



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.

N, Ve **Bread Basket**

Φοκάτσια, Μοναστηριακό, Κριτσίνια, πολύσπορο Ψωμί,
Αρωματικό Βούτυρο
Focaccia, Monastery bread, Breadsticks, multigrain Bread,
flavored Butter

3
(Per Person)

RAW BAR

N **Σεβίτσε Τόνου | Tuna Ceviche**

17

Βινεγκρέτ Πόνζου, Κόλιανδρος, κρέμα Αβοκάντο, Αγγούρι, Ραπανάκι,
Σουσάμι, Πίκλα Σινάπι
Ponzu vinaigrette, Coriander, Avocado cream, Cucumber, Radish,
Sesame, Pickled Mustard

Καρπάτσιο Λαυράκι | Sea bass Carpaccio

17

Πιπεριά Τσίλι, κόκκινο Κρεμμύδι, κίτρινα Ντοματίνια, Κρεσ Κόλιανδρου,
Dressing Εσπεριδοειδών
Chilli Pepper, red Onion, yellow cherry Tomatoes, Coriander Cress,
Citrus dressing

IN THE MIDDLE OF THE GREEK TABLE

Σπιτική πίτα ημέρας | Homemade pie of the day

13

Ve, N **Αλμυρά Λουκουμαδάκια | Savory Doughnuts**

14

Κροκέτες Τυριών, μαρμελάδα Ντομάτας, σως Γιαουρτιού με Μαστίχα, Μιζούνα
Cheese Croquettes, Tomato jam, Mastic - Yogurt sauce, Mizouna

Ve **Κολοκυθάκια Τηγανητά | Fried Zucchini**

14

Οξύμελι, Γιαούρτι
"Oxymeli" sweet sour Honey, Yogurt

Κεφτεδάκια Μόσχου | Beef Meatballs

15

Σάλτσα Ντομάτας, σως Γιαουρτιού, τσιπς Πατάτας
Tomato sauce, Yogurt sauce, Potato chips

LF, GF **Χταπόδι Σχάρας | Grilled Octopus**

18

Φάβα, καραμελωμένα Κρεμμύδια, πίκλα Εσάλोट, βινεγκρέτ Κάπαρης,
Ντοματίνια κονφί
Fava, caramelized Onions, pickled Shallots, Caper vinaigrette,
Cherry Tomatoes confit

GF **Σαγανάκι Γαρίδας | Shrimps Saganaki**

16

Σάλτσα Ντομάτας, Φέτα, Θυμάρι, Σχοινόπρασο, Ντοματίνια
Tomato sauce, Feta, Thyme, Chives, Cherry Tomatoes

LF **Καλαμαράκια Τηγανητά | Fried Squids**

15

Λευκός Ταραμάς, Μαγιονέζα
White Tarama, Mayonnaise

GREEK SPREADS

Ve	Τζατζίκι Tzatziki	9
	Γιαούρτι, Αγγούρι, Σκόρδο, πίκλα Αγγούρι, Ελαιόλαδο, Άνηθος Yogurt, Cucumber, Garlic, pickled Cucumber, Olive oil, Dill	
LF	Ταραμάς Tarama	9
	Κρέμα λευκού Ταραμά, Χαρούπι, πέρλες από βαλσάμικο Ξύδι White Tarama mousse, Carob, balsamic Vinegar pearls	
Ve	Τυροκαυτερή Tyrokafteri (Spicy Feta Dip)	9
	Πιπεριές φλωρίνης, Κρέμα Φέτας, Πιπεριά Τσίλι, Λάδι Πάπρικας, τηγανητό Μπούκοβο Florina Peppers, Feta cream, Chili Peppers, Paprika oil, fried red hot Peppers flakes	
N, Ve, LF	Μελιτζανοσαλάτα Melitzanosalata (Eggplant Dip)	9
	Ταχίνι με Μέλι, Σκόρδο, Πάπρικα, Ντοματίνια, Κόκκινο Κρεμμύδι, Κουκουνάρι, Μαϊντανός, Ελαιόλαδο, προζυμένιο Ψωμί Tahini with Honey, Garlic, Paprika, Cherry Tomatoes, Red Onion, Pine nuts, Parsley, Olive oil, sourdough Bread	

SALADS

Ve	Ελληνική Greek	14
	Ντομάτα, Πιπεριά, Ελιές, Κρεμμύδι, Κάπαρη, Κρίταμο, Ρίγανη, Αγγούρι, Φέτα, Ελαιόλαδο, Χαρούπι Tomato, Pepper, Olives, Onion, Capers, Sea Fennel, Oregano, Cucumber, Feta, Olive oil, Carob	
Ve, N	Κολοκύθι Zucchini	15
	Ταλιατέλες Κολοκυθιού, Ροδάκινο, κατσικίσιο Τυρί, Μέντα, Πίκλα Φινόκιο, φιλέ Αμυγδάλου, dressing Μηλίτη Zucchini stripes, Peach, goat Cheese, Mint, pickled Fennel, Almond flakes, Cider dressing	
LF	Φασολάκια με Τόνο Green Beans with Tuna	16
	Φασολάκια εποχής, ανάμεικτη σαλάτα, κρουτόν Ρεβυθιού, φρέσκο Κρεμμύδι, τατάκι Τόνου, βινεγκρέτ Μπέικον Seasonal green Beans, mixed salad, Chickpea croutons, fresh Onion, Tuna tataki, Bacon vinaigrette	
Ve	Μεσογειακή Mediterranean	15
	Ντοματίνια ψητά, Πιπεριές ψητές, μίνι Μπουράτα, Κουλούρι Θεσσαλονίκης, Ρόκα, dressing Μηλίτη Grilled Cherry Tomatoes, roasted Peppers, mini Burrata, Koulouri Thessalonikis (Bagel), Rocket, Cider dressing	
LF	Γαρίδα Shrimp	16
	Πράσινη Σαλάτα, Κινόα, Καρότο, φρέσκο Κρεμμυδάκι, Άνηθος, Γαρίδες σωτέ, βινεγκρέτ Εσπεριδοειδών Green Salad, Quinoa, Carrot, Fresh Onion, Dill, sautéed Prawns, Citrus vinaigrette	

PASTA| RISOTTO

Ve	Σκιουφιχτά "Skioufichta" homemade Pasta Σάλτσα Ντομάτας, Φέτα, Ελιές, Ρίγανη, Ντομάτα Tomato sauce, Feta, Olives, Oregano, Tomato	18
	Παπαρδέλες Παρμεζάνας Parmesan Pappardelle Καπνιστή Πανσέτα, Θυμάρι, Σχοινόπρασο, χύμα Προσούτο Pancetta affumicata, Thyme, Chives, Prosciutto soil	21
	Λιγκουίνι Θαλασσινών Seafood Linguine Βόγκολες, Γαρίδες, Χταπόδι, φρέσκο Κρεμμύδι, Σκόρδο, Πιπεριά τσίλι, χυμός Λεμόνι, πούδρα Αυγοτάραχο, πίκλα Φινόκιο, Μαϊντανός Vongole, Shrimps, Octopus, fresh Onion, Garlic, chili Pepper, Lemon juice, Bottarga powder, pickled Fennel, Parsley	24
	Κριθαρότο Γαρίδας Shrimp Kritharotto Λαχανικά σωτέ, Μπισκ, Ντοματίνια κονφί, σάλτσα Ντομάτας, Θυμάρι, Σχοινόπρασο Orzo, sautéed Vegetables, Bisque, Cherry Tomatoes confit, Tomato sauce, Thyme, Chives	21
Ve	Ριζότο Μανιταριών Mushroom Risotto Ποικιλία Μανιταριών, Πάστα Τρούφας, Λάδι Τρούφας, Παρμεζάνα, Θυμάρι Variety of Mushrooms, Truffle Paste, Truffle Oil, Parmesan, Thyme	19
	Ζυμαρικά Paccheri με Brisket Brisket Paccheri Pasta Σιγομαγειρεμένο brisket, σάλτσα Ντομάτας, Μιρεπούα λαχανικών, αφρός Γραβιέρας Slow-cooked brisket, Tomato sauce, vegetable mirepoix, Gruyère Cheese foam	22
	Τραχανότο Αρνί Pulled Lamb with Trahana Σιγομαγειρεμένο μαδημένο Αρνί, Σάλτσα Ντομάτας, Ντοματίνια Κονφί, φρέσκο Κρεμμυδάκι, Πιπεριά Τσίλι, κασικίσιο Τυρί Slow-cooked Lamb pluck, Tomato Sauce, Cherry Tomatoes confit, French Onion, Chilly Pepper, goat Cheese	22

MAIN COURSES

	Μουσακάς Traditional Moussaka	19
	Μοσχαρίσιος κιμάς, Μελιτζάνα, Ψητή Ντομάτα, Μπεσαμέλ Ground Beef, Eggplant, Roasted Tomato, Béchamel Sauce	
GF	Σολομός Salmon	22
	Pok Choi, Μπρικ, μυρωδικά, λάδι Σχοινόπρασο, σάλτσα Βουτύρου με Κίτρο Pak Choi, Salmon Roe, Herbs, Chive Oil, Citron Butter Sauce	
GF	Λαυράκι Sea bass	25
	Πουρές από Σελινόριζα, Κινόα με ψητά Λαχανικά, σάλτσα Λεμονιού Celery root purée, Quinoa with Vegetables, Lemon sauce	
	Κοτόπουλο Chicken	21
	Πουρές Καπνιστής Πατάτας, σάλτσα ερυθρού κρασιού, γλασαρισμένο Κρεμμύδι, σάλτσα Λεμόνι Smoked Potato purée, red wine sauce, glazed Onion, Lemon sauce	
N	Μοσχαρίσιο Burger Smash Beef Burger	19
	Μοσχαρίσιος κιμάς (2 x 90 γρ), Τυρί Cheddar, Γαλλικό Μαρούλι, Μαγιονέζα, πίκλα Αγγούρι, Πατάτες με φλούδα Ground Beef (2 x 90 gr), Cheddar Cheese, French Lettuce, Mayonnaise, pickled Cucumber, Potato wedges	
N	Burger Κοτόπουλο Chicken Burger	19
	Παναρισμένο Κοτόπουλο, Μαγιονέζα Χαλαπένιο, Πίκλες Λαχανικών, Iceberg, Μπέικον, Πατάτες με φλούδα Battered Chicken, Jalapeño Mayonnaise, Pickled Vegetables, Iceberg, Bacon, Potato wedges	
LF	Sirloin Flap Steak 250 gr	30
	Black Angus Αμερικανικής εκτροφής, Τσιμιτσούρι σως, Πατάτες με φλούδες American breeding Black Angus, Chimichurri sauce, Potato wedges	
	Κοντοσούβλι Πανσέτα Pork Souvlaki	21
	Σιγομαγειρεμένη Χοιρινή πανσέτα, Μιζούνα, Μαγιονέζα με Κάρυ, ψητές Πατάτες baby Slow cooked Pork Pancetta, Mizuna, Curry Mayonnaise, roasted baby Potatoes	
GF	Φρέσκο Ψάρι Ημέρας Catch of the day	€/€/
	(according to our fishermen's catch)	
	Βραστά Λαχανικά, Λαδολέμονο	ANA PER
	Boiled Vegetables, Lemon and Olive oil dressing	KILO KILO

SIDE DISHES

V, LF	Πατάτες Τηγανητές French Fries	8
V, GF, LF	Ψητά Λαχανικά με Βινεγκρέτ Ντομάτας Grilled Vegetables with Tomato Vinaigrette	8
Ve, GF	Τηγανητό Ρύζι με μυρωδικά Fried Rice with herbs	7

DESSERTS

Ve	Τιραμισού Artigianale Tiramisu Artigianale Εσπρέσο, σκόνη Κακάο, Μασκαρπόνε, Σαβουαγιάρ Espresso, Cocoa powder, Mascarpone, Ladyfingers	13
Ve	Σοκολατίνα Chocolate Cake Μπισκότα Σοκολάτας, μους Σοκολάτας, σιρόπι Σοκολάτας Chocolate biscuits, Chocolate mousse, Chocolate syrup	13
N, Ve	Αρμενοβίλ Armenonville Καραμελωμένα Αμύγδαλα, Παρφέ, Σοκολάτα, Μαρέγκα Caramelized Almonds, Parfait, Chocolate, Meringue	13
Ve	Πάβλοβα Pavlova Τραγανή Μαρέγκα με κρέμα Φράουλας, κομπόστα από ποικιλία Μούρων, κρέμα Πατισερί Crunchy Meringue with Strawberry cream, mix Berries compote, Pastry cream	13
V, GF, LF	Φρέσκα Φρούτα Εποχής Selection of seasonal Fresh Fruits	12
Ve	Παγωτό σε 3 γεύσεις Ice Cream in three flavors Ανά μπάλα Per scoop	4.5



FOR OUR *Little Guests*

Κοτομπουκιές | 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 | 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 | 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



MAGNOLIA

MEDITERRANEAN 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

Aperol Spritz	10
Aperol, Sparkling wine, Sparkling water	
Mojito	11
Rum, Mint leaves, fresh Lime, Sugar syrup, Sparkling water	
Margarita	11
Tequila, Triple sec, Lime juice	
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

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	

WHITE WINES

Omikron, Zacharias Winery Variety: Roditis, Moschofilero Origin: Nemea, Peloponnese	25 6 
Queen of Hearts, Nico Lazarides Winery, PGI Variety: Chardonnay, Roditis, Muscat Alexandreias, Ugni Blanc Origin: Drama, Macedonia	26
Kidonitsa, Zacharias Winery, PGI Variety: Kidonitsa Origin: Nemea, Peloponnese	28
Sauvignon Blanc Bio, Konstantara Winery, PGI Variety: Sauvignon Blanc Origin: Chalkidiki, Macedonia	29 7 
Ble Tracter, Kyr Yiannni Estate, PGI Variety: Assyrtiko, Viognier, Chardonnay Origin: Amyndeon, Florina	29
Château Nico Lazarides Winery, PGI Variety: Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Malagouzia Origin: Drama, Macedonia	30
Lenga Semi Dry, Avantis Estate Variety: Gewürztraminer Origin: Evia, Aegean Islands	30 8 
Château Julia, Costa Lazarides Winery, PGI Variety: Chardonnay Origin: Drama, Macedonia	30
Gerovassiliou White, Gerovassiliou Estate, PGI Variety: Assyrtiko, Malagouzia Origin: Thessaloniki, Macedonia	32 8 
Sauvignon Blanc, Alpha Estate, PGI Variety: Sauvignon Blanc Origin: Amyndeon, Florina	33
Malagouzia, Gerovassiliou Estate, PGI Variety: Malagouzia Origin: Thessaloniki, Macedonia	35
Chardonnay Oak Fermented, Domaine Migas, PGI Variety: Chardonnay Origin: Tirnavos, Thessaly	35
Sauvignon Blanc Fume, Alpha Estate, PDO Variety: Sauvignon Blanc Origin: Amyndeon, Florina	37
Aspros Lagos, Douloufakis Winery, PGI Variety: Vidiano Origin: Crete, Aegean Sea	37

WHITE WINES

Magic Mountain, Nico Lazarides Winery, PGI Variety: Sauvignon Blanc Origin: Agora, Drama	39
Viognier, Gerovassiliou Estate, PGI Variety: Viognier Origin: Thessaloniki, Macedonia	38 9 
Santorini Assyrtiko, Boutari Estate, PDO Variety: Assyrtiko Origin: Santorini, Aegean Sea	42
Natureo De-alcoholised, Familia Torres Variety: Muscat Origin: Spain	27 7 

ROSE WINES

Omikron, Zacharias Winery, PGI Variety: Agiorgitiko Origin: Nemea, Peloponnese	25 6 
Hilandar Rose, Holy Monastery of Hilandar Variety: Merlot Origin: Mount Athos, Chalkidiki	28
Paranga Flowers, Semi-dry Kyr Yiannni Estate, PGI Variety: Xinomavro, Merlot, Syrah Origin: Amyndeon, Florina	29 7 
Dianthos, Boutari Estate, PGI Variety: Xinomavro Origin: Naousa, Imathia	30
Cabernet Sauvignon, Konstantara Winery, PGI Variety: Cabernet Sauvignon Origin: Chalkidiki, Macedonia	31
Skatzochiros, Alpha Estate, PGI Variety: Syrah, Xinomavro Origin: Amyndeon, Florina	33 8 
Idylle d 'Achinos, La Tour Melas Estate Variety: Grenache, Syrah, Agiorgitiko Origin: Achinos, Fthiotida	35
Natureo De-alcoholised, Famillia Torres Variety: Cabernet Sauvignon, Syrah Origin: Spain	27 7 

RED WINES

Omikron, Zacharias Winery, PGI Variety: Agiorgitiko Origin: Nemea, Peloponnese	25 6 
King of Hearts, Nico Lazarides Winery, PGI Variety: Merlot, Xinomavro Origin: Drama, Macedonia	26
Merlot, Konstantara Winery, PGI Variety: Merlot Origin: Drama, Macedonia	30 7.5 
Astakos, Astir X Winery, PGI Variety: Agiorgitiko, Tempranillo Origin: Kalamata, Peloponnese	31
Dio Elies, Kyr Yianni Estate, PGI Variety: Merlot, Syrah Origin: Imathia, Macedonia	33 8.5 
Xinomavro Reserve, Alpha Estate, PDO Variety: Xinomavro Origin: Amyndeio, Macedonia	34
Sol Pinot Noir, Vivlia Chora Estate, PGI Variety: Pinot Noir Origin: Kavala, Macedonia	35
Gervassiliou Red, Gervassiliou Estate, PGI Variety: Merlot, Limnio, Syrah Origin: Thessaloniki, Macedonia	36
Magic Mountain, Nico Lazarides Winery, PGI Variety: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Origin: Agora, Drama	54
Natureo De-alcoholised, Familla Torres Variety: Syrah Origin: Spain	27 7 

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

Variety: Muscat

Origin: Samos, Aegean Sea

26

7 

GREEK SPIRITS

Ouzo 200 ml	13
Ouzo glass 50 ml	6
Tsipouro with / without Anise 200 ml	13
Tsipouro glass with / without Anise 50 ml	6
Retsina Omikron 750 ml PDO	21
Retsina Vasiliki 500 ml	13
Masticha Skinos 50 ml	9

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

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	6
Peach Lemon Green Pink Grapefruit	

All prices are in € and include tax

BEVERAGE LIST

Beers

Local Lager Draught 300ml	5
Local Lager Draught 400ml	6
Heineken Lager 330ml	6
Heineken Free 330ml	6
Sol 330ml	6
Mamos Pilsner 330ml	6
Amstel Radler 330ml	6
Erdinger Weiß 330ml	6
Valtinger Lager 330ml	6

Rtd Drinks

Red Bull	5
----------	---

Coffees

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

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

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
Olmecca Reposado	11
Olmecca Blanco	9

Rums

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

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



MAGNOLIA

MEDITERRANEAN RESTAURANT

WiFi

Network: Kassandra Palace

Password: Kassandra1978

63077 Kriopigi

Halkidiki, Greece

T +30 23740 51471

F +30 23740 52080

www.kassandra-palace.gr