



MENU

Antipasti & Starters

Fresh Oysters Gillardeau

Shallot infused vinegar, fresh lime (8)

Φρέσκα στρείδια, Ξύδι αρωματισμένο με shallot κρεμμυδάκι και φρέσκο λάιμ.

6 pieces/ τεμάχια

€35

12 pieces/ τεμάχια

€60

Tuna Tartare

€16

Fresh tuna loin, jalapenos emulsion, citrus, ponzu gel. (5,13)

Ταρτάρ από φιλέτο φρέσκου τόνου, με γαλάκτωμα από πιπεριές jalapenos και ponzu τζελ πορτοκαλιού.

Cured Fresh Salmon

€15

Salmon fillet ceviche, citrus vinaigrette, avocado, chili, black caviar. (5,9)

Ceviche από φιλέτο σολομού, με ντρέσινγκ πορτοκαλιού, αβοκάντο, τσίλι και μαύρο χαβιάρι.

Black Angus Beef Tartare

€19

Hand cut minced beef, capers, red onions, parsley, Dijon mustard, egg yolk. (4,9)

Ταρτάρ από μοσχάρι κιμά κομμένο στο χέρι, με κάπαρη, κόκκινο κρεμμύδι, μαϊντανό, μουστάρδα Dijon και κρόκο αυγού.

Black Angus Beef Carpaccio

€17

Thin slices of beef, parmesan flakes, baby rucola, truffle slices, glazed balsamic vinegar. (7,14)

Carpaccio από λεπτοκομμένες φέτες μοσχαριού, με νιφάδες παρμεζάνας, baby ρόκα, νιφάδες τρούφας και γλάσο βαλσάμικο.

Antipasti Platter for Two

€24

Meat: Prosciutto, Salami Milano, Mortadella.

Αλλαντικά: Προσούτο, Σαλάμι Milano, Μορταδέλα.

Cheese: Parmesan, Gorgonzola, Barolo cheese.

Τυριά: Παρμεζάνα, Γκοργκοντζόλα, τυρί Barolo.

Served with grilled artichokes, cherry tomatoes, pickled capers and onions. (7)

Συνοδεύεται με αγκινάρες στην σχάρα, ντοματίνια cherry, κάπαρη τουρσί και κρεμμύδι.

Seafood Antipasti for Two

€28

Clams, King Prawns, Black Mussels with Passion Fruit, Gavros Marinated, lemon and ginger zest, served with cherry tomatoes, green olives, pickled capers and onions. (1,3,5,8)

Κυδώνια, Βασιλικές γαρίδες, Μαύρα μύδια με passion fruit, Γαύρος μαριναρισμένος, ζύσμα λεμονιού και τζίντζερ. Σερβίρεται με ντοματίνια cherry, πράσινες ελιές, κάπαρη τουρσί και κρεμμύδια.

Beef Tonnato

€16

Slow cooked Black Angus Beef with red onion petals, parmesan cheese, caper berries and tuna sauce. (5,7)

Σηγοποιημένο μοσχάρι Black Angus, με πέταλα κόκκινου κρεμμυδιού, παρμεζάνα, μούρα κάπαρης και σάλτσα τόνου.

Antipasti & Starters

Don Carlo Aubergine and Parmesan

€14

Oven baked aubergines with tomato confit, parmesan cheese, pesto emulsion, baby rucola. (7,10)

Ψητές μελιτζάνες στον φούρνο, με confit ντομάτας, παρμεζάνα, emulsion από πέστο και baby ρόκα.

Burrata

€14

Fresh Tomatoes, peach compote, glazed balsamic vinegar, basil oil. (7,14)

Burrata, φρέσκες ντομάτες, με κομπόστο ροδάκινου, γλάσο βαλσάμικο και ελαιόλαδο αρωματισμένο με βασιλικό.

Lobster and Crab Ravioli

€19

Bisque and orange sauces with broccoli and parmesan tuiles. (1,2,3,7)

Ραβιόλι με αστακό και καβούρι, με σάλτσα bisque και πορτοκάλι, μπρόκολο και τσιπς παρμεζάνας.

Duck Foie Gras

€19

Celeriac puree, sweet and sour white grapes, Amarena cherry glaze. (1,7)

Φουά γκρα (Συκώτι πάπιας), με πουρέ σελινόριζας, γλυκόξινα λευκά σταφύλια και γλάσο κερασίου Amarena.

King Scallops

€18

Seared scallops with cauliflower puree, peas and parsley oil. (7,8)

Σοταρισμένα χτένια, με πουρέ κουνουπιδιού, αρακά και ελαιόλαδο αρωματισμένο με μαϊντανό.

Haloumi Oven Baked

€12

Cherry tomatoes, baby rucola, quince-kidoni salsa. (7)

Χαλούμι ψημένο στον φούρνο, με ντοματίνια cherry, baby ρόκα, σάλτσα κυδωνιού.

Gavros (anchovies) with Red Pearl

€14

Quinoa, virgin olive oil, paprika, asparagus, rucola and red caviar. (5,9)

Γαύρος, με κινόα, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, πάπρικα, σπαράγγια, ρόκα και κόκκινο χαβιάρι.

Bruschetta Classic 4pcs / τεμάχια

€7

Tomato, red onion, fresh basil, Extra Virgin olive oil. (1)

Τραγανή μπρουσκέτα με ντομάτα, κόκκινο κρεμμύδι, φρέσκο βασιλικό και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

Aubergines Bruschetta 4pcs / τεμάχια

€7

Mozzarella, truffle oil, cubes of aubergines. (1,7)

Τραγανή μπρουσκέτα με μοτσαρέλα, λάδι τρούφας και κύβους μελιτζάνας.

Parma Ham Bruschetta 4pcs/ τεμάχια

€7

Goat cheese, Parma ham and glazed balsamic. (1,7,14)

Τραγανή μπρουσκέτα με Parma ham, κατσικίσιο τυρί και γλάσο βαλσάμικου.

Focaccia

€5

Tomato salsa with Mountain herbs and Extra Virgin olive oil. (1)

Φοκάτσια, σάλτσα ντομάτας με βότανα του βουνού και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

Soups

Tomato soup

€9

Accompanied with basil oil (2)

Φρέσκια σούπα ντομάτας με λάδι βασιλικού.

Soup of the day

€9

Please ask your waiter.

Σούπα της ημέρας.

Παρακαλώ διευκρινίστε με τον σερβιτόρο σας.

Salads

Fried Calamari Salad

€18

Cherry tomatoes pickled red onions, fresh microgreens, parmesan flakes, tossed in a flavorful blend of sweet chili sauce and balsamic dressing. (1,3,7,9,10,12,14)

Καλαμάρι παναρισμένο σε σιμιγδάλι, με ντοματίνια cherry, κόκκινο κρεμμύδι τουρσί, ανάμεικτα φύλλα σαλάτας, νιφάδες παρμεζάνας, με σάλτσα από γλυκό τσίλι και ντρέσινγκ βαλσάμικου.

Goat Cheese and Spinach Salad

€16

Baby spinach sweet potatoes combined with hazelnut, drizzled with fruity vinaigrette. (7,9,10)

Κατσικίσιο τυρί, φύλλα σπανακιού, γλυκοπατάτα, σε συνδυασμό με φουντούκι και φρουτώδες ντρέσινγκ.

Greek salad

€16

Cherry tomatoes, cucumber, red onion, olives, capers, feta cheese and aromatic Extra Virgin olive oil with herbs. (1,7)

Ντοματίνια cherry, αγγούρι, κόκκινο κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, φέτα και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο αρωματισμένο με βότανα.

Mango salad

€17

Mango, Parma Ham, Barolo cheese, baby salad leaves, pomegranate and honey dressing. (7,14)

Μάνγκο, Parma Ham, τυρί Barolo, ανάμεικτα φύλλα σαλάτας, με ντρέσινγκ από ρόδι και μέλι.

Avocado and Chicken Salad

€18

Avocado, baby salad leaves, beetroots, tomatoes, red onion, cilantro, bell peppers, chicken, lime and Extra Virgin olive oil dressing. (14)

Αβοκάντο, ανάμεικτα φύλλα σαλάτας, παντζάρι, ντομάτα, κόκκινο κρεμμύδι, κόλιανδρο, πιπεριές, κοτόπουλο, με ντρέσινγκ από λάιμ και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

Pasta & Risotto

Lobster Linguine

€85

Bisque sauce, tomato sauce, dried cherry tomatoes, basil-infused oil. (1,2,3,4,7,14)

Λιγκουίνι με αστακό, σάλτσα Bisque, σάλτσα ντομάτας, αποξηραμένα ντοματίνια cherry, αρωματισμένο λάδι με βασιλικό.

Seafood Tagliatelle Pasta

€28

Combination of prawns, scallops, black mussels and clams with creamy saffron sauce and lemon essence. (1,3,4,5,8,7,14)

Ταλιατέλες με συνδυασμό από γαρίδες, χτένια, μαύρα μύδια και κυδώνια, σε κρεμώδη αρωματική σάλτσα με σαφράν και λεμόνι.

Linguini Carbonara

€18

Guanciale, Grana Padano, Pecorino Romano and egg yolk enhanced by freshly ground black pepper. (1,4,7)

Λιγκουίνι με γκουαντσιάλε, Grana Padano, Pecorino Romano και κρόκο αυγού με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Rigatoni Vegetables

€17

Rigatoni, rich tomato sauce, aubergines, bell peppers, zucchini, capers, basil, garlic and olives. (1,4,7,14)

Ριγκατόνι, με σάλτσα ντομάτας, μελιτζάνες, πιπεριές, κολοκύθι, κάπαρη, βασιλικό, σκόρδο και ελιές.

Tagliatelle Chicken

€18

Mascarpone cheese, parmesan flakes, guanciale, mixed wild mushrooms. (1,4)

Ταλιατέλες με κοτόπουλο, τυρί Μασκαρπόνε, νιφάδες παρμεζάνα, γκουαντσιάλε και ανάμεικτα άγρια μανιτάρια.

Ravioli Spinach and Ricotta Cheese

€19

Pasta dough stuffed with ricotta and herbs, parmesan cheese, and butter sage sauce. (1,4,7)

Ραβιόλι με γέμιση από τυρί ricotta, σπανάκι με βότανα, παρμεζάνα, με σάλτσα βουτύρου και φασκόμηλο.

Risotto Mushrooms

€20

Wild mushrooms, parmesan cheese and truffle flakes, drizzled with basil-infused oil. (7,14)

Ριζότο με άγρια μανιτάρια, παρμεζάνα, νιφάδες τρούφας και αρωματισμένο λάδι βασιλικού.

Risotto King Prawns

€20

King prawns marinated green pea and orange zest. (2,3,7,14)

Ριζότο με Βασιλικές γαρίδες, μαρινarisμένο αρακά και ξύσμα πορτοκαλιού.

Gnocchi Cacio Pepe

€17

Fresh homemade gnocchi, parmesan cheese, fresh cream and black pepper (1,4,7)

Φρέσκα χειροποίητα νιόκι, με παρμεζάνα, φρέσκια κρέμα και μαύρο πιπέρι.

◆ Main Courses Meat ◆

Black Angus Fillet Steak 250gr €37

Grilled to perfection in a real flame charcoal oven served with puree of sweet potatoes. (7)
Steak Φιλέτο βοδινό (Black Angus), ψημένο σε ξυλόφουρνο, με πουρέ γλυκοπατάτας.

Rib-Eye Steak 300gr €35

Grilled to perfection in a real flame charcoal oven served with puree of sweet potatoes. (7)
Steak Φιλέτο βοδινό (Rib-eye), ψημένο σε ξυλόφουρνο, με πουρέ γλυκοπατάτας.

Chateaubriand for Two 650gr €85

Grilled to perfection in a real flame charcoal oven. (7)
Φιλέτο βοδινό (Chateaubriand), ψημένο σε ξυλόφουρνο.

Iberico Pork on The Bone €24

Grilled to perfection on a real flame charcoal oven served with apple compote. (7)
Μπριζόλα Ιβηρικού Χοίρου ελευθέρας βοσκής, ψημένη σε ξυλόφουρνο, με compote μήλου.

Rack of Lamb €32

Grilled to perfection in a real flame charcoal oven, infused with rosemary herbs, puree of celeriac (7)
Αρνίσια παϊδάκια, ψημένα σε ξυλόφουρνο, με δεντρολίβανο και πουρέ σελινόριζας.

Black Angus Beef Fillet Rossini €46

Foie gras, fresh truffle, toasted brioche, red wine sauce. (1,4,7)
Φιλέτο Rossini (Black Angus), με φονά γκρα (Συκώτι πάπιας), μπριός και σάλτσα κόκκινου κρασιού.

Grilled chicken €17

Grilled to perfection in a real flame charcoal oven served with mango salsa.
Κοτόπουλο, ψημένο σε ξυλόφουρνο, με σάλτσα από μάνγκο.

Side Dishes

Potatoes puree. Πουρές πατάτας (1,7) €5

Roasted baby potatoes. Ψητές baby πατάτες (7) €5

Potato Gnocchi with herbs. Νιόκι πατάτας με βότανα(4,7,1) €5

Sauté baby broccoli Rabe. Σοταρισμένο μπρόκολο Rabe €6

Asparagus. Σπαράγγια €7

Grilled Seasonal vegetables. Λαχανικά εποχής στη σχάρα €6

Side salad. Συνοδευτική σαλάτα €5

Sauces

Pepper/ Σάλτσα πιπεριού €4

Mushroom/ Σάλτσα μανιταριών (7) €4

Red wine sauce/ Σάλτσα με κόκκινο κρασί (14) €4

◇ Main Courses Fish ◇

Fresh Lobster by Order

€12 by 100gr

24 hours Note

Φρέσκος Αστακός

Κατόπιν παραγγελίας προ 24 ωρών.

Whole Lobster 900-1100gr

€90

Grilled or Thermidor (3,7)

Ολόκληρος Αστακός.

Στην σχάρα ή Thermidor.

Fresh Cyprus Sea Bass Fillet

€23

Cherry tomato salsa, green olives, capers and pea puree. (5,7)

Φρέσκο φιλέτο κυπριακό λαυράκι, με σάλτσα από ντοματίνια cherry, πράσινες ελιές, κάπαρη και πουρέ αρακά.

Fresh Norwegian Salmon Fillet

€23

Salmon fillet with mustard and parmesan sauces, infused with citrus oil. (5,7,9)

Φιλέτο φρέσκου Νορβηγικού σολομού, με σάλτσα μουστάρδας και παρμεζάνας, με αρωματικό λάδι πορτοκαλιού.

King Prawns

€25

Grilled in a real flame charcoal oven with mango, cucumber, ginger salsa, citrus lemon and lime zest, Extra Virgin olive oil. (3,7)

Βασιλικές γαρίδες, ψημένες σε ξυλόφουρνο, με μάνγκο, αγγούρι, σάλτσα, σάλτσα τζίντζερ, ξύσμα λεμονιού και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

Octopus

€25

Grilled in a real-flame charcoal oven, infused with oregano and Extra Virgin olive oil, served on a bed of creamy fava. (2,8,14)

Χταπόδι, ψημένο σε ξυλόφουρνο, με ρίγανη και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, σερβιρισμένο σε κρέμα φάβας.

Side Dishes

Potatoes puree. Πουρές πατάτας (1,7)

€5

Roasted baby potatoes. Ψητές baby πατάτες (7)

€5

Potato Gnocchi with herbs. Νιόκι πατάτας με βότανα(4,7,1)

€5

Sauté baby broccoli Rabe. Σοταρισμένο μπρόκολο Rabe

€6

Asparagus. Σπαράγγια

€7

Grilled Seasonal vegetables. Λαχανικά εποχής στη σχάρα

€6

Side salad. Συνοδευτική σαλάτα

€5

Pizza

Homemade dough in Wood Fired Pizza Oven

Σπιτική ζύμη, ψημένη σε ξυλόφουρνο

Italian pizza

€17

Handmade dough served with tomato sauce, freshly grated mozzarella cheese, mushrooms, salami, red onion, green peppers. (1,7)

Ιταλική πίτσα, με σάλτσα ντομάτας, φρεσκοτριμμένη mozzarella, μανιτάρια, salami, κόκκινο κρεμμύδι, πράσινες πιπεριές.

Pizza Margherita Napoletana

€16

Handmade dough served with tomato sauce, freshly grated mozzarella cheese, basil leaves, herb-infused Extra Virgin olive oil. (1,7)

Πίτσα Μαργαρίτα Ναπολιτάνα, με σάλτσα ντομάτας, φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα, φύλλα βασιλικού, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο αρωματισμένο με βότανα.

Prosciutto Mozzarella

€18

Handmade dough served with tomato sauce served with Prosciutto Crudo slices, fresh Buffalo Mozzarella cheese and rucola leaves drizzled with basil pesto sauce. (1,7,10)

Πίτσα με προσούτο Crudo και βουβαλίσιο τυρί mozzarella, με σάλτσα ντομάτας, ρόκα και σως πέστο.

Spicy Pepperoni Pleasure

€17

Handmade dough served with spicy Marinara sauce, pepperoni, Milano salami, red chili flakes, and mozzarella cheese. (1,7)

Πίτσα πεπερόνι με πικάντικη σάλτσα Μαρινάρα, salami Milano, τσίλι και mozzarella.

Truffle Mushrooms Madness

€18

Handmade dough served with mixed mushroom variety, truffle, mozzarella cheese and fresh thyme. (1,7)

Πίτσα με μείγμα μανιταριών, τρούφα, mozzarella και φρέσκο θυμάρι.

Quattro Formaggi Pizza

€17

Homemade dough with tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, goat cheese, parmesan, drizzled with Extra Virgin olive oil. (1,7)

Πίτσα "Τέσσερα τυριά", με σάλτσα ντομάτας, mozzarella, γκοργκοντζόλα, κατσικίσιο τυρί, παρμεζάνα και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

Veggie Delight Pizza (vegan)

€16

Homemade dough served with vegan cheese, tomato sauce, bell peppers, zucchini, mushrooms, black olives, red onions and fresh basil. (1,7)

Πίτσα με τυρί vegan, σάλτσα ντομάτας, πιπεριές, κολοκύθι, μανιτάρια, μαύρες ελιές, κόκκινο κρεμμύδι και φρέσκο βασιλικό.

King Prawns Pizza

€19

Homemade dough with tomato sauce, zucchini, orange segments

King prawns, mozzarella cheese. (1,3,7)

Πίτσα με Βασιλικές γαρίδες, σάλτσα ντομάτας, κολοκύθι, πορτοκάλι και mozzarella.

Don Carlo pizza

€19

Homemade dough with white cream sauce, fresh pear, pine nuts, gorgonzola cheese, mozzarella cheese, fresh rucola. (1,7,10)

Πίτσα Don Carlo, με λευκή σάλτσα, αχλάδι, κουκουνάρι, γκοργκοντζόλα, mozzarella, ρόκα.

All prices are in Euro and includes VAT

Desserts

Tiramisu	€8
<i>Our twist of traditional Italian tiramisu. (1,4,7,10,14)</i>	
<i>Τιραμισού, η δική μας εκδοχή της κλασσικής ιταλικής συνταγής.</i>	
Panna Cotta	€8
<i>Velvety traditional Italian Panna Cotta, with forest fruits sauce. (1,4,7,10)</i>	
<i>Παραδοσιακή ιταλική Panna cotta, με σάλτσα από φρούτα του δάσους.</i>	
Chocolate Cake Fondant	€9
<i>Accompanied by a delightful combination of crushed vanilla biscuits, vanilla sauce, and a scoop of luscious Amarena cherry gelato. (1,4,7,10)</i>	
<i>Σοκολατένιο κεικ Φοντάν, με θρυμματισμένο μπισκότο και σως βανίλιας, συνοδευμένο με παγωτό κεράσι Amarena.</i>	
Tart with Lemon	€8
<i>Modern style reconstructed lemon tart with rich lemon curd, golden swirls meringue and almond biscuit crumble (1,4,7,10)</i>	
<i>Σύγχρονη εκδοχή τάρτας λεμονιού, με lemon curd, μαρέγκα και τραγανή βάση από μπισκότο αμυγδάλου.</i>	
Crème Brulee Pistachio	€9
<i>Our homemade recipe. (4,7,10)</i>	
<i>Crème Brulee με φιστίκι.</i>	
Fresh-cut fruits for Two	€12
<i>Market availability.</i>	
<i>Φρέσκα φρούτα εποχής.</i>	
Cheese Platter	€14
<i>Selection from our display. (7)</i>	
<i>Ποικιλία των καλύτερων μας τυριών.</i>	
Ice cream by scoop	€4
<i>Chocolate Vanilla, Amarena cherry</i>	
<i>Lemon sorbet (4,7)</i>	
<i>Παγωτό (ανά μπάλα) Σοκολάτα, Βανίλια, Κεράσι Amarena, Lemon sorbet,</i>	
Strawberry Zabaglione for Two	€19
<i>Order 24-hour note. (4)</i>	
<i>Κατόπιν παραγγελίας προ 24 ωρών.</i>	

◆ Beverage Refreshments and Spirits ◆

Soft Drinks

Soft drinks.25cl €4
(Coca cola, Fanta, Sprite, Tonic water, Soda water)

Fresh orange juice.35cl €5

Fruit juice.35cl €4
Orange, Pineapple, Apple, Cranberry

Smoothies €6

Mango, Passion fruit, Green apple, Strawberry

Minerals

San Pellegrino sparkling water.75cl €6

San Pellegrino sparkling water.25cl €3

Aqua Panna mineral water.75cl €5

Beers local

Large bottle (Keo Carlsberg).63cl €5

Small bottle (Keo Carlsberg).33cl €4

Beers Imported

Stella Artois 33cl €6

Corona 33cl €6

Peroni 33cl €6

Moretti 33cl €6

Carlsberg non-alcohol 33cl €6

Flavored Ciders

Kopparberg strawberry & lime €6

Kopparberg mixed fruit €6

Hot Beverages

Espresso €3

Double Espresso €4

Cappuccino €5

Americano €5

Latte €5

Cyprus coffee €3

Tea choice of flavors €5

Freddo espresso €4

Freddo cappuccino €5

Special coffees 5cl

Irish coffee €8

Calypso coffee €8

Amaretto coffee €8

Bailey's coffee €8

Aperitifs 4cl

Ouzo. €5

Ouzo.20cl €16

Zivania €5

Zivania.20cl €16

Tsipouro €5

Tsipouro.20cl €16

Liqueurs 5cl

Grand Marnier €7

Cointreau €7

Amaretto €7

Tia maria €7

Baileys €7

Drambuie €7

Spirit 4cl imported

Gin €6

Premium Gin €8

Vodka €6

Premium Vodka €8

Tequila €7

Whisky 4cl imported

Johnnie walker blue label. €34

Macallan.12y €18

Macallan.18y €45

Johnnie walker black €8

Chivas regal.12y €8

Glenfiddich.12y €9

Jack Daniel €9

Ordinary whisky €7

Chivas Royal Salute.21y €18

Cognacs and Brandy 4cl

Courvoisier x.o €15

Remy Martin x.o €18

Hennessy x.o €25

Hennessy vsop €8

Metaxa 7* €10

◇ Beverage Refreshments and Spirits ◇

Old-Hut Cocktails

Margarita

Tequila, Triple sec, Lime Juice

€8

Daquiri / Mango or Berry

Rum, Homemade Syrup, Lime juice

€9

Cosmopolitan

Citron Vodka, Cointreau, Lemon juice, Cranberry Juice

€8

Mojito

Rum, Homemade syrup, Lime, Soda water, Mint

€8

Negroni

Gin, Campari, Vermouth Rosso

€9

Porn Star Martini

Vanilla Vodka, Vanilla Syrup, Passion fruit, Lime Juice, Prosecco

€8

Manhattan

Bourbon Whisky, Vermouth Rosso, Bitters

€9

Aperol spritz

Prosecco, Aperol, slice of fresh orange

€10

Espresso Martini

Tia maria, Vodka and shot of espresso

€9

House Special Cocktails

The Venetian

Aperol, Berries Puree, Soda Water, Lime Juice, Mint, Prosecco

€10

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Soda water, Thyme

€9

Negroni Sbagliato

Campari, Vermouth, Prosecco

€9

“Pick Me Up” (Tiramisu)

Baileys, Espresso, Chocolate, Vanilla Vodka, Coffee Liqueur

€10

Premium Gin

Hendricks. Fresh Cucumber and red pepper €8

Elderflower tonic €2.50

Monkey 47. Fresh fruit €12

Slimline tonic €2.50

Berkshire botanical. Fresh Blueberries and

Orange €9

Slimline tonic €2.50

Gordons premium pink. Fresh Fruit €8

Elderflower tonic €2.50

Tanqueray. Fresh lemon Slice €8

Pink grapefruit soda €2.50

Mocktails

Vital Boost €6

Banana, Cinnamon, Honey, Almond Milk, Ginger

Berries Moscow Mule €7

Non-alcoholic Gin, Ginger Beer, Berries Puree, Lime Juice

Strawberry Colada €6

Strawberries, Pineapple Juice, Coconut Puree

Passion fruit Martini €7

Non-alcoholic Gin, Vanilla Syrup, Lemon Juice, So

Smoothies €6

Mango, Passion fruit, Green apple, Strawberry