COFFEE & MORE

COFFEE

ΕΣΠΡΕΣΟ / ESPRESSO
ΕΣΠΡΕΣΟ ΔΙΠΛΟ / ESPRESSO DOPPIO
ΕΣΠΡΕΣΟ ΑΜΕΡΙΚΑΝΟ / ESPRESSO AMERICANO
ΕΣΠΡΕΣΟ ΜΑΚΙΑΤΟ / ESPRESSO MACCHIATO
ΦΡΕΝΤΟ ΕΣΠΡΕΣΟ / FREDDO ESPRESSO
ΛΑΤΕ / LATTE
ΣΤΙΓΜΙΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ / INSTANT COFFEE
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ / GREEK COFFEE
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ ΔΙΠΛΟΣ / DOUBLE GREEK COFFEE
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ / CAPPUCCINO
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ ΔΙΠΛΟ / CAPPUCCINO DOPPIO
ΦΡΕΝΤΟ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ / FREDDO CAPPUCCINO
ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ / FILTER COFFEE
ΜΟΚΑΤΣΙΝΟ / MOCCACHINO
ΙΡΛΑΝΔΕΖΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ / IRISH COFFEE

BEVERAGES

ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ / WHITE CHOCOLATE WITH PISTACHIO
ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΝΕΛΑ / CHOCOLATE WITH CINNAMON
ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΠΙΤΕΡ ΜΕ ΡΟΥΜΙ / BITTER CHOCOLATE
WITH RUM
ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΥΔΑ / CHOCOLATE WITH COCONUT
ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΟ / CHOCOLATE WITH CHESNUT
ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ / CHOCOLATE WITH SALTED CARAMEL
(Όλες οι σοκολάτες σερβίρονται και με σαντιγί / All chocolates are also served with whipped cream)
ΚΡΥΟ ΤΣΑΙ / ICED TEA
ΖΕΣΤΟ ΤΣΑΙ / HOT TEA

SMOOTHIES

BLUEBERRY, BANANA, ARONIA, GINGER
STRAWBERRY, CHERRY, CHIA SEEDS
BANANA, CHERRY, OAT FLAKES
CARROT, PEACH, MANGO, CINNAMON
PINEAPPLE, MANGO, APPLE, MINT

JUICES AND REFRESHMENTS

COCA COLA (CLASSIC,ZERO,LIGHT)
FANTA LEMON / ORANGE
SPRITE
SCHWEPPES SODA / TONIC
ΧΥΜΟΙ ΑΜΙΤΑ / AMITA JUICES
ΣΠΙΤΙΚΗ ΛΕΜΟΝΑΔΑ / HOMEMADE LEMONADE
ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ / FRESH ORANGE JUICE
ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ / SPARKLING MINERAL WATER
250ML / 750ML

ENERGY DRINKS

RED BULL
RED BULL ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ / RED BULL ZERO SUGAR
RED BULL ΚΑΡΠΟΥΖΙ / RED BULL WATERMELON

PREMIUM REFRESHMENTS

SCHWEPPES PINK TONIC STYLE
SCHWEPPES PINK GRAPEFRUIT
THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT
THREE CENTS CHERRY SODA
THREE CENTS AEGEAN TONIC
THREE CENTS GINGER BEER
THREE CENTS BERGAMOT

ΠΡΩΙΝΟ/BREAKFAST BRUNCH

ΠΡΩΙΝΟ ARISTOTEL / ARISTOTEL BREAKFAST
Κουλούρι Θεσσαλονίκης, τσουρέκι, ψωμάκι μπριός, βούτυρο, μαρμελάδα, μέλι, πραλίνα φουντουκιού, δύο αυγά επιλογής σας, μπέικον, λουκάνικο, φέτα και μανιτάρια.
Σερβίρεται με δύο καφέδες επιλογής σας.
"Koulouri Thessalonikis", tsoureki, brioche bun, butter, jam, honey, hazelnut cocoa spread, two eggs of your choice, bacon, sausage, feta cheese, and mushrooms. Served with two coffees of your choice.

ΚΑΓΙΑΝΑΣ / SCRAMBLED EGGS WITH TOMATO
Αυγά χτυπημένα, ντοματίνια, κρέμα φέτας, μοσχαρίσιο λουκάνικο και ρίγανη. Σερβίρεται σε ψημένη φοκάτσια.
Scrambled eggs, cherry tomatoes, feta cream, beef sausage and oregano. Served on baked focaccia.

ΑΥΓΑ BENEDICT / EGGS BENEDICT
Αυγά ποσέ, φρεσκοψημένο κουλούρι Θεσσαλονίκης, μαρούλι baby gem, σπιτική ολλανδέζ, καπνιστή πανσέτα και chives
Poached eggs, freshly baked "Koulouri Thessalonikis", baby gem, homemade hollandaise, smoked pancetta and chives

ΑΥΓΑ ΒΡΑΣΤΑ / BOILED EGGS
Δύο βραστά αυγά και φρέσκο σπανάκι σωτέ με μυρωδικά.
Σερβίροντα με ψωμί μπριός
Two boiled eggs and fresh saute spinach with herbs. Served with brioche bun

ΟΜΕΛΕΤΑ COUNTRY / COUNTRY OMELETTE
Υλικά επιλογής: Ντομάτα, κρεμμύδι, φέτα, χοιρινό λουκάνικο, κοτόπουλο, κασέρι, μανιτάρια
Σερβίρεται με φοκάτσια, σαλάτα μαρούλι και ντοματίνια
Ingredients of your choice: tomato, onion, feta cheese, pork sausage, chicken, kasseri cheese, mushrooms.Served with focaccia, lettuce salad and cherry tomatoes.

EGGS AND PARM
Τηγανητό αυγό, ψημένη φοκάτσια, μανιτάρια σωτέ, κρέμα παρμεζάνας, chives, ρόκα και λάδι βασιλικού.
Fried egg, toasted focaccia, sautéed mushrooms, Parmesan cream, chives, arugula and basil olive oil.

SCRAMBLED EGGS
Με φρέσκο βούτυρο, καπνιστό χοιρινό και κρέμα τυριού.
Σερβίρονται με ψωμί brioche.
With fresh butter, smoked pork and cream cheese. Served with brioche bread.

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΠΙΤΕΣ ΚΑΙ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ HOMEMADE PIES AND SANDWICHES

ΤΥΡΟΠΙΤΑ / GREEK FETA PIE
Φέτα, ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
Feta cheese, oregano and extra virgin olive oil.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ / TRADITIONAL SPANAKOPITA
Σπανάκι, φέτα, φρέσκο κρεμμυδάκι, μέντα και άνηθος.
Spinach, feta cheese, spring onion, mint and dill.

PHILLY STEAK SANDWICH
Μοσχάρι, μανιτάρια, κρεμμύδια και λιωμένο τυρί.
Beef, mushrooms, onions and melted cheese.

PARADISO SANDWICH
Μορταδέλα, μοτσαρέλα, φιστίκι, πέστο βασιλικού και πίκλα αγγουριού.
Mortadella, mozzarella, pistachio, basil pesto and pickled cucumber.

GREEK SANDWICH
Φέτα, αγγούρι, ντομάτα, ελιές και φρέσκια ρίγανη.
Feta cheese, cucumber, tomato, olives and fresh oregano.

CAESAR SANDWICH
Κοτόπουλο, μπέικον, Caesar sauce και μαρούλι baby gem.
Chicken, bacon, Caesar sauce and baby gem lettuce.

ΓΛΥΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ / SWEET CHOICES

FLUFFY BUTTERMILK PANCAKES
Με πραλίνα φουντουκιού, μπανάνα και φράουλα
With hazelnut coca spread, banana and strawberry

RED YOGURT PANCAKES
Με μαρμελάδα κόκκινων φρούτων, γιαούρτι με βανίλια, μέλι και φρέσκες φράουλες.
With red fruit jam, vanilla yogurt, honey and fresh strawberries.

TSOUREKI
Με πραλίνα φουντουκιού και μπανάνα
With hazelnut cocoa spread and banana

HEALTHY SALADS AND YOGURT BOWLS

BROCCOLI AND BROWN RICE SALAD
Μπρόκολο, καστανό ρύζι, αμύγδαλα, φρέσκος άνηθος, καλαμπόκι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και χυμός λεμονιού.
Broccoli, brown rice, almonds, fresh dill, corn, extra virgin olive oil and lemon juice.

QUINOA AND SWEET POTATOES SALAD
Κινόα, γλυκοπατάτες, κάσιους, μαύρα φασόλια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και χυμός λεμονιού.
Quinoa, sweet potatoes, cashews, black beans, extra virgin olive oil and lemon juice.

VANILLA YOGURT BOWL
Γιαούρτι, σπόροι τσία, εκχύλισμα βανίλιας, σιρόπι σφενδάμου, βατόμουρα και φράουλες.
Yogurt, chia seeds, vanilla extract, maple syrup, blueberries and strawberries.

BLUEBERRIES YOGURT BOWL
Γιαούρτι, μύρτιλα, σπόροι τσία, γκρανόλα, σιρόπι σφενδάμου και δημητριακά.
Yogurt, blueberries, chia seeds, granola, maple syrup and cereal.

LUNCH / DINNER

Foccacia
Ψωμί σερβιρισμένο με κρέμα από πιπεριές Φλωρίνης και χειροποίτη κρέμα φέτας με φρέσκα μυρωδικά.
Bread served with Florina pepper cream and handmade feta spread with fresh herbs.

APPERIZERS

Quiche Lorraine
Τάρτα quiche με μπέικον, αυγό, γραβιέρα και κρέμα.
Quiche tart with bacon, eggs, graviera cheese and cream.

Camembert with truffle & honey
Camembert ψητό, λάδι τρούφας και μέλι. Σερβίρεται με ψωμί μπριός.
Camembert cheese, truffle olive oil and honey. Served with brioche bread.

Beef Tacos
Tacos με σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο κιμά και σάλτσα τσιμιτσούρι.
Tacos with slow cooked minced beef and chimichurri sauce.

Haloumi
Χαλούμι ψητό, χειροποίητο πέστο λιαστής ντομάτα, τορτίγιες, άγρια ρίγανη και baby gem.
Frilled haloumi chesse, handmade sundried tomato pesto, tortillas, wild oregano and baby gem.

Mushroom and Graviera
Μανιτάρια σωταρισμένα σε λευκό κρασί, κουκουνάρι και γραβιέρα.
Mushrooms sauté with white wine, pine nut and Graviera cheese.

Burrata
Φρέσκια Burrata μοτσαρέλας, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ντοματίνια και φρέσκος βασιλικός.
Fresh Mozzarella Burrata, extra virgin olive oil, cherry tomatoes and fresh basil.

Arancino
Με μοσχαρίσιο κιμά, σαφράν και σάλτσα ψητής ντομάτας.
With minced beef, saffron and roasted tomato sauce.

SALADS

Caesar Salad
Κοτόπουλο, φρέσκο μαρούλι, αυθεντική Caesar sauce, τραγανό μπέικον, παρμεζάνα και κρουτόν.
Chicken, fresh lettuce, original Caesar sauce, crispy bacon, parmesan cheese and croutons.

Beetroot
Ψητό παντζάρι, κατσικίσιο τυρί, φιλέτο πορτοκαλιού, καρύδια, φρέσκια μέντα και ντρέσινγκ από ξίδι ρυζιού.
Roasted beetroot, goat cheese, orange fillet, walnuts, fresh mint and rice vinegar dressing.

Quinoa and Sweet potatoes
Κινόα, γλυκοπατάτες, κάσιους, μαύρα φασόλια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και χυμός λεμονιού.
Quinoa, sweet potatoes, cashews, black beans, extra virgin olive oil and lemon juice.

Mediterranean
Ντοματίνια, κάπαρη, κατίκι Δομοκού και φρέσκια ρίγανη.
Cherry tomatoes, capers, Katiki Domokou cheese and fresh oregano.

Broccoli and Brown Rice
Μπρόκολο, καστανό ρύζι, αμύγδαλα, φρέσκος άνηθος, καλαμπόκι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και χυμός λεμονιού.
Broccoli, brown rice, almonds, fresh dill, corn, extra virgin olive oil and lemon juice.

BURGER

Double Smashed Burger
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι smashed, χειροποίητο brioche, μοτσαρέλα, μπέικον, καραμελωμένα κρεμμύδια, πίκλα αγγούρι και bourbon barbeque sauce.
Smashed beef burger, handmade brioche bun, mozzarella, bacon, caramelized onions, pickled cucumber and bourbon barbeque sauce.

Crispy chicken burger
Κοτόπουλο στήθος πανέ, χειροποίητο brioche, μαρούλι, ντομάτα, μουστάρδα και tartar sauce.
Crispy chicken breast, handmade brioche bun, lettuce, tomato, mustard and tartar sauce.

MEAT AND FISH

Roasted Chicken
Ψητό κοτόπουλο, πατάτες τηγανιτές και μαγιονέζα ελιάς.
Roasted chicken, French fries and olive mayonnaise.

Beef Fillet
Μοσχαρίσιο φιλέτο, σάλτσα βουτύρου αρωματισμένη με πάπρικα και ζυμωμένο φασόλι και λαχανικά εποχής.
Beef fillet, butter sauce infused with paprika and fermented bean, seasonal vegetables.

Chicken Schnitzel
Κοτόπουλο στήθος πανέ με φρέσκα μυρωδικά, λεμόνι και πουρέ πατάτας.
Chicken schnitzel with fresh herbs, lemon and potato purée.

Smashed Beef
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο smashed, φρέσκα μυρωδικά, κρέμα παρμεζάνας και ρύζι ατμού.
Beef patty smashed, fresh herbs, parmesan cream and steamed rice.

Fish Fillet
Φιλέτο από λευκό ψάρι ημέρας μαγειρεμένο σε σάλτσα κρασιού και φρέσκα μυρωδικά, ψητά καρότα, μπρόκολο και μαγιονέζα βασιλικού.
Fillet of white fish of the day cooked in wine sauce and fresh herbs, roasted carrots, broccoli and basil mayonnaise.

Salmon Fillet
Φιλέτο σολομού μαριναρισμένο σε πάστα φασολιού σόγιας koji miso, σπαράγγια και λευκή κινόα.
Salmon fillet marinated in koji miso paste, asparagus and white quinoa.

PIZZA

Pizza Margherita
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ρίγανη και φρέσκος βασιλικός.
Tomato sauce, mozzarella, oregano and fresh basil.

Pizza Mortadella
Κρεμώδες τυρί τσαλαφούτι, πέστο βασιλικού, μορταδέλα και φιστίκι Αιγίνης.
Creamy tsalafouti cheese, basil pesto, mortadella and Aegina pistachio.

Pizza Pepperoni
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα και καυτερό σαλάμι πεπερόνι.
Tomato sauce, mozzarella and spicy peperoni salami.

Pizza Carbonara
Καπνιστή πανσέτα, κρέμα πεκορίνο με αυγό και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι.
Smoked pancetta, pecorino cream with egg and fresh ground black pepper.

PASTA

Cacio e Pepe
Λιγκουίνι με κρέμα πεκορίνο και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι.
Linguine with pecorino cream and fresh ground black pepper.

Chicken Lemon Rigatoni
Rigatoni με κοτόπουλο, λεμόνι, παρμεζάνα, ψημένο σκόρδο και σχοινόπρασο.
Rigatatoni with chicken, lemon, parmesan, roasted garlic and chives.

Bolognese
Ζυμαρικά paccheri, μοσχαρίσιος κιμάς, σάλτσα ντομάτας και παρμεζάνα.
Paccheri, minced beef, tomato sauce and parmesan.

DESSERTS

Chocolate tart with raspberries
Βάση σαμπλέ σοκολάτας, κρέμα αμυγδάλου με κακάο, κονφί σμέουρο και απαλή κρέμα σοκολάτας.
Chocolate sablé base, almond cream with cocoa, raspberry confit, and smooth chocolate cream.

Fraisier Cake
Αφράτη βάση genoise, κρέμα montee λευκής σοκολάτας και κονφί φράουλα.
Light genoise sponge, white chocolate crème montée, and strawberry confit.

Warm apple pie
Σπασμένη μηλόπιτα ζεστή. Σερβίρεται με παγωτό βανίλια.
Warm crumbled apple pie. Served with vanilla ice cream.

Handmade cheesecake
Χειροποίητο cheesecake με γλυκό του κουταλιού βύσσινο.
Handmade cheesecake with black cherry.

Tiramisu
Τιραμισού

BEERS

HEINEKEN 6,5€
HEINEKEN 0.0 6,5€
ΑΛΦΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΟ ΑΛΑΤΙ / WITH SEA SALT 6€
ΑΛΦΑ WEISS 6,5€
LAGUNITAS 9€
AMSTEL RADLER LEMON 2% 6,5€
ΝΥΜΦΗ 6,5€
SOL 6,5€
FRANZISKANER 500ML 9,5€
LEFFE BLONDE 8,5€
LEFFE BRUNE 8,5€
FISCHER ΒΑΡΕΛΙ / FISCHER DRAUGHT 7,5€
ΜΑΜΟΣ ΒΑΡΕΛΙ / MAMOS DRAUGHT 7,5€
ΜΗΛΟΚΛΕΦΤΗΣ TROPICAL CRUSH 6,5€
ΜΗΛΟΚΛΕΦΤΗΣ GRAPEFRUIT TWIST 6,5€

WHITE WINES

LENGA ΚΤΗΜΑ AVANTIS
SEMI DRY
Gewurztraminer

ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ ΣΑΚΑΛΑΚΗ
Chardonnay

ΠΕΤΡΙΝΕΣ ΠΛΑΓΙΕΣ
Chardonnay, Μαλαγουζιά

ΛΕΥΚΟ ΓΡΑΜΜΑ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ WINERY
Sauvignon blanc, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ – THEMA
Sauvignon blanc, Ασύρτικο

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ "ΧΕΛΩΝΕΣ"
Μαλαγουζιά

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ
Sauvignon blanc, Ασύρτικο

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ
Sauvignon blanc

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ
Chardonnay

ΤΕΧΝΗ ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ
OAKY Chardonnay

SANTORINI SANTO WINES
Ασύρτικο

JULES TAYLOR (New Zealand)
Sauvignon Blanc

ROSE WINES

LUI DE ROSE
SEMI SWEET - Syrah

DIANTHOS ROSE
Ξινόμαυρο

ΚΤΗΜΑ ΔΡΥΟΠΗ
Αγιωργίτικο

ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ
Syrah, Merlot, Nebbiolo

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ
Syrah

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ
Ξινόμαυρο

CHATEAU MINUTY M (France)
Cinsaut, Grenache, Syrah

CHATEAU MIRAVAL (France)
Grenache Rouge, Cinsaut, Syrah

DESSERT WINES

SAMOS Grand Cru
750ml
Μοσχάτο Σάμου

RED WINES

BOUTARIS WINERY
Merlot

ΚΤΗΜΑ ΔΡΥΟΠΗ ΝΕΜΕΑ
Αγιωργίτικο

ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ ΣΑΚΑΛΑΚΗ
Ξινόμαυρο

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ ΧΕΛΩΝΕΣ
Syrah

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ - THEMA
Αγιωργίτικο, Syrah

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ ΣΚΑΤΖΟΧΟΙΡΟΣ
Ξινόμαυρο

ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΣ
Cabernet Sauvignon

ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ
Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο

ΑΒΑΤΟΝ ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ
Λημνιό, Μαυρούδι, Μαυροτράγανο

VILLA WOLF (GERMANY)
Pinot Noir

SPARKLING WINES
GANCIA PROSECO
Glera

GANCIA MOSCATO D'ASTI
Moscato Bianco

ASTI MARTINI
Moscato Bianco

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL
MOET & CHANDON ROSE IMPERIAL
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL
MOET & CHANDON ICE ROSE IMPERIAL

COCKTAIL

TROPICAL WAVE
Absolut Vodka, coconut, jasmine, passion fruit, Schweppes Tropical fusion

MODIFIED ESPRESSO TONIC
Vodka, banana, salted caramel, coffee, Schweppes Indian tonic water

MEXICAN BUTTERFLY
Olmeca altos tequila, pineapple, chili, passion fruit, lime

SUN KISSED
Havana 3anos, spiced rum, mango, abricot, lime

WHITE SOUR CITY
Jameson whiskey, mandarin, white chocolate, plum bitter

NOT A REGULAR GIN BASIL SMASH
Beefeater, cucumber, green apple, basil, absinthe

RED BUBBLES
Beefeater, strawberry, raspberry, citrus, Schweppes Indian tonic water

T'S NON ALCOHOL TIME
Beefeater 0%, coconut, jasmine, Schweppes Tropical fusion

APERITIVO

LILLET SPRITZ
Lillet rose, pink grapefruit soda

PASSION IN ORANGE
Barzini aperitivo, Mastiha liqueur, passion fruit, Bubbles

COCO DISTRICT
Green apple liqueur, coconut, lemon, Schweppes Tropical fusion

GREEN LIGHT (NON ALCOHOL SPRITZ)
Limonzero, melon, basil, sparkling wine 0%