντομάτα, Κρεμμύδι, σως slider
Beef, shiso leaves, Tomato, Onion, slider sauce

Ve vegetarian / V vegan / mild spicy / N nuts / GF Gluten Free / LF Lactose Free All prices are in € and include tax

ENSALADAS

Ve, GF, LF **Quinoa Salad** 16
Κινόα, Αβοκάντο, Αγγούρι, Αρακάς, φρέσκο Κρεμμυδάκι, Άνηθος, σως Μουστάρδα - Μέλι
Quinoa, Avocado, Cucumber, Peas, fresh Onion, Dill, Honey - Mustard sauce

Ve, LF **Mestiza Salad** 16
Μεσκλάν, τραγανά φύλλα Φυκιών, Κινόα, Ντοματίνια, σως Ταχίνι
Mesclun, crispy Seaweed, Quinoa, cherry Tomatoes, Tahini sauce

V, N, LG **Asian Slow** 17
Κινέζικο Λάχανο, μωβ Λάχανο, Καρότο, Κολοκύθι, Κόλιανδρος, Κάσιους, Σουσάμι Kimchi, Ponzu Τρούφας
Chinese Cabbage, purple Cabbage, Carrot, Zucchini, Coriander, Cashews, Kimchi Sesame seeds, Truffle Ponzu

RAMEN - RICE

Ve, LF **Shiitake - Ramen** 20
Noodles Ramen, Τόφου, Σησαμέλαιο, Σκόρδο Μίσο, Τρούφα yuzu, μιξ Μανιταριών, Honey Miso
Ramen Noodles, Tofu, Sesame oil, Garlic Miso, Yuzu Truffle, Mushroom mix, Honey Miso

LF **Shiitake - Ramen with Chicken** 24

LF **Shiitake - Ramen with Shrimps** 26

Ve, LF **Peruvian Fried Rice** 20
Λαχανικά, Αυγά, Sillao
Vegetables, Eggs, Sillao

LF **Peruvian Fried Rice with Chicken** 24

LF **Peruvian Fried Rice with Shrimps** 26

Ve vegetarian / V vegan / mild spicy / N nuts / GF Gluten Free / LF Lactose Free All prices are in € and include tax

DESSERTS

Ve **Chocolate and Popcorn** 14
Περουβιανή μους Σοκολάτας με καραμελωμένα Ποπ Κορν, τραγανή βάση Πραλίνας, Tuiles Σοκολάτας
Peruvian Chocolate mousse with caramelized Popcorns, crunchy Chocolate base, Chocolate Tuiles

Ve **Crema Catalana** 13
Σορμπέ μοσχολέμονου, πέρλες λευκής Σοκολάτας, θρυματισμένο μπισκότο Λεμονιού
Sorbe Lime, white Chocolate pearls, Lemon crumble

Ve **Churros (6pcs)** 13
Κανέλα, Ζάχαρη, σως Σοκολάτας
Cinnamon, Sugar, Chocolate sauce

V, GF, LF **Selection of seasonal Fresh Fruits** 12

V **Ice Cream in three flavors** Kayak 4.5
Ανά μπάλα | Per scoop

Ve vegetarian / V vegan / mild spicy / N nuts / GF Gluten Free / LF Lactose Free All prices are in € and include tax

FOR OUR

Little Guests

Κοτομπουκιές I Chicken Nuggets 14

Σερβίρονται με Πατάτες Τηγανητές | Served with French Fries

Ή | OR

Με Ρύζι, λαχανικά κά ατμού, πουρέ Πατάτας
With rice, steamed vegetables, mashed Potatoes

Ψαροκροκέτες I Fish Sticks 13

Σερβίρονται με Πατάτες Τηγανητές | Served with French Fries

Ή | OR

Με Ρύζι, λαχανικά κά ατμού, πουρέ Πατάτας
With rice, steamed vegetables, mashed Potatoes

Ve

Πένες Pomodoro I Penne Pomodoro 13

Με σάλτσα Ντομάτας | With Tomato sauce

Μίνι Μοσχαρίσια Burgers (3 τμχ) 15
Mini Beef Burgers (3pcs)

Σερβίρονται με Πατάτες Τηγανητές | Served with French Fries

Ή | OR

Με Ρύζι, λαχανικά κά ατμού, πουρέ Πατάτας
With rice, steamed vegetables, mashed Potatoes

Ve vegetarian / V vegan / mild spicy / N nuts / GF Gluten Free / LF Lactose Free All prices are in € and include tax

ASIAN PERUVIAN RESTAURANT

WINE & DRINKS MENU

Καλώς ήλθατε στον κόσμο των κρασιών του Kassandra Palace. Είμαστε περήφανοι που παρουσιάζουμε μια μεγάλη γκάμα επιλογών με κρασιά από όλη την Ελλάδα, που σίγουρα θα ευχαριστήσουν τον ουρανίσκο σας. Θα χαρούμε να σας καθοδηγήσουμε στις επιλογές και να σας βοηθήσουμε να επιλέξετε το τέλειο κρασί σύμφωνα με το προσωπικό σας γούστο. Μην διστάσετε να μας ρωτήσετε για τις προτάσεις μας. Σας ευχόμαστε ένα ευχάριστο γαστρονομικό ταξίδι.

Welcome to the Kassandra Palace world of wines. We are proud to introduce a great variety of wines from all arround Greece that we are sure will delight your palate. We will be happy to guide you through the options and help you select the perfect wine for your personal taste. Should you wish, we will be most happy to assist you with your choice. We wish you an enjoyable gastronomic journey.

BEVERAGE LIST

Classic Cocktails

Aperol Spritz — 10
Aperol, Sparkling wine, Sparkling water

Mojito — 11
Rum, Mint leaves, fresh Lime, Sugar syrup, Sparkling water

Piña Colada — 11
Rum, Malibu, Coconut & Pineapple purée, Pineapple juice

Frozen Daiquiri - Strawberry / Mango / Pineapple — 11
Rum, Fruit purée, Lime juice, Sugar syrup

Paloma — 11
Tequila, Lime juice, pink Grapefruit soda, Agave syrup, Grapefruit juice

Pornstar Martini — 11
Vodka, Passion Fruit purée, Passoa liqueur, Lime juice, Vanilla syrup

Mai Tai — 11
Rum, Orange liqueur, Almond syrup, Lime juice, Sugar syrup, Angostura

Signature Cocktails

Asian Valley — 12
Gin, Midori liqueur, Passion fruit syrup, Yuzu juice, Lime juice

Tropic Velvet — 12
Rum, Passion Fruit & Mango purée, Falernum syrup, Lime juice, Sparkling water

Nysa Spirit — 12
Mastiha liqueur, Mandarin & Strawberry purée, Lime juice, Sugar syrup, pink Grapefruit soda

Kassandra's Secret — 12
Rum, Amaretto, Lime juice, Grenadine, Peach juice

Ginger Breeze — 12
Gin, Ginger syrup, Lime juice, Agave syrup, Sparkling water, Peach purée

Summer Fling — 12
Vodka, green Melon liqueur, Malibu, Pineapple juice, Lime juice, Kiwi purée

The Mandarita — 12
Tequila, Mandarin purée, Mango syrup, Lime juice, Tabasco

Mocktails

Virgin Mojito — 9
Fresh lime, Sugar, Mint leaves, Sprite

Strawberry Lemonade — 9
Strawberry purée, Lime juice, Sugar syrup, Sprite

All prices are in € and include tax

WHITE WINES

Omikron, Zacharias Winery — 25 / 6.5
Variety: Roditis, Moschofilero
Origin: Nemea, Peloponnese

Queen of Hearts, Nico Lazarides Winery, PGI — 26
Variety: Chardonnay, Roditis, Muscat Alexandreias, Ugni Blanc
Origin: Drama, Macedonia

Kidonitsa, Zacharias Winery, PGI — 28
Variety: Kidonitsa
Origin: Nemea, Peloponnese

Sauvignon Blanc Bio, Konstantara Winery, PGI — 29 / 7.5
Variety: Sauvignon Blanc
Origin: Chalkidiki, Macedonia

Ble Tracter, Kyr Yiannni Estate, PGI — 29
Variety: Assyrtiko, Viognier, Chardonnay
Origin: Amyndeon, Florina

Château Nico Lazarides Winery, PGI — 30
Variety: Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Malagouzia
Origin: Drama, Macedonia

Lenga Semi Dry, Avantis Estate — 30 / 8
Variety: Gewürztraminer
Origin: Evia, Aegean Islands

Château Julia, Costa Lazarides Wlnery, PGI — 30
Variety: Chardonnay
Origin: Drama, Macedonia

Gerovassiliou White, Gerovassiliou Estate, PGI — 32 / 8
Variety: Assyrtiko, Malagouzia
Origin: Thessaloniki, Macedonia

Sauvignon Blanc, Alpha Estate, PGI — 33
Variety: Sauvignon Blanc
Origin: Amyndeon, Florina

Malagouzia, Gerovassiliou Estate, PGI — 35
Variety: Malagouzia
Origin: Thessaloniki, Macedonia

Chardonnay Oak Fermented, Domaine Migas, PGI — 35
Variety: Chardonnay
Origin: Tirnavos, Thessaly

Sauvignon Blanc Fume, Alpha Estate, PDO — 37
Variety: Sauvignon Blanc
Origin: Amyndeon, Florina

Aspros Lagos, Douloufakis Winery, PGI — 37
Variety: Vidiano
Origin: Crete, Aegean Sea

All prices are in € and include tax

WHITE WINES

Magic Mountain, Nico Lazarides Winery, PGI — 39
Variety: Sauvignon Blanc
Origin: Agora, Drama

Viognier, Gerovassiliou Estate, PGI — 38 / 9.5
Variety: Viognier
Origin: Thessaloniki, Macedonia

Santorini Assyrtiko, Boutari Estate, PDO — 42
Variety: Assyrtiko
Origin: Santorini, Aegean Sea

Natureo De-alcoholised, Familia Torres — 27 / 7
Variety: Muscat
Origin: Spain

ROSE WINES

Omikron, Zacharias Winery, PGI — 25 / 6.5
Variety: Agiorgitiko
Origin: Nemea, Peloponnese

Hilandar Rose, Holy Monastery of Hilandar — 28
Variety: Merlot
Origin: Mount Athos, Chalkidiki

Paranga Flowers, Semi-dry Kyr Yiannni Estate, PGI — 29 / 7.5
Variety: Xinomavro, Merlot, Syrah
Origin: Amyndeon, Florina

Dianthos, Boutari Estate, PGI — 30
Variety: Xinomavro
Origin: Naousa, Imathia

Cabernet Sauvignon, Konstantara Winery, PGI — 31
Variety: Cabernet Sauvignon
Origin: Chalkidiki, Macedonia

Skatzochiros, Alpha Estate, PGI — 33 / 8.
Variety: Syrah, Xinomavro
Origin: Amyndeon, Florina

Idylle d 'Achinos, La Tour Melas Estate — 35
Variety: Grenache, Syrah, Agiorgitiko
Origin: Achinos, Fthiotida

Natureo De-alcoholised, Famillia Torres — 27 / 7
Variety: Cabernet Sauvignon, Syrah
Origin: Spain

All prices are in € and include tax

RED WINES

Omikron, Zacharias Winery, PGI — 25 / 6.5
Variety: Agiorgitiko
Origin: Nemea, Peloponnese

King of Hearts, Nico Lazarides Winery, PGI — 26
Variety: Merlot, Xinomavro
Origin: Drama, Macedonia

Merlot, Konstantara Winery, PGI — 30 / 7.5
Variety: Merlot
Origin: Drama, Macedonia

Astakos, Astir X Winery, PGI — 31
Variety: Merlot, Tempranillo
Origin: Kalamata, Peloponnese

Dio Elies, Kyr Yianni Estate, PGI — 33 / 8.5
Variety: Merlot, Syrah
Origin: Imathia, Macedonia

Xinomavro Reserve, Alpha Estate, PDO — 34
Variety: Xinomavro
Origin: Amyndeo, Macedonia

Sol Pinot Noir, Vivlia Chora Estate, PGI — 35
Variety: Pinot Noir
Origin: Kavala, Macedonia

Gerovassiliou Red, Gerovassiliou Estate, PGI — 36
Variety: Merlot, Limnio, Syrah
Origin: Thessaloniki, Macedonia

Magic Mountain, Nico Lazarides Winery, PGI — 54
Variety: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Origin: Agora, Drama

Natureo De-alcoholised, Famillа Torres — 27 / 7
Variety: Syrah
Origin: Spain

CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

Moët & Chandon Brut Imperial 750 ml AOC	130
N.V Mumm Cordon Rouge 750 ml AOC	110
Bubbly Muscat Matamis 750 ml	34
Bubbly Rose Matamis 750 ml	36
Prosecco 750 ml DOCG	38
Moschato D'Asti 750 ml DOCG	31
Moët & Chandon Brut Imperial 200 ml AOC	42
Prosecco 200 ml DOC	14

All prices are in € and include tax

DESSERT WINES

Samos Vin doux, EOS Samos, PDO 26
Variety: Muscat 7
Origin: Samos, Aegean Sea

SIGNATURE SPIRITS

Asahi Beer 330 ml (Japan)	7
Sake 350 ml (Japan)	21
Sake Akashi Shiraume Ginjo Umeshu 500 ml (Japan)	40
Sake Akashi Honjozo Tokubetsu 720 ml (Japan)	44
Nikka Blended Whiskey (Japan)	12
Yamazakura Blended Whiskey (Japan)	14
Nikka Coffey Vodka (Japan)	12
Roku Suntory Gin (Japan)	12
Etsu Handcrafted Gin (Japan)	12
Diplomatico Planas Rum (Venezuela)	12
Barsol Primero Quebranta Pisco (Peru)	12

BEVERAGE LIST

Mineral & Sparkling Waters

Mineral Water 1ltr	3
Sparkling Water 750ml	4.5
Sparkling Water 250ml	2.5

Juices

Freshly squeezed Orange	6
Fruit Juices	5

All prices are in € and include tax

BEVERAGE LIST

Soft Drinks

Coca Cola | Light | Zero	5
Sprite	5
Fanta Orange | Lemon	5
Schweppes Soda | Tonic	5
Schweppes Pink Grapefruit Soda	5
Schweppes Ginger Ale	5
Ice Tea Peach | Lemon Green | Pink Grapefruit	6

Beers

Heineken Free 330ml	6
Asahi Beer 330ml	7

Rtd Drinks

Red Bull	5

Coffees

Espresso	4.5
Double Espresso	5
Greek Coffee	4.5
Double Greek Coffee	5

All prices are in € and include tax

BEVERAGE LIST

Blended Scotch Whiskies

Haig	10
Famous Grouse	9
Dewar's	9
Ballantine's	9
Johnnie Walker Red Label	9
Cutty Sark	9

Bourbon Whiskies

Jack Daniel's Honey	11
Jack Daniel's	11

Irish Whiskies

Bushmills 10yr	12
Jameson	10

Single Malt Whiskies

Lagavulin 16yr	16
Glenfiddich 12yr	12
Cardhu 12yr	12

Premium Scotch Whiskies

Dimple 15yr	14
Johnnie Walker Black Label 12yr	12
Chivas Regal 12yr	12
Dewar's 12yr	12

All prices are in € and include tax

BEVERAGE LIST

Vodkas

Belvedere	13
Ketel One	11
Absolut	10
Ursus Roter	9
Stolichnaya	9
Smirnoff Red	9

Gins

Hendrick's	13
Tanqueray	11
Beefeater Pink	10
Bombay Sapphire	10
Beefeater	9
Gordon's	9

Tequilas

Jose Cuervo Black	11
Olmeca Reposado	11
Olmeca Blanco	9

Rums

Havana Anejo 7 Aos	11
Havana № 3	9
Pampero Especial	11
Pampero Blanco	9
Captain Morgan Black	9

All prices are in € and include tax

BEVERAGE LIST

Brandies

Metaxa 5*	8
Metaxa 7*	9
Courvoisier VSOP 12yr	11

Liqueurs

Amaretto Disaronno	9
Kahlua	9
Malibu	9
Bailey's	8
Tia Maria	8
Southern Comfort	8

Digestives

Grappa Bortolo Nardini Bianca	8
Limoncello	8
Jagermeister	8

Aperitifs

Aperol	9
Campari	9
Cointreau	9
Drambuie	8
Pimm's No 1	8
Martini Rosso	8
Martini Extra Dry	8
Martini Bianco	8

All prices are in € and include tax

ASIAN PERUVIAN RESTAURANT

WiFi

Network: Kassandra Palace
Password: Kassandra1978

63077 Kriopigi
Halkidiki, Greece
T +30 23740 51471
F +30 23740 52080
www.kassandra-palace.gr