



CARPE DIEM

Eat • Drink • Enjoy

Eggs & Breakfast

Strained yoghurt 3.50
with honey and walnuts

Στραγγιστό γιαούρτι με μέλι και καρύδια

Pancakes 4.20

with a choice of homemade fruit preserve, praline, maple syrup, or fresh season fruit.
(Served with ice cream of your choice + 2,00 €)

Pancakes με σπιτικό γλυκό κουταλιού ή πραλίνα φουντουκιού ή σιρόπι σφένδαμου ή φρέσκα φρούτα εποχής. (Σερβίρονται και με παγωτό επιλογής + 2,00 €)

English Breakfast 6.30

with fried or poached or boiled or scrambled eggs or omelette, or white omelette with English bacon, English sausages, English beans and mushrooms, tea or coffee

Αγγλικό Πρωινο

Με αυγα τηγανιτά η ποσέ η βραστά η σκράμπλ η ομελέτα η λευκή ομελέτα,με αγγλικό μπέικον, αγγλικά λουκάνικα,αγγλικά φασόλια και μανιτάρια,καφε η τσαι

Poached Eggs & Smashed Avocado on Brioche 5.20

Αυγα με Αβοκαντο σε ψωμι brioche

Eggs Benedict with Ham or Bacon 5.20

two poached eggs served on brioche topped with a generous helping of hollandaise sauce, sprinkled with fresh chives

Αυγα Benedict με ζαμπον η μπεικον

2 αυγα ποσε σε ψωμι brioche με hollandaise sauce
πασπαλισμενο με σχοινοπρασο

Croque Madame 5.20

Toasted sandwich with ham, cheese, bacon, béchamel sauce and eggs
Served with fresh green salad and herbs

Croque Madame

Τοστ με ζαμπόν, τυρί, μπέικον, μπεσαμέλ κι αυγά

Club Sandwich 5.80

with ham, cheese, bacon, tomato ,lettuce , mayonnaise and French fries

Κλαμπ Σάντουιτς

με ζαμπόν, τυρί, μπέικον, ντομάτα, μαρουλι, μαγιονέζα
και πατάτες τηγανιτές

Plain Omelete 2.50

to add cheese,bacon, ham,avocado,tomato,green peppers is 1.00 extra

Ομελετα

εξτρα χρεωση για Αβοκαντο,μπεικον,ζαμπον,ντοματα,πιπεριες 1.00

Bacon,Egg or Sausage Sandwich 5.00

with cheese & mayo or ketchup

To add a bawl of chips 1.50

Starters

Potato Twisters 5.50

Fresh fried potatoes, cut into very thin slices.

Pour over with queso cheese sauce and sour cream sauce. They are garnished with cheese and pico de gallo.

Potato Twisters 5.50

Φρέσκες τηγαντές πατάτες, κομμένες σε πολύ λεπτές ροδέλες. Περιχύνονται με queso cheese sauce και sour cream sauce. Γαρνίρονται με τυρί και pico de gallo.

Grilled Garlic Bread 3.30

with thyme-flavoured butter & gouda cheese

Σκορδόψωμο Σχάρας

με αρωματικό βούτυρο από θυμάρι και τυρί γκουντα

Tzatziki for kissing with pita bread 3.90

Greek yogurt cucumber & garlic

Τζατζίκι με πιτακια 3.90

ελληνικό γιαούρτι με αγγούρι & σκόρδο

Hummus with pita bread (vegan) 3.90

Χούμους με πιτακια 3.90

Tzatziki avocado 5.50

avocado cream with lemongrass, spinach, coriander, dill, rewa and mild puree garlic

Τζατζίκι αβοκαντο 5.50

κρεμα αβοκαντο με μοσχολεμονο, σχινοπρασο, κολιανδρο, ανιθο, ρεβα και απαλο πουρε σκορδου

Halloumi 5.80

with our own strawberry and mint jam

Χαλουμι 5.80

με τη δικη μας μαρμελαδα απο φραουλα και δυοσμο

Grilled vegetables 5.50

eggplant, zucchini, peppers, pleurotus mushrooms and dressing balsamic

Ψητα λαχανικα 5.50

μελιτζανα, κολοκυθι, πιπερια, μανιτάρια πλευρωτους και dressing βαλσαμικου

Steamed mussels 8.50

Mussels sauteed with white wine, fresh herbs and broth seafood

Μυδια αχνιστα 8.50

μυδια σωτε σβησμενα με λευκο κρασι, φρεσκα μυρωδικα και ζωμο θαλασσινων

Chicken Wings 7.50

Φτερούγες κοτόπουλου με Jack Daniel's Sauce 4 τμχ

Salads

Carpe Diem salad 9.50

arugula, spinach, fig, cranberry, pear, peach sesame white & black & pear sauce

Carpe Diem σαλατα 9.50

ροκα,σπανακι,συκο,κρανμπερns,αχλαδι,ροδακινο σπσαμι λευκο & μαυρο & σως
αχλαδιου

Chicken Caesar Salad 8.60

Grilled chicken breast served sliced on romaine lettuce leaves mixed with Caesar dressing, grated parmesan and crispy croutons

Chicken caesar salad 8.60

Στήθος κοτόπουλου σχάρας που σερβίρεται σε φέτες επάνω σε φύλλα μαρουλιού romaine ανακατεμένα με Caesar dressing, τριμμένη παρμεζάνα και τραγανά κρουτόν

Greek salad 7.80

with tomato, cucumber, onion, peppers, olives, capers, rusk, feta(cheese), olive oil and oregano

Ελληνική 7.80

με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές, κάπαρη, παξιμάδια,τυρι φέτα ,
ελαιόλαδο και ρίγανη

Caprese 11.40

with arugula, tomatoes, mozzarella and basil

Caprese 11.40

με ροκα,ντοματα, μοτσαρελλα φρεσκια και φυλλα βασιλικου

Bread & Dip 1.50

per person

Ψωμι & Ντιπ 1.50 κατά άτομο

Risotto - Pasta

Shrimp risotto 14.00

juicy risotto with shrimp, fresh herbs, seafood broth butter, cream cheese and cuttlefish ink

Ριζότο γαρίδας 14.00

ζουμερο ριζοτο με γαριδες , φρεσκα μυρωδικα ,ζωμο θαλασσινων βουτυρο,κρητικο ανθοτυρο και μελανι σουπιας

Risotto with wild mushrooms and truffle 12.80

Risotto με άγρια μανιτάρια και τρούφα 12.80

Risotto with garden vegetables and basil 11.80

Risotto με λαχανικά του κήπου και βασιλικό 11.80

Spaghetti Bolognese 10.80

with mince beef angus and red tomato fresh sauce

Σπαγγέτι Μπολωνέζ 10.80

με μοσχαρισιο κιμά angus και σάλτσα από φρέσκια ντομάτα

Spaghetti carbonara 12.50

smoked pork, fresh pepper, parmesan) you can choose sauce from milk cream or egg yolk

Σπαγγέτι καρμπονάρα 12.50

καπνιστο χοιρινο,φρεσκο πιπερι ,παρμεζανα, (μπορειτε να επιλεξετε σαλτσα απο κρεμα γαλακτος η απο κροκο αβγου)

Pasta Primavera (Vegan) 9.30

tomato sauce with asparagus, peas and fresh herbs

Pasta Primavera(Vegan) 9.30

σαλτσα απο τοματινια με σπαραγγια, μπιζελια και φρεσκα μυρωδικα

Penne with chicken 12.50

fresh mushrooms and curry

Πέννες με κοτόπουλο 12.50

φρέσκα μανιτάρια και καρυ

Penne Salmon 14.50

with sour cream and broccoli

Πεννες Σολομο 14.50

με κρεμα γαλακτος και μπροκολο

Spanish Paella 15.40

juicy rice with bites of chicken thighs, seafood mix, chorizo sausage light shrimp broth and Saffron

Spaghetti frutti di mare 15.80

squid slices, mussels, scallops, clams, seafood broth and white truffle aroma)

Σπαγγετι θαλασσινων 15.80

ροδελες καλαμαρι, μυδια, χτενια, αχιβαδες, ζωμο θαλασσινων και αρωμα λευκης τρουφας)

Main Course

Chicken breast fillets breaded 12.80

Served with french fries and homemade mayonnaise sauce

Φιλετάκια από στήθος κοτόπουλου πανέ 12.80

Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες και σπιτική σως μαγιονέζας

Grilled chicken fillet 12.50

with rice and grilled vegetables

Φιλέτο κοτοπουλο σχάρας 12.50

με ρύζι και ψητα λαχανικα

Spare ribs 11.80

with BBQ sauce and french fries

Spare ribs 11.80

με sauce BBQ και τηγανιτες πατάτες

Chicken Tikka Massala 12.20

with basmati rice

Κοτόπουλο Tikka Massala 12.20

με ρύζι basmati

Chicken souvlaki 9.80

with pies and french fries

Σουβλακι κοτοπουλο 9.80

με πιτακια και τηγανιτες πατατες

Pork souvlaki 9.80

with pies and french fries

Σουβλακι χοιρινο 9.80

με πιτακια και πατατες τηγανιτες

Mixture of Meat for 2 & 4 people 19.00 / 38.00

with veal burger, chicken souvlaki, pork souvlaki, sausage rustic, french fries, Greek salad, feta cheese, tzatziki and pita bread

Ποικιλια Κρεατικων για 2&4 ατομα 19.00/38.00

με μπιφτεκι μοσχαρισιο ,κοτοπουλο σουβλακι,χοιρινο σουβλακι,λουκανικο χωριατικο, πατατες τηγανιτες,ελληνικη σαλατα τζατζικι και πιτάκια

Lamb ribs 11.50

with french fries, lemon and oil dressing

Παιδάκια αρνίσια 11.50

με πατάτες τηγανίτες και λαδολέμονο

Grilled burgers 10.50

with potatoes and mixed salad

Μπιφτέκια σχάρας 10.50

με πατάτες και ανάμεικτη σαλάτα

Sea Food

Squid 8.00

crispy squid slices paned in panko and fresh spice, serve with mild garlic agioli

Καλαμαρακια 8.00

τραγανες ροδελες απο καλαμαρι παναρισμενες σε panko και φρεσκα μυρωδικα,σερβιρετε με απαλη αγιολι σως

Salmon fillet 14.20

with mixer solar and lemon vinaigrette

Φιλέτο σολομού 14.20

με ανάμεικτη σαλάτα σε βινεγκρέτ λαδολεμονου

Grilled squid 15.20

with honeysuckle sauce

Καλαμαρι σχαρας 15.20

με αγιολι σως

Fish and chips 11.30

with cod in crust and mushy peas

Fish and chips

με μπακαλιάρo σε κρούστα και τραγανές πατάτες και αρακα

Fresh Fish of the day 13.80

garnished with seasonal greens or boiled vegetables

Φρεσκο Ψάρι ημέρας 13.80

γαρνιρισμένο με χόρτα εποχής ή βραστά λαχανικά

Grilled shrimps Jumbo 16.90(GF/FN/LF)

with olive oil and lemon

Γαρίδες σχάρας jumbo με λαδολέμονο 16.90

Mix Sea Food Plate for two 35.00

with calamari fish of the day, mussels, shrimps & salad

Μιξ Θαλασσινων 35.00

με καλαμαρι,ψαρι ημερας,μυδια,γαριδες& σαλατα

Please ask the waiter for the fish and seafood dishes of the day

Traditional

Traditional moussaka 8.90

with beef minced meat

Παραδοσιακός μουσακάς 8.90

με μοσχαρίσιο κιμά

Lamp Kleftiko 10.80(FN)

Αρνάκι Κλεφτικό 10.80

Beef Stew Stifado in a tomato sauce 10.90(FN)

with french fries

Κοκκινιστό Stifado 10.90

με πατατες τηγανιτες

Stuffed Tomatoes 8.80 (vegan)

with rice

Γεμιστα με ρυζι 8.80

PREMIUM MEAT

Beef fillet 300gr. 19.00

with rock potatoes and bearnaise sauce

Φιλέτο μοσχαρίσιο 300γρ. 19.00

με rock πατάτες και μπεαρνεζ σως

Rib Eye Black angus 300gr. 21.00

Rib Eye Black angus 300γρ. 21.00

η τρυφερη καρδια της σπαλομπριζολας του μοσχαριου

T-BONE Black angus 500gr 23.00

T-BONE Black angus 500γρ 23.00

μπριζολα κοντρα με το φιλετο της

Outside Skirt Steak Black Angus 300gr. 24.00

Μοσχαρίσιο διάφραγμα Black Angus 300γρ. 24.00

Beef Tomahawk steak 37.00 / kg

Μοσχαρισια Tomahawk γαλλικής κοπής 37.00/κιλο

PICANHA oxen from the chuck of the beef rump 330gr 24.00

PICANHA βόεια από το καπάκι του κιλοτου 330gr 24.00

Beaf steak dry aged 22.00

Μπριζόλα βόεια ωρίμανσης 22.00

Pork steak with pancetta (spartakortzina) 700gr 16.00

Χοιρινη μπριζόλα με πανσέτα (σπαλοκορτεζινα)700γρ 16.00

side dishes:

béarnaise, chimichuri, potato rocks, and homemade bbq sauce

Burgers

King Size Double Burger 14.40

With double juicy beef burger, cheddar, caramelized onion, tomato, lettuce, tartar sauce, ketchup and potatoes

King Size Double Burger 14.40

Με διπλο ζουμερό μοσχαρίσιο μπιφτεκι, cheddar, καραμελωμένο κρεμμύδι, ντομάτα, μαρουλι, sauce tartar, κέτσαπ και πατάτες

Burger from mincemeat 9.40

with cheddar, caramelized onion, tomato, lettuce, tartar sauce, ketchup and potatoes

Burger με μπιφτέκι 9.40

με cheddar, καραμελωμένο κρεμμύδι, ντομάτα, μαρουλι, sauce tartar, κέτσαπ και πατάτες

Burger with chicken 8.60

with cheddar cheese, tomato, lettuce, guacamole and potatoes

Burger με κοτόπουλο 8.60

με cheddar τυρί, ντομάτα, μαρουλι, γουακαμολε και πατάτες

Burger from vegetables 11.40

with zucchini, lentils, carrot, potatoes and smoked eggplant chutney

Burger με μπιφτέκι λαχανικών 11.40

με κολοκυθι, φακη, καροτο, πατατες και τσατνευ καπνιστης μελιτζανας

Deserts

Wheat rusks traditional Zante sweet 4.00

Φρυγανιά 4.00

Panacotta 3.00

Πανακότα 3.00

Cream caramella (flan) 3.00

Κρέμα καραμελέ 3.00

Chocolate Calzone for 3 people 12.50

with chocolate and mascarpone cheese

Σοκολάτα καλτσονε για 3 άτομα 12.50

με νουτελα και τυρί μασκαρπόνε

Cheese Cake Strawberry 5.00

Τσηζ Κέικ φράουλας 5.00

Seasonal fruit plates 3.50

Πιατελλα φρούτων 3.50

Vanilla / chocolate ice cream 3.50

Βανίλια/σολολατα/φραουλα παγωτό

COCKTAILS

THE CARPE DIEM PREMIUM 9.00
Rum,ginger,mango,mandell,lime



MAI TAI 9.00
rum, pineapple, mantell,lime,marasquino,aromatic bitters

BLUE MARGARITA FROZEN 7.50
Tequila,triple sec,lime,lemon juice

FROZEN 8.00
chilled dry rose Wine blended with strawberries and handmade syrup

MOJITO ALL FLAVOURS 8.90
Choose between strawberry,, passion fruit, non alcoholic
or the original recipe

DAQUIERI ALL FLAVOURS 8.90
Choose between strawberry,, passion fruit, non alcoholic
or the original recipe

MELON MARTINI 8.50
gin, melon liqueur ,lime ,sugar ,pineapple

PORN STAR MARTINI 9 .00
Passion fruit, Vodka ,lime, vanilla

SEX ON THE BEACH 7.50
vodka, lime vanilla, triple sec,peach schnapps

KARMA DARLING 7.50
gin, strawberry, lime pineapple

OLD DOG 8.50
Gin, cucumber ,basil leaves, ginger ale and lime

ZOMBIE 10.00
Rum, pineapple juice, passion fruit, lime, passoa ,homemade syrup

SPICY BLOODY MARY 8.50
Gin, red wine, sweet&chilly sauce, lime, ,celery bitters, teriyaki sauce tomato juice

APERITIF ST GERMAIN 8.00
sauvignon blanc, st germain, elder flower, tonic

EL KATRIN 7.50
Tequila, fresh lemon juice , mango , homemade chili syrup , agave syrup

SEIZE THE DAY 8.50
Mastiha , vodka ,fresh lemon juice , basil, peppers

APEROL SPRITZ 7.50
Aperol, Prosecco , splash of soda

Wine List

SPARKLING WINES

MOSCATO D'ASTI 150ml 5.00
PROSECCO 150ml 5.00
PROSECCO 750ml 25.00

WHITE WINES

AMPELOMYTHOS DRY RODITIS 150 ML 3.80/750ML 12.00
BLACK COTTAGE SAUVIGNON BLANC MALBOROUGH 750ML 29.00
TEXNH ALYPIAS ASYRTIKO ,SAUVIGNON BLANC 750ML 24.00
MALAGOUZIA GEROVASILIOU MAGNUM 55.00
CLOUDY BAY CHARDONNAY 750ML 55.00
JULIA CHARDONNAY 750ML 29.00
JOKER MED-DRY MUSCAT BLANC 750ML 27.00
TESSERIS LIMNES CHARDONNAY GEWUTZRAMINER 750ML 29.00

ROSE WINES

GLASS OF ROSE MEDIUM DRY 3.80
PEPLO SKOURAS SYRAH,AGIORGITIKO,MAVROFILERO 32.00
MIRAVAL CINSAUT, GRENACHE ROUGE, SYRAH 37.00

RED WINES

GLASS OF RED DRY WINE 150ml 3.80
GLASS SANGRIA 150ml 4.00
AMPELOMYTHOS DRY 750ml 12.00
NEMEA AGIORGITIKO 750ML 17.80
PARAGA KYR GIANNI MERLOT SYRAH XINOMAVRO 23.00
AVANTIS SYRAH 24.00
MEGAS OINOS SKOURAS CABERNET SAUVIGNON AGIORGITIKO 38.00
BLACK COTTAGE TWO RIVERS PINOT NOIR 750 ML 39.00

DESERT WINE

PICCOLO MONDO BLANC GLASS 150 ML 3.80/750 ML 14.00
PICCOLO MONDO RED GLASS 150 ML 3.80/ 750ML 14.00
ZELLINA MOSCATO ROSE 7.00/28.00

Juices

Orange 2.50

Lemon 2.50

Pineapple 2.50

Cranberry 2.50

Blackcurrant 2.50

Peach 2.50

Apple 2.50

fresh orange juice 3.50 double/4.50

fresh mix fruit juice 4.50/double 5.50

Smoothies 4.50

mango, pomegranate, strawberry, peach, banana, blackberry

Soft drinks

Pepsi Cola Light 2.50

Pepsi 2.50

Pepsi Max 2.50

7Up 2.50

Ivi Orange 2.50

Ivi Lemon 2.50

Soda / Tonic Water 2.50

Mineral Water Small 0.70

Mineral water big 3.50

Sparkling water small 2.50

Sparkling water big 3.50

Beers

Mythos draught small 3.00

Mythos draught big 4.50

Corona 335ml 5.00

Strongbow 5.00

Coffees

Greek Coffee double 2.80/single 2.00
Amaretto Coffee double 7.00/single 5.50

Baileys Coffee double 7.00/single 5.50

Calypso Coffee double 7.00/single 5.50

Espresso Double 3.20/single 2.50

Espresso Decaf / Double Espresso Decaf 2.50 / 3.20

Macchiato / Double Macchiato 2.50/ 3.00

Espresso Coreto 2.50

Compana Espresso Double 3.20/single 2.50

Cappuccino double 3.50/single 3.00

Latte 3.50

Flat White 2.80

Americano 2.80

Freddo Espresso 3.50

Freddo Cappuccino 3.50

French Press Coffee 2.50

Irish coffee double 7.00/single 5.50

Tia Maria Coffee double 7.00/single 5.50

Frappe 2.50

Nescafe 2.50

Mocha 3.00

Aromatic Chocolate, Hot Or Cold 4.00

Banoffee, Black Forest-Passion Fruit, Bueno-Biscuit, Caramel-Mocca, Lemon-Biscuit, Chocolate-Strawberry, Chocolate Gum-Rose, Orange-Cinnamon, White Chocolate

Cold Tea double 4.50/single 3.00

Classic Tea 2.50

Green Tea 2.50

Chamomile Tea 2.50

milkshake (ask for flavours) 4.00

* You can flavour your coffee with the syrup: 0.20

Vanilla - Gingerbread - Caramel - Hazelnut - Strawberry - Chocolate

Ouzo

Ouzo 200ml 10.00

Tsipouro 200ML 10.00

Spirits

CUTTY SHARK 5.00
FAMOUS GROUSE 5.00
JOHNNIE WALKER RED 5.00

TEACHERS 5.00
JACK DANIELS 8.00
CHIVAS REGAL 9.00
JOHNNIE WALKER BLACK
9.00

TALISKER 9.00
CARDHU 9.00
ABSOLUT VODKA 5.00
SMIRNOFF RED 5.00
BELVEDERE VODKA 8.00 /
70cl, 100.00
GREY GOOSE VODKA 8.00 /
70cl, 100.00

CIROC 70CL 8.00/90.00
BACARDI RUM 5.00
HAVANA ANEJO RESERVA
7.00
SAILOR JERRY RUM 8.00

JOSE CUERVO GOLD 5.00
JOSE CUERVO SILVER 5.00
SIERRA TEQUILA SILVER 5.00
SIERRA TEQUILA GOLD 5.00
DON JULIO TEQUILA ANEJO
9.00

BOMBAY GIN 8.00
GORDONS 5.00
TANQUERAY GIN 9.00

METAXA BRANDY 5 5.00
COURVOISIER V.S.O.P 9.00
HENNESSY COGNAC VS 9.00

AMARETTO DI SARONO
6.00
ARCHERS PEACH SCHNAPPS
5.00
BAILEYS 5.00

GRAND MARNIER RED 5.00
DRAMBUIE LIQUEUR 8.00
COINTREAU LIQUEUR 6.00
JAGERMEISTER LIQUEUR
5.00
LIMONCELLO LUXARDO
5.00
MALIBU 5.00

PASSOA LIQUEUR 5.00
APPLE SOURZ LIQUEUR 5.00
SKINOS MASTIHA SPIRIT
5.00
SOUTHERN COMFORT 7.00
TIA MARIA 5.00