



COFFEE AND TEA

Espresso	3
Cappuccino	4.5
Double Espresso	4.5
Double Cappuccino	5
Freddo Espresso	4.5
Freddo Cappuccino	5
Frappe iced coffee	4
Frappe with ice cream	7.5
Latte	5
Iced Latte	5
Filter	4
Tea	4

JUICE

Fresh Orange Juice	5.5
Ivi Juice (Apple, Orange, Pineapple, Mix)	4.5
Orange Carrot Ginger	6.5
Mixed Fruit Juice	6.5
Handmade mint lemonade	5

SMOOTHIE

Fantasy (Pomegranate, banana, strawberry)	8.5
Green River (Kale, mango, banana, lemongrass, apple)	8.5
Passion Storm (Peach, pineapple, papaya, passion fruit, guava, aloe vera)	8.5
Pineapple Sunset (Pineapple, papaya, mango)	8.5

SOFT DRINKS

Pepsi (regular, max) 250ml	3.5
7UP 250ml	3.5
Ivi (orange, blue, lemon) 250ml	3.5
Ivi(Tonic water, Soda water) 250ml	3.5
Three Cents 250ml (Pink Grapefruit Soda, Ginger Beer)	5
Lipton Iced Tea (lemon, peach, green)	4.5

WATER

Still Water 1L	2
Still Water 0,5L	0.80
Sparkling Water 750ml	5.5
Sparkling Water 330ml	3.5

MILKSHAKE/CHOCOLATE

Hot Chocolate/Flavored	5.5
Iced Chocolate/Flavored	5.5
Sorbet (strawberry, lemon)	5
Milkshake (chocolate, strawberry, vanilla, caramel)	7

BEERS

Alfa lager Draught 400ml	6
Mamos pilsner 330ml	5
Sol lager 330ml	7
Nymfi lager 330ml	5
Alfa lager with sea salt 330ml	5.5
56 Isles Paros pilsner 330ml	7
Amstel Radler 330ml	4.5
Heineken 0% 330ml	5



CIDERS

Forbidden Apple 330ml	6
Tropical Crush 330ml	6
Grapefruit Twist 330ml	6

SPIRITS*

VODKA

42 Below	8
Ciroc	12
Tito's Handmade	10
Grey Goose	12

GIN

Bombay Dry	8
Hendricks	12
Monkey 47	12
Bombay Sapphire	10
Tanqueray 0%	10
Mataroa Mediterranean Dry	10

TEQUILA

Cazadores Blanco	8
Cazadores Reposado	8
Patron Anejo	12
Patron Silver	12
Del Maguey Vida Mezcal	12

RUM

Bacardi Carta Blanca	8
Bacardi Spiced	8
Plantation Original Dark	10
Bacardi Reserva Ocho	12
Don Papa Baroko	12

WHISKEY

Dewar's White Label	8
Jameson	8
Jim Beam	8

LIQUEURS

Kahlua	8
Baileys	8
Amaretto Disaronno	8
Skinos Mastiha	8
Jagermeister	8

COGNAC/METAXA

Metaxa 5*	8
Courvoisier V.S	8

GRAPE DISTILLATES (BY THE GLASS)

Ouzo D'Artemis	5
O/purist	8

* Bottle Price Spirits x10
**Shot 3.5

POWER BOWL

Extreme Bowl, quinoa, rice, tempura shrimps*, pickled onion, cucumber, pineapple, cherry tomatoes, pickled ginger, egg, teriyaki sauce 13€

Extreme Bowl, κινόα, ρύζι, γαρίδα τεμπούρα, πίκλα κρεμμυδιού, αγγούρι, ανανά, ντοματίνια, πίκλα τζίντζερ, αυγό, teriyaki sauce

Watermelon Bowl, watermelon cubes, feta cheese, fresh mint, sesame, orange dressing 8€

Bowl Καρπούζι, κύβοι καρπουζιού, φέτα, δυόσμος, σουσάμι, ντρέσινγκ πορτοκαλιού

Greek Power, Greek yogurt mousse, honey and walnuts 7€ (add fruit +2)

Greek Power, μους από στραγγιστό γιαούρτι, μέλι και καρύδια

Fruit salad bowl 8€

Φρουτοσαλάτα

SALADS

Greek Healthy & Wealthy 11€

Tomato, cherry tomatoes, cucumber, feta cheese, green pepper, pickled onion, olives, capers

Ελληνική Σαλάτα, ντομάτα, ντοματίνια, αγγούρι, φέτα, πράσινη πιπεριά, πίκλα κρεμμυδιού, ελιές, κάπαρη

Chicken & Corn Salad 14€

crispy chicken, grilled corn, iceberg, sundried tomato, mushrooms, smoked bacon, Parian graviera flakes, cardamom, anchovies & mustard dressing

Σαλάτα Κοτόπουλο & Καλαμπόκι, τραγανό κοτόπουλο, ψητό καλαμπόκι, iceberg, λιαστή ντομάτα, μανιτάρια, καπνιστό μπέικον, νιφάδες Παριανής γραβιέρας, κάρδαμο, ντρέσινγκ αντζούγια - μουστάρδα

Dakos Paralia 12€

Carob rusk, marinated tomato, marinated anchovies, fresh mint, balsamic vinegar

Ντάκος Paralia, παξιμάδια χαρουπιού, μαριναρισμένη ντομάτα, γαύρος μαρινάτος, δυόσμος, βαλσάμικο

Green Salad, mix baby leaves, mix quinoa, cherry tomatoes, zucchini, sesame, avocado, walnuts, pineapple, ginger dressing 13€

Πράσινη Σαλάτα, mix τρυφερών φύλλων, mix κινόα, ντοματίνια, κολοκύθι, σουσάμι, αβοκάντο, καρύδια, ανανά, ντρέσινγκ τζίντζερ

Bread per person 1€

Ψωμί κατά άτομο

Olive oil 20ml 1€

Λάδι 20ml

WRAPS & NACHOS

Greek salad vegetarian wrap 11€

Tomato, green pepper, cucumber, pickled onion, feta cheese, olive paste, oregano. Served with salad

Χορτοφαγικό wrap ελληνικής σαλάτας, ντομάτα, πράσινη πιπεριά, αγγούρι, πίκλα κρεμμυδιού, φέτα, πάστα ελιάς, ρίγανη. Σερβίρεται με σαλάτα

Other way Greek Souvlaki 12€

Tortilla, marinated pulled pork, yogurt mousse, pickled onion, tomato, BBQ sauce, smoked paprika, parsley. Served with fries

Το σουβλάκι αλλιώς, tortilla, μαριναρισμένο pulled χοιρινό, μους γιαουρτιού, πίκλα κρεμμυδιού, ντομάτα, σάλτσα BBQ, καπνιστή πάπρικα, μαϊντανός. Σερβίρεται με πατάτες

Shrimp Wrap 13€

Tortilla, Tempura shrimps*, iceberg, spicy mayo, pickled onion, cucumber, avocado, sweet chili sauce. Served with salad

Wrap Γαρίδας, tortilla, γαρίδες τεμπούρα*, iceberg, πικάντικη μαγιονέζα, πίκλα κρεμμυδιού, αγγούρι, αβοκάντο, σάλτσα sweet chili. Σερβίρεται με σαλάτα

Nachos with cheddar sauce and jalapenos 6€

Νάτσος με τυρί τσένταρ και jalapenos

Nachos mix with cheddar, guacamole, sour cream, tomato salsa 11€

Νάτσος mix με τσένταρ, γουακαμόλε, ξινόκρεμα και σάλτσα ντομάτας

BURGER

- Crispy Chicken Burger** **14€**
Brioche bun, melted cheddar, iceberg, tomato, ginger mayo. Served with fries
Τραγανό Μπέργκερ Κοτόπουλο, ψωμάκι μπριός, λιωμένο τσένταρ, iceberg, ντομάτα, μαγιονέζα τζίντζερ. Σερβίρεται με πατάτες
- Cheeseburger Extreme** **16€**
Brioche Bun, minced beef 100% 180gr, graviera sauce, tomato, iceberg, mayonnaise, caramelised onion, pickles, BBQ sauce. Served with fries
Cheeseburger Extreme, ψωμάκι μπριός, 100% μοσχάρι 180gr, σάλτσα γραβιέρας, ντομάτα, iceberg, μαγιονέζα, καραμελωμένο κρεμμύδι, πίκλες, σάλτσα BBQ. Σερβίρεται με πατάτες
- Pulled Pork Burger** **15€**
Brioche Bun, slow cooked pork belly, melted cheddar, BBQ sauce, mustard, caramelized onion. Served with fries
Χοιρινό Pulled Μπέργκερ, ψωμάκι μπριός, σιγομαγειρεμένη πανσέτα, λιωμένο τσένταρ, σάλτσα BBQ, μουστάρδα, καραμελωμένα κρεμμύδια. Σερβίρεται με πατάτες
- Vegan Cheeseburger** **15€**
Plant based burger,* vegan mayonnaise, vegan cheese, iceberg, tomato
Vegan Cheeseburger, χορτοφαγικό μπιφτέκι*, μαγιονέζα vegan, τυρί vegan, iceberg, ντομάτα

CLUB SANDWICH

- Bacon Club Sandwich** **13€**
Bacon, gouda, tomato, lettuce, ham, mayonnaise. Served with fries
Μπέικον Club Sandwich, μπέικον, γκούντα, ντομάτα, μαρούλι, ζαμπόν, μαγιονέζα. Σερβίρεται με πατάτες
- Chicken Club Sandwich** **14€**
Crispy chicken, turkey, gouda, lettuce, tomato, ginger mayo. Served with fries
Κοτόπουλο Club Sandwich, τραγανό κοτόπουλο, γαλοπούλα, γκούντα, μαρούλι, ντομάτα, μαγιονέζα τζίντζερ. Σερβίρεται με πατάτες

PINSA TIME

- Napolitano** **14€**
Tomato sauce, mozzarella, parmesan, rocket, olive oil
Ναπολιτάνα, σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, παρμεζάνα, ρόκα, ελαιόλαδο
- Prosciutto** **17€**
Prosciutto, gouda, mozzarella, mushrooms
Προσούτο, γκούντα, μοτσαρέλα, μανιτάρια
- Greco** **15€**
Tomato sauce, green bell pepper, olives, feta cheese, pickled onion
Ελληνική, σάλτσα ντομάτας, πράσινη πιπεριά, ελιές, φέτα, πίκλα κρεμμυδιού
- Paralia** **17€**
Smoked bacon, gouda, mozzarella, mushrooms, avocado, lime
Paralia, καπνιστό μπέικον, γκούντα, μοτσαρέλα, μανιτάρια, αβοκάντο, λάιμ

DESERTS

Cookies and Cream Cheesecake

8€

Τσίζκεικ Μπισκότο

Pavlova with yoghurt ice cream and red fruit coulis

8€

Πάβλοβα με παγωτό γιαούρτι και κουλί κόκκινων φρούτων

Dodoni Ice cream

3.5€ per scoop

(vanilla, chocolate, strawberry, caramel, mint, bueno, yoghurt)

Παγωτό Δωδώνη

(βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, καραμέλα, μέντα, bueno, γιαούρτι)

Αγορανομικός υπεύθυνος: Νίκη Ερατώ Μπίσμπα. Οι τιμές είναι σε ευρώ. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο. (*) κατεψυγμένο. Η φέτα είναι ΠΟΠ, τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο, στις σαλάτες βάζουμε παρθένο ελαιόλαδο. Εάν έχετε αλλεργίες σε συγκεκριμένα τρόφιμα, παρακαλώ ενημερώστε το σερβιτόρο σας. Στα πιάτα μας ενδέχεται να υπάρχουν αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών.

Responsible for market regulations: Niki Erato Bisba. Prices are in euro. Prices include all legal charges. The consumer has no obligation to pay if they haven't received the legitimate receipt. (*) frozen. The feta cheese is PDO. We fry in sun oil and dress our salads in virgin olive oil. Please inform a member of our staff if you have any food allergies. Our dishes may contain allergens or traces of them. The restaurant / bar is legally required to present complaint/comment forms in a special box next to the exit. Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages.

CLASSIC & SIGNATURE COCKTAILS...

Mojito	11
Bacardi White Rum, Brown Sugar, Mint Leaves, Lime	
Margarita	11
Cazadores Tequila Blanco, Triple Sec, Lime	
Tropical Dream	12
42 Below Vodka, Ginger Syrup, Mango, Passion Fruit	
Pirate's Daiquiri	12
Bacardi Spiced Rum, Overproof Rum, Cinnamon, Grenadine	
Negroni By The Sea	11
Bombay Sapphire Gin, Watermelon Liqueur, Martini Rosso, Campari	
Salty Lips	11
Cazadores Tequila Reposado, Agave Nectar, Pink Grapefruit Soda	
Mai Tai	12
Bacardi Carta Oro Rum, Orget Syrup, Triple Sec, Lime	
Espresso Martini	12
42 Below Vodka, Espresso, Coffee Liqueur	
Summer In Paros	13
Cazadores Blanco Tequila, Watermelon Liqueur, Pineapple Liqueur, Lime, Agave Syrup	
Bramble	11
Bombay Sapphire Gin, Lemon Juice, Creme De Mure	
Mango Colada	12
House Rum Blend, Mango, Coconut, Saffron, Coconut Flakes	
Campari Spritz	10
Campari, Prosecco Martini, Soda Water	
Aperol Spritz	10
Aperol, Prosecco Martini, Soda Water	
Parian Dream	11
Tanqueray 0%, Ginger Syrup, Mango, Passion Fruit	

WHITE WINE

Simeio Stixis, Boutaris Estate , PGI Peloponnese (Chardonnay, Moshofilero)	5.5/25
Agape, Tzounara Winery (Moschofilero)	5.5/25
Genesis, Kechris Winery (Sauvignon Blanc, Roditis)	5.5/25
Vivlia Chora, PGI Pangaion (Assyrtiko, Sauvignon Blanc)	33
Syllogi, Moraitis Winery, PGI Cyclades (Assyrtiko, Malagouzia)	29
Seiradi, Paros Farming Community (Monemvasia)	32
Malagouzia, Gerovasiliou Estate, PGI Epanomi (Malagouzia)	37
Vintense Alcohol Free (Chardonnay)	25

ROSE WINE

Simeio Stixis, Boutaris Estate, PGI Peloponnese (Moschofilero, Cabernet Sauvignon)	5.5/25
Agape, Tzounara Winery (Moschofilero, Agiorgitiko)	5.5/25
Genesis, Kechris Winery (Xinomavro, Gewürztraminer)	5.5/25
Island Pink, Moraitico Winery (Mandilaria, Malagouzia, Aidani)	28
Seiradi, Paros Farming Community (Monemvasia, Mandilaria)	32
Idylle d'Achinos, La Tour Mellas (Grenache, Syrah, Agiorgitiko)	38
Venerata Rosa, Idaia Winery, PGI Crete (Muscat of Spina, Latiko)	30

RED WINE

Paros, Moraitis Estate, PDO Paros (Mandilaria, Monemvasia)	27
Dio Elies, Kyr-Yiannis Estate, PGI Imathia (Syrah, Merlot)	35

SPARKLING WINE

Moët & Chandon Impérial Brut NV, AOC Champagne	120
Prosecco Martini (Chardonnay, Glera, Pinot Noir)	6/27
Amalia Brut, Tselepos Winery, PDO Mantinia (Moschofilero)	40

Αγορανομικός υπεύθυνος: Νίκη Ερατώ Μπίσβα. Οι τιμές είναι σε ευρώ. Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο. Εάν έχετε αλλεργίες σε συγκεκριμένα τρόφιμα παρακαλώ ενημερώστε το σερβιτόρο σας. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Τα κρασιά περιέχουν θειώδη. Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών.

Responsible for market regulations: Niki Erato Bisba. Prices are in euros. Prices include all legal charges. The consumer has no obligation to pay if they haven't received the legitimate receipt. Please inform a member of our staff if you have any food allergies. The restaurant / bar is legally required to present complaint/comment forms in a special box next to the exit. Wines contain sulfites. Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages.