

## Breakfast

from 10:00 till 13:00 / από 10:00 έως 13:00

### Salmon bruschetta

Village bread / cream cheese /  
Scandinavian sauce / dill / beetroot pickles  
Ψωμί χωριάτικο / τυρί κρέμα /  
Scandinavian sauce / άνηθος / πίκλες  
παντζαριού

### Yogurt bowl

Yogurt / pineapple / coconut / hazelnuts  
Γιαούρτι / ανανάς / καρύδα / φουντούκια

### Omelet

3 eggs / bacon / mushrooms /  
peppers / cheese  
3 αυγά / μπέικον /μανιτάρια /  
πιπεριά / τυρί

## Coffees

Espresso

Macchiato

Americano

Cappuccino

Latte

Flat White

Greek Coffee

Freddo Espresso

Freddo Cappuccino

Frappe

Instant

+Soya, Coconut, Almond Milk 1€

## Lunch

from 12:00 till 18:00 / από 12:00 έως 18:00

### Rhodian salad

Tomatoes / peppers / pickled onions /  
sliced olives / carob nuts / feta ice cream  
Τοματίνια / πιπεριές / κρεμμύδια πίκλα /  
ελιές ροδέλα / παξιμάδια χαρουπιού /  
παγωτό φέτας

### Green salad

Poached pear / Greek blue cheese /  
petimezi vinaigrette / pecan  
Αχλάδι ποσέ / κυανό τυρί Ελλάδας /  
βινεγκρέτ από πετιμέζι / πεκάν

### Loukoumades

Sour mizithra mousse / truffle /  
honey with truffle  
Μους ξινομυζήθρας / τρούφα /  
μέλι με τρούφα

### Tartare

Cod / shiso leaf / garlic emulsion /  
beetroot pickles  
Μπακαλιάρος / φύλλο shiso / emulsion  
σκόρδου / πίκλες παντζαριού

### Pappardelle

Chicken / leek / variety of mushrooms /  
demi glace chicken / truffle / sour cream  
Κοτόπουλο / πράσο / ποικιλία μανιταριών  
/ demi glace κοτόπουλο / τρούφα /  
κρέμα γάλακτος

### Vegan risotto

Cassius pesto / Πέστο κάσιους

### Wagyu Burger

2 Wagyu smash burgers / cheddar / onion  
/ mushroom / bbq / mustard  
2 μπιφτέκια Wagyu / τσένταρ / κρεμμύδι /  
μανιτάρια / bbq / μουστάρδα

### Chicken fillet

Parmesan crust / corn / farro / seasonal  
vegetables / chicken broth with foie gras  
Κρούστα παρμεζάνας / καλαμπόκι / farro /  
λαχανικά εποχής / ζωμός κοτόπουλου με  
φουά γκρα

### Iberico

Butterscotch pear / baby gem /  
roast sauce with Dijon mustard  
Αχλάδι butterscotch / baby gem /  
σάλτσα ψητού με μουστάρδα Dijon

### Milokopi

Shi drum fish / seasonal greens /  
beurre blanc with garum / oil with myronia  
/ nori powder  
Χόρτα εποχής / beurre blanc με γάρο /  
λάδι με μυρώνια / πούδρα nori

## Desserts

### Cheesecake anthotyrou

Sweet of the spoon – sweet tomatoes from  
kos island / shredded cookie from Smyrna  
Τοματίνια από την Κω-γλυκό του κουταλιού  
/ τριμμένο Σμυρνέικο κουλούρι

### Ice cream

## Juices - Smoothies

Exotic Smoothie  
Banana, Pineapple, Espresso,  
Honey, Coconut Milk (Optional)

Fresh Orange Juice

Fresh Hibiscus Lemonade

Homemade Iced Tea

## Soft Drinks

Homemade Rose Soda

Homemade Watermelon  
& Geranium Soda

Premium Soft Drinks

Soft drinks

S. Pellegrino 250ml / 750ml

Acqua Panna 750ml





## Cocktails

### Garibaldi 2.0

Campari, Pink Pepper, Fluffy Orange & Grapefruit Juice, Salty Raspberry Powder

### Summer Breeze

Tarragon Aperol, Strawberry Mastiha, Otto's Vermouth

### Morning Americano

Amaro Montenegro, Coffee Vermouth, Cherry Soda

## Wine list

### White

#### Mantina

Moschofilero // Bosinakis Winery

#### Malagouzia

Malagouzia // Alpha estate

#### Idisma Drios - Chardonnay

Chardonnay // Wine-Art-Estate

#### Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc // Alpha Estate

#### KANOHI

Sauvignon Blanc // Malborough

#### Assyrtiko Wild-Ferment

Assyrtiko // Gaia Wines

### Red

#### Kokkini Porta

Mandilaria, Merlot // Tatakis Wines

#### Avantis Estate

Syrah // Avantis Estate

#### Beaujolais Villages

Pinot Noir // Louis Jadot

### Rose

#### 4-6H

Agiorgitiko // Gaia Wines

#### Amuse

Sauvignon Blanc, Mouchtaros // Muses Estate

#### Xinomavro

Xinomavro // Alpha Estate

#### Les Quatre Tours Classique

Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon // Coteaux d'Aix-en-Provence

## Non Alcoholic Cocktails

### Raspberry & Elderflower

Tanqueray 0.0%, Raspberry, Elderflower, Lemon Juice

### Grapefruit & Herbs

Non Alcoholic White Vermouth, Local Herbs, Pink Grapefruit Soda

### Pineapple & Coconut

Non Alcoholic Red Vermouth, Roasted Pineapple, Coconut, Lime Juice, Fluffy Agent

## Champagnes & Sparkling

### Gancia, Prosecco DOC

Glera

### Veuve Clicquot Brut NV

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

### Moët Chandon Brut

#### Imperial Rose NV

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

### Moët Chandon

#### Ice Imperial NV

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

## By the Glass

### White

#### Monograph

Moschofilero // Gaia Wines

#### KANOHI

Sauvignon Blanc // Malborough

### Rose

#### 4-6H

Agiorgitiko // Gaia Wines

#### Les Quatre Tours Classique

Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon // Coteaux d'Aix-en-Provence

### Red

#### Kokkini Porta

Mandilaria, Merlot // Tatakis Wines

#### Louis Jadot

Pinot Noir // Beaujolais Villages

## G & T

### Tanqueray No.10

Fever Tree light Tonic, Pink Grapefruit Wedge

### 44°N Gin

Fever Tree Indian Tonic, Orange Peel

### Jawbox

Fever Tree Elderflower Tonic, Mint, Lemon Peel

### Tanqueray 0.0%

Fever Tree Lemon Tonic, Raspberry Vinegar

## Beers

### Nissos, Lager

Bio-Gluten Free, 4.5% Alc.

### Nissos, Pilsner 5% Alc.

### Milokleftis, Cider 4.5% Alc.

### Fix, Alcohol Free 0,5% Alc.

