

Hot buns / Ζεστά Ψωμάκια 1,00 €

OMELETS / ΟΜΕΛΕΤΕΣ

Scrambled eggs with avocado and cherry tomatoes on a crispy traditional bread (V,G)
Αυγά σκραμπλ με αβοκάντο και ντοματίνια πάνω σε φρυγανισμένο χωριάτικο ψωμί 6,00€

Scrambled eggs "Strapatsada" with tomato and feta cheese (V)
Στραπατσάδα με ντομάτα και φέτα 5,50 €

Fried eggs with bacon and salad
Τηγανητά αυγά με μπέικον και πράσινη σαλάτα 5,00 €

Plain omelet with green salad (V)
Ομελέτα απλή με πράσινη σαλάτα 4,00 €

You can choose any of the following tomato, ham, cheese, bacon, feta cheese, mushrooms, peppers
Μπορείτε να επιλέξετε ντομάτα, ζαμπόν, τυρί, μπέικον, φέτα, μανιτάρια, πιπεριές +0,50 € each

SNACKS (G) / ΣΝΑΚΣ

Bacon club sandwich with homemade French fries
Κλαμπ σάντουιτς μπέικον με φρέσκιες τηγανητές πατάτες 7,00 €

Chicken club sandwich with home French fries
Κλαμπ σάντουιτς κοτόπουλο με φρέσκιες τηγανητές πατάτες 8,00 €

Burger from Black Angus veal in brioche bread with crispy bacon and French fries
Μπέργκερ από 100% μοσχαρίσιο κιμά Μπλακ Άγγκους σε ψωμάκι μπριός με τραγανό μπέικον και φρέσκιες τηγανητές πατάτες 8,00 €

Burger from Black Angus veal in brioche bread with caramelised onions and mushrooms, served with French fries
Μπέργκερ από 100% μοσχαρίσιο κιμά Μπλακ Άγγκους σε ψωμάκι μπριός με καραμελωμένα κρεμμύδια, μανιτάρια και φρέσκιες τηγανητές πατάτες 9,00 €

Greek sandwich in handmade bread with feta cheese tomato and cucumber (V)
Ελληνικό σάντουιτς από ζυμωτό ψωμί με φέτα, ντομάτα και αγγούρι 4,50 €

Vegan burger with falafel, smoked cabbage and almonds mayonnaise (Vg)
Χορτοφαγικό μπέργκερ με φαλάφελ, καπνιστό λάχανο και μαγιονέζα αμυγδάλου 6,00 €

Toast with ham and cheese
Τοστάκι με ζαμπόν και τυρί 3,00 €

STARTERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Our own version of Greek Gyros served on a pita bread with a fresh yogurt sauce (G)
Ψιλοκομμένη χοιρινή πανσέτα σε μαρινάδα γύρου με σως γιαουρτιού και ροδίτικες πίτες 8,50 €

Greek meatballs served in tomato sauce with feta mousse and potato crisps (G)
Αρωματικά κεφτεδάκια με σάλτσα ντομάτας, μους φέτας και τραγανό πατατάκι 7,50 €

Ceviche from sea bass with lime, chilli and coriander
Σεβίτσε λαβράκι με λάιμ, τσίλι και κόλιανδρο 10,50 €

Beef fillet carpaccio with tomato textures
Καρπάτσιο από μοσχαράκι με υφές ντομάτας 12,00 €

Grilled octopus served with beetroot carpaccio
Χταπόδι ψητό με καρπάτσιο παντζαριού 11,00 €

Grilled squid served with beans cassoulet and traditional salami from Lefkada island
Καλαμάρι ψητό με φασόλια χάντρες και σαλάμι Λευκάδος 9,50 €

Eggplant rolls with chocolate zest, stuffed with kaseri cheese flavored with cannabis (V)
Ρολάκια μελιτζάνας με ξύσμα σοκολάτας και κασέρι Βόλου αρωματισμένο με κάνναβη 9,50 €

Spring rolls made of cheese dressed with watermelon and black sesame (G,V)
Φλογέρες τυριών με ντρέσινγκ καρπουζιού και μαυροκούκι 7,00 €

Traditional Greek pie of the day (G)
Χειροποίητη πίτα ημέρας με χωριάτικο φύλλο 5,50 €

Crispy zucchini chips served with yogurt dip (G,V)
Τραγανά τσιπς κολοκυθιού με αρωματικό ντιπ γιαουρτιού 4,50 €

Homemade French fries flavored with sumac spice (Vg)
Φρέσκιες τηγανητές πατάτες με άρωμα από σουμακ 4,00 €

Delicate Tzatziki (V)
Ντελικάτο τζατζικάκι 4,00 €

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Green salad with Cretan aged graviera cheese, smoked pancetta and dried figs
Πράσινη σαλάτα με παλαιωμένη γραβιέρα Κρήτης, καπνιστή μπριζόλα και συκομαΐδα 9,50 €

Greek salad with extra virgin olive oil (V)
Ελληνική χωριάτικη σαλάτα με αγνό παρθένο ελαιόλαδο 7,00 €

Quinoa salad with pineapple, microgreens and lime vinaigrette (Vg)
Σαλάτα με κινόα, ανανά, διαφορες φύτρες και βινεγκρέτ μοσχολέμονου 8,00 €

Caesar's salad with juicy chicken fillets
Σαλάτα του Καίσαρα με ζουμερά φιλετάκια κοτόπουλου 9,00 €

Salad with lentils, basmati rice, served with marinated salmon in coriander
Σαλάτα με φακές, ρύζι μπασμάτι και μαριναρισμένο σολομό με κόλιανδρο 8,50 €

PASTA (G) / ΖΥΜΑΡΙΚΑ

| | |
|---|---------|
| Striftaria with zucchini pesto and Volaki cheese from Tinos island (V) Στριφάρια με ντοματίνια, πέστο κολοκυθιού και τυρί Βολάκι από την Τίνο | 10,50 € |
| Linguine carbonara with fresh mushrooms and smoked pancetta Λιγκουίνι καρμπονάρα με φρέσκα μανιτάρια και καπνιστή μπριζόλα Δράμας | 10,00 € |
| Skioufichta from Crete with slow cooked beef fillet ragu Σκιουφικτά Κρήτης με σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι ραγού | 12,50 € |
| Seafood linguine with fresh mussels, scallops, octopus and shrimps Λιγκουίνι θαλασσινών με χτένια, μύδια, χταπόδι και γαρίδες | 14,00 € |
| We can serve every pasta with gluten free spaghetti Όλα τα παραπάνω παρασκευάζονται και με ζυμαρικά χωρίς γλουτένη | |

RISOTTOS

| | |
|---|---------|
| Chicken risotto with colorful peppers and roasted mini tomatoes Ριζότο κοτόπουλου με πολύχρωμες πιπεριές και ψητά ντοματίνια | 11,00 € |
| Spelt "risotto" with wild mushrooms and truffle oil (V) "Ριζότο" από σιτάρι με τριλογία μανιταριών αρωματισμένο με λάδι τρούφας | 12,00 € |
| "Gamopilafo" Greek type risotto with lamp and sundried tomato Ριζότο "Γαμοπίλαφο" με αρνάκι, λιαστή ντομάτα και κατίκι Δομοκού | 13,50 € |

MAIN COURSE / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

| | |
|---|---------|
| Cauliflower fillet with green peas puree and lemon gel (Vg) Φιλέτο κουνουπιδιού με πουρέ αρακά, παντζάρι και τζελ λεμόνι | 11,50 € |
| Grilled burger with traditional pie from Rhodes and potato chips (G) Ζουμερό μπιφτέκι σχάρας με ροδίτικες πίτες και τηγανιτές πατάτες | 11,50 € |
| Chicken fillet with corn puree and chikore Φιλέτο κοτόπουλο με πουρέ καλαμποκιού και καμμένο σικορέ | 13,00 € |
| Pork fillet with celeriac puree and smoked leek Ψαρονέφρι με πουρέ σελινόριζας και καπνιστό πράσο | 15,00 € |
| Braised lamb shank served with baby potatoes Αρνίσιο κότσι στο φούρνο με αρωματικές πατάτες baby | 17,50 € |
| Grilled beef from Anavra with greek beans (fasolada) puree Μοσχαράκι Ανάβρας με πουρέ ελληνικής φασολάδας | 18,00 € |
| Grilled squid with green peas puree, cherry tomatoes carpaccio and ouzo Καλαμάρι με πουρέ αρακά, καρπατσιο ντοματίνι και ούζο | 14,00 € |
| Sea bass fish fillet saute served with beetroot puree and green apple Φιλέτο από λαβράκι σοτέ με πουρέ παντζάρι και πράσινο μήλο | 17,00 € |
| Salmon fillet with herbs and quinoa salad Φιλέτο σολομού με μυρωδικά και σαλάτα κινόα | 17,50 € |

DESSERTS / ΓΛΥΚΑ

| | |
|--|--------|
| Pineapple with orange cream, olive oil cake and fresh pepper Ανανάς με κρέμα πορτοκαλιού, κέικ από ελαιόλαδο και φρέσκο πιπέρι | 6,00 € |
| Hazelnut praline with chocolate crumble and coconut ice cream Πραλίνα φουντουκιού με κραμπλ σοκολάτας και παγωτό ινδοκάρυδου | 6,00 € |
| The famous baklavas from Skiathos with walnuts and almonds served with ice cream Παραδοσιακός Σκιαθίτικος μπακλαβάς με καρύδι και αμύγδαλο, συνοδευμένος με παγωτό | 6,00 € |
| Chocolate moelleux with peanut butter served with vanilla ice cream Μουαλέ σοκολάτας με φυστικοβούτυρο σερβιρισμένο με παγωτό βανίλια | 6,00 € |
| Ice Cream with chocolate, vanilla or mixed Παγωτό βανίλια, σοκολάτα ή ανάμεικτο | 5,00 € |
| Banana split with chocolate and vanilla ice cream Μπανάνα σπλιτ με παγωτό βανίλια και σοκολάτα | 6,50 € |
| Yogurt or ice cream with fresh seasonal fruits, honey and walnuts Γιαούρτι με φρούτα εποχής, μέλι και καρύδια | 7,50 € |

(V) Vegetarian dish (VG) Vegan dish (G) Contains gluten

WHITE WINES / ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

| | Bottle / Glass |
|---|------------------|
| Laoudia 2016 Canava Chrisou, Domaine Tselepos Λαουδία 2016 Κάναβα Χρυσού, Κτήμα Τσέλεπου (Assyrtiko, 8 Months in Amphora- Alc:14%) | 65,00 € |
| Santorini, Vassaltis Vineyards Σαντορίνη, Οινοποιείο Βασάλτης (Assyrtiko- Alc:13,5%) | 48,00 € |
| Santorini Assyrtiko Selection, Santo Wines Winery Σαντορίνη Assyrtiko Selection, Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Σαντορίνης (Assyrtiko - Alc:13,3%) | 31,00 € |
| Antithessi, Parissis Skiathos Winery Αντίθεση, Οινοποιείο Σκιάθου Παρίσσης (Malagousia, Sauvignon Blanc - Alc:13%) | 29,00 € |
| Chardonnay, Aivalis Winery Chardonnay, Οινοποιία Αιβαλής (Chardonnay, 3 Months in Oak Barrel,- Alc:14,5%) | 28,00 € |
| Paros, Moraitis Winery Παρος, Οινοποιείο Μωραΐτη (Monemvasia - 12,5%) | 26,00 € / 6,50 € |
| San Gerasimo Cooperative of Cephalonia San Gerasimo Συνεταιρισμός Κεφαλονιάς (Robola - Alc:12,5%) | 25,00 € / 6,50 € |
| Single Vineyard Chardonnay, ArlekOion Chora Winery Single Vineyard Chardonnay, Οινοποιείο ΑρλεκΟίων Χώρα (Chardonnay - Alc:13%) | 24,00 € /6,00 € |
| Iama, Vriniotis Winery Ιαμα, Οινοποιείο Βруνιώτη (Malagousia, Assyrtiko - Alc:12,5%) | 22,00 € /5,50 € |
| Ergo, Lantides Estate Έργο, Κτήμα Λαντίδη (Sauvignon Blanc - Alc:12,5%) | 21,00 € /5,50 € |
| Dafnios 2018, Douloufakis Winery Δάφνιος 2018, Οινοποιείο Δουλουφάκη (Vidiano - Alc:13%) | 18,00 € / 5,00 € |
| Retsina Kamara Kioutsouki Estate 500 ml/ Ρετσίνα Καμάρα Κτήμα Κιουτσούκη (Roditis, Assyrtiko - Alc:12,5%) | 8,00 € / 3,00 € |
| Exantas Bottled House Wine 2018 (Moschofilero, Muscat - Alc:12,5%) | 10,00 € / 3,00 € |

SPARKLING WINES / ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

| | Bottle / Glass |
|--|-----------------|
| Champagne Yellow Label Brut, Veuve Clicquot (Pinot Noir, Meunier, Chardonnay - Alc:12%) | 109,00 € |
| Champagne Amalia Vintage Brut, Tselepos Winery (Moschofilero - Alc:12%) | 35,00 € |
| Prosecco D.O.C Extra Dry, Tombacco Serenissima (Glera, Pinot Grigio - Alc:11%) | 20,00€ / 5,00 € |
| Bianco Nero White Sparkling Wine Medium dry Tsililis Winery (Muscat Hamburg) 200ml | 6,00 € |

ROSE WINES / ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΙ

| | |
|---|------------------|
| Miraval, Chateau Miraval Cote de Provence Μιραβάλ, Προβηγκίας (Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle - Alc:13%) | 49,00 € |
| Idylle d'Achinos, La Tour Melas Idylle, Οινοποιείο La tour Melas (Syrah, Grenache, Agiorgitiko - Alc:12,5%) | 31,00 € |
| Iama, Vriniotis Winery Ιαμα, Οινοποιείο Βруνιώτη (Vradiano - Alc:12,5%) | 22,00 € / 5,50 € |
| Little Ark, Lantides Estate Μικρή Κιβωτός, Κτήμα Λαντίδη (Moschofilero - Alc:13%) | 20,00 € / 5,00 € |
| Paranga Flowers Ktima Kyr-Yianni Medium Dry Παράγκα Flowers Κτήμα Κυρ-Γιάννη Ημίξηρος (Xinomavro, Merlot - Alc:11,5%) | 16,00 € / 4,00 € |
| Exantas Bottled House Wine 2018, Medium Dry (Agiorgitiko - Alc:12%) | 10,00 € /3,00 € |

RED WINES / ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

| | Bottle / Glass |
|---|------------------|
| Archegonos Grand Cuvee, Arlek Oion Chora Winery Αρχέγονος Grand Cuvee (Limniona, 18 Months in Oak Barrels - Alc:15%) | 58,00 € |
| Le Sang de La Pierre, Aivalis Winery Το Αίμα της Πέτρας, Οινοποιία Αιβαλής (Agiorgitiko, 18 Months in Oak Barrels - Alc:15%) | 47,00 € |
| Naousa Merhali, Ktima Kelesidi Νάουσα Μέρχαλη, Κτήμα Κελεσίδη (Xinomavro,24 Months in Oak Barrels - Alc:13%) | 31,00 € |
| Orgion, Sclavos Wines / Οργίων, Κτήμα Σκλάβου (Mavrodaphne, 12 Months in Oak Barrels - Alc:13%) | 28,00 € |
| Cabernet Sauvignon - Assyrtiko, Arlek Oion Chora Winery Cabernet Sauvignon - Ασύρτικο, ΑρλεκΟίων Χώρα (12 Months in Oak Barrels - Alc:14%) | 26,00 € / 7,00 € |
| Nemea Lantides Estate Νεμέα Κτήμα Λαντίδη (Agiorgitiko, 14 Months in Oak Barrels - Alc:14%) | 19,00 € / 5,00 € |
| Kotsifali, Lyrarakis Estate Κοτσιφάλι, Κτήμα Λυραράκη (Kotsifali - Alc:13%) | 17,00 € / 4,50 € |
| Exantas Bottled House Wine 2017 (Agiorgitiko - Alc:13,5%) | 10,00 € / 3,00 € |

GREEK TRADITIONAL SPIRITS

| | Shot 30ml/ Drink 75ml |
|--|------------------------------|
| Mastiha Liquor from Chios Island / Λικέρ Μαστίχας Χίου (30% vol) | 3,00 € / 6,00 € |
| Mandarin Liquor from Chios Island / Λικέρ Μανταρίνι Χίου (28% vol) | 3,00 € / 6,00 € |
| Aged Tsipouro Sigalas in Oak Barrels / Παλαιωμένο Τσίπουρο Σιγάλα (40% vol) | 3,50 € / 7,00 € |
| Premium Ouzo 100% on distilled / Ούζο 100% εξ αποστάξεως (45% vol) | 5,00 € |
| Ouzo Tetteris No7 / Ούζο Τέπερη No7 (40% vol) | 4,00 € |
| Brandy Metaxa 7* / Metaxa 5* / Metaxa 3* | 7,00 € / 6,00 € / 5,00 € |
| Grace Handcrafted Botanical Gin / Grace Gin με Ελληνικά βότανα (45,7%vol) | 7,00 € |

We also have a great variety of many international spirits from all over the world

GREEK BEERS AND BEVERAGES

| | |
|--|-----------------|
| Alfa Draught Beer 0,5lt/0,3lt by Athenian Brewery | 4,00 € / 3,00 € |
| Mammos Pilsner Beer by Patras Brewery | 4,00 € |
| Eza Lager, Eza Pilsner by Atalanti Brewery | 4,00 € |
| Mythos Beer 0,5lt by Hellenic Olympic Brewery | 4,50 € |
| Alfa Χωρίς Non Alcohol Beer, by Athenian Brewery | 4,50 € |
| Milokleftis Greek Premium Cider | 4,50 € |

OTHER BEERS AND BEVERAGES

| | |
|---|--------|
| Amstel Radler / Corona Extra Beer/ Bacardi Breezer | 5,00 € |
|---|--------|

REFRESHMENTS AND MILKSHAKES

| | |
|--|--------|
| Milkshake Chocolate, vanilla, Strawberry, Banana, Passion Fruit or a mix of 2 | 5,00 € |
| Smoothies Passion Fruit, Mango, Lemon and Honey, Green Apple | 5,00 € |
| Greek Premium refreshments 3 Cent , Pink Grapefruit Soda | 4,50 € |

JUICES AND REFRESHMENTS

| | |
|--|----------------|
| Orange, Lemon, Sprite, Coca Cola, Pineapple, Peach, Apple | 2,50 € |
| Fresh Juices (Orange, Banana, Peach) | 3,50 € |
| Fresh Mixed Juice (a blend of fresh seasonal fruits) | 4,50 € |
| Pellegrino Sparkling Water 250ml / 750ml | 3,00€ / 5,00 € |
| Mineral Water 0,5lt / 1lt | 1,00€ / 2,00 € |

COFFEES

| | |
|---|--------|
| Americano Coffee / Nescafe /Nescafe Frappe | |
| Café Latte / Cappuccino | 3,00 € |
| Double Capuccino | 4,00 € |
| Chocolate (Hot or Cold) / Tea | 3,00 € |
| Ice Cream Frappe | 4,00 € |
| Espresso | 2,00 € |
| Double Espresso | 3,00 € |
| Irish coffee/ Lumumba / Baileys Frappe (Or any other coffee with liquor) | 6,00 € |

COCKTAIL LIST

EXANTAS FAVORITES

| | |
|--|--------|
| Gins & Roses Gin, Cucumber, Rose Syrup, Fresh Lemon Juice, Sugar, Salt, Mint Leaves | 8,00 € |
| Mojito Diablo Tequila, Crème De Cassis, Lime, Mint, Sprite, Sugar | 8,00 € |
| Strawberry Daiquiri Rum, Triple Sec, Lemon, Sugar, Fresh Strawberries | 8,00 € |
| Greek Apple Mastiha liquor, Rum, Green Apple, Sugar, Lime Juice | 8,00 € |
| Passionate Celery Vodka, Cointreau, Celery, Passion Fruit, Apple Juice | 8,00 € |
| Pink Lavender Vodka, Pink Grapefruit Soda, Lavender Bitters | 8,00 € |
| Pimiento Amarillo Tequila Gold, Honey, Mango, Chilly Bitters | 8,00 € |
| Kiwi Envy Gin, Elderflower Syrup, Fresh Kiwi, Brown Sugar, Lime, Soda Water | 8,00 € |

CHAMPAGNE COCKTAIL SELECTION

| | |
|--|--------|
| Aperol Spritz Aperol, Proseco Sparkling wine, Sparkling water | 8,00 € |
| Hugo Spritz Champagne, Elderflower Syrup, Sparkling Water | 8,00 € |
| Royal Mojito Rum, Fresh Lime, Champagne, Brown Sugar, Mint Leaves | 8,00 € |
| Kir Royale Champagne, Crème De Casis Liquor | 8,00 € |

CLASSIC COCKTAILS

| | |
|---|--------|
| Original Margarita Tequila, Cointreau, Lemon, Salt | 8,00 € |
| Mojito Rum, Lime, Soda, Mint, Brown Sugar | 8,00 € |
| Bloody Mary Vodka, Tomato Juice, Tabasco, Worcestershire sauce, Salt, Pepper | 8,00 € |
| Cosmopolitan Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, Lime | 8,00 € |
| Long Island Ice Tea Vodka, Rum, Gin, Tequila, Cointreau, Coca-Cola, Lemon | 8,00 € |
| Pina Colada Rum, Malibu, Batida de Coco, Pineapple | 8,00 € |
| Caipirinha Cachaca, Brown Sugar, Lime | 8,00 € |

FROZEN AND ICE CREAM COCKTAILS

| | |
|---|--------|
| Mango Daquiri Rum, Triple Sec, Lemon, Sugar, Mango Fruit Purée | 8,00 € |
| Strawberry Margarita Tequila, Triple Sec, Lemon, Sugar, Fresh Strawberries | 8,00 € |
| Mojito Passion Fruit Rum, Lime Juice, Mint, Brown Sugar, Passion fruit | 8,00 € |
| Cool Chock Chocolate ice cream, Rum, Baileys, Kahlua | 8,00 € |

VIRGIN COCKTAILS

| | |
|--|--------|
| Nine Months Lime, Sugar, Mint, Cranberry Juice, Fresh Orange Juice | 5,00 € |
| Virgin Mojito Lime, Sugar, Soda Water, Mint Leaves | 5,00 € |
| Strawberry Daquiri Strawberry Syrup, Lemon Juice, Brown Sugar, Strawberries | 5,00 € |