



AMALFI COAST

RESTAURANT BEACH BAR

ALL DAY

ALLERGENS INDEX



VEGAN



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

BREAKFAST 10:00-12:00

TOAST TURKEY OR HAM

White bread, cheese, tomato, mayonaise

Λευκό ψωμί, τυρί, τομάτα, μαγιονέζα

6,50

HAM & CHEESE OMELLETE

Fresh eggs, aged ham, parmesan, feta, served with fresh salad

Αυγά φρέσκα, ζαμπόν παλαιωμένο, παρμεζάνα, φέτα, σερβίρεται με πράσινη σαλάτα

13,00

VEGGIE OMELETTE



Fresh eggs, ricotta, peppers, onions, tomato, mushrooms, served with fresh salad

Αυγά φρέσκα, ρικότα, πιπερια, κρεμμύδι, τομάτα, μανιτάρι, σερβίρεται με πράσινη σαλάτα

Add: cheeses: 1.00 / cold cuts 2.00 / salmon: 4.00 / vegetables: 1.00

11,00

YOGHURT BOWL

Granola, chia, blueberries, yoghurt, strawberries, honey, mint

Μύρτιλα, φράουλες, γκρανόλα, μέλι, δυόσμο, chia

Επιλογή VEGAN γιαούρτι / Selection of vegan yoghurt: +2,00

11,00

PANCAKES



Hazelnut praline, blackberries, red fruits, blueberries, hazelnut, biscuit

Πραλίνα φουντουκιού, βατόμουρα, κόκκινα φρούτα, μύρτιλα, φουντούκι, μπισκότο

14,00

SNACKS 12:00-17:00

CLUB SANDWICH

Pan payes bread, chicken, smoked ham, cheese, tomato, lettuce, remoulade sauce & french fries

Ψωμί pan payes, κοτόπουλο, καπνιστό ζαμπόν, τυρί, τομάτα, μαρούλι, σάλτσα ρεμουλάντ & πατάτες τηγανίτες

19,50

BEEF BURGER

Beef burger 200gr with smoked sauce, lettuce, tomato, onion, tartare sauce & french fries

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι 200gr με καπνιστή σάλτσα, μαρούλι, τομάτα, κρεμμύδι, σάλτσα ταρτάρ & πατάτες τηγανίτες

23,00

VEGAN BURGER



Vegan burger, tomato, onion, lettuce, tartare sauce & french fries

Μπιφτέκι vegan, τομάτα, κρεμμύδι, μαρούλι, σάλτσα ταρτάρ & πατάτες τηγανίτες

22,00

WOOD-OVEN SANDWICH



Prosciutto cotto, arugula, basil pesto, sundried tomato, fresh tomato, mayonnaise

Prosciutto cotto, ρόκα, πέστο βασιλικού, λιαστή τομάτα, φρέσκια τομάτα, μαγιονέζα

15,00

HOT DOG LOBSTER BREAD

Brioche bun, turket sausage, sauteed cabbage, fried onion, ketchup, mustard & French fries

Ψωμάκι brioche, λουκάνικο γαλοπούλας, λάχανο σωτέ, τηγανιτό κρεμμύδι, μουστάρδα, κέτσαπ & πατάτες τηγανίτες

17,50

BREAD & DIPS

12:00-23:30

- LOCAL SOURDOUGH BREAD



LACTOSE FREE

VEGETARIAN

Oregano, thyme, olive oil & garlic butter

Ψωμί προζυμμένο με δενδρολίβανο, ελαιόλαδο & σκορδοβούτυρο

8,00
- TARAMAS



LACTOSE FREE

VEGETARIAN

NUTS FREE

Fish roe bottarga, aromatic oil

Λευκός ταραμάς με πούδρα αυγοτάραχο και λάδι μυρωδικών

11,00
- AUBERGINE SALAD



LACTOSE FREE

Smoked aubergine, peppers, garlic, parsley, hazelnut, tricolor pita bread

Καπνιστή μελιτζάνα, πιπεριές, σκόρδο, μαϊντανός, φουντούκι, τρικολόμε πίτες

10,50

WOOD-OVEN PIZZA

12:00-23:30

- MARGHERITA



VEGETARIAN

Tomato sauce, mozzarella, basil, garlic-infused oil

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, βασιλικός, σκορδόλαδο

18,00
- GRECO STYLE

Tomato sauce, cheese variety, peppers, olives, feta*, oregano

Σάλτσα τομάτας, μιξ τυριών, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιά, φέτα, ρίγανη

20,50
- PROSCIUTTO COTTO

Tomato sauce, mozzarella, aragula, garlic butter

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, ροκα, σκορδοβούτυρο

20,00
- DIAVOLA

Tomato sauce, cheese variety, spianata

Σάλτσα τομάτας, μιξ τυριών, καυτερή σπιανάτα

20,00
- ROSE PIZZA

Cream, tomato, mushroom, bacon, parmesan, cheese variety

Κρέμα γάλακτος, τομάτα, μανιτάρι, μπέικον, παρμεζάνα, μιξ τυριών

20,00
- PISTACHIO - MORTADELLA

Mozzarella, mortadella with pistachio and peppers, salty pistachio praline

Μοτσαρέλα, μορταδέλα με φυστίκι και πιπεριά, αλμυρή πραλίνα φυστίκι Αιγίνης

23,00

SALADS

12:00-23:30

GREEK SALAD

18,00

Tomatoes, cherry tomatoes, pickled onion, cucumber, tricolor peppers, feta, carobrusk, sea fennel, olive oil, vinegar

Τομάτα, τοματίνια, κρεμμύδι πίκλα, αγγούρι, πιπεριές τριχολόρε, φέτα, παξιμάδι χαρούπι, κρίταμο, ελαιόλαδο, ξύδι

GREEN SALAD



17,00

Green and red salad, mango, strawberry, walnut, onion, red chili, broiled manouri cheese, strawberry dressing

Πράσινα και κόκκινα φύλλα, μάνγκο, φράουλα, καρύδι, κρεμμύδι, τσίλι κόκκινο, μανούρι καψαλισμένο, ντρέσινγκ φράουλας

CEASAR SALAD



18,50

Chicken, iceberg, bacon, crouton, aioli, corn

Κοτόπουλο, iceberg, μπέικον, κρουτόν, aioli, καλαμπόκι

BEETROOT



17,50

Tricolore beetroots, arugula, local myzithra cheese, hazelnuts with salty caramel, red fruits dressing

Τριχολόρε παντζάρια, ρόκα, γλυκιά μυζήθρα Ρόδου, φουντούκι με αλμυρή καραμέλα, dressing από κόκκινα φρούτα

BURRATA



22,00

Black olives powder, arugula leaves, basil pesto, cherry tomato, pickled onion, tomato, tomato chutney

Χώμα μαύρης ελιάς, φύλλα ρόκα, πέστο βασιλικού, τοματίνια, πίκλα κρεμμύδι, τομάτα, chutney τομάτας

STARTERS

12:00-23:30

CRISPY MUSHROOMS 17,00



Wild mushroom variety, mushroom powder, sour cream, truffle oil
Ποικιλία άγριωνμανιταριών, πούδραμανιταριών, ξινή κρέμα, λάδι τρούφας

SHRIMP CEVICHE 18,50



Shrimps, onion, chives, dried corn, mint, chili, lime, passion fruit
Γαρίδες, κρεμμύδι, σχοινόπρασο, αφυδατωμένο καλαμπόκι, τσίλι, δυόσμο, φρούτα του πάθους

OCTOPUS 19,50



Turmeric humus, caramelized onion, broiled tomato, aromatic relish, lemon & honey glaze
Χούμους κουρκουμά, καραμελωμένα κρεμμύδια, καψαλισμένη τομάτα & relish μυρωδικών, γλάσο μέλι & λεμόνι

CALAMARI 19,00

Fresh squid, hearbs powder, lemon cream
Φρέσκο καλαμάρι, πούδρα απο διάφορα βότανα, κρέμα λεμονιού

CATCH OF THE DAY FISH CARPACCIO 20,00



Fresh white fish fillet, coriander, avocado puree, chili, lime, tonka, peppers, caviar
Φιλέτο λευκού ψαριού, κόλιανδρο, πουρές αβοκάντο, τσίλι, λάιμ, τονκα, τριλογία πιπεριάς, χαβιάρι

BRIE CHEESE 24,00



Aromatic rosemary honey, crispy sourdough bread, red fruits sauce
Αρωματικό μέλι δενδρολίβανου, τραγανό ψωμί προζυμένιο, σάλτσα κόκκινα φρούτα

FRITTO MISTO 18,50

Mussels, kanini, smelt fish, shrimps, octopus
Μύδια, kanimi, αθερίνα, γαρίδα, χταπόδι

MUSSELS 20,50



Steamed mussels, fennel, carrot, onion, retsina infused with citrus, chives
Μύδια αχνιστά, φινόκιο, καρότο, κρεμμύδι, ρετσίνα με εσπεριδοειδή, σχοινόπρασο

MAIN COURSES

12:00-23:30

SEA

CROAKER FISH FILLET 27,00  

Warm greens, cauliflower, onion, garlic, dill, broiled citrus fillets, fish veloute with citrus
Χόρτα σύβραση, κουνουπίδι, κρεμμύδι, σκόρδο, άνηθο, καψαλισμένο φιλέτο
εσπεριδοειδών, βελουτέ ψαριού-εσπεριδοειδών

SALMON FILLET 29,50  

Celery root puree, beetroot, saffron beurre blanc sauce
Πουρές σελινόριζας, παντζάρι, σάλτσα beurre blanc σαφράν

GRILLED LOBSTER 132,00 PER KG  

GRILLED SHRIMPS 29,00

Beurre noisette, chimichurri, seaweed salt
Βούτυρο noisette, chimichurri, αλάτι με φύκια

ASK YOUR WAITER ABOUT FRESH FISH AVAILABILITY

FARM

CHICKEN FILLET 19,50 

Corn puree, glazed carrots papardelle, corn flambe, miso sauce
Πουρές καλαμπόκι, καψαλισμένο καλαμπόκι, παπαρδέλες καρότου, σάλτσα miso

IBERICO PORK CHOP 24,00

Cauliflower, broccoli, artichoke, red wine sauce with thyme
Κουνουπίδι, μπρόκολο, αγκινάρα, σάλτσα κόκκινου κρασιού με θυμάρι

RIB-EYE 250GR 60,00

Caramelized & puree parsnip, golden leek, beurre noisette,
beef sauce with red fruits
Παστινάκι σε δύο υφές (πουρέ-καραμελωμένο), χρυσαφένιο πράσο,
βούτυρο noisette, σάλτσα μοσχαριού με κόκκινα φρούτα

BEEF FILLET 200GR 50,00

Caramelized & puree parsnip, golden leek, beurre noisette, beef sauce with red fruits
Παστινάκι σε 2 υφές (πουρές - καραμελωμένο), χρυσαφένιο πράσο, βούτυρο
noisette, σάλτσα μοσχαριού με κόκκινα φρούτα

BEEF TAGLIATA 50,00

Butter noisette, chives & pepper sauce
Βούτυρο noisette, σχοινόπρασο & σάλτσα πιπεριού

SIDES & SAUCES

BABY SMASHED POTATOES 8,50
ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΠΑΣΤΕΣ

FRENCH FRIES 8,50
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

MESCLAN SALAD 5,50
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕΣΚΛΑΝ

SAUTEED BROCCOLI 6,50
ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΣΩΤΕ

STRING BEANS 6,50
ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ

PEPPER SAUCE 5,00
ΣΑΛΤΣΑ ΠΙΠΕΡΙΟΥ

BEARNAISE 6,00
ΜΠΕΡΝΕΖ

WINE SAUCE WITH 5,50
THYME & HONEY
ΣΑΛΤΣΑ ΚΡΑΣΙΟΥ
ΜΕ ΘΥΜΑΡΙ & ΜΕΛΙ

SEAFOOD BEURRE BLANC 6,00
BEURRE BLANC ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

PASTA & RISOTTI

12:00-23:30

SEAFOOD PASTA 28,00 

Tagliatelle, onion, garlic, clams, mussels, shrimps, salmon, butter, shellfish bisque & chives
Ταλιατέλες, κρεμμύδι, σκόρδο, κυδώνια, μύδια, γαρίδες, σολομό, βούτυρο, ζωμός από όστρακα, σχοινόπρασο

NAPOLITEN TAGLIOLINI 16,50  

Fermented tomato, garlic, basil
Ντομάτα ζύμωσης, σκόρδο, βασιλικό

TAGLIOLINI VONGOLE 24,00

Clams, onion, pistachio pesto, garlic
Αχιβάδες, κρεμμύδι, πέστο φυστίκι Αιγίνης, σκόρδο

TAGLIATELLE RAGOUT 26,00 

Cretan graviera, beef ragout, tomato sauce, red wine, onion, garlic
Γραβιέρα Κρήτης, ραγού μοσχάρι, σάλτσα ντομάτας, κόκκινο κρασί, κρεμμύδι, σκόρδο

CHICKEN GARGANELLI 22,00 

Sun-dried tomato, cream, white wine, garlic, onion, chicken, parsley, butter
Λιαστή τομάτα, κρέμα γάλακτος, κρασί λευκό, σκόρδο, κρεμμύδι, κοτόπουλο, μαϊντανό, βούτυρο

TRUFFLE RISOTTO 24,00   

Wild mushroom variety, onion, cream cheese, truffle, chives, porcini powder
Ποικιλία άγριων μανιταριών, κρεμμύδι, τυρί κρέμα, τρούφα, σχοινόπρασο, πούδρα πορτσίνι

CUTTLEFISH RISOTTO 25,50  

Onion, carrot, squid ink, spinach, lemon
Κρεμμύδι, καρότο, μελάνι σουπιάς, σπανάκι, λεμόνι

LOBSTER PASTA FOR TWO 154,00 

Whole lobster, lobster bisque, onion, carrot, tomato, chilli flakes, basil, mint
Ολόκληρος αστακός, μπισκ αστακού, κρεμμύδι, καρότο, ντομάτα, μπούκοβο, βασιλικό, δυόσμο

VEGAN

CAULIFLOWER STEAK 20,50

Coconut & celery root puree, hazelnut, minced cauliflower, carrot papardelle, miso glaze, chives
Πουρέ καρύδα-σελινόριζα, φουντούκι, κιμά κουνουπίδι, παπαρδέλες καρότο, γλάσο miso, σχοινόπρασο

KIDS MENU

12:00-23:30

CHICKEN NUGGETS & FRENCH FRIES 13,00

Κοτομπουκιές & πατάτες τηγανιτές, μαγιονέζα

NAPOLITEN 11,00

Tomato sauce, basil, garlic / Σάλτσα τομάτας, βασιλικό, σκόρδο

PLATTERS

09:30-23:30

COLD CUTS & CHEESES VARIETY 27,50

FRUIT PLATTER 18,00

DESSERTS

12:00-23:30

PROFITEROLE 16,50

Patisserie, milk creme, vanilla ice cream
Κρέμα πατισερί, κρεμέ γάλακτος, παγωτό βανίλια

PISTACHIO CREME BRULEE 14,50

Pistachio, caramel, amarena sorbet, star fruits
Φυστίκι Αιγίνης, καραμέλα, σορμπέ αμαρένα, star fruit

PAVLOVA 15,00

With framboise cream, strawberry compote & mint
Πάβλοβα με κρέμα φραμπουάζ, compote φράουλας και δυόσμο

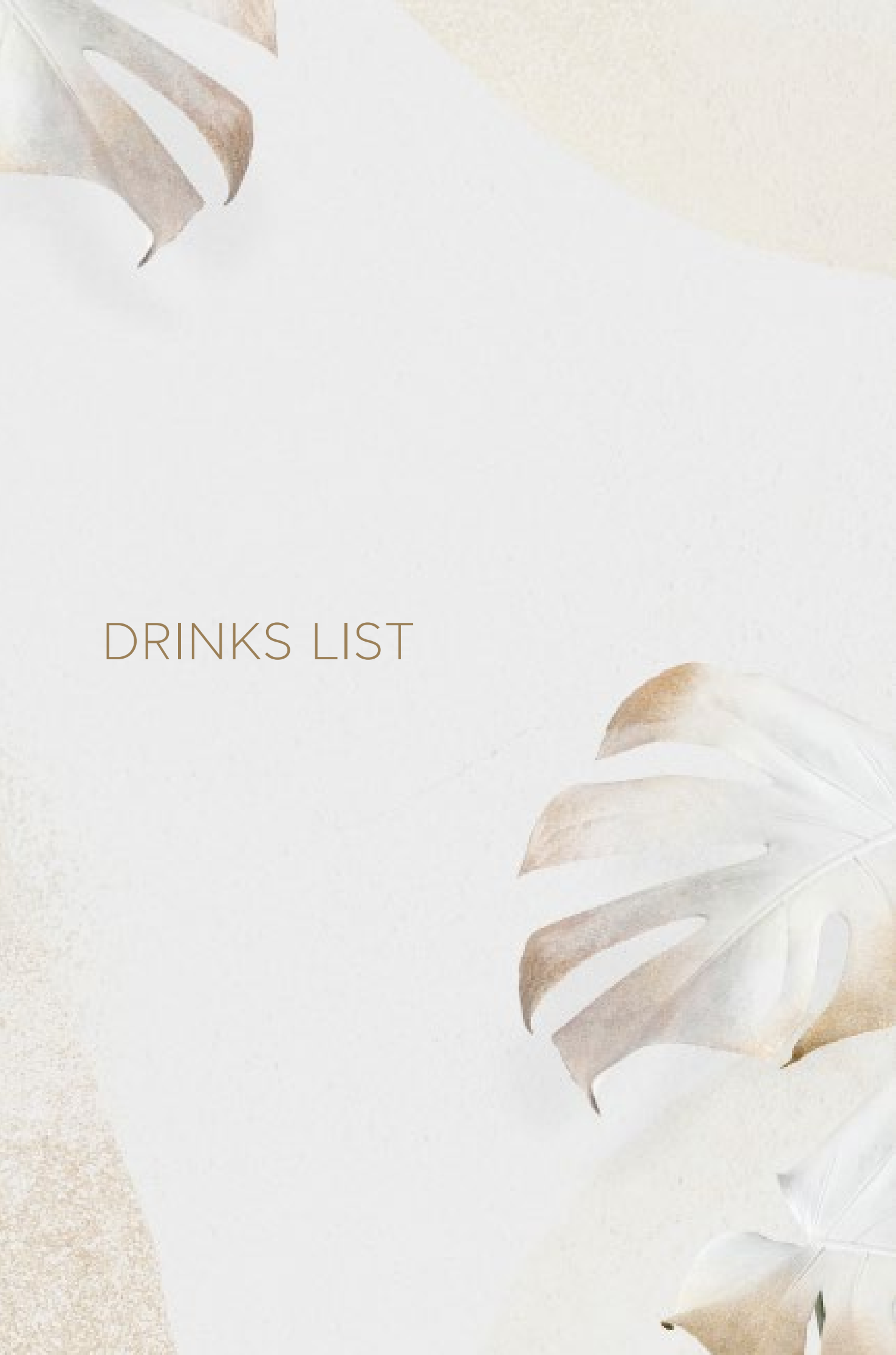
MELON 14,50

Melon, kiwi, grapes, green soup, lemon sorbet
Πεπόνι, ακτινίδιο, σταφύλι, πράσινη σούπα, σορμπέ λεμόνι

VEGAN ICE CREAM | 8,00

TRIPLE CHOCOLATE | 20GR PROTEIN | GREEK STYLE VOGHURT

BIRTHDAY CAKE / ΤΟΥΡΤΑ ΓΕΝΕΘΛΙΩΝ 38,50 (PER KILO / ΑΝΑ ΚΙΛΟ)



DRINKS LIST

WINE LIST

WHITE WINE SELECTION

KYR VANNI ESTATE - PARAGKA RODITIS, MALAGOUZIA AMYNDEON	36,00
LA FARRA - PINOT GRIGIO PINOT GRIGIO VENETO, ITALY	37,00
GKIRLEMIS WINERY - WHITE MALAGOUZIA, SAUVIGNON BLANC DOMOKOS	40,00
MYLONAS WINERY - MALAGOUZIA MALAGOUZIA ATTICA, GREECE	38,00
TATAKIS WINES - MEGATHIRI ATHIRI RHODES	44,00
EMERY - DEXAMENI CHARDONNAV, MALAGOUZIA RHODES	44,00
ALBINO ARMANI - CAMPO NAPOLEONE SAUVIGNON BLANC TRIVENETO, ITALY	54,00
GEROVASILEIOU - MALAGOUZIA MALAGOUZIA EPANOMI, GREECE	69,00
KTIMA VIVLIA CHORA - WHITE SAUVIGNON BLANC, ASSYRTIKO KAVALA, GREECE	58,00
MOINOTERRA - MUSCAT OF SPINAS MUSCAT OF SPINAS CRETE, GREECE	54,00
CHARALABOGLOU - ASSYRTIKO ASSYRTIKO SERRES, GREECE	47,00
MEGA SPILEO ESTATE - SAUVIGNON BLANC SAUVIGNON BLANC KALAVRYTA, GREECE	46,00
SOUTHERN OCEAN - SAUVIGNON BLANC SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH, NEW ZEALAND	53,00
CHAMPALOU - VOUVRAY CHENIN BLANC LOIRE, FRANCE	78,00
MAGOUTES VINEYARD - VIELLES VIGNES BLANC XINOMAVRO, MUSCAT, MALVASIA SIATISTA, GREECE	65,00
LUIGI BAUDANA - DRAGON CHARDONNAV, RIESLING, SAUVIGNON BLANC PIEMONTE	49,00
GKIRLEMIS WINERY - CHARDONNAV CHARDONNAV DOMOKOS, GREECE	56,00



PIEROPAN - "CALVARINO" SOAVE CLASSICO DOCG GARGANEGA VENETO, ITALY	91,00
SIGALAS - SANTORINI ASSYRTIKO SANTORINI	168,00
JEAN BOUCHARD - CHABLIS CHARDONNAV BURGUNDY, FRANCE	121,00

ROSE WINE SELECTION

KYR YANNI ESTATE - PARAGKA XINOMAVRO, MERLOT NAOUSA, GREECE	34,00
GKIRLEMIS WINERY - ROSE SYRAH DOMOKOS, GREECE	40,00
MYLONAS WINERY - CONCEPT ROSE MALAGOUZIA, MANDILARIA ATTICA, GREECE	38,00
TATAKIS WINERY - ROSALIA MERLOT, MUSCAT RHODES, GREECE	31,00
ALBINO ARMANI - ROSE BLEND ADIGE VALLEY, ITALY	43,00
MAGOUTES VINEYARD - ROSE XINOMAVRO, MOSCHOMAVRO SIATISTA, GREECE	57,00
LES QUATRE TOURS - CLASSIQUE ROSE SYRAH, GRENACHE, CINSAULT PROVENCE, FRANCE	46,00
GKIRLEMIS WINERY - LIMNIO ROSE LIMNIO DOMOKOS, GREECE	59,00
KTIMA VIVLIA CHORA - VIVLINOS ROSE "UNDEFINED" DRAMA, GREECE	73,00
CHATEAU MIRAVAL - MIRAVAL ROSE GRENACHE, CINSAULT, TIBOUREN, ROLLE PROVENCE, FRANCE	93,00
CHATEAU MINUTY - M DE MINUTY GRENACHE, SYRAH, CINSAULT PROVENCE, FRANCE	97,00
DOMAINES OTT - BANDOL ROSE GRENACHE PROVENCE, FRANCE	189,00

RED WINE SELECTION

KYR VANNI ESTATE – PARAGKA XINOMAVRO, SYRAH NAOUSA, GREECE	36,00
GKIRLEMIS WINERY – RED MERLOT, CABERNET SAUVIGNON DOMOKOS, GREECE	42,00
MARKOVITIS WINERY – XINOMAVRO XINOMAVRO NAOUSA, GREECE	50,00
MEGA SPILEO ESTATE - PINOT NOIR PINOT NOIR KALAVRYTA, GREECE	58,00
RICCITELI – HEY MALBEC! MALBEC MENDOZA, ARGENTINA	59,00
DELAS FRERES – COTE DU RHONE SYRAH RHONE, FRANCE	46,00
VAJRA – BARBERA D'ALBA BARBERA PIEMONTE, ITALY	66,00
THE FEDERALIST – CABERNET SAUVIGNON CABERNET SAUVIGNON CALIFORNIA, USA	105,00

KOSHER WINES

WHITE WINES

HOUSE OF HAFNER - SAUVIGNON BLANC	55,00
HOUSE OF HAFNER- WELSCH RIESLING CHATEAU ROVAL	55,00
HOUSE OF HAFNER - OTTO YELLOW MUSCAT OFF DRY	55,00

RED WINES

HOUSE OF HAFNER - SHIRAZ CLASSIC	55,00
HOUSE OF HAFNER - MERLOT CUVÉE	55,00
HOUSE OF HAFNER - KIDDUSH SEMI-SWEET	49,00

ROSE WINES

CHATEAU MINUTY - M DE MINUTY ROSE	123,00
HOUSE OF HAFNER - SHOSHANA ROSE BY THE GLASS	10,50

SPARKLING WINES

HOUSE OF HAFNER - MOSCATO MEDSWEET	48,00
HOUSE OF HAFNER - MOSCATO MEDSWEET 200ML	15,50

SPARKLING WINES

MARTINI - PROSECCO WHITE/ROSE	200ML/750ML	11,00/38,00
LA FARRA - PROSECCO ROSE		44,00
ASTI MARTINI - MOSCATO D'ASTI	200ML/750ML	11,00/47,00
TERRABIANCA - MOSCATO D'ASTI		47,00
KARANIKA - CUVÉE SPECIALE		74,00

CHAMPAGNES

MOET & CHANDON - BRUT IMPERIAL	750ML	198,00
MOET & CHANDON - ICE IMPERIAL	750ML	264,00
VEUVE CLICQUOT - ROSE BRUT	750ML	264,00
DOM PERIGNON - BRUT	750ML	935,00

DESSERT WINE SELECTION

EOS SAMOU - GRAND CRU	38,00
CAVINO - MAVRODAPHNE RESERVE	98,00

WINE BY THE GLASS

WHITE WINES

HOUSE WHITE WINE DRY	7,50
KYR YANNI ESTATE - PARAGKA	8,50
TATAKIS SYMPOSIUM SEMI SWEET RHODES	7,50
ALBINO ARMANI - CAMPO NAPOLEONE	8,50
GKIRLEMIS WINERY - SAUVIGNON BLANC	8,50
GEROVASILEIOU - MALAGOUZIA	13,00

ROSE WINES

HOUSE ROSE WINE DRY	7,50
KYR YANNI ESTATE - PARAGKA	8,50
TATAKIS ROSALIA SEMI SWEET RHODES	8,00
GKIRLEMIS WINERY ROSE - SYRAH	8,50
LES QUATRE TOURS - CLASSIQUE ROSE	12,00

RED WINES

HOUSE RED WINE DRY	7,50
TATAKIS - ESPERINOS SEMI SWEET RHODES	8,00
KYR YANNI ESTATE - PARAGKA	8,50
GKIRLEMIS WINERY - RED	8,50
RICCITELI - HEY MALBEC!	12,00

SPARKLING WINES

MARTINI PROSECCO WHITE/ROSE	11,00
ASTI MARTINI MOSCATO D'ASTI	11,00

SIGNATURE COCKTAILS

SUNRISE 42 BELOW COCONUT BLENDED BACARDI PASSOA LIME PINEAPPLE PUREE PINK GRAPEFRUIT SYRUP ORANGE & CARDAMON BITTERS	17,50
ZOMBIE BACARDI & BACARDI CARTA NEGRA MARASCHINO LIQUER PASSION FRUIT COINTREAU LIME FALERNUM SYRUP ANGOSTURA BITTERS	21,00
GRAPE SOUL SOUMA XANTE GREEN APPLE PUREE RASBERRY SURVP LIME	16,50
EL CITRICO DEWARS AMARO MONTENEGRO LIME SUGAR BURLESQUE BITTER TOP UP HERBAL ESPUMA	17,50
COMADANDE BACARDI RED FRUITS PUREE LIME PEACH LIQUER VIOLETA SYRUP ORANGE JUICE	18,50
RED LIES BOMBAY INFUSED RAISIN'S HONEY SYRUP GINGER LIQUER CHERRY PUREE LIME APPLE CIDER THYME BITTER ARUGULA LEAVES	18,50
MARGUERITE CAZADORES REPOSADO SHERRY LIME GRAPEFRUIT MARASCHINO LIQUEUR ORANGE & BOSTON BITTERS	18,50

CLASSIC COCKTAIL AVAILABLE ON REQUEST	14,00
--	-------

SPRITZ'S

WATERMELON SPRITZ 42 BELOW APEROL WATERMELON MARTINI PROSECCO	15,00
OLD CUBAN BACARDI CARTA NEGRA MANDARIN SURVP HONEY SURVP BURLESQUE BITTER MINT LEAVES	16,50
AMALFI SPRITZ BOMBAY LIMONCELLO ITALICUS MARTINI PROSECCO	15,00
PINK SPRITZ APEROL MARTINI BIANCO STRAWBERRY PINK SODA MARTINI PROSECCO	15,00

ALCOHOL FREE

SPICY STORIES LIME RASBERRY PUREE CHOCOLATE SURVP TOP UP GINGER ALE	13,50
LIKE I DO APPLE JUICE ALMOND SURVP MELON PUREE	12,50
REFRESHER GIN 0% LIME CUCUMBER SURVP YUZU SODA (?)	15,00

SPIRITS

VODKA

42 BELOW	11,00
GREY GOOSE	15,00
STOLICHNAVA	12,00
BELUGA	15,00
STOLICHNAVA ELIT	15,00

GIN

BOMBAY	11,00
BOMBAY PREMIER CRU	13,00
BEEFEATER	11,00
BEEFEATER PINK	11,00
MARTIN MILLERS	11,00
HENDRICK'S	15,00
MONKEY 47	17,00
OPIHR	14,00
ROKU	14,00
G' VINE	15,00
OLD SPOT	13,00
GRACE	15,00
VOTANIKON	13,00

RUM

BACARDI CARTA BLANCA / NEGRA	11,00
BACARDI SPICED	11,00
BACARDI ANEJO CUATRO	13,00
BACARDI GRAN RESERVA	19,50
BACARDI GRAN RESERVA DIEZ	19,50
SANTA TERESA	16,50
SAILOR JERRY	15,00
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	17,50
EL DORADO 15*	19,50
ZACAPA	16,50
PLANTATION PINEAPPLE	15,00
PLANTATION ANNIVERSARY	18,50

TEQUILA/MEZCAL

CAZADORES BLANCO / REPOSADO	11,00
PATRON SILVER	17,50
PATRON REPOSADO	18,50
PATRON ANEJO	19,50
OCHO BLANCO / REPOSADO	11,00
MEZCAL	15,00
PATRON EL ALTO	82,00

WHISKEY

SCOTCH

DEWARS WHITE LABEL	11,00
DEWARS 12	13,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	12,00
CHIVAS REGAL 12*	12,00

AMERICAN WHISKEY

BUFFALO TRACE	13,00
JACK DANIEL'S	11,00
MAKER'S MARK BOURBON	14,00
BULLET	11,00
WOODFORD RESERVE	15,00

IRISH WHISKEY

TEELING IRISH SMALL BATCH	11,00
JAMESON	12,00

SCOTTISH SINGLE MALT

ABERFELDY 12*	13,00
MACALLAN 12*	16,50
LAGAVULIN 16*	17,50
TALISKER 10*	15,00

BRANDY

METAXA 5*/7*/12*	10100 / 12,00 / 15,00
COURVOISIER V. S.	17,50
REMY MARTIN V. S. O. P	19,50

APERITIF/DIGESTIVES

MARTINI	10,00
EXTRA DRY / DRY / BIANCO / ROSSO / ROSSATO	
CAMPARI	10,00
AMARO MONTENEGRO	10,00
AMARETTO DISARONNO	10,00
COINTREAU	10,00
DRAMBUIE	10,00
SOUTHERN COMFORT	10,00
LIMONCELLO	10,00
FERNET BRANCA	10,00
ITALICUS	10,00
GRAPPA	9,00
JÄGERMEISTER	10,00
FRANGELICO	10,00
SAMBUCA / WHITE, BLACK	10,00

GREEK SPIRITS

OUZO	9,00
TSIPOURO	9,00
TSIPOURO DARK CAVE	9,00
MASTIHA	11,00

BOTTLE SERVICE

SIMPLE	100,00
42 BELOW, BOMBAY, DEWARS, CAZADORES, BACARDI	
SPECIAL	132,00
PREMIUM	175,00
GREY GOOSE, BOMBAY PREMIER CRU, PATRON, BACARDI 8* ANEJO CUATRO	

BEERS

ALFA DRAUGHT 400ML	8,00
ALFA SEA SALT 330ML	8,50
HEINEKEN 330ML	8,50
HEINEKEN 0% 330ML	8,50
AMSTEL RADLER 330ML	8,50
AMSTEL RADLER PINK 330ML	10,00
NYMFI 330ML	8,50
ERDINGER WEISSBIER 500ML	13,00
MURPH'S 500ML	13,00
BIRRA MORETTI 330ML	10,00
MAMMOS 330ML	8,50
SOL 330ML	10,00

CIDERS

MILOKLEFTIS 300ML	7,50
FORBIDDEN APPLE TROPICAL CRUSH CHERRY	

REFRESHMENTS

MINERAL WATER 1LT	3,90
SAN PELLEGRINO 250ML	5,00
SAN PELLEGRINO 750ML	8,00
COCA-COLA / LIGHT / ZERO	4,50
SPRITE 250ML	4,50
FANTA ORANGE / LEMON 250ML	4,50
SCHWEPES SODA / TONIC 250ML	4,50
3 CENTS	6.50
PINK GRAPEFRUIT SODA GINGER BEER	
FUZE ICE TEA	5.00
PEACH LEMON	
LIFE ICE TEA 0% SUGAR	
PEACH / LEMON 500ML	7,00
QUBE 250ML	6,50
RED BULL 250ML	7,50



GREEK TRADITIONAL "GIAGIA MAS"

ΕΠΙΛΟΓΗ & ΣΕ ΓΡΑΝΙΤΑ / SLUSH OPTION AVAILABLE

ΠΑΝΔΑΙΣΙΑ 9 ΦΡΟΥΤΩΝ 6,50 8+1 FRUITS MIX

100% Greek fruit feast, a traditional recipe from 1957. Consists of 9 fruits: lemon, pear, orange, apricot, peach, green apple, kiwi, carrot and grape, which are rich in protein, vitamins A, B and C, then such as magnesium, fiber and antioxidants.

ΚΕΡΑΣΑΔΑ & ΑΡΜΠΑΡΟΡΙΖΑ 6,50 CHERRY JUICE WITH GERANIUM ESSENCE

An exquisite combination of fruity cherry and aromatic geranium resulting in a beverage full of antioxidants and anti-inflammatory qualities, perfect for the digestive system.

ΛΕΜΟΝΙ & ΦΡΑΟΥΛΑ 6,50 LEMON & STRAWBERRY

100% Greek fruit, a traditional recipe from 1957 rich in vitamins C, A, E niacin, strengthens memory, heart and bones.

JUICES & SMOOTHIES

OUR SMOOTHIES

SUPERFRUITS & GUARANA 7,50

Strengthening juice superfruits with a light taste of Blueberries, Acai Berries, Pomegranate, Goji Berry, Guarana with no added sugar, great for toning, energy with an incredible fruity flavor.

TROPICAL & ALOE VERA 7,50

Each glass is full of PAPAIA - GUAVA - PASSION FRUIT PINEAPPLE AND ALOE VERA. Adding its velvety rich Greek 2% fat yogurt. A real healthy shield for your body.

ΧΥΜΟΙ / JUICES 4,50

ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ 6,50 FRESH ORANGE JUICE

BUBBLE ICE TEA

Welcome to the world of high quality green tea, made from natural extraction, sugar-free, and combined with the total bubble experience- in flavors of watermelon, green apple or passion fruit.

ΚΑΡΠΟΥΖΙ WATERMELON	7,00
PASSION FRUIT	7,00

HOT COFFEE

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ GREEK COFFEE	3,40
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΔΙΠΛΟΣ DOUBLE GREEK COFFEE	4,40
ΕΣΠРЕΣΟ SINGLE ESPRESSO	3,40
ΔΙΠΛΟ ΕΣΠРЕΣΟ DOUBLE ESPRESSO	4,40
ΕΣΠРЕΣΟ ΜΑΚΙΑΤΟ ESPRESSO MACCHIATO	3,90
ΕΣΠРЕΣΟ ΑΜΕΡΙΚΑΝΟ ESPRESSO AMERICANO	3,50
ΔΙΠΛΟ ΕΣΠРЕΣΟ ΑΜΕΡΙΚΑΝΟ DOUBLE ESPRESSO AMERICANO	4,60
ΝΕΣΚΑΦΕ HOT NESCAFE	4,60
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ FILTER COFFEE	4,60
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ CAPPUCCINO	4,40
ΔΙΠΛΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ DOUBLE CAPPUCCINO	5,50
ΖΕΣΤΟ ΛΑΤΕ LATTE	5,20
ΖΕΣΤΗ ΜΟΚΑ MOCHA	6,30
ΙΡΛΑΝΔΕΖΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ IRISH COFFEE	8,50

ΖΕΣΤΟ ΤΣΑΪ HOT TEA	3,80
-----------------------	------

COLD COFFEE

ΦΡΑΠΕ FRAPPE	4,20
ΦΡΑΠΕ ΜΕ BAILEYS FRAPPE WITH BAILEYS	8,50
ΦΡΑΠΕ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ FRAPPE WITH ICE CREAM	7,50
ΦΡΕΝΤΟ ΕΣΠРЕΣΟ FREDDO ESPRESSO	4,20
ΦΡΕΝΤΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ FREDDO CAPPUCCINO	5,00
ΚΡΥΟ ΛΑΤΕ ICED LATTE	5,20
ΚΡΥΑ ΜΟΚΑ ICED MOCHA	6,00

CHOCOLATE

The most delightful chocolate drink, both creamy and delicious, one of the healthiest shakes in its category. Every sip will give you a note of nostalgia and joy.

ΖΕΣΤΗ / ΚΡΥΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ HOT / COLD CHOCOLATE	5,50
ΖΕΣΤΗ / ΚΡΥΑ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ HOT / COLD WHITE CHOCOLATE	6,00

THE SHAKES

BUENITO	7,00
Get ready for a delicious trip of delight, enjoying a rich beverage full of hazelnut praline that will leave you speechless.	
MACHA	7,00
Discover nature's harmony by allowing macha to take you to a world full of flavor and well-being.	
RED VELVET	7,00
A creamy shake, that will make every sip a delight. Let your senses get carried away.	

EXTRAS

ΣΙΡΟΠΙ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ SYRUP OF YOUR CHOICE	+ 0.50
ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ (ΚΑΡΥΔΑ, ΑΜΥΓΔΑΛΟΝ, ΣΟΓΙΑΣ) FRESH MILK OF YOUR CHOICE (COCONUT, ALMOND, SOYA)	+ 0.60





THANK YOU!

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν Φ.Π.Α. / *Prices include VAT*

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα παραπόνων στην έξοδο / *Complaint forms can be found by the exit*

Αν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία ή ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο

Please, let your waiter know if you have any food allergies or special dietary requirements

Αγορανομικός υπεύθυνος / *Market Regulation Supervisor: Flora Georga*

 amalficoastrhodes

M: +30 698 237 5007 | **E:** info@amalficoastrhodes.com