



CHRIS

BLUE BEACH

SINCE 1975

Main

MENU



allergens ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ



Cereals that contain gluten
Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη



Celery • Σέλινο



Egg • Αυγά



Mustard • Μουστάρδα



Fish • Ψάρι



Sesame • Σουσάμι



Peanuts • Φυστίκια



Sulphur Dioxide
Διοξείδιο του Θείου



Soya • Σόγια



Shellfish • Οστρακοειδή



Milk • Γάλα



Lupin • Λούπινο



Nuts • Ξηροί καρποί



Molluscs • Μαλάκια

snacks ΣΝΑΚΣ

TOASTED SANDWICHES - 9.5

Choice of ham, pork loin, streaky bacon, halloumi and edam cheese.

Served with tomato, cucumber and french fries

Επιλογή από ζαμπόν, λούντζα, μπέικον, χαλούμι και τυρί ένταμ.

Σερβίρεται με ντομάτα, αγγούρι και πατάτες τηγανιτές



CLASSIC CLUB - 13

Double Decker club sandwich with chicken, bacon, edam cheese, egg, tomato, lettuce and mayonnaise. Served with French fries

Club σάντουιτς, με κοτόπουλο, μπέικον, τυρί edam, ντομάτα, αυγό, μαρούλι

και μαγιονέζα. Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες



CHICKEN CAESAR WRAP - 11

Tortilla wrap with grilled chicken, parmesan cheese, tomato, lettuce, and Caesar dressing. Served with French fries

Τορτίγια με κοτόπουλο στη σχάρα, παρμεζάνα, ντομάτα, μαρούλι και

σάλτσα του Καίσαρα. Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες



VEGGIE WRAP - 9.5

Tortilla wrap with grilled vegetables, caramelized onions and beetroot hummus.

Served with French fries

Τορτίγια με λαχανικά σχάρας, καραμελωμένα κρεμμύδια και χούμους από παντζάρι.

Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες



CYPRUS SPECIAL SANDWICH - 11

Cyprus halloumi and smoked lountza in pita bread with tomato and cucumber.

Served with French fries

Κυπριακό χαλούμι και καπνιστή λούντζα σε πίτα με ντομάτα και αγγούρι.

Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες



CHICKEN BURGER - 14.5

Crispy seared chicken schnitzel in panko, set on a burger bun with tomato, lettuce and melted mozzarella cheese. Served with French fries

Τραγανό σνίτσελ κοτόπουλου σε πάνκο (panko), πάνω σε ψωμάκι με ντομάτα, μαρούλι

και λιωμένη μοτσαρέλα. Σερβίρεται με τηγανιτές πατάτες



BLUE BEACH BURGER - 16

Black Angus beef burger with lettuce, tomato and cheddar cheese.

Served with French fries and BBQ sauce

Βοδινό μπιφτέκι Black Angus με μαρούλι, ντομάτα και τυρί τσένταρ.

Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές και σάλτσα μπάρμπεκιου



soups ΣΟΥΠΕΣ

SOUP OF THE DAY - 8.5

Please ask your waiter for the soup of the day

Παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για τη σούπα της ημέρας.

FISH SOUP - 9.5

Veloute soup with fresh fish, vegetables and herbs

Ψαρόσουπα βελούτε με φρέσκο ψάρι, λαχανικά και μυρωδικά



cold STARTERS

CLASSIC PRAWN COCKTAIL - 8.5

Prawns spooned into fresh avocado halves with lettuce and cocktail sauce

Γαρίδες κοκτέιλ με αβοκάντο, μαρούλι και σάλτσα κοκτέιλ

TOMATO MOZZARELLA - 11

Buffalo mozzarella with tomato, arugula and basil pesto sauce

Μοτσαρέλα Buffalo με ντομάτα, ρόκα και σάλτσα πέστο βασιλικού



MEDITERRANEAN DIPS pcs / τεμχ. - 4

TAHINI / TAXINI

Crushed sesame seed paste



TARAMOSALATA / ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ

Fish roe paste



TZATZIKI / TZATZIKI

Yoghurt, cucumber, garlic and dry mint

Γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο και ξηρός δυόσμος



HUMMUS / ΧΟΥΜΟΥΣ

Blend of chickpeas and garlic / Μίγμα από ρεβίθια και σκόρδο



TYROKAFTERI / ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ

Spicy paste with Greek feta cheese / Πικάντικη πάστα με ελληνική φέτα



MIX MEDITERRANEAN DIPS - 14

Taramosalata, tzatziki, tahini and hummus. Served with pita bread

Ταραμοσαλάτα, τζατζίκι, ταχίνι και χούμους. Σερβίρονται με πίτα

hot starters ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

MUSSELS MARINIERE 500gr - 18.5

Fresh black mussels cooked with onion, fresh cream, parsley and white wine
Φρέσκα μύδια μαγειρεμένα με κρεμμύδι, φρέσκια κρέμα, μαϊντανό και λευκό κρασί



MUSSELS VERDE 500gr - 18.5

Fresh black mussels cooked with white wine, butter and aromatic herbs
Φρέσκα μύδια μαγειρεμένα με λευκό κρασί, βούτυρο και αρωματικά βότανα



PRAWNS SAGANAKI - 16

King prawns cooked in a rich tomato sauce with feta cheese, oregano and ouzo
Βασιλικές γαρίδες μαγειρεμένες σε πλούσια σάλτσα ντομάτας με φέτα, ρίγανη και ούζο



HALLOUMI CHEESE - 9

Grilled village halloumi cheese with fig jam and rocket leaves
Χωριάτικο χαλούμι στη σχάρα με μαρμελάδα σύκο και φύλλα ρόκας



salads ΣΑΛΑΤΕΣ

VILLAGE - small / μικρή 6.5 - large / μεγάλη 9.5

Lettuce, onion, tomato, cucumber, feta cheese, olives, green pepper, capers, olive oil and vinegar dressing
Μαρούλι, κρεμμύδι, ντομάτα, αγγουράκι, φέτα, ελιές, πράσινη πιπεριά, κάπαρη και ντρέσινγκ από ελαιόλαδο και ξύδι



HALLOUMI - 13

Green salad, halloumi cheese, dried figs, roasted walnuts, cherry tomatoes, mint and honey mustard dressing
Πράσινη σαλάτα, χαλούμι, αποξηραμένα σύκα, καβουρδισμένα καρύδια, ντοματίνια, δυόσμος και ντρέσινγκ μουστάρδας με μέλι



GOAT'S CHEESE SALAD - 15

Goat's cheese, crispy green leaves, cherry tomatoes, pomegranate, roasted walnuts and raspberry vinaigrette.
Κατσικίσιο τυρί, τραγανά πράσινα φύλλα, ντοματίνια, ρόδι, καβουρδισμένα καρύδια και βινεγκρέτ από βατόμουρο.



CHICKEN CAESAR - 14

Grilled chicken, iceberg and romaine lettuce, cherry tomatoes, croutons, parmesan flakes and Caesar dressing
Κοτόπουλο, μαρούλια iceberg και romaine, ντοματίνια, κρουτόν, νιφάδες παρμεζάνας και Caesar dressing



PRAWNS CAESAR - 16

Prawns, iceberg and romaine lettuce, croutons, parmesan flakes and Caesar dressing
Γαρίδες, μαρούλια iceberg και romaine, κρουτόν, νιφάδες παρμεζάνας και Caesar dressing



SEAFOOD - 16.5

Crispy field greens, cherry tomatoes mixed with a fine selection of seafood (mussels, shrimps, calamari, octopus) and mango vinaigrette
Πράσινη σαλάτα με ντοματίνια, ποικιλία θαλασσινών (μύδια, γαρίδες, καλαμάρι, χταπόδι) και βινεγκρέτ μάνγκο



raw BAR MENU

OYSTERS - Fine De Claire N°1

6pcs / τεμχ. - 24 | 12pcs / τεμχ. - 44

Shucked fresh in order. Served with Mignonette and Sriracha sauce
Ανοίγονται κατά παραγγελία. Σερβίρονται με σάλτσα Mignonette και Sriracha



TUNA TARTARE - 16

Fresh tuna infused with soya sauce, served on a mixture of fresh avocado, coriander and spring onion, topped with roasted sesame seeds

Φρέσκος τόνος με σάλτσα σόγιας, σερβιρισμένος με μείγμα από φρέσκο αβοκάντο, κόλιανδρο, φρέσκο κρεμμυδάκι και καβουρδισμένο σουσάμι



lobsters ΑΣΤΑΚΟΙ

LOBSTER PASTA "ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ" - 12 per 100gr

Pasta with whole fresh lobster in a creamy tomato sauce infused with ouzo, cherry tomatoes, black pepper and fresh basil

Μακαρονάδα με φρέσκο αστακό σε κρεμώδης σάλτσα ντομάτας με ούζο, ντοματίνια, μαύρο πιπέρι και φρέσκο βασιλικό



LOBSTER - 12 per 100gr

Fresh lobster cooked on the grill with with garlic butter.

Served with seasonal vegetables and crushed potatoes

Φρέσκος αστακός μαγειρεμένος στη σχάρα με βούτυρο σκόρδου.

Σερβίρεται με εποχιακά λαχανικά και θρυμματισμένες πατάτες



fresh seafood ΦΡΕΣΚΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Fresh fish from our counter display. Please ask your waiter for availability
Φρεσκα ψάρια απο την βιτρίνα μας. Ρωτήστε τον σερβιτόρο σας για διαθεσιμότητα



DENTEX - Συναγρίδα €70 per kg
RED SNAPPER - Φαγκρί
DUNSKY GROUPER - Ορφός

GROUPER - Ασπρόβλαχος €70 per kg
RED MULLET - Μπαρπούνι
SFYRNA - Σφύρνα

COURCOUNES - Κουρκούνες €65 per kg
SORKOS - Σορκός
PARROT FISH - Σκάρος
MOURMOUROS - Μούρμουρος
PANDORA - Λυθρίνι

CALAMARI - Καλαμάρι Grilled or Fried / Σχαρας ή Τηγανιτο €45 per kg
CUTTLE FISH - Σουπιες Grilled / Σχάρας

WHITEBAIT - Μαρίδα Fried / Τηγανιτή €8.5 per 250g
SMELT - Αθερίνα Fried / Τηγανιτή
BOGUE - Γόπα Fried / Τηγανιτή
SARDINES - Σαρδέλλες Fried / Τηγανιτές
BABY CRABS - Καβουράκια Fried / Τηγανιτά

KING PRAWNS - Βασιλικές Γαρίδες Grilled / Σχάρας €2.5 1 pcs / τεμχ

sea TREASURES

SEAFOOD PLATTER - 45

A variety of 4 grilled king prawns, 4 mussels, 500gr sea bass, bogue, grilled and fried calamari. Served with seasonal vegetables and crushed potatoes

Ποικιλία από 4 βασιλικές γαρίδες σάρας, 4 μύδια, 500gr λαβράκι, γόπα, τηγανιτό και σάρας καλαμάρι. Σερβίρεται με εποχιακά λαχανικά και θρυμματισμένες πατάτες



SEA BASS 450gr 17.5

Sea Bass on the grill with lemon and olive oil dressing.

Served with seasonal vegetables and crushed potatoes

Λαβράκι στη σάρα με λαδολέμονο. Σερβίρεται με εποχιακά λαχανικά και θρυμματισμένες πατάτες



OCTOPUS 250gr - 26.5

Octopus on the grill with lemon, olive oil and oregano dressing.

Served with seasonal vegetables and crushed potatoes

Χταπόδι στη σάρα με ντρέσινγκ λεμονιού, ελαιόλαδου και ρίγανης.

Σερβίρεται με εποχιακά λαχανικά και θρυμματισμένες πατάτες



CALAMARI - 17

Fried baby calamari. Served with side salad, french fries and tartar sauce

Καλαμαράκια τηγαντά. Σερβίρεται με συνοδευτική σαλάτα, πατάτες τηγανιτές και σώς ταρτάρ



SWORDFISH - 17.5

Fresh swordfish steak, cooked on the grill with lemon and olive oil dressing.

Served with side salad and crushed potatoes

Φρέσκο φιλέτο ξιφία στη σάρα με με ντρέσινγκ λεμονιού και ελαιόλαδου.

Σερβίρεται με συνοδευτική σαλάτα και θρυμματισμένες πατάτες



COD FILLET - 17

Golden fried cod fillet in beer batter. Served with side salad, french fries and tartar sauce

Φιλέτο μπακαλιάρου σε κουρκούτι μπίρας. Σερβίρεται με συνοδευτική σαλάτα, πατάτες τηγανιτές και σάλτσα ταρτάρ



SALMON TERIYAKI - 17.5

A fillet of Norwegian salmon baked in the oven, topped with Teriyaki glaze and sprinkled with roasted sesame seeds. Served with seasonal vegetables and basmati rice

Φιλέτο σολομού Νορβηγίας στο φούρνο, με γλάσο Τερίγκι και καβουρδισμένο σουσάμι.

Σερβίρεται με εποχιακά λαχανικά και ρύζι μπασμάτι



meat DISHES

PORK CHOP 700gr - 17

Marinated pork chop on the grill. Served with french fries and side salad
Μαριναρισμένη χοιρινή μηριζόλα στη σχάρα. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές και σαλάτα



PORK SPARE RIBS - 18

Back ribs tender lean pork, basted with BBQ sauce.
Served with french fries
Χοιρινά παιδάκια, μαριναρισμένα με σάλτσα BBQ.
Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές



CHICKEN SOUVLAKI - 14

Marinated chicken kebab on the grill. Served with side salad, french fries, pita bread and tzatziki
Μαριναρισμένο κοτόπουλο στη σχάρα. Σερβίρεται με συνοδευτική σαλάτα, πατάτες τηγανιτές, πίτα και τζατζίκι



LAMB SHANK "KOTSI" - 23

Slow cooked lamb shank, marinated in commandaria wine and fresh herbs.
Served over lamb jus, seasonal vegetables and crush potatoes.
Σιγοψημένο κότσι αρνιού στο φούρνο, μαριναρισμένο σε κουμανταρία και φρέσκα μυρωδικά.
Σερβίρεται με αρνίσιο ζωμό, εποχιακά λαχανικά και θρυμματισμένες πατάτες.

BLACK ANGUS TENDERLOIN STEAK 250gr - 35

Grilled fresh Black Angus tenderloin. Served with seasonal vegetables, crushed potatoes and mushroom sauce
Φρέσκο φιλέτο Black Angus tenderloin στη σχάρα. Σερβίρεται με εποχιακά λαχανικά, θρυμματισμένες πατάτες και σάλτσα μανιταριών



pasta ΖΥΜΑΡΙΚΑ

SPAGHETTI BOLOGNESE - 13

Spaghetti with minced beef meat cooked in a rich tomato and herbs sauce
Σπαγγέτι με βοδινό κιμά μαγειρεμένο σε πλούσια σάλτσα ντομάτας και μπαχαρικών.



SEAFOOD PASTA - 17.5

A variety of fine seafood cooked with spaghetti in fresh tomato and shrimp bisque sauce.

Ποικιλία από εκλεκτά θαλασσινά μαγειρεμένα με спаγγέτι σε σάλτσα ντομάτας και γαρίδας



PRAWN PASTA - 16.5

Spaghetti with prawns, in fresh tomato and shrimp bisque sauce topped with parmesan flakes.

Σπαγγέτι με γαρίδες σε σάλτσα ντομάτας και γαρίδας με νιφάδες παρμεζάνας.



MUSHROOM RIGATONI - 13

Rigatoni with sauteed mushrooms, sundried tomatoes, roasted peppers, baby rocket and basil pesto sauce

Ριγκατόνι με μανιτάρια σοτέ, λιαστές ντομάτες, ψητές πιπεριές, baby ρόκα και σάλτσα πέστο βασιλικού



LOBSTER PASTA "ASTAKOMAKARONADA" - 12 per 100gr

Pasta with whole fresh lobster in a creamy tomato sauce infused with ouzo, cherry tomatoes, black pepper and fresh basil

Μακαρονάδα με φρέσκο αστακό σε κρεμώδης σάλτσα ντομάτας με ούζο, ντοματίνια, μαύρο πιπέρι και φρέσκο βασιλικό



sides ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

FRENCH FRIES Τηγανιτές Πατάτες - 3.5

CRUSHED POTATOES Πατάτες Θρυμματισμένες - 3.5

SEASONAL VEGETABLES Εποχιακά Λαχανικά - 4

SIDE SALAD Συνοδευτική Σαλάτα - 4

BASMATI RICE Ρύζι Μπασμάτι - 3.5

kids MENU

SPAGHETTI - 7

Spaghetti plain or with tomato sauce.
Σπαγγέτι σκέτα ή με σάλτσα ντομάτας.



KIDS CALAMARI - 9

Small bites of fresh calamari with french fries
Μικρές μπουκιές από φρέσκο καλαμάρι και πατάτες τηγανιτές



CHICKEN SCHNITZEL - 8.5

Chicken schnitzel with French fries
Σνίτσελ κοτόπουλου με πατάτες τηγανιτές



KIDS CHEESE BURGER - 9

Black angus beef burger with cheese. Served with French fries
Βοδινό μπιφτέκι Black Angus με τυρί. Σερβίρεται με πατάτες τηγανιτές



PIZZA MARGARITA - 11

Mozzarella and tomato sauce
Πίτσα μαργαρίτα με μοτσαρέλα και σάλτσα ντομάτας





wines

ΚΡΑΣΙΑ

wines BY THE GLASS 18.7cl

WHITE

| | |
|--|-----|
| CYPRUS | |
| KOUKOUVAGIA | 5.5 |
| Xynisteri, Zambartas Wineries | |
| GREECE | |
| BIANCONERO | 6.5 |
| Chardonnay, Assyrtiko, Theopetra Estates | |
| BIANCONERO MUSCAT | 6.5 |
| Theopetra Estates, Medium Sweet | |

RED

| | |
|------------------------------------|-----|
| CYPRUS | |
| KOUKOUVAGIA | 5.5 |
| Shiraz, Mataro, Zambartas Wineries | |
| GREECE | |
| BIANCONERO | 6.5 |
| Shiraz, Merlot, Theopetra Estates | |

ROSE

| | |
|--|-----|
| CYPRUS | |
| KOUKOUVAGIA Mataro, Zambartas Wineries | 5.5 |
| PORTUGAL | |
| MATEUS | 5.5 |
| GREECE | |
| BIANCONERO | 6.5 |
| Shiraz, Merlot, Theopetra Estates | |

DESSERT WINES 5cl

| | |
|----------------------------------|-----|
| CYPRUS | |
| COMMANDARIA Kyperounda Winery | 4.5 |
| COMMANDARIA ST. JOHN, KEO Winery | 4 |

champagnes ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

| | | | |
|--------------------------------------|----|-------------------------------------|-----|
| Moet & Chandon Brut 20cl | 30 | Dom Perignon Brut 75cl | 295 |
| Moet & Chandon Brut 37.5cl | 50 | Henri Mandois Brut 75cl | 70 |
| Moet & Chandon Brut 75cl | 85 | Henri Mandois Brut 37.5cl | 35 |
| Moet & Chandon Rose Brut 75cl | 95 | Henri Mandois Rose Brut 75cl | 80 |

sparkling wines ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ

| | | | |
|------------------------------------|----------------------------------|--|----|
| ITALY | | | |
| Tereza Rizzi Prosecco D.O.C. | 20cl 6.5 - 75cl 22 | Zardetto Spumante Rose 75cl | 28 |
| Tereza Rizzi Rose Extra Dry | 20cl 6.5 - 75cl 22 | Scavi & Ray Moscato Spumante (Medium Sweet) 75cl | 22 |
| Zardetto Prosecco Brut 75cl | 26 | | |
| Superiore Valdobbiadene D.O.C.G | | | |

white WINES 75cl

| | | |
|---|-----------------------|----|
| CYPRUS | | |
| ZAMBARTAS SÉMILLON | 37.5cl 14 - 75cl | 24 |
| Sauvignon Blanc, <i>Zambartas Wineries</i> | | |
| PETRITIS Xynisteri, <i>Kyperounda Winery</i> | | 20 |
| TSIAKKAS Chardonnay, <i>Tsiakkas Winery</i> | | 23 |
| VLISSIDES | | 24 |
| Sauvignon Blanc, <i>Vlassides Winery</i> | | |
| VASILIKON Xynisteri, <i>Vasilikon Winery</i> | | 20 |
| GREECE | | |
| MONOGRAPH Moschofilero, <i>GAIA Wines</i> | | 21 |
| BIBLIA CHORA | | 30 |
| Assyrtiko, Sauvignon Blanc, <i>Ktima Biblia Chora</i> | | |
| GEROVASSILIOU | | 33 |
| Malagousia, <i>Ktima Gerovassiliou</i> | | |
| THEMA | | 29 |
| Assyrtiko, Sauvignon Blanc, <i>Ktima Pavlidis</i> | | |
| VENETO - ITALY | | |
| PINOT GRIGIO | 37.5cl 15 - 75cl | 24 |
| delle Venezie by <i>Zenato</i> | | |
| NEW ZEALAND | | |
| MATUA Sauvignon Blanc, <i>Marlborough</i> | | 30 |
| FRANCE | | |
| PETIT CHABLIS | | 39 |
| <i>Domaine des Quatre Saisons</i> | | |
| SANCERRE | <i>Pascal Jolivet</i> | 45 |
| SOUTH AFRICA | | |
| PORCUPINE RIDGE | | 21 |
| <i>Chenin Blanc, Boekenhoutskloof</i> | | |
| CHILE | | |
| LAPOSTOLLE | | 24 |
| Grand Selection Sauvignon Blanc <i>Casa Lapostolle</i> | | |

red WINES 75cl

| | | |
|--|------------------|----|
| CYPRUS | | |
| TSIAKKAS | | 27 |
| Cabernet Sauvignon, <i>Tsiakkas Winery</i> | | |
| VLISSIDES Shiraz, <i>Vlassides Winery</i> | | 25 |
| AGIOS ONOUFRIOS | | 20 |
| Syrah, Cabernet Sauvignon, <i>Vasilikon Winery</i> | | |
| ZAMBARTAS | 37.5cl 15 - 75cl | 26 |
| Mataro, Yiannoudi, <i>Zambartas Wineries</i> | | |
| VLISSIDES Merlot, <i>Vlassides Winery</i> | | 25 |
| ARGENTINA - MENDOZA | | |
| MALBEC RESERVA BODEGA NORTON | | 36 |
| VENETO - ITALY | | |
| VALPOLICELLA CLASSICO Superiore Zenato | | 31 |
| ITALY | | |
| PRIMITIVO DI MANDURIA DOC | | 36 |
| by <i>Feudi di San Gregorio</i> | | |
| SOUTH AFRICA | | |
| BARISTA PINOTAGE, <i>Robertson Winery</i> | | 22 |

rose WINES 75cl

CYPRUS

TSIAKKAS RODINOS **37.5cl** 12 - **75cl** 20
Grenache, *Tsiakkas Winery*

AKTI 28
Lefkada, Mavro, *Kyperounda Winery*

ZAMBARTAS ROSÉ 25
Lefkada, Cabernet Franc, *Zambartas Wineries*

EINALIA 20
Syrah, Maratheftiko, *Vasilikon Winery*

GREECE

AKAKIES 21
Rose, Xinomavro, *Kyr Yianni Winery*

ITALY

BELGUARDO ROSÉ 29
Toscana IGT, Mazzei, Sangiovese, Syrah

FRANCE

MIRAVAL ROSÉ 45
Côtes de Provence, Cinsaut,
Grenache Rouge, Rolle, Syrah

WHISPERING ANGEL 39
Côtes de Provence Rosé, Grenache,
Cinsault and Rolle (Vermentino)

CHILE - CASABLANCA VALLEY

LAPOSTOLLE LE ROSÉ 25
Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvèdre



cocktails

ΚΟΚΤΕΪΛΣ

chris FAVORITES - 9

SECRET BEACH

Capucana Cachaca Rum, Dry Curacao, passion fruit, rose pepper, orange, cranberry

DARK N' STORMY

Spiced rum, Grand Marnier orange liqueur, lychee liqueur, passion fruit puree, red grapefruit juice

PASSION COOLER

Vodka citron, passion fruit, lime, sugar, ginger beer

GIN BASIL SMASH

Aromatic gin, fresh basil, lemon, sugar

AMARETTO SOUR

Amaretto Disaronno, fresh lemon juice, sugar, Fee Foam

soft AND REFRESHING - 9

MOJITO

Traditional Cuban highball made of muddled lime, fresh mint, sugar, stirred with Havana Club 3 años Rum, and served over ice topped with Soda Water

BERRY CAIPIROSHKA

Fresh lime muddled with berries, strawberry and sugar, and served with a portion of vodka over crushed ice

PINA COLADA

Havana Club Rum mixed with coconut cream and pineapple juice

FROZEN DAIQUIRI

Havana Club 3 años Rum and Triple Sec blended with ice, strawberries and fresh lime juice, and served up frozen with a dry orange twist

FROZEN MARGARITA

Tequila Jose Cuervo and Triple Sec blended with ice, strawberries and fresh lemon juice, and served up frozen with a dry orange twist

CARIBBEAN MULE

Spiced Rum, ginger beer, angostura bitters, lime

P.S. MARTINI

Absolut Vanilla Vodka and Passoã liqueur shaken with passion fruit and a squeeze of lime, and served with a shot of Prosecco on the side

bubbly EDITION - 9.5

APEROL SPRITZ

Aperol and Prosecco

PAMPELLE SPRITZ

Red grapefruit Pampelle and Prosecco

GREEK SPRITZ

Skinos, apple juice and Prosecco

*gin*spiration MADRID STYLE 33cl

NOT A GIN & TONIC - 7

Non-alcoholic gin mixed with berries and Mediterranean Tonic Water

MONKEY 47 - 14

Monkey 47 Gin, dry cranberries, orange peel, lemon peel, Mediterranean Tonic Water

HENDRICK'S - 9.5

Hendrick's Gin, cucumber, Three Cents Aegean Tonic Water

GIN MARE - 9.5

Gin Mare, pink grapefruit, basil, rosemary, Three Cents Aegean Tonic Water

OPIHR - 9

Opihr Gin, strawberries, rosemary, Three Cents Cherry Soda Water

CRAFTERS AROMATIC - 8.5

Aromatic Gin, rose, dry flowers, Three Cents Fever Tree Tonic

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA - 9

Aberfalls Orange Gin, mint, lemon, orange, Mediterranean Tonic Water

GIN N BERIES - 7.5

Pink Gin, forest fruit berries, Pink Grapefruit Soda



drinks
ΠΟΤΑ

coffeez ΚΑΦΕΔΕΣ

ICED COFFEES

| | |
|-------------------|------|
| Frappe | 3.5 |
| Freddo Espresso | 3.5 |
| Freddo Cappuccino | 3.75 |
| Iced Latte | 3.75 |
| Iced Americano | 3.75 |

HOT BEVERAGES

| | |
|----------------------------|------|
| Americano | 3.5 |
| Espresso | 2 |
| Double Espresso | 3 |
| Cappuccino | 3.75 |
| Flat White | 3.75 |
| Espresso Macchiato | 2.5 |
| Latte Macchiato | 3.75 |
| Instant Coffee (Nescafé) | 3.5 |
| Hot Chocolate | 4 |
| Cyprus Coffee | 2 |
| Double Cyprus Coffee | 2.5 |
| ADD SYRUP: | 0.50 |
| Caramel, Hazelnut, Vanilla | |

teaz ΤΣΑΓΙΑ

LUXURY TEA BAGS

| | |
|---|-----|
| English Breakfast, Earl Grey, Green Tea, Peppermint, Herbs & Honey, Pure Camomile | 3.5 |
| English Breakfast, Earl Grey, Πράσινο τσάι | |
| Μέντα, βότανα & μέλι, χαμομήλι | |

milk SHAKES

| | |
|----------------------------------|-----|
| ΜΙΑΚ ΣΕΪΚ | 4.5 |
| Vanilla Chocolate Strawberry | |
| Βανίλια Σοκολάτα Φράουλα | |

beverages ΠΟΤΑ

| | |
|--------------------------|---|
| SOFT DRINKS 33cl | 3 |
| Coca-cola, Sprite, Fanta | |

| | |
|---------------------------------------|---|
| ICED TEA 33cl | 3 |
| Lemon and Peach / Λεμόνι και Ροδάκινο | |

| | |
|---|-----|
| FRUIT JUICES | 2.5 |
| Cartons 250ml: Orange, apple, peach | |
| Κουτιά 250ml: Πορτοκάλι, μήλο, ροδάκινο | |

WATER / NEPO

| | |
|---|------|
| Natural Mineral Water (Cyprus) 100cl | 2.5 |
| Natural Mineral Water (Cyprus) 50cl | 1.5 |
| Acqua Panna (Alpine Water) 1L | 4.75 |
| San Pellegrino, Sparkling Water 25cl | 2.5 |
| San Pellegrino, Sparkling Water 75cl | 4.5 |

fresh JUICES

ΦΡΕΣΚΟΙ ΧΥΜΟΙ

| | |
|--|---|
| DETOX | 5 |
| Carrot, celery, lemon / Καρότο, σέλινο, λεμόνι | |

| | |
|-------------------------------------|---|
| BALANCE | 5 |
| Beetroot, lime, apple and pineapple | |
| Παντζάρι, λάιμ, μήλο και ανανάς | |

| | |
|-----------------------------------|---|
| SUNSHINE | 5 |
| Carrot, apple, orange, ginger | |
| Καρότο, μήλο, πορτοκάλι, τζίντζερ | |

| | |
|---|---|
| GREEN GODDESS | 5 |
| Green apple, cucumber, celery, ginger | |
| Πράσινο μήλο, αγγουράκι, σέλινο, τζίντζερ | |

| | |
|---------------------------|---|
| ORANGE / ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ | 4 |
|---------------------------|---|

| | |
|---------------------------|---|
| POMEGRANATE / ΡΟΔΙ | 6 |
|---------------------------|---|

smoothies ΣΜΟΥΘΙΣ

TROPICANA 6.5

Fresh pineapple and mango with greek yoghurt and coconut milk
Φρέσκος ανανάς και μάνγκο με ελληνικό γιαούρτι και γάλα καρύδας

STRAWBERRY & BANANA 6.5

Fresh Strawberries and bananas with greek yoghurt and coconut milk
Φρέσκες φράουλες και μπανάνες με ελληνικό γιαούρτι και γάλα καρύδας

SAHARA 6.5

Banana and dates with greek yoghurt and almond milk
Μπανάνα και κουρμάδες με ελληνικό γιαούρτι και γάλα αμυγδάλου

BERRIES & STRAWBERRY 6.5

Mixture of strawberries, blueberries and raspberries with greek yoghurt and almond milk
Μείγμα από φράουλες, βατόμουρα και σμέουρα με ελληνικό γιαούρτι και γάλα αμυγδάλου

lemonades ΛΕΜΟΝΑΔΕΣ 33cl

CUBANITA 4.5

Lemonade blended with fresh lime, mint leaves and mint syrup
Λεμονάδα αναμεμιγμένη με φρέσκο λάιμ, φύλλα μέντας και σιρόπι μέντας

SUMMER PASSION 4.5

Lemonade with passion fruit, fresh orange, ginger and soda water
Λεμονάδα με φρούτα του πάθους, φρέσκο πορτοκάλι, τζίντζερ και σόδα

CYPRUS LAVENDER 4.5

Lavender infused lemonade with honey, lemon juice, ginger and soda water
Λεμονάδα με άρωμα λεβάντας, μέλι, χυμό λεμονιού, τζίντζερ και σόδα

Beer DRAFT

| | 250ml | 500ml |
|---------------|-------|-------|
| KEO | 2.5 | 4.0 |
| CARLSBERG | 2.5 | 4.0 |
| LEON | 2.5 | 4.0 |
| STELLA ARTOIS | 3.5 | 5.5 |
| HOEGAARDEN | 4.0 | 6.5 |
| LEFFE BLONDE | 4.0 | 6.5 |
| GUINNESS | 4.0 | 6.5 |

Beer BOTTLE

| | 330ml | 630ml |
|------------------------------|-------|-------|
| KEO | 3.0 | 4.25 |
| CARLSBERG | 3.0 | 4.25 |
| CORONA EXTRA | 4.5 | |
| STELLA ARTOIS (Alcohol Free) | 4.5 | |

ciders DRAFT

| | 250ml | 500ml |
|------------------------------------|-------|-------|
| SOMERSBY | 3.5 | 5.5 |
| REKORDERLIG Strawberry and Lime | 3.5 | 5.5 |

aperitifs ΑΠΕΡΙΤΙΦ

| | 20cl | 5cl |
|-------------------------------|------|-----|
| Ouzo | 15 | 4.0 |
| Zivania | 15 | 4.0 |
| Martini (Dry- Bianco - Rosso) | | 4.5 |
| Campari | | 4.5 |
| Aperol | | 4.5 |

bitters & DIGESTIVES 5cl

| | |
|---------------|-----|
| Jagermeister | 4.5 |
| Fernet Branca | 4.5 |

whiskey ΟΥΙΣΚΙ 5cl

SCOTCH ORDINARY BLENDED

| | |
|---------------|---|
| Ballantine's | 6 |
| Famous Grouse | 6 |
| J&B | 6 |

DELUXE BLENDED

| | |
|--------------------------------|-----|
| Johnnie Walker Black Label | 6 |
| Chivas Regal 12 y.o. | 7 |
| Chivas Regal 18 y.o. | 9 |
| Monkey Shoulder (Blended Malt) | 6.5 |

SINGLE MALT

| | |
|---------------------|----|
| Glenfiddich 12 y.o. | 7 |
| Glenfiddich 15 y.o. | 9 |
| Maccalan 12 y.o. | 14 |

IRISH

| | |
|---------|-----|
| Jameson | 6 |
| Teeling | 7.5 |

AMERICAN

| | |
|----------------------------|-----|
| Woodford Reserve (Bourbon) | 8.0 |
| Bulleit (Bourbon) | 7.5 |
| Bulleit (Rye) | 7.0 |
| Jack Daniels (Tennessee) | 6.0 |

gin TZIN 5cl

DRY

| | |
|----------------------|-----|
| Bombay Sapphire (UK) | 6.0 |
| Gordon's (UK) | 6.0 |
| Beefeater (London) | 6.0 |
| Opihr (spiced - UK) | 7.0 |
| King Fisher (Cyprus) | 6.5 |

NEW WESTERN STYLE

| | |
|------------------------------------|------|
| Hendrick's (Scotland) | 7.0 |
| Gin Mare (Spain) | 7.0 |
| Monkey 47 (Germany) | 12.5 |
| Whitley Neil Rhubarb & Ginger (UK) | 6.0 |
| Tanqueray 10 (UK) | 8.0 |
| Daffy's (Scotland) | 7.0 |

CHOOSE YOUR TONIC AND SODA WATERS

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Fever-Tree Mediterranean Tonic Water | 2.5 |
| Fever-Tree Indian Tonic Water | |
| 3Cents Aegean Tonic Water | |
| 3Cents Pink Grapefruit Soda Water | |
| Fever Tree Elderflower Tonic Water | |

vodka BOTKA 5cl

| | |
|----------------------|-----|
| Beluga Gold (grains) | 7.0 |
| Grey Goose (wheat) | 6.5 |
| Belveder (rye) | 7.0 |
| Chase (potato) | 8.5 |
| Absolut | 5.5 |
| Smirnoff | 5.5 |
| Stolichnaya | 5.5 |

rum POYMI 5cl

RUM

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Captain Morgan Spiced (Jamaica) | 6.0 |
| Plantation Pineapple | 7.0 |
| Diplomatico Exclusiva (Venezuela) | 8.0 |
| Zacapa 23 (Guatemala) | 8.0 |
| Bacardi (Puerto Rico) | 6.0 |
| Havana Club 3 años (Cuba) | 6.0 |
| Havana Club 7 años (Cuba) | 7.0 |
| Angostura 1919 (Trinidad) | 8.0 |

tequila TEKILAA 5cl

| | |
|----------------------|-----|
| Jose Cuervo Reposado | 6.0 |
| Jose Cuervo Silver | 6.0 |
| Patron Silver | 8.0 |
| Patron Reposado | 8.5 |
| Don Julio anejo | 9.0 |

cognac & ARMAGNAC 5cl

| | |
|----------------------|------|
| Martell VS | 6.0 |
| Remy Martin V.S.O.P. | 8.0 |
| Courvoisier V.S.O.P. | 8.0 |
| Hennessy V.O. | 7.0 |
| Hennessy XO | 16.0 |
| Armagnac V.S.O.P. | 7.0 |

brandy 5cl

| | |
|--------------------------------|-----|
| Five Kings (Cyprus) | 6.0 |
| Metaxa 5* (Greek Spirit) | 7.0 |
| Calvados (French apple brandy) | 9.0 |

liqueurs

AIKEP 5cl

| | |
|---------------|-----|
| Baileys | 5.5 |
| Tia Maria | 5.5 |
| Amaretto | 5.5 |
| Grand Marnier | 5.5 |
| Sambuca | 5.5 |
| Kahlua | 5.5 |
| Limoncello | 5.5 |
| Masticha | 5.0 |
| Filfar | 4.5 |

MIXERS

| | |
|---------------------|---|
| Soft Drinks & Juice | 2 |
|---------------------|---|