



DECK

food, sushi & spirits



ΚΑΦΕΔΕΣ

Ελληνικός μονός	
Ελληνικός διπλός	
Εσπρέσο μονό / διπλό Stretto / Lungo / Americano / Decaf	
Εσπρέσο con panna με προσθήκη ροζέτας σαντιγί	
Εσπρέσο macchiato (με αφρόγαλα)	
Εσπρέσο affogato	
Καπουτσίνο μονό / διπλό / decaf	
Καπουτσίνο με σαντιγί	
Latte (ζεστό ή κρύο) με προσθήκη ζεστού γάλακτος	
Μόκα	
Μοκατσίνο	
Φρέντο εσπρέσο	
Φρέντο καπουτσίνο	
Στιγμιαίος καφές φραπέ* (ζεστός ή κρύος)	
Στιγμιαίος καφές φραπέ με παγωτό	
Στιγμιαίος καφές φραπέ με λικέρ Baileys	
Κλασικός καφές φίλτρου	
Καφές φίλτρου με γεύσεις Καραμέλα / Φουντούκι / Βανίλια	
Irish coffee καφές φίλτρου με whiskey και σαντιγί	

COFFEES

Greek coffee single	2.50
Greek coffee double	3.30
Espresso stretto / double Stretto / Lungo / Americano / Decaf	2.50 / 3.60
Espresso con panna with whipped cream	3.00
Espresso macchiato (with frothed milk)	3.00
Affogato espresso	4.00
Cappuccino single / double	3.80 / 4.00
Cappuccino single / double	3.80 / 4.00
Latte (hot or cold) with hot milk	3.80
Mocha	4.50
Mochaccino	4.50
Freddo espresso	3.80
Freddo cappuccino	4.00
Instant coffee frappe* (hot or cold)	3.30
Instant coffee frappe with ice cream	4.80
Instant coffee frappe with Baileys	5.00
Classic filter coffee	3.70
Filter coffee with flavors Caramel / Hazelnut / Vanilla	3.70
Irish coffee filter coffee with whiskey and whipped cream	6.50

- Έξτρα σιρόπι / Extra syrup: +0.30€

- Γάλα αμυγδάλου / Almond milk: +0,50€

* Διατίθενται και ντεκαφεϊνέ / * Decaf also available

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ

Σοκολάτα (ζεστή ή κρύα)
Μαύρη Σοκολάτα
Μαύρη Σοκολάτα
με πορτοκάλι και κανέλα
Σοκολάτα Γάλακτος
Σοκολάτα Γάλακτος
με τραγανό φουντούκι
Σοκολάτα Γάλακτος
με νιφάδες καρύδας
Σοκολάτα Γάλακτος
με μπανάνα
Σοκολάτα Γάλακτος
με φράουλα
Λευκή Σοκολάτα
Λευκή Σοκολάτα
με τραγανά φουντούκια
Σοκολάτα με καραμέλα
και Αλάτι Ιμαλαΐων
Λευκή Σοκολάτα με Oreo
Σοκολάτα Ruby
Σοκολάτα
φυστικοβούτυρο, καραμέλα

CHOCOLATES

Chocolate (hot or cold) 4.00
Dark Chocolate 4.50
Dark Chocolate with
orange and cinnamon 4.50
Milk Chocolate 4.50
Milk Chocolate with
crunchy hazelnut 4.50
Milk Chocolate with
coconut flakes 4.50
Milk Chocolate with
banana 4.50
Milk Chocolate with
strawberry 4.50
White Chocolate 4.50
White Chocolate with
crunchy hazelnuts 4.50
White chocolate with
caramel and Himalayan salt 4.90
White chocolate with Oreo 4.90
Ruby Chocolate 4.90
Chocolate Peanut butter
Caramel 4.90

- Έξτρα με αλκοόλ / Extra with alcohol: +1.00€

- Έξτρα σαντιγί / Extra whipped cream: +0.50€



PANCAKES

Red velvet με σοκολάτα πραλίνα, λευκή σοκολάτα και μπισκότο oreo Red velvet with chocolate praline, white chocolate and oreo cookies	8.00
Μύρτιλο, σιρόπι σφενδάμου Blueberry, maple syrup	7.50
Σοκολάτα πραλίνα, μπανάνα, φράουλες και μπισκότο Chocolate praline, banana, strawberries and biscuit	8.00
Μήλο, καρύδια, μέλι και κανέλα Apple, walnuts, honey and cinnamon	7.00
Σοκολάτα πραλίνα, μπισκότο, σπιτική μαρμελάδα (ρωτήστε μας) Chocolate praline, biscuit, homemade jam (ask us)	7.50
Ultra pancake με σοκολάτα λευκή, μπουένο, μπισκότο oreo, μπάλα παγωτό επιλογής και χωνάκι Ultra pancake with white chocolate, bueno, oreo cookie, ice cream ball of choice and icecream cone	9.00

WAFFLES

Πραλίνα bueno, φουντούκια και αμύγδαλα Bueno praline, hazelnuts and almonds	7.50
Σοκολάτα πραλίνα, μπισκότο, μπανάνα Chocolate praline, biscuit, banana	7.00
Σοκολάτα πραλίνα, μπισκότο και φρούτα εποχής Chocolate praline, biscuit and seasonal fruits	8.00
Σοκολάτα πραλίνα, λευκή σοκολάτα, μπανάνα και μπισκότο oreo Chocolate praline, white chocolate, banana and oreo cookie	7.50

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

*Ζητήστε τον κατάλογο με τα γλυκά
Ask for the dessert menu*

- Επιπλέον μπάλα παγωτό +1.80€
- Extra scoop of ice cream +1.80€

ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ

Χυμός πορτοκάλι

Χυμός ανάμεικτος
από 3 φρέσκα φρούτα επιλογής:
πορτοκάλι, ακτινίδιο,
μπανάνα, μήλο, αχλάδι, καρότο

Σπιτική λεμονάδα
με ginger και αγαύη

FRESH JUICES

Orange juice 4.00

Mixed juice
with 3 fresh fruits of your choice: 4.80
orange, kiwi,
banana, apple, pear, carrot

Homemade lemonade
with ginger and agave 4.00

ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟΙ ΧΥΜΟΙ

Πορτοκάλι / Βύσσινο / Ανανάς /
Μήλο / Ροδάκινο / Ανάμεικτο

PACKAGED JUICES

Orange / Cranberry / Pineapple /
Apple / Peach / Mixed 3.50

ΠΑΓΩΤΑ

Βανίλια ή Σοκολάτα,
Μπανάνα και Φράουλα
(Συνοδεύονται με αμύγδαλο και σιρόπι)

Σοκολάτα Σικάγο
(Σερβίρονται 3 μπάλες παγωτό)

Μπανάνα Σπλιτ
(Σερβίρονται 3 μπάλες παγωτό)

Cookies
(Σερβίρονται 3 μπάλες παγωτό)

Στρατσιατέλα
(Σερβίρονται 3 μπάλες παγωτό)

Βανίλια με φρέσκιες φράουλες
(Σερβίρονται 3 μπάλες παγωτό)

1 μπάλα παγωτό

ICE CREAM

Vanilla, Chocolate,
Banana and Strawberry 5.20
(Served with almond and syrup)

Chicago chocolate 5.50
(Served 3 scoops of ice cream)

Banana Split 5.50
(Served 3 scoops of ice cream)

Cookies 5.50
(Served 3 scoops of ice cream)

Stratsiatela 5.50
(Served 3 scoops of ice cream)

Vanilla with fresh strawberries 6.00
(Served 3 scoops of ice cream)

1 scoop of ice cream 1.80

MILKSHAKES

Βανίλια / Σοκολάτα /
Φράουλα / Μπανάνα

Cookies / Στρατσιατέλα

MILKSHAKES

Vanilla / Chocolate /
Strawberry / Banana 4.80

Cookies / Stracciatella 5.50

GRANITEΣ

Λεμόνι / Φράουλα / Ανάμεικτη

SORBET

Lemon / Strawberry / Mixed 4.00 / 4.50

ΤΣΑΪ

Μαλοτήρα με ματζουράνα

Σφακίων

Συνοδεύεται με μέλι

Χαμομήλι ανθός

Sencha Λεμόνι

Φλούδα λεμονιού, Λεμονόχορτο

Oriental

Σύνθεση πράσινου και μαύρου τσαγιού

Ροδοπέταλα, Γιασεμί, Άνθος τσαγιού

Μαγικό Βουνό

Νεράντζι, Άνθη κύανου, Ραβέντι

Gunpowder BIO

Βιολογικής καλλιέργειας τσάι Gunpowder

από την επαρχία Zhejiang της Κίνας.

Μυρωμένος Θάμνος

Ένα αρωματισμένο πράσινο τσάι εμπνευσμένο από τις παραδοσιακές συνταγές της Κωνσταντινούπολης.

Πορτοκάλι, Γαρύφαλο, Κάρδαμο

Κόκκινη Πλατεία

Φρουτώδης, καλοκαιρινή σύνθεση.

Μήλο, Κράνμπερι, Γλυκόριζα, Ιβίσκος

Καραμελωμένο Μήλο

Σε αυτό το τσάι, το γλυκόξινο μήλο συνδυάζεται με κομμάτια καραμέλας, γλυκόριζα και φύλλα μουριάς.

TEA

Malotira with matzourana

(traditional herbs from Sfakia)

Served with honey

3.80

Chamomile flower

3.50

Sencha Lemon

Lemon peel, Lemongrass

4.00

Oriental

blend of green and black tea

Rose petals, Jasmin, Tea flower

4.00

Magic Mountain

Bitter orange, Rhubarb, Cornflower

4.00

Gunpowder organic

Organic gunpowder tea from China's

Zhejiang Province

4.00

Green Fragrant Garden

A flavoured green tea inspired by the traditional recipes of Istanbul.

Orange, Cloves, Cardamom

4.00

Red Square

A fruity, summer blend with

Apple, Cranberry, Liquorice, Hibiscus

4.00

Caramelized Apple

In this tea, the sweet-and-sour apple is combined with small caramel pieces, liquorice and mulberry leaves

4.00

ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΪ 500ml

ARIZONA Ρόδι

ARIZONA Μέλι

ARIZONA Λευκό τσάι με Μύρτιλο

Nestea τσάι με γεύση

Λεμόνι ή Ροδάκινο

Nestea πράσινο τσάι χωρίς ζάχαρη

με Passion fruit ή Λεμόνι

ICE TEA 500ml

Arizona Pomegranate

ARIZONA Green tea with Honey

ARIZONA White tea with Blueberry

Nestea with

Lemon or Peach flavor

Nestea Green tea sugar free

with Passion fruit or Lemon

5.00

5.00

5.00

4.00

4.00

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ ΓΕΡΑΝΙΟΥ

Πορτοκαλάδα / Λεμονάδα
Γκαζόζα / Μπυράλ 250ml

GERANI SOFT DRINKS

Orangeade / Lemonade /
Gazoz / Byral 250ml 3.30

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΝΕΡΟ

Pepsi / Pepsi Max
Soda / 7up 250ml

SOFT DRINKS & WATER

Φυσικό μεταλλικό νερό 1Lt

Natural mineral water 1Lt 2.00

Ανθρακούχο νερό Ιόλη 330ml

Sparkling water Ioli 330ml 3.80

Ανθρακούχο νερό Perrier 330ml

Sparkling water Perrier 330ml 4.00

Pellegrino ανθρακούχο νερό 750ml

Pellegrino sparkling water 750ml 6.00

ΜΗΛΙΤΗΣ

Strongbow Gold Μήλο / Μούρα

CIDER

Strongbow Gold Apple / Red Berries 5.50

ΜΠΥΡΕΣ BEERS

Fischer Draught

- ποτήρι μικρό / Small glass 4.70

- ποτήρι μεγάλο / Large glass 5.70

Stella Artois Draught 330ml 5.50

Κανάτα Μύρα Stella (1lt)

Beer Jar Stella (1lt) 18.00

Κανάτα Μύρα Fischer (1lt)

Beer Jar Fischer (1lt) 16.50

Alfa 330ml 4.50

Heinenken 330ml 4.50

Heinenken 0.0% 330ml 4.50

Stella 330ml 5.50

Amstel Lager 330ml 4.00

Sol Exotic Lager 330ml 6.00

Erdinger Weiss 330ml 6.50

Mc Farland Red Ale 330ml 6.00

Fischer Pilsener 330ml 4.70

Amstel Radler Lemon 2% alc 330ml 5.00

Desperados Tequila Beer 330ml 6.00

Bud 330ml 6.00

Estrella Barcelona 330ml 6.00

Estrella Inedit 750ml 21.00

Paulaner Weiss 330ml 6.50

Corona 355ml 6.00

ΚΡΗΤΙΚΕΣ ΜΠΥΡΕΣ

ΣΟΛΟ Saison Χωριάτικη
ΣΟΛΟ Imperial Stout "Το Σκοτίδι»
ΣΟΛΟ Imperial IPA «Φουριάρης»
Λευκά Όρη 330ml
Cretan Kings 330ml

CRETAN BEERS

SOLO Saison Horiatiki	6.50
SOLO Imperial Stout "To Skotidi"	7.00
SOLO Imperial IPA "Fouriaris"	7.00
Lefka Ori 330ml	6.00
Cretan Kings 330ml	6.00

RTD'S ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΑ

Breezer Καρπούζι / Πορτοκάλι
Red Bull

RTD'S

Breezer Watermelon / Orange	6.00
Red Bull	6.00

ΤΟΠΙΚΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Καραφάκι τσικουδιά
Καραφάκι ρακόμελο
Ούζο Μίνι / Πλωμάρι

DISTILLED BEVERAGES

Carafe of raki	8.50
Carafe rakomelo (raki & honey)	10.00
Ouzo Mini / Plomari	9.00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΚΡΑΣΙΑ

Σαγκριά
Μαυροδάφνη
Caramello
Σάμος Vin Doux
Vissanto
Moscato D' Asti
Prosecco

DESSERT WINES

Sangria	4.50
Mavrodaphne	5.00
Caramello	6.00
Samos Vin Doux	7.00
Vissanto	7.00
Moscato D' Asti	7.00
Prosecco	7.00

ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ SPIRITS

Whiskey Simple / Special / Premium	7.00 / 8.50 / 11.50
Bourbon	8.50
Vodka Simple / Special / Premium / Super Premium	7.00 / 8.50 / 11.50 / 14.50
Gin Simple	7.00
Tequila Simple / Special / Premium	7.00 / 8.50 / 11.50
Rum Havana White / Black / Premium	7.00 / 8.50 / 11.50
Liquer	8.50
Brandy Metaxa 3* / 5* / 7*	7.00 / 8.00 / 8.50
Aperitif (Martini Bianco, Rosato, Rosso, Extra dry)	7.00
Digestive (Jagermeister)	7.00
Σφηνάκι / Σφηνάκι Σπέσιαλ / Σφηνάκι Premium / Shot / Special shot / Premium Shot	3.00 / 4.00 / 5.00
Φιάλη / Bottle Simple / Special / Premium 750ml	70.00 / 85.00 / 115.00
Φιάλη / Bottle Super Premium 750ml	145.00

- Ποτά που αναμιγνύονται με energy drinks +1.00€

- Spirits mixed with energy drinks +1.00€



COCKTAILS

9.00€

Mojito rum, lime, sugar, soda, mint

Mojito Strawberry rum, strawberry, lime, sugar, mint, soda

Mojito Coconut rum, coconut, sugar, mint, soda

Mojito Mango rum, mango puree, lime, sugar, mint, soda

Mojito Passion rum, passion puree, lime, sugar, mint, soda

Daiquiri Strawberry rum, lime, sugar, strawberries

Daiquiri rum, lime, sugar

Caipirinha cachaca, lime, sugar

Caipiroska lime, sugar, vodka

Pina Colada coconut flavoured rum, coconut milk, pineapple juice

Mai Tai aged rum, white rum, lime juice, orgeat syrup, orange curacao

Cosmopolitan vodka, triple sec, cranberry juice, lime

Apple Martini vodka, apple sour

Pornstar vanilla flavoured vodka, passion fruit liquer, passion fruit puree, lime juice, vanilla syrup, sparkling wine

Margarita Classic tequila, fresh lime juice, triple sec, salt

Gin Fizz gin, lime, simple syrup, soda

Dry Martini gin, martini extra dry

Old Fashioned bourbon, syrup, old fashion bitters

Long Island vodka, white rum, silver tequila, gin, triple sec, lime juice, cola

Moscow Mule vodka, lime juice, ginger beer

Negroni gin, campari, sweet vermouth

Aperol Spritz aperol, prosecco, soda

Campari Spritz campari, prosecco, soda

Paloma silver tequila, lime juice, grapefruit soda

Whiskey Sour whiskey, lemon, juice, sugar

Tangaroa white rum, aged rum, amaretto, lime juice, mango puree

Ζητήστε τον κατάλογο με τα signature cocktails

Ask for the list of all the signature cocktails



CHAMPAGNES

Moet & Chandon Brut	750ml	90.00
Moet & Chandon Nectar	750ml	110.00
Moet & Chandon Rose	750ml	130.00
Moet & Chandon Ice imperial	750ml	130.00
Moet & Chandon Ice imperial Rose	750ml	140.00
Moet & Chandon NIR	750ml	140.00
Lanson Black label brut	750ml	80.00
Lanson Rose	750ml	120.00
Lanson white	750ml	125.00
Lanson Rose Pink coated	750ml	135.00
Dom Perignon	750ml	350.00
Dom Perignon Rose	750ml	
Cristal	750ml	

ΠΡΩΙΝΟ BREAKFAST

Κρητικό / Cretan

13.50

ψωμί, βούτυρο, μέλι, ντακάκια με φρέσκια ντομάτα και μούς φέτας, απάκι, στραπατσάδα με γραβιέρα, καλιτσούνια με μυζήθρα, ντοματίνια, φρέσκος χυμός πορτοκάλι
bread, butter, honey, yoghurt, mini "Dakos" (barley rusk) with fresh tomato and feta mousse, apaki (smoked Sfakian pork bites), scrambled eggs with "graviera" local cheese
mizithra cheese pastries (kalitsounia), cherry tomatoes, fresh orange juice

Αγγλικό / English

10.00

ψωμί, βούτυρο, μαρμελάδα, αυγά τηγανητά, τραγανό μπέικον, λουκάνικο χωριάτικο φασόλια με κόκκινη σάλτσα, πατάτες τηγανητές country, μάφιν σοκολάτα, μύρτιλο και καφέ η τσάι
bread, butter, jam, fried eggs, crispy bacon, local sausage, beans with red sauce
country fries, blueberry chocolate muffins and coffee or tea

Σπέσιαλ (2 άτομα) / Special (2 persons)

23.50

ψωμί, βούτυρο, αυγά σκράμπλ, τραγανό μπέικον, λουκάνικο χωριάτικο, γαλοπούλα καπνιστή, τυρί ένταμ, πατάτες τηγανητές country, ντοματίνια, ντίπ αβοκάντο κρέμα, μάφιν σοκολάτα μύρτιλο (2 τεμ), pancakes (2 τεμ), σοκολάτα πραλίνα, μαρμελάδα, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, καφέ ή τσάι
bread, butter, scrambled eggs, crispy bacon, local sausage, smoked turkey edam cheese, country fries, cherry tomatoes, dip avocado cream, blueberry chocolate muffin (2 pcs), pancakes (2 pcs), chocolate praline, jam, fresh orange juice, coffee or tea

Σκωτσέζικο / Scottish

7.50

γάλα αμυγδάλου, βρώμη, φυστικοβούτυρο, φρούτα και μέλι
almond milk, oats, peanut butter, fruit and honey

Granola

6.90

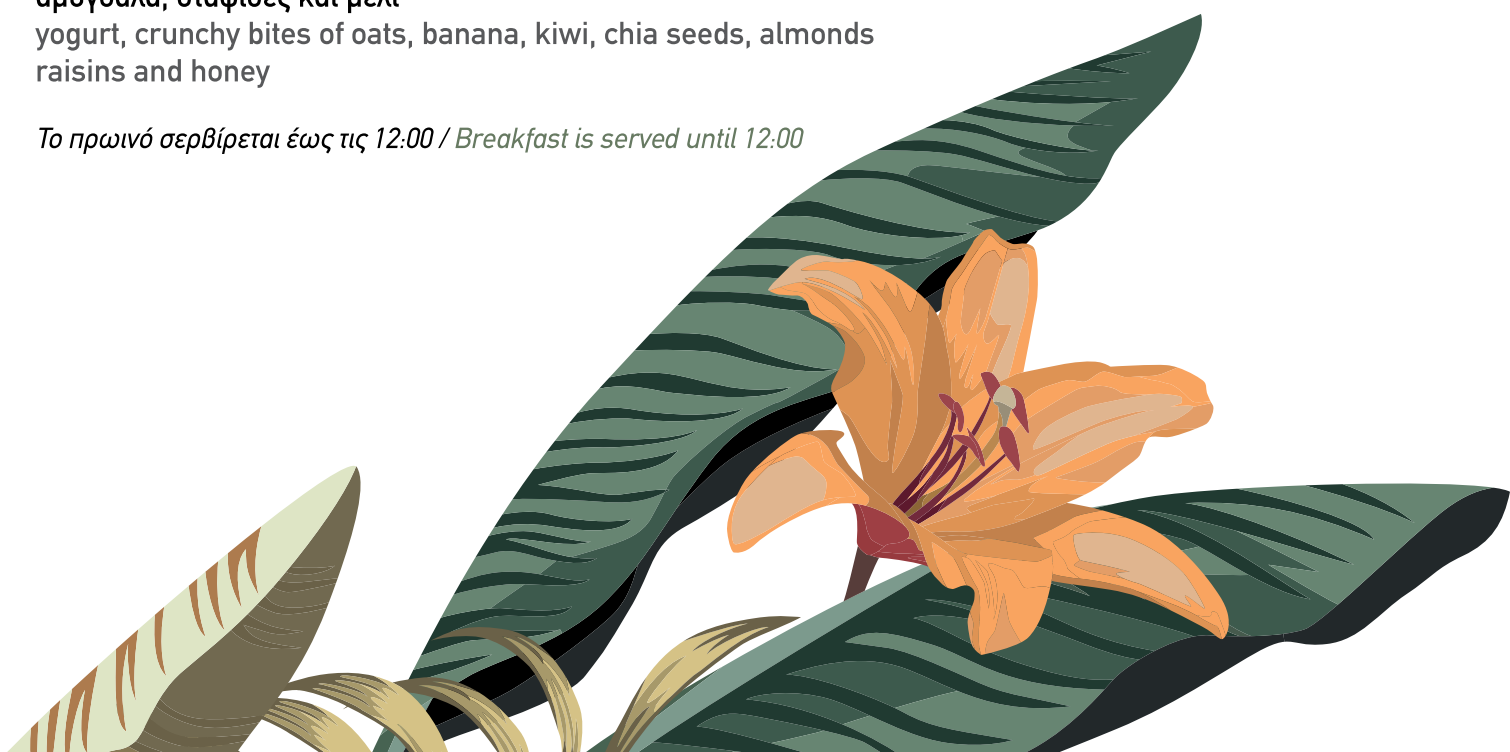
γιαούρτι, τραγανές μπουκιές βρώμης, μύρτιλο, γκράνμπερι, καρύδα κολοκυθόσπορος, σιρόπι σφενδάμου
yogurt, crunchy bites of oats, bilberry, cranberry, coconut pumpkin seed, maple syrup

Granola φρέσκα φρούτα / Fresh fruits granola

6.90

γιαούρτι, τραγανές μπουκιές βρώμης, μπανάνα, ακτινίδιο, σπόροι τσία αμύγδαλα, σταφίδες και μέλι
yogurt, crunchy bites of oats, banana, kiwi, chia seeds, almonds raisins and honey

Το πρωινό σερβίρεται έως τις 12:00 / Breakfast is served until 12:00



BRUNCH

Croque Madame φρυγανισμένο ψωμί, τηγανητά αυγά, ζαμπόν ωμοπλάτης, τυρί ένταμ και μπεσαμέλ, συνοδεύεται με σαλάτα toasted bread, fried eggs, ham, edam cheese and béchamel sauce, served with salad	8.00
Αυγά scramble αβοκάντο / Avocado scrambled eggs με αγγλικό μάφιν, κρέμα αβοκάντο, ντοματίνια, φέτα και ελιές, συνοδεύεται με σαλάτα with english muffin, avocado cream, cherry tomatoes, feta cheese and olives served with salad	8.50
Αυγά scramble σολομό καπνιστό / Smoked salmon scrambled eggs με αγγλικό μάφιν, τυρί κρέμα, σολομό καπνιστό και κάπαρη, συνοδεύεται με σαλάτα with english muffin, cream cheese, smoked salmon and capers, served with salad	9.50
Pancake μαγιονέζα τρούφα / Mayonnaise truffle pancakes με αυγό τηγανητό, μπέικον, τυρί γραβιέρα, μαγιονέζα τρούφα with fried egg, bacon, "graviera" local cheese, truffle mayonnaise	7.00
Τσένταρ pancake / Cheddar pancake με τσένταρ σώς, λουκάνικο και τραγανό μπέικον with cheddar sauce, sausage and crispy bacon	6.50
Αυγοφέτες / French toast με ρόκα, γαλοπούλα καπνιστή, παρμεζάνα, πέστο βασιλικού, συνοδεύεται με σαλάτα with arugula, smoked turkey, parmesan, basil pesto, served with salad	7.50
Bagel προσούτο / Prosciutto bagel προσούτο με κρέμα τυρί, ρόκα, αποξηραμένα σύκα και καραμελωμένο βαλσάμικο συνοδεύεται με σαλάτα prosciutto with cream cheese, arugula, dried figs and caramelized balsamic served with salad	8.00
Bagel σολομού / Salmon bagel με σγουρό μαρούλι, σολομό καπνιστό, κρέμα τυριού, αγγούρι και κάπαρη συνοδεύεται με σαλάτα with curly lettuce, smoked salmon, cream cheese and cucumber capers, served with salad	8.50

To brunch σερβίρεται έως τις 17:00 / Brunch is served until 17:00

ΟΜΕΛΕΤΕΣ OMELETTES

Ομελέτα ασπράδια / Egg white omelette ασπράδια από 4 αβγά, ντοματίνια και γαλοπούλα καπνιστή, συνοδεύεται με ψωμί και σαλάτα Egg whites with 4 eggs, cherry tomatoes and smoked turkey, served with bread and salad	7.50
Ομελέτα veggie / Veggie omelette με μανιτάρια, σπαράγγια και κρέμα τυρί, συνοδεύεται με ψωμί και σαλάτα with mushrooms, asparagus and cream cheese, served with bread and salad	8.00
Ομελέτα Deck / Deck omelette με λουκάνικο χωριάτικο, ντομάτα, μπέικον, πιπεριά πράσινη, γραβιέρα συνοδεύεται με ψωμί και σαλάτα. with local sausage, tomato, bacon, green pepper, "graviera" local cheese served with bread and salad	8.50

Οι ομελέτες σερβίρονται έως τις 12:00 / Omelettes are served until 12:00

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ & ΣΝΑΚ SANDWICH & SNACKS

Τοστ / Toast ζαμπόν ή γαλοπούλα, τυρί ένταμ και πατατάκια ham or turkey, edam cheese and chips	3.40
Σάντουιτς παστράμι / Pastrami sandwich με ρόκα, τυρί ένταμ, πίκλες, μουστάρδα και μαγιονέζα with arugula, edam cheese, pickles, mustard and mayonnaise	8.90
Σάντουιτς κοτόπουλο / Chicken sandwich με ρόκα, ντομάτα, κρέμα αβοκάντο, γραβιέρα και καραμελωμένα κρεμμύδια with arugula, tomato, avocado cream, "graviera" local cheese and caramelized onions	7.20
Σάντουιτς γαλοπούλα / Turkey sandwich με τυρί κρέμα, σγουρό μαρούλι, αγγούρι, αβοκάντο, λάιμ και πιπεριά πράσινη with cream cheese, curly lettuce, cucumber, avocado, lime and green pepper	6.50
<ul style="list-style-type: none">- Συνοδεύονται με τηγαντές πατάτες country ή σαλάτα και ντιπ σως- Served with country style fried potatoes or green salad and dip sauce- Επιλέξτε το ψωμί της αρεσκείας σας (λευκό ή ολικής)- Choose your favourite bread (white or wholegrain)	

CLUB SANDWICH

Αλλαντικών / Ham με σγουρό μαρούλι, ντομάτα, τυρί ένταμ, ζαμπόν ωμοπλάτης, μπέικον και μαγιονέζα συνοδεύεται με πατάτες country with curly lettuce, tomato, edam cheese, ham, bacon and mayonnaise served with country style fried potatoes	7.00
Κοτόπουλο / Chicken με σγουρό μαρούλι, τυρί ένταμ, ντομάτα, ζουμερό φιλέτο κοτόπουλο, μπέικον και caesar σώς, συνοδεύεται με τηγαντές πατάτες country with curly lettuce, edam cheese, tomato, juicy chicken fillet, bacon and caesar sauce served with country style fried potatoes	7.50



BURGERS

Cheeseburger με 100% μοσχαρίσιο κιμά, iceberg, ντομάτα, τυρί τσένταρ, τραγανό μπέικον καραμελωμένα κρεμμύδια. Επιλογή BBQ ή μαγιονέζα τρούφα σώς with 100% ground beef, iceberg, tomato, cheddar cheese, crispy bacon caramelized onions. Choose BBQ or truffle mayonnaise sauce	11.50
Double deluxe cheeseburger με διπλό μπιφτέκι από 100% μοσχαρίσιο κιμά, iceberg, ντομάτα, τσένταρ σώς τραγανό μπέικον, πίκλες και BBQ σώς with double burger from 100% ground beef, iceberg, tomato, cheddar sauce crispy bacon, pickles and BBQ sauce	17.00
Spicy burger με 100% μοσχαρίσιο κιμά, iceberg, ντομάτα, τυρί τσένταρ, spicy mayo, τραγανό μπέικον και μαρμελάδα jalapeno with 100% ground beef, iceberg, tomato, cheddar cheese, spicy mayo, crispy bacon and jalapeno jam	11.50
Chicken burger με ζουμερό φιλέτο κοτόπουλο, iceberg, ντομάτα, κρέμα τυρί, πέστο βασιλικού και παρμεζάνα with juicy chicken fillet, iceberg, tomato, cream cheese, basil pesto and parmesan	9.50
Veggie burger με ρόκα, μπιφτέκι λαχανικών, κρεμμύδια καραμελωμένα και κρέμα αβοκάντο with arugula, vegetable burger, caramelized onions and avocado cream	7.50
- Όλα τα burgers συνοδεύονται με πατάτες τηγαντές country και ντιπ σως - All burgers are served with country style fried potatoes and dip	
- Έξτρα τηγαντό αυγό +1.00€ - Extra fried egg +1.00€	

BURRITOS

Μοσχάρι / Beef με σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι, σγουρό μαρούλι, καλαμπόκι, φασόλια κόκκινα, τσένταρ και DECK MEX sauce, συνοδεύεται με πατάτες country και σαλάτα with simmered beef, curly lettuce, corn, red beans, cheddar and DECK MEX sauce served with country potatoes and salad	8.50
Κοτόπουλο / Chicken με σγουρό μαρούλι, pico de gallo, αβοκάντο DECK MEX sauce συνοδεύεται με πατάτες country και σαλάτα with curly lettuce, pico de gallo, avocado DECK MEX sauce served with country potatoes and salad	8.00

PIZZA

Μαργαρίτα / Margarita 8.00
με σάλτσα ντομάτας, γκούντα, μοτσαρέλα και ντοματίνια
with tomato sauce, gouda, mozzarella and cherry tomatoes

Πίτσα Deck / Deck pizza 11.00
με σάλτσα ντομάτας, γκούντα, μοτσαρέλα, ψιλοκομμένο μοσχάρι, πιπεριά πράσινη και BBQ σώς
with tomato sauce, gouda, mozzarella, chopped beef, green pepper and BBQ sauce

Σπέσιαλ / Special 12.00
με σάλτσα ντομάτας, ζαμπόν, μπέικον, πεπεριά πράσινη, πεπερόνι, γκούντα μοτσαρέλα, μανιτάρια
with tomato sauce, ham, bacon, green pepper, pepperoni, gouda, mozzarella, mushrooms

Προσούτο / Prosciutto 11.50
με σάλτσα ντομάτας, γκούντα, μοτσαρέλα, ρόκα, ντοματίνια, προσούτο καπνιστό, παρμεζάνα
with tomato sauce, gouda, mozzarella, arugula, cherry tomatoes, smoked prosciutto, parmesan

- Δημιούργησε τη δική σου πίτσα (32εκ. διάμετρος)
- Make your own pizza (32cm diameter)
- Βάση με σπιτική λεπτή ζύμη και σάλτσα ντομάτας
- Homemade thin dough base with tomato sauce

ΥΛΙΚΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ / INGREDIENTS SELECTION

Επιλέξτε έως 5 συστατικά / Select up to 5 ingredients

10.00€

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">- τυρί μοτσαρέλα / mozzarella- τυρί gouda / gouda cheese- φέτα / feta cheese- ελιές / olives- φρέσκα μανιτάρια / fresh mushrooms- πιπεριά πράσινη / green pepper- ντομάτα / tomato- σκορδοβούτυρο / garlic butter | <ul style="list-style-type: none">- ζαμπόν ωμοπλάτη / ham- γαλοπούλα καπνιστή / smoked turkey- μπέικον / bacon- λουκάνικο χωριάτικο / local sausage- προσούτο καπνιστό / smoked prosciutto- πεπερόνι / pepperoni- πέστο βασιλικού / basil pesto |
|--|---|

Καλωσόρισμα / Cover Charge	2.00
ψωμί λευκό και ολικής άλεσης, ντομάτα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και κρητικές ελιές white and wholegrain bread, tomato with extra virgin olive oil and cretan olives	

ΟΡΕΚΤΙΚΑ APPETIZERS

Vegan σούπα γλυκοκολοκύθας / Vegan pumpkin soup	5.50
με κολοκυθόσπορους, κρέμα καρύδας και τσίλι with pumpkin seeds, coconut cream and chilli sauce	
Bao Buns με γαρίδα / Bao Buns with shrimps	11.00
λαχανικά, spicy mayo και teriyaki sauce vegetables, spicy mayo and teriyaki sauce	
Bao Buns με μοσχάρι / Bao Buns with beef	11.00
λαχανικά και BBQ σώς vegetables and BBQ sauce	
Μπρουσκέτα σολομού / Salmon bruschetta	9.50
με αβοκάντο παπαρουνόσπορο και σώς ταρτάρ with poppy seed, avocado and tartar sauce	
Ceviche σολομού / Salmon ceviche	12.00
με κρέμα αβοκάντο with avocado cream	
Γαρίδες tempura / Tempura shrimps	9.00
με σπιτική γλυκόξινη σώς with homemade sweet and chilli sauce	
Γραβιέρα / "Graviera" local cheese	8.00
με κρούστα ηλιόσπορο-σουσάμι και μέλι with sunflower-sesame crust and honey	
Πλατό επιλεγμένων μανιταριών / Selected mushrooms platter	9.00
με σπαράγγια και σάλτσα blue cheese - παρμεζάνα with asparagus and blue cheese - parmesan sauce	
Ποικιλία επιλεγμένων τυριών και αλλαντικών (2 ή 4 ατόμων)	12.00 / 18.00
Variety of selected cheeses and cold cuts (2 or 4 people)	

Το εστιατόριο λειτουργεί από τη 13:00 έως τις 01:00 / The restaurant serves from 13:00 until 01:00

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Ρόκα / Arugula με ρόκα, ντοματίνια, αβοκάντο, πέρλες βαλσάμικου, κριτσίνια και παρμεζάνα with arugula, cherry tomatoes, avocado, balsamic pearls, breadsticks and parmesan	11.50
Κρητική / Cretan με χρωματιστά ντοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι, πιπεριά, αγγουράκια τουρσί, κρίταμο, πάστα ελιάς, μούς φέτας, παξιμάδι χαρουπιού, ρίγανη και ελαιόλαδο with colored cherry tomatoes, spring onion, pepper, pickled cucumbers, kritamo olive paste, feta cheese mousse, carob rusk, oregano and olive oil	11.00
Σαλάτα κινόα / Quinoa salad με τρίχρωμη κινόα, φράουλες, δυόσμο, καβουρδισμένα κάσιους, μανούρι σαλάτα φυλλωμάτων και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών with tri color quinoa, strawberries, mint, roasted cashews, manouri cheese mixed leaves salad and citrus dressing	12.00
Σαλάτα super food / Super food salad με σαλάτα mix, γκράνμπερι, ηλιόσπορους, σταφίδα, σπόροι τσία, ντοματίνια, πράσινο μήλο καρύδια και ντρέσινγκ μελιού with salad mix, cranberry, sunflower seeds, raisins, chia seeds, cherry tomatoes green apple, walnuts and honey dressing	11.00
Σαλάτα γαρίδα / Shrimp salad με σαλάτα φυλλωμάτων, αβοκάντο, τραγανό προσούτο, φλοίδες ραπανιού, μαύρο σουσάμι και dressing εσπεριδοειδών with mixed leaves salad, avocado, crispy prosciutto, radish flakes, black sesame and citrus dressing	14.50

NOODLES

Noodles λαχανικών / Vegetable noodles με πιπεριές πολύχρωμες, μανιτάρια, καρότο, καλαμπόκι baby, sweet chilli και σάλτσα σόγιας with colorful peppers, mushrooms, carrot, baby corn, sweet chilli and soy sauce	10.50
Noodles επιλογής / Noodles of your choice μοσχάρι ή γαρίδα με καρότο, φύτρες φασολιών, τζίντζερ, καλαμπόκι baby, φρέσκο κρεμμύδι σουσάμι, κρέμα καρύδας και σάλτσα σόγιας beef or shrimps with carrot, bean sprouts, ginger, baby corn, chives, sesame coconut cream and soy sauce	13.80

PIZOTO & ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ RISOTTO & ORZO PASTA

Ριζότο μύδια / Mussels risotto με κρόκο κοζάνης βούτυρο και παρμεζάνα / with Kozani saffron butter and parmesan	10.50
Ριζότο μανιταριών / Mushroom risotto με επιλεγμένα μανιτάρια εποχής, τρούφα και παρμεζάνα with selected seasonal mushrooms, truffle and parmesan	12.00
Κριθαρότο με παστράμι / Pastrami orzo κριθαρότο με παστράμι, ρόκα, ντοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι και γραβιέρα με μπούκοβο orzo with pastrami, arugula, cherry tomatoes, chives and "graviera" cheese with bukovo	12.50

ΖΥΜΑΡΙΚΑ PASTA

Παπαρδέλες κοτόπουλο / Chicken pappardelle με ντοματίνια, κρέμα μανιταριών, πέστο βασιλικού και παρμεζάνα with cherry tomatoes, mushroom cream, basil pesto and parmesan	9.50
Λιγκουίνι γαρίδας / Shrimp linguine με γαρίδες σβησμένες σε ούζο, σάλτσα, φρέσκια ντομάτα και μπίσκ γαρίδας with shrimps quenched in ouzo, sauce, fresh tomatoes and shrimp bisque	13.00
Παπαρδέλες ραγού / Ragu pappardelle με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι, παρμεζάνα και μυρωδικά with simmered beef, parmesan and herbs	12.00
Λιγκουίνι θαλασσινών / Seafood Linguine με γαρίδες, μύδια, σολομό, πιπεριές πολύχρωμες, σάλτσα βουτύρου και μυρωδικά with shrimp, mussels, salmon, colorful peppers, butter sauce and herbs	16.50

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN DISHES

Μπακαλιάρος τεμπούρα / Tempura cod με μους λευκού ταραμά και σαλάτα παντζαριού with white tarama mousse and beetroot salad	16.00
Rib Eye με σάλτσα τσιμιτσούρι και ψητά λαχανικά with chimichurri sauce and grilled vegetables	35.00
Μαύρη χήρα / Black widow σουπιά μαγειρεμένη με το μελάνι της, γαρίδες σωτέ, φουντούκια καβουρδισμένα και σάλτσα μυρωδικών cuttlefish cooked with its ink, sautéed shrimps, roasted hazelnuts and herb sauce	18.50
Αρνίσια παϊδακια / Lamb chops με πουρέ σελινόριζας, baby καρότα και σάλτσα κρασιού with celeriac puree, baby carrots and wine sauce	16.50
Λαβράκι σοτέ / Sea bass sauteed με ζεστή σαλάτα μπιζελιών, σάλτσα βελουτέ ψαριού, crispy προσούτο και λάδι μαϊντανού with hot pea salad, velvet fish sauce, crispy prosciutto and parsley oil	17.00
Φιλέτο κοτόπουλο / Chicken fillet με σώς μουστάρδα-λιναρόσπορο και πατάτες country with mustard-linseed sauce and country style potatoes	11.50
Γύρος / Gyros με τηγαντές πατάτες, πίτα, ντομάτα, κρεμμύδι και γιαούρτι with french fries, pie, tomato, onion and yogurt	11.00

DECK *Sushi*

Το σούσι σερβίρεται από τις 18:00
Sushi is served from 18:00

ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ & ΣΕ ΠΑΚΕΤΟ!
WE ALSO OFFER
TAKEAWAY!



STARTER

EDAMAME

Boiled edamame with sea salt
Ιαπωνικά φασολάκια σόγιας
με χοντρό αλάτι

4.90

FRIED TEMPURA (3pcs)

Shrimp tempura with ton katsu
and mayo
Τηγανητή γαρίδα με ton katsu
και μαγιονέζα

8.00

SALADS

CRAB SALAD

Green salad with snow crab
(special dressing of Deck)
Πράσινη σαλάτα με καβούρι
και snow crab ντρέσινγκ

7.40

WAKAME SALAD

Σαλάτα με φύκια και vinaigrette

7.40

DECK ROLLS (8PCS)

CALIFORNIA Crab legs with avocado, orange masago and mayo sauce Καβουροδαγκάνες, αβοκάντο, αυγά καπελάνου και μαγιονέζα	13.80	CRUNCHY TUNA Tuna, avocado, Philadelphia, red pepper teriyaki sauce and mayo Φιλέτο τόνου, Φιλαδέλφεια, κόκκινη πιπεριά, teriyaki σως και μαγιονέζα	12.50
SPICY TUNA Tuna with togarashi powder, green masago and spicy mayo Φιλέτο τόνου, αυγά καπελάνου και καυτερή μαγιονέζα	10.40	3 TASTE ROLL Sea bass fillet with cream cheese, cucumber, dragon hair, drops of lime and yuzu sauce Φιλέτο λαβράκι με τυρί κρέμα, αγγούρι, dragon hair, μοσχολέμονο και yuzu σως	11.00
CRUNCHY SALMON Avocado, Philadelphia, red pepper, teriyaki sauce, mayonnaise Αβοκάντο, Φιλαδέλφεια, κόκκινη πιπεριά, teriyaki σως, μαγιονέζα	10.80	SENSEI ROLL Tempura, salmon, cream cheese, red masago, sweet chili, black sesame with wasabi truffle sauce Τηγανητή γαρίδα, φιλέτο σολομού, αυγά καπελάνου, τυρί κρέμα, sweet chili sauce, μαύρο σουσάμι και wasabi truffle σως	16.50
VEGETARIAN ROLL Cucumber with avocado, mango, black and white sesame Αγγούρι με αβοκάντο, μάνγκο, άσπρο και μαύρο σουσάμι	7.40	HEAT ROLL Crab legs with cucumber, jalapenos, sriracha, spicy mayo Καβουροδαγκάνες, αγγούρι, jalapenos, sriracha σως και πικάντικη μαγιονέζα	17.20
SALMON TERIYAKI Salmon fillet with cucumber, avocado, teriyaki sauce and sesame Φιλέτο σολομού, αγγούρι, αβοκάντο, teriyaki σως και σουσάμι	10.50	SPIDER ROLL Tempura, scallion, cucumber, avocado, tuna, teriyaki sauce, spicy mayo, red tobiko, chives Τεμπούρα, φρέσκο κρεμμύδι, αγγούρι, αβοκάντο, τόνος, teriyaki σως, καυτερή μαγιονέζα, αυγά χελιδονόψαρου και σχοινόπρασο	19.00
TUNA AVOCADO Tuna, avocado, cream cheese, sesame seeds and red masago Φιλέτο τόνου, κρέμα τυριού, αυγά καπελάνου και σουσάμι	11.40	SALMON AVOCADO Salmon, avocado, cream cheese, sesame seeds, orange masago Φιλέτο σολομού, αβοκάντο, κρέμα τυρί, σουσάμι, αυγά καπελάνου	11.50
TRUFFLE TUNA Tuna with green masago and truffle mayo Φιλέτο τόνου, αυγά καπελάνου, με μαγιονέζα τρούφας	13.30	DECK SPECIAL ROLL Tempura, mango, cucumber, Philadelphia, salmon, sea bass, teriyaki sauce, chives Τεμπούρα, μάγκο, αγγούρι, Φιλαδέλφεια, σολομός, λαβράκι, teriyaki σως και σχοινόπρασο	20.50
TEMPURA ROLL Tempura with masago, yuzu and yuzu sauce Τηγανητή γαρίδα, αυγά καπελάνου, yuzu και yuzu σως	16.50		
RAINBOW ROLL Crab legs with salmon fillet, tuna fillet, avocado, cucumber and creamy mayo Καβουροδαγκάνες, φιλέτο σολομού, φιλέτο τόνου, αβοκάντο, αγγούρι και μαγιονέζα	19.80		

MAKI ROLLS (6PCS)

TEKKA MAKI 8.60

Fresh tuna with wasabi
Φιλέτο τόνου με wasabi

SHAKKE MAKI 8.50

Salmon with wasabi
Φιλέτο σολομού με wasabi

SUZUKI MAKI 8.00

Sea bass with scallion and wasabi
Φιλέτο λαβράκι με φρέσκο κρεμμύδι και wasabi

HOSOMAKI (6PCS)

CRUNCHY TEMPURA ROLL 13.20

Hosomaki tempura buttered in
japanese flour fried
Τηγανητό roll με γαρίδα tempura

CRUNCHY TUNA ROLL 13.20

Hosomaki Tuna with vegetables
and creamy mayo, buttered in
Japanese flour fried
Τηγανητό roll με φιλέτο τόνου,
λαχανικά και μαγιονέζα

NIGIRI (3PCS)

SALMON | με φιλέτο σολομού 10.20

TUNA | με φιλέτο τόνου 10.50

SEABASS | με φιλέτο λαβράκι 9.00

SASHIMI (3PCS)

SALMON | Φιλετάκια σολομού 8.40

TUNA | Φιλετάκια τόνου 9.70

SEA BASS | Φιλετάκια λαβράκι 8.00

SELECTION OF SUSHI

FOR CHAMPAGNE
ACCOMPANIMENT

SHAKE MAKI 4pcs

TEKKA MAKI 4pcs

CALIFORNIA 2pcs

SPICY TUNA 2pcs

TEMPURA ROLL 2pcs

SALMON LOVER 2pcs

40.00

SHAKKE MAKI 4pcs

TEKKA MAKI 4pcs

CALIFORNIA 4pcs

TEMPURA 4pcs

SPICY TUNA 4pcs

FRIED TEMPURA 1pcs

SASHIMI TUNA 2pcs

SASHIMI SEA BASS 2pcs

SASHIMI SALMON 2pcs

80.00

SAKE

SAKE 9.00 / 4.00
(hot or cold) 200ml / glass



Sushi



DECK

food, sushi & spirits

Όλα τα πιάτα μας είναι φτιαγμένα με αγνά υλικά και περιέχουν
αγνό παρθένο ελαιόλαδο (οξύτητα 0,03)

Η φέτα Ελληνική (Π.Ο.Π.)

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο,
για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις

Το κατάστημα χρησιμοποιεί σύστημα αφαλάτωσης και φίλτρα καθαρισμού του νερού

Απαγορεύεται η κατανάλωση αλκόολ κάτω των 18 ετών

Στον κατάλόγο μας δεν αναφέρονται όλα τα συστατικά των τροφίμων.

Παρακαλούμε ρωτήστε μας πριν παραγγείλετε σε περίπτωση που έχετε αλλεργίες σε συγκεκριμένα τρόφιμα.

All of dishes are made with natural ingredients and contain
extra virgin olive oil (acidity 0.03)

Feta cheese is Greek (P.D.O.)

The establishment is obliged to have printed forms available in a special location
near the exit for the registration of complaint.

Prices include all of the taxes & duties

The establishment uses desalination system and water filters

No alcohol will be served to patrons under 18 years of age

Our menu descriptions do not contain all ingredients.

Please ask us before ordering if you have any particular allergy or requirements.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο
(απόδειξη ή τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received
(receipt - invoice)

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Παπασφάκης Κυριάκος

