

Γευτείτε τη Μεσόγειο!

Με μεγάλη χαρά σας παρουσιάζουμε
το ολοκαίνουριο Μεσογειακό Μενού του Εστιατορίου ΖΑΚΟΣ.

Ο σεφ επιμελείται το κατά βάση Μεσογειακό Μενού
πατώντας πάνω σε κλασσικές συνταγές αλλά με έντονα δημιουργική
διάθεση που εκπλήσσει ευχάριστα.

Οι καινοτομίες στους γευστικούς και χρωματικούς συνδυασμούς
από ολόφρεσκα ψαρικά και θαλασσινά συνοδεύονται
από μια άριστη ανανεωμένη ποικιλία κρασιών στο ποτήρι σας.

Η έμφαση δίνεται στο εξαιρετικό γευστικό φαγητό, την
απλή αξεχάστη παρουσίαση των πιάτων και στην γρήγορη φιλική
και επαγγελματικά εξυπηρέτηση.

Taste the Mediterranean!

With great pleasure we present to you
our brand new Mediterranean Menu of ZAKOS RESTAURANT.

Mediterranean, Greek, Cypriot and Tropical Specialties
that have been created by our chef and his team.

The imaginative tasting and colourful combinations of our fresh seafood.
The variety of ingredients and the different tastes guarantee the genuine
authenticity of specialties are all made of fresh ingredients.

At ZAKOS RESTAURANT we give emphasis on tasting food,
the simple but unforgettable presentation of our dishes
and the fast, friendly and professional service.

This characterizes the high quality of ZAKOS RESTAURANT,
that you will surely appreciate.

Πρώτο Λημέρι

Σούπα της ημέρας

Ο σερβιτόρος θα είναι πάντα πρόθυμος να σας πληροφορήσει για την σούπα ημέρας.

6.40

Δεύτερο Λημέρι

Πίττα Σαγανάκι

Ντομάτες, ρίγανη.

3.50

Φέττα Σαγανάκι

Φέττα, ντομάτες, ρίγανη.

3.50

♥ Χαλούμι στη Σχάρα

4.70

Ταχίни, ελιές, παντζάρι, ταραμοσαλάτα

3.00

Τζαντζίκι

3.00

🍄♥ Μανιτάρια στη Σχάρα

7.50

🍴 Σπρίνγκ Ρόλς

Τραγανό ρολό από παραδοσιακές ψιλοκομμένες λιχουδιές.

6.40

Τυροκαφετή

3.35

First Part of Call

Soup of the Day

Waiter will recommend today's special.

Second Part of Call

Pitta Saganaki

Tomato, oregano.

Fetta Saganaki

Fetta, tomato, oregano.

Grilled Halloumi

Tahini, olives, beetroot, taramosalata

Tzatziki

Grilled Mushrooms

Spring Rolls

Traditional delicacies in a hot tasty wrapper.

Spicy Cheese



🌿 Για Χορτοφάγους - For Vegetarian ❤️ Χαμηλό σε λιπαρά - Low In Fat

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι / All Taxes Are Included

Σε εξωτικές Ακτές

Γαρίδες Κόκτειλ Μαρούλι, γαρίδες, ντομάτα, λεμόνι, σάλτσα κόκτειλ.	6.10
Κάβουρας Κόκτειλ Μαρούλι, καβούρια, ντομάτα, λεμόνι, σάλτσα κόκτειλ.	6.10
♥ Καπνιστός Σολομός Με πεπόνι και λεμόνι.	8.15
♥ Χαβιάρι σε πατάτα οφθή και τυρί	8.15
♥ Μανιταράκια με γέμιση θαλασσινά Γαρίδες, μύδια, καβουροπόδαρα, κρεμμύδι, μαϊντανά.	9.35
♥ Μύδια Σε κουρκούτι μπύρας και καρύδας.	11.40
♥ Γαρίδες Σαγανάκι Γαρίδες σε σάλτσα ντομάτας.	13.60

Από τα βάθη του ωκεανού

Αστακός (το κιλό) Με μέλι, πεπόνι και κρέμα αβοκάτο.	56.00
Καραβίδες (εποχιακές / το κιλό) Με σάλτσα πράσινου λεμονιού. (προαιρετικό)	56.00
Μύδια (το κιλό) Με σάλτσα πράσινου λεμονιού.	37.75
Στρείδια (το ένα) Με σάλτσα πράσινου λεμονιού.	3.25
Γαρίδες Τζάμπο (με τη μία, 6-8 στο κιλό)	6.40
Γαρίδες Τέρατα (με τη μία, 3-4 στο κιλό)	12.50
Γαρίδες Βασιλιάδες (με τη μία, 16-20 στο κιλό)	3.00
Γαρίδες Μεσογειακές (με τη μία, 20-30 στο κιλό)	2.25
Όστρακα (το κιλό) Σε ελαφριά σάλτσα πράσινου λεμονιού σκόρδο και ελαιόλαδο.	45.00
Βατραχοπόδαρα Σε ελαφριά σάλτσα πράσινου λεμονιού σκόρδο και ελαιόλαδο.	13.00

Exotic Shores

Prawn Cocktail Lettuce, shrimps, tomato, lemon, cocktail sauce.
Crab Cocktail Lettuce, crabs, tomato, lemon, cocktail sauce.
Smoked Salmon With melon and lemon.
Caviar with jacket potato and cheese
Mushroom stuffed with seafood Shrimps, mussels, crabsticks, onion, parsley.
Mussels In a mixture of beer and coconut.
Prawn Saganaki Prawns in tomato sauce.

From the Deep Ocean

Lobster (per kilo) With honey, melon and avocado cream.
Crawfish (in season / per kilo) with green lemon sauce
Mussels (per kilo) With green lemon sauce.
Oysters (per kilo) With green lemon sauce.
Jumbo Prawns (1 piece, 6-8pcs per kilo)
Monster Prawns (1 piece, 3-4pcs per kilo)
King Prawns (1 piece, 16-20 per kilo)
Mediterranean Prawns (1 piece)
Clams (per kilo) With light green lemon sauce garlic and olive oil.
Frogs Legs With light green lemon sauce garlic and olive oil.



Σε μακρινές Ακτές

Ζάκος Σαλάτα Γαρίδες, καλαμάρι, μαρούλι, ανανά.	13.25
Γαρίδες Σαλάτα Γαρίδες, μαρούλι, αγγουράκι, μήλο, μάνγκο σε σάλτσα ταρτάρ.	13.60
Θαλασσινή Σαλάτα Γαρίδες, καλαμάρι, μύδια, καβούρια, καβουροπόδαρα, μαρούλι, ντομάτα, αγγουράκι σε σάλτσα κόκτειλ.	10.10
Γαριδοσαλάτα με χοιρινό και φρούτα Γαρίδες, χοιρινό, μήλα, ανανάς και μάνγκο.	13.60
 Τονοσαλάτα Τόνος, μαρούλι, ντομάτα, αγγουράκι, ελιές, κρεμμύδι.	7.25
 Κάβουρας και μάνγκο σαλάτα Γαρίδες, καβουρόμυχα, ρόκκα, καρύδα, μάνγκο.	12.60
Βραχοσαλάτα Ρεπανάκι, καρότο, κάπαρη, οχταπόδι.	12.60

Ταξιδεύοντας στην Κύπρο

Ένας άσωτος να βάλει το λάδι, ένας φιλάργυρος το ξύδι, ένας σοφός το αλατοπίπερο και ένας τρελός να το ανακατέψει.

A prodigal put the oil, a miser put vinegar, a wise put salt and pepper and a fool to mingle.

	Μικρή small	Μεγάλη large
 Χωριάτικη Σαλάτα Μια ποικιλία από φρέσκα χορταρικά, ντομάτα, αγγουράκι, φέττα.	4.70	5.90
 Ελληνική Σαλάτα Μια παραδοσιακή ελληνική σαλάτα με ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδι, ελιές, φέττα.	5.05	6.60
Σαλάτα Μίξ Μαρούλι, ντομάτα, αυγό, παντζάρι.	5.90	—
Σαλάτα Ρόκκας Ρόκκα, ντομάτα, ρίγανη, κολουράκι.	6.45	—

Distant Shores

Zakos Salad Prawns, kalamari, lettuce, pineapple.
Prawn Salad Prawns, lettuce, cucumber, apple, mango in tartar sauce.
Seafood Salad Prawns, kalamari, mussels, crabs, crabsticks, lettuce, tomato, cucumber and cocktail sauce.
Prawn salad with pork and fruits Prawns, pork, apple, pineapple and mango.
Tuna salad Tuna, lettuce, tomato, cucumber, olives, onion.
Crab and mango salad Prawns, crabs, rokka, coconut, mango.
Vrachosalada Repanaki, carrot, capers, octopus.

Travel in Cyprus

Village Salad Fresh vegetables, tomato, cucumber, fetta.
Greek Salad The classic greek salad made with tomato, cucumber, onion, olives, fetta.
Mixed Salad Lettuce, tomato, egg, beetroot.
Rocket Salad Rocket, tomato, oregano, pretzel.

Eu Πλώ

* Α' Επιλογής

Μπαρμπούνι 250 γρ

Λιθρίνι 250 γρ

Σορκός 250 γρ

Κουρκούνες 250 γρ

Σκάρους 250 γρ

Μινέρι

Μιλοκόπι

Φαγκρί

Συναγριδα

Βλάχος

Μπέλα Βίστα Ξιφίας 250 γρ

Μιά γενναία μερίδα ξιφία σάφρας, περιχυμένη με πλούσια σάλτσα ντομάτας και γαρνιρισμένη με φέττες κρεμμύδι και πράσινες πιπεριές.

Μερίδα Portion	Κιλό Kilo
14.50	58.00
12.85	52.00
13.25	53.00
13.75	56.00
13.75	56.00
–	52.00
–	56.00
–	58.00
–	58.00
–	56.00
13.85	–

* Β' Επιλογής

Γόππα 250 γρ

Μαρίδα 250 γρ

Μελάνες 250 γρ

Τσιπούρα 350 γρ

Λαυράκι 350 γρ

Μερίδα Portion	Κιλό Kilo
10.85	37.50
8.95	32.50
11.00	32.50
11.55	34.50
13.00	37.50

Eu Πλώ

Καλαμάρι

Σουπιές

Οχταπόδι

Καβούρια

♥ **Σκάμπι**

Κατεψυγμένα Frozen	Φρέσκα Fresh
9.50	11.20
9.50	11.20
9.50	11.20
9.75	–
13.25	–

On the open Water

A' Choice

Red Mullet

Lithrini

Sorkos

Kourkounes

Skaros

Mineri

Milokopi

Fagri

Sea Bream

Vlachos

Bella Vista Swordfish

A generous portion of grilled swordfish enriched with a tomato sauce and garnished with slices of onion and green peppers.

B' Choice

Bocaccio 250gr

Whitebait 250gr

Melanes 250gr

Gilthead 350gr

Lavraki 350gr

On the open Water

Squid

Cuttlefish

Octopus

Crabs

Scampi

Μεσογειακές Πανδασίες Γεύσεων

- ♥ **Σπεσιαλιτέ Ζάκος** 22.75
(τουλάχιστο 2 άτομα, τιμή ανα άτομο)
Γαρίδες σαγανάκι, γαρίδες κόκτειλ (ατομικό)
μύδια, γαρίδες, καβουράκια, καλαμάρι φρέσκο,
σουπιές φρέσκες, φρέσκο μεγάλο οχταπόδι,
μπαρμπούνι φρέσκο, λαυράκι.
- ♥ **Ψαρομεζέδες Ζάκος** 19.00
(τουλάχιστο 2 άτομα, τιμή ανα άτομο)
Γαρίδες κόκτειλ, μύδια, καβουράκια,
ψαρομπουκιές, γαρίδες, καβουροκεφτέδες,
καλαμάρι, οχταπόδι, σουπιά, σουφλέ ξιφία,
λιθρίνι, μαρίδα, μπαρμπούνι φρέσκο, τσιπούρα.
- ♥ **Το Καλάθι Του Ψαρά** 25.00
Μύδια, καβούρια, φρέσκο καλαμάρι, γαρίδες, οχταπόδι,
σουπιές, μαρίδα, μπαρμπούνι, σορκός και σαρδέλλα
σερβιρισμένα με σάλτσα ταρτάρ και σάλτσα κόκτειλ.
- ♥ **Πιατέλλα Θαλασσινών
Από Τα Βάθη Του Ωκεανού** 55.00
Στρείδια, γαρίδες βασιλικές, αστακός, καβούρια
και καπνιστός σολομός σερβιρισμένα με σάλτσα ταρτάρ,
σάλτσα από στρείδια και εξωτικά φρούτα.
- ♥ **Πιατέλλα Θαλασσινών** 13.00
Μύδια, καβουράκια, γαρίδες, καλαμάρι φρέσκο, οχταπόδι φρέσκο,
σουπιές φρέσκες σερβιρισμένα με σάλτσα ταρτάρ.
- ♥ **Αναμνήσεις** 14.00
Καλαμάρι φρέσκο, γαρίδες τηγανιτές, καβουράκια,
μαρούλλι με σάλτσα αβοκάτο.
- ☀️♥ **Φιλέτο Σολομού Σχάρας** 15.50
Σερβίρεται με ρύζι και μπουκέτο
λαχανικών της εποχής.
- ☀️♥ **Τόνος Σχάρας** 14.50
Σερβίρεται με ρύζι, μπουκέτο εξωτικών φρούτων
και σάλτσα κάπαρη.
- ☀️♥ **Χτένια** 17.50
Σερβίρεται με ρύζι, εποχιακά εξωτικά φρούτα
και σάλτσα ταρτάρ.

Mediterranean Tasting Feast

Zakos Speciality
(minimum 2 persons, price per person)
Saganaki prawns, prawn cocktail,
mussels, prawns, crabs, fresh squid,
fresh cuttlefish, fresh large octopus,
fresh red mullet, lavraki.

Zakos Fish Meze
(minimum 2 persons, price per person)
Prawn cocktail, mussels, crabs,
fish nuggets, prawns, crab fishballs,
squid, octopus, cuttlefish, swordfish soufflé,
lithrini, whitebait, fresh red mullet, gilthead.

Fisherman's Basket
Mussels, crabs, fresh squid, prawns, octopus,
cuttlefish, whitebait, red mullet, sardines and sardine
served with tartar sauce and cocktail sauce.

**Seafood Plate From
The Deep Ocean**
Oysters, king prawns, lobster, crabs
and smoked salmon served with tartar sauce,
oysters sauce and exotic fruit.

Seafood Plate
Mussels, crabs, prawn, fresh squid, fresh octopus,
fresh cuttlefish served with tartar sauce.

Memories
Fresh squid, fried prawns, crabs,
lettuce with avocado sauce.

Salmon Fillet
Served with wild rice and a bouquet
of seasonal vegetables.

Grilled Tuna
Served with rice, a bouquet of exotic fruit
and capers sauce.

Scallops
Served with wild rice, seasonal exotic fruit
and tartar sauce.

Περυθλάνηση και Λάρνακα

Παγιδάκια στη σχάρα Σερβίρονται με άγρια μανιτάρια, λεμόνι και σκόρδο.	13.55
Κοτολέττα στη σχάρα	9.50
☀ Κοτόπουλο στη σχάρα	9.50
Σουβλάκια (παραδοσιακά)	8.95
Σεφταλιές (παραδοσιακές)	9.50
Διάφορα Σχάρας Χαλλούμι, λούντζα, μανιτάρια, σουβλάκια, σιεφταλιά, παϊδάκια, κοτόπουλο, μπέικον. Συνοδεύονται με τυρί σε πίττα.	13.55
Μεζές ΖΑΚΟΣ (τουλάχιστο 2 άτομα, τιμή ανα άτομο) Χαλλούμι, λούντζα, μανιτάρια, λουκάνικο, καλαμάρι, σχταπόδι, σουπιές, μαρίδα, σουβλάκια, σιεφταλιές, κοτόπουλο, μπέικον, παϊδάκια. Συνοδεύονται με τυρί σε πίττα.	16.00
☀❤ Ανταγωνισμός ΖΑΚΟΣ Κοτόπουλο φιλέτο, βοδινό φιλέτο, γαρίδες, ψημένα σε σουβλά με ντομάτα, πιπέρι και κρεμμύδι. Συνοδεύονται με ρύζι.	19.50
☀❤ Στέικ Βοδινό Φιλέτο Βοδινό φιλέτο σερβιρισμένο με άγρια μανιτάρια και κρεμμύδια	18.50
Στέικ Πιπεράτο Βοδινό φιλέτο σερβιρισμένο με σάλτσα πιπεριού.	19.50
Στέικ της Νταϊάνας Βοδινό φιλέτο σερβιρισμένο με σάλτσα από κρεμμύδια και μανιτάρια.	19.50

Knock Around Larnaca

Lamb Chops Served with wild mushrooms in garlic and lemon sauce.
Pork Chop
Grilled Chicken
Pork Kebab (traditional)
Sieftalia (traditional)
Grilled Dishes Halloumi, lountza, mushrooms, kebab, sieftalia, lamb chops, chicken, bacon. Served with pitta bread and cheese.
ZAKOS Meze (minimum 2 persons, price per person) Halloumi, lountza, mushrooms, kebab, kalamari, octopus, sieftalia, lamb chops, chicken, bacon, cuttlefish, whitebait. Served with pitta bread and cheese.
ZAKOS Competition Chicken fillet, beef fillet, prawns, on a skewer with tomato, pepper and onion. Served with rice.
Fillet Steak Beef fillet served with wild mushrooms and onions.
Pepper Steak Beef fillet served with pepper sauce.
Steak Dianne Beef fillet served with wild mushrooms and onions.



🍴 Για Χορτοφάγους - For Vegetarian ❤️ Χαμηλό σε Λιπαρά - Low in Fat

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι / All Taxes Are Included

Κυπριακά Φαγητά

Μουσακάς

Παραδοσιακός μουσακάς με μελιτζάνες, πατάτες, κιμά και κρέμα μπεσιμελ.

9.50

Κουπέπια (Ντολμαδάκια)

9.50

Κανελλόνια

9.75

Ελαφρύ Μενού

Ομελέττα της επιλογής σας

Με επιλογή από τυρί, χам, μανιτάρια, ντομάτα, κρεμμύδι.

7.60

Πίτσα

7.60

♥ Σπαγγέτι

7.25

Δύο αυγά, μπέικον, χαλλούμι, λούντζα, μανιτάρια, λουκάνικο, κρεμμύδι, ντομάτα στη σχάρα

7.25

♥ Καβουροκεφτέδες

8.40

Ψαρομπουκιές

8.40

♥ Λωρίδες Ψαριού

9.85

Cyprus Dishes

Moussaka

Traditional Greek moussaka with eggplant, potatoes, mince meat and bechamel cream.

Koupepia (Dolmades)

Cannelloni

Light Menu

Omelette of your choice

Cheese, ham, mushrooms, tomato, onion.

Pizza

Spaghetti

Two eggs, bacon, halloumi cheese, lountza, mushrooms, sausage, onion, grilled tomato

Crab balls

Fish Nuggets

Fish Goujon



Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι / All Taxes Are Included

Αποβίβαση

Φρέσκα Φρούτα Εποχής 4.70

Παγωτό 4.70

Επιλογή από:

Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Καραμέλλα,
Μαστίχα, Λεμόνι, Μούρα.

Παραδοσιακά Γλυκά 2.55

Μούς Σοκολάτας 4.70

Μπλάκ Φόρεστ 4.70

Κρέμ Μπρουλέ 4.70

Σοκολατίνα 4.70

Καραμελλέ 4.70

Παγωτό με Αβοκάτο 4.70

Γιαούρτι με Μέλι και Καρύδια 4.70

Φρουτοσαλάτα 4.70

Κουπέ Ζάκος 5.55

Σορπέ λεμόνι, παγωτό φράουλας
και καρύδι πάνω σε φρέσκια φρουτοσαλάτα.

Μηλόπιττα 4.95

Ζεστή μηλόπιττα με παγωτό βανίλια
και ντρέσινγκ καραμέλλας.

Landing

Fresh Fruit in season

Ice Cream

Choice of:

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Caramel,
Gum, Lemon, Berries.

Traditional Sweets

Chocolate Mousse

Black Forest Gateau

Crème Brule

Chocolate Cake

Crème Caramel

Ice Cream with Avocado

Yogurt with honey and walnuts

Fruit Salad

Coupe Zakos

Lemon sorbets, strawberry ice cream,
walnuts and fresh fruit salad.

Apple Pie

Hot apple pie with vanilla ice cream
and caramel dressing.

Καφέδες

Καπουτσίνο	4.00
Ιρλανδέζικος Καφές	6.75
Καφές Καλυψώ	5.00
Καφές ΖΑΚΟΣ (Αμαρέττο)	6.00
Κυπριακός Καφές	1.50
Νέσκαφε (Nestle)	3.00
Ζεστή Σοκολάτα	3.45
Εσπρέσσο (Nestle)	2.15
Διπλό Εσπρέσσο	3.15
Τσάι	3.00
Καφές Φίλτρου	3.00
Παγωμένο Τσάι (Λεμόνι και Ροδάκινο)	3.00
Μίλκ Σέικ (της επιλογής σας)	4.00

Coffees

Capuccino (Nespresso)
Irish Coffee
Calypso Coffee
ZAKOS Coffee (Amaretto)
Cyprus Coffee
Nescafe (Nestle)
Hot Chocolate
Espresso (Nestle)
Espresso Double
Tea
Filter Coffee
Ice Tea (Lemon and Peach)
Milk Shake (of your choice)

Δροσιστικά Ποτά

Αναψυκτικά (192ml)	1.70
Χυμοί Φρούτων (192ml)	1.70
Φρέσκος Χυμός	4.00
Σκουός	1.70
Εμφιαλωμένο Νερό (1 λίτρο)	1.90
Εμφιαλωμένο Νερό Vittel (1 λίτρο)	3.00
Αεριούχο Νερό Περιέρ (330ml)	2.60
Μή αλκοολούχο Κόκτειλ	3.80
Ποτό Ενέργειας	3.85
Γρανίτα	3.00

Μιδύρες

Μπύρα (μεγάλη φιάλη) CARLSBERG-LEON-KEO	3.50
Μπύρα (μικρή φιάλη) CARLSBERG-LEON-KEO	2.60
Corona (Εισαγώμενη)	4.50
Guinness (Εισαγώμενη)	4.50
Smirnoff Ice (Εισαγώμενη)	5.00
Budweiser (Εισαγώμενη)	4.00
Heineken (Εισαγώμενη)	4.00
Becks (Εισαγώμενη) Non Alcoholic	3.50
Bacardi Breezer	5.00
Somersby	5.00

Refreshing Drinks

Soft Drinks (192ml)
Juices (192ml)
Fresh Juices
Squash
Mineral Water (1 Lit.)
Mineral Water Vittel (imported)(1 Lit.)
Sparkling Water Perrier (330ml)
Non Alcoholic Cocktail
Energy Drinks
Granita

Beers

Local Beer (Large Bottle) CARLSBERG-LEON-KEO
Local Beer (Small Bottle) CARLSBERG-LEON-KEO
Corona (Imported)
Guinness (Imported)
Smirnoff Ice (Imported)
Budweiser (Imported)
Heineken (Imported)
Becks (Imported) Non Alcoholic
Bacardi Breezer
Somersby

Εισαγόμενα Κομπάρ

Hennessy (ποτήρι)	7.00
Hennessy Fine De Cognac (ποτήρι)	6.00
Hennessy X.O. (ποτήρι)	10.50
Remy Martin (ποτήρι)	7.00
Martell (ποτήρι)	6.00
Courvoisier V.S.O.P. (ποτήρι)	7.00
Metaxas (ποτήρι)	6.00
Dalmore (CIGAR MULT)	6.00

Ελαφιάνες

	20cl	75cl
Dom Perignon	-	295.00
Moet et Chandon	25.00	65.00
Moet Chandon Rose	35.00	100.00
Cordon Rouge	-	65.00
Piper Heidsiek Cuvee Brut	-	85.00
Pol Brut	-	15.00

Κυπριακά Μισράντα

V.S.O.P (ΚΕΟ)	10.15
ΛΟΕΛ	9.15
ΑΓΓΛΙΑΣ	9.15
V.O. 31	10.15
FIVE KINGS (ΚΕΟ, ποτήρι)	3.85

Άλλα Ποτά

Brandy Sour	3.00
95 Cocktails	3.85
Ouzo (Κυπριακό, 20cl)	9.15
Κυπριακό Μισράντο (ποτήρι)	2.50
Κυπριακό Λικέρ (ποτήρι)	2.50
Κουμανταρία ΚΕΟ (ποτήρι)	4.00
Ζιβανία 1/4 (20cl)	10.50

Χωνευτικά

Fernet Branca (ποτήρι)	5.00
Richard (ποτήρι)	5.00
Port (ποτήρι)	5.00

Imported Cognacs

Hennessy (per glass) 30ml
Hennessy Fine De Cognac
Hennessy X.O. (per glass) 30ml
Remy Martin (per glass) 30ml
Martell (per glass) 30ml
Courvoisier (per glass) 30ml
Metaxas (per glass) 30ml
Palmore (CIGAR MULT)

Champagnes

Dom Perignon
Moet et Chandon
Moet Chandon Rose
Cordon Rouge
Piper Heidsiek Cuvee Brut
Pol Brut

Cyprus Brandy

V.S.O.P (ΚΕΟ) 350 ml
ΛΟΕΛ 350 ml
ΑΝΓΛΙΑΣ 350 ml
V.O. 31 350 ml
FIVE KINGS (ΚΕΟ, per glass) 40ml

Other Drinks

Brandy Sour
95 Cocktails
Ouzo (Cyprus, 20cl)
Cyprus Brandy (per glass) 30ml
Cyprus Liqueurs (per glass) 30ml
Commandaria ΚΕΟ (per glass) 30ml
Zivania 1/4 (20cl)

Digestives

Fernet Branca (per glass) 30ml
Richard (per glass) 30ml
Port (per glass) 30ml



Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι οι φόροι / All Taxes Are Included

Ούισκι - Whiskies

Ballantine's	5cl 6.00	20cl 15.00	35cl 23.00	70cl 35.00
Cutty Sark	5cl 6.00	20cl 15.00	35cl 23.00	70cl 35.00
Famous Grouse	5cl 6.00	20cl 15.00	35cl 23.00	70cl 35.00
J&B	5cl 6.00	20cl 15.00	35cl 23.00	70cl 35.00
Johnnie Walker Red Label	5cl 6.00	20cl 15.00	35cl 23.00	70cl 35.00

SCOTCH SUPER PREMIUM

Chivas Regal	5cl 7.00	20cl 25.00	35cl 40.00	70cl 52.00
Dimple (15 years old)	4cl 7.00	20cl -	35cl -	70cl 52.00
Johnnie Walker Black Label	5cl 7.00	20cl 25.00	35cl 40.00	70cl 52.00
Johnnie Walker Gold Label	4cl 9.00	20cl -	35cl -	70cl 140.00
Johnnie Walker Green Label	4cl 9.00	20cl -	35cl -	70cl 140.00
Johnnie Walker Blue Label	4cl 20.00	20cl 75.00	35cl -	70cl 330.00

SINGLE MALT WHISKIES

Glenmorangie (10 years old)	4cl 7.50	-	-	-
Glenfiddich (12 years old)	4cl 8.00	-	-	-
Glenlivet (12 years old)	4cl 8.00	-	-	-
Jack Daniel's	4cl 7.00	-	-	-

Εισαγόμενα Ουιναινευματώδη

Ούζο MINI (20cl)	10.00
Ούζο Βαρβαγιάννη (20cl)	10.00
Ούζο Πλωμάρι (20cl)	10.00
Ούζο 12 (20cl)	10.00
Βότκα Smirnoff, Absolut (ποτήρι)	5.00
Βότκα Μινιατούρα Smirnoff, Absolut (5cl)	6.00
Βότκα Smirnoff, Absolut (20cl)	20.00
Βότκα Smirnoff, Absolut (35cl)	25.00
Βότκα Smirnoff, Absolut (70cl)	60.00
Τζίν Γκόρντον/Beefeater Gin (70cl)	60.00
Τζίν Gordon's (ποτήρι)	6.00
Καμπάρι (ποτήρι)	6.00
Τία Μαρία (ποτήρι)	6.00
Μπέιλυς (ποτήρι)	6.00
Τεκίλα Jose Cuerno (ποτήρι)	6.00
Μαρτίνι (ποτήρι)	6.00
Drambuie (ποτήρι)	6.00
Kahlua (ποτήρι)	6.00
Malibu (ποτήρι)	6.00
Zambouca	6.00
Rum (Pambero, bacardi, varadero, havana)	5.00

Imported Spirit

Ouzo MINI (20cl)
Ouzo Barbayanni (20cl)
Ouzo Plomari (20cl)
Ouzo 12 (20cl)
Vodka Smirnoff, Absolut (per glass) 30ml
Vodka Miniature Smirnoff, Absolut (5cl)
Vodka Smirnoff, Absolut (20cl)
Vodka Smirnoff, Absolut (35cl)
Vodka Smirnoff, Absolut (70cl)
Gin Gordon/Beefeater Gin (4cl)
Gin Gordon's (per glass) (4cl)
Campari (per glass) (4cl)
Tia Maria (per glass) (4cl)
Baileys (per glass) (4cl)
Tequila Jose Cuervo (per glass) (4cl)
Martini (per glass) (4cl)
Drambuie (per glass) (4cl)
Kahlua (per glass) (3cl)
Malibu (per glass) (3cl)
Zambouca
Rum (Pambero, bacardi, varadero, havana)