



DECK

food, sushi & spirits

coffee
beverages
& more



ΚΑΦΕΔΕΣ

Ελληνικός μονός
Ελληνικός διπλός
Εσπρέσο μονό / διπλό Stretto / Lungo / Americano / Decaf
Εσπρέσο con panna με προσθήκη ροζέτας σαντιγί
Εσπρέσο macchiato
Εσπρέσο affogato
Καπουτσίνο μονό / διπλό / decaf
Latte (ζεστό ή κρύο)
Μόκα
Μοκατσίνο
Φρέντο εσπρέσο
Φρέντο καπουτσίνο
Στιγμιαίος καφές φραπέ* (ζεστός ή κρύος)
Στιγμιαίος καφές φραπέ με παγωτό
Στιγμιαίος καφές φραπέ με λικέρ Baileys
Καφές φίλτρου V60
Καφές φίλτρου αρωματικός Καραμέλα / Φουντούκι
Irish coffee καφές φίλτρου με whiskey και σαντιγί

COFFEES

Greek coffee single	2.50
Greek coffee double	3.50
Espresso stretto / double Stretto / Lungo / Americano / Decaf	2.70 / 3.80
Espresso con panna with whipped cream	3.00
Espresso macchiato	3.00
Affogato espresso	5.40
Cappuccino single / double	4.30 / 4.50
Latte (hot or cold)	4.50
Mocha	5.00
Mochaccino	5.00
Freddo espresso	4.20
Freddo cappuccino	4.50
Instant coffee frappe* (hot or cold)	3.80
Instant coffee frappe with ice cream	5.50
Instant coffee frappe with Baileys	6.50
V60 filter coffee	3.90
Flavoured filter coffee Caramel / Hazelnut	4.20
Irish coffee filter coffee with whiskey and whipped cream	7.00

- Έξτρα σιρόπι καραμέλα / Extra caramel syrup: +0.50€

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

- Έξτρα δόση εσπρέσο / Extra shot of espresso: +1,50€

* Διατίθενται και ντεκαφεϊνέ / * Decaf also available

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ

Σοκολάτα (ζεστή ή κρύα)	Chocolate (hot or cold)	4.00
Μαύρη Σοκολάτα	Dark Chocolate	4.50
Σοκολάτα Γάλακτος με τραγανό φουντούκι	Milk Chocolate with crunchy hazelnut	4.50
Σοκολάτα Γάλακτος με νιφάδες καρύδας	Milk Chocolate with coconut flakes	4.50
Σοκολάτα Γάλακτος με μπανάνα	Milk Chocolate with banana	4.50
Σοκολάτα Γάλακτος με φράουλα	Milk Chocolate with strawberry	4.50
Λευκή Σοκολάτα	White Chocolate	4.50
Σοκολάτα με καραμέλα και Αλάτι Ιμαλαΐων	White chocolate with caramel and Himalayan salt	4.90
Λευκή Σοκολάτα με Oreo	White chocolate with Oreo	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	8.00
Red velvet with chocolate praline, white chocolate and oreo cookies	
Ultra pancake με σοκολάτα λευκή, μπουένο, μπισκότο oreo, μπάλα παγωτό επιλογής και χωνάκι	10.00
Ultra pancake with white chocolate, bueno, oreo cookie, ice cream ball of choice and ice cream cone	
Σοκολάτα πραλίνα, μπανάνα, φράουλες και μπισκότο	8.00
Chocolate praline, banana, strawberries and biscuit	
Καραμέλα γάλακτος, μπισκότο καραμέλας, πραλίνα lotus, φυστίκια και μπάλα παγωτό βανίλια	9.00
Milk caramel, caramel cookie, lotus praline, peanuts and a scoop of vanilla ice cream	

WAFFLES

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

ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ

- Χυμός πορτοκάλι
- Χυμός ανάμεικτος
από 3 φρέσκα φρούτα επιλογής:
πορτοκάλι, ακτινίδιο,
μπανάνα, μήλο, αχλάδι, καρότο
- Σπιτική λεμονάδα
με ginger και αγαύη
- Σπιτική ροζ λεμονάδα
με γκρέϊπφρουτ και αγαύη

FRESH JUICES

- Orange juice 4.50
- Mixed juice
with 3 fresh fruits of your choice:
orange, kiwi,
banana, apple, pear, carrot 5.20
- Homemade lemonade
with ginger and agave 4.50
- Homemade pink grapefruit lemonade
with grapefruit and agave 5.00

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 or Chocolate,
Banana and Strawberry
(Served with almond and syrup) 7,00
- Chicago chocolate
(Served 3 scoops of ice cream) 7.50
- Banana Split
(Served 3 scoops of ice cream) 6.50
- Cookies
(Served 3 scoops of ice cream) 7.50
- Stratsiatela
(Served 3 scoops of ice cream) 7.50
- Vanilla with fresh strawberries
(Served 3 scoops of ice cream) 7.00
- 1 scoop of ice cream 2.80

MILKSHAKES

- Βανίλια / Σοκολάτα /
Φράουλα / Μπανάνα
- Cookies / Στρατσιατέλα

MILKSHAKES

- Vanilla / Chocolate /
Strawberry / Banana 5.50
- Cookies / Stracciatella 6.50

GRANITES

- Λεμόνι / Φράουλα / Ανάμεικτη

SORBET

- Lemon / Strawberry / Mixed 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, Γαρούφαλο, 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

Ice tea τσάι με γεύση

Λεμόνι ή Ροδάκινο

ICE TEA 500ml

Arizona Pomegranate

4.80

Ice tea with

Lemon or Peach flavor

4.00

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΝΕΡΟ

Pepsi / Pepsi Max Soda / 7up 250ml	3.50
Πορτοκαλάδα / Λεμονάδα 250ml	3.50
Ροζ σόδα 250ml	5.00
Φυσικό μεταλλικό νερό 1Lt	2.50
Ανθρακούχο νερό 330ml	3.80
Ανθρακούχο νερό 1Lt	6.00

SOFT DRINKS & WATER

Orangade / Lemonade 250ml	3.50
Pink soda 250ml	5.00
Natural mineral water 1Lt	2.50
Sparkling water 330ml	3.80
Sparkling water 1Lt	6.00

ΜΗΛΙΤΗΣ / RTD'S

Strongbow Gold Μήλο / Κόκκινα Μούρα	6.00
Red-Bull	6.00

CIDER / RTD'S

Strongbow Gold Apple / Red Berries	6.00
Red-Bull	6.00

ΜΠΙΡΕΣ BEERS

Fischer Draught	
- ποτήρι μικρό / Small glass	4.70
- ποτήρι μεγάλο / Large glass	5.70
Alfa 330ml	5.00
Heinenken 330ml	5.00
Heinenken 0.0% 330ml	5.00
Radler 330ml	5.00
Erdinger Weiss 330ml	6.50
Corona 330ml	6.50
Mamos 330ml	5.50

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΜΙΚΡΕΣ ΖΥΘΟΠΟΙΕΣ GREEK MICROBREWERIES

ΣΟΛΟ Saison Χωριάτικη SOLO Saison Horiatici	6.50
ΣΟΛΟ Indian Pale Ale «Ψακί» SOLO Imperial Stout "Psaki"	7.00
Volos Brewery «Μολότοφ» Volos Brewery "Molotov"	7.00
Sourmena Brewery «Κυρία Τούλα» Sourmena Brewery «Kyria Toula»	7.00

breakfast
brunch
& snacks



ΠΡΩΙΝΟ BREAKFAST

Κρητικό / Cretan ψωμί, βούτυρο, μέλι, ντακάκια με φρέσκια ντομάτα και μυζήθρα, απάκι, στραπατσάδα με γραβιέρα, καλιτσούνια με μυζήθρα, ντοματίνια, φρέσκος χυμός πορτοκάλι bread, butter, honey, yoghurt, mini "Dakos" (barley rusk) with fresh tomato and myzithra, araki (smoked Sfakian pork bites), scrambled eggs with "graviera" local cheese myzithra cheese pastries (kalitsounia), cherry tomatoes, fresh orange juice	14.00
Σπέσιαλ (2 άτομα) / Special (2 persons) ψωμί, βούτυρο, αυγά σκράμπλ, τραγανό μπέικον, λουκάνικο χωριάτικο, hashbrown 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, hashbrown, 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	28.00
Deck Breaky διπλό μπέικον, 2 αυγά βραστά, hashbrown, ντομάτα, αβοκάντο, ρόκα, μανιτάρια, μυζήθρα και προζυμένιο ψωμί double bacon, 2 boiled eggs, hashbrown, tomato, avocado, arugula, mushrooms myzithra & sourdough bread	14.00
Granola γιαούρτι, τραγανές μπουκιές βρώμης, μύρτιλο, γκράνμπερι, καρύδα κολοκυθόσπορος, σιρόπι σφενδάμου yogurt, crunchy bites of oats, bilberry, cranberry, coconut pumpkin seed, maple syrup	7.80
Granola φρέσκα φρούτα / Fresh fruits granola 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	7.80

ΟΜΕΛΕΤΕΣ OMELETTES

- Ομελέτα veggie / Veggie omelette** 8.00
με μανιτάρια, σπαράγγια και κρέμα τυρί, συνοδεύεται με ψωμί και σαλάτα
with mushrooms, asparagus and cream cheese, served with bread and salad
- Ομελέτα μεσογειακή / Mediterranean omelette** 8.50
κολοκυθάκι, ντοματίνι, φέτα, αρωματισμένη με δυόσμο, συνοδεύεται με προζυμένιο ψωμί και σαλάτα εποχής
with zucchini, cherry tomatoes, feta cheese, and a hint of mint, served with sourdough bread and seasonal salad
- Ομελέτα Deck / Deck omelette** 9.00
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

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

BRUNCH

- Croque Madame** 9.00
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
- Sando με τραγανό κοτόπουλο / Crunchy chicken sando** 9.50
coleslaw, σάλτσα ranch και τηγανητή γλυκοπατάτα
coleslaw, ranch sauce, and fried sweet potato
- Αβοκάντο τοστ / Avocado toast** 8.50
με αυγό μελάτο, αβοκάντο μυρωδικών και ολλαντέζ γιαουρτιού
soft-boiled egg with herb-infused avocado and yogurt hollandaise
- Pancake μαγιονέζα τρούφα / Mayonnaise truffle pancakes** 9.00
με αυγό τηγανητό, μπέικον, τυρί γραβιέρα, μαγιονέζα τρούφα
with fried egg, bacon, "graviera" local cheese, truffle mayonnaise
- Τσένταρ pancake / Cheddar pancake** 9.00
με τσένταρ σώς, λουκάνικο και τραγανό μπέικον
with cheddar sauce, sausage and crispy bacon
- Αυγά Scramble με σολομό / Scrambled eggs with salmon** 9.50
τυρί κρέμα, σολομός καπνιστός, κάπαρη σε προζυμένιο ψωμί
cream cheese, smoked salmon, and capers on sourdough bread
- Burger με μπέικον και αυγό / Bacon and egg burger** 10.00
διπλό μπέικον, αυγά scramble, τραγανό κρεμμύδι, BBQ sauce, ρόκα και hashbrown
double bacon, scrambled eggs, crispy onion, BBQ sauce, arugula, and hashbrown
- Γλυκό τσουρέκι / Sweet tsoureki** 8.00
με άρωμα μαστίχας πραλίνα φυστικιού και παγωτό βανίλια
with mastiha aroma, pistachio praline, and vanilla ice cream

To brunch σερβίρεται έως τις 16:00 / Brunch is served until 16:00

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ & ΣΝΑΚ SANDWICH & SNACKS

Τοστ / Toast	3.40
ζαμπόν ή γαλοπούλα, τυρί ένταμ και πατατάκια / ham or turkey, edam cheese and chips	
Σάντουιτς κοτόπουλο / Chicken sandwich	8.50
με ρόκα, ντομάτα, κρέμα αβοκάντο, γραβιέρα και καραμελωμένα κρεμμύδια with arugula, tomato, avocado cream, "graviera" local cheese and caramelized onions	
Σάντουιτς γαλοπούλα / Turkey sandwich	7.50
με τυρί κρέμα, σγουρό μαρούλι, αγγούρι, αβοκάντο, λάιμ και πιπεριά πράσινη with cream cheese, curly lettuce, cucumber, avocado, lime and green pepper	
- 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	8.50
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	
Κοτόπουλο / Chicken	9.00
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	

BURRITOS

Μοσχάρι / Beef	9.00
με σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι, σγουρό μαρούλι, καλαμπόκι, τσένταρ και DECK MEX sauce, συνοδεύεται με πατάτες country και σαλάτα with simmered beef, curly lettuce, corn, cheddar and DECK MEX sauce served with country potatoes and salad	
Κοτόπουλο / Chicken	8.50
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	

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	12.00
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	18.00
Chicken burger με τραγανό φιλέτο κοτόπουλο, iceberg, ντομάτα, κρέμα τυρί, πέστο βασιλικού και παρμεζάνα with crispy chicken fillet, iceberg, tomato, cream cheese, basil pesto and parmesan	11.00
Veggie burger με ρόκα, μπιφτέκι λαχανικών, κρεμμύδια καρμελωμένα και κρέμα αβοκάντο with arugula, vegetable burger, caramelized onions and avocado cream	9.50

- Όλα τα burgers συνοδεύονται με πατάτες τηγανητές country και ντιπ σως
- All burgers are served with country style fried potatoes and dip

- Έξτρα τηγανητό αυγό +1.00€ / - Extra fried egg +1.00€

PINSA ROMANA

Μαργαρίτα / Margarita με σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, ντοματίνια και φύλλα βασιλικού with tomato sauce, fresh mozzarella, cherry tomatoes and basil leaves	11.00
Προσούτο / Prosciutto με σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, ρόκα, ντοματίνια, προσούτο καπνιστό, παρμεζάνα with tomato sauce, fresh mozzarella, arugula, cherry tomatoes, smoked prosciutto, parmesan	13.50
Καρμπονάρα / Carbonara μπέικον, μανιτάρια, παρμεζάνα και κρέμα γάλακτος bacon, mushrooms, parmesan, and cream	12.50
Chicken σάλτσα ντομάτας, παναρισμένο κοτόπουλο, μπέϊκον, χαλαπένιος, τυρί και ranch dressing tomato sauce, breaded chicken, bacon, jalapenos, cheese, and ranch dressing	13.00



lunch
& dinner



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	6.00
με κολοκυθόσπορους, κρέμα καρύδας και τσίλι with pumpkin seeds, coconut cream and chilli sauce	
Bao Buns με γαρίδα tempura / Bao Buns with tempura shrimps	11.00
chips κρεμμυδιού, ροδέλες αγγουριού, teriyaki sauce και spicy mayo onion chips, cucumber slices, teriyaki sauce, and spicy mayo	
Bao Buns με κοτόπουλο παναρισμένο / Bao Buns with breaded chicken	11.00
με σαλάτα coleslaw και teriyaki sauce / with coleslaw salad, and teriyaki sauce	
Μπρουσκέτα σολομού / Salmon bruschetta	11.50
με αβοκάντο παπαρουνόσπορο και σώς ταρτάρ with poppy seed, avocado and tartar sauce	
Τατάκι τόνου / Tuna tataki	12.00
με μαγιονέζα τρούφας, σπασμέλαιο, σόγια και ξύσμα λάιμ with truffle mayonnaise, sesame oil, soy sauce, and lime zest	
Γαρίδες tempura / Tempura shrimps	10.00
με σπιτική γλυκόξινη σώς / with homemade sweet and chilli sauce	
Γραβιέρα / "Graviera" local cheese	9.00
με κρούστα ηλιόσπορο-σουσάμι και μέλι / with sunflower-sesame crust and honey	
Μπρουσκέτα γαρίδας / Shrimp Bruschetta	12.00
ταραμάς με αρωματισμένες γαρίδες, λάδι μυρωδικών και τραγανό κρεμμύδι tarama (fish roe spread) with marinated shrimp, herb-infused oil, and crispy onion	

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ SIDE DISHES

Πλατό επιλεγμένων τυριών και αλλαντικών	18.00
Platter of selected cheeses and cold cuts	

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Κρητική / Cretan με αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, μυζήθρα, πιπεριά, τουρσί, κάπαρη και παξιμάδι with cucumber, tomato, onion, myzithra cheese, pepper, pickles, capers, and rusk	11.00
Ρόκα / Arugula με ρόκα, ντοματίνια, αβοκάντο, πέρλες βαλσάμικου, κριτσίνια και παρμεζάνα with arugula, cherry tomatoes, avocado, balsamic pearls, breadsticks and parmesan	11.50
Σαλάτα Caesar / Caesar salad με iceberg, απάκι κοτόπουλο, γραβιέρα και κρουτόνς μπαχαρικών with iceberg lettuce, smoked chicken apaki, graviera cheese, and spiced croutons	12.50
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
Udon noodles με σουσάμι, γαρίδα, τραγανό κρεμμύδι, λαχανικά και dressing σισαμέλαιου-μαγιονέζας with sesame, shrimp, crispy onions, vegetables, and a sesame oil-mayonnaise dressing	13.00

NOODLES

Noodles λαχανικών / Vegetable noodles με πιπεριές πολύχρωμες, μανιτάρια, καρότο, sweet chilli και σάλτσα σόγιας with colorful peppers, mushrooms, carrot, sweet chilli and soy sauce	11.00
Noodles επιλογής / Noodles of your choice κοτόπουλο ή γαρίδα με καρότο, φύτρες φασολιών, τζίντζερ, φρέσκο κρεμμύδι σουσάμι, κρέμα καρύδας και σάλτσα σόγιας chicken or shrimps with carrot, bean sprouts, ginger, chives, sesame coconut cream and soy sauce	13.80

ZYMAPIKA PASTA

Παπαρδέλες κοτόπουλο / Chicken pappardelle με ντοματίνια, κρέμα μανιταριών, πέστο βασιλικού και παρμεζάνα with cherry tomatoes, mushroom cream, basil pesto and parmesan	12.00
Παπαρδέλες ραγού / Ragu pappardelle με σιγομαγειρεμένο μοσχάρι, παρμεζάνα και μυρωδικά with simmered beef, parmesan and herbs	13.00
Γαριδομακαρονάδα / Shrimp pasta με πακέρι, μυρωδικά εποχής, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας και σκόρδο with paccheri, seasonal herbs, fresh tomato sauce, and garlic	14.50
Ριγκατόνι / Rigattoni με κρέμα μανιταριών, λάιμ, θυμάρι και λάδι τρούφας with mushroom cream, lime, thyme, and truffle oil	12.00
Κρητική καρμπονάρα / Cretan carbonara με απάκι χοιρινό, κρέμα κρητικού τυριού (στάκας) και τριμμένος παστός κρόκος αυγού with pork apaki, Cretan cheese cream (staka), and grated cured egg yolk	13.50

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN DISHES

Rib Eye με σάλτσα τσιμιτσούρι και ψητά λαχανικά with chimichurri sauce and grilled vegetables	35.00
Φιλέτο κοτόπουλο / Chicken fillet με τηγαντή γλυκοπατάτα, μυζήθρα και σάλτσα μελιού-μουστάρδας with fried sweet potato, myzithra cheese, and honey-mustard sauce	13.00
Παραδοσιακός γύρος κοτόπουλο ή χοιρινό Traditional chicken or pork "gyros"	12.00 / 13.00
Spare ribs με γλυκοπατάτα τηγαντή και BBQ sauce with fried sweet potato and BBQ sauce	14.00
Tuna poke bowl sashimi tuna με αβοκάντο, αγγούρι, τζίντζερ, φασόλια σόγιας, ρύζι σούσι, κρεμμύδι και σουσάμι sashimi tuna with avocado, cucumber, ginger, edamame, sushi rice, onion, and sesame	15.00
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
Σνίτσελ χοιρινής μπριζόλας / Pork Chop Schnitzel με γλυκοπατάτα τηγαντή και σάλτσα στάκας served with fried sweet potato and staka sauce	14.00

desserts



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ DESSERTS

Προφιτερόλ / Profiterole τραγανά σου, κρέμα πατισερί με βανίλια Μαδαγασκάρης και σοκολατένια επικάλυψη crispy choux, pastry cream with Madagascar vanilla and chocolate coating	7.00
Σοκολατόπιτα / Chocolate pie ζουμερή σοκολατόπιτα με επικάλυψη σοκολάτας και τραγανά κομμάτια φουντουκιού juicy chocolate pie with chocolate coating and crunchy hazelnut pieces	6.50
Μιλφέιγ / Millefeuille κρέμα πατισερί με βανίλια Μαδαγασκάρης, τραγανά κομμάτια σφολιάτας και κομμάτια φράουλας pastry cream with Madagascar vanilla, crispy puff pastry pieces and strawberry pieces	7.20
Τσιζκέικ / Cheesecake με γλυκό κουταλιού βύσσινο with sour cherry spoon sweet	6.50
Μηλόπιτα / Apple pie με καραμελωμένα μήλα και θρυμματισμένο μπισκότο with caramelized apples and cookie crumbles	6.80

wine
spirits
&
cocktails



ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ WHITE WINES



Ταυρο | ΚΤΗΜΑ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ

Ποικιλία: Sauvignon Blanc

Ταυρο | ΑΡΟΣΤΟΛΑΚΙΣ WINERY

Variety: Sauvignon Blanc

22.00

Καλογέρι | ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

Ποικιλία: Μαλαγουζιά

Καλογέρι | ΡΑΡΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ

Variety: Malagousia

31.00

Μοσχάτο Σπίνας | ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑΚΗ

Ποικιλία: Μοσχάτο Σπίνας

Moscato Spinas | ΡΝΕΥΜΑΤΙΚΑΚΙΣ WINERY

Variety: Muschato Spinas

34.00

Μαντινεία | ΚΤΗΜΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΣ

Ποικιλία: Μοσχοφίλερο

Mantinia | ΚΤΙΜΑ ΣΠΙΡΟΡΟΥΛΟΣ

Variety: Moschofilero

33.00

Ομμα Ασύρτικο Sur Lies | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΡΥΝΙΩΤΗ

Ποικιλία: Ασύρτικο

Ομμα Assyrtiko Sur Lies | ΒΡΥΝΙΟΤΙΣ WINERY

Variety: Assyrtiko

53.00

Τρεις Ευχές | ΚΤΗΜΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ

Ποικιλίες: Chardonnay, Ασύρτικο

Three Wishes | ΚΤΙΜΑ ΒΟΥΙΑΤΖΙ

Varieties: Chardonnay, Assyrtiko

6.50

22.00

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ ROSE WINES



Τρεις Μάγισσες | ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ

Ποικιλίες: Syrah, Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο

Three Witches | ΒΑΡΑΦΑΚΑΣ WINERY

Varieties: Syrah, Agiorgitiko, Moshofilero

28.00

Nautilus | ΚΥΡΟΣ ΜΕΛΑΣ

Ποικιλίες: Αγιωργίτικο, Syrah, Grenache Rouge

Nautilus | LA TOUR MELAS

Varieties: Agiorgitiko, Syrah, Grenache Rouge

6.00 27.00

Idylle d'Achinos | ΚΥΡΟΣ ΜΕΛΑΣ

Ποικιλίες: Grenache, Αγιωργίτικο, Syrah

Idylle d'Achinos | LA TOUR MELAS

Varieties: Grenache, Agiorgitiko, Syrah

36.00

Granatus | ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

Ποικιλίες: Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο

Granatus | ΡΑΡΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ DOMAINE

Varieties: Cabernet Sauvignon Agiorgitiko

39.00

Αστροφεγγιά | ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑΚΗ

Ποικιλίες: Grenache Rouge, Μαυροκουντούρα

Starlight | ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑΚΙΣ WINERY

Variety: Grenache Rouge, Mavrokoudoura

35.00

ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ RED WINES

Ξινόμαυρο | ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΟΣ

Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Χινομαντρο | ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΟΣ

Variety: Xinomavro

44.00

Αέναον | ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ

Ποικιλία: Merlot

Αέναον | ΛΑΝΤΙΔΕΣ ESTATE

Variety: Merlot

38.00

Syrah | ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

Ποικιλία: Syrah

Syrah | ΑΒΑΝΤΙΣ ESTATE

Variety: Syrah

6.50 40.00

ΤΟΠΙΚΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Καραφάκι τσικουδιά	Carafe of raki	9.00
Καραφάκι ρακόμελο	Carafe rakomelo (raki & honey)	10.00
Καραφάκι ούζο	Ouzo karafe	9.00

DISTILLED BEVERAGES

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΚΡΑΣΙΑ

Σαγκριά	Sangria	5.00
Μαυροδάφνη	Mavrodaphne	5.00
Σάμος Vin Doux	Samos Vin Doux	7.00
Moscato D' Asti	Moscato D' Asti	7.00
Prosecco	Prosecco	7.00

DESSERT WINES

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 750ml	70.00 / 85.00
Φιάλη / Bottle Super 750ml	145.00

- Ποτά που αναμιγνύονται με energy drinks +1.00€

- Spirits mixed with energy drinks +1.00€

COCKTAILS

Mojito	9.00
FLAVORS: Strawberry / Coconut / Mango / Passion / Papaya White Rum / Fresh Lime Juice / Sugar Syrup / Fresh Mint / Soda	
Daiquiri	9.00
FLAVORS: Strawberry / Mango / Papaya White Rum / Fresh Lime Juice / Sugar Syrup	
Caipirinha	9.00
Cachaca / Fresh Lime Juice / Sugar Syrup	
Caipiroska	9.00
Vodka / Fresh Lime Juice / Sugar Syrup	
Pina Colada	9.00
White Rum / Fresh Lime Juice / Coconut Puree / Pineapple Puree	
Mai Tai	9.00
Rum Blend / Fresh Lime Juice / Orange Liqueur / Orgeat Syrup	
Cosmopolitan	9.00
Vodka / Fresh Lime Juice / Triple Sec / Cranberry Juice	
Pornstar	9.00
Vodka Vanilla / Fresh Lime / Juice / Passion Fruit Puree Passion Fruit Liqueur	
Gin Fizz	9.00
Gin / Fresh Lime Juice / Sugar Syrup / Soda	
Margarita	9.00
FLAVORS: Strawberry / Mango Tequila Blanco / Fresh Lime Juice / Triple Sec / Salt	
Long Island Iced Tea	9.00
White Rum / Vodka / Gin / Triple Sec / Tequila Blanco Fresh Lime Juice / Coca Cola	
Moscow Mule	9.00
Vodka / Fresh Lime Juice / Ginger Beer	
Negroni	9.00
Gin / Campari / Sweet Vermouth	

Old Fashioned	9.00
Bourbon / Sugar Syrup / Old Fashion Bitters	
Whiskey Sour	9.00
Bourbon / Fresh Lime Juice / Sugar Syrup	
Paloma	9.00
Tequila Blanco / Fresh Lime Juice / Grapefruit Soda / Salt	
Apple Martini	9.00
Vodka / Apple Sourz / Fresh Lime Juice	
Espresso Martini	9.00
Vodka / Coffee Liqueur / Shot Of Espresso	
Pink Mimosa	9.00
Sparkling Wine / Fresh Pink Grapefruit Juice	

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut	90.00
Moët & Chandon Ice Imperial	130.00
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé	140.00







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: Ειρήνη Παπανικολάου
Market Regulator: Irini Papanikolaou