

## **FOOD ALLERGY NOTICE**

IF YOU, OR ANY MEMBER OF YOUR PARTY,  
HAS A FOOD ALLERGY / INTOLERANCE  
OR A SPECIAL DIETARY REQUIREMENT  
PLEASE ASK THE STAFF MEMBERS FOR ADVICE.

THANK YOU

ΕΑΝ ΕΣΕΙΣ Ή ΚΑΠΟΙΟ ΔΙΚΟ ΣΑΣ ΜΕΛΟΣ  
ΕΧΕΙ ΑΛΛΕΡΓΙΑ / ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ  
Ή ΚΑΠΟΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΠΑΙΤΗΣΗ  
ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΖΗΤΗΣΤΕ ΒΟΗΘΕΙΑ  
ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΑΣ.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ

 1	Gluten Γλουτένη	 2	Soy Σόγια	 3	Fish Ψάρια	 4	Lupine Λούπινο	 5	Nuts Καρποί με κέλυφος
 6	Molluscs Μαλάκια	 7	Mustard Μουστάρδα	 8	Eggs Αυγά	 9	Crustaceans Καρκινοειδή	 10	Milk (Lactose) Γάλα (Λακτόζη)
 11	Sesame Seeds Σπόροι Σουσαμιού	 12	Sulfur Dioxide and Sulphites (SO2) Διοξείδιο του θείου και θειώδη (SO2)	 13	Peanuts Αραχίδες	 14	Celery Σέλινό		

## MAMMA'S SOUPS / ΣΟΥΠΕΣ

- Minestrone* 1,10 €5.00  
Homemade soup made of seasonal vegetables, served with crunchy croutons  
**Σπιτική σούπα από εποχιακά λαχανικά, σερβίρεται με τραγανά κρουτόνια**
- Pappa Al Pomodoro* 1,10 €6.00  
Fresh tomatoes blended with basil homemade soup, accompanied with village bread  
**Σπιτική σούπα από φρέσκες ντομάτες αναμειγμένες με βασιλικό, συνοδευόμενη από χωριάτικο ψωμί**

## COLD APPETIZERS / ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

- Beef Carpaccio* 10 €9.80  
Thinly sliced tenderloin (beef fillet) garnished with baby rocket leaves with lemon dressing, topped with grana padano cheese flakes  
**Λεπτές φέτες από φιλέτο βοδινό γαρνιρισμένο με φύλλα ρόκας και φέτες τυριού γκράνα παντάνο**
- Prosciutto and melon wraps* €7.40  
Fresh melon (in season) wraps with Italian prosciutto garnished with strawberries and fresh mint leaves  
**Φρέσκο πεπόνι (σε εποχή) αναδιπλωμένο με ιταλικό προσούτο γαρνιρισμένο με φράουλες και φρέσκα φύλλα δυόσμου**
- Fresh Bufallo Mozzarella* 1,10 €6.80  
Marinated fresh mozzarella with virgin olive oil, chopped parsley, crushed red pepper flakes, chives and fresh garlic served with rucicola leaves and croutons  
**Μαριναρισμένη φρέσκια μοτσαρέλα με παρθένο ελαιόλαδο, ψιλοκομμένο μαϊντανό, ψιλοκομμένες νιφάδες κόκκινου πιπεριού, σχοινόπρασο και φρέσκο σκόρδο σερβιρισμένο με φύλλα ρούκολα και κρουτόν**
- Pistachio stuffed baby peppers* 5,10 €5.80  
Stuffed baby peppers with goat cheese rolled in chopped pistachio nuts served with orange balsamic dressing  
**Γεμιστές μικρές πιπεριές με κατσικίσιο τυρί τυλιγμένες σε φιστίκια σερβιρισμένα με σως πορτοκαλιού**



## HOT APPETIZERS / ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

### *Hot Bruschette* 1,10

- i) Traditional trattoria garlic fresh baguette bread €3.40  
**Παραδοσιακό σκορδόψωμο φτιαγμένο από φρέσκα μπαγκέτα**
- ii) Traditional trattoria garlic fresh baguette bread topped with melted mozzarella cheese €4.40  
**Παραδοσιακό σκορδόψωμο φτιαγμένο από φρέσκα μπαγκέτα με λιωμένο τυρί μοτσαρέλας**

### *Parmigiana Di Melanzane* 10

Layers of aubergines combined with mozzarella, grana padano cheese and tomato sauce €6.40  
**Στρώματα μελιτζάνας συνδυασμένα με τυρί μοτσαρέλα, τυρί γκράνα παντάνο και σάλτσα ντομάτας**

### *Garlic Mushrooms Gratinati* 10

Oven baked creamy garlic Mushrooms gratinated with a layer of grana padano cheese €6.80  
**Κρεμώδημανιτάρια με σκόρδο ψημένα στον φούρνο, με στρώμα τυριού γκράνα παντάνο**

### *Pancetta wrapped with King Prawns* 9

Wrapped prawns with pancetta marinated with honey and fresh lime, baked in the oven garnished with fresh cilantro leaves €10.40  
**Τυλιγμένες γαρίδες με πανσέττα μαριναρισμένη με μέλι και φρέσκο λάιμ, ψημένες στο φούρνο, γαρνιρισμένες με φρέσκα φύλλα κολιανδρου**



## INSALATE / ΣΑΛΑΤΕΣ

### *Insalata Di Cesare* 1,3,10

€11.40

Classic Caesar's salad with lettuce hearts, chicken, tomatoes, topped with grana padano cheese flakes, croutons and Caesar dressing

**Κλασική σαλάτα του Καίσαρα καρδιές μαρουλιού, κοτόπουλο, ντομάτες, με νιφάδες τυριού γκράνα παντάνο, κρουτόν και σάλτσα του Καίσαρα**

### *Insalata Caprese* 5,10

€8.80

Combination of tomato and mozzarella topped with virgin olive oil and pesto

**Ένας απλός συνδυασμός ντομάτας και μοτσαρέλας με παρθένο ελαιόλαδο και πέστο**

### *Insalata Mista* 5

€7.80

Crunchy iceberg leaves, lettuce leaves, baby rocket leaves and cherry tomatoes topped with almond flakes.

Served with balsamic vinegar

**Τραγανά φύλλα Iceberg, φύλλα μαρουλιού, φύλλα ρόκας και ντοματίνια, συμπληρωμένα με νιφάδες αμυγδάλου. Σερβίρεται με ξύδι βαλσάμικο**

### *Insalata di Rucola* 5

€9.00

Rocket leaves with sundried tomatoes, roasted pine nuts and grana padano flakes

**Τραγανά φύλλα ρόκας με λιαστές ντομάτες, καβουρδισμένους καρπούς κουκουναριού και τυρί γκράνα παντάνο**



## PASTAS / ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- Mamma Leone Seafood Pasta** 1, 3, 6, 9 €19.40  
Pasta with sauté king prawns-mussels-kalamari and clams in chilli garlic olive oil sprinkle with fresh parsley.  
**Ζυμαρικά με γαρίδες-μύδια-καλαμάρι σε ελαιόλαδο με τσίλι, σκόρδο, πασπαλισμένα με φρέσκο μαϊντανό.**
- Penne Arrabiata** 1 €9.40  
Penne pasta in reach chilli tomato sauce  
**Ζυμαρικά πέννες σε σάλτσα ντομάτας τσίλι**
- Spaghetti Alla Carbonara** 1, 8, 10 €11.00  
A Traditional trattoria spaghetti in a creamy sauce, with pancetta, eggs, grana padano cheese, pecorino cheese and black pepper, giving an original taste of one of Italy's most famous dishes  
**Παραδοσιακό σπαγγέτι σε μια κρεμώδη σάλτσα με πανσέττα, αυγά, τυρί γκράνα παντάνο, τυρί πεκορίνο και μαύρο πιπέρι. Ένα από τα πιο διάσημα πιάτα της Ιταλίας**
- Spaghetti Alla Bolognese** 1, 12, 14 €9.80  
Spaghetti with traditional Bolognese sauce, with beef minced meat, onions, carrots, celery, fresh tomato sauce and red wine.  
A dish that Mamma will love  
**Σπαγγέτι με παραδοσιακή σάλτσα μπολονέζ, με βοδινό, κρεμμύδια, καρότα, σέλινο, σάλτσα ντομάτας και κόκκινο κρασί. Ένα πιάτο που λατρεύει και η μαμά**
- Italian Homemade Lasagne** 1, 10 €12.80  
Layers of fresh pasta with Bolognese, béchamel sauce, oven baked with mozzarella and grana padano cheese  
**Στρώματα φρέσκου ζυμαρικού με μπολονέζ, σάλτσα μπεσαμέλ, ψημένα στον φούρνο με μοτσαρέλα και τυρί γκράνα παντάνο**
- Ravioli With Salmon** 1, 3, 10 €15.40  
Ravioli stuffed with fresh salmon and baby spinach. Served with butter and sage sauce  
**Ραβιόλι γεμιστό με φρέσκο σολομό και σπανάκι, σερβιρισμένο με βούτυρο και σάλτσα φασκόμηλου**



## RISOTTI / ΡΙΖΟΤΟ

### *Risotto Primavera* 1, 10, 14

€9.40

Vegetarian risotto, with grana padano, zucchini, carrots, leeks, celery, basil and tomatoes

**Ριζότο για Χορτοφάγους, με τυρί γκράνα παντάνο, κολοκυθάκια, καρότα, πράσα, σέλινο, βασιλικό και ντομάτες**

### *Risotto Alla Pescatora* 1, 6, 9, 10, 12

€18.40

Seafood Risotto cooked with saffron, baby calamari, king prawns, half shell mussel and pepperoncino Flavoured with white wine

**Θαλασσινό Ριζότο μαγειρεμένο με σαφράν, καλαμάρι, γαρίδες, μύδια και πεπεροντσινό. Αρωματισμένο με λευκό κρασί**

## MEAT and FISH / ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

### *Saltimbocca Alla Romana* 10, 12

€20.40

Tenderloin beef with prosciutto di Parma, sage and white wine. Served with peas, cooked with ham and onions.

Accompanied with chive and potato pure

**Μοσχαρίσιο κρέας με προσούτο Πάρμας, φασκόμηλο και λευκό κρασί, σερβιρισμένο με μπιζέλια και μαγειρεμένο με ζαμπόν και κρεμμύδια. Συνοδεύεται με πουρέ πατάτας και σχοινόπρασο**

### *Stuffed Chicken Parmigiano* 7, 10

€13.80

Golden brown chicken breast, stuffed with mozzarella, baby spinach leaves and sundried tomatoes, rolled in parmesan crust.

Served with potatoes and flavoured with rosemary.

Accompanied with wholegrain mustard sauce.

**Τσιγαρισμένο στήθος κοτόπουλου, παραγεμισμένο με μοτσαρέλα, μπέικον, σπανάκι και λιαστές ντομάτες τυλιγμένο σε κρούστα παρμεζάνας.**

**Σερβιρισμένο με σοταρισμένες πατάτες αρωματισμένες με δεντρολίβανο. Συνοδεύεται από σάλτσα μουστάρδας ολικής αλέσεως**

### *Garlic King Prawns* 9

€21.40

Mamma's Sauté king prawns are flavoured with garlic and flamed with ouzo. Finished with baby spinach and cherry tomato sauce. Served with rice pilaf.

**Οι γαρίδες της Μαρμάς ψημένες με σκόρδο και φλαμπέ ούζο.**

**Τελειωμένες με σπανάκι και σάλτσα από ντοματίνια.**

**Σερβίρονται με πιλάφι ρυζιού.**



*Italian roasted pork chunk* 10, 12, 14 €19.40

Marinade pork chunk with red dry wine, olive oil and rosemary cooked in the oven with vegetables served on potato celeriac pure.

**Μαριναρισμένο κομμάτι χοιρινό με κόκκινο ξηρό κρασί, ελαιόλαδο και δεντρολίβανο μαγειρεμένο στο φούρνο με λαχανικά, σερβιρισμένο με πουρέ πατάτα.**

*Black Angus steak with creamy mushroom sauce* 10 €22.00

Black Angus steak flamed with brandy served with sauté baby potatoes, grill vegetables dressed with mushroom sauce.

**Μπριζόλα φλαμπέ με κονιάκ, σερβιρισμένη με σοταρισμένες πατάτες, λαχανικά σχάρας και σάλτσα μανιταριών.**

*Italian baked dover sole* 3, 12 €23.00

Marinated dover sole with olive oil, lemon juice, white wine and dill baked in the oven with potatoes, spinach and tomatoes.

**Μαριναρισμένο ψάρι γλώσσα, με ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού, λευκό κρασί και άνηθο ψημένο στο φούρνο με πατάτες, σπανάκι και ντομάτες.**



## PIZZE / ΠΙΤΣΕΣ

### *Pizza Fruti di mare* 1, 6, 9, 10

€15.80

Pizza with prawns, mussels, crab chunks and calamari.

**Πίτσα με γαρίδες, μύδια, καβουροπόδαρα και καλαμάρι**

### *Pizza Mamma Leone* 1, 10

€12.80

Mamma Leone's signature Pizza, made of base with olive oil, mozzarella cheese, red onions, lettuce, prosciutto di Parma and grana padano cheese flakes

**Η πίτσα της Μαρμάς, με λευκή βάση ζυμαριού με ελαιόλαδο, τυρί μοτσαρέλα, κόκκινα κρεμμύδια, μαρούλι, νιφάδες τυριού γκράνα παντάνο και προσούτο**

### *Pizza Margherita* 1, 10

€9.40

The traditional Margherita pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and basil

**Η παραδοσιακή πίτσα Μαργαρίτα με σάλτσα ντομάτας, τυρί μοτσαρέλα και βασιλικό**

### *Pizza Favorita* 1, 10

€12.40

Tomato sauce, cherry tomatoes, mozzarella, prosciutto di Parma, rocket and olives

**Σάλτσα ντομάτας, ντοματίνια, μοτσαρέλα, τυρί πάρμα, ρόκα και ελιές**

### *Pizza Alla Diavola* 1, 10

€11.40

Spicy tomato sauce, spicy salami, mixed coloured peppers, peperoncino piccante and mozzarella

**Σάλτσα πικάντικης ντομάτας, πικάντικο σαλάμι, μικτές χρωματιστές πιπεριές, πικάντικο πεπεροντσίνο και μοτσαρέλα**

### *Quattro Formaggi* 1, 10

€12.40

Tomato sauce, grana padano, emmental, gorgonzola and mozzarella cheese

**Σάλτσα ντομάτας, τυρί γκράνα παντάνο, έμμενταλ, γκοργκονζόλα και μοτσαρέλα**

### *Pizza Ai Funghi* 1, 10

€11.40

Tomato sauce, ham, mushrooms, black olives, topped with mozzarella cheese

**Σάλτσα ντομάτας, ζαμπόν,μανιτάρια, μαύρες ελιές με επικάλυψη τυρί μοτσαρέλα**

### \*Additional toppings (each)

€0.70

\*Επιπρόσθετα υλικά

Ham, prosciutto di parma, spicy salami, mushrooms, peppers, olives, extra cheese, cherry tomatoes, onions,

**Ζαμπόν, προσούτο, καυτερό σαλάμι,μανιτάρια, πιπεριές, ελιές, τυρί, ντοματίνια, κρεμμύδια**





## DESSERTS / ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

<i>Tiramisù</i> 1,10	€6.40
Savoardi biscuits with espresso coffee, mascarpone cheese and cocoa. A must have classic Italian. <b>Τα μπισκότα σαβουαγιάρδι με καφέ εσπρέσο, κρέμα μασκαρπόνε και κακάο. Το κλασικό ιταλικό.</b>	
<i>Panna Cotta Alle More</i> 10	€5.40
Fresh cream with blackberries Panna Cotta <b>Παννακότα με φρέσκια κρέμα με βατόμουρα</b>	
<i>Crostata Cioccolato E Mandorle</i> 5, 10	€4.80
Chocolate and almonds tart <b>Τάρτα από σοκολάτα και αμύγδαλο</b>	
<i>Apple pizza</i> 1, 5	€4.80
Pizza with apples, walnuts and raisins topped with caramel sauce <b>Πίτσα με μήλα, καρύδια και σταφίδες με σάλτσα καραμέλας</b>	



<b>WHITE WINES / ΑΣΠΡΑ ΚΡΑΣΙΑ</b>		<b>€</b>
<b>Jack Rabbit pinot grigio (USA)</b>	18.7cl	<b>4.50</b>
Τζάκ Ράμπιτ Πινότ γκρίκιο		
<b>Tsiakkas Xinisteri (CY)</b>	75cl	<b>20.00</b>
Τσιάκκας Ξυνιστέρι		
<b>Kir Yianni Paragka Roditis Malagouzia (GR)</b>	75cl	<b>19.00</b>
Κυρ Γιάννη Παράγκα Ροδίτης Μαλαγουζια		
<b>Mavro Provato Sauvignon Semillion (GR)</b>	75cl	<b>24.00</b>
Μαύρο Πρόβατο Σαβινιόν Σεμιλιόν		
<b>Nelio Xinisteri (CY)</b>	75cl	<b>26.00</b>
Νέλιο Ξυνιστέρι		
<b>Da Luca Pinot Grigio (IT)</b>	75cl	<b>19.00</b>
Ντα Λούκα Πινότ Γκρίκιο		
<b>Enrico Serafino Gavi Di Gavi (IT)</b>	75cl	<b>27.00</b>
Ενρίκο Σεραφίνο Γκαβί Ντι Γκαβί		
<b>ROSE WINES / ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ</b>		
<b>Ca' Lunghezza (IT)</b>	75cl	<b>19.50</b>
Καλουγκκέττα		
<b>Vlassidis Grifos 3 (CY)</b>	75cl	<b>23.50</b>
Βλασσιδής Γρίφος 3		
<b>Akakies Kir Yianni (CY)</b>	75cl	<b>22.00</b>
Ακακίες Κυρ Γιάννη Ξινόμαυρο		
<b>RED WINES / ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ</b>		
<b>Jack Rabbit Merlot (USA)</b>	18,7cl	<b>4.50</b>
Τζάκ Ράμπιτ Μερλό		
<b>Jack Rabbit Merlot (USA)</b>	75cl	<b>16.50</b>
Τζάκ Ράμπιτ Μερλό		
<b>Da Luca Primotivo Merlot (IT)</b>	75cl	<b>19.00</b>
Ντα Λούκα Πριμοτιβό Μερλό		
<b>Kir Yianni Paragka Merlot-Xinomavro-Shiraz (GR)</b>	75cl	<b>23.00</b>
Κυρ Γιάννη Παράγκα Μερλό-Ξινόμαυρο-Σιράζ		
<b>Nelio Kilada Diarizou (CY)</b>	75cl	<b>27.00</b>
Νέλιο Κοιλάδα Διαρίζου		
<b>Mavro Provato Merlot-Shiraz (GR)</b>	75cl	<b>26.00</b>
Μαύρο Πρόβατο Μερλό-Σιράζ		
<b>Nelio Maratheftiko (CY)</b>	75cl	<b>26.50</b>
Νέλιο Μαραθέφτικο		
<b>Enrico Serafino Barbera D,Alba (IT)</b>	75cl	<b>28.50</b>
Ενρίκο Σεραφίνο Μπαρμπέρα Ντ.Αλμπα		
<b>Botter Chianti (IT)</b>	75cl	<b>22.00</b>
Μπόττερ κιάντι		
<b>Ruffino Chianti classic (IT)</b>	75cl	<b>25.50</b>
Ρουφίνο κιάντι κλασικό		
<b>SPARKLING WINES / ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ</b>		
<b>Follador Frizzante Spago Doc (IT)</b>	20cl	<b>6.50</b>
Φολλάντορ Φριζάρε Σπάγκο Ντοκ		
<b>Follador Prosecco Treviso Doc White (IT)</b>	75cl	<b>27.00</b>
Φολλάντορ Προσέκο Τρεβίσο Ντοκ Λευκό		
<b>Follador Cuvee Rose (IT)</b>	75cl	<b>29.00</b>
Φολλάντορ Κουβέ Ροζέ		

Prices are inclusive of service and taxes / Η τιμή περιλαμβάνει φόρους και δικαίωμα υπηρεσίας

<b>WHISKIES / ΟΥΙΣΚΥ</b>	<b>€</b>	<b>COCKTAILS / ΚΟΚΤΕΪΑ</b>	<b>€</b>
<b>Jameson 4cl</b>	<b>6.50</b>	<b>Negroni</b>	<b>7.00</b>
<b>Jack Daniels 4cl</b>	<b>6.50</b>	Brokers dry gin, campari, vermouth bianco	
<b>Johnny Walker black 4cl</b>	<b>6.50</b>	Brokers τζιν, καμπάρι, βερμουθ άσπρο	
<b>Johnny Walker red 4cl</b>	<b>5.50</b>	<b>Bellini</b>	<b>7.00</b>
<b>Glenfiddich 4cl</b>	<b>7.00</b>	Prosecco, peach puree, peach	
<b>GIN / ΤΖΙΝ</b>		Προσέκο, πουρές ροδάκινου, ροδάκινο	
<b>Brokers 4cl</b>	<b>5.50</b>	<b>Aperol Spritz</b>	<b>8.00</b>
<b>Bombay 4cl</b>	<b>6.50</b>	Prosecco, aperol, orange wedge	
<b>VODKA / ΒΟΤΚΑ</b>		Προσέκο, απερόλ, φέτα πορτοκαλιού	
<b>Stolichnaya 4cl</b>	<b>5.00</b>	<b>Martini</b>	<b>7.00</b>
<b>Grey Goose 4cl</b>	<b>7.00</b>	Gin, vermouth, olive and lime Peel	
<b>Belvedere 4cl</b>	<b>7.00</b>	Brokers τζιν, βέρμουθ, ελιά και φλούδα λάιμ	
<b>RUM / ΡΟΥΜΙ</b>		<b>MAMMAS mojito</b>	<b>8.50</b>
<b>Bacardi 4cl</b>	<b>5.50</b>	Strawberry puree, prosecco, mint, limoncello, mastiha, soda	
<b>Havana 3 4cl</b>	<b>5.50</b>	Πουρές φράουλας, προσέκο, μέντα, λιμοντσέλο, μαστίχα, σόδα	
<b>Havana 7 4cl</b>	<b>7.00</b>	<b>Espresso martini</b>	<b>7.00</b>
<b>LIQUEURS / ΛΙΚΕΡ</b>		Coffee liqueur, vodka, shot espresso	
<b>Mastiha 4cl</b>	<b>4.50</b>	Λικέρ καφέ, βότκα, σφηνάκι εσπρέσο	
<b>Baileys 4cl</b>	<b>4.50</b>	<b>MAMMAS Firma</b>	<b>8.00</b>
<b>Tia Maria 4cl</b>	<b>4.50</b>	Vodka, limoncello, lemon juice, simple syrup, tonic, basil	
<b>Malibu 4cl</b>	<b>4.50</b>	Βότκα, λιμοντσέλο, χυμός λεμόνι, σιρόπι ζάχαρης, τόνικ, βασιλικό	
<b>Grappa</b>	<b>3.50</b>	<b>Italian Sangria for four</b>	<b>7.00</b>
<b>Limoncello</b>	<b>3.50</b>	Wine, fruits	
<b>When served with mixer + €1</b>		Κρασί, φρούτα	
<b>Premium Mixer + €2.00</b>		<b>Virgin mojito</b>	<b>5.50</b>
<b>Επιπρόσθετη χρέωση €1.00 για προσμιξείς και €2.00 για Premium προσμιξείς</b>		Lime juice, mint, soda	
<b>BEERS / ΜΠΥΡΕΣ</b>		<b>HOT BEVERAGES / ΖΕΣΤΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ</b>	
Perroni, krombacher, Moretti bottle 33cl	<b>5.00</b>	Cappuccino	<b>3.30</b>
<b>Μπύρα μπουκάλα</b>		<b>Καπουτσίνο</b>	
Budvar Pint	<b>5.00</b>	Espresso	<b>2.50</b>
<b>Μπύρα βαρελίσια</b>		<b>Εσπρέσο</b>	
Budvar ½ Pint	<b>3.50</b>	Lungo	<b>2.50</b>
<b>Μπύρα βαρελίσια</b>		<b>Λούγκο</b>	
<b>SOFT DRINKS &amp; MINERALS</b>		Tea	<b>2.50</b>
<b>ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ &amp; ΝΕΡΑ</b>		<b>Τσάι</b>	
Lipton Iced Tea 33cl	<b>3.00</b>	<b>ICED COFFEES / ΚΡΥΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ</b>	
<b>Παγωμένο τσάι 33cl</b>		Frappe	<b>3.50</b>
Fruit Juice 25cl (orange, cranberry, apple)	<b>2.70</b>	<b>Φραπέ</b>	
<b>Χυμός φρούτου 25cl</b>		Freddo espresso	<b>3.50</b>
Mineral Water 1L	<b>3.50</b>	<b>Φρέντο εσπρέσσο</b>	
<b>Νερό 1L</b>		Freddo cappuccino	<b>3.80</b>
Saint Pellegrino Sparkling water 250cl	<b>3.00</b>	<b>Φρέντο καπουτσίνο</b>	
<b>Αεριούχο νερό 250cl</b>		Ice Latte	<b>3.90</b>
Saint Pellegrino Sparkling water 70cl	<b>5.00</b>	<b>Λάττε</b>	
<b>Αεριούχο νερό 70cl</b>		Ice Americano	<b>3.00</b>
Soft drinks 33cl	<b>3.50</b>	<b>Αμερικάνο</b>	
<b>Αεριούχα αναψυκτικά 33cl</b>			
Fresh Juice (orange)	<b>3.90</b>		
<b>Φρέσκος χυμός (πορτοκάλι)</b>			