

Uova & Prima colazione

Yogurt filtrato con miele e noci 3.50

Pancakes 4.20

con dolce fatto in casa (tipo marmellata) o praline di nocciole o sciroppo d'acero o frutta fresca stagionali (Vengono serviti con il gelato di vostra scelta+ 2,00 €).

Pancakes 4,20

με σπιτικό γλυκό κουταλιού ή πραλίνα φουντουκιού ή σιρόπι σφένδαρου ή φρέσκα φρούτα εποχής (σερβίρονται και με παγωτό επιλογής + 2,00 €)

Prima colazione all'Inglese 6.30

con uova fritte o uova in camicia o uova strapazzate o omelette bianca, con bacon inglese, salsicce inglesi, fagioli e funghi inglesi, caffè o tè

Αγγλικό πρωινό 6,30

Με αυγά τηγανιτά ή ποσέ η βραστά ή σκραμπλ ή ομελέτα ή λευκή ομελέτα, με αγγλικό μπέικον, αγγλικά λουκάνικα, αγγλικά φασόλια και μανιτάρια, καφέ ή τσάι

Uova con avocado e salmone sul pane di brioche 5.20

Αυγά με αβοκάντο σε ψωμί brioche 5,20

Uova Benedict 5.20

con prosciutto cotto o bacon

2 uova in camicia sopra il pane di briosche con salsa hollandese ed erba cipollina

Αυγά Benedict 5,20

με ζαμπόν η μπέικον, 2 αυγά ποσέ σε ψωμί brioche με hollandaise sauce πασπαλισμένο με σχοινόπρασο

Croque madame 5.20

Toast con prosciutto cotto, formaggio, bacon, besciamella e uova

Croque Madame 5,20

Τοστ με ζαμπόν, τυρί, μπέικον, μπεςαμέλ κι αυγά

Club sandwich 5.80

con prosciutto cotto, formaggio, bacon, pomodori, lattuga, maionese e patatine fritte

Κλαμπ Σάντουιτς 5,80

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

Omelette 2.50

costo aggiuntivo per avocado, bacon, prosciutto cotto, pomodori, peperoni 1.00

Ομελέτα 2,50

έξτρα χρέωση για αβοκάντο, μπέικον, ζαμπόν, ντομάτα, πιπεριές 1,00

Bacon & uovo sandwich 5.00

con formaggio maionese o ketchup

costo aggiuntivo per patatine fritte 1.50

Μπέικον & Αυγό Σάντουιτς 5,00

με τυρί, μαγιονέζα ή κέτσαπ

έξτρα μπολ με πατάτες 1,50

Starters- Antipasti

patato twisters 5.50

fresche patate fritte tagliate a fette. Con queso cheese sauce e sour cream sauce versati sopra. Guarnite con formaggio e pico de gallo

Potato Twisters 5,50

Φρέσκες τηγανητές πατάτες, κομμένες σε πολύ λεπτές ροδέλες. Περιχύνονται με queso cheese sauce και sour cream sauce.

Γαρνίρονται με τυρί και pico de gallo.

Pane all'aglio 3.30

Fette di pane caldo con burro aromatizzato di timo, aglio e formaggio gouda

Σκορδόψωμο 3,30

ζεστές φέτες ψωμιού με βούτυρο αρωματισμένο με φρέσκο θυμάρι, σκόρδο και τυρί γκούντα

Chummus con piccole pite 3.90

Χούμους με πιττάκια 3,90

tzatziki con piccole pite 3.90

con yogurt greco, cetriolo & aglio

Τζατζίκι 3,90

ελληνικό γιαούρτι με αγγούρι & σκόρδο

tzatziki avocado 5.50

crema avocado con limone profumato, erba cipollina, coriandolo, aneto, rapa e purea di aglio

Τζατζίκι αβοκάντο 5,50

κρεμά αβοκάντο με μοσχολέμονο, σχινόπρασο, κόλιανδρο, άνηθο, ρέβα και απαλό πουρέ σκόρδου

Chaloumi 5.80

con marmellata di fragola fatta in casa e mentolo

Χαλούμι 5,80

με δική μας μαρμελάδα από φράουλα και δυόσμο

verdure cotte 5.50

melanzane, zucchini, peperoni, funghi pleurotus e dressing balsamico

Ψητά λαχανικά 5,50

μελιτζάνα, κολοκύθι, πιπεριά,μανιτάρια πλευρώτους και dressing βαλσάμικου

cozze al vapore 8.50

cozze al vino bianco in padella, erbe fresche e brodo di frutti di mare

Μύδια αχνιστά 8,50

μύδια σοτέ σβησμένα με λευκό κρασί, φρέσκα μυρωδικά και ζωμό θαλασσινών
calamari 8.00

anelli di calamari croccanti impanati in panco ed erbe fresche, serviti con aioli sauce

Καλαμαράκια 8,00

τραγανές ροδέλες από καλαμάρι παναρισμένες σε ranco και φρέσκα μυρωδικά, σερβίρεται με απαλή αγιόλι σως

ali di pollo 7.50

con Jack Daniels Sauce

Φτερούγες Κοτόπουλου 7.50

με Jack Daniel's Sauce

Insalate

Insalata Capre Diem 9.50

Rucola, spinaci, fichi, cranberry, pera, pesca, sesamo bianco & nero & sauce di pera

Carpe Diem σαλάτα 9,50

ρόκα, σπανάκι, σύκο, κράνμπερης, αχλάδι, ροδάκινο, σησάμι λευκό & μαύρο & σως αχλαδιού

Chicken caesar salad 8.60

Petto di pollo alla griglia servito a fette sopra le foglie di lattuga romana mischiato con Caesar dressing, parmigiano grattugiato e crosticini croccanti

Chicken Caesar's salad 8,60

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

Greca 7.80

Con pomodori, cetrioli, cipolle, peperoni, olive, capperi, pane tostato, formaggio feta, olio di oliva e origano

Ελληνική 7,00

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

Caprese 11.40

Con rucola, pomodori, mozzarella fresca e foglie di basilico

Caprese 11,40

με ρόκα, ντομάτα, μοτσαρέλλα και βασιλικό

Bread & dip 1.50

a persona

Ψωμί & Ντιπ 1,50

κατά άτομο

Pane& dip 1.50 a persona

Risotti-pasta

Risotto ai gamberi 14.00

Risotto succoso ai gamberi, erbe aromatiche, brodo di frutti di mare, burro, formaggio anothiro cretese e nero di seppia

Ριζότο γαρίδας 14,00

ζουμερό ριζότο με γαρίδες, φρέσκα μυρωδικά, ζωμό θαλασσινών, βούτυρο, κρητικό ανθότυρο και μελάني σουπιάς

Risotto con funghi selvatici e tartufo 12.80

Risotto με άγρια μανιτάρια και τρούφα 12,80

Risotto con verdure del giardino e basilico 11.80

Risotto με λαχανικά του κήπου και βασιλικό 11,80

Spaghetti alla bolognese 10.80

Carne macinata angus e sugo rosso di pomodori freschi

Σπαγγέτι Μπολονέζ 10,80

με μοσχαρίσιο κιμά angus και σάλτσα από φρέσκια ντομάτα

Spaghetti alla carbonara 12.50

Maiale affumicato, pepe fresco, parmigiano (potete scegliere tra la salsa di panna e la salsa del tuorlo d'uovo)

Σπαγγέτι καρμπονάρα 12,50

καπνιστό χοιρινό, φρέσκο πιπέρι, παρμεζάνα, (μπορείτε να επιλέξετε σάλτσα από κρεμά γάλακτος ή από κρόκο αυγού)

Pasta primavera (vegan) 9.30

Salsa di pomodorini e asparagi, piselli ed erbe aromatiche

Pasta Primavera (Vegan) 9,30

σάλτσα από τοματίνια με σπαράγγια, μπιζέλια και φρέσκα μυρωδικά

Penne con pollo 12.50

Funghi freschi e curry

Πέννες με κοτόπουλο 12,50

με φρέσκα μανιτάρια και κάρυ

Penne con salmone 14.50

Con panna e broccoli

Πέννες με σολομό 14,50

με κρέμα γάλακτος και μπρόκολο

Paella spagnola 15.40

Con frutti di mare, pollo e salsiccia chorizo

Ισπανική Παέγια 15,40

με θαλασσινά, κοτόπουλο και λουκάνικο chorizo

Spaghetti ai frutti di mare 15.80

Anelli di calamari, cozze, pettini di mare, vongole, brodo di frutti di mare e aroma di tartufo Bianco

Σπαγγέτι θαλασσινών 15,80

ροδέλες καλαμάρι, μύδια, χτένια, αχιβάδες, ζωμό θαλασσινών και άρωμα λευκής τρούφας

Main course- Secondi

Filetti di petto di pollo impanato 12.80

Serviti con patatine fritte e salsa maionese fatta in casa

Φιλετάκια από στήθος κοτόπουλου πανέ 12,80

Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες και σπιτική σως μαγιονέζας

Filetto di pollo alla griglia 12.50

Con riso e verdure cotte

Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας 12,50

με ρύζι και ψητά λαχανικά

Spare ribs 11.80

Con sauce BBQ e patatine fritte

Spare ribs 11,80

με sauce BBQ και πατάτες

Pollo Tikka Massala 9.80

Con riso basmati

Κοτόπουλο Tikka Massala 12,20

με ρύζι basmati

spiedino di pollo 9.80

Con pita pane e patatine fritte

Σουβλάκι κοτόπουλο 9,80

με πιτάκια και τηγανιτές πατάτες

Spiedino di maiale 9.80

Con pita pane e patatine fritte

Σουβλάκι χοιρινό 9,80

με πιτάκια και τηγανιτές πατάτες

Misto di carni per 2&4 persone 19.00/38.00

Con hamburger di carne bovina, spiedino di pollo, spiedino si maiale, salsiccia, patatine fritte, insalata greca tzatziki e pite pane

Ποικιλία κρεατικών για 2&4 άτομα 19,00/38,00

με μπιφτέκι μοσχαρίσιο, κοτόπουλο σουβλάκι, χοιρινό σουβλάκι, λουκάνικο χωριάτικο, πατάτες τηγανιτές, ελληνική σαλάτα τζατζίκι και πιτάκια

Costelette d'agnelo 11.50

Con patatine fritte e salsa olio e limone

Παιδάκια αρνίσια 11,50

με πατάτες τηγανίτες και λαδολέμονο

Hamburger alla griglia 10.50

Con patate e insalata mista

Μπιφτέκια σχάρας 10,50

με πατάτες και ανάμεικτη σαλάτα

Sea food- Piatti di mare

Calamari 8.00

Anelli di calamari croccanti impanati a panco ed erbe aromatiche, serviti con sause aioli

Καλαμαράκια 8,00

τραγανές ροδέλες από καλαμάρι παναρισμένες σε ρανκο και φρέσκα μυρωδικά, σερβίρεται με απαλή αγιόλι σως

Filetto di salmone 14.20

Con insalata mista e vinaigrette di olio e limone

Φιλέτο σολομού 14,20

με ανάμεικτη σαλάτα σε βινεγκρέτ λαδολέμονου

Calamari alla griglia 15.20

Con sauce aioli

Καλαμαρι σχαρας 15,20

με αγιόλι σως

Fish and chips

con baccalà impanato e patate croccanti e piselli

Fish and chips

με μπακαλιάρο σε κρούστα και τραγανές πατάτες και αρακά

Pesce fresco del giorno 13.80

guarnito con erbe di campo stagionali o verdure lesse

Φρέσκο ψάρι ημέρας 13,80

γαρνιρισμένο με χόρτα εποχής ή βραστά λαχανικά

gamberi alla griglia jumbo con olio limone 16.90

Γαρίδες σχάρας jumbo με λαδολέμονο 16,90

Misto di frutti di mare 35.00

Con calamari, pesce fresco, cozze, gamberi & insalata

Μιξ Θαλασσινών 35,00

με καλαμάρι, ψάρι ημέρας, μύδια, γαρίδες & σαλάτα

Tradizionali

Musaka tradizionale 8.90

con carne macinata di bovino

Παραδοσιακός μουσακάς 8,90

με μοσχαρίσιο κιμά

Arnaki kleftiko (angelo) 10.80

Αρνάκι Κλέφτικο 10,80

Bovino stufato al sugo rosso 10.90

con patate fritte

Μοσχάρι Στιφάδο 10,90

με πατάτες τηγανίτες

gemista (verdure ripiene di riso) 8.80

Γεμιστά με ρύζι 8,80

Premium meat - Carni

Filetto di bovino 300gr. 19.00

Con patate rock e salsa béarnaise

Φιλέτο μοσχαρίσιο 300γρ 19,00

με rock πατάτες και μπεαρνέζ σως

Rib eye angus 300gr. 21.00

bistecca di spalla di bovino tenera

Rib Eye angus 300γρ 21,00

η τρυφερή καρδιά της σπαλομπριζόλας του μοσχαριού

T-BONE angus 500gr. 23.00

Bistecca Controfiletto

T-bone angus 500γρ 23,00

μπριζόλα κόντρα με το φιλέτο της

Diaframma di manzo Black Angus 300gr. 24.00

Μοσχαρίσιο διάφραγμα Black angus 300γρ 24,00

Tomahawk di bovino taglio francese 37.00/al kg

Μοσχαρισια Tomahawk γαλλικής κοπής 37,00/κιλό

PICANHA di bovino parte dello scamone 330gr. 24.00

PICANHA βόεια από το καπάκι του κιλότου 330γρ 24,00

Bistecca di bovino lunga maturazione 22.00

Μπριζόλα βόεια ωρίμανσης 22,00

Bistecca di maiale con pancetta (costine) 700gr. 16.00

Χοιρινή μπριζόλα με πανσέτα (σπαλοκορτεζίνα) 700γρ 16,00

Side dishes:

Béarnaise, chimichurri, potato rocks and homemade bbq sauce

side dishes:

béarnaise, chimichuri, potato rocks, and homemade bbq sauce

Hamburgers

King Size Double Burger 14.40

con hamburger doppio, cheddar, cipolla caramellata, pomodori, lattuga, salsa di tartara, ketchup e patate

King size double burger 14,40

με διπλό ζουμερό μοσχαρίσιο μπιφτέκι, cheddar, καραμελωμένο κρεμμύδι, ντομάτα, μαρούλι, sauce tartar, κέτσαπ και πατάτες

Hamburger classico 9.40

con cheddar, cipolla caramellata, pomodori, lattuga, salsa di tartara, ketchup e patate

Burger με μπιφτέκι 9,40

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

Hamburger di pollo 8.60

con formaggio cheddar, pomodori, lattuga, salsa guacamole e patate

Burger με μπιφτέκι κοτόπουλο 8,60

με cheddar τυρί, ντομάτα, μαρούλι, γουακαμόλε και πατάτες

Hamburger di verdure 11.40

con zucchine, lenticchie, carota, patate e chutney di melanzane affumicate

Burger με μπιφτέκι λαχανικών 11,40

με κολοκύθι, φακή, καρότο, πατάτες και τσατνευ καπνιστής μελιτζάνας

Deserts

Frigania, dolce tradizionale di Zante 4.00

Παραδοσιακό ζακυνθινό γλυκό Φρυγανιά 4,00

Panna cotta 3.00

Πανακότα 3,00

crème caramel 3.00

Κρέμα καραμελέ 3,00

Calzone al cioccolato per 3 persone 12.50

Con cioccolato e formaggio mascarpone

Σοκολάτα καλτσόνε για 3 άτομα 12,50

με σοκολάτα και τυρί μασκαρπόνε

Cheesecake fragola 5.00

Τσηζ κέικ φράουλας 5,00

Piatto di frutta 3.50

Πιατέλα φρούτων 3,50

Vaniglia/ cioccolato / fragola gelati

Βανίλια/σοκολάτα/φράουλα 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