



Καλωσορίσατε

ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

ΠΥΡΓΟΣ

Σας υποδεχόμαστε στον χώρο όπου το καλό φαγητό
συναντά την αυθεντική φιλοξενία.

Ο κατάλογος των φαγητών έχει δημιουργηθεί
από τον Σεφ Πασχάλη Σιένκο.

Οι γεύσεις εναρμονίζονται με μια ζεστή ατμόσφαιρα,
φροντισμένη από την άρτια ομάδα
της Maître d'hôtel Λαμπρινής Μπλάνη,
για να ζήσετε μια ολοκληρωμένη εμπειρία.

Απολαύστε την!

WELCOME TO
PYRGOS
RESTAURANT

We welcome you to the place where good food
meets authentic hospitality.

This menu has been created with the passion
of our Chef Paschalis Sienkos.

The flavors are harmonized in a warm atmosphere,
lovingly cared for the excellent team
by the Maître d'hôtel Labrini Blani
so you can enjoy a complete experience.

Always at your service!





Βελούδινη Φάβα

με απάκι, καραμελώμενο κρεμμύδι
και τοματίνια κονφί

12 | 13

6.00€

Velvet Fava

with smoked pork meat, caramelized onion
and tomato confit

12 | 13

Κροκέτες Τυριού

φέτα, μανούρι Θεσσαλίας σε κρούστα σουσαμιού,
με κορινθιακή σταφίδα σε σιρόπι ούζου

6 | 7 | 8 | 10 | 14 | A

6.50€

Cheese croquettes

feta, Thessalian manouri in a sesame crust,
with Corinthian raisins in ouzo syrup

6 | 7 | 8 | 10 | 14 | A

Παραδοσιακοί Κολοκυδοκεφτέδες

με μυρωδικά, φέτα και κρέμα γιαουρτιού

6 | 7 | 8 | A

6.50€

Traditional Zucchini balls

with herbs, feta cheese and yogurt cream

6 | 7 | 8 | A

Ρολάκι Μελιτζάνας

σε φύλλο ρυζιού με Μαστέλο,
σπανάκι και τσάντνεϊ ντομάτας

7 | 8

6.50€

Eggplant roll

on a rice sheet with Mastelo cheese,
spinach and tomato chutney

7 | 8

Μαστέλο Σχάρας

σερβίρεται με σύκα σε σιρόπι κόκκινου κρασιού

7 | 14 | A

7.60€



Grilled Mastelo cheese

served with figs in red wine syrup

7 | 14 | A

Ψαρονέφρι σε πίτα

με sauce picante, πίκλα κρεμμυδιού,
πιπεριές και γιαούρτι

7 | 8 | 12 | *

7.80€

Pork tenderloin in pitta bread

with sauce picante, pickled onion,
peppers and yogurt

7 | 8 | 12 | *

Τάρτα Μανιταριών

με ποικιλία άγριων μανιταριών,
σάλτσα κόκκινης πιπεριάς και σάλτσα παρμεζάνας

6 | 7 | 8 | 14 | A | *

8.40€



Mushroom tart

from a variety of wild mushrooms,
red pepper sauce and Parmesan sauce

6 | 7 | 8 | 14 | A | *

Μύδια αχνιστά

με σάλτσα γλυκολέμονο,
σπόρους σιναπιού και άνηθο

3 | 12 | 14 | *

12.00€

Steamed Mussels

with lemon sauce,
mustard seeds and dill

3 | 12 | 14 | *

Γαριδοκεφτέδες

σε κρούστα ψωμιού και πικάντικη σάλτσα αγιολί

3 | 6 | 7 | 8

12.00€

Shrimp balls

in bread crust and spicy aioli sauce

3 | 6 | 7 | 8

Χταπόδι ψητό

με πουρέ φάβας, πίκλα κρεμμυδιού, κάππαρη
και ημίλιαστη ντομάτα

4 | 13 | *

16.90€

Grilled Octopus

with mashed fava beans, pickled onion,
capers and semi-sweet tomato

4 | 13 | *





ο κήπος μας

ΣΑΛΑΤΕΣ • SALADS

Ελληνική Παραδοσιακή Σαλάτα

με ντομάτα, αγγούρι, πιπέρια, κρεμμύδι,
κάηπαρη, τουρσί κρίταμο, ελιές,
φέτα ΠΟΠ και ελαιόλαδο

7 | 13

9.00€

Greek Traditional salad

Salad with tomato, cucumber, pepper, onion,
caper, pickled kritamo, olives, feta and olive oil

7 | 13

Σαλάτα Ρόκα

μαρούλι, καραμελωμένα σύκα, ψητό ανθότυρο,
ημίλιαστη ντομάτα και βινεγκρέτ πετιμέζι

2 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14 | A

9.80€

Rocket salad

lettuce, caramelized figs, grilled cheese,
sun-dried tomato and molasses vinaigrette

2 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14 | A

Quinoa

με σταφίδα Κορινθίας, αβοκάντο,
φιλέτο πορτοκάλι, καβουρδισμένο αμύγδαλο
και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

2 | 3 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14 | A

10.00€

Quinoa

with Corinthian raisin, avocado, orange fillet,
roasted almond and citrus vinaigrette

2 | 3 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14 | A

Πύργος

σαλάτα με μαρούλι, baby σπανάκι,
αγκιναρόφυλλα, πίκλα καρότο, ραπανάκι,
φρέσκο κρεμμύδι, απάκι και βινεγκρέτ λεμονιού

2 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

10.50€

Pyrgos

salad with lettuce, baby spinach, artichoke leaves,
pickled carrot, radish, fresh onion,
apaki and lemon vinaigrette

2 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

Καίσαρα

τρυφερά φύλλα μαρουλιού με τραγανό κοτόπουλο,
μπέικον, καλαμπόκι, χειροποίητο κρουτόν,
παρμεζάνα, τοματίνι
και σως μουστάρδας-λευκού βαλσάμικο

2 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

11.00€

Caesar's

Fresh lettuce leaves with crispy chicken,
corn, handmade crouton,
parmesan & smoked bacon vinaigrette

2 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

Σολομού

πράσινη σαλάτα με μαριναρισμένο φινόκιο,
ραπανάκι, αγγούρι και, τσάιβς,
σερβιρισμένη με βινεγκρέτ μουστάρδα-μέλι

5 | 8 | 9 | 10 | 12

12.50€

Salmon salad

Green salad with marinated finocchio, radish,
cucumber and tsives
with mustard-honey vinaigrette

5 | 8 | 9 | 10 | 12



ζεφυρικά
PASTA

Νιόκι με Γκοργκοντζόλα

με λεύκη κρέμα, αχλάδι και καρύδι

2 | 6 | 7 | 8 | A

10.00€

Gnocchi with Gorgonzola

with white cream, pear and walnut

2 | 6 | 7 | 8 | A

**Ταλιατέλες Primavera
φούρνου**

με σάλτσα τομάτας, απάκι Κρήτης,
φρέσκα λαχανικά και τυρί μοτσαρέλα

2 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

11.50€

Tagliatelle Primavera

with tomato sauce, Apaki of Crete,
fresh vegetables and mozzarella cheese

2 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

Caserecce

με κοτόπουλο και σαφράν

καρότο, κολοκύθια ζουλιέν, φρέσκο κρεμμύδι,
και μπέικον, σε πλούσια κρέμα με σαφράν

2 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

12.00€

Caserecce

with chicken & saffron

carrot, julienne zucchini, onion,
bacon, in rich cream with saffron

2 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

Ραβιόλι Καρμπονάρα

γεμιστό με παρμεζάνα, γκουαντσάλε
σε σάλτσα βούτυρου και τραγανό μπέικον

2 | 6 | 7 | 9 | 11 | 12 | 14

12.00€

Ravioli Carbonara

stuffed with parmesan cheese,
guanciale in butter sauce and crispy bacon

2 | 6 | 7 | 9 | 11 | 12 | 14

Ταλιατέλες

με Μοσχαρίσια φιλετάκια

άγρια μανιτάρια, κρέμα τυριού και λάδι τρούφας

6 | 7 | 14

13.00€

Tagliatelle with beef fillets

wild mushrooms, cream cheese and truffle oil

6 | 7 | 14

Caserecce

με φρέσκο Σολομό

φρέσκο κρεμμύδι, τοματίνι, φινόκιο, άνηθο,
τσίπουρο με ελαφριά κρέμα

5 | 6 | 7 | 14

13.50€

Caserecce

with fresh Salmon

fresh onion, tomato, fennel, dill,
tsipouro with light cream

5 | 6 | 7 | 14

Σπαγγέτι με γαρίδες

σε σάλτσα ντομάτας, κολοκύθι, πιπέρια τσίλι,
τοματίνι κονφί, βασιλικό και μαύρο χαβιάρι

3 | 9 | 11

14.00€

Spaghetti with shrimps

in tomato sauce, zucchini, chili peppers,
tomato confit, basil and black caviar

3 | 9 | 11





Ριζότο
με trifolata μανιταριών
παρμεζάνα, βούτυρο, λαδί τρούφας
και άγρια μανιτάρια
7 | 14 | A

11.00€

Risotto
with mushroom trifolata
parmesan, butter, truffle oil
and wild mushrooms
7 | 14 | A

Ριζότο κοτόπουλο
με τοματίνι κονφί και κρέμα τυριού με γκοργκοντζόλα
7 | 14

12.00€

Chicken risotto
with tomato confit and cream cheese with gorgonzola
7 | 14

Κριδαρότο με γαρίδα
με λουκάνικο τσορίθος, γλυκιά επίγευση μανταρίνι,
σπόρους σιναπιού και κρόκο Κοζάνης
3 | 7 | 10 | 14

14.00€

Barley with Shrimp
with tsorithos sausage, sweet tangerine aftertaste,
mustard seeds and Kozani saffron
3 | 7 | 10 | 14

Της θαλάσσης ΣΑΡΙΚΑ • SEAFOOD

Λαβράκι ή Τσιπούρα
(450-500 γρ.)
με λαχανικά σχάρας ή τσιγαριστά χόρτα εποχής
5

20.00€

Sea Bass
(450-500 g.)
with grilled vegetables or fried seasonal greens
5

Ψητό Καλαμάρι
με σάλτσα λεμονιού
Συνοδεύεται με ριζότο σπανάκι
2 | 5 | 6 | 7 | 9 | 10 | 12 | 14

21.00€

Grilled squid
with lemon sauce
Served with spinach risotto
2 | 5 | 6 | 7 | 9 | 10 | 12 | 14

Ψητός Σολομός
με πατατοσαλάτα
φρέσκο κρεμμύδι, φινόκιο, ραπανάκι,
κάππαρη και βινεγκρέτ μoustάρδα-μέλι
2 | 4 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

22.50€

Grilled Salmon
with Potato Salad
fresh onion, fennel, radish, caper
and mustard-honey vinaigrette
2 | 4 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

Ψαρί ημέρας στη σχάρα
Κατόπιν συνεννόησης

τιμή κιλού
price per kilo

Grilled fish of the day
Upon request





The Gypsies has

ΚΡΕΑΤΙΚΑ • MEAT SELECTION

Κοντοσούβλι Κοτόπουλο

φилέτο από μπουτί κοτόπουλου, πίκλα κρεμμυδιού,
ψητή ντομάτα, πίτα, τηγανητή πατάτα
και σάλτσα πιπεριάς Φλωρίνης

2 | 9 | 10 | 11 | 14

12.50€

Chicken Shortbread

chicken fillet, pickled onion,
roasted vegetables, tomato, pita, potato ripples
and Harissa sauce

2 | 9 | 10 | 11 | 14

Στήθος Κοτόπουλου σχάρας

με κριθαρότο με κρόκο Κοζάνης,
λουκάνικο τσορίθος, τραγανά sticks λαχανικών
και πέρλες λεμονιού

2 | 7 | 9 | 11 | 12 | 14

12.60€

Grilled Chicken Breast

with orzo with Kozani saffron, chorizo sausage,
crispy vegetable sticks and lemon pearls

2 | 7 | 9 | 11 | 12 | 14

Κοτόπουλο Teriyaki

μαγειρεμένο σε wok με πιπεριές
Συνοδεύεται με αρωματικό ρύζι, φρέσκο κρεμμύδι
και καβουρδισμένο σουσάμι

9 | 10 | 14

13.00€

Chicken Teriyaki

cooked in wok with peppers,
accompany with aromatic rice, spring onion
and roasted sesame

9 | 10 | 14

Χοιρινή Πανσέτα μπρεζέ

με σάλτσα μαύρης μπύρας-μελιού.
Σερβίρεται με πουρέ σελινόριζας και κροκέτα πατάτας

2 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

16.00€

Pork Pancetta Breeze

With dark beer-honey sauce,
served with celeriac puree and potato ripples

2 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

Χοιρινά φιλετάκια με σάλτσα Jack Daniel's

συνοδευόμενα με νιόκι πατάτας και μπέικον,
σε πλούσια κρέμα τυριού

2 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14 | *

16.00€

Jack Daniel's fillets

accompanied by potato gnocchi and bacon,
in rich cheese cream

2 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14 | *

Χοιρινή Σπαλοπριζόλα

με αργεντίνικα μπαχαρικά, σερβιρισμένη
με τηγανητές πατάτες και μανιτάρια σοτέ

2 | 9 | 10 | 11 | 12

18.50€

Pork Steak

with Argentinian spices
served with fried potato and sauteed mushrooms

2 | 9 | 10 | 11 | 12

Μοσχαρίσιο Φιλέτο

(200γρ)

με σάλτσα Μαυροδάφνη.
Σερβίρεται με πουρέ σελινόριζας και πατοκροκέτα

2 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

28.00€

Beef Fillet

(200γρ)

with Mavrodafni sauce,
served with celeriac puree and potato ripples

2 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

Rib eye Black Angus

(350γρ)

με πατάτες baby και ψητά λαχανικά

2 | 9 | 10 | 11 | 12 | *

40.00€

Rib eye Black Angus

(350γρ)

baby potatoes and roasted vegetables

2 | 9 | 10 | 11 | 12 | *



Cheeseburger

Ζουμερό μοσχαρίσιο μπιφτέκι σε ψωμάκι μπιριός, με μαρούλι, ντομάτα, μπέικον, λιωμένο τυρί και μαγιονέζα.

Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

2 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

9.50€

Cheeseburger

Juicy beef burger on a brioche bun, with lettuce, tomato, bacon, melted cheese and mayonnaise.

Served with french fries

2 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

Chicken burger

Λαχταριστό μπιφτέκι κοτόπουλο σε ψωμί μπιριός, με μπέικον, ντομάτα, μαρούλι, μανιτάρια, τσένταρ και γλυκοπικάντικη σως μουστάρδας.

Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

2 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

10.00€

Chicken burger

Delicious chicken burger in brioche bun, with bacon, tomato, lettuce, mushrooms, cheddar and sweet and spicy mustard sauce.

Served with french fries

2 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

BBQ burger

Ζουμερό μοσχαρίσιο μπιφτέκι σε ψωμάκι μπιριός με μπάρμπεκιου σως, μαρούλι, ντομάτα, καραμελωμένο κρεμμύδι, μπέικον και τσένταρ

Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

2 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

10.50€

BBQ burger

Juicy beef burger on a Brioche bun with barbeque sauce, lettuce, tomato, caramelized onion, bacon and cheddar.

Served with french fries

2 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

Vegan burger

Μπιφτέκι παντζαριού σε αφράτο ψωμάκι με κρέμα αβοκάντο, μαρούλι, ντομάτα, κολοκύθι, πίκλα αγγούρι και κρεμμύδι.

Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

2 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12

9.20€

Vegan burger

Beetroot burger in a fluffy bun with avocado cream, lettuce, tomato, zucchini, pickled cucumber and onion.

Served with french fries

2 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12

πίτσα PIZZA

Μαργαρίτα

Σάλτσα ντομάτας, τυρί

2 | 7 | 8 | 11 | A

10.50€

Margarita

Tomato sauce, cheese

2 | 7 | 8 | 11 | A

Πίτσα ελληνική

Σάλτσα ντομάτας, τυρί, φρέσκια ντομάτα, πιπέρια, κρεμμύδι, κολοκύθι, φέτα

2 | 7 | 8 | 11

12.50€

Greek pizza

Tomato sauce, cheese, fresh tomato, peppers, onion, zucchini, feta cheese

2 | 7 | 8 | 11

La casa

Σάλτσα ντομάτας, τυρί, μπέικον, ζαμπόν, σαλάμι, μανιτάρια, πιπεριά

2 | 7 | 8 | 9 | 11 | 12

12.80€

La casa

Tomato sauce, cheese, bacon, ham, salami, mushrooms, pepper

2 | 7 | 8 | 9 | 11 | 12



μικρά γεύματα

SNACKS

Τοστ

Κλασικό τοστ με καπνιστή γαλοπούλα ή ζαμπόν και τυρί γκούντα.

Σερβίρεται με πατατάκια

2 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12

3.50€

Toast

Classic toast with smoked turkey or ham and Gouda cheese.

Served with chips

2 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12

Turkey & Bacon Club

Φρυγανισμένο ψωμί με καπνιστή γαλοπούλα, τυρί, μπέικον, μαρούλι, ντομάτα και μαγιονέζα.

Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

2 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

8.00€

Turkey & Bacon Club

Toasted bread with smoked turkey, cheese, bacon, lettuce, tomato and mayonnaise.

Served with french fries

2 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

Chicken Club

Φρυγανισμένο ψωμί με ψητό κοτόπουλο,

μπέικον, φλέικς παρμεζάνας,

μαρούλι, ντομάτα και σάλτσα caesar.

Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

2 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

9.20€

Chicken Club

Toasted bread with grilled chicken,

bacon, parmesan flakes,

lettuce, tomato and caesar sauce.

Served with french fries

2 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14

Sando Κοτόπουλο

Αφράτο ψωμάκι μπριός με κοτόπουλο πανέ, ξινολάχανο, μπέικον, καρότο, παρμεζάνα, μαγιονέζα.

Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

2 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 | 12 | 14

9.50€

Sando Chicken

Fluffy brioche bun with chicken, sauerkraut, bacon, carrot, parmesan, mayonnaise.

Served with french fries

2 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 | 12 | 14

Sando Γαρίδα

Αφράτο ψωμάκι μπριός με γαρίδες σωτέ, κρέμα αβοκάντο, ξινολάχανο, φρέσκο κρεμμύδι και γλυκόξινη σάλτσα.

Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

2 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 | 12 | 14

10.00€

Sando Shrimp

Fluffy brioche bun with sauteed shrimp, avocado cream, sauerkraut, fresh onion, sweet and sour sauce.

Served with french fries

2 | 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 | 12 | 14





Cheese cake

με γλυκό κεράσι
2 | 6 | 7 | 8 | A

5.00€

Cheese cake

with cherry sweet
2 | 6 | 7 | 8 | A

Υγρό κέικ σοκολάτας

με παγωτό βανίλια
6 | 7 | 8

6.50€

Soft chocolate cake

with vanilla ice cream
6 | 7 | 8

Εκλεκτό παγωτό

(ανά μπάλα)

3.00€

Fine ice cream

(per scoop)

Βάφλα

με πραλίνα σοκολάτας και μπισκότο
6 | 7 | 8

6.50€

Waffle

with chocolate praline and biscuit
6 | 7 | 8

Βάφλα με παγωτό

πραλίνα σοκολάτας και μπισκότο
6 | 7 | 8

9.50€

Waffle with ice cream

chocolate praline and biscuit
6 | 7 | 8

**Ποικιλία
φρέσκων φρούτων εποχής**
(για 2 άτομα)

7.00€

**Variety
of fresh seasonal fruits**
(for 2)

ποικιλίες
P L A T T E R S

Πλατό τυριών

(για 2 άτομα)

13.00€

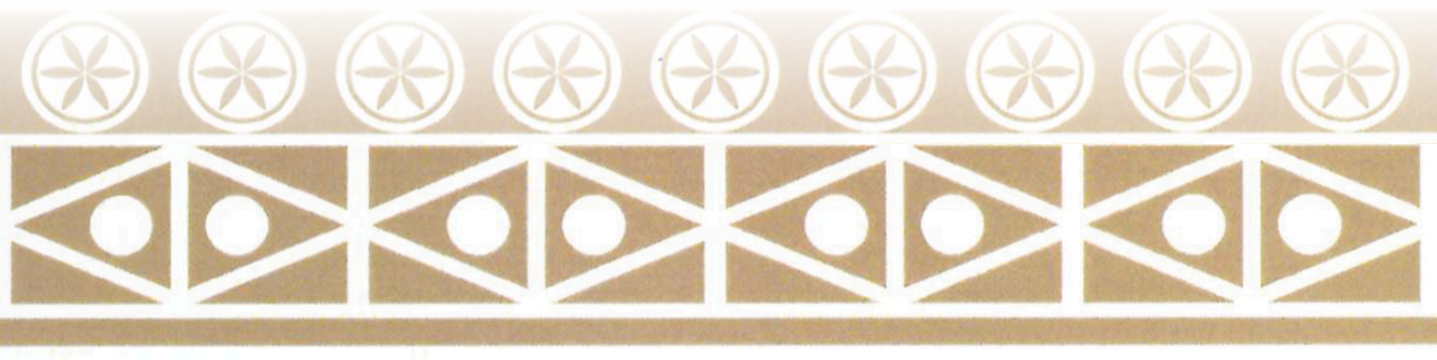
Cheese platter

(for 2)

Πλατό τυριών & αλλαντικών
(για 2 άτομα)

16.50€

Cheese & charcuterie platter
(for 2)





κρασιά WINE LIST

ΛΕΥΚΑ

Τζούλια

Georgiadis Canteen, Χαλκιδική
Μαλαγουζιά & Ασύρτικο - **Ξηρό**

7.00€ / 12.00€
187 ml / 500 ml

Σαββατιανό & Ροδίτης - **Ημίγλυκο**

7.00€ / 12.00€
187 ml / 500 ml

Terre Grec

Κτήμα Τσιλιλή
Μοσχάτο & Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Τύρναβος

20.00€

Αριουσία Χώρα

Κτήμα Αριούσιος, Χίος
80% Ασύρτικο & 20% Αθήρι

24.00€



Ευημερία

Αθήρι & Βιδιανό, Χίος

25.00€



Μαντινεία

Κτήμα Σκούρας
100% Μοσχοφίλερο, Π.Ο.Π. Μαντινεία

25.00€

Chardonnay

Κτήμα Χατζημιχάλη
Chardonnay, Π.Γ.Ε. Αταλάντη

28.00€

Βίβλια Χώρα

Κτήμα Βίβλια Χώρα
60% Sauvignon Blanc & 40% Ασύρτικο,
Π.Γ.Ε. Παγγαίο Όρος

33.00€

Μαλαγουζιά

Domaine C. Lazaridi
100% Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Δράμα

35.00€

WHITE

Tzoulia

Georgiadis Canteen, Chalkidiki
Malagouzia & Assyrtiko - **Dry**

Savatiano & Rhodites - **Semi Sweet**

Terre Grec

Tsililis Distillery & Estate
Moscato & Sauvignon Blanc, P.G.I. Tyrnavos

Ariousia Chora

Ariousios Winery, Chios
80% Assyrtiko, 20% Athiri

Evimeria

Athiri & Vidiano, Chios

Mantineia

Domaine Skouras
100% Moschofilero, P.D.O. Mantineia

Chardonnay

Domaine Hatzimichalis
Chardonnay, P.G.I. Atalanti

Biblia Chora

Ktima Biblia Chora
Sauvignon Blanc 60% & Assyrtiko 40%
P.G.I. Paggaios Oros 750ml

Malagouzia

Domaine C. Lazaridi
Malagouzia 100%, P.G.I. Drama



κρασιά
WINE LIST

POZE

Τζούλια

Georgiadis Canteen, Χαλκιδική
Ροδίτης & Syrah - **Ημίγλυκο**

7.00€ / 12.00€
187 ml / 500 ml

Terre Grec

Κτήμα Τσιλιλή
Μοσχάτο & Syrah, Π.Γ.Ε. Τύρναβος

20.00€

Just a Sec

Κτήμα Μπουτάρη
Ξινόμαυρο, Syrah & Merlot, Π.Γ.Ε. Μακεδονίας

25.00€

Mega Spilaio Rose

Μέγα Σπήλαιο
70% Μαλαγουζιά & 30% Cabernet Franc,
Π.Γ.Ε. Αχαΐας

27.00€

Rose

Domaine C. Lazaridi
Αγιωργίτικο, Merlot & Grenache, Π.Γ.Ε. Δράμα

35.00€

ROSE

Tzoulia

Georgiadis Canteen, Chalkidiki
Roditis & Syrah - **Semi Sweet**

Terre Grec

Tsililis Distillery & Estate
Moscato & Syrah, P.G.I. Tyrnavos

Just a Sec

Ktima Boutari
Xinomavro, Syrah & Merlot, P.G.I. Macedonia

Mega Spilaio Rose

Mega Spilaion
70% Malagouzia & 30% Cabernet Franc,
P.G.I. Achaia

Rose

Domaine C. Lazaridi
Agiorgitiko, Merlot & Grenache, P.G.I. Drama



κρασιά
WINE LIST

ΕΡΥΘΡΑ

ΞΗΡΑ

Τζούλια
Georgiadis Canteen, Χαλκιδική
Syrah & Αγιωργίτικο

7.00€ / 12.00€
187 ml / 500 ml

Terre Grec
Κτήμα Τσιλιλή
Μοσχάτο, Syrah & Merlot, Π.Γ.Ε. Τύρναβος

20.00€

Merlot
Κτήμα Κανακάρη
Merlot, Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αιγιαλείας

26.00€

Βίβλια Χώρα
Κτήμα Βίβλια Χώρα
50% Cabernet Sauvignon & 50% Merlot,
Π.Γ.Ε. Παγγαίο Όρος

33.00€

ΗΜΙΓΛΥΚΑ

Τζούλια
Georgiadis Canteen, Χαλκιδική

7.00€ / 12.00€
187 ml / 500 ml

Terre Grec
Κτήμα Τσιλιλή
Μοσχάτο, Syrah & Merlot, Π.Γ.Ε. Τύρναβος

20.00€

Μελανίτης
Κτήμα Κεφάλα, Χίος
Αγιαννίτικο, Φωκιανό & Μανδηλαριά

24.00€



ΑΦΡΩΔΗ

Tallero Prosecco Doc
100% Glera, Ιταλία

8.00€ / 25.00€
187 ml / 750 ml

Moscato D'asti Gancia
Μοσχάτο, Ιταλία

8.00€ / 28.00€
187 ml / 750 ml

RED

DRY

Τζούλια
Georgiadis Canteen, Chalkidiki
Syrah & Agiorgitiko

Terre Grec
Tsililis Distillery & Estate
Moscato, Syrah & Merlot, P.G.I. Tyrnavos

Merlot
Kanakaris Winery
Merlot, P.G.I. Slopes of Aigialia

Biblia Chora
Ktima Biblia Chora
Cabernet Sauvignon 50% & Merlot 50%
P.G.I. Paggaio Oros

SEMI-SWEET

Tzoulia
Georgiadis Canteen, Chalkidiki

Terre Grec
Tsililis Distillery & Estate
Moscato, Syrah & Merlot, P.G.I. Tyrnavos

Melanitis
Ktima Kefala, Chios
Agiannitiko, Fokiano & Mandilaria

SPARKLING WINE

Tallero Prosecco Doc
100% Glera, Italy

Moscato D'asti Gancia
Moscato, Italy





καφές - ποτά

COFFEE • BEVERAGES

Ζεστά

Ελληνικός παραδοσιακός καφές
μόνος/διπλός 2.80€ / 3.50€

Ελληνικός καφές με μαστίχα
μόνος/διπλός 3.50€ / 4.50€



Νεσκαφέ 3.50€

Καφές Φίλτρου 3.50€

Ιρλανδέζικος καφές 7.00€

Εσπρέσο
μόνος/διπλός 2.80€ / 3.80€

Εσπρέσο Αμερικάνο 3.50€

Εσπρέσο Μακιάτο 3.50€

Εσπρέσο με Αλκοόλ 6.00€

Καπουτσίνο
μόνος/διπλός 3.80€ / 4.40€

Σοκολάτα κλασική 4.50€

Σοκολάτα Βιενουά 5.00€

Σοκολάτα Βιενουά με μπισκότα 5.50€

Τσάι
(διάφορες γεύσεις) 3.50€

Τσάι με κονιάκ 6.00€

Κρύα

Φραπέ 3.50€

Φρέντο Εσπρέσο 3.80€

Φρέντο Καπουτσίνο 4.40€

Κρύα σοκολάτα 4.50€

Κρύα σοκολάτα
με σιρόπι & μπισκότα 5.50€

Hot

Traditional Greek coffee
single/double

Greek Mastic coffee
single/double

Nescafe

Filter coffee

Irish coffee

Espresso
single/double

Espresso Americano

Espresso Macchiato

Espresso with alcohol

Cappuccino
single/double

Classic Chocolate

Viennois Chocolate

Viennois Chocolate with biscuits

Tea
(different flavors)

Tea with cognac

Cold

Frappe

Freddo Espresso

Freddo Capuccino

Cold Chocolate

Cold chocolate



χυμοί - αναψυκτικά

JUICES • REFRESHMENTS

Χυμοί

Φυσικός χυμός πορτοκάλι

5.00€

Χυμός «Amita»

3.50€

«Κάμπος Χίου» 500ml

4.50€

«Χιών» 250ml

3.00€



Juices

Fresh orange juice

«Amita» Juice

«Kampos Chios» 500ml

«Hion» 250ml

Smoothies

Forest Melody

Φράουλα, Μούρο, Φραγκοστάφυλλο

5.50€

Tropical Sunset

Ανανάς, Πάσιον, Μάνγκο

5.50€

Summer Vibes

Καρπούζι, Μάνγκο, Φράουλα

5.50€

Red Paradise

Γκότζιμπερι, Τζίντζερ, Καρότο, Σπόροι τσία, Μύρτιλο, Βανίλια, Μέλι

5.50€

Sunrise Energy

Βρώμη χωρίς Γλουτένη, Μπανάνα, Κακάο, Φράουλα, Μύρτιλο, Βανίλια, Μέλι

5.50€

Smoothies

Forest Melody

Strawberry, Blackberry, Blackcurrant

Tropical Sunset

Pineapple, Passion Fruit, Mango

Summer Vibes

Watermelon, Mango, Strawberry

Red Paradise

Gojiberry, Ginger, Carrot, Chia Seeds, Blueberry, Vanilla, Honey

Sunrise Energy

Gluten-free Oats, Banana, Cocoa, Strawberry, Blueberry, Vanilla, Honey

Αναψυκτικά

Coca Cola classic, zero, light
Fanta πορτοκάλι με ή χωρίς ανθρακικό, Fanta λεμόνι
Σόδα, Σόδα γκρέιφρουτ, Τόνικ)

3.00€

Ανθρακούχο νερό 330ml

3.50€

MastiH2O 330ml - διάφορες γεύσεις

4.00€

Mast 330ml

4.00€

Τσάι fuze 500ml - διάφορες γεύσεις

4.00€

Νερό 0,5 lt / 1 lt

0.50€ / 2.00€

Νερό «Μιτσικέλι» 750ml

2.50€

Νερό 1 lt (για το δωμάτιο)

1.00€

Beverages

Coca Cola classic, zero, light
Fanta
Soda water, soda grapefruit, tonic water

Sparkling water 330ml

MastiH2O 330ml - different flavors

Mast 330ml

Fuze Tea 500ml - different flavors

Water 0,5 lt / 1 lt

«Mitsikeli» Water 750ml

Water 1 lt (for room)

μπύρες - αλκοολούχα

BEER • SPIRITS

Μπύρες

Βαρέλι 330 ml / 500 ml	4.00€ / 4.50€
Άλφα, Άλφα χωρίς αλκοολ Heineken, Μύθος	5.00€
Kaiser, Corona	6.00€
Μπύρα Χίου ξανθιά, IPA	6.00€



Ποτά

Απλό ποτό	8.00€
Σπέσιαλ ποτό	9.00€

Απεριτίφ - Λικέρ Μαστίχας σφηνάκι / 250ml	3.00€ / 10.00€
--	----------------



Τσίπουρο - Ούζο ποτήρι καραφάκι 200 ml δοχείο 250ml	4.00€ 9.00€ 8.00€
--	-------------------------



Σφηνάκι	3.00€
---------	-------

Beer

Draft beer 330 ml / 500 ml
Alfa, Alfa alcohol free Heineken, Mythos
Kaiser, Corona
Chios Beer blond, IPA

Drinks

Classic drink
Special drink

Aperitif - Chios Mastiha liquor Shot / 250ml

Tsipouro - Ouzo glass bottle 200 ml jar 250ml
--

Shot



Τοπικό προϊόν



Local product

Κάτω από την περιγραφή των φαγητών αναγράφονται αριθμοί που αντιστοιχούν στα παρακάτω αλλεργιογόνα συστατικά:

Below the food description are numbers that correspond to the following allergenic ingredients:



1
Φυστίκια
Peanuts



2
Ξηροί καρποί
Nuts



3
Καρκινοειδή
Crustaceans



4
Μαλάκια
Molluscs



5
Ψάρι
Fish



6
Αυγό
Egg



7
Γάλα
Milk



8
Γλουτένη
Gluten



9
Σόγια
Soya



10
Σουσάμι
Sesame



11
Celery
Egg



12
Mustard
Milk



13
Lupin
Gluten



14
Sulphates
Soya



A
Vegetarian

Χρησιμοποιούμε:

Ελαιόλαδο στις σαλάτες και τα dressings

Ηλιέλαιο στο τηγάνισμα

Προϊόντα ΠΟΠ: παρμεζάνα Dodi και φέτα και κατίκι Δομοκού

Τα κατεψυγμένα προϊόντα επισημαίνονται με αστερίσκο (*)

We use:

Olive oil for salads and dressing

Sunflower oil for frying

Protected Name of Origin (POP) products:

Dodi parmesan and Domokos feta cheese

Frozen products are marked with an asterisk (*)

Οι τιμές περιλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.

All legal taxes are included in the price

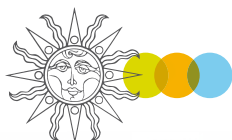
Αγορανομικά Υπεύθυνη: Παναγιώτα Σαραντάκη

Responsible for the law: Panagiota Sarantaki

Γενικός Διευθυντής Ομίλου Fegoudakis Hotels & Resorts: Πέτρος Φεγγουδάκης

General Manager of the Fegoudakis Hotels & Resorts: Petros Fegoudakis

MEMBER OF:



FEGOUDAKIS
HOTELS & RESORTS