

BREAKFAST

- Μέχρι 13:30 / Until 13:30 -

BERRIES YOGURT POT 6.20

Γιαούρτι χαμηλό σε λιπαρά με βανίλια και σπόρους τσία, με μύρτιλα, τραγανή γκρανόλα και hemp seeds
Vanilla chia low fat yogurt bowl with vanilla, chia and hemp seeds topped with blueberries, crunchy granola

YOGURT FRUITS 5.50

Γιαούρτι χαμηλό σε λιπαρά με φρέσκα φρούτα εποχής και με επιλογή προσθήκης μελιού άνθεων
Low fat strained yogurt with fresh seasonal fruits and with the option of topping flower blossom honey

OATMEAL PANCAKES 7.50

Τηγανίτες από βρώμη, ξύσμα λεμονιού και παπαρουνόσπορο, με μύρτιλα, μπανάνα, νιφάδες από καρύδα και σιρόπι σφένδαμου
Oatmeal lemon poppy seeds pancakes with blueberries, bananas, coconut flakes and maple syrup

AMERICAN PANCAKES 7.50

Αμερικάνικες τηγανίτες με σιρόπι από σφένδαμο, φράουλες, φιστικοβούτυρο, κρέμα πραλίνας και πέρλες σοκολάτας
American pancakes with maple syrup, strawberries, peanut butter, praline cream and chocolate pearls

PIER ONE SCRAMBLED EGGS 7.50

Αυγά σκράμπλ με μαύρη τρούφα και ξινομιζήθρα σε μαλακό ψωμάκι μπριός. Σερβίρονται με συνοδευτική σαλάτα
Black truffle scramble eggs with xinomizithra on a soft brioche bread. Served with side salad

SUNNY SIDE UP EGGS 7.00

Δύο αυγά τηγαντά, σερβιρισμένα με σπιτική πατάτα ρόστι, πράσινη σαλάτα και αβοκάντο
Two fried eggs, with homemade hash potatoes, mix green salad and avocado

AVOCADO POACHED EGGS 7.10

Αυγά ποσέ σε φρυγανισμένο ψωμάκι μπριός, με φρέσκο αβοκάντο και σάλτσα Hollandaise
Poached eggs on a toasted brioche bread, with fresh avocado and Hollandaise sauce

ROYALE POACHED EGGS 9.20

Αυγά ποσέ σε φρυγανισμένο ψωμάκι μπριός, με καπνιστό σολομό, φύλλα ρόκας και σάλτσα Hollandaise
Poached eggs on a toasted brioche bread, with smoked salmon, rucola and Hollandaise sauce

PRALINE CROISSANT 6.50

Γεμιστό γαλλικό κρουασάν με πραλίνα σοκολάτας, φρούτα του δάσους και επικάλυψη ζάχαρη άχνη
French croissant filled with chocolate praline, forest fruits and garnished with icing sugar

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



SANDWICH

CROQUE MADAME 7.00

Γαλλικό τoστ με ψωμί μπριός, τηγαντό αυγό, τυρί τσένταρ, γαλοπούλα με μέλι και κρέμα μπεσαμέλ
French toast made with a brioche bread, fried egg, cheddar cheese, rustic honey glazed turkey and bechamel sauce

WHOLEMEAL TORTILLA WRAP 7.80

Πίτα τορτίγια ολικής αλέσεως, με κινόα, φύλλα σπανάκι, κρέμα από αβοκάντο, φρέσκα φύλλα δυόσμου και καρότο.
Σερβίρεται με συνοδευτική σαλάτα
Whole wheat tortilla, with quinoa, spinach leaves, avocado cream, fresh peppermint and carrot ribbons.
Served with side salad

CHICKEN & AVOCADO FOCACCIA 9.50

Ψωμάκι focaccia με γέμιση κοτόπουλο φιλέτο, φρέσκια μοτσαρέλα, φύλλα σπανάκι, αβοκάντο και πέστο δυόσμου.
Σερβίρεται με συνοδευτική σαλάτα
Focaccia bread filled with chicken fillet, fresh mozzarella, spinach leaves, avocado slices and fresh mint pesto.
Served with side salad

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



SUSHI

- 8 τεμάχια / 8 pieces -

RAINBOW ALASKA ROLL 13.00

Αγγουράκι, αβοκάντο, κρεμώδες τυρί, ιαπωνική μαγιονέζα με μέλι, γαρνιρισμένο με σολομό σασίμι, τόνο και αυγά σολομού
Cucumber, avocado, cream cheese, Japanese honey mayonnaise, garnished with salmon sashimi, tuna and salmon roe

SPICY TUNA 12.50

Τόνος ταρτάρ, αβοκάντο, καυτερή μαγιονέζα, σάλτσα χελιού και κλωστές φρέσκου κρεμμυδιού
Tuna tartare, avocado, spicy mayonnaise, eel sauce and spring onion strings

CALIFORNIA ROLL 9.50

Σουρίμι, αβοκάντο, αγγουράκι, ιαπωνική μαγιονέζα, πορτοκαλί τομπίκο και τραγανό πάνκο
Surimi, avocado, cucumber, Japanese mayonnaise, orange tobiko and crispy panko bread

NEW YASAI ROLL 8.00

Μάνγκο, καρότο, σπαράγγι, αγγουράκι, μαγιονέζα wasabi και μαύρο σπασάμι
Mango, carrot, asparagus, cucumber, wasabi mayonnaise and black sesame

PHILADELPHIA ROLL 10.50

Σολομός, κρεμώδες τυρί, αγγουράκι, μαύρο τομπίκο, σουσάμι και ιαπωνική μαγιονέζα με μέλι
Salmon, cream cheese, cucumber, black tobiko, sesame seeds and Japanese honey mayonnaise

TEMPURA CRAB VOLCANO ROLL 14.00

Τηγαντό ρολό με σπαράγγια, αβοκάντο, γαρνιρισμένο με σουρίμι, πορτοκαλί τομπίκο, μαγιονέζα με μέλι, σερβιρισμένο με σάλτσα από χέλι και γλυκοπικάντικη μαγιονέζα
Deep fried roll with asparagus, avocado, garnished with surimi, orange tobiko, honey mayonnaise, served with eel sauce, and sweet chilli mayo

PRAWN TEMPURA 16.00

Γαρίδα τεμπούρα, ιαπωνική μαγιονέζα με μάνγκο, σχοινόπρασο και μαύρο τομπίκο
Prawn tempura, Japanese mayonnaise with mango, chives and black tobiko

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



SUSHI

- 8 τεμάχια / 8 pieces -

NEW FIRE MAKI ROLL 13.50

Σολομός, γαρίδα, αγγουράκι, κρεμώδες τυρί, πορτοκαλί τομπίκο, μαγιονέζα με τσίλι και wakame
Salmon, prawn, cucumber, cream cheese, orange tobiko, chilli mayo and wakame salad

NEW CRISPY TEMPURA CALAMARI ROLL 14.00

Τηγαντό ρολό με ψητό καλαμάρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, πίκλα από κουλούμπρα, πορτοκαλί τομπίκο και μαγιονέζα με teriyaki
Deep fried roll with baked calamari, spring onion, pickled kohlrabi, orange tobiko, teriyaki mayo

NEW PRIME SEARED BEEF ROLL 16.00

Λωρίδες από τσιγαρισμένο βοδινό, με σπαράγγια, wakame, μαγιονέζα μαύρης τρούφας, μαύρο χαβιάρι και νιφάδες τρούφας
Seared beef stripes with asparagus, wakame, black truffle mayonnaise, black caviar and truffle shavings

SASHIMI

- 4 τεμάχια / 4 pieces -

Σολομός / Salmon 6.50

Τόνος / Tuna 7.50

NIGIRI

- 2 τεμάχια / 2 pieces -

Γαρίδα / Prawn 4.50

Σολομός / Salmon 4.50

Τόνος / Tuna 5.50

Καψαλισμένος Σολομός / Salmon Aburi 5.00

Χέλι / Eel 6.00

SUSHI SIDES

EDAMAME 3.50

Σερβίρονται με επιλογή από χοντρό αλάτι ή γλυκιά και πικάντικη σάλτσα με σουσάμι
Served with a choice of coarse salt or sweet and spicy sauce with sesame seeds

WAKAME SEAWEED SALAD 4.00

Σαλάτα από φύκια με σουσάμι

CRAB COLESLAW SALAD 4.00

Κάβουρας, αγγουράκι, γλυκοπικάντικη σάλτσα
Crab, cucumber, sweet chilli sauce

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



SUSHI PLATTERS

ROLL AND SASHIMI PLATTER 27.00

- 16 τεμάχια / 16 pieces -

Spicy Tuna (4 τμχ / 4 pcs),
Rainbow Alaska Roll (4 τμχ / 4 pcs),
Philadelphia Roll (4 τμχ / 4 pcs),
Salmon Sashimi (2 τμχ / 2 pcs),
Tuna Sashimi (2 τμχ / 2 pcs)

CRISPY FRY PLATTER 44.00

- 24 τεμάχια / 24 pieces -

Tempura Prawn (8 τμχ / 8 pcs),
Tempura Calamari Roll (8 τμχ / 8 pcs),
Tempura Volcano Roll (8 τμχ / 8 pcs)

PIER ONE PLATTER 46.00

- 30 τεμάχια / 30 pieces -

Fire Maki Roll (8 τμχ / 8 pcs),
California Roll (4 τμχ / 4 pcs),
Rainbow Alaska Roll (4 τμχ / 4 pcs),
Spicy Tuna (4 τμχ / 4 pcs),
Salmon Sashimi (2 τμχ / 2 pcs),
Tuna Sashimi (2 τμχ / 2 pcs),
Salmon Nigiri (2 τμχ / 2 pcs),
Tuna Nigiri (2 τμχ / 2 pcs),
Prawn Nigiri (2 τμχ / 2 pcs)

CLASSIC ROLL PLATTER 16.00

- 12 τεμάχια / 12 pieces -

Spicy Tuna (4 τμχ / 4 pcs),
Philadelphia Roll (4 τμχ / 4 pcs),
California Roll (4 τμχ / 4 pcs)

NIGIRI SELECTION 22.00

- 10 τεμάχια / 10 pieces -

Γαρίδα, Σολομός, Τόνος, Χέλι, Καψαλισμένος Σολομός
Prawn, Salmon, Tuna, Eel, Salmon Aburi

STARTERS

NEW MEDITERRANEAN CALAMARI 8.50

Τραγανό καλαμάρι μαριναρισμένο με πέστο δυόσμου,
σερβιρισμένο με άοσμη κρέμα μαύρου σκόρδου
Crispy calamari marinated with mint pesto served
with odorless black garlic cream

NEW FETA TEMPURA 7.50

Τραγανή φέτα τεμπούρα με μαρμελάδα κυδώνι και
σπόρους από μαύρο σουσάμι
Crispy feta tempura with quince marmalade
with black sesame seeds

NEW CRISPY SESAME TUNA 8.50

Τραγανός τόνος με κρούστα από σουσάμι, πουρέ από
καρότο με ντρέσινγκ από ταχίνι, πορτοκάλι με
τζίντζερ και λάδι από σουσάμι
Tuna in sesame quoting, carrot puree, orange tahini
dressing with ginger and sesame oil

NEW SCALLOP CRUDO 9.00

Λεπτές φέτες από χτένια, με σαλάτα από αγγουράκι,
ντρέσινγκ από λεμόνι, θυμάρι και ρίγανη,
γαρνιρισμένο με σουμάκι
Scallop thin slices, with cucumber salad,
with lemon oregano thyme dressing and garnished
with sumac

NEW PRAWNS KATEIFI 11.50

Γαρίδες σε φύλλο κανταΐφι, με σάλτσα πιπεριάς
Φλωρίνης και τσιπς παστινάκι
Prawns wrapped in kateifi, with roasted red
pepper sauce and parsnip chips

CRUNCHY HALLOUMI 8.00

Τραγανό χαλούμι με τσάντνει από αχλάδι και τζίντζερ,
δροσερή σαλάτα με ντρέσινγκ από ροδάκινο
Crunchy halloumi with pear and ginger chutney,
fresh salad with peach dressing

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται.
Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all
bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται.
Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all
bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



SALADS

NEW CRISPY TUNA SALAD 15.50

Ανάμεικτη σαλάτα με τραγανό τόνο, wakame, φασόλια edamame, μαύρο σουσάμι, και σάλτσα από σουσάμι και πορτοκάλι ponzu
Crispy tuna salad with mixed leaves, wakame, edamame beans, black sesame and ponzu orange sesame sauce

NEW KALE GREEN SALAD 12.50

Λαχανίδα με ραπανάκια, καρότο, αβοκάντο, τυρί γραβιέρα, τρίχρωμη κινόα και αρωματικό μεσογειακό ντρέσινγκ με ρίγανη και θυμάρι
Kale green lettuce salad, with radishes, carrot, avocado, graviera, quinoa tricolour and herbal Mediterranean dressing with oregano and thyme

NEW WARM CHICKEN SALAD 12.50

Ζεστή σαλάτα με κοτόπουλο αρωματισμένο με δεντρολίβανο και λεμόνι, τραγανή αγκινάρα, κρουτόνς και ντρέσινγκ από κάπαρη και λεμόνι
Warm lemon rosemary chicken salad, with crunchy artichokes, crispy crouton, and caper lemon dressing

GRILLED CHICKEN SALAD 12.50

Σαλάτα με κοτόπουλο φιλέτο σχάρας, μπέικον, φρέσκο μαρούλι και το δικό μας κρεμώδες ντρέσινγκ με νιφάδες παρμεζάνας
Grilled chicken fillet salad, bacon, fresh lettuce and our own creamy dressing with parmesan flakes

PASTA & RISOTTO

MUSHROOM RISOTTO 14.00

Κρεμώδες ριζότο με τριλογία μανιταριών σεβριτισμένο με παλαιωμένη παρμεζάνα, αποξηραμένα μανιτάρια και λάδι μαύρη τρούφας
Creamy Arborio risotto with mushroom trilogy served with aged parmesan, dry mushrooms and black truffle oil

NEW CALAMARI ORZOTTO 16.00

Κριθαρότο με καραμελωμένο καλαμάρι, λουκάνικο Chorizo, κολοκυθάκι και καρότο με ούζο και σαφράν
Orzotto with caramelised calamari, chorizo sausage, courgette and carrot, ouzo and saffron

MEDITERRANEAN PASTA FRESCA 18,00

Λιγκουίνι με λευκή σάλτσα, γαρίδες, χτένια και ντοματίνια, τελειωμένα με bisque αστακού, λάδι μέντας και άρωμα λεμόνι
Linguine with white creamy tomato sauce, prawns, scallops and cherry tomatoes finished with a lobster bisque, mint oil and lemon essence

NEW BEEF PAPARDELLE 15.00

Παπαρδέλες με σιγοψημένο βοδινό, μανιτάρια, ντοματίνια σε κρεμώδη σάλτσα ντομάτας
Pappardelle with braised beef shoulder, mushroom and cherry tomatoes in a creamy tomato sauce

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



BURGER

PIER ONE PREMIUM BURGER 16.00

Black Angus μπέργκερ, σε ψωμάκι μπριός, τυρί μπι, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαρούλι iceberg, ντομάτα και μαγιονέζα μαύρης τρούφας. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες και συνοδευτική σαλάτα

Black Angus burger in a brioche bun, brie cheese, caramelised onions, iceberg lettuce, tomato and black truffle mayonnaise. Served with French Fries and side salad

NEW BBQ JACKFRUIT BURGER 12.00

Χορτοφαγικό μπέργκερ με jackfruit, σαλάτα από κόκκινο κραμπί και σάλτσα BBQ. Σερβίρεται με τσιπς γλυκοπατάτας

Vegeterian burger with jackfruit, red cabbage slaw and BBQ sauce. Served with sweet potato fries

NEW KATSU CHICKEN BURGER 14.00

Τραγανό φιλέτο κοτόπουλου, με καραμελωμένο μπέικον, σιρόπι σφένδαμου, ιαπωνική μαγιονέζα με κάρυ, μαρούλι iceberg και λωρίδες από αγγουράκι. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες

Katsu chicken burger with maple bacon, Japanese curry mayo, shredded iceberg and cucumber shaves. Served with French Fries

MAIN DISHES

JAPANESE SALMON 21.00

Σολομός σχάρας με αρωματικά του βουνού, σερβιρισμένος με ρύζι σούσι, τυλιγμένο σε κέιλ, με σουσάμι, γλυκιά σάλτσα από χέλι και τραγανό πράσο
Grilled salmon with mountain herbs, served with sushi rice, wrapped in kale cabbage, with sesame seeds and sweet chilli eel sauce and crunchy leeks

NEW MEDITERRANEAN SEA BASS 23.00

Λαβράκι στη σχάρα, με τραγανά τσιπς από μπάμια, σπαστή πατάτα αρωματισμένη με ούζο και γλυκάνισο και πουρέ ρεβιθάδας

Grilled sea bass filet, with crispy okra fingers, ouzo and anise flavoured crushed potato and chickpeas puree

NEW BAKED SPICED COD 18.00

Φιλέτο μπακαλιάρου με αρωματικά, κρέμα από κάρυ και ψητό κουνουπίδι, σάλτσα από μάνγκο και τραγανά τσιπς από παστινάκι

Spiced cod fillet, with curried roasted cauliflower cream, mango relish and crispy parsnip chips

GRILLED CHICKEN 15.00

Κοτόπουλο μαριναρισμένο με θυμάρι και λεμόνι, ψημένο στη σχάρα, σερβιρισμένο με σαλάτα από ρόκα, φέτα και ρόδι

Grilled chicken marinated with thyme and lemon, cooked on the grill, served with rucola salad, feta cheese and pomegranate

NEW CREAMY STUFFED CHICKEN 15.00

Γεμιστό κοτόπουλο με μανιτάρια και παρμεζάνα, με ψητό καλαμπόκι, κρέμα από καλαμπόκι, σπαράγγια και σάλτσα από σιαντερέλες

Stuffed chicken fillet with mushrooms and parmesan, with roasted corn on the cob, sweet corn cream, asparagus and chanterelle sauce

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



MAIN DISHES

BLACK ANGUS BEEF FILLET 32.00

Φιλέτο Black Angus, με πουρέ σπαστής πατάτας, παρμεζάνας και λάδι τρούφας, σοτέ λαχανικά και λευκή κρεμώδης σάλτσα μανιταριών
Black Angus fillet, with smashed potato puree with parmesan and truffle oil, sautéed vegetables and creamy mushroom white sauce

NEW VEAL MEDALLION 19.00

Μοσχαράκι με πουρέ από σελινόριζα, μικρά καρότα, παντζάρι ψητό, μανιτάρι σχάρας, crumble από φουντούκι και σάλτσα από μαυροδάφνη
Veal medallion with celeriac puree, baby carrots, roasted beetroots, grilled mushroom, hazelnut crumble and mavrodafne jus

SLOW COOKED PORK CHOP 16.00

Σιγοψημένη χοιρινή μπριζόλα, σερβιρισμένη με πουρέ καρότο, πατάτες τηγανητές, λαχανικά εποχής και σάλτσα λευκού κρασιού
Slow cooked pork chop, served with carrot puree, crispy fried potatoes, seasonal vegetables and white wine sauce

SIDES

NEW Τρίχρωμο αρωματικό ρύζι jasmine 3.50
Tricolor jasmine rice

NEW Αρωματικές μικρές πατατούλες 3.00
Herbed baby potatoes

NEW Τσιπς γλυκοπατάτας 4.50
Sweet potato fries

NEW Συνοδευτική σαλάτα 4.50
Side salad

PLATTERS

CHEESE PLATTER 18,00

Ποικιλία από διεθνή τυριά, φρέσκα και αποξηραμένα φρούτα, μαρμελάδες και μέλι
Variety of international cheeses, fresh and dry fruits, jams and honey

COLD CUTS PLATTER 18,00

Ποικιλία από μεσογειακά αλλαντικά
Variety of mediterranean cold cuts

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



DESSERTS

CHOCOLATE SPHERE 16.00

Σφαίρα σοκολάτας με γέμιση μίνι μπράουνις, φρούτα του δάσους, μους πραλίνας και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς. Σερβίρεται με σάλτσα ζεστής σοκολάτας και παγωτό βανίλια
Chocolate sphere filled with mini brownies, forest fruits, praline mousse, and caramelised nuts. Served with hot chocolate sauce and vanilla ice cream

APPLE PIE 7.50

Αποδομημένη μπλόπιτα με παγωτό βανίλια, καραμελωμένα μήλα και παγωτό βανίλια
Deconstructed apple pie with vanilla ice cream, caramelised apples and aromatic crumble

PAVLOVA BY PIER ONE 8.00

Σπιτική μαρέγκα με μους φράουλας, φρέσκα φρούτα του δάσους και τριμμένους καραμελωμένους ξηρούς καρπούς
Homemade meringue with strawberry mousse, fresh forest fruits and grated caramelised nuts

NEW PICASSO 12.00

Κρέμα μασκαρπόνε, μους φράουλας, χώμα από καφέ και κακάο, φρούτα του δάσους, macarons, τραγανή μαρέγκα, πραλίνα σοκολάτας και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς
Mascarpone cream, strawberry mousse, cacao and coffee soil, forest fruits, macarons, crunchy meringue and chocolate praline and caramelised nuts

NEW ANARI MOUSSE BAKLAVA 7.00

Τραγανά φύλλα με κανέλα και ζάχαρη, με κρέμα από τυρί αναρή, γλάσο από μέλι και πορτοκάλι και καραμελωμένα καρύδια
Crunchy filo leaves with cinnamon and sugar, with anari mousse, honey orange glaze and caramelised walnuts

EXOTIC FRUIT SALAD 13.00

Φρουτοσαλάτα εξωτικών φρούτων. Συνοδεύεται με δύο μπάλες παγωτού και σάλτσα μούρων
Fruit salad of exotic fruits. Served with two scoops of ice cream and berry sauce

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



ICE CREAM

PIER ONE SPLIT 7.00

Συνδυασμός από παγωτό βανίλια, φράουλα και κεράσι με φρέσκια κρέμα, φρούτα του δάσους, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς και σως καραμέλας

Combination of vanilla, strawberry and amarena cherries ice cream with fresh cream, forest fruits, caramelised nuts and caramel sauce

FUSION 7.00

Συνδυασμός από παγωτό χαλεπιανό, σοκολάτα και βανίλια με φρέσκια κρέμα, ανανά και κουλί φράουλα

Combination of pistachio, chocolate and vanilla ice cream with fresh cream, pineapple and strawberry sauce

CHOCOLATINO SPLIT 7.00

Συνδυασμός από παγωτό σοκολάτα και βανίλια με μπισκότο Oreo, μπανάνα, φρέσκια κρέμα και σως σοκολάτας

Combination of chocolate and vanilla ice cream with Oreo cookie, banana, fresh cream and chocolate sauce

SOLO ICE CREAM SCOOP 2.00

Βανίλια, σοκολάτα, φιστίκι, φράουλα, κεράσι, σορμπέ λεμόνι

Vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, cherry, lemon sorbet

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



HOT BEVERAGES

CLASSICS

* Εσπρέσο / Espresso 2.90

* Διπλός Εσπρέσο / Espresso Doppio 3.60

* Εσπρέσο Μακιάτο / Espresso Macchiato 3.10

* Καπουτσίνο / Cappuccino 3.70

Καπουτσίνο Grande / Grande Cappuccino 4.20

* Καφέ Λάτε / Caffe Latte 3.70

Αμερικάνο / Americano 3.70

* Νέσκαφε / Nescafe 3.50

Καφές Φίλτρου / Filter Coffee 3.60

Καφές Φίλτρου Αρωματικός / Flavoured Filter Coffee 3.70

Φουντούκι, Βανίλια / Hazelnut, Vanilla

Κυπριακός Καφές / Cyprus Coffee 2.40

Διπλός Κυπριακός Καφές / Double Cyprus Coffee 2.80

Τσάι (Επιλογή γεύσεων) / Tea Bag (Flavours selection) 3.50

Προσθέστε το αγαπημένο σας σιρόπι 0.40

Καραμέλα, Βανίλια, Φουντούκι, Σοκολάτα, Καρύδα

Add your favourite syrup

Caramel, Vanilla, Hazelnut, Chocolate, Coconut

* Οι καφέδες διατίθενται και ντεκαφεϊνέ / Decaffeinated coffee is also available

Επιλογή γάλακτος από φρέσκο γάλα, γάλα σόγιας και γάλα εβαπορέ /

Milk choices from fresh milk, soya milk and evaporated milk

HOT TREATS

IRISH COFFEE 5.50

Καφές φίλτρου με Ιρλανδέζικο ουίσκι και σαντιγί

Filter coffee with Irish whisky and whipped cream

CALYPSO COFFEE 5.50

Καφές φίλτρου με Τία Μαρία και σαντιγί

Filter coffee with Tia Maria and whipped cream

HOT CHOCOLATE 4.50

Ζεστή Σοκολάτα με έντονο άρωμα κακάο

Hot chocolate with intense cocoa aroma

HOT CHOCOLATE VIENNA 4.70

Ζεστή σοκολάτα με φρέσκια κρέμα

Hot chocolate with fresh cream

HAZELNUT HOT CHOCOLATE 4.90

Ζεστή σοκολάτα με γεύση φουντούκι

Hot chocolate with hazelnut flavour

MULLED WINES

VIN BRUL 6.00

Κόκκινο κρασί, κανέλα, μέλι, φράουλα, μήλο και πορτοκάλι

Red wine, cinnamon, honey, strawberry, apple and orange

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



COLD BEVERAGES

COLD COFFEES

- * Φραπέ / Frappe 3.50
- * Φραπέ με Παγωτό / Frappe with Ice Cream 4.50
- * Φραπέ με Baileys / Frappe with Baileys 4.90
- * Εσπρέσο Φρέντο / Espresso Freddo 3.90
- * Εσπρέσο Φρέντο Αμερικάνο / Espresso Freddo Americano 3.90
- * Εσπρέσο Affogato / Espresso Affogato 5.00
- * Καπουτσίνο Φρέντο / Cappuccino Freddo 4.10
- * Παγωμένος Καφέ Λάτε / Iced Caffe Latte 4.10

*Οι καφέδες διατίθενται και ντεκαφεϊνέ /
Decaffeinated coffee is also available

Επιλογή γάλακτος από φρέσκο γάλα, γάλα σόγιας και γάλα εβαπορέ /
Milk choices from fresh milk, soya milk and evaporated milk

MILKSHAKES & SMOOTHIES

MILKSHAKE (400ML) 5.20

Σοκολάτα, Βανίλια, Φράουλα
Chocolate, Vanilla, Strawberry

MILKSHAKE ESPRESSO (400ML) 5.50

Εσπρέσο χτυπημένο με παγωτό βανίλια
Espresso blended with vanilla ice cream

MILKSHAKE OREO (400ML) 5.50

Παγωτό βανίλια με μπισκότα OREO
Vanilla ice cream with OREO biscuits

ΠΑΠΑΥΑ SHOCK 5.50

Φράουλα, Βατόμουρο και Παπάγια
Strawberries, Raspberries and Papaya

MANGOES IN LOVE 5.50

Μάνγκο, Αχλάδι και Φρούτο του Πάθους
Mango, Pear and Passion Fruit

GINGER BEETS 5.50

Παντζάρι, Ανανά, Άγρια Μύρτιλα και Τζίντζερ
Beetroot, Pineapple, Wild Blueberry and Ginger

FRESH JUICES (400ML)

- Πορτοκάλι / Orange 4.90
- Πράσινο Μήλο / Green Apple 5.00
- Καρότο / Carrot 5.00
- Ανάμεικτος / Mix 'n Match 5.00

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



COOLERS

HOMEMADE LEMONADE (400ML) 4.90

Κλασική ή Ροζ
Classic or Pink

ICED TEA (400ML) 3.60

Λεμόνι ή Ροδάκινο
Lemon or Peach

SOFT DRINK BOTTLE (250ML) 3.10

Coca Cola, Diet Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Stevia, Sprite, Fanta Orange, Soda, Tonic

FRUIT JUICE (400ML) 3.70

Πορτοκάλι, Μήλο, Ανανάς, Κράνμπερυ, Ρόδι, Ντομάτα /
Orange, Apple, Pineapple, Cranberry, Pomegranate, Tomato

PREMIUM SOFT DRINKS (200 ML) 4.00

Fever-Tree Indian Tonic / Fever-Tree Mediterranean Tonic /
Fever-Tree Elderflower Tonic / Three Cents Pink Grapefruit Soda /
Three Cents Lemon Tonic

ENERGY DRINK (250ML) 4.10

MINERAL WATER (500ml) (1000ml)

AVRA 1.50 3.00

Aqua Panna 4.10

SPARKLING WATER (250ml) (750ml)

San Pellegrino 3.30 4.30

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



BEERS / CIDERS

ALE

ERDINGER DUNKEL (500ML-7.3% ALC) 6.50

Αρώματα καβουρδισμένης βύνης, καστανής ζάχαρης, καραμέλας και ξηρών καρπών. Μαλακή γεύση και πικάντικη επίγευση
Aromas of roasted malt, brown sugar, caramel and nuts.
Soft flavour and spicy aftertaste

DUVEL (330ML-8,5% ALC) 6.50

Εξαιρετική Βελγική ξανθιά μύρα. Έντονα αρωματική και σύνθετη
Exceptional Belgian blond beer. Intensely aromatic and beguiling ale

GUINNESS (440ML-4,2% ALC) 5.80

Βελούδινη γεύση, άρωμα καβουρδισμένης καραμέλας και χαρακτηριστικό κρεμώδες αφρό
Velvety taste, toasted caramel aroma and characteristic creamy foam

INEDIT DAMM (330ML-4.8% ALC) 5.30

Μια μύρα με ένταση, χαρακτήρα και πολυπλοκότητα. Φέρει τη διάσημη υπογραφή του μυθικού σεφ Ferran Adria. Σύνθετα αρώματα όπως κίτρο, κόλιανδρο, νεκταρίνια, φλούδες πορτοκαλιού, βότανα, ginger, μήλο και γρασίδι
A beer with intensity, character and complexity. With the signature of legendary chef Ferran Adria. Complex flavours such as citrus, coriander, nectarines, orange peel, herbs, ginger, apple and grass

HOEGAARDEN WITBIER (330ML-4.9% ALC) 5.30

Λευκή, αφιλόρηστη Βέλγικη μύρα αρωματισμένη με κόλιανδρο και φλούδες πορτοκαλιού
Unfiltered Belgian white beer, flavoured with coriander and orange peel

LAGER (330ml)

KEO 3.90

KEO Light 4.00

Carlsberg 3.90

Carlsberg Classic 4.10

Estrella Damm 4.90

Corona 4.90

Stella Artois 4.90

Heineken 4.90

GLUTEN FREE (330ml)

Estrella Damm Daura 5.00

ALCOHOL FREE (500ml)

Erdinger 6.00

DRAUGHT (250ml) (500ml)

Erdinger 4.10 5.80

KEO 3.60 4.90

Carlsberg 3.60 4.90

Estrella Damm 4.10 5.80

CIDERS & RTDS (330ml)

Somersby Apple 5.00

Kopparberg Strawberry & Lime 5.00

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



LOW ALCOHOL / GIN & TONIC

LOW ALCOHOL COCKTAILS

BLOSSOM SPRITZ 6.00

Blossom, Σόδα, Δυόσμο, Φλούδα Πορτοκάλι
Blossom, Soda, Mint, Orange Peel

L' AMOUR 6.00

Bols Parfait Amour, Τόνικ, Κεράσι Amarena, Λάιμ
Bols Parfait Amour, Tonic Water, Amarena Cherry, Lime

WATERMELON & LEMONADE 6.00

Bols Καρπούζι, Σπιτική Λεμονάδα
Bols Watermelon, Homemade Lemonade

ELDERFLOWER & TONIC 6.00

Bols Elderflower, Τόνικ, Δυόσμο, Λάιμ
Bols Elderflower, Tonic Water, Mint, Lime

BUBBLY PINK GRAPEFRUIT 6.00

Bols Ροζ Γκρέιπφρουτ, Τόνικ, Φρέσκο Ροζ Γκρέιπφρουτ
Bols Pink Grapefruit, Tonic Water, Fresh Pink Grapefruit

GIN & TONIC

GIN MARE 10.00

Συνοδεύεται με Fever-Tree Mediterranean Tonic.
Γαρνίρεται με Βασιλικό, Ντομάτα και Δεντρολίβανο
Paired with Fever-Tree Mediterranean Tonic.
Garnished with Basil, Tomato and Rosemary

DAMRAK 9.00

Συνοδεύεται με Fever-Tree Indian Tonic. Γαρνίρεται με Πορτοκάλι και Κανέλλα
Paired with Fever-Tree Indian Tonic. Garnished with Orange and Cinnamon

TANQUERAY 10 12.00

Συνοδεύεται με Three Cents Pink Grapefruit Soda.
Γαρνίρεται με Φρέσκο Ροζ Γκρέιπφρουτ
Paired with Three Cents Pink Grapefruit Soda.
Garnished with Fresh Pink Grapefruit

ELEPHANT 11.00

Συνοδεύεται με Fever-Tree Indian Tonic. Γαρνίρεται με Κόκκινο Μήλο
Paired with Fever-Tree Indian Tonic. Garnished with Red Apple

HENDRICK'S 11.00

Συνοδεύεται με Fever-Tree Elderflower Tonic.
Γαρνίρεται με Αγγουράκι και Ροζ Πιπέρι
Paired with Fever-Tree Elderflower Tonic.
Garnished with Cucumber and Rose Pepper

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



SIGNATURE COCKTAILS

HEARTBEAT 10.00

Belvedere Βότκα, Μάνγκο, Τσίλι, Πορτοκάλι, Φρέσκο Λάιμ
Belvedere Vodka, Mango, Chili, Orange, Fresh Lime

FEEL THE PASSION 9.50

Zacapa Ρούμι, Φρούτο του Πάθους, Φουντούκι, Φρέσκο Λάιμ
Zacapa Rum, Passion Fruit, Hazelnut, Fresh Lime

BOOZE WATERMELON 9.50

Bols Βότκα, Bols Καρπούζι, Λεμόνι, Κράνμπερι
Bols Vodka, Bols Watermelon, Lemon, Cranberry

TOO PINKY 9.50

Damrak Τζίν, Bols Elderflower, Ροζ Γκρέιπφρουτ
Damrak Gin, Bols Elderflower, Pink Grapefruit

EYE OF THE TIGER 9.50

Wild Tiger Special Reserve Rum, Λίτσι, Ανανάς, Φρέσκο Λάιμ, Αφρός Βανίλιας
Wild Tiger Special Reserve Rum, Lychee, Pineapple, Fresh Lime, Vanilla Foam

FRENCH KISS 9.00

Damrak Τζίν, Bols Πεπόνι, Bols Καραμέλα, Λεμόνι
Damrak Gin, Bols Melon, Bols Butterscotch, Lemon

BON VOYAGE 11.00

Gin Mare Τζίν, Χυμός Ανανά, Σιρόπι Αμυγδαλού, Φρέσκο Βασιλικός,
Φρέσκο Λεμόνι, Τόνικ Λεμονιού
Gin Mare, Pineapple Juice, Orgeat Syrup, Fresh Basil, Fresh Lemon, Lemon Tonic

ANGEL FALLS 11.00

Diplomatico Mantuano Ρούμι, Φρούτο του Πάθους, Καρύδα, Μαρένγκα, Φρέσκο
Λάιμ, Creole Bitters
Diplomatico Mantuano Rum, Passion Fruit, Coconut, Maringue, Fresh Lime, Creole
Bitters

NECTAR ILLUSION 8.50

Λευκό ή Κόκκινο Κρασί, Disaronno Λικέρ Πικραμύγδαλο, Μάνγκο, Φρέσκα Φρούτα
White or Red Wine, Disaronno Liqueur, Mango, Fresh Fruits

KINDERGARTEN 9.50

Skinos Μαστίχα, Aperol, Bubble Gum, Φρέσκο Ροζ Γκρέιπφρουτ, Φρέσκο Λάιμ,
Δεντρολίβανο
Skinos Mastic, Aperol, Bubble Gum, Fresh Pink Grapefruit, Fresh Lime, Rosemary

LOVE ME TENDER 11.00

Zacapa Ρούμι, Φρέσκο Λάιμ, Μέντα, Τζίντζερ, Μέλι, Ginger Beer
Zacapa Rum, Fresh Lime, Mint, Ginger, Honey, Ginger Beer

MEXICAN GOBLIN 9.50

Jose Cuervo Black Τεκίλα, Βατόμουρου, Φασκόμηλο, Γκρέιπφρουτ Σόδα,
Σιρόπι Αγαύης, Φρέσκος Χυμός Λάιμ
Jose Cuervo Black Tequila, Raspberry, Sage, Grapefruit Soda,
Agave Syrup, Fresh Lime Juice

GREEN OXYGEN 9.50

Hendricks Τζίν, Midori, Φρέσκο Αγγουράκι, Μέντα, Μάνγκο, Χυμός Λεμονιού
Hendricks Gin, Midori, Mango, Fresh Mint, Fresh Cucumber, Lemon Juice

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται.
Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all
bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



COCKTAILS

SPARKLING COCKTAILS

PORN STAR MARTINI 10.00

Smirnoff Βότκα Βανίλιας, Φρούτο του Πάθους, Λάιμ.
Συνοδεύεται με Prosecco Zardetto
Smirnoff Vanilla Vodka, Passion Fruit, Lime.
Prosecco Zardetto on the side

APEROL SPRITZ 10.00

Prosecco, Aperol, Σόδα
Prosecco, Aperol, Soda

HUGO 10.00

Prosecco, Λικέρ Elderflower, Μέντα, Σόδα
Prosecco, Elderflower Liqueur, Fresh Mint, Soda

BELLINI 10.00

Prosecco, Πουρές Ροδάκινου, Αφρός Ροδάκινου
Prosecco, Peach Puree, Peach Foam

ROSSINI 10.00

Prosecco, Πουρές Φράουλα, Αφρός Φράουλα
Prosecco, Strawberry Puree, Strawberry Foam

CHAMPAGNE COCKTAILS

KIR ROYAL 21.00

Moet & Chandon, Creme de Cassis

ROYAL MOJITO 21.00

Angostura 7 Years Old Ρούμι, Φρέσκο Λάιμ, Καστανή Ζάχαρη,
Μέντα, Moet & Chandon
Angostura 7 Years Old Rum, Fresh Limes, Brown Sugar,
Mint, Moet & Chandon

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται.
Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all
bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



COCKTAILS

CLASSIC COCKTAILS

OLD FASHIONED 8.50

Maker's Mark, Καστανή Ζάχαρη, Angostura Bitters
Maker's Mark, Brown Sugar, Angostura Bitters

COSMOPOLITAN 8.00

Βότκα Εσπεριδοειδών, Cointreau, Φρέσκο Λάιμ, Χυμός Κράνμπερι
Citrus Vodka, Cointreau, Fresh Lime, Cranberry Juice

ESPRESSO MARTINI 8.50

Βότκα, Λικέρ Καφέ, Εσπρέσο, Σιρόπι Καραμέλας
Vodka, Kahlua, Espresso, Caramel Syrup

MOJITO (CLASSIC / STRAWBERRY /

MANGO / MASTIC) 8.00

Λευκό Ρούμι, Φρέσκο Λάιμ, Μέντα, Καστανή Ζάχαρη, Σόδα
White Rum, Fresh Lime, Mint, Brown Sugar, Soda

DAIQUIRI FROZEN OR SHAKEN (LEMON / STRAWBERRY / MANGO) 8.50

Ρούμι, Cointreau, Φρέσκο Λάιμ
Rum, Cointreau, Fresh Lime

MAI TAI 8.50

Λευκό Ρούμι, Μαύρο Ρούμι, Λικέρ Πορτοκάλι, Σιρόπι Αμυγδαλού,
Φρέσκο Λάιμ, Χυμός Ανανά
White Rum, Dark Rum, Orange Curacao, Orgeat Syrup,
Fresh Lime, Pineapple Juice

CAIPIRINHA

(CLASSIC / STRAWBERRY / MANGO) 8.00

Βραζιλιάνικο Ρούμι Cachaca, Φρέσκο Λάιμ, Καστανή Ζάχαρη
Brazilian rum Cachaca, Fresh Limes, Brown Sugar

MARGARITA FROZEN OR SHAKEN (LEMON / STRAWBERRY) 8.50

Τεκίλα, Cointreau, Φρέσκο Λάιμ
Tequila, Cointreau, Fresh Lime

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 5.00

Καστανή Ζάχαρη, Φρέσκο Λάιμ, Μέντα, Σόδα
Brown Sugar, Fresh Limes, Mint, Soda

VIRGIN COLADA 5.00

Φρέσκος Ανανάς, Καρύδα, Χυμός Ανανά, Σαντιγί
Fresh Pineapple, Coconut, Pineapple Juice, Whipped Cream

SPARKLING BERRIES 5.00

Perrier, Φρέσκο Λάιμ, Βατόμουρα, Χυμό Κράνμπερι
Perrier, Fresh Lime, Berries, Cranberry Juice

SPIRITS

COGNAC

	(5cl)	(8cl)	(35cl)	(70cl)
Remy Martin VSOP	10.00	18.00		120.00
Remy Martin XO	20.00	38.00		250.00
Hennessy VS	10.00	18.00		120.00
Hennessy XO	28.00	54.00		320.00
Courvoisier VSOP	9.00	16.00		110.00

ARMAGNAC

Janneau VSOP AC	10.00	18.00		120.00
-----------------	-------	-------	--	--------

BRANDY

Metaxa 5*	6.00	10.00		70.00
Metaxa 7*	7.00	12.00		80.00

WHISKY

BLENDED

Famous Grouse / J&B / Johnnie Walker Red	6.50	10.00	50.00	80.00
Chivas Regal 12 / Johnnie Walker Black	8.00	14.00	55.00	100.00
Johnnie Walker Gold	12.00	22.00		130.00
Dimple	10.00	18.00		110.00
Chivas Regal 18	12.00	22.00		130.00
Johnnie Walker Blue	35.00	68.00		390.00

MALT

Cardhu	10.00	18.00		120.00
Glenmorangie 10	10.00	18.00		120.00
Talisker 10 / Glendfiddich 12 / Dalwhinnie	10.00	18.00		120.00
Glenmorangie Lasanta / Lagavulin 16	12.00	22.00		140.00
Macallan 12Y	13.00	24.00		140.00
Macallan 15Y	19.00	32.00		180.00

TENNESSEE / BOURBON

Jack Daniels	8.00	12.00	50.00	90.00
Buffalo Trace	8.00	14.00		100.00
Bulleit	9.00	16.00		110.00
Maker's Mark	9.00	16.00		110.00

IRISH

Jameson	7.50	12.00		80.00
Bushmills	7.00	12.00		80.00

JAPANESE MALT

Nikka Taketsuru Pure Malt	13.00	24.00		140.00
Nikka Black	16.00	28.00		140.00
Kamiki Blended Malt	16.00	28.00		140.00

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



SPIRITS

VODKA

	(5cl)	(8cl)	(35cl)	(70cl)
Stolichnaya / Absolut / Smirnoff	6.50	12.00	50.00	80.00
Flavour Vodka (Citrus, Vanilla, Raspberry, Ursus, North)	6.50	12.00		80.00
Stolichnaya Gold / Bols	8.00	14.00		110.00
Crystal Head / Grey Goose / Chase	9.00	16.00		120.00
Belvedere	10.00	18.00		120.00
Ciroc	10.00	18.00		120.00
Beluga Noble	10.00	18.00		120.00
Stolichnaya Elite	12.00	22.00		140.00

GIN & GENEVER

Gordon's	6.50	10.00	80.00
Bombay	6.50	10.00	80.00
Tanqueray	6.50	10.00	80.00
Tanqueray Rangpur	9.00	16.00	110.00
Gordon's Pink	8.00	14.00	110.00
Damrak	8.00	14.00	110.00
Hendricks	10.00	18.00	120.00
Tarquin's Cornish	9.00	16.00	120.00
Gin Mare	9.00	16.00	120.00
Elephant	10.00	18.00	120.00
Tanqueray 10	11.00	20.00	130.00
Genever	10.00	18.00	130.00

RUM

Bacardi	6.50	10.00	80.00
El Dorado Rum 3y	6.50	10.00	80.00
Havana 3 Anos	6.50	10.00	80.00
Captain Morgan	6.50	10.00	80.00
Wild Tiger Special Reserve	7.50	12.00	90.00
Havana 7 Anos	8.00	14.00	110.00
Diplomatico Mantuano	8.00	14.00	110.00
Bayou Spiced Rum	8.00	14.00	110.00
Zacapa 23	10.00	18.00	130.00

TEQUILA

Jose Cuervo Silver / Gold	6.50	10.00	80.00
Jose Cuervo Black	8.50	14.00	110.00
Patron Silver	10.50	19.00	130.00
Patron Reposado	10.50	19.00	130.00
Patron XO Cafe	10.50	19.00	130.00

SPIRITS

LIQUEUR

	(5cl)	(8cl)
Skinos Mastic / Amaretto / Baileys / Cointreau / Drambuie / Grand Mariner / Kahlua / Limoncello / Frangelico / Malibu / Midori / Sambuca White-Black / Southern Comfort / Tia Maria	6.50	11.00

APERITIFS

	(4cl)	(20cl)
Ouzo	4.50	12.00
Martini Bianco, Dry, Rosso	6.50	
Campari / Aperol	6.50	
Zivania	4.50	12.00

DIGESTIVES

	(4cl)	(20cl)
Jagermeister	6.50	11.00
Grappa	6.00	11.00
Fernet Branca	6.00	11.00

SHOTS

	(4cl)
Ordinary Shot	4.50
Premium Shot	6.50
Deluxe Shot	8.50

PREMIUM SOFT DRINK MIXER

	(20cl)
Fever-Tree Indian Tonic / Fever-Tree Mediterranean Tonic / Fever-Tree Elderflower Tonic / Three Cents Pink Grapefruit Soda / Three Cents Lemon Tonic	2.00

Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ / All prices are in euro

Οι τιμές περιλαμβάνουν το δικαίωμα υπηρεσίας και ΦΠΑ / Prices include service charge and VAT

Παρόλη την προσοχή που δίνεται για την διασφάλιση της απουσίας κοκκάλων από τα ψάρια, μερικά κόκκαλα πιθανό να περιέχονται. Πιάτα με ξηρούς καρπούς, πιθανό να περιέχουν κέλυφος ξηρών καρπών. / Although every care has been taken to ensure that all bones are removed from our fish products, some bones may still be found. Dishes with nuts may contain nut shells.



Καλωσορίσατε στο PIER ONE CAFE RESTOBAR,
το οποίο δημιουργήθηκε μέσα από την αγάπη
μας για το καλό φαγητό
και ποτό για όλες τις ώρες της ημέρας!

Η ομάδα του Pier One, βασισμένη σε
Μεσογειακές κυρίως επιρροές έχει
δημιουργήσει με έμπνευση τη θάλασσα και τα
τοπικά προϊόντα της Κύπρου, ένα εξαιρετο fusion
μενού. Οι εξειδικευμένοι μπάρμεν μας,
με βασικό συστατικό την φαντασία,
παρουσιάζουν καθημερινά μοναδικά signature
κοκτέιλ.

Welcome to PIER ONE CAFE RESTOBAR,
created through our love for good food and
drinks for all hours of the day!

The team of Pier One, based mainly on
Mediterranean influences, has created through
its inspiration by the sea and the local products
of Cyprus, an excellent fusion menu.
Our skilled bartenders, with basic component
their imagination, present daily unique
signature cocktails.

Παρακαλώ ενημερώστε το
προσωπικό μας για τυχόν αλλεργίες,
δυσανεξίες ή ευαισθησίες
ώστε να σας παρέχει τις σχετικές
πληροφορίες για την επιλογή του
γεύματος σας.

Please inform our staff if you have
any food allergies, intolerances or
sensitivities, in order to
provide you with the necessary
information and help you choose
the appropriate products.

