



**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)** 21.00€  
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)** 19.00€  
Γαρίδα, Αγγούρι, Αβοκάντο, Μαγιονέζα Χαλαπένιο, Τυρί Μαντσέγκο, Αυγά Σολομού, λάδι Τσορίθο  
Shrimp, Cucumber, Avocado, Jalapeño Mayonnaise, Manchego Cheese, Ikura, Chorizo oil
-  **Spicy Tuna Rolls (8τμχ) | (8pcs)** 19.00€  
Τόνος, Λαβράκι, Αβοκάντο, Αγγούρι, ροδέλες Κολοκύθας, πικάντικη Μαγιονέζα, Αυγά Χελιδονόψαρου  
Tuna, Sea bass, Avocado, Cucumber, Pumpkin stripes, spicy Mayonnaise, Tobiko
- N **Salmon miso Rolls (8 τμχ) | (8pcs)** 20.00€  
Γαρίδα τεμπούρα, Αβοκάντο, Σολομός, Μέλι μίσο, φύκι Wakame, Κουκουνάρι  
Shrimp tempura, Avocado, Salmon, Honey miso, Wakame, Pine nuts
- N **Fiki Fiki California Rolls (8τμχ) | (8pcs)** 20.00€  
Καβούρι, Μάνγκο, Αγγούρι, Αβοκάντο, Φυστίκι, Λεμόνι - Λάιμ dressing  
Crab, Mango, Cucumber, Avocado, Pistachio, Lemon - lime dressing
-  **Spicy Crab Rolls (8τμχ) | (8pcs)** 19.00€  
Πικάντικο Καβούρι, Αβοκάντο, Γαρίδα, σως Kimchi, Αυγά Σολομού  
Spicy Crab, Avocado, Shrimp, Kimchi sauce, Ikura
- N **Shrimp Tempura Rolls (8τμχ) | (8pcs)** 20.00€  
Γαρίδα τεμπούρα, Σολομός, Λαβράκι, Αβοκάντο, Teriyaki σως, Φυστίκι  
Shrimp tempura, Salmon, Sea Bass, Avocado, Teriyaki sauce, Pistachio
- Ve **Vegetable Rolls (6τμχ) | (6pcs)** 18.00€  
Γλυκοπατάτα, Αγγούρι, Αβοκάντο, πίκλα Πιπερόριζας, Κινόα, γιαούρτι Γουασάμπι  
Sweet Potato, Cucumber, Avocado, pickled Ginger, Quinoa, Wasabi yogurt

## SASHIMI

Lavish piece of fresh raw seafood

<b>Μαγιάτικο (4τμχ)   Yellowtail (4pcs)</b>	18.00€
<b>Λαβράκι (4τμχ)   Sea Bass (4pcs)</b>	18.00€
<b>Τόνος (4τμχ)   Tuna (4pcs)</b>	16.00€
<b>Σολομός (4τμχ)   Salmon (4pcs)</b>	16.00€
<b>Χταπόδι (4τμχ)   Octopus (4pcs)</b>	18.00€
<b>Γαρίδα βραστή (4τμχ)   Boiled Ebi (4pcs)</b>	18.00€
<b>Ποικιλία Sashimi (12τμχ)   Sashimi Platter (12pcs)</b>	52.00€
Μαγιάτικο, Λαβράκι, Τόνος, Σολομός, Χταπόδι, Γαρίδα Βραστή Yellowtail, Sea Bass, Tuna, Salmon, Octopus, Boiled Ebi	

## NIGIRI

Hand-pressed sushi with a topping draped over the rice

<b>"Aburi" Λαβράκι (2τμχ)   "Aburi" Sea bass (2pcs)</b>	11.00€
Σως Ροκότο, Αυγά yuzu, Σχοινόπρασο Rocoto sauce, yuzu Tobiko, Chives	
<b>"Aburi" Τόνου (2τμχ)   "Aburi" Tuna (2pcs)</b>	13.00€
Aka Miso σως, Τσορίθο, Tare σως Aka Miso sauce, Chorizo, Tare sauce	
<b>N Μαγιάτικο (2τμχ)   Yellowtail (2pcs)</b>	13.00€
Μαγιονέζα Χαλαπένιο, πίκλα Αγγουράκι, Φυστίκι Jalapeño mayo, pickled Cucumber, Pistachio	
<b>Γαρίδα (2τμχ)   Shrimp (2pcs)</b>	11.00€
Yuzu koshō Yuzu koshō	
<b>Χταπόδι (2τμχ)   Octopus (2pcs)</b>	12.00€
Σως Kimchi Kimchi sauce	
<b>N Σολομός (2τμχ)   Salmon (2pcs)</b>	12.00€
Μέλι Μίσο, Aka Miso, Κουκουνάρι Honey Miso, Aka Miso, Pine nuts	

# OMAKASE

Our Chef's finest creation

<b>Omakase Sashimi (8τμχ)   (8pcs)</b>	<b>35.00€</b>
<b>Omakase Nigiri (6τμχ)   (6pcs)</b>	<b>33.00€</b>
<b>Omakase Rolls (24τμχ)   (24pcs)</b>	<b>53.00€</b>

## CEVICHES

Cured fish

<b>New Style Yellowtail Ceviche</b>	<b>22.00€</b>
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	
<b>N Atun Chifa Ceviche</b>	<b>22.00€</b>
Τόνος, Σκόρδο τσίλι, Σησαμέλαιο, Σουσάμι, κράκερ Γαρίδας Tuna, chili Garlic, Sesame oil, Sesame seeds, Prawn cracker	
<b>N Sea bass Ceviche</b>	<b>21.00€</b>
Κόλιανδρος, Καλαμπόκι, Χαλαπένιο, Μέλι, κίτρινη Πιπεριά "Aji Amarillo", Τσίλι, Κουμκουάτ Coriander, Corn, Jalapeño, Honey, Aji Amarillo yellow Pepper, Chilli, Kumquat	
<b>N Spicy Crab Tartare</b>	<b>23.00€</b>
Καβούρι, Μάνγκο, πικάντικη Μαγιονέζα, καραμελωμένο Φυστίκι, Τρούφα yuzu Crab, Mango, spicy Mayonnaise, caramelized Pistachio, Yuzu truffle	


## ENTRADAS

N V	<b>Kinoko Gorgonzola</b> Μιξ Μανιταριών, Τρούφα yuzu, den Miso, Κουκουνάρι Mushroom mix, Yuzu Truffle, den Miso, Pine nuts	17.00€
V	<b>Shiitake Dumplings (4pcs)</b> Μιξ Μανιταριών, Κινέζικο Λάχανο, Yuzu koshō, σως Χαλαπένιο Mushroom mix, Chinese Cabbage, Yuzu koshō, Jalapeño sauce	18.00€
N V	<b>Fusion Aubergine</b> Πίκλα Κρεμμύδι, νιφάδες Παλαμίδας, σως Atari, Σουσάμι Pickled Onion, Bonito flakes, Atari sauce, Sesame seeds	17.00€
	<b>Shrimps Ebi Mayo Tacos (3pcs)</b> Γαρίδες τεμπούρα, πράσινο Κάρυ, Σχοινόπρασο, Chutney Μάνγκο, Pico de gallo Shrimps tempura, green Curry, Chives, Chutney Mango, Pico de gallo	19.00€
	<b>Beef Tataki</b> Rib eye, Τρούφα yuzu, Goma sauce, Togarashi, τραγανό Κρεμμύδι Rib eye, Yuzu Truffle, Goma sauce, Togarashi, crispy Onion	23.00€
	<b>Duck Spring Rolls</b> Αρωματισμένη Πάπια, φρέσκο Κρεμμυδάκι, Αγγούρι, σως Hoisin Seasoned Duck, fresh Onion, Cucumber, Hoisin sauce	18.00€

## ANTICUCHOS

Marinated skewers fired on a charcoal grill

	<b>Μοσχάρι (3τμχ)   Beef (3pcs)</b> Rib eye, κόκκινη πικάντικη σως, Σχοινόπρασο, Κόλιανδρος, πίκλα Σινάπι Rib eye, red anticucho sauce, Chives, Coriander, pickled Mustard seeds	16.00€
	<b>Κοτόπουλο (3τμχ)   Chicken (3pcs)</b> Κοτόπουλο, Πάπρικα, Κόλιανδρος, Μαϊντανός Chicken, Paprika, Coriander, Parsley	14.00€
	<b>Χταπόδι (3τμχ)   Octopus (3pcs)</b> Πικάντικο yuzu, Σχοινόπρασο Spicy yuzu, Chives	16.00€
V	<b>Μανιτάρι (3τμχ)   Mushroom(3pcs)</b> Μιξ Μανιταριών, den Miso, Τρούφα yuzu Mushroom mix, den Miso, Yuzu Truffle	14.00€

Ve vegetarian / V vegan /  mild spicy / N nuts

## BAO BUN & SLIDERS

<b>Chicken Bao Buns (2pcs)</b>	16.00€
Στήθος Κοτόπουλο, πίκλα Αγγούρι, Καρότο, Korean BBQ Chicken breast, pickled Cucumber, Carrot, Korean BBQ	
<b>Beef Bao Buns (2pcs)</b>	17.00€
Μοσχαρίσια Μάγουλα, μαγιονέζα Τρούφας, πίκλα Αγγούρι, Shiso Cress Beef Cheeks, Truffle mayonnaise, pickled Cucumber, Shiso Cress	
<b>Shrimp Bao Buns (2pcs)</b>	17.00€
Γαρίδα, ταρτάρ πίκλας Πιπερόριζας, Μαρούλι Shrimp, pickled Ginger tartare, Lettuce	
<b>Beef Sliders (3pcs)</b>	17.00€
Rib eye, Dijon, Τυρί Τσένταρ, πικάντικη Μαγιονέζα Rib eye, Dijon, Cheddar Cheese, spicy Mayonnaise	

## ENSALADAS

Ve <b>Quinoa Salad</b>	16.00€
Κινόα, Αβοκάντο, Αγγούρι, Αρακάς, φρέσκο Κρεμμύδι, Άνηθος, σως Μουστάρδα-Μέλι Quinoa, Avocado, Cucumber, Peas, fresh Onion, Dill, Honey- Mustard sauce	
N <b>Crab Salad</b>	17.00€
Καβούρι, Φυστίκι, Σπαράγγια θαλάσσης, σως Φρούτα του πάθους Crab, Pistachio, Salicornia, passion Fruit sauce	
N <b>Asian Slow</b>	16.00€
Κινέζικο Λάχανο, μωβ Λάχανο, Καρότο, Κολοκύθι, Κόλιανδρος, Κάσιους, σως Kimchi με σουσάμι, Ponzu Τρούφας Chinese Cabbage, purple Cabbage, Carrot, Zucchini, Coriander, Cashews, Kimchi sesame, Truffle Ponzu	

## RAMEN

- V **Shiitake - Ramen** 20.00€  
Noodles Ramen, Τόφου, Σησαμέλαιο, Σκόρδο Μίσο, Τρούφα yuzu, μιξ Μανιταριών  
Ramen Noodles, Tofu, Sesame oil, Garlic Miso, Yuzu Truffle, Mushroom mix
- Shiitake - Ramen with Shrimps** 26.00€  
Noodles Ramen, Τόφου, Σησαμέλαιο, Σκόρδο Μίσο, Τρούφα yuzu, μιξ Μανιταριών, Γαρίδα  
Ramen Noodles, Tofu, Sesame oil, Garlic Miso, Yuzu Truffle, Mushroom mix, Shrimp
- Shiitake - Ramen with Chicken** 24.00€  
Noodles Ramen, Τόφου, Σησαμέλαιο, Σκόρδο Μίσο, Τρούφα yuzu, μιξ Μανιταριών, Κοτόπουλο  
Ramen Noodles, Tofu, Sesame oil, Garlic Miso, Yuzu Truffle, Mushroom mix, Chicken

## DESSERTS

- N NKSnickers** 14.00€  
Φυστικοβούτυρο Financier, Καραμέλα Miso, μους Περουβιανής Σοκολάτας  
Peanut Butter Financier, Miso Caramel, Peruvian Chocolate Mousse
- Chocolate and Popcorn** 14.00€  
Περουβιανή μους Σοκολάτας με καραμελωμένα Ποπ Κορν, τραγανή βάση  
Πραλίνας, Tuiles Σοκολάτας  
Peruvian Chocolate mousse with caramelized Popcorns, crunchy  
Chocolate base, Chocolate Tuiles
- Crema Catalana** 13.00€  
Σορμπέ μοσχολέμονου, πέρλες λευκής Σοκολάτας, θρυματισμένο  
μπισκότο Λεμονιού  
Sorbe Lime, white Chocolate pearls, Lemon crumble
- GF Selection of seasonal Fresh Fruits** 10.00€
- Ice Cream in three flavors** 4.50€  
Ανά μπάλα | Per scoop







## **Κοτομπουκιές | Chicken Nuggets 11.00€**

Σερβίρονται με Πατάτες Τηγανητές | Served with French Fries

Ή | OR

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



## **Ψαροκροκέτες | Fish Sticks 11.00€**

Σερβίρονται με Πατάτες Τηγανητές | Served with French Fries

Ή | OR

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

## **Πένες Pomodoro | Penne Pomodoro 10.00€**

Με σάλτσα Ντομάτας | With Tomato sauce

## **Μίνι Μοσχαρίσια Burgers (3 τμχ) Mini Beef Burgers (3pcs) 12.00€**

Σερβίρονται με Πατάτες Τηγανητές | Served with French Fries

Ή | OR

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





## ASIAN PERUVIAN RESTAURANT

### WINE & DRINKS MENU

Καλώς ήλθατε στον κόσμο των κρασιών του Cassandra 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 Cassandra Palace world of wines. We are proud to introduce a great variety of wines from all around 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

Mojito	10.00€
Rum, Mint leaves, fresh Lime, Sugar syrup, Sparkling water	
Piña Colada	10.00€
Rum, Malibu, Coconut purée, Pineapple juice	
Frozen Daiquiri - Strawberry / Mango / Pineapple	10.00€
Rum, Fruit purée, Lime juice, Sugar syrup	
Paloma	10.00€
Tequila, Lime juice, pink Grapefruit soda, Agave syrup, Grapefruit juice	
Aperol Spritz	10.00€
Aperol, Sparkling wine, Sparkling water	
Mai Tai	10.00€
Rum, Orange liqueur, Almond syrup, Lime juice, Sugar syrup, Angostura	

## Signature Cocktails

Asian Valley	12.00€
Gin, Midori liqueur, Passion fruit syrup, Yuzu juice, Lime juice	
Pisco Sour	12.00€
Pisco Barsol, Sugar syrup, Lime juice, Egg white	
Frozen Yuzu Margarita	12.00€
Tequila, Triple sec, Yuzu juice	
Mango Coconut Chilli	12.00€
Rum, Malibu, Lime juice, Mango purée	
Blackberry Collins	12.00€
Gin, Blackberry syrup, Creme de mure, Lemon juice, Ginger ale	
Kassandra's Secret	12.00€
Rum, Amaretto, Lime juice, Grenadine, Peach juice	
Peaceful Palace	12.00€
Tequila, Agave syrup, Pineapple juice, Lime juice, pink Grapefruit soda	
Sour Breeze	12.00€
Gin, Ginger syrup, Lime juice, Agave syrup, Sparkling water, Peach purée	
Summer Fling	12.00€
Vodka, green Melon liqueur, Triple sec, Malibu, Pineapple juice, Lime juice, Kiwi purée	

## Mocktails

Virgin Mojito	8.00€
Fresh lime, Sugar, Mint leaves, Sprite	
Strawberry Basil Lemonade	8.00€
Strawberry purée, Lime juice, Basil chiffon, Sprite	

## WHITE WINES

<b>Omikron, Zacharias Winery</b> Variety: Roditis, Moschofilero Origin: Nemea, Peloponnese	22.00€ 6.00€ 
<b>Queen of Hearts, Nico Lazarides Winery, PGI</b> Variety: Chardonnay, Roditis, Muscat Alexandreias, Ugni Blanc Origin: Drama, Macedonia	23.00€
<b>Kidonitsa, Zacharias Winery, PGI</b> Variety: Kidonitsa Origin: Nemea, Peloponnese	23.00€
<b>Sauvignon Blanc Bio, Konstantara Winery, PGI</b> Variety: Sauvignon Blanc Origin: Chalkidiki, Macedonia	25.00€ 7.00€ 
<b>Château Nico Lazarides Winery, PGI</b> Variety: Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Malagouzia Origin: Drama, Macedonia	28.00€
<b>Mantinia, Bosinakis Winery, PDO</b> Variety: Moschofilero Origin: Mantinea, Peloponnese	33.00€
<b>Gerovassiliou White, Gerovassiliou Estate, PGI</b> Variety: Assyrtiko, Malagouzia Origin: Thessaloniki, Macedonia	33.00€ 8.00€ 
<b>Robola, Sarris Winery, PDO</b> Variety: Robola Origin: Kephallonia, Ionian Sea	34.00€
<b>Malagouzia, Gerovassiliou Estate, PGI</b> Variety: Malagouzia Origin: Thessaloniki, Macedonia	35.00€
<b>Vivlia Chora White, Vivlia Chora Estate, PGI</b> Variety: Sauvignon Blanc, Assyrtiko Origin: Kavala, Macedonia	35.00€
<b>Chardonnay Oak Fermented, Domaine Migas, PGI</b> Variety: Chardonnay Origin: Tirnavos, Thessaly	35.00€
<b>Abelourgos, Iatridis Estate, PGI</b> Variety: Assyrtiko Origin: Chalkidiki, Macedonia	37.00€
<b>Aspros Lagos, Douloufakis Winery, PGI</b> Variety: Vidiano Origin: Crete, Aegean Sea	38.00€
<b>Magic Mountain, Nico Lazarides Winery, PGI</b> Variety: Sauvignon Blanc Origin: Agora, Drama	38.00€

## WHITE WINES

<b>Viognier, Gerovassiliou Estate, PGI</b>	38.00€
Variety: Viognier	9.00€ 
Origin: Thessaloniki, Macedonia	
<b>Santorini Assyrtiko, Argiros Estate, PDO</b>	40.00€
Variety: Assyrtiko	
Origin: Santorini, Aegean Sea	
<b>Strofilia Classy Vegan, Strofilia Winery, PGI</b>	25.00€
Variety: Roditis, Sauvignon Blanc	
Origin: Corinth, Peloponnese	
<b>Natureo De-alcoholised, Familia Torres</b>	25.00€
Variety: Muscat	7.00€ 
Origin: Spain	

## ROSE WINES

<b>Omikron, Zacharias Winery, PGI</b>	22.00€
Variety: Agiorgitiko	6.00€ 
Origin: Nemea, Peloponnese	
<b>Akakies, Kyr Yianni Estate, PDO</b>	27.00€
Variety: Xinomavro	
Origin: Amyndeon, Florina	
<b>Paranga Flowers, Semi-dry Kyr Yianni Estate, PGI</b>	27.00€
Variety: Xinomavro, Merlot, Syrah	7.00€ 
Origin: Amyndeon, Florina	
<b>Cabernet Sauvignon, Konstantara Winery, PGI</b>	30.00€
Variety: Cabernet Sauvignon	
Origin: Chalkidiki, Macedonia	
<b>Skatzochiros, Alpha Estate, PGI</b>	33.00€
Variety: Syrah, Xinomavro	8.00€ 
Origin: Amyndeon, Florina	
<b>Xinomavro, Gerovassiliou Estate, PGI</b>	34.00€
Variety: Xinomavro	
Origin: Thessaloniki, Macedonia	
<b>Strofilia Classy Vegan, Strofilia Winery, PGI</b>	25.00€
Variety: Agiorgitiko, Gewurztraminer	
Origin: Corinth, Peloponnese	
<b>Natureo De-alcoholised, Famillia Torres</b>	25.00€
Variety: Cabernet Sauvignon, Syrah	7.00€ 
Origin: Spain	

## RED WINES

<b>Omikron, Zacharias Winery, PGI</b> Variety: Agiorgitiko Origin: Nemea, Peloponnese	23.00€ 6.00€ 
<b>King of Hearts, Nico Lazarides Winery, PGI</b> Variety: Merlot, Xinomavro Origin: Drama, Macedonia	24.00€
<b>Astakos, Astir X Winery, PGI</b> Variety: Agiorgitiko Origin: Kalamata, Peloponnese	28.00€
<b>Pinot Noir, Papaioannou Estate, PGI</b> Variety: Pinot Noir Origin: Nemea, Peloponnese	35.00€ 9.00€ 
<b>Gerovassiliou Red, Gerovassiliou Estate, PGI</b> Variety: Merlot, Limnio, Syrah Origin: Thessaloniki, Macedonia	36.00€
<b>Ramnista, Kyr Yianni Estate, PDO</b> Variety: Xinomavro Origin: Naoussa, Macedonia	38.00€
<b>Syrah, Domaine Migas, PGI</b> Variety: Syrah Origin: Tirnavos, Thessaly	44.00€ 12.00€ 
<b>Magic Mountain, Nico Lazarides Winery, PGI</b> Variety: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Origin: Agora, Drama	54.00€
<b>Strofilia Classy Vegan, Strofilia Winery, PGI</b> Variety: Agiorgitiko, Merlot Origin: Corinth, Peloponnese	25.00€
<b>Natureo De-alcoholised, Familla Torres</b> Variety: Syrah Origin: Spain	25.00€ 7.00€ 

## CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

Moët & Chandon Brut Imperial 750 ml AOC	120.00€
N.V Mumm Cordon Rouge 750 ml AOC	100.00€
Karanika Brut Cuvée Prestige 750 ml	48.00€
Bubbly Muscat Matamis 750 ml	33.00€
Bubbly Rose Matamis 750 ml	33.00€
Prosecco 750 ml DOCG	35.00€
Moschato D'Asti 750 ml DOCG	30.00€
Moët & Chandon Brut Imperial 200 ml AOC	40.00€
Prosecco 200 ml DOC	12.00€

## DESSERT WINES

### **Samos Vin doux, EOS Samos, PDO**

Variety: Muscat

Variety: Samos, Aegean Sea

26.00€

7.00€ 

## SIGNATURE SPIRITS

Tsingtao Lager 330 ml (China )	7.00€
Asahi Beer 330 ml (Japan)	7.00€
Sake 350 ml (Japan)	21.00€
Sake Akashi Shiraume Ginjo Umeshu 500 ml (Japan)	40.00€
Sake Akashi Honjozo Tokubetsu 720 ml (Japan)	44.00€
Nikka Blended Whiskey (Japan)	12.00€
Yamazakura Blended Whiskey (Japan)	14.00€
Nikka Coffey Vodka (Japan)	12.00€
Roku Suntory Gin (Japan)	12.00€
Etsu Handcrafted Gin (Japan)	12.00€
Diplomatico Planas Rum (Venezuela)	12.00€
Barsol Primero Quebranta Pisco (Peru)	12.00€

## BEVERAGE LIST

### **Mineral & Sparkling Waters**

Mineral Water 1ltr	3.00€
Sparkling Water 750ml	4.50€
Sparkling Water 250ml	2.50€

### **Juices**

Freshly squeezed Orange	6.00€
Fruit Juices	5.00€

# BEVERAGE LIST

## Soft Drinks

Coca Cola   Light   Zero	5.00€
Sprite	5.00€
Fanta Orange   Lemon	5.00€
Schweppes Soda   Tonic	5.00€
Schweppes Pink Grapefruit Soda	5.00€
Schweppes Ginger Ale	5.00€
Ice Tea	5.00€
Lemon   Peach   Green	

## Beers

Heineken Free 330ml	6.00€
Tsingtao Lager 330ml	7.00€
Asahi Beer 330ml	7.00€

## Rtd Drinks

Gordon's Space	5.00€
Red Bull	5.00€

## Coffees

Espresso	4.50€
Double Espresso	5.00€
Greek Coffee	4.50€
Double Greek Coffee	5.00€



# BEVERAGE LIST

## Blended Scotch Whiskies

Haig	10.00€
Famous Grouse	9.00€
Dewar's	9.00€
Ballantine's	9.00€
Johnnie Walker Red Label	9.00€
Cutty Sark	9.00€

## Bourbon Whiskies

Jack Daniel's Honey	11.00€
Jack Daniel's	11.00€

## Irish Whiskies

Bushmills 10yr	12.00€
Jameson	10.00€

## Single Malt Whiskies

Lagavulin 16yr	16.00€
Glenfiddich 12yr	12.00€
Cardhu 12yr	12.00€

## Premium Scotch Whiskies

Dimple 15yr	14.00€
Johnnie Walker Black Label 12yr	12.00€
Chivas Regal 12yr	12.00€
Dewar's 12yr	12.00€

# BEVERAGE LIST

## Vodkas

Belvedere	13.00€
Ketel One	11.00€
Absolut	10.00€
Ursus Roter	9.00€
Stolichnaya	9.00€
Smirnoff Red	9.00€

## Gins

Hendrick's	13.00€
Tanqueray	11.00€
Beefeater Pink	10.00€
Bombay Sapphire	10.00€
Beefeater	9.00€
Gordon's	9.00€

## Tequilas

Jose Cuervo Black	11.00€
Olmecca Reposado	11.00€
Olmecca Blanco	9.00€

## Rums

Havana Anejo 7 Años	11.00€
Havana No 3	9.00€
Pampero Especial	11.00€
Pampero Blanco	9.00€
Captain Morgan Black	9.00€

# BEVERAGE LIST

## Brandies

Metaxa 5*	8.00€
Metaxa 7*	9.00€
Courvoisier VSOP 12yr	11.00€

## Liqueurs

Amaretto Disaronno	9.00€
Kahlua	9.00€
Malibu	9.00€
Bailey's	8.00€
Tia Maria	8.00€
Southern Comfort	8.00€

## Digestives

Grappa Bortolo Nardini Bianca	8.00€
Limoncello	8.00€
Jagermeister	8.00€

## Aperitifs

Aperol	9.00€
Campari	9.00€
Cointreau	9.00€
Drambuie	8.00€
Pimm's No 1	8.00€
Martini Rosso	8.00€
Martini Extra Dry	8.00€
Martini Bianco	8.00€