

Επιδόρπια - Desserts

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ (X) - FRUIT SALAD (V) 9,00

Εποχιακά φρούτα σε φέτες και μούρα
Seasonal, sliced fruits and berries

WHOOPIE 9,00

Σοκολάτα μπισκότο με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης σοκολάτα γάλακτος και σως φυστικοβούτυρου
Chocolate cookies with Madagascar vanilla ice cream, milk chocolate & peanut butter sauce

ΒΑΦΛΕΣ - WAFFLES 8,50

Φρεσκοψημένες με πραλίνα σοκολάτας, παγωτό της προτίμησής σας, καραμελωμένα φουντούκια και σως σοκολάτας γάλακτος
Freshly baked waffle with chocolate praline, ice cream of your preference, caramelized hazelnuts and milk chocolate sauce

ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΣΟΡΠΙΜΕ - ICE CREAMS AND SORBET (107ML) 5,50

Παρακαλώ ρητήστε για τις διαθέσιμες γεύσεις
Please ask our associate for the available flavors

Παιδικό μενού - Menu for Kids

ΜΠΟΥΚΙΤΣΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ - CHICKEN FINGERS 8,5

Ψητό, παναρισμένο με δημητριακά κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής, σερβιρισμένο με chips λαχανικών και χαμηλών λιπαρών μαγιονέζα κράνμπερι
Baked chicken with corn-flake breading, served with vegetable crisps and low-fat cranberry mayonnaise

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΜΠΕΡΓΚΕΡ - BEEF BURGER 8,5

Ψητό μοσχαρίσιο μπιφτέκι (100gr), μικρό ψωμάκι, τομάτα και μαρούλι σερβιρισμένο με chips λαχανικών και χαμηλών λιπαρών μαγιονέζα κράνμπερι
Grilled beef burger (100gr), mini bread, lettuce, tomato, served with vegetable crisps and low-fat cranberry mayonnaise

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ - SPAGHETTI WITH TURKEY MEAT BALLS 8,5

Σπαγγέτι ολικής άλεσης με σάλτα τομάτας και λαχανικά
Whole wheat spaghetti served with tomato sauce and market vegetables

ΣΑΛΑΤΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ - TURKEY COBB SALAD 8,5

Ανάμεικτη σαλάτα, γαλοπούλα, αβοκάντο και τοματίνια με χαμηλών λιπαρών ντρέσινγκ γιαουρτιού
Mixed greens, turkey, cheese, avocado and cherry tomatoes with low-fat yoghurt dressing

ΠΑΙΔΙΚΗ ΠΙΤΣΑ (X) - KIDS PIZZA (V) 8,5

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα και τοματίνια
Tomato sauce, mozzarella cheese and cherry tomatoes

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ (X) - FRUIT SALAD (V) 6,5

Εποχιακά φρούτα και διάφορα μούρα
Seasonal fruits and berries

ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΜΠΑΝΑΝΑΣ & ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ - BANANA CHOCOLATE

PUDDING 8,5

Με γιαούρτι, φράουλες και μέλι
Greek yoghurt, strawberries and honey

Operating hours

Beverages: 11:00-18:00

Lunch: 12:00-17:00

Waterfalls long drinks

Kiwi Batida 11,00

Cachaça, milk, coconut, kiwi

Starlight 13,00

Tanqueray, pomegranate, passion fruit, Maraschino liqueur, grapefruit

Kiwi fizz 13,00

Ketel one citroen, kiwi, mint, vanilla, lime, soda water

Mandarin Wave 13,00

Sake, mandarin Vodka, lime, honey, fresh orange, sprite

An Italian in Paris 9,50

Aperol, red sweet vermouth, bitters, soda

Royal 13,00

Tanqueray Ten Gin, Crème De Cassis, Lime, Watermelon, Mango, Prosecco

Vita vini 11,00

Ciroc vodka, lychee, grapes, lemon, sparkling wine

Ice Tea - Cocktails 12.00

Red Tea

Vodka, cranberry, blueberries, red tea

Green Tea

Gin, lemon, black sugar, green apple, green tea

Mint Tea

Rum, lime, sugar syrup, mint, mint tea

Hibiscus

Rum, strawberries, passion fruit puree, syrup, hibiscus tea

Chamomile

Cachaca, green apple, liqueur, elderflower, lime, chamomile

(x) επιλογή για χορτοφάγους. Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενών μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.

(v) Denotes vegetarian dish. We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. / Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενών μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. / Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Mocktails

Silky way 6.00

Raspberry, Yuzu, honey, apple

Red Passion 6.00

Cranberry, passion fruit, grenadine, lime, ginger beer

Coco manana 6.00

Banana, mango, coconut, vanilla, yogurt, agave

El Capitan 6.00

Lime, pineapple, orgeat, lychee

The Beach 6.00

Peach, pineapple, orange juice, lime, coco cream

Roses Necklace 7.00

Coconut water, coconut, pineapple, rose syrup

Kale crash 7.00

Pineapple, lime, fresh kale, ginger, basil

A day in swimming pool 7.00

Carrot, apple, lime, maple, fresh ginger

Mango & pineapple julep 7.00

Mango, pineapple, lime, Ginger beer, mint

Lychee sangria 7.00

Natureo wine, lychee, lime, llderflower, fresh grapes

Light Snacks & Sandwiches

CLUB SANDWICH ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ - CHICKEN CLUB SANDWICH 14,00

Τυρί γκούντα, μαρούλι μαγιονέζα, τομάτα, ομελέτα, στήθος κοτόπουλο και καπνιστό μπέικον. Σερβίρεται με τσιπς
Gouda cheese, lettuce mayonnaise, tomato, omelet, chicken breast and smoked bacon. Served with potato chips

CIABATTA ΜΕ ΤΟΜΑΤΑ & ΒΑΣΙΛΙΚΟ - TOMATO & BASIL CIABATTA* 11

Βουβαλίσια μοτσαρέλα, ρόκα & προσούτο Πάρμας. Σερβίρεται με τσιπς
Mozzarella di buffalo, rocket & prosciutto Parma. Served with potato chips

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ CIABATTA - MULTIGRAIN CIABATTA * 11

Καπνιστός σολομός, τυρί κρέμα, μαρούλι & κλωρό κρεμμύδι.
Σερβίρεται με τσιπς
Salmon smoked, crème cheese, romaine lettuce & spring onion.
Served with potato chips

SANDWICH PESTO (X)(V) * 8,5

Ψητά λαχανικά & μανούρι. Σερβίρεται με τσιπς
Grilled vegetables & manouri cheese. Served with potato chips

SANDWICH ΜΕ ΕΛΙΕΣ & ΘΥΜΑΡΙ - SANDWICH OLIVE & THYME * 9,5

Σύγκλινο Μάνης, φέτα & μους λιαστής τομάτας. Σερβίρεται με τσιπς
Siglino Manis, feta cheese & sun dry tomato mousse
Served with potato chips

* Σερβίρεται κρύο - Served cold

From our Navarino garden

ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ - CAESARS' SALAD 14

Iceberg & μαρούλι με κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, κρουτόν και ντρέσινγκ Καίσαρα με γιαούρτι
Iceberg & Romaine lettuce with chicken, crispy bacon, croutons and Greek yogurt Caesars' dressing

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ (X) - GREEK SALAD (V) 12

Δικές μας τομάτες με διάφορα κλασσικά συστατικά, περιχυμένα με Costa Navarino εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και σφέλα
Our locally- farmed tomatoes with assorted classic ingredients, drizzled with Costa Navarino Estate extra virgin olive oil and local sfela cheese
(white traditional cheese of the region of Messinia)

ΣΑΛΑΤΑ NAVARINO - NAVARINO SALAD 16

Τραγανά φύλλα από σπανάκι & μπαντζάρι, σύγκλινο Μάνης, τοματίνια, αποξηραμένα σύκα, κινόα και ντρέσινγκ μελιού με μπαλσάμικο
Crispy spinach & beetroot leaves, "siglino" Manis, cherry tomatoes, dry figs, quinoa and honey balsamic dressing

Πίτσα - Pizza

ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ (X) - MARGHERITA (V) 10

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα και τοματίνια
Tomato sauce, mozzarella cheese and cherry tomatoes

NAVARINO 13

Σάλτσα τομάτας, μοτσαρέλα, ελιές Καλαμών, λουκάνικο chorizo, προσούτο Πάρμας, πιπεριές, τοματίνια και μανιτάρια
Tomato sauce, mozzarella cheese, Kalamata olives, chorizo sausage, prosciutto di Parma, bell peppers, cherry tomatoes and mushrooms

ΠΙΤΣΑ ΛΕΥΚΗΣ ΤΡΟΥΦΑΣ - WHITE TRUFFLE PIZZA 14

Κρεμώδες τυρί, μοτσαρέλα, μανιτάρια, μπουκόβο, ρόκα και λάδι λευκής τρούφας
Cream cheese, mozzarella, mushrooms, chili flakes, rocket and white truffle oil

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενών μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα πιάτα μας. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του μενού που ζητήσατε.

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.

Smoothies 6.50

Μύρτιλα, acai, μπανάνα, χυμός goji, γάλα καρύδας /
Blueberries, acai, banana, goji juice, coconut milk

Φράουλες, μπανάνα, goji berries, γάλα καρύδας /
Strawberries, banana, goji berries, coconut milk

Μάνγκο, μύρτιλα, αβοκάντο, γάλα αμυγδάλου / Mango,
blueberries, avocado, almond milk

Φτιάξτε το δικό σας / Make your own

(Όλα τα smoothies φτιάχνονται με γάλα χαμηλών λιπαρών ή αμυγδάλου /
All Smoothies are made with almond or low fat milk)

Τσάι & Αφεψήματα

Selection of Tea & Infusion 4.90

ζεστά/hot

Earl grey

Green tea

Moroccan mint

Whole chamomile flowers

Black currant & hibiscus

Κρύο Τσάι & Αφεψήματα

Selection of iced Tea & Infusion 8.00

κρύα/cold

Earl grey with lime & lemon

Green tea with cinammon & honey

Moroccan mint with orange

Black currant & hibiscus with passion fruit & mango
(κανάτα για 4 άτομα / pitcher for 4 persons)

Εμφιαλωμένο Νερό / Mineral Water

Αύρα Μεταλλικό Νερό 1lt / Avra Still 1lt 3.50

Βίκος ανθρακούχο Νερό 1lt / Vikos Sparkling water 1 lt 3.50

Αύρα Μεταλλικό Νερό 500 ml / Avra Still 500 ml 1.55

Perrier 330 ml 4.55

Χυμοί & Αναψυκτικά / Juices & Soft Drinks

Επιλογή χυμών / Selection of juices 3.80

Αναψυκτικά / Soft Drinks 3.80

Red Bull 6.00

Απεριτίφ / Aperitifs

Ούζο ποτήρι / Ouzo glass 5.20

Campari, Pimms no1, Martini Bianco, Limoncello 9.60

Μαστίχα Χίου / Masticha Skinos, Chios 9.60

Παλαιωμένο τσίπουρο Navarino Vineyards / Aged tsipouro
Navarino Vineyards 50ml 5.20

Τζίν / Gin

Gordon's 9.60

Tanqueray, Bombay Sapphire 12.00

Hendrick's 15.00

Tanqueray Ten 16.00

Βότκα / Vodka

Smirnoff Red, Stolichnaya 9.60

Grey Goose, Belvedere 16.00

Τεκίλα / Tequila

Jose Cuervo Blanco, Jose Cuervo Especial 9.60

Don Julio Blanco 16.00

Ρούμι / Rum

Pampero Blanco, Pampero Especial 9.60

Bacardi, Cachaca Ypioca 9.60

Havana 7yo 15.50

Pampero Anniversario 15.50

Ουίσκι / Whiskies

Johnnie Walker Red Label, Haig 9.60

Jack Daniels 10.50

Johnnie Walker Black Label, Chivas Regal, Dimple 14.00

Λικέρ / Liqueurs 9.60

Baileys, Kahlua, Frangelico, Disaronno

 Αυτά τα πιάτα συνδυάζουν τροφές ολικής άλεσης που ενισχύουν τα θρεπτικά οφέλη και τη γεύση τους.
These dishes pair whole foods to boost their nutritional benefits and flavors.

Θα χαρούμε να απαντήσουμε στα ερωτήματα των φιλοξενούμενών μας σχετικά με συγκεκριμένα συστατικά που πιθανόν περιέχουν τα ποτά μας. Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία του ποτού που ζητήσατε.
We welcome enquiries from guests who wish to know whether any drinks contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your drinks request.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. / Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους. / Prices are in euros € and include all applicable taxes.

Champagnes & Sparkling Wines

Veuve Clicquot Ponsardin Brut	by the glass	17.00	89.00
Veuve Clicquot Ponsardin, Rose			118.00
Piper Heidsieck Rose Sauvage	by the glass	19.00	110.00
Veuve Clicquot Ponsardin, 1500ml			176.00
Moët & Chandon Ice Imperial			125.00
Prosecco Extra Dry, Sacchetto	by the glass	9.00	39.00
Moscato d'Asti, Vajra	by the glass	9.00	40.00

Λευκοί Οίνοι / White Wines

Mantina, Nassiakos 2016	by the glass	6.00	26.00
Moschofilero			
«1827» Navarino Vineyards 2015	by the glass	5.50	26.00
(Organic Farming) Chardonnay-Roditis			
Sauvignon Blanc, Dereskos 2015	by the glass	7.50	32.00
Malagouzia, Panagiotopoulos 2015	by the glass	10.50	44.00
Malagouzia, Panagiotopoulos 2015 1500ml			82.00
Sauvignon Blanc, Alpha	by the glass	10.50	45.00
Sauvignon Blanc			

Ροζέ Οίνοι / Rosé Wines

«1827», Navarino Vineyard 2015	by the glass	6.00	25.00
(Organic Farming) Syrah			
Idylle d'Achinos, La Tour Melas 2016	by the glass	8.50	36.00
Grenache-Syrah-Agiorgitiko			
Whispering Angel, Château D'Esclans 2015	by the glass	11.00	49.00
Grenache-Syrah			
Whispering Angel, Chateau d'Esclans 1500ml			96.00
Grenache-Cinsault-Rolle-Syrah			

Ερυθροί Οίνοι / Red Wines

«1827», Navarino Vineyards 2014	by the glass	6.00	26.00
(Organic Farming) Cabernet Sauvignon			
Bourgogne Laforet, Drouhin 2013			45.00
Pinot Noir			

Επιδόρπιοι Οίνοι / Dessert Wines

Anthemis, Samos 2005	by the glass	7.00	32.00
Muscat Blanc a Petit Grains			

Μπύρα / Beers

Mythos (draught)	4.00 / 6.50
Mythos	5.25
Mythos Radler	6.00
Somersby (blueberry)	7.50
Somersby (green apple)	7.50
Amstel free	6.50
Corona	7.50
Corona or Somersby Bucket (4 bottles)	25.00

Milk Shakes **6.50**

Παρακαλούμε ρωτήστε μας για τις διαθέσιμες γεύσεις /
Ask for available flavors

Καφές / Coffee

Ζεστός / Hot

Espresso Μονός/Single	3.85	Διπλός/Double	4.00
Cappuccino Μονός/Single	4.25	Διπλός/Double	5.00
Café Latte	5.00		

Σοκολάτα - Chocolate **5.30**

Κρύος / Cold

Espresso Freddo	5.00
Cappuccino Freddo	5.25
Nescafe Frappe	3.85
Σοκολάτα - Chocolate	5.30

Συνταγές Καφέ / Coffee infusions

Κρύος / Cold

Frozen Mochaccino	7.00
Παγωμένο γάλα με espresso και σοκολάτα / Frozen milk with espresso and chocolate	

Caramel Dream **7.00**

Παγωτό καραμέλα, διπλός espresso, γάλα και μπισκότο / Caramel ice-cream, double espresso, milk and biscuit

Φρέσκοι Χυμοί

Fresh Juices **5.70**

Πορτοκάλι με γκρέιπφρουτ και λεμόνι / Orange with grapefruit and lemon

Πορτοκάλι με φρούτα του πάθους / Orange with passion fruit

Παντζάρι, τζίντζερ, πράσινο μήλο, λεμόνι και καρότο / Beetroot, ginger, green apple, lemon and carrot

Superfoods Αυτά τα πιάτα συνδυάζουν τροφές ολικής άλεσης που ενισχύουν τα θρεπτικά οφέλη και τη γεύση τους.
These dishes pair whole foods to boost their nutritional benefits and flavors.