

*Pati*   
cocktail | wine & tapas bar

Tapas involve a wide variety of appetizers, meats, seafood and snacks of the Spanish cuisine. They can be either cold or hot and can be combined in order to create a full meal.

The Tapas serving is designed in a way that it encourages conversation and brings people closer.

The Patio Cocktail Tapas Bar follows both the Spanish philosophy and the Mediterranean cuisine. Our tapas dishes are to share and be enjoyed in good company.

Τάπας ονομάζεται μια μεγάλη ποικιλία από ορεκτικά, κρεατικά, θαλασινά και σνάκς της Ισπανικής κουζίνας. Μπορεί να είναι κρύα ή ζεστά και όταν συνδυαστούν, δημιουργούν ένα πλήρες γεύμα.

Το σερβίρισμα των τάπας είναι σχεδιασμένο ώστε να ενθαρρύνει τη συζήτηση και να φέρει τους ανθρώπους πιο κοντά.

Εμείς στο Patio Cocktail Tapas Bar ακολουθούμε την Ισπανική φιλοσοφία σε συνδυασμό με τη Μεσογειακή κουζίνα.

Τα τάπας μας είναι ιδανικά να τα μοιραστεί και να τα απολαύσει μια καλή παρέα.

## SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

### The Patio Lovers €11.00

Fresh spinach leaves tossed with mixed dried berries, pomegranate, kumquat, roasted hazelnuts, goat cheese and pomegranate champagne vinaigrette.

Φρέσκα φύλλα σπανακιού αναμειγμένα με αποξηραμένα μούρα, ρόδι, κουμκουάτ, καβουρδισμένα φουντούκια, κατσικίσιο τυρί και βινεγκρέτ από σαμπάνια και ρόδι.

### Arugula €9.00

Crispy baby rocket leaves with sundried and cherry tomatoes, sunflower seeds, shaved parmesan cheese and aged balsamic vinaigrette.

Τραχανά φύλλα ρόκας με λιαστές ντομάτες, ντοματίνια, ηλιόσπορους, νιφάδες παρμεζάνας και βινεγκρέτ από παλαιωμένο βαλσαμικό.

### Sin nombre €12.50

Mixed greens with orange segments, marinated mushrooms, oven roasted bell peppers, almonds, homemade cheese bites and honey basil dressing.

Ανάμεικτα φύλλα μαρουλιών, φέτες πορτοκάλι, μαριναρισμένα μανιτάρια, ψητές χρωματιστές πιπεριές, αμύγδαλα, τυρομπουκιές και σος από μέλι και βασιλικό.

### Caprese jar €8.00

Cherry tomatoes and bocconcini tossed with basil pesto served on crispy baby rocket leaves.

Ντοματίνια, μποκοντσίνι και πέστο βασιλικού σερβιρισμένα πάνω σε τραχανά φύλλα ρόκας.

## COLD TAPAS ΚΡΥΑ ΤΑΠΑΣ

### Pucomedecho €8.00

Marinated octopus with fresh herbs, served on homemade tomato and chorizo jam

Μαριναρισμένο χταπόδι με φρέσκα μυρωδικά σερβιρισμένο πάνω σε σπιτικιά μαρμελάδα από ντομάτες και λουκάνικο chorizo.

### Halloumi Panna Cotta €6.00

Halloumi and mint panna cotta accompanied with caramel and honey.

Πανακότα με χαλούμι και дуόσμο συνοδευμένη με καραμέλα και μέλι.

### Foie gras mousse €6.00

Foie gras mousse made with duck livers served on apple coulis and crostini bread.

Πατέ από συκωτάκια πάπιας, σερβιρισμένο πάνω σε σάλτσα μήλου και ψωμί crostini.

### Mini Bruschetta €5.00

Crispy bread with cherry tomatoes, bocconcini and basil pesto

Τραχανό ψωμάκι με ντοματίνια, μποκοντσίνι και πέστο βασιλικού.

### Beef Carpaccio €13.00

Black Angus beef fillet carpaccio served on fresh tomato and topped with crispy rocket leaves and olive oil.

Καρπάτσιο βοδινό φιλέτο Black Angus σερβιρισμένο πάνω σε φρέσκα ντομάτα και ολοκληρωμένο με τραχανά φύλλα ρόκας και ελαιόλαδο.

*Μπορεί να υπάρχουν ίχνη από ξηρούς καρπούς.*

*The menu was created by executive chef Nicolaou Stephanos*

## HOT TAPAS

ΖΕΣΤΑ ΤΑΠΑΣ

- Salmon spring rolls** €6.50  
Fresh salmon marinated with lime, lemon, fresh herbs and wakame salad, served with sweet chili sauce.  
Φρέσκος σολομός μαριναρισμένος με λάιμ, λεμόνι, φρέσκα βότανα και σαλάτα wakame, συνοδευμένα με γλυκιά σάλτσα από τσίλι.
- Berenjenas con queso** €5.50  
Four roasted aubergine sliced, covered with feta cream cheese served over a tomato sauce.  
Τέσσερις ψητές φέτες μελιτζάνας καλυμμένες με κρεμώδη φέτα σερβιρισμένες πάνω σε σάλτσα ντομάτας.
- Halloumi sticks** €6.00  
Breaded Halloumi served with melon salsa and rocket pesto.  
Παναρισμένο χαλούμι σερβιρισμένο με σάλτσα από πεπόνι και πέστο ρόκας.
- Mixed mushrooms** €6.50  
Sautéed mixed mushrooms, white wine and fresh coriander.  
Στοαρισμένα μανιτάρια, λευκό ξηρό κρασί και φρέσκος κόλιανδρος.
- Rollos de Carne** €8.50  
Sautéed beef rib eye, Portobello mushroom, onions, wrapped in phyllo dough served with secret Asian sauce.  
Στοαρισμένο βοδινό rib eye, μανιτάρια Πορτομπέλο, κρεμμύδια τυλιγμένα σε φύλλο κρούστας και συνοδευμένο με μυστική Ασιατική σάλτσα.
- Patatas aromaticos** €4.00  
Sautéed baby potatoes with butter and fresh herbs served with feta dip.  
Στοαρισμένες μικρές πατάτες με βούτυρο και φρέσκα μυρωδικά συνοδευμένες με ντιπ φέτας.

*Μπορεί να υπάρχουν ίχνη από ξηρούς καρπούς.*

# MEAT TAPAS

ΤΑΠΑΣ ΜΕ ΚΡΕΑΣ

## Bifteki de Pollo €8.50

Four small juicy chicken bifteki with pistachio and fresh herbs, served with mashed peas and homemade tomato sauce.

Τέσσερα ζουμερά μπιφτέκια κοτόπουλου με φυστίκι Αιγίνης και φρέσκα μυρωδικά συνοδευμένα με πουρέ αρακά και σπιτική σάλτσα ντομάτας.

## Honey chicka €9.50

Grilled chicken thighs marinated with honey, lemon zest and spices, served with yogurt and fresh mint dip.

Μπούτι κοτόπουλου στη σχάρα μαριναρισμένο με μέλι, ξύσμα από λεμόνι και μπαχαρικά σερβιρισμένο με ντιπ από γιαούρτι και φρέσκο δυόσμο.

## Compadres €8.50

Beer marinated baked chicken thighs, fresh herbs and spices served with Romesco dip. (Traditional Catalan dip made with oven-roasted tomatoes, nuts and dried chorizo peppers).

Ψητό μπούτι κοτόπουλου, μαριναρισμένο σε μπίρα, φρέσκα βότανα και μπαχαρικά σερβιρισμένο με Romesco dip. (Παραδοσιακό ντιπ Καταλονίας από ψητές ντομάτες, ξηρούς καρπούς και αποξηραμένες πιπεριές chorizo).

## Asian Pork kebab €8.00

Asian marinated pork belly served with mustard sauce.

Χοιρινό φλαμαντζέρι σε Ασιατική μαρινάδα συνοδευμένο με σάλτσα μουστάρδας.

## Lomo de Certo €10.00

Grilled pork tenderloin served with beetroot purée and fresh cilantro sauce.

Ψαρονέφρι στη σχάρα συνοδευμένο με πουρέ από κοκκινογούλια και σάλτσα από φρέσκο κόλιανδρο.

## Mini burger €9.00

Four small beef burgers served with caramelized onions and Brie cheese on crispy bread.

Τέσσερα μικρά βοδινά μπιφτέκια σερβιρισμένα με καραμελωμένα κρεμμύδια και τυρί μπρι πάνω σε τραγανό ψωμάκι.

## Milonga €15.00

Marinated and grilled beef rib eye, served with chimichurri dip, (Traditional Argentinian dip made with fresh coriander and spices).

Μαριναρισμένο βοδινό rib eye ψημένο στη σχάρα, σερβιρισμένο με ντιπ chimichurri. (Παραδοσιακό Αργεντινό ντιπ φτιαγμένο με φρέσκο κόλιανδρο και μπαχαρικά).

## Lamb chops €15.00

Lamb chops coated in rosemary bread crust, served with tomato and red wine sauce.

Αρνίσια παϊδάκια επικαλυμμένα σε κρούστα ψωμιού με δεντρολίβανο, σερβιρισμένα με σάλτσα ντομάτας και κόκκινου κρασιού.

*Μπορεί να υπάρχουν ίχνη από ξηρούς καρπούς.*

## FISH TAPAS

ΤΑΠΑΣ ΜΕ ΨΑΡΙ

### Peskado Salmon €14.00

Baked salmon filet served on lentils, zucchini and passion fruit vinaigrette.

Φιλέτο σολομού ψημένο στο φούρνο σερβιρισμένο πάνω σε φακές, κολοκυθάκια και βινεγκρέτ από passion fruit.

### Chipirones €9.00

Fried baby squid served with homemade Aioli.

Μικρό τηγανιτό καλαμαράκι σερβιρισμένο με σπιτικό Αϊόλι.

### Lubina €13.00

Baked seabass filet served with spinach, quinoa and coriander vinaigrette.

Λαβράκι φιλέτο ψημένο στο φούρνο σερβιρισμένο με σπανάχι, κινόα και βινεγκρέτ κολιάνδρου.

### Camaron €13.50

Sautéed prawns with Cajun spices served with sweet chilli sauce, wasabi mayo and wakame salad.

Σοταρισμένες γαρίδες με μπαχαρικά Cajun συνοδευμένες με γλυκιά σάλτσα τσίλι, wasabi mayo και σαλάτα wakame.

*Μπορεί να υπάρχουν ίχνη από ξηρούς καρπούς.*

## DELICATESSEN

ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ & ΤΥΡΙΑ

### Small cheese platter €15.00

#### Goat cheese with forest fruit /

Κατσικίσιο τυρί με φρούτα του δάσους Soft French / Γαλλικό μαλακό

**Brie Soft French** / Γαλλικό μαλακό

**Queso Qurado Hard Spanish** / Ισπανικό σκληρό

**Grana Padano Hard Italian** / Ιταλικό σκληρό

**Seasonal fresh fruit** / Φρέσκα φρούτα εποχής

### Large cheese platter €22.00

#### Goat cheese with forest fruit /

Κατσικίσιο τυρί με φρούτα του δάσους Soft French / Γαλλικό μαλακό

**Brie Soft French** / Γαλλικό μαλακό

**Queso Qurado Hard Spanish** / Ισπανικό σκληρό

**Grana Patono Hard Italian** / Ιταλικό σκληρό

**La Mimolette Hard French** / Γαλλικό σκληρό

**Seasonal fresh fruit** / Φρέσκα φρούτα εποχής

### Small mixed platter €20.00

**Chorizo vela extra picante Spanish** / Ισπανικό

**Krauter salami Spanish** / Ισπανικό

**Lomo embuchado Spanish** / Ισπανικό

**Jamon serano Spanish** / Ισπανικό

**Goat cheese with forest fruit /**

Κατσικίσιο τυρί με φρούτα του δάσους Soft French / Γαλλικό μαλακό

**Brie Soft French** / Γαλλικό μαλακό

**Queso Qurado Hard Spanish** / Ισπανικό σκληρό

**Grana Padano Hard Italian** / Ιταλικό σκληρό

**Seasonal fresh fruit** / Φρέσκα φρούτα εποχής

### Large mixed platter €28.00

**Chorizo vela extra picante Spanish** / Ισπανικό

**Krauter salami Spanish** / Ισπανικό

**Lomo embuchado Spanish** / Ισπανικό

**Jamon serano Spanish** / Ισπανικό

**Chorizo Barbucoa Spanish** / Ισπανικό

**Goat cheese with forest fruit /**

Κατσικίσιο τυρί με φρούτα του δάσους Soft French / Γαλλικό μαλακό

**Brie Soft French** / Γαλλικό μαλακό

**Queso Qurado Hard Spanish** / Ισπανικό σκληρό

**Grana Padano Hard Italian** / Ιταλικό σκληρό

**La Mimolette Hard French** / Γαλλικό σκληρό

**Seasonal fresh fruit** / Φρέσκα φρούτα εποχής

### Fruit Platter €10.00

**Variety of seasonal fresh fruit served with praline chocolate and Honey Yogurt dip.**

Ποικιλία από φρέσκα φρούτα εποχής συνοδευμένα με σοκολάτα πραλίνα και ντίπ από μέλι και γιαούρτι.

## DESSERTS

ΓΛΥΚΑ

### Homemade sweets (Ask your waiter) €6.00

Σπιτικά γλυκά (Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας)

*Μπορεί να υπάρχουν ίχνη από ξηρούς καρπούς.*

*The menu was created by executive chef Nicolaou Stephanos*

ABOVE PRICES ARE IN EU € AND INCLUDE SERVICE CHARGE AND ALL TAXES.  
ΟΙ ΠΙΟ ΠΙΑΝΩ ΤΙΜΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΕΥΡΩ ΚΑΙ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ ΚΑΙ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΦΟΡΟΥΣ.