

## Περί ανέμων...

**Scirocco:** ο νοτιοανατολικός άνεμος, που έρχεται από την Αφρική, περνώντας πάνω από τη Μεσόγειο. Στην Ελλάδα τον αποκαλούμε σιρόκο και σορόκο, ενώ η επίσημη ονομασία του είναι Εύρος.

Το Σιρόκο ξεκίνησε την πορεία του στις 24 Μαρτίου 1995, σ' αυτήν εδώ την πλατεία, όταν τα δύο αδέρφια, ο Μιχάλης και ο Νίκος, που μέχρι τότε δούλευαν σαν barmen στα clubs και τα bars του νησιού, θέλησαν να δημιουργήσουν ένα δικό τους χώρο, που θα συνδυάζει την επικοινωνία και την θερμή υποδοχή, με την ικανοποίηση που προσφέρει ένα νόστιμο, σπιτικό πιάτο φαγητό, σε έναν πραγματικά φιλόξενο χώρο.

Απαραίτητος σύμμαχος στην προσπάθειά τους αυτή, από τότε μέχρι σήμερα, η μητέρα Κατερίνα, που έχει τον πρώτο λόγο στην κουζίνα!

Το εστιατόριο Σιρόκο, στηρίζεται στις φιλότιμες προσπάθειες όλης της οικογένειας να προσφέρει το καλύτερο και στο μεράκι δύο νέων ανθρώπων που κάνουν απλά αυτό που αγαπούν, περνώντας και οι ίδιοι καλά με τους πελάτες τους!

**Σας ευχαριστούμε που μας εμπιστεύεστε και μας προτιμάτε!**

**Νίκος Ρούσος**

**Μιχάλης Ρούσος**

**«Scirocco»... the international name of the southeast wind - in Greece we call it «soroko» or «sorokada»!!!**

Scirocco opened its doors on March 24, 1995, right here in this square, after the two brothers Nikos and Michalis (who until then had only fantasised of their own place while working as barmen on the island) were able to convince their mother, Katerina, to take on the most difficult task in this arrangement... the kitchen!

During these years certain words have become synonymous with Scirocco... family, friendly, honest, clean, Mediterranean, homely, genuine, traditional, value for money, cheerful, warm, quality service. A restaurant founded in the dreams and enthusiasm of two young people who still today want simply to offer honest food and enjoyment to their customers... purely by doing what they love...!

**This is who we are and we thank you for choosing to dine with us!  
Bon appetit!**

**Nikos and Michalis Roussos**

## ΨΩΜΙ

1. Φρέσκο ψωμί με σουσάμι και βούτυρο 1.00 €
2. Σκορδόψωμο με μαϊντανό και ελαιόλαδο 2.00 €
3. Ριγανόψωμο με ελαιόλαδο και λεμόνι 1.50 €
4. Πίτες ψημένες αλάδωτες (δύο) 1.50 €

\* Το σκορδόψωμο, το ριγανόψωμο και οι πίτες σερβίρονται ζεστά

## BREAD

1. Fresh bread and butter
2. Garlic bread with parsley and olive oil
3. Oregano bread with olive oil and lemon
4. Pita bread (two)

\* Oregano, garlic and pita bread are served warm

## ΟΡΕΚΤΙΚΕΣ ...πρώτες γευστικές βουτιές!

1. Τζατζίκι 4.20 €  
...απαραίτητο στο καλοκαιρινό τραπέζι!
2. Μελιτζανοσαλάτα ...δικής μας παραγωγής, ελαφριά, χωρίς μαγιονέζα 4.50 €
3. Ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά 4.80 €  
... σπιτική από τα κεράκια της Κατερίνας!
4. Χούμους ...από ρεβίθια με κύμινο, ταχίνι, σκόρδο και χυμό λεμονιού 4.80 €
5. Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια και κάπαρη 5.50 €

## DIPS ...

1. Tzatziki ...cooling yoghurt and cucumber with the spice of garlic
2. Melitzanosalata...baked eggplant mixed with chopped onions, parsley, garlic and olive oil
3. Tarama ...a delicious creamy dip of fish roe, onions, olive oil and lemon juice
4. Hummus ...from chickpeas with cumin, tahini, garlic and lemon juice
5. Santorini fava beans with caramelized onions and capers

## ΤΥΡΙΑ

1. Η φημισμένη γραβιέρα Νάξου (ΠΟΤΤ) 5.00 €
2. Κεφαλοτύρι Νάξου (αρσενικό) 5.00 €
3. Ξυνομυζήθρα Νάξου ολόφρεσκη, κατ' ευθείαν από τον βοσκό 4.00 €
4. Φέτα Νάξου με ελαιόλαδο και φρέσκια ρίγανη 4.00 €

## CHEESE

1. Graviera ...Naxos gruyere
2. Kefalotiri ...Naxos hard cheese
3. Xynomyzithra ...Naxos sour cheese ...at its best
4. Feta cheese from Naxos ...with olive oil and oregano

## ΣΑΛΑΤΕΣ ...δροσερές, υγιεινές & νόστιμες!

1. **Ελληνική (χωριάτικη)** 6.20 €  
...δεν χρειάζεται σουσάμεις!
2. **Ναξιώτικη** ...με ντομάτες αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ναξιώτικη ξινομυζήθρα ημέρας, κάπαρη και κριθαρένια παξιμαδάκια 6.50 €
3. **«Σιρόκο»** ...με τραγανό μαρούλι, πιπεράτη ρόκα, ντοματίνια, καρύδια, κεφαλοτύρι Νάξου με σως μέλι μουστάρδας και κρέμα μπαλσάμικου 7.80 €
4. **Του Καίσαρα** ...με κοτόπουλο, μαρούλι, κρουτόν σκόρδου και την κλασική σως 7.80 €
5. **Μαυρομάτικα σαλάτα** ...με πιπεράτη ρόκα, λιαστές ντομάτες, κρεμμύδι, μαϊντανό & βινεγκρέτ λεμονιού 6.70 €
6. **Χταποδοσαλάτα** ...μαριναρισμένο χταποδάκι, μαρούλι, βραστές πατάτες και σπιτική βινεγκρέτ λεμονιού 10.00 €

\* στις σαλάτες μας χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο δικής μας παραγωγής

## SALADS ... deliciously cool & healthy too!

1. **Traditional Greek** ...tomato, cucumber, feta, peppers, onion & olives
2. **Naxian** ...with tomato, cucumber, onion, peppers, Naxos' sour cheese (xynomyzithra), capers and barley mini rusks
3. **«Scirocco»** ...with lettuce, rocket, dried figs, cherry tomatoes, walnuts, Naxos hard cheese, with honey and mustard and balsamic sauce
4. **Ceasar** ...with chicken, lettuce, garlic croutons and classic dressing.
5. **Black eyed beans** ...with peppery rocket, sun dried tomatoes, onion, parsley and lemon vinaigrette
6. **Octopus** ...marinated octopus, lettuce, boiled potatoes and homemade lemon vinaigrette

\* We use only our extra virgin olive oil in all our salads!

## ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Για τους αναποφάσιστους ή γι' αυτούς που θέλουν να τα δοκιμάσουν όλα!

1. **Ποικιλία ορεκτικών**  
Ένας συνδυασμός από ζεστά και κρύα ορεκτικά: χταπόδι ξιδάτο, τυροκροκέτες, κολοκυθοκεφτέδες, λουκάνικο, κεφτεδάκια, τυροπιτάκια, σπανακοπιτάκια, φασόλια γίγαντες, τζατζίκι, μελιτζανοσαλάτα  
**Μικρή** 13.00 €  
...αρκετή για να «τσιμπήσουν» δυο άτομα  
**Μεγάλη** ...αρκετή για να χορτάσουν δυο άτομα ή να «τσιμπήσουν» περισσότεροι 25.00 €
2. **Ποικιλία κρεατικών** ...για τους λάτρεις των καλοψημένων κρεατικών. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές (2 ατόμων) 24.00 €
3. **Ποικιλία θαλασσινών** 25.00 €  
Γεύσεις θάλασσας, στο τηγάνι και τη σχάρα: γαρίδες, χταποδάκι, καλαμάρι και αντζούγιες για ...το ουζάκι!

## MIXED PLATES

...for the indecisive

1. **Mixed plate (Mezedes)**  
... a selection of warm and cold appetizers: octopus vinaigrette, cheese croquettes, zucchini balls, sausage, meat balls, cheese pie, spinach pie, baked beans, tzatziki and eggplant salad  
**Small sampler**...ideal as a starter for two persons or as a main dish for one  
**Big sampler**...with enough for a meal for two people or for several to have a taste
2. **Mixed grill** ... for the meat lovers who can't settle for one choice. Served with fried potatoes (2 persons)
3. **Mixed seafood**  
...a tasty platter of fried and grilled seafood: shrimps, octopus, calamari and anchovies  
...perfect with ouzo!!!

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ ΖΕΣΤΑ ...και ΚΡΥΑ

1. **Αβοκάντο** 7.80 €  
...με καπνιστό σολωμό
2. **Σαγανάκι του Ψαρά** 10.50 €  
...με γαρίδες, μύδια, ακιβάδες σε σπιτική σάλτσα ντομάτας με λίγη φέτα
3. **Καλαμαράκια τηγανιτά** 10.00 €  
...με σως ταρτάρ
4. **Γαύρος μαρινάτος** 6.00 €
5. **Χταπόδι ξιδάτο** 10.50 €  
...με ελαιόλαδο και φρέσκια ρίγανη
6. **Μελιτζάνες με Ναξιώτικα τυριά** 5.50 €  
...και αρωματική σάλτσα ντομάτας
7. **Τηγανιτές πατάτες Νάξου**, κομμένες στο χέρι 3.00 €
8. **Σαγανάκι με γραβιέρα Νάξου** 6.20 €
9. **Σαγανάκι με κεφαλοτύρι (αρσενικό)** 6.80 €  
...θυμαρίσιο μέλι και μαύρο σουσάμι
10. **Κεφτεδάκια «πολίτικα»** 7.50 €  
...με κύμινο και σως γιαουρτιού σε τραγανή πίτα
11. **Κεφτεδάκια της Γιαγιάς** 6.80 €  
...με δυόσμο
12. **Κολοκυθοκεφτέδες με φρέσκο δυόσμο** 5.50 €  
...σερβίρονται με σως γιαουρτιού
13. **Ντολμαδάκια με μάραθο** 6.30 €  
...όταν έχουμε τρυφερά αμπελόφυλλα
14. **Γίγαντες στο φούρνο με μυρωδικά** 5.50 €

## HOT and COLD STARTERS

1. **Avocado**  
...with smoked salmon
2. **Fishermans' saganaki**  
...with shrimps, mussels, clams in tomato sauce & feta cheese
3. **Fried Calamari (squid)**  
...crunchy battered fried squid with tartar sauce
4. **Marinated anchovies**
5. **Octopus vinaigrette** ...tender octopus marinated in vinegar, olive oil and oregano
6. **Eggplant with Naxian cheeses**  
...baked eggplant with Naxian cheeses and aromatic tomato sauce
7. **Naxos fried potatoes**, cut by hand
8. **"Saganaki" with buttered gruyere of Naxos**
9. **"Saganaki" with Naxos hard cheese**  
...with thyme honey and black sesame
10. **Meatballs Politiki**  
...baked with spicy tomato sauce, served on a crispy pita bread and yogurt sauce
11. **Grandmas' Meatballs** ...plain fried meatballs: ground prime beef with onion, garlic, parsley and mint, fried until crisp in sunflower oil
12. **Zucchini balls**  
...served with yogurt sauce
13. **Dolmades** ...traditional rice filled vine leaves with lemon juice & olive oil
14. **Gigandes** ...giant baked white beans with onion, tomato, olive oil and herbs

## ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ και ΦΟΥΡΝΙΣΤΑ

1. **Ντομάτες γεμιστές** 8.00 €  
...με ρύζι και μυρωδικά
2. **Μουσακάς της μαμάς** 8.50 €
3. **Χοιρινό λεμονάτο** 9.00 €
4. **Αρνάκι λεμονάτο** ... ορεινής Νάξου 10.00 €  
στην κατσαρόλα σε μπουκίτσες
5. **Αρνάκι «κλέφτικο»** 11.00 €  
...με δεντρολίβανο και τυριά σε πάλινο
6. **Μοσκαράκι κοκκινιστό** 10.00 €  
...με σάλτσα από φρέσκιες ντομάτες
7. **Μοσκαράκι γιουβέτσι** 10.00 €
8. **Σουτζουκάκια** 9.00 €  
...με κύμινο κλασικά
9. **Κουνέλι στιφάδο** 9.50 €  
...με μπρούσκο κρασί του κυρ Στράτου και φύλλα δάφνης
10. **Συγκώτι μοσκαρίσιο ψητό** 9.00 €  
...με καραμελωμένα κρεμμυδάκια και μαιντανό
11. **Κριθαρώτο με γαρίδες** 11.00 €
12. **Χταποδάκι στιφάδο** 12.00 €  
... που λιώνει στο στόμα

## GREEK SPECIALITIES

1. **Stuffed Tomatoes** ...filled with a mix of rice, zucchini, eggplant, onion and fresh herbs then baked in the oven
2. **Mama's Moussaka** ...a not to be missed Greek specialty. Slices of potato, eggplant and zucchini covered in mince and bechame sauce then baked in the oven
3. **Pork Lemonato**  
...pork in lemon sauce with thyme
4. **Lemonato** ...lamb in lemon sauce  
... small pieces of tender lamb slowly stewed in lemon sauce
5. **Lamb kleftiko** ...tender pieces of lamb on a bed of potatoes with garlic, rosemary and cheese, baked in the oven
6. **Kokinisto** ...beef in tomato sauce  
... pieces of prime beef braised in a sauce of fresh tomatoes and red wine
7. **Giouvetsi** ...beef in tomato sauce with a greek pasta (orzo)
8. **Soutsoukakia**...prime ground beef meatballs baked in spicy tomato sauce
9. **Stifado** ...rabbit stew richly flavoured with pearl onion, sweet red wine, tomato and bay leaves
10. **Sikoti** ...beef liver, grilled with caramelized onions and parsley
11. **Shrimps with Greek pasta (orzo)**  
...fresh tomato sauce and basil
12. **Octopus "stifado"** ...octopus richly flavoured with pearl onion, sweet red wine, tomato and bay leaves



## ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ

Με σάλτσα της επιλογής σας

1. **Ναπολιτάνα** 6.00 €  
...με φρέσκια ντομάτα και βασιλικό
  2. **Μπολονέζ** ...με κιμά 7.50 €
  3. **Καρμπονάρα** ...με μπέικον και κρέμα γάλακτος 8.00 €
  4. **Μαρινάρα** ...με θαλασσινά,  
για ιδιαίτερα γούστα! 12.80 €
  5. **Αστακομακαρονάδα** ...κατόπιν παραγγελίας,  
για να «ψαρέψουμε» τον αστακό. 110.00 €
- Τιμή κιλού (κατεψυγμένο) 80.00€

## PASTAS

Spaghetti with your choice of sauce

1. **Napolitana**  
...with fresh tomato and basil
2. **Bolognese**  
...with minced beef in rich tomato sauce
3. **Carbonara** ...with bacon and cream fresh
4. **Seafood Marinara**  
...a rich melody of mussels, prawns, clams  
and squid in a tomato and basil sauce
5. **Lobster**  
...fresh lobster cooked in homemade tomato,  
onion and basil sauce.  
Pre order one day in advance required!  
Price per kilo (frozen)

## ΠΑΙΔΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

...για τα βλαστάρια σας!

1. **Χάμπουργκερ** με σπιτικό μπιφτέκι  
και πατάτες τηγανιτές 6.00 €
2. **Τσιζμπουργκερ** με τυρί,  
σπιτικό μπιφτέκι και πατάτες τηγανιτές 6.00 €
3. **Μπέργκερ** με μπέικον και τυρί 6.50 €
4. **Κεφτεδάκια** με πατάτες τηγανιτές 6.00 €
5. **Σουτζουκάκια** με ρύζι  
ή πατάτες τηγανιτές ή μακαρόνια 6.50 €
6. **Κοτοκροκέτες** με ρύζι ή πατάτες τηγανιτές 6.00 €
7. **Μακαρόνια με κιμά** ...παιδική μερίδα 5.00 €
8. **Καρμπονάρα** ...παιδική μερίδα 5.00 €

## CHILDREN'S MENU

...specially for our smaller diners

1. **Hamburger**  
...with homemade burger and fried potatoes
2. **Cheeseburger**  
...homemade beef burger  
with cheese and fried potatoes
3. **Bacon, cheese burger**
4. **Keftedes**  
...crunchy meatballs with fried potatoes
5. **Sousoukakia**  
...meatballs baked in tomato sauce  
with rice or fried potatoes or spaghetti
6. **Chicken croquettes**  
...with rice or fried potatoes
7. **Spaghetti Bolognese** ...child's portion
8. **Carbonara** ...child's portion

# ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ - MEATS ON THE GRILL

## ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ

...ζουμερές, ψημένες όπως προτιμάτε!

1. Μοσχαρίσια κόντρα (χωρίς κόκκαλο) 10.00 €
2. Χοιρινή από ντόπια γουρουνάκια 9.00 €

## STEAKS

...juicy, mouthwatering and grilled to your liking!

1. Veal steak (no bone, sirloin)
2. Pork chop

## ΦΙΛΕΤΑ

1. Μοσχαρίσιο ...ψημένο όπως προτιμάτε! 16.00 €
2. Χοιρινό (ψαρονέφρι) 12.00 €
3. Κοτόπουλο 8.50 €

## FILLETS

1. Beef fillet ...tender, tasty and very tempting
2. Pork (tenderloin)
3. Chicken

## ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ

...ζουμερά από φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά!

1. Απλό ...ψημένο στη σχάρα 8.50 €
2. Γεμιστό ...με γραβιέρα Νάξου 9.50 €

"BIFTEKIA" ...a greek style burger  
...from freshly ground prime beef!

1. Plain biftteki
2. Stuffed with Naxos gruyere

## ΣΑΛΤΣΕΣ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ

... συνοδεύστε το κρέας της αρεσκείας σας με μια από τις παρακάτω νόστιμες σάλτσες!

1. Με μανιτάρια 1.80 €  
...σοταρισμένα με σκόρδο, λευκό κρασί και μαϊντανό
2. Πιπεράτη ... με φανατικούς οπαδούς 1.80 €
3. Με σπανάκι ...σκόρδο και γιαούρτι 1.80 €
4. «Αλά κρεμ» ...με ζαμπόν, μπέικον και κρέμα γάλακτος 1.80 €
5. «Σιρόκο» ...με λαχανικά σοτέ, τσίλι και κρέμα γάλακτος (ελαφρά καυτερή) 1.80 €

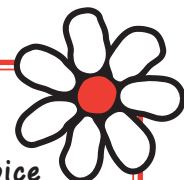
## SAUCES FOR MEAT

...accompany the meat of your choice with one of these delicious sauces!

1. with mushrooms  
...sautéed with garlic, white wine and parsley
2. with pepper sauce ...our best seller!
3. with spinach ...garlic and yoghurt sauce
4. "A la crème"  
...with ham, bacon and cream
5. "Scirocco" ...sautéed vegetables, chilli and cream (a little spicy)

\*Όλα τα κρεατικά σερβίρονται με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές, κομμένες στο χέρι ή με ρύζι μπασμάτι ή με μια ψητή πατάτα με τζατζίκι ή σκόρδοβούτυρο

\* All meats served with fried potatoes or basmati rice or a baked potato with tzatziki or garlic butter



## ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ...μεγάλα (ένα ανά μερίδα)

1. Με χοιρινό 9.00 €
2. Με κοτόπουλο 8.50 €
3. Με αρνί 10.00 €
4. Με ψητά λαχανικά και κρέμα μπαλσάμικου 8.00 €

## ΠΑΪΔΑΚΙΑ

...ψημένα με φρέσκο θυμάρι!

- Μερίδα 10.00 €  
Κιλό 30.00 €

\* Τα σουβλάκια και τα παιδάκια σερβίρονται με φρέσκιες πατάτες τηγανιτές, κομμένες στο κέρι ή με ρύζι μπασμάτι ή με μια ψητή πατάτα με τζατζίκι ή σκορδοβούτυρο

## ΨΑΡΙΑ ...και άλλα

1. Φρέσκο φιλέτο τόνου (όταν είναι η εποχή του) με φρέσκο πιπέρι, λαδολέμονο και άνηθο 14.50 €
  2. Τσιπούρα (ιχθυοτροφείου) στη σκάρα 13.50 €
  3. Σολωμός σκάρας με φρέσκο πιπέρι, λαδολέμονο και άνηθο 15.00 €
  4. Λαβράκι φιλέτο με σάλτσα μάραθου και ούζου 17.00 €
  5. Φιλέτο ψαριού τηγανιτό σε κρούστα 9.00 €
  6. Καλαμαράκια τηγανιτά με σως ταρτάρ 11.00 €
  7. Καλαμάρι ψητό με λαδολέμονο 12.00 €
  8. Γαρίδες μεγάλες ψητές 14.00 €
  9. Αστακός ...κατόπιν παραγγελίας ...για να τον «ψαρέψουμε»! 110.00 €
- Τιμή κιλού (κατεψυγμένο) 80.00 €

\* Τα ψαρικά σερβίρονται με ρύζι μπασμάτι και σαλάτα

## SOUVLAKI ...one large skewer per serving

1. Pork
2. Chicken
3. Lamb
4. Vegetarian ...with grilled vegetables and balsamic cream.

## LAMB CUTLETS ...grilled with fresh thyme, olive oil and lemon juice!

- Per portion  
Per Kilo

\* Souvlaki and lamb cutlets are served with fried potatoes or basmati rice or a baked potato with tzatziki or garlic butter

## FISH AND SEAFOOD

1. Fresh tuna fillet (when available) with black pepper, oil and lemon sauce and dill
2. Sea bream ...grilled with olive oil and lemon juice
3. Salmon with black pepper, oil and lemon sauce and dill
4. Sea bass fillet with fennel and ouzo sauce
5. Fish & chips ...Greek style
6. Fried Calamari (squid) ...crunchy battered fried squid with tartar sauce
7. Grilled Calamari (squid) with lemon and oil
8. Prawns grilled
9. Lobster spaghetti ...fresh lobster cooked in a homemade tomato, onion and basil sauce. Pre order one day prior required!  
Price per kilo (frozen)

\* Served with basmati rice and salad



## ΕΠΙΔΟΡΤΙΑ και ΠΑΓΩΤΑ

...γιατί τέλος καλό, όλα καλά!!!

1. **Σουφλέ σοκολάτας** 5.00 €  
με παγωτό βανίλια ή μπανάνα
2. **Μπακλαβάς** σιροπιασμένος με κανέλα 4.00 €
3. **Πορτοκαλόπιτα** ...αν προλάβετε! 5.00 €
4. **Πανακότα** ...με σιρόπι καραμέλας ή φράουλάς ή σοκολάτας 4.50 €
5. **Γιαούρτι με Ναξιώτικο μέλι και καρύδια** 5.00 €
6. **Φρουτοσαλάτα** με μέλι και κανέλλα για 2 άτομα 8.00 €
7. **Παγωτό** (Aigida - carte d'or) σε γεύση βανίλια, σοκολάτα, φράουλα και μπανάνα 1.80 €  
...εσείς διαλέγετε! Τιμή μπάλας
8. **Μπανάνα σπλιτ** ...με ολόκληρη μπανάνα και παγωτό βανίλια, σοκολάτα και φράουλα 6.00 €
9. **Καλούα** ...με βανίλια παγωτό, λικέρ καφέ, καρύδια και σιρόπι σοκολάτας 6.00 €

## DESSERTS and ICE CREAM

...sweet treats for a perfect ending!!!

1. **Chocolate soufflé**  
...with vanilla or banana ice cream
2. **Baklava** ...a Greek sweet with nuts, pastry, cinnamon and honey
3. **Portokalopita** ...a homemade orange pie with vanilla ice cream
4. **Pannacotta** ...with caramel or strawberry ...or chocolate syrup
5. **Yoghurt with Naxos honey and walnuts**
6. **Fruit salad** with honey and cinnamon for 2 per.
7. **Ice cream** ...vanilla, chocolate, strawberry and banana  
You choose! Price per scoop
8. **Banana Split** ...fresh banana with vanilla, chocolate and strawberry ice cream
9. **Kahlua sundae** ...with vanilla ice cream, coffee liqueur, nuts and chocolate syrup

## ΚΑΦΕΣ SPECIAL

1. **Irish Coffee** 5.50 €  
...ουίσκι, καφές φίλτρου, σαντιγί
2. **Amaretto Coffee** 5.50 €  
...Amaretto, καφές φίλτρου, σαντιγί
3. **Calypso Coffee** 5.50 €  
...Baileys, καφές φίλτρου, σαντιγί
4. **Scirocco Coffee** 5.50 €  
...Baileys, Kahlua, καφές φίλτρου, σαντιγί
5. **Mexican Coffee** 5.50 €  
...Kahlua, καφές φίλτρου, σαντιγί
6. **Dom Coffee** 5.50 €  
...Βενεδικτίνη, καφές φίλτρου, σαντιγί

## SPECIAL COFFEES

1. **Irish Coffee**  
...Irish whisky, filter coffee and whipped cream
2. **Amaretto Coffee**  
...Amaretto, filter coffee and whipped cream
3. **Calypso Coffee**  
...Baileys, filter coffee and whipped cream
4. **Scirocco Coffee**  
...Baileys, Kahlua, filter coffee and whipped cream
5. **Mexican Coffee**  
...Kahlua, filter coffee and whipped cream
6. **Dom Coffee**  
...Benedictine, filter coffee and whipped cream

## ΡΟΦΗΜΑΤΑ

NESPRESSO  
IL SISTEMA

1. Εσπρέσο 2.00 €
2. Καπουτσίνο 2.50 €
3. Φρέντο εσπρέσο 3.00 €
4. Φρέντο καπουτσίνο 3.50 €
5. Καφέ λάτε 3.00 €
6. Καφές φίλτρου 2.50 €
7. Nes καφέ 2.50 €
8. Nes καφέ φραπέ 2.50 €
9. Ελληνικός καφές 2.00 €
10. Τσάι 2.50 €

## ΦΡΕΣΚΟΣΤΗΜΕΝΟΙ ΧΥΜΟΙ

1. Πορτοκάλι, λεμόνι, ροδάκινο, μπανάνα, καρπούζι, πεπόνι 4.50 €
2. Φρουλάτο (διάφορα φρούτα στο μπλέντερ) 6.50 €

## ΜΙΛΚ ΣΕΙΚΣ

1. Σοκολάτα, βανίλια, μπανάνα, φράουλα 5.00 €

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

- Εμφιαλωμένο νερό 1 lt 2.00 €
- Εμφιαλωμένο νερό ¼ lt 1.00 €
- Ανθρακούχο νερό 1 lt 3.00 €
- Ανθρακούχο νερό μικρό 2.00 €
- Coca Cola (light, zero), Πορτοκαλάδα, Πορτοκαλάδα μπλε, Λεμονάδα, Σόδα, Τόνικ, Ice Tea (λεμόνι, ροδάκινο) 2.00 €
- Red Bull 4.50 €

## BEVERAGES

NESPRESSO  
IL SISTEMA

1. Espresso
2. Cappuccino
3. Freddo espresso
4. Freddo cappuccino
5. Cafe latte
6. Filter coffee
7. Nes café
8. Frappe (Iced coffee)
9. Greek coffee
10. Tea

## FRESH JUICES

1. Orange, lemon, peach, banana, watermelon, honeydew melon  
Subject to seasonal availability
2. Froulato ...a combination of fresh seasonal fruit juices

## MILKSHAKES ...creamy and yummy!

1. Chocolate, vanilla, banana, strawberry

## REFRESHMENTS

- Mineral water 1 lt
- Mineral water ¼ lt
- Sparkling water 1 lt
- Sparkling water small
- Coca Cola (light, zero), Fanta orange, Fanta orange blue, Fanta lemon, Soda, Tonic, Ice Tea (lemon, peach)
- Red Bull

## BEERS

Άλφα (ελληνική) μπουκάλι 500 ml	3.70 €
Μάμος pits (ελληνική) μπουκάλι 500 ml	4.00 €
Άλφα (ελληνική weiss) 500 ml	4.50 €
Amstel μπουκάλι 500 ml	3.70 €
Heineken μπουκάλι 500 ml	4.00 €
Fischer μπουκάλι 500 ml	4.00 €
Sol (μεξικάνικη) μπουκάλι 330 ml	4.00 €
Amstel Dark 330 ml	3.50 €
Amstel Radler 330 ml	2.50 €
Amstel free 330 ml	2.50 €
Άλφα βαρέλι 300 ml	3.00 €
Άλφα βαρέλι 500 ml	4.50 €
Cider 330 ml	3.00 €

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΠΕΡΙΤΙΦ & ΧΩΝΕΥΤΙΚΑ

Ούζο Mini 200ml	7.50 €
Ούζο Πλωμάρι 200ml	7.50 €
Ούζο ποτήρι	2.50 €
Ρακή 1/4 lt	5.00 €
Ρακή ποτήρι	2.00 €
Κίτρο ποτήρι λευκό	4.50 €
Κίτρο ποτήρι πράσινο	4.50 €
Κίτρο ποτήρι κίτρινο	4.50 €
Μαστίχα	5.00 €
Κτήμα Άλφα Ωμέγα (επιδόρπιος οίνος)	6.50 €

## ΑΠΕΡΙΤΙΦ & ΧΩΝΕΥΤΙΚΑ

Martini bianco, rosso, dry	6.00 €
Campari	6.00 €
Fernet Branca Menta	6.00 €
Jagermeister	6.00 €
Amaro Averna	6.00 €
Sambuca	6.00 €

## BEERS

Alfa (Greek) bottle 500 ml
Mamos pits (Greek) bottle 500 ml
Alfa (Greek weiss) 500 ml
Amstel bottle 500 ml
Heineken bottle 500 ml
Fischer bottle 500 ml
Sol (Mexican) bottle 330 ml
Amstel Dark 330 ml
Amstel Radler 330 ml
Amstel free 330 ml
Alfa draught 300 ml
Alfa draught 500 ml
Cider 330 ml

## GREEK APERITIFS & DIGESTIVES

Ouzo Mini 200ml
Ouzo Plomari 200ml
Ouzo glass
Raki 1/4 lt
Raki glass
Kitro glass white
Kitro glass green
Kitro glass yellow
Mastic
Alpha Estate Omega (dessert wine)

## APERITIFS & DIGESTIVES

Martini bianco, rosso, dry
Campari
Fernet Branca Menta
Jagermeister
Amaro Averna
Sambuca

## BRANDIES

1. Metaxa 3*	5.00 €
Metaxa 5*	6.00 €
Metaxa 7*	7.50 €
2. Napoleon	8.50 €
3. Remy Martin V.S.O.P.	8.50 €
4. Hennessy	8.50 €

## BRANDIES

1. Metaxa 3*	
Metaxa 5*	
Metaxa 7*	
2. Napoleon	
3. Remy Martin V.S.O.P.	
4. Hennessy	

## OYIZKI & MTEPMTONZ

Dimple	8.00 €
Chivas	8.00 €
Jack Daniels	8.00 €
Jim Beam	8.00 €
Jameson	7.00 €
Johnny Walker	7.00 €
Cutty Sark	7.00 €
Southern Comfort	7.00 €
Drambuie	7.00 €

## WHISKEYS & BOURBONS

Dimple	
Chivas	
Jack Daniels	
Jim Beam	
Jameson	
Johnny Walker	
Cutty Sark	
Southern Comfort	
Drambuie	

## AEYKA TOTA

Rum (Bacardi - Havana)	6.00 €
Gin (Gordons - Bombay)	6.00 €
Vodka (Serkova - Absolute)	6.00 €
Tequila (Guervo)	6.00 €

## WHITE SPIRITS

Rum (Bacardi - Havana)	
Gin (Gordons - Bombay)	
Vodka (Serkova - Absolute)	
Tequila (Guervo)	



## ΛΙΚΕΡ

Μπέιλις	6.00 €
Κουαντρό	6.00 €
Τκ. Μαρνιέρ	6.00 €
Καλούα	6.00 €
Τία Μαρία	6.00 €
Αμαρέτο	6.00 €

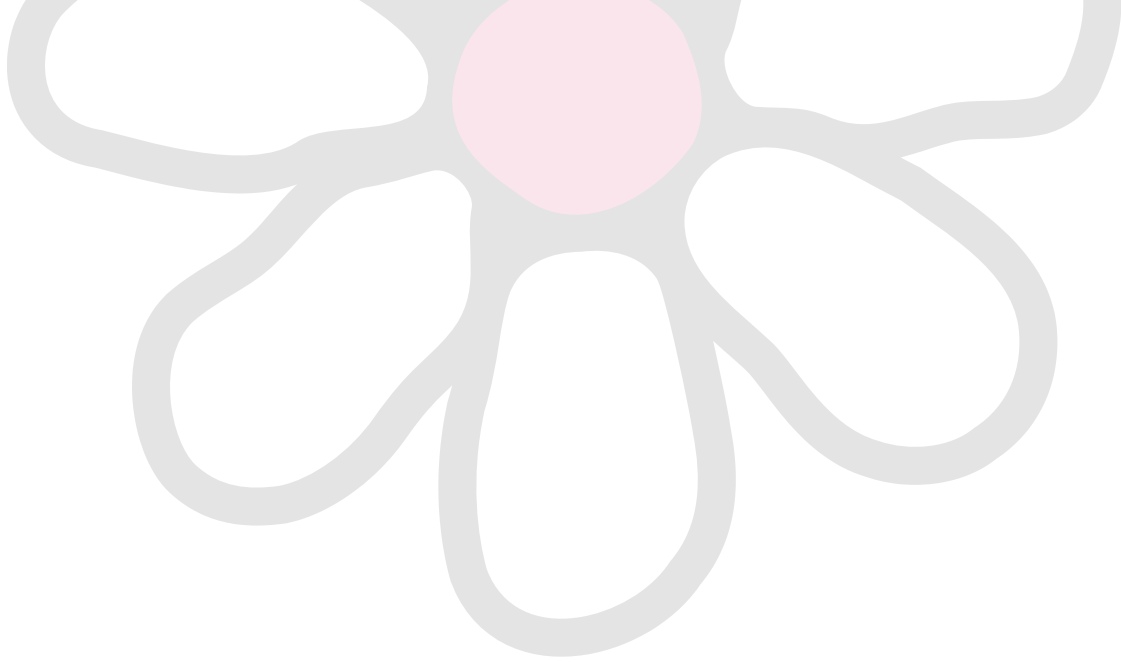
## LIQUEURS

Baileys
Cointreau
Grand Marnier
Kahlua
Tia Maria
Amaretto

## COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b> (Prosecco, Aperol, soda)	6.00 €
<b>Dry Martini</b> (Gin, Dry Martini)	8.00 €
<b>Margarita</b> (Tequila, Cointreau, lemon or lime juice)	8.00 €
<b>Cosmopolitan</b> (Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice)	8.00 €
<b>Apple Martini</b> (Vodka, Cointreau, apple juice)	8.00 €
<b>Mojito</b> (Rum, sugar, mint leaves, lemon or lime juice, soda)	8.00 €
<b>Pina Colada</b> (Rum, Batida, coconut milk, pineapple juice)	8.00 €
<b>Daquiri</b> (Rum, lime juice, fruit of your choice, sugar)	8.00 €
<b>San Francisco</b> (Vodka, banana liqueur, orange juice, grenadine syrup)	8.00 €
<b>Gin Fizz</b> (Gin, Cointreau, lemon juice, sugar on the lips)	8.00 €
<b>White Russian</b> (Vodka, Kahlua, milk)	8.00 €
<b>Manhattan</b> (Bourbon, Vermouth, Angostura)	8.00 €
<b>Bloody Mary</b> (Vodka, tomato juice, lemon juice, Tabasco)	8.00 €





Υπεύθυνος κατά το νόμο: Μιχάλης Ρούσσος  
Στις τιμές περιλαμβάνεται το Φ.Π.Α. και τα δημοτικά τέλη.

Responsible by law: Michalis Roussos  
All Taxes are included in the prices.  
You can find a complaint form in our establishment.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.  
The shop is obliged to have printed documents in special case beside the exit for setting out of any existed complaint.

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε φρέσκο παρθένο ελαιόλαδο  
We use virgin olive oil in all our salads

Στα τηγανιτά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο  
We use sunflower oil our fried food

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).