

Eggs & Breakfast

Strained yoghurt 2.50
with honey and walnuts

Στραγγιστό γιαούρτι με μέλι και καρύδια

Pancakes 4.50

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 7.50

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 & orange juice

Αγγλικό Πρωίνο 7.50

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 & χυμο πορτοκαλί

Poached Eggs & Smashed Avocado on Brioche 6.00

Αυγα με Αβοκάντο σε ψωμι brioche 6.00

Eggs Benedict with Ham or Bacon 5.00

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

Αυγα Benedict με ζαμπον η μπεικον 5.00

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

Croque Madame 5.50

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

Croque Madame. 5.50

Τοστ με ζαμπόν, τυρί, μπέικον, μπεσαμέλ κι αυγά

Club Sandwich 5.50

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

Κλαμπ Σάντουιτς. 5.50

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

Plain Omelette 4.50

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

Ομελέτα 4.50

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

Starters

Saganaki Cheese with honey & sesame 5.00

Τυρί Σαγανάκι με μέλι και σουσάμι 5.00

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 τηγανητές 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 3.50

with thyme-flavoured butter & gouda cheese

Σκορδόψωμο Σχάρας 3.50

με αρωματικό βούτυρο από θυμάρι και τυρί γκουντα

Tzatziki with pita bread 4.50

Greek yogurt cucumber & garlic

Τζατζικι με πιτακια 4.50

ελληνικό γιαούρτι με αγγούρι & σκόρδο

Hummus with pita bread (vegan) 4.50

Χούμους με πιτακια 4.50

Halloumi 5.50

with our own strawberry and mint jam

Χαλουμι 5.50

με τη δική μας μαρμελαδα από φραουλα και δυοσμο

Steamed mussels 9.50

Mussels sauteed with white wine, fresh herbs and broth seafood

Μυδια αχνιστα 9.50

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

Salads

Greek salad 6.50

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

Ελληνική 6.50

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

Chicken Caesar Salad 8.50

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

Chicken caesar salad 8.50

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

Caprese 11.50

with arugula, tomatoes, mozzarella and basil

Caprese 11.50

με ροκά, ντομάτα, μοτσαρέλλα φρεσκια και φυλλα βασιλικου

Bread & Dip 1.50

per person

Ψωμι & Ντιπ 1.50 κατά άτομο

Risotto - Pasta

Shrimps risotto 13.00

juicy risotto with shrimp, fresh herbs, seafood broth butter & cream cheese

Ριζότο γαρίδας 13.00

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

Risotto with wild mushrooms and truffle 11.50

Risotto με άγρια μανιτάρια και τρούφα 11.50

Spaghetti carbonara 11.00

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

Σπαγγέτι καρμπονάρα 11.00

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

Pasta Primavera (Vegan) 9.50

tomato sauce with broccolo,coliflower, peas and fresh herbs

Pasta Primavera(Vegan) 9.50

σαλτσα απο τοματινια με μπρόκολο,κουνουπιδη, μπιζελια και φρεσκα μυρωδικα

Spanish Paelia 13.00

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

Ισπανική Παέγια 13.00

ζουμερο ρυζι με μπουκιες απο μπουτι κοτοπουλο, μιξ θαλασσινων , λουκανικο chorizo
ελαφρυ ζωμο γαριδας και κροκος κοζανης

Spaghetti frutti di mare 17.00

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

Σπαγγετι θαλασσινων 17.00

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

Lobster Spaghetti 23.00 /45.00

Αστακομακαρονάδα 23.00/45.00

Main Course

Chicken breast fillets breaded 9.50

Served with french fries and homemade mayonnaise sauce

Φιλετάκια από στήθος κοτόπουλου πανέ 9.50

Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες και σπιτική σως μαγιονεζας

Hacienda Skewer Chicken 9.50

grilled chicken skewer with vegetable slices with sour cream & honey

Hacienda Skewer Κοτόπουλο 9.50

Σουβλάκι κοτόπουλο με ροδέλες λαχανικών ψημένο στη σχάρα με sour cream&honey mustard sauce

Lamb Kebab 9.50

with small pita bread, tomato slices , onions with parsley and yogurt sauce

Αρνίσια κεμπάπ με μικρά πιτάκια, φέτες ντομάτας, κρεμμυδι με μαϊντανό και σάλτσα γιαουρτιού 9.50

Traditional moussaka 10.00

with beef minced meat

Παραδοσιακός μουσακάς 10.00

με μοσχαρίσιο κιμά

Beef Stew Stifado in a tomato sauce 11.00(FN)

with french fries

Κοκκινιστό Μοσχάρι Στιφάδο 11.00

με τηγανίτες πατάτες

Mixture of Meat for 2&4 people 26.00/44.00

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

Ποικιλια Κρεατικων για 2&4 άτομα 26.00/44.00

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

Sea Food

Squid 8.50

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

Καλαμαρακια 8.50

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

Fish and chips 12.00

with cod in crust and mushy peas

Fish and chips 12.00

με μπακαλιάρo σε κρούστα και τραγανές πατάτες και αρακα

Fresh Fish of the day 15.50

garnished with seasonal greens or boiled vegetables

Φρεσκο Ψάρι ημέρας 15.50

γαρνιρισμένο με χόρτα εποχής ή βραστά λαχανικά

Grilled squid 15.50

with honeysuckle sauce

Καλαμαρι σχαρας 15.50

με αγιολι σως

Salmon fillet 15.50

with mixer solar and lemon vinaigrette

Φιλέτο σολομού 15.50

με ανάμεικτη σαλάτα σε βινεγκρέτ λαδολεμονου

Grilled shrimps 16.00(GF/FN/LF)

with olive oil and lemon

Γαρίδες σχάρας με λαδoλέμονo 16.00

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

Burgers

Burger from mincemeat 9.50

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

Burger με μπιφτέκι 9.50

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

Burger with chicken 9.50

with cheddar cheese, tomato, lettuce, guacamole and potatoes

Burger με κοτόπουλο 9.50

με cheddar τυρί, ντομάτα, μαρούλι, γουακαμολε και πατάτες

Burger from vegetables 9.50

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

Burger με μπιφτέκι λαχανικών 9.50

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

PREMIUM MEAT

Lamb chops 9.50

with french fries, lemon and oil dressing

Παιδάκια αρνίσια 9.50

με πατάτες τηγανίτες και λαδολέμονο

Grilled burgers 9.50

with potatoes and mixed salad

Μπιφτέκια σχάρας 9.50

με πατάτες και ανάμεικτη σαλάτα

Beef steak 15.00

Μπριζόλα μοσχαρίσια 15.00

Beef fillet 19.00

with rock potatoes

Outside Skirt Steak Black Angus 22.00

T-BONE Black angus 22.00

Rib Eye Black angus 28.00

side dishes:

béarnaise, chimichuri, potato rocks, and homemade bbq sauce

Deserts

Sticky Toffee Pudding 4.50

classic british dessert consisting of a dark Odense sponge cake made with chopped dates that is topped with a tweet toffee sauce served with vanilla ice cream

Κέικ με χουρμάδες 4.50

Σιρόπι καραμέλας και παγωτό βανίλια

Chocolate fudge cake 5.50

with ice cream

Σοκολατοπιτα με παγωτό 5.50

Baklava traditional greek sweet. 4.50

with ice cream

Μπακλαβάς με παγωτό 4.50

Cheese Cake Strawberry 4.00

Τσηζ Κέικ φράουλας 4.00

COCKTAILS

MAI TAI 8.50

Rum, almond, lime, aromatic bitters, cointreau

MARGARITA ALL FLAVOURS 8.50

Tequila, cointreau ,lime

MOJITO ALL FLAVOURS 9.00

Rum, lime, simple syrup, mint, splash of soda

DAIQUIRI ALL FLAVOURS 9.00

Rum ,lime, simple syrup

APPLE MARTINI 8.50

Vodka, apple liqueur, lime

PORN STAR MARTINI. 9.00

Passion fruit, Vodka, lime, vanilla

SEX ON THE BEACH 7.50

Vodka, peach schnapps, orange juice, cranberry juice

ZOMBIE 9.50

Rum, pineapple juice, lime, aromatic bitters, cinnamon syrup, absinthe

APEROL SPRITZ 7.50

Aperol, prosecco , splash of soda

SIGNATURES

Carpe Diem Premium 9.50

Rum, ginger, mango, lime

MELON MARTINI 8.50

Gin, melon liqueur, lime, symple syrup

Strawberry Cobbler 8.50

Local red wine, lime, strawberry

Down in Mexico 8.50

Tequila, lime, mango, chilli sauce, agave