

Breakfast ≈ Πρόγευμα

till 12:00 €

Cyprus Breakfast - Κυπριακό

9.50

2 eggs, halloumi, lountza, olives, tomato, cucumber, Cyprus bread
 2 αυγά, χαλούμι, λούντζα, ελιές, ντομάτα, αγγουράκι, κυπριακό ψωμί

Kalifi Breakfast - Πρωινό Καλύφης

7.50

Avocado, Tomato, Cucumber, cypriot bread | Αβοκάντο, ντομάτα, αγγουράκι, κυπριακό ψωμί
 Add bacon or egg for +€1/ salmon for +€2 - Προσθέστε μπέικον ή αυγό με +€1/ σωλομό με +€2

Veggie Omelette

9.90

Mushrooms, green pepper | Μανιτάρια, πράσινη πιπεριά
 Add bacon or cheese for +€1 - Προσθέστε μπέικον ή τυρί με +€1

Yoghurt with fruits - Γιαούρτι με φρούτα

7.90

Served with mix seasonal fruits - Σερβίζεται με εποχιακά φρούτα
 Add granola for +€1 - Προσθέστε γκρανόλα για +€1

Acai berry bowl with banana and granola

9.90

Acai μούρα με μπανάνα και γκρανόλα

Sandwiches ≈ Σάντουιτς

till 19:00

Ham & Cheese toast - Τόστ με χαμ και τυρί

5.90

With tomato & cucumber - Με ντομάτα & αγγουράκι

Lountza & Halloumi in Traditional Cyprus bread

8.50

Λούντζα & χαλούμι σε Παραδοσιακό Κυπριακό ψωμί

With tomato & cucumber, olives - Με ντομάτα & αγγουράκι, ελιές

Veg Ciabatta - Τσιαπάτα για χορτοφάγους

8.90

Grilled vegetables, avocado, beetroot hummus, mix salad
 λαχανικά σχάρας, αβοκάντο, χούμους παντζάρι, ανάμεικτη σαλάτα

Bacon & Cheese Ciabatta | Τσιαπάτα με μπέικον & τυρί

8.90

With green leaves and tomato - Με σαλάτα και ντομάτα

Tuna mayonnaise in Cyprus pitta

8.90

Τόνος & μαγιονέζα σε Κυπριακή πίτα**Smoked Salmon Sandwich | Σάντουιτς με καπνιστό σολωμό**

9.90

Baguette, smoked salmon, cream cheese, green leaves, pickled cucumber.
 Ψωμί πολύσπορο, καπνιστό σολωμό, κρέμα τυριού, σαλάτα, αγγουράκι τουρσί.

Pretzel Prosciutto-Mozzarella | Πρέτσελ με προσούτο και μοτσαρέλα

9.90

Baguette, prosciutto, fresh mozzarella, green leaves, cucumber, mustard-honey sauce
 Ψωμί Pretzel, προσούτο, φρέσκια μοτσαρέλα, σαλάτα, αγγουράκι, σως μουστάρδας με μέλι.

Pastry Pies ≈ Πίτες

Cheese pie - Τυρόπιτα

3.50

Olive Pie - Ελιόπιτα

3.50

Croissant - Κρουασάν

3.50

Portion of chips - Πατάτες τηγανητές

3.90

Starters to Share ≈ Ορεκτικά

€

Grilled Halloumi with homemade jam - Χαλούμι Σχάρας	8.90
Grilled Octopus - Χταπόδι σχάρας	17.90
Soup of the day - Σούπα της ημέρας	8.50
Southern chicken strips - Φτερούγες κοτόπουλου	9.90
Greek Zucchini Balls - Κολοκυθοκεφτέδες	9.50
Fried feta Saganaki - Τηγανητή φέτα σαγανάκι	9.90
Falafel with pitta bread & tahini dressing Salad	11.90
Φαλάφελ με πίτα και ταχίνι Ανάμεικτη σαλάτα	

Dips ≈ Αλοιφές

Served with pitta bread - Σερβίζονται με πίτα

Taxini - Ταχίνι	4.90
Houmous - Χούμους	4.90
Tzatziki - Τζατζίκι	4.90
Taramosalata - Ταραμοσαλάτα	5.90
Beetroot Hummus - Χούμους Παντζάρι	5.90
Mix Olives - Ελιές	3.90
Extra pitta bread - Επιπλέον Πίτα	2.00
Dips Platter	22.90
Tahini, houmous, tzatziki, taramosalata, olives, pitta bread	
Ταχίνι, χούμους, τζατζίκι, ταραμοσαλάτα, ελιές, πίτα	

Salads ≈ Σαλάτες

Village Salad - Χωριάτικη Σαλάτα	10.90
Mix green leaves, tomato, cucumber, onion, olives, feta cheese	
Ανάμεικτα μαρούλια, ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδια, ελιές, φέτα	
Chicken Salad - Σαλάτα με Κοτόπουλο	13.90
Grilled chicken, mix green leaves, tomato, cucumber, onion, olives	
Κοτόπουλο σχάρας, ανάμεικτα μαρούλια, ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδια, ελιές	
Tuna Salad - Σαλάτα με Τόνο	13.90
Tuna, mix green leaves, tomato, cucumber, onion, olives	
Τόνος, ανάμεικτα μαρούλια, ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδια, ελιές	
Salads served with pitta bread	
Quinoa Salad - Σαλάτα με Κινόα (V)	12.90
Quinoa, mixed green leaves, beetroot, walnuts, avocado	
Κινόα, ρόκα, παντζάρι, καρύδια, αβοκάντο	
Add chicken for +€3 - Προσθέστε κοτόπουλο +€3	
Add prawns for +€5 - Προσθέστε γαρίδες +€5	
Add falafel +€4 - Προσθέστε φαλάφελ +€4	
Caprese Salad	9.90
Tomato, mozzarella, balsamic glaze	

Portion of chips - Πατάτες τηγανητές

3.90

Platters ≈ Ποικιλίες

€

Ouzomeze Platter - Ουζομεζές (Cold dish)

21.90

Boiled prawns, marinated anchovy, smoked sardines, octopus in vinegar, pickles, halloumi cheese, tomato, cucumber, bread
Γαρίδες, μαριναρισμένες αντζούγιες, καπνιστές σαρδέλες, ξυδάτο χταπόδι, ξυδάτα, χαλούμι, ντομάτα, αγγουράκι, ψωμί

Wine Platter - Ποικιλία για κρασί

19.90

Assorted cheese and dried fruits - Ποικιλία τυριών και αποξηραμένα φρούτα

Extra oregano Bread - Επιπλέον ριγανάτο ψωμί

2.00

Seafood Dishes ≈ Ψαρικά

Fresh Mussels - Φρέσκα Μύδια

1/2 kg 20.00 1kg 40.00

Creamy garlic chilli sauce. Served with chips
Κρεμώδης σάλτσα σκόρδου με τσίλι.
Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

Prawns - Γαρίδες

1/2 kg 25.00 1kg 50.00

Oven prawns with garlic ginger, butter
Γαρίδες στη σχάρα με σκόρδο και τζίντζερ

Prawns Saganaki - Γαρίδες Σαγανάκι

16.90

Cooked in tomato sauce and fetta cheese. Served with pitta bread
Μαγειρεμένες σε σάλτσα ντομάτας και φέτα. Σερβίρεται με πίτα

Kritharoto Orzo Prawn - Κριθαρότο με γαρίδες

19.90

Prawn Bisque with onions & kefalotyri cheese
Με κρεμμύδι και κεφαλοτύρι

Linguini Mussels - Λιγκουίνι με Μύδια

21.50

Creamy garlic chilli sauce. | Κρεμώδης σάλτσα σκόρδου με τσίλι.

Seabass fillet - Λαυράκι φιλέτο

22.90

Served with mix green leaves and gratin potatoes
Σερβίρεται με σαλάτα και πατάτες γκρατέν

Grilled Salmon - Σολωμός στην σχάρα

22.50

Served with mix green leaves and gratin potatoes

Cod Fish & Chips - Παναρισμένο Ψάρι

15.90

Served with salad and tartar sauce - Με σαλάτα και σως ταρτάρ

Lobster Ravioli - Ραβιόλι Αστακού after 19:00

25.90

Lobster ravioli with fresh cream and grana padano cheese
Ραβιόλι αστακού με φρέσκα κρέμα και τυρί γκράνα παντάνο

Oyster No2 Celine

each 6.00

By Order in advanced - Στρείδια με προπαραγγελία

Oyster No2 Regal

each 8.00

By Order in advanced - Στρείδια με προπαραγγελία

Sushi Rolls ≈ Ρολά Σούσι

California roll

8pcs 10.50

Salmon roll

8pcs 11.50

Tuna roll

8pcs 11.50

Butterfly's Experience After 19:00

24pcs 39.00

4pcs Nigiri | Salmon, tuna, ebi, tako , 4pcs Sashimi | Salmon, seabass
4pcs Fuji, 4pcs Salmon picante roll, 4pcs Tataki roll , 4pcs Sato Maki

Burgers ≈ Μπέργκερς

€

Hamburger (pork) - Μπέργκερ (χοιρινό)	12.90
Cheeseburger (pork) - Μπέργκερ με τυρί (χοιρινό)	13.90
Chicken Burger - Μπέργκερ με Κοτόπουλο	13.90
Beetroot Burger - Μπέργκερ με παντζάρι	14.90
All above are served with chips & salad - Σερβίρονται με πατάτες και σαλάτα	

Meat Dishes ≈ Κρεατικά

Pork chop - Μπριζόλα Χοιρινή	16.50
Chicken souvlaki with pitta bread	15.90
Κοτόπουλο Σουβλάκι με πίτα	
All above are served with chips & salad - Σερβίρονται με πατάτες και σαλάτα	
Lamb Shank - Αρνίσιο Κότσι	22.90
With mix green leaves and oven potatoes - Με σαλάτα και πατάτες φούρνου	

Pizza ≈ Πίτσα

Margarita - Μαργαρίτα	13.50
Mozzarella cheese and tomato sauce - Μοτσαρέλα και σάλτσα ντομάτας	
Vegetarian - Χορτοφαγική	13.90
Mozzarella cheese and tomato sauce, mushrooms, green peppers, tomatoes, onion, olives Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, μανιτάρια, πράσινες πιπεριές, ντομάτα, κρεμμύδια, ελιές	
Special - Σπέσιαλ	15.90
Mozzarella cheese and tomato sauce, bacon, mushroom, green peppers, tomatoes, onions Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, μπέικον, μανιτάρια, πράσινες πιπεριές, ντομάτα, κρεμμύδια	
Pepperoni - Πεπερόνι	15.90
Mozzarella cheese and pepperoni - Μοτσαρέλα & πεπερόνι	
Gluten Free Pizza	+2.00

Children's Menu ≈ Παιδικό Μενού

Chicken Nuggets & chips - Κοτομπουκιές με πατάτες τηγανητές	8.50
Fish Fingers & chips - Ψαρομπουκιές με πατάτες τηγανητές	8.50
Spaghetti with Parmesan - Σπαγγέτι με παρμεζάνα	7.90

Desserts ≈ Επιδόρπια

Baklavas - Μπακλαβάς Add ice cream for +€2 - Προσθέστε παγωτό για +€2	6.90
Orange Pie - Πορτοκαλόπιτα Add ice cream for +€2 - Προσθέστε παγωτό για +€2	6.90
Mahallepi - Μαχαλεπί	5.50
Lava Cake	6.90
Ice Cream Packaged - Παγωτό Συσκευασμένο ORDER AT TILL	
Vanilla Ice Cream	2.00

Fruits ≈ Φρούτα

Fresh fruit watermelon (per portion) - Φρέσκο καρπούζι (Μερίδα)	7.50
Watermelon with hallumi cheese - Καρπούζι με χαλούμι	10.50
Mix fruit of the season - Φρέσκα εποχιακά φρούτα	13.50

Cold Beverages ≈ Κρύα Ποφύματα

€

Soft drinks - Αναψυκτικά	33cl	3.50
Water Small - Νερό μικρό	75cl	2.00
Water Large - Νερό μεγάλο	1L	3.50
Sparkling Water - Ανθρακούχο νερό	25cl	3.50
Large Sparkling Water - Ανθρακούχο νερό	75cl	6.50
Homemade Lemonade - Σπιτική Λεμονάδα		5.00
Stevia Lemonade - Σπιτική Λεμονάδα με στέβια		6.50
Pink Grapefruit Soda	33cl	3.50
Cucumber Tonic	33cl	3.50
Rose Water - Τριαντάφυλλο		3.00
Sorbetto Made with fruit puree		6.00
Σορμπέτο Φτιάχνεται με πουρέ φρούτων		
Strawberry, tropical mix fruits - Φράουλα, διάφορα τροπικά φρούτα		
Energy Boost Smoothie		8.00
Raspberry, mango - Βατόμουρο, μάνγκο		
Milkshakes - Μιλκσέικς		6.50
Chocolate, vanilla, strawberry - Σοκολάτα, βανίλια, φράουλα		

Energy Drinks ≈ Ενεργειακά Ποτά

Red Bull Energy Drink	4.00
Red Bull Sugar Free - Χωρίς Ζάχαρη	4.00
Red Bull Energy Drink Red Edition (Watermelon) - Καρπούζι	4.00

Fresh Juices - Vitamin C ≈ Φρέσκοι Χυμοί

Orange Juice - Χυμός πορτοκαλιού	5.50
Watermelon Juice - Χυμός Καρπουζιού	5.50
Pomegranate Juice - Χυμός Ρόδι	6.00
Mix Fresh Juice - Φρέσκος Ανάμεικτος	6.50

Cocktails ≈ Κοκτέιλς

€

COCKTAILS

SPRITZES

Aperol Spritz	10.50
Aperol, prosecco, soda water, orange slice	
Hugo	10.50
Elderflower, prosecco, mint leaves	
Campari Spritz	10.50
Campari, Prosecco, Soda, Orange slice	
Blonde Spritz	10.50
Johnnie Walker Blonde Whisky, peach juice, prosecco, soda water	

CLASSIC - ΚΛΑΣΙΚΑ

Brandy Sour	9.00
Keo Brandy, lemon squash, angostura bitters, soda water	
Mojito	10.50
FLAVOURS: CLASSIC, STRAWBERRY	
Bacardi rum, mint leaves, sugar, soda water, fresh lime	
Pina Colada Frozen	11.00
Captain Morgan Spiced Rum, Malibu, pineapple juice, coconut puree	
Daquiri Frozen Strawberry or Passion	10.50
FLAVOURS: STRAWBERRY, PASSION	
Bacardi rum, fresh lime,	
Strawberry Margarita Frozen	10.50
Jose Cuervo tequila, Cointreau fresh, lime, puree, lime syrup	
Classic Lemon Margarita	12.50
Don Julio Blanco tequila, Cointreau, fresh lime	
Negroni	12.00
Tanqueray London Dry gin, Cinzano rosso, Campari	
Paloma	13.00
Tequila Patron, fresh lime, pink grapefruit soda	
Espresso Martini	10.00
Smirnoff vodka, espresso shot, vanilla syrup, Tia Maria	
Whisky Sour	10.50
Johnnie Walker Blonde Whisky, sugar syrup, angostura bitters	

SIGNATURE

Rock n' Roses Mediterranean . Sweet n' Sour	13.50
Hendrick's gin, cucumber tonic, rose syrup, homemade lemonade	
Kalifi Dream Sweet	13.50
Grey Goose, Mastiha Skinos, fresh watermelon, coconut puree	
Tropical Ginbull Sweet	12.00
Bombay Gin, Red bull red edition - Watermelon	
Lola goes Blonde Sweet	12.50
Johnnie Walker Blonde Whisky, passionfruit puree, fresh lime, peach liquer, vanilla syrup	

Gin & Tonic Combination

G&T ZERO	11.00
Tanqueray 0.0, light tonic, black peppercorns	
Violet Vibe	11.00
Tanqueray Blackcurrant Royale, tonic water, dry lime	
Lemon Light	12.00
Bombay Cru, light tonic, dry lemon	
Citrus Spark	11.00
Tanqueray Flor De Sevilla, tonic water, dry orange	
The Green Whisper	12.00
Hendrick's gin, cucumber tonic, peeled cucumber	
Black Smokers	13.00
Black Smokers gin, light tonic, rosemary	

Whisky

	5cl	35cl	70cl
Glendfiddich 12yo	8.50		130.00
Johnnie Walker Black Label	8.00	65.00	120.00
Chivas Regal 12yo	8.00	65.00	120.00
Jack Daniel's	7.50		
Famous Grouse	7.00		100.00
Macallan 12yo	15.00		
Johnnie Walker Blue Label	30.00		350.00
Johnnie Walker Blonde	7.50		110.00

Aperitifs | Liquers

€

Brandys & Cognacs | Digestives

	5cl
Campari	7.00
Martini Dry, Bianco, Rosso	7.00
Jagermeister,	7.00
Fernet Branca	7.00
Baileys	7.00
Tia Maria	7.00
Malibu	7.00
Hennessy VS	13.00
Metaxa 5*	8.50
VSOP	6.50
Commandaria Kyperounda Winery	6cl
Skinos Mastiha	5.00
	30.00
	100.00

Ouzo, Tsipouro & Zivania

	5cl	20cl
Ouzo Plomari	5.50	18.00
Ouzo Barbayanni (Blue, Green)		19.00
		90.00
Ouzo Plomariou Giannatsi		20.00
Ouzo Samara Sugar Free		18.00
Tsipouro Babatzim (no anice)		20.00
Zivania KEO	4.00	16.00
Tsililis Dry Without Anice		22.00

Vodka

	5cl	35cl	70cl
Stoli	7.00	60.00	100.00
Grey Goose	8.50		130.00
Belvedere	8.50		130.00
Smirnoff	7.00		100.00
Absolut	7.00		100.00
Beluga	8.50		130.00

Gin

	5cl		70cl
Bombay	7.50		110.00
Gin Mare	8.50		130.00
Hendrick's	8.50		130.00
Beefeater	7.00		100.00
Gordon's London Dry	7.00	60.00	100.00
Gordon's Premium Pink	7.00		
Tanqueray London Dry	7.50		110.00
Tanqueray No.TEN	9.00		140.00
Monkey 47	15.00	50cl 120.00	
Black Smokers (Cyprus Craft Gin)	10.00		150.00
Tanqueray 0.0	7.50		

Rum

	5cl		70cl
Diplomatico Mantuano	9.00		140.00
Havana Club Anejo 3	7.50		110.00
Captain Morgan Spiced	7.00		100.00
Captain Morgan Dark	7.00		100.00
Captain Morgan White	7.00		100.00
Bacardi	7.00		100.00
Bumbu	10.00		150.00
Zacapa Solera	14.00		

Tequila

	5cl		70cl
Jose Cuervo Silver/Gold	7.00		110.00
Patron Blanco/Reposado	10.00		130.00
Cazadores Silver/Gold	7.00		110.00
Volkan Silver & Gold	9.50		
Don Julio Blanco/Reposado	12.00		150.00
Don Julio 1942	30.00		400.00

Mixer

1.50

Premium mixers

2.00

Shots

North €5.00 | Jose Cuervo Silver & Gold €5.00 | Patron €8.50 | Jagermeister €5.00

Mastiha Skinos €5.00 | Zivania €4.00 | Don Julio €9.00 | Don Julio 1942 €28.00

BEERS

Beers & Ciders ≈ Μπύρες & Μηλίτες

		€
Carlsberg	33cl	4.50
Leon	33cl	4.50
Heineken	33cl	5.50
Corona	35.5cl	5.50
Stella Artois	33cl	5.50
Guinness	44cl	6.50
Somersby Apple Cider	33cl	5.50
Smirnoff Ice RTD	27.5cl	5.50
Bacardi Breezer Watermelon	27.5cl	5.50
Moretti	33cl	5.50
Carlsberg 0.0% - No Alcohol	33cl	5.50
Heineken 0.0% - No Alcohol	33cl	5.50

Draught Beers ≈ Βαρελίσιες Μπύρες

	Half Pint	Pint
KEO	3.50	5.00
KEO Shandy	4.00	5.50
Estrella	4.50	6.00
Erdinger Weiss	50cl	6.00
Kopparberg Strawberry Lime	40cl	5.50

Cyprus Microbreweries ≈ Κυπριακά Μικροζυθοποιεία

Sitarenia By Pivo Microbrewery Bavarian Weisse Beer	33cl	7.50
Hoppy By Pivo Microbrewery American Red IPA	33cl	7.50
Miss Octo Microbrewery	33cl	7.00
Militsa Apple Cider	33cl	6.00
Sandy Weiss	33cl	6.00
Latina	33cl	5.50
Kombucha	33cl	7.00

Wines ≈ Κρασί

€

Small Bottles

Μικρές Μπουκάλες

Moschofilero White wine Dry	18,7cl	6.50
Saint Antonios White Wine Med. Sweet	18,7cl	6.50
Aes Ambelis Rose / Dry	18,7cl	6.50
Agiorgitiko Red wine Dry	18,7cl	6.50
Aes Ambelis Sauvignon Blanc	18,7cl	6.50
Prosecco	20 cl	8.50
Astoria Prosecco	20 cl	9.50
BiancoNero Sparkling Wine / White or Rose / Semi Sweet	20 cl	11.00
Torre, Vina Esmeralda	37,5 cl	17.50

Wines Glass

Κρασί Ποτήρι

Sancerre, Domaine De La Rossignole	Dry	12.90
Romance Chateau De Berne	Dry	10.00
Vina Esmeralda rose/white	Medium/Dry	9.00

Champagnes & Sparkling Wines

75cl

Σαμπάνιες & Αφρώδη Κρασιά

Butterfly, Prosecco DOC Treviso, Astoria	White	Extra Dry	38.00
Corte Alta Malvasia	Rose	Sweet	36.00
Bottega Petalo Moscato Spumante	White	Dry	36.00
Moscato Fashion Victim, Astoria	Rose	Sweet	40.00
Drappier Carte D'or Brut	White	Dry	130.00
Moët & Chandon Brut Impérial	Brut	Dry	100.00
Veuve Clicquot	Brut		130.00
Veuve Clicquot	Rose		150.00
Laurent Perrier	Rose	Dry	180.00
Dom Pérignon	Brut		420.00
Louis Roederer Cristal	Brut		400.00

WINES

White Wines - Λευκά Κρασιά

75cl

Thisbe Keo	Med. Dry	20.00
On the palate it is fresh of apples and grapefruit with a hint of lively citrus.		
Vasiliko Xynisteri	Dry	25.00
A modern white wine with a rich aroma of stone fruits, citrus and exotic fruits, with herbs of Greek nature to follow. The palate is full and complex, with a cool acidity and a pleasant aftertaste.		
Kyperounda Winery Petritis, Xynisteri	Dry	27.00
Fresh and aromatic, it combines the rich fruit of this variety with a few elusive oak notes that result from its partial maturing in selected oak barrels.		
Torres, Vina Esmeralda	Dry	30.00
Brilliant straw yellow. Very fragrant, with delicate floral (rose) and fruit (lychee) notes. Soft and seductive on the palate with a luscious (acacia honey) finish.		
Gewürztraminer Joseph Cattin Riesling	Dry	33.00
Ripe exotic fruits flavors, well-balanced between spiciness and freshness. Long-lasting finish.		
TsiakkasSauvignon Blanc	Dry	34.00
Tropical fruit aromas, botanical notes and a fresh acidity		
Alisia, Astoria	Dry	34.00
Intense, fruity reminding of hay and walnut husk, fine and elegant. Velvety harmonious, characteristic and refined.		
Kyperounda Winery Alimos Chardonay	Med. Dry	36.00
A classic Chardonnay, fermented and matured in oak barrels, enriched with aromatic complexity, rich taste, and the ability to evolve inside the bottle.		
Hans Greyl, Marlborough, New Zealand	Dry	37.00
Fresh herbal aromas and flavors are perfectly balanced by ripe guava and passion fruit.		
Alpha Estate Malagouzia Turtles	Dry	42.00
Brilliantly, light yellow in color with greenish tints. Strong and lively nose, typical Malagouzia. A classy wine with long finish and persistent aromas.		
Single Vineyard, Malagouzia Gerovassiliou	Dry	48.00
A vibrant, aromatic wine showing jasmine and peach and a touch of mineral with a spicy and an opulent mouthfeel.		
Sancerre, Domaine De La Rossignole	Dry	55.00
Fleshy palate and refreshing flavours of exotic fruits and citrus zest echoing the nose, enveloped by distinctive mineral overtones.		
Chablis	Dry	55.00
The mouth is round and balanced with enjoyable fruitiness revealing exotic fruits aromas.		
GAIA Estate Thalassitis, Assyrtiko	Dry	58.00
Its color is bright lemon green. Its aromatic profile screams Santorini, with citrus fruits and especially lemon, with citrus peels, with a sweet peach and also with the aromas of gunpowder. In the mouth it is again lemony with crisp acidity, rich flavor and a nice salty aftertaste.		

Rose Wines - Ποζέ

75cl

Tsangarides Rose	Dry	24.00
This exquisite wine is crafted from 100% Shiraz grapes, grown in the unique terroir of Paphos, known for its perfect altitude and rich, silt loamy soils.		
Vasiliko Einalia	Dry	25.00
Dry Rose Wine. Protected Geographical Indication Paphos from selected vineyards.		
Torres, Vina Esmeralda	Dry	30.00
Its aroma is dominated by red fruits such as cherry, strawberry and rose. Its taste is refreshing and light, intense fruity notes, and a pleasant aftertaste.		
Romance, Chateau De Berne	Dry	38.00
Intense bouquet, with notes of citrus and red berry.		
Kyperounda Winery Akte	Dry	38.00
Château De Berne Inspiration	Dry	48.00
Very pale peach, shiny robe Expressive lively, intense and very fruity bouquet, with notes of exotic fruit, citrus and stone fruit.		
Domaine Ott, Clos Mireille	Dry	75.00
It has aromas and notes of citrus fruit, as well as very fresh hints of liquorice. On airing, the nose progresses to white flowers. In the mouth, there is a fine balance between freshness and liveliness, with aromas of white fleshy fruits		
Château De Berne Inspiration Magnum 1.5L	Dry	90.00
Very pale peach, shiny robe. Expressive lively, intense and very fruity bouquet, with notes of exotic fruit, citrus and stone fruit.		

Red - Ερυθρά

75cl

Ktima Keo	Dry	28.00
Red dry full-bodied wine with an exquisite bouquet of bramble fruits together with smoky oak. The palate shows blackberries and currants embraced by creamy vanilla oak.		
LaFiole	Dry	26.00
Its red fruits and its gourmet character will take you on the roads of the Rhône Valley. A tasty getaway among the Grenache vines swept by the Mistral.		
Vlassides Shiraz	Dry	35.00
This is a rich wine with soft tannins. The grapes come from non-irrigated vineyards in Kilani, Vouni and Pachna. The wine matures in oak barrels.		

Cigar Shop

RP Decade Tube	30
AgingRoom Maestro 652(20)	30
RP Gran Reserve Robusto 10	20
Brickhouse Corona	15
La Aurora Santiago Robusto	15
Chinchallero Picadillo	15

WINES

Coffees ≈ Καφέδες

€

Cyprus Coffee - Κυπριακός	2.00
Double Cyprus Coffee - Κυπριακός Διπλός	3.00
Cappuccino - Καπουτσίνο	4.50
Nescafe - Νέσκαφε	3.50
Frappe - Φραπέ	3.50
Espresso - Εσπρέσο	3.00
Double Espresso - Εσπρέσο Διπλός	3.50
Americano - Αμερικάνο	4.00
Hot / Iced Chocolate - Ζεστή / Κρύα Σοκολάτα With whipped cream - Με σαντιγί	5.00
Freddo Espresso - Φρέντο Εσπρέσο	4.00
Freddo Cappuccino - Φρέντο Καπουτσίνο	4.50
Tea Hot or Cold - Τσάι Ζεστό ή Κρύο Black, green, cypriot herbs, lousia, chamomile Μαύρο, πράσινο, lousia, χαμομήλι	3.50
Fresh Leaf Tea Ζεστό ή Κρύο Ginger apple, chacomile rose	5.00
Mocha - Μόκα	6.50
Raw Cacao with coconut milk	7.00
Hot / Iced Matcha Latte - Ζεστό / Κρύο Λάτε Μάτσα	8.00
Hot / Iced Latte - Ζεστό / Κρύο Λάτε	5.00
Hot / Iced Caramel Latte Ζεστό / Κρύο Λάτε με καραμέλα	5.50
Rose Latte (no coffee) Γάλα με τριαντάφυλλο	5.00
Baileys Coffee - Καφές με Baileys	8.50
Irish Coffee - Ιρλανδέζικος Καφές	8.50
Add caramel or vanilla - Πρόσθεσε καραμέλα ή βανίλια	0.50
Alternative vegan milks soya or coconut	

Prices include all legal surcharges | Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες χρεώσεις

COFFES

Wines ≈ Κρασί

€

Small Bottles

Μικρές Μπουκάλες

Moschofilero White wine Dry	18,7cl	6.50
Saint Antonios White Wine Med. Sweet	18,7cl	6.50
Aes Ambelis Rose / Dry	18,7cl	6.50
Agiorgitiko Red wine Dry	18,7cl	6.50
Aes Ambelis Sauvignon Blanc	18,7cl	6.50
Prosecco	20 cl	8.50
Astoria Prosecco	20 cl	9.50
BiancoNero Sparkling Wine / White or Rose / Semi Sweet	20 cl	11.00
Torre, Vina Esmeralda	37,5 cl	17.50

Wines Glass

Κρασί Ποτήρι

Sancerre, Domaine De La Rossignole	Dry	12.90
Romance Chateau De Berne	Dry	10.00
Vina Esmeralda rose/white	Medium/Dry	9.00

Champagnes & Sparkling Wines

75cl

Σαμπάνιες & Αφρώδη Κρασιά

Butterfly, Prosecco DOC Treviso, Astoria	White	Extra Dry	38.00
Corte Alta Malvasia	Rose	Sweet	36.00
Bottega Petalo Moscato Spumante	White	Dry	36.00
Moscato Fashion Victim, Astoria	Rose	Sweet	40.00
Drappier Carte D'or Brut	White	Dry	130.00
Moët & Chandon Brut Impérial	Brut	Dry	100.00
Veuve Clicquot	Brut		130.00
Veuve Clicquot	Rose		150.00
Laurent Perrier	Rose	Dry	180.00
Dom Pérignon	Brut		420.00
Louis Roederer Cristal	Brut		400.00

WINES