

Nice n Easy
Bio Restaurant

Mykonos

Menu



Nice n Easy
BioRestaurant

Mykonos



Veuve Clicquot

REIMS FRANCE

Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΜΑΣ

Η παρασκευή των προϊόντων μας γίνεται με γνώμονα την ποιότητα και τον καλύτερο συνδυασμό της με την αξία. Με αυτό το σκεπτικό στηρίζουμε και χρησιμοποιούμε πρώτες ύλες βιολογικής παράγωγης σε όσο περισσότερα προϊόντα μας μπορούμε. Πιστεύουμε σε φρέσκα, Ελληνικά αγνά υλικά με τη λιγότερη δυνατή παρέμβαση.

Ποιοί είμαστε: Επαγγελματίες της εστίασης που ερευνούν την αγορά και βρίσκουν το καλύτερο προϊόν στο μικρότερο δυνατό κόστος ώστε οι πελάτες μας να βγαίνουν διπλά ωφελημένοι.

Τι κάνουμε: Αφουγκραζόμενοι τα μηνύματα των καιρών και μετά από εξαντλητική έρευνα υλοποιήσαμε το δικό μας «δίκαιο εμπόριο» (fair trade).

Πώς το κάνουμε:

Βρίσκουμε τους καλύτερους παραγωγούς στην Ελλάδα.
Καταργούμε τους ενδιάμεσους εμπορικούς παράγοντες.
Καθιερώνουμε τις καλύτερες δυνατές τιμές, μειώνοντας τις ήδη καλές τιμές μας σε φαγητό και ποτό.

Τι πετυχαίνουμε: Να σας προσφέρουμε με ειλικρίνεια και σιγουριά τις καλύτερες πρώτες ύλες σε προσιτές τιμές.

Συνεχίζουμε να αποδεικνύουμε: Ότι η υψηλή ποιότητα δεν είναι πάντοτε ανάλογη της υψηλής τιμής.

Η μέθοδός μας:

Χρησιμοποιούμε βιολογικές πρώτες ύλες.
Επικεντρώνουμε σε Ελληνικά, αυθεντικά, φρέσκα, υγιεινά προϊόντα.
Τα μαγειρεύουμε όπως η... μαμά σας.
Και εσείς γεύεστε απόλυτα σπιτικά και χειροποίητα πιάτα!

BUILDING ON OUR PHILOSOPHY

We research local markets and select the highest quality products using the purest ingredients. We strive to buy directly from farmers and producers of local products, avoiding added handling and costs.

Some of our meats and produce come from our own farms. We are proud to have established our own fair trade network that we are continuously expanding. This allows us to offer the best and the freshest local products available, at the best possible price. We then prepare them and serve them to you with the respect and care our mothers would.

Thank you,

for your patronage. We welcome your constructive comments so that we may serve you better.

Ψωμί και dip 2,00€ κατ' άτομο
Bread and dip 2,00€ per person

ΚΡΥΕΣ ΛΙΧΟΥΔΙΕΣ
COLD APPETIZERS

Αχινός από την Ηρακλεία με λαδολέμονο _____ €
Sea urchin from Herakleia Island
with olive oil - lemon dressing

Κολοκυθοκορφάδες και ντολμαδάκια _____ €
γεμιστά με ρύζι και μυρωδικά
Zucchini flowers and vine leaves
stuffed with rice and herbs

Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή _____ €
του Αγίου όρους με άρωμα ροδιού
Smoked Eggplant salad, a recipe from
Athos Holly Mountain, with pomegranate

Τζατζίκι από στραγγιστό πρόβειο _____ €
γιαούρτι με μέντα
Tzatziki spread made with strained sheep
yogurt and mint

Ταραμοσαλάτα από λευκό ταραμά _____ €
Μυτιλήνης με αυγοτάραχο Μεσολογγίου
"Taramosalata" fish roe spread, with
bottarga from Mesologgi

Άνυδρη φάβα Σαντορίνης _____ €
με καραμελωμένα κρεμμυδάκια
και κάπαρη γιαχνί
Santorini Fava with comfit onions
and caper leaves in tomato sauce

Κοπανιστή Μυκόνου δουλεμένη _____ €
με ελαιόλαδο και τσίπουρο
"Koranisti" cheese spread from Mykonos
Island with olive oil and tsipouro

ΠΙΤΕΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΞΥΛΟΦΟΥΡΝΟ ΜΑΣ
PIES BAKED IN OUR WOOD OVEN

Πίτα ημέρας, ψημένη στο ξυλόφουρνο _____ €
Pie of the day, baked in our wood oven

Ανοιχτή πίτα από αλεύρι ζέας με _____ €
πικάντικη ρόκα, λούζα σπιτική
και φλούδες γραβιέρας Νάξου
μικρού παραγωγού (4 τμχ)

Open pie made of zeas flour topped with _____
spicy rocket, homemade "louza" ham,
and Graviera Naxou (4 pieces)

Ανοιχτή πίτα από αλεύρι ζέας με φρέσκο _____ €
Ελληνικό τόνο sashimi και τοματίνια,
πιπεριές jalapenos (4 τμχ)
Open pie made of zeas flour topped with
Greek yellow fin tuna sashimi, cherry
tomatoes and jalapeno peppers (4 pieces)

ΖΕΣΤΕΣ ΛΙΧΟΥΔΙΕΣ
HOT APPETIZERS

Αυγά βιολογικά καγιανάς _____ €
με σύγκλινο Μάνης
Organic farmed scrambled eggs
with "siglino" ham from Mani

Γαρίδες σαγανάκι σε τραγανό φύλλο _____ €
με σάλτσα από πικάντικη ντομάτα
"Saganaki" shrimp stuffed in crispy filo
dough with spicy tomato sauce

Καλαμάρι φρέσκο Καλύμνου σοτέ _____ €
με φιστίκι Αιγίνης, άγρια μυρωδικά
και σάλτσα μελιτζάνας καψαλισμένης
στα κάρβουνα
Fresh Aegean sea-water squid sauté with
Aigina pistachio, wild herbs and smoked
eggplant sauce

Ξινοτύρι σαγανάκι με σάλτσα _____ €
από σταφύλι γλυκόξινο
Saganaki with Ksinotiri cheese
from Mykonos and grape chutney

Χταπόδι Κυκλαδίτικο γλασέ με σόγια _____ €
και θυμαρίσιο μέλι σε πράσινη φάβα
αρωματισμένη με μαστίχα Χίου
Cycladic Octopus with soy and thyme
honey on a green Fava with a Chios
mastic aroma

Φρέσκο Λιαστό χταπόδι Καλύμνου, _____ €
ψημένο στα κάρβουνα
Charcoal grilled, fresh sun-dried octopus

Τηγανητές πατάτες Νάξου _____ €
με φλούδες γραβιέρας
Naxos Island french-fried potatoes
with graviera cheese flakes

Οι πίτες μας έχουν
χειροποίητο φύλλο και τα υλικά
τους είναι βιολογικά
Our pies are prepared using
handmade filo dough and all
their ingredients are organic

ΣΑΛΑΤΕΣ SALADS

Χόρτα του φρυάνου με παντζάρια σε
λαδόξυδο από μέλι και παλαιωμένο ξύδι €
**Boiled wild-greens salad with beetroot
in a honey aged vinegar dressing**

Καρπουζοσαλάτα μαριναρισμένη σε ξινό
βάλσαμο με ψητά ροδάκινα, βιολογική €
φέτα, ρόκα και βιολογικά ντοματίνια
**Watermelon salad with roasted peaches,
organic feta cheese, rocket, and yellow
cherry tomatoes**

Χωριάτικη σε ψητό ζυμωτό ψωμί με €
βιολογικές ντομάτες, αγγούρια, πιπεριές,
κρεμύδια, άγρια γλιστρίδα, κρίταμο
και καπνιστή φέτα
**Greek salad on charcoal grilled bread with
organic tomatoes, cucumbers, peppers,
onions, wild greens, and smoked feta
cheese**

Ανάμεικτη πράσινη Σαλάτα με τόνο €
Αλονήσου, βιολογικές φακές beluga,
quinoa, ημίλιαστη ντομάτα Σαντορίνης
και ντρέισινγκ μουστάρδα με πορτοκάλι
**Mixed green salad with organic beluga
lentils, sun-dried tomatoes, quinoa, tuna
from Alonissos Island, and mustard -
orange dressing**



ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙΑ PASTA

Γιουβετσάδα με γαρίδες, φρέσκια ντομάτα, κρόκο Κοζάνης και κριθαράκι
Shrimp orzo pasta with fresh tomato sauce and Krokos saffron _____ €

Σπαγγέτι με σάλτσα φρέσκιας βιολογικής ντομάτας σε κρέμα αρσενικού τυριού Νάξου με καπνιστή μελιτζάνα
Spaghetti with organic tomato sauce, Naxos cream cheese and smoked eggplant _____ €

Χειροποίητο Νιόκι από φάβα και ξινοτύρι, σε ζωμό από φασκόμηλο και λούζα
Home-made gnocchi from Fava and ksinotiro cheese, with sage and louza ham _____ €

Μακαρόνια με κοπανιστή Μυκόνου, βιολογική κόκκινη ρόκα και ρίζα μαϊντανού
Chitarra pasta with "kopanisti" cheese spread, red organic rocket and parsley root _____ €

Αυγοταραχομακαρονάδα με ακινό... όλο το Αιγαίο στο πιάτο σας
Spaghetti with bottarga roe from Mesologgi and sea urchin _____ €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN DISHES

Λαυράκι με λαχανικά και κατσικίσιο βούτυρο ψημένο στη λαδόκολλα
Paper-roasted sea bass with vegetables and goat butter _____ €

Ανοιχτό Burger μπακαλιάρου του Αιγαίου με μαγιονέζα Tartufo, "τζατζίκι" από φύκια wakame και πατάτες τηγανητές
Aegean cod open burger, with truffle mayo, wakame spread and French fries _____ €

Κότσι από βιολογικό αρνί Νάξου με lime-thyme στο ξυλόφουρνο και αμπελοβλάστια
Wood-oven roasted DOP Organic lamb Osobuco from Naxos Island, with lime-thyme and vine flowers _____ €

Βιολογικό κοκοράκι Νάξου στη γάστρα ψημένο στο ξυλόφουρνο, με χειροποίητες κυλοπίτες από πατάτα
Wood-oven pot roast DOP organic cockerel from Naxos Island, with hand made potato tagliatelle pasta _____ €



ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ SIDE DISHES

Ρύζι basmati με μυρωδικά
Basmati rice with mountain herbs

Πουρέ φρέσκιας πατάτας
Fresh mashed potatoes

ΨΑΡΙΑ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ ΑΠΟ ΤΟ ΑΙΓΑΙΟ CATCH OF THE DAY FROM THE AEGEAN SEA

Φαγκριά, σφυρίδες, στείρες, συναγρίδες, μαρμπούνια κ.α. σε τιμή κιλού.
Στη σχάρα με κάρβουνο ή στη γάστρα στο ξυλόφουρνο, κατόπιν συνεννοήσεως.
Golden grouper, white grouper, sea bass, red sea bream, red mullet etc. upon availability and pricing by weight.
We recommend charcoal grilling, or wood-oven pot roast (lead time needed).

NICE N EASY SIGNATURE

The Gilles Simon super food
Tartar σολομού σε σάλτσα από μελάνι σουπιάς, συνταγή ενός καταπληκτικού σεφ, του Gilles Simon Deligianis (salute) Υψηλή περιεκτικότητα σε Ω3, πρωτεΐνες και αμινοξέα, βαλσαμο της καρδιάς.
Salmon Tartar in cuttlefish ink sauce, a Gilles Simon Deligiannis recipe. High protein and omega -3 fatty acids, great for the heart.
(177kcal, 21gr pro, 3gr carbs, 9gr fat, 113mg chol.)

The Marilyn Monroe
Bio Κεφτεδάκια γεμιστά με γραβιέρα Νάξου και σάλτσα από γιαούρτι
Bio beef meatballs stuffed with Graviera Naxou and yogurt
(266kcal, 18gr pro, 17gr carbs, 14gr fat, 164mg chol.)

Marialeni's gluten free super food
Πέννες ολικής άλεσης Ζέας με τοματίνια, μπρόκολο και μους ανθότυρο
Glouten-free Zea penne, with cherry tomatoes, broccoli, and anthyotyro cheese mousse
(250 kcal, 12gr pro, 35gr carbs, 9gr fat, 79mg chol.)

“The Sting” Annica Jensdotter’s _____ €
Rawfood salad super food

Σπαγγέτι από κολοκύθι με σος ντομάτας, φρέσκου βασιλικού και παρμεζάνα από cashews. Πλούσιο σε μαγνήσιο και ίνες, το συγκεκριμένο πιάτο βοηθά στη μείωση της αρτηριακής πίεσης και του σακχάρου.
Zucchini Spaghetti topped with fresh basil tomato sauce and fresh cashew parmesan cheese. High in magnesium, this dish lowers blood pressure, is high in fiber and lowers blood sugar.
(95kcal, 5gr pro, 12gr carbs, 3gr fat, 31mg chol.)

“Niki & Athena’s” salad super food _____ €

Φρέσκα λαχανικά και ρίζες εποχής, μαριναρισμένα με βιολογικό ελαιόλαδο, λεμόνι και δυόσμο, με καρύδια και φρούτα του δάσους (goji, white and black berries)
Fresh seasonal vegetables and roots, marinated in organic olive oil, lemon and mint with walnuts and wild berries (goji, white and black berries)
(184kcal, 4gr pro, 24gr carbs, 8gr fat, 35mg chol.)

The “Gavras” Special _____ €

Φρέσκα ανάμεικτα πράσινα λαχανικά με κατσικίσιο τυρί, λιαστές ντομάτες και ηλιόσπορους σε σάλτσα μαυροδάφνης
Fresh mixed greens with goat cheese, sun-dried tomatoes, sunflower seeds, in a mavrodafne sweet wine dressing
(229kcal, 14gr pro, 14gr carbs, 13gr fat, 112mg chol.)

Τα ψάρια μας
είναι φρέσκα από τα νερά
του Αιγαίου
Our fishes are fresh, straight
from the Aegean Sea

Τα βουβάλια, κοτόπουλα και χοιρινά είναι ελευθέρως βοσκή από την φάρμα μας στην περιοχή της λίμνης Κερκίνης Σερρών
Buffalo meat, chicken and pork are all free range from our farm in Lake Kerkini area, in Serres, Greece



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ MAIN DISHES

The “Sean Connery” **super food**

Φρέσκος σολομός φούρνου με κρούστα εσπεριδοειδών και μυρωδικών πάνω σε ταμπουλέ από σπόρους κινόα
Baked fresh wild salmon with a herb and citrus crust on a tabbouleh of quinoa seeds

(322kcal, 31gr pro, 23gr carbs, 14gr fat, 112mg chol.)

The “Elvis Presley” **super food**

Μπιφτέκια φιλέτου γαλοπούλας στη σάρα, με σάλτσα μουστάρδας Dijon και σαλάτα από ρίζες, λαχανικά, καρύδια και φρούτα του δάσους. (goji, blue and black berries)
Grilled Turkey fillet burgers with honey - mustard sauce. Served with warm root and vegetable salad, walnuts and a mix of wild berries (goji, white and black berries)

(315kcal 32gr pro, 22gr carbs, 11gr fat, 107mg chol)

The “Marlon Brando” **super signature**

Big Burger από βιολογικό μοσχάρι Αρκαδίας, με τυρί τσένταρ, ψητά κρεμμύδια, κολσλόου, πίκλες και τις δικές μας φρέσκιες τηγανητές πατάτες
Organic hamburger with bio beef meat from Arcadia, cheddar cheese, grilled onions, coleslaw, pickles and our own fresh steak fries

(513kcal, 40gr pro, 41gr carbs, 21gr fat, 215mg chol.)

The “Frank Sinatra” **super food**

Wagyu beef skirt Ταλιάτα πάνω σε φύλλα άγριας ρόκας με λάδι λευκής τρούφας
Wagyu beef skirt on a bed of wild rocket salad with white truffle

(380 kcal, 57gr pro, 20gr carbs, 16 gr fat, 285mg chol.)

The “Anthony Quinn” **super food**

Ribeye μόσχου (USA) ελευθέρως βοσκή (400gr) με τηγανητές χωριάτικες πατάτες, ποικιλία από λαχανικά και σπιτική BBQ sauce

USA IPB free range rib eye steak (400gr), homemade BBQ sauce, with steak fries and vegetables

(440kcal, 65gr pro, 25gr carbs, 20gr fat, 378mg chol.)

The “Elizabeth Taylor” super food - upon availability

Βουβαλίσιο φιλέτο σχάρας (Κερκίνης) σε ντρέσινγκ από μυρωδικά του κήπου μας, συνοδεία σαλάτας από ρίζες, λαχανικά, καρύδια, φρούτα του δάσους (goji, white and black berries) και ρύζι basmati
Lake Kerkini buffalo filet, in our own garden-herb sauce, served with a warm roots and vegetables salad, walnuts and a mix of wild berries (goji, white and black berries)

(357kcal, 35gr pro, 2lgr carbs, 10gr fat, 12lmg chol.)

Dessert “The Rita Hayworth” super food

Μους μαύρης σοκολάτας με stevia, άρωμα πικραμύγδαλου, νιφάδες αλόης και κεράσια. Χαμηλό σε θερμίδες, γλυκαιμικό δείκτη και λιπαρά

Dark chocolate mousse with stevia sweetener, aloes flakes and cherries

(197 kcal, 7gr pro, 13 gr carbs, 13gr fat, 129 mg chol.)

**ΓΛΥΚΑ
DESSERTS**

Αφράτη μους λεμονιού με χιόνι από γιαούρτι με μαστίχα
Fluffy lemon mousse with mastic yogurt sprinkles

Χαλβάς σιμιγδαλένιος με πραλίνα φουντουκιού και παγωτό λουκούμι
Halvah from semolina, with hazelnut praline and loukoumi ice cream

Ρυζόγαλο από βουβαλίσιο γάλα με αρμπαρόριζα και sorbet λεμονόχορτου
Buffalo milk rice pudding with lemongrass sorbet

Λουκουμάδες χαρουπάλευρου σε σάλτσα από σοκολάτα με χαρουπόμελο και παγωτό καϊμάκι
Made to order Greek style donuts from carob flower in chocolate and carob honey sauce with mastic ice cream

_____ €

Τραγανό τσουρέκι σε κρέμα λευκής σοκολάτας Valhrona, με κονσομέ φράουλας, βασιλικό και κομμάτια φρέσκιας φράουλας

Crispy Tsoureki (Greek brioche) with Valhrona white chocolate cream, strawberry consommé and fresh strawberry with basil

_____ €

Γιαούρτι με μέλι θυμαρίσιο και καρύδια
Yogurt with thyme honey and walnuts

_____ €

Παγωτό βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, καϊμάκι, γιαούρτι (ανά μπάλα)
Ice cream scoop: vanilla, chocolate, strawberry, mastic, yogurt

_____ €

**ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ
KIDS MENU**

Σπαγγέτι με σάλτσα βιολογικής ντομάτας και βασιλικό
Spaghetti Napolitano with organic tomato sauce

_____ €

Σουβλάκια από black angus beef, με πιτούλες και γιαούρτι
Black Angus beef skewers with pita bread and yogurt

_____ €

Κοτομπουκιές με πατάτες τηγανιτές
Chicken nuggets and French fries

_____ €

www.facebook.com/
NiceNEasyMykonos

ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
WHITE WINE

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ / **ORGANIC**

Τετράμυθος Ροδίτης 2012
Π.Ο.Π. / Ελλάδα

Λευκοκίτρινο χρώμα, αρώματα πράσινου μήλου και περγαμόντου. Πλούσιο στόμα και ικανοποιητική επίγευση.

Σερβίρεται στους 8-10 °C

RODITIS - P.O.P. / Greece.

Yellow color, aromas of green apple and bergamot. Rich mouth feeling and satisfying finish. Aged up to two years. Perfect accompaniment to fish, seafood, white meats and pies. Serve at 8-10 °C.

Τετράμυθος Μαλαγουζιά 2012
Π.Γ.Ε. ΑΧΑΙΑ / Ελλάδα

Λευκοκίτρινο χρώμα, αρώματα γιασεμιού και περγαμόντου. Πλούσιο, αρωματικό στο στόμα με τραγανή οξύτητα και μακρά επίγευση. Σερβίρεται στους 8-10 °C

Tetramyθος Malagouzia
P.G.E. / Greece

Yellow color, aromas of jasmine and bergamot. Rich, aromatic in the mouth with crisp acidity and a long finish. Aged up to two years. Ideal as an aperitif or accompaniment to fruit platters. Serve at 8-10 °C.

Τετράμυθος Μηλιά Sauvignon Blanc Fume - Π.Γ.Ε. / Ελλάδα

Χρυσοκίτρινο χρώμα, αρώματα εσπεριδοειδών, βανίλιας και βασιλικού. Γεμάτο στόμα και μακρά επίγευση. Παλαιώνει 4 μήνες σε καινούρια δρύινα βαρέλια. Σερβίρεται στους 9-11°C

Tetramyθος Milia - Sauvignon Blanc Fume P.G.E. / Greece

Golden color, aromas of citrus, vanilla and basil. Full mouth feeling and long finish. Aged 4 months in new oak barrels. Accompanies white meat, yellow cheese and dishes of Chinese cuisine, salmon and other fatty fish

Ρετσίνα Τετράμυθος 2012 / Ελλάδα

Βιολογικό κρασί ηπιών παρεμβάσεων με πλούσιο στόμα και δροσερή οξύτητα.

Retsina Tetramithos 2012 / Greece

Organic wine, mild with rich mouth feeling and refreshing acidity

Μοσχοφίλερο Σπυρόπουλος
2012 / Ελλάδα

Με αρώματα τριαντάφυλλου, λεμονοανθού και περγαμόντου να κυριαρχούν στη μύτη και ελαφρά όξινη και δροσιστική γεύση

Moschofilero Spiropoulos 2012 / Greek.
With rose, lemon-blossom and bergamot aromas which peak on the palate, slightly acidic and refreshing flavor

Chardonnay "Perantonie" 2009
Fasoli Gino Chardonnay βαρέλι / Italy.

Ένα κρασί που συντηρεί τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας αλλά είναι συνάμα φίνο, χωρίς όμως να χάνει τα έντονα αρώματα που προέρχονται από τη γήρανση στο ξύλο

A wine which maintains the characteristics of Chardonnay but is subtle without losing the intense aromas from aging in the wood

Pieve Vecchia 2009
Fasoli Gino Soave DOC Superiore
Garganega barrel / Italy

Η υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ του δίνει μια μακριά, τυπική για την ποικιλία, επίγευση ενώ αρωματικά κυριαρχεί η βανίλια η οποία προέρχεται από την παλαιώση σε δρύινα βαρέλια

The high alcohol content gives a typical, for the variety, long aftertaste dominated by vanilla that come from oak barrel aging

PINOT GRIGIO
Savian DOC 2012/Italy

Αχυροκίτρινο χρώμα, με έντονο και λεπτό μπουκέτο, και μια ξηρά γεύση με καλή και ισορροπημένη οξύτητα. Στη μύτη θυμίζει ξύλο καρυδιάς και σανό

Straw-yellow color, intense and delicate bouquet and a dry flavor with good acidity and balanced. The nose is reminiscent of walnut wood and hay

ΜΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ / **NON ORGANIC**

ΕΠΙΛΟΓΗ ΖΩΗΣ 2012
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ / Ελλάδα

Εξαιρετική επιλογή Μοσχοφίλερου, ζυμωμένο προσεκτικά σε χαμηλή θερμοκρασία για την ανάδειξη φίνων λουλουδάτων αρωμάτων. Κρυστάλλινο, διαυγές με πράσινες ανταύγειες και δροσερή γεύση. Σας προσκαλεί να το απολαύσετε στους 8-10 °C

Excellent choice Moschofilero, carefully fermented at low temperature to showcase floral perfumes. Crystal-clear with green tinges and a refreshing taste.

ΠΕΤΡΑ 2012 Sauvignon Blanc και Μαλαγουζιά / Ελλάδα

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα, εκρηκτικά αρώματα με κυρίαρχα αυτά των εσπεριδοειδών. Πλούσια γεύση και κρυστάλλινη οξύτητα. Απολαύστε το στους 10 °C

Sauvignon Blanc & Malagouzia Greece

Glamorous golden yellow color with a dominant citrus aroma. Rich flavor and brilliant acidity

Sauvignon Blanc 2012 KINTONIS Greece

Η γευστική του ισορροπία βασίζεται στο άθροισμα της έντονης οξύτητας με τον πλούσιο όγκο του, αποτέλεσμα της παραμονής του με τις λεπτές του οινολάσπες για 12 εβδομάδες. Ολοκληρώνεται με αρωματικές νότες τροπικών φρούτων πάνω σε φόντο πράσινου βλαστού

The flavor balance based on the sum of the strong acidity and rich volume, result of 12 weeks in the lees. Topped with aromatic notes of tropical fruit and green sprouts

ΘΕΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ 2012

Sauvignon Blanc, Ασύρτικο / Ελλάδα

Πρασινοκίτρινο χρώμα κ πολυσύνθετο άρωμα, από εξωτικά και λευκόσαρκα φρούτα, με κυρίαρχα το γκρέιπφρουτ και το ροδάκινο, και με μία διακριτική αίσθηση «ορυκτών», που του προσδίδει φρεσκάδα και μεγάλης διάρκειας επίγευση

Green-yellow color, complex aroma of exotic and white skinned fruit, grapefruit and peach dominated. Refreshing with reach bouquet

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΓΑΒΑΛΑ 2012 / Ελλάδα

Ένα ξεχωριστό λευκό ξηρό κρασί (ΠΟΠ - Σαντορίνη) με χρώμα λαμπερό λευκοκίτρινο. Στη μύτη διακρίνονται πολύ λεπτά αρώματα φρούτων με κυρίαρχα τα αρώματα αχλαδιού, λεμονιού και άγουρου ανανά. Στο στόμα το κρασί είναι απαλό, λιπαρό, φρουτώδες με γεμάτο σώμα και φινετσάτη γεύση

€

€

€

€

Στηρίζουμε Ελληνικά
προϊόντα
We use local products



Το ψωμί μας είναι από αλεύρι
ολικής Ζέας, χειροποίητο και
χρησιμοποιούμε προζύμι
We bake our own bread using
organic Zea flour



SANTORINI GAVALA 2012 / Greece

The result is a most distinctive dry, white wine possessing PDO status, characterized by a bright yellow-white color. On the nose delicate aromas of fruit - pear, lemon and pineapple - are present. On the palate, the wine is smooth, rich, fruity and full-bodied

**ΟΒΗΛΟΣ - Semillon 50%
Ασύρτικο 50% / Ελλάδα**

Το ιδιαίτερο άρωμα βερίκοκου και μελιού, χαρακτηριστικό της ποικιλίας Semillon, παντρεύεται άψογα με νότες κίτρου και λεμονιού που προέρχονται από το βορειοελλαδίτικο Ασύρτικο. Το αρωματικό του δυναμικό ολοκληρώνεται με νότες βανίλιας και ξηρών καρπών

**OVILOS - Semillon 50%
Asirtiko 50% / Greece**

The distinctive aroma of apricot and honey- a characteristic of Semillon- blends perfectly with the notes of citron and lemon from the north-Aegean Assyrtiko. A variety of recognizable, distinct aroma integrated with hints of vanilla and dry nuts

**Μελισσόπετρα Τσέλεπος
Gewurztraminer / Ελλάδα**

Το κρασί διαθέτει έντονο και σύνθετο αρωματικό χαρακτήρα που θυμίζει εξωτικά φρούτα, άνθη και μπαχαρικά. Η γεύση του είναι ισορροπημένη και πλούσια, με καθοριστικό της στοιχείο μια ευχάριστη, δροσιστική οξύτητα

**Melissopetra Tselepos
Gewurztraminer / Greece**

A balanced wine with finesse and character. Rich and complex aromas of tropical fruits, flowers and spices, and a refreshing, palette-cleansing acidity

**Αρμύρα Σκούρας 2011
Chardonnay / Ελλάδα**

Το χρώμα είναι διαυγές κιτρινοπράσινο με αρκετές πρασινωπές ανταύγειες. Η μύτη είναι εκφραστική, με αρώματα ώριμου ροδάκινου, τροπικών φρούτων όπως ανανάς και νύξεις λεμονιού

**Armira Skouras 2011
Chardonnay / Greece**

The color is yellow-green with a few greenish hues. The nose opens with aromas of ripe peach, tropical fruit such as pineapple and hints of lemon

— €

— €

— €

Eclectique Σκούρας 2011
Viogner / Ελλάδα

Στόμα γεμάτο με εξαιρετική δομή και τραγανή οξύτητα. Τα αρώματα στόματος ακολουθούν αυτά της μύτης και η επίγευση έχει ένταση και τεράστια πολυπλοκότητα προσφέροντας την αίσθηση ότι θα διαρκέσει για πάντα

Eclectique Skouras 2011
Viogner / Greece

Aromas of ripe peach, orange blossom, citrus rinds as well as tropical fruit. The oak's characteristics -sweet vanilla and hazelnut- are superbly incorporated and compose a rich bouquet, while the smell of bread crust indicates the contact with the wine lees

Rhone Valley Little James Basket
Press Chateau De St Cosme,
Sauvignon blanc-Viogner,
2012, FRANCE

Αρώματα εσπεριδοειδών, πεπονιού και ανοιξιότικων λουλουδιών. Μέτριο σώμα και οξύτητα

Citrus fruits, melon and spring flowers aroma. Medium body and acidity

Cloudy Bay 2012, Sauvignon blanc
Stelvin, NEW ZEALAND

Αρώματα grapefruit, πράσινου μήλου και μοσχολέμονου με υψηλή οξύτητα και πλούσιο μπουκέτο

Grapefruit, green apple and lime aromas with high acidity and rich bouquet

Loire Valley Pouilly Fume de
Ladoucette France - 2010

Αρώματα λεμονιού, μελιού και τοπικών φρούτων με υψηλή οξύτητα και μακριά επιγευση

Candied lemon, touch of honey, tropical fruit with high acidity and long finish

Château de la Bruyère - Vins de
Bourgogne 100 % Chardonnay
France 2011
MÂCON IGÉ BLANC 2011 Vieilles
Vignes.

Γευσιγνωσία: χρυσοπράσινο χρώμα, στόμα με φρουτώδη αρώματα από αχλάδια ποικιλίας Williams. Συνοδεύει θαλασσινά, ψάρια. Ωρίμανση: 5 με 7 χρόνια

Golden green color, pear aroma, accompanies fish. Ages well 5-7 years

€

Sacha Lichine Blend No 5
Chardonnay, Vermentino, Sauvignon,
Semillon 2012, FRANCE

Ώριμα εσπεριδοειδή με έντονη οξύτητα και άρωμα λεμονιού από τον παραγωγό του φημισμένου Whispering Angel
Ripe citrus fruit with vivid acidity and lemon finish. From the producer of "Whispering Angel"

€

ΠΟΖΕ ΟΙΝΟΣ
ROSE WINE

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ / ORGANIC

€

ΑΝΩΣΚΕΛΗ - ΑΝΩ ΠΛΑΓΙΑ
Syrah-Grenache rouge

Λαμπερότριανταφυλλί χρώμα με άρωμα κόκκινων φρούτων και τελείωμα από άνθη λουλουδιών με υψηλή οξύτητα

Intense bright rose color, high acidity with red fruit and flower blossom finish
Sent from my Windows Phone

€

€

Château de la Bruyère - Vins de
Bourgogne 2011 / France
MÂCON IGÉ ROSÉ 2011

«PRESTIGE» 100% gamay
Σταφύλι που καλλιεργείται ειδικά στην περιοχή του Beaujolais, στη νότια Βουργουνδία. Γευσιγνωσία: Απαλό ροζ χρώμα, στόμα φρέσκο με γεύσεις εσπεριδοειδών (γκρέιπφρουτ)

Light pink color, fresh citrus mouth

€

€

Whispering Angel Caves D'Esclanes
Grenache, Rolle 2012

Φρούτα του δάσους, φρούτο του πάθους και ελαφρά επιγευση τσιχλας με μέτρια οξύτητα

Strawberry, raspberry, passion fruit and bubble gum with medium acidity

€

€

ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ
RED WINE

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ / **ORGANIC**

Τετράμυθος Αγιοργίτικο 2011 / Ελλάδα _____ €

Βαθυκόκκινο χρώμα, αρώματα βιολέτας, κερασιού και δαμάσκηγου. Βελούδινο και πλούσιο στόμα. Παλαιώνει έως και πέντε χρόνια

Tetramyθος Agiorgitiko 2011 / Greece
Deep red color, aromas of violet, cherry and plum. Velvety and rich mouth. Ages up to five years

Τετράμυθος Μαύρο Καλαβρυτινό 2011 / Ελλάδα _____ €

Ρουμπινί χρώμα, αρώματα τάρτας κερασιού, φράουλας και δέρματος. Διακριτικά τανικό με ιδιαίτερο τελείωμα. Παλαιώνει έως και πέντε χρόνια

Tetramyθος Black Kalavryta 2011 / Greece

Ruby color, aromas of tart cherry, strawberry and skin. Badges with great tannic finish. Ages up to five years

Τετράμυθος Μηλιά 2011 / Ελλάδα _____ €
0.750L / 1.5L MAGNUM

Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 70%, και μαύρο Καλαβρυτινό 10%. Βαθυκόκκινο χρώμα, έντονο άρωμα κόκκινων φρούτων, βανίλιας και καραμέλας βουτύρου. Γεμάτο στόμα δίχως επιθετικές τανίνες. Παλαιώνει έως και τέσσερα χρόνια

Tetramyθος Milia 2011 / Greece.

Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 70%, and 10% Black Kalavryta. Deep red color, intense aroma of red fruits, vanilla and toffee. Full mouth without aggressive tannins. Ages up to four years

Τετράμυθος CABERNET SAUVIGNON 2010 / Ελλάδα _____ €

Έντονο βαθυκόκκινο χρώμα, αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, πιπεριάς, καπνού και βανίλιας. Πλούσιο με μακρά επίγευση. Επιδέχεται μακρά παλαίωση. Συνοδεύει κόκκινο κρέας, κυνήγι, κίτρινα τυριά. Σερβίρεται στους 17-19 °C

Tetramyθος Cabernet Sauvignon 2010 / Greece

Intense deep red color, aromas of small red fruits, pepper, tobacco and vanilla. Rich with a long aftertaste. Susceptible to long aging. Accompanies red meat, game, cheese yellow. Serve at 17-19 °C

Montepulciano D'Abruzzo 2011 / ITALY _____ €

Ροδοκόκκινο χρώμα, με αποχρώσεις ανοικτής βιολέτας. Άρωμα έντονο, χαρακτηριστικό της ποικιλίας, με νότες φρούτων και αρώματα βανίλιας. Στο στόμα ξηρό με αρμονική γεύση και μαλακές τανίνες. Κρασί έντονο και γεμάτο.
Ruby color with violet shades. Intense aroma, typical of the variety, with hints of fruit and vanilla. In the Dry mouth and harmonious taste with soft tannins. Bright and full.

Vina Marro - Gran Reserva grapes Tempranillo 85%. 2000 / SPAIN _____ €

30 μήνες τουλάχιστον σε δρυινό βαρέλι και 40 στο μπουκάλι. Βαθυκόκκινο χρώμα κερασιού, έντονο και κομπλεξ άρωμα μυρωδικών και καπνού, στρογγυλό και ισορροπημένο στόμα

More than 30 months in oak barrel and more than 40 in the bottle! Deep cherry color with complex aroma of spicy, roasted and smokey notes. Elegant mouth, round, balanced and persistent

Chianti Classico Tenuta La gabbiola 2009 San Michelle a Torri-Sangiovese / ITALY _____ €

Χρώμα κόκκινο έντονο ρουμπινί και πυκνό. Έντονη και πολύπλοκη μύτη μαύρων και κόκκινων φρούτων με νότες βιολέτας καπνού και μπαχαρικών. Ζεστή και μαλακιά γεύση με βελούδινες τανίνες. Ένα κρασί που ταιριάζει με τα περισσότερα πιάτα κρεατικών, ζυμαρικών, και τυριών.

Intense ruby red color. Intense and complex nose of black and red fruits with hints of violet and tobacco spices. Warm and soft taste with velvety tannins. A wine that matches most meat dishes, as well as pasta, cheese.

ΜΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ / **NON ORGANIC**

Château de la Bruyère Vins de Bourgogne MÂCON IGÉ ROUGE 2010 / FRANCE 100% gamay _____ €

Έντονο πορφυρό κόκκινο χρώμα, στη μύτη θυμίζει αρώματα από μαύρα κεράσια rowan, ελαφρώς σοκολατένια. Αφήνει στον ουρανίσκο αρώματα φρούτων από μαύρη γλυκόριζα και μπαχαρικά.

Intense red color, chocolate and cherry nose with an aroma of fruit, black liquorice and herbs

NEMEA Grande Reserve 2003
Αγιωργητικό - ΕΛΛΑΔΑ

Πληθωρικό κρασί με αρωματικό μπουκέτο από ώριμα φρούτα και γλυκά μπαχαρικά με νότες τρούφας και δέρματος. Γεμάτο σώμα και μακρά επίγευση δρυός. Χρώμα βαθύ ρουμπινί. Πυκνό άρωμα μαύρων φρούτων, βιολέτας, μελανιού και γλυκού ξύλου. Στιβαρές τανίνες, αριστοκρατική φινέτσα με πληθωρικό γεμάτο στόμα και πολύ μακριά επίγευση

NEMEA AIVALI Grande Reserve 2003
Αγιοργιτικό - GREECE

Deep flavors of Fresh fruit, sweet spices and notes of truffle and leather. Aromas of black fruits, violet, ink and sweet wood. Solid tannin structure with full body and long oak aftertaste

Κτήμα ΑΛΦΑ Reserve 2008
Ξινομαυρο

Λαμπερό ρουμπινί χρώμα με έντονα ερυθρές ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο με χαρακτηριστικά αρώματα αποξηραμένου δαμάσκηνου και ντομάτας. Γεμάτο στόμα, εξαιρετικής ποιότητας φαινολικό δυναμικό, με ισορροπημένη οξύτητα και μακράς διάρκειας επίγευση. Οίνος με μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης

— €

Ktima ALFA reserve 2008
Xinomavro - GREECE

Bright red color with dried plums and tomato aroma. Full mouth with balanced acidity and long after taste

AINIGMA Gold- Syrah 2009 / Ελλάδα

Βαθύ κόκκινο χρώμα με ιώδης ανταύγειες, υψηλή οξύτητα, άρωμα μαύρου πιπεριού και μακριά επίγευση είναι τα κύρια χαρακτηριστικά του. Παραμονή για 16 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια πρώτης χρήσης. Σερβίρεται στους 16 °C και διατίθεται σε 1800 αριθμημένες φιάλες.

ENIGMA Gold- Syrah 2009 / Greece

Strict selection of Syrah vineyards low yields of mountain Aigialeia. Deep red color with violet hues, high acidity, aroma of black pepper and long finish are the main features. Stays for 16 months in French oak barrels of first use. Served at 16C. Available in 1800 numbered bottles.

— €

— €

Το μέλι μας είναι ερείκης, υψηλής βιολογικής αξίας από την εταιρία "APIPHARM"
Our honey is organic, from the plant Erica with the highest nutritional value, from the "Apipharm" company



ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΠΟΤΗΡΙ WINE PER GLASS

Βιολογικά / Organic

Τετράμυθος λευκό / Sauvignon blanc και Μαλαγουζιά	_____€
Τετράμυθος κόκκινο / Παλαιωμένο Αγιωργίτικο και Syrah	_____€
Τετράμυθος ροζέ / Μαύρο Καλαβρυτινό	_____€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΣ ΟΙΝΟΣ DESSERT WINE

	Ποτήρι / Glass	Μπουκάλι / Bottle
Sangria	_____€	_____€
Moscato Λήμνου	_____€	_____€
Sandeman porto	_____€	_____€
Μοσχάτο Σάμου / Samos Anthemis	_____€	_____€

Γευσιγνωσία: Βαθύ πορτοκαλί χρώμα με χάλκινες ανταύγειες και συμπυκνωμένο μπουκέτο αρωμάτων που ευωδιάζει ξερό βερίκοκο, δαμάσκηνο γλυκό, κεράσι κομπόστα, κακάο και καφέ
Tasting notes: Deep amber color with copper hues and a concentrated aroma bouquet of dry apricot, sweet plum, cherry compote, cocoa and coffee

NEMEA - ΗΜΙΓΛΥΚΟ V.Q.P.R.D 2011

Άλλη μια εκδοχή του πολυδύναμου αγιωργίτικου σταφυλιού. Ο φυσικός ημίγλυκος οίνος μετά από 12μηνη ξεκούραση σε δρύινα βαρέλια των 300lt. καλείται να συνοδεύσει επιδόρπια και φρούτα

NEMEA - SEMISWEET V.Q.P.R.D 2011

Another version of multifunctional Agiorgitiko grape. The natural semisweet wine after 12 months rest in oak 300lt barrels

VINSANTO GAVALAS

Πίνεται δροσερό 6-8 C μετά το γεύμα σαν επιδόρπιο. Το Vinsanto εμφιαλώνεται σε πολύ περιορισμένο αριθμό φιαλών χωρίς να υποστεί καμιά τεχνική επεξεργασία
Best enjoyed chilled at 6-8 C, as a dessert wine. Vinsanto is bottled in very limited quantities

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ CHAMPAGNES

Veuve Clicquot Brut _____€

Ξηρός, αφρώδης, λευκός, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. Κρατήστε το 2-3 χρόνια, 12% alc. Έντονα λεμονάτα αρώματα και δυνατός αφρισμός χαρακτηρίζουν μία σαμπάνια που απαιτεί σεβασμό, αλλά ταυτόχρονα ξεδιψάει απολαυστικά

Dry, Sparkling, White, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. Hold 2-3 years, 12% alc. Intense aromas of lemon and strong foaming characteristic of a Champagne

Veuve Clicquot Rose _____€

Ξηρός, Αφρώδης, Ροζέ, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. Κρατήστε το 2-3 χρόνια, 12% alc. Το χαρμάνι δίνει έμφαση στα φρουτώδη αρώματα που χαρίζει το εκλεκτό Pinot Noir, κι έτσι το κρασί είναι ευχάριστο και κομψό, και ταυτόχρονα πολύπλοκο και πικάντικο

Dry sparkling Rosé, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. Hold 2-3 years, 12% alc. The blend highlighting the fruity aroma that gives this fine Pinot Noir, so the wine is pleasant and elegant, while complex and spicy



Veuve Clicquot

REIMS FRANCE

Vintage Krug 1998 _____€

Αστραφτερό χρυσό χρώμα, απαλό άρωμα με έντονη την παρουσία των ώριμων φρούτων. Ζωηρή οξύτητα, φινετσάτες φυσαλίδες και μακριά επίγευση
 Sparkling golden color, soft aroma with a strong presence in mature fruit. Lively acidity and elegant bubbles and long finish

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ
SPARKLING WINE

	Ποτήρι / Glass	Μπουκάλι / Bottle
Proseco bio	_____€	_____€
Moscato d' Asti	_____€	_____€
Asti Martini 200ml	_____€	_____€
Mr & Mrs Pom	_____€	_____€

Special Greek wine cocktail

Γευσιγνωσία: Πρόκειται για ελληνική πατέντα από το πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, ένα μίγμα ροδιού και σταφυλιού με εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και πλήθος ευεργετικών ιδιοτήτων για την υγεία, με χαμηλό βαθμό αλκοόλης

Tasting Notes: This Greek patent by the University of Ioannina is a mixture of pomegranate and grape with exceptional organoleptic characteristics, a number of healthy properties and low alcohol content

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ - ΛΙΚΕΡ
GREEK DIGESTIVES - LIQUORS

Τσικουδιά / Tsikoudia	_____€	
Τσίπουρο Ηδωνικών / Tsipouro Idonikon	_____€	Καραφάκι 200ml _____€
Ούζο Βαρβαγιάνη πράσινο / Ouzo Varvagianni Green	_____€	Καραφάκι 200ml _____€
Ούζο Πιτσιλαδής / Ouzo Pitsiladi	_____€	Καραφάκι 200ml _____€
Μαστίχα Σκίνος / Mastiha Skinos	_____€	
Limoncello bio	_____€	
Κίτρο Νάξου κίτρινο (το Ελληνικό λεμοντσέλο)	_____€	
Citron of Naxos (The Greek limoncello)		
Σπιτικό λικέρ με άγρια κράνα ορεινής Φωκίδας	_____€	
Home made liquor from wild Cornelian Cherries		
Παλαιωμένο τσίπουρο (απόσταγμα παλαιωμένο 24 μήνες σε δρύινα βαρέλια)	_____€	
Παλαιωμένο τσίπουρο φιάλη (απόσταγμα παλαιωμένο σε δρύινα βαρέλια)	_____€	

ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ - ΛΙΚΕΡ
DIGESTIVES - LIQUORS

	Σφηνάκι / Shot	Ποτήρι / Glass
Fernet branca	_____€	_____€
Curacao blue	_____€	_____€
Averna	_____€	_____€
Amaretto	_____€	_____€
Jagermeister	_____€	_____€
Sambuca Romana	_____€	_____€
Baileys	_____€	_____€
Grappa Nonino Chardonnay	_____€	_____€
Cointreau	_____€	_____€

Το τσάι μας είναι
βιολογικό
Our tea is organic



COCKTAIL MENU

CLASSICS

_____ €

Margarita

Tequila Don julio, cointreau, fresh lime juice. Other available flavors: strawberry, peach, apple

Daiquiri Frozen daiquiri

Pampero Rum, fresh lime juice, white sugar. Other available flavors: strawberry, raspberry, pineapple, apple mint

Mojito

Pampero Rum, lime, white sugar, mint, soda. Other available flavors: strawberry, raspberry, apple, passion fruit

Caipirinha / caipiroska

Cachacha, vodka, lime, sugar
Also available flavors: strawberry, pineapple, passion fruit

Hemingway Daiquiri (Papa Double)

Pampero Rum, fresh lime juice, grapefruit juice, liqueur maraschino

Amaretto sour

Amaretto, fresh lime juice, sugar, vanilla vodka, chocolate liqueur, baileys

MARTINI'S

_____ €

Dry martini... always stirred

Gordon's Gin, vermouth, olive or lemon twist

Passion martini

SmirnoffVodka, passion fruit, fresh lime juice, sugar

Apple martini

SmirnoffVodka, green apple liqueur, fresh lime juice, sugar

Cosmopolitan

SmirnoffVodka, Cointreau, fresh lime juice, cranberry

Malibu Breeze

Frangelico, Malibu, Grand Marinier, fresh pineapple

WE RECOMMEND**Blood-Berry**

Smirnoff Vodka, fresh blackberries, Gabriel Boudier lychee, fresh lime juice, dark sugar

Mastiha sunset

Mastiha Skinof, amaretto, fresh kumquat, fresh lemon juice, brown sugar

Blue Gin

Tanqueray Gin, fresh blueberries, Gabriel Boudier sloe gin, lime, sugar, coriander

Russky razmer

Smirnoff Vodka, lychee, lemon curd, sugar, lemon juice

HOUSE SPECIAL COCKTAILS**Nice n easy**

Smirnoff Vodka, Gabriel Boudier lychee, apple juice, fresh ginger, fresh mint, fresh lime juice, sugar

Nice n easy Mojito

Pampero Rum, amaretto, lime, ginger, orange, sugar, mint, Champagne

Caramel & passion

Pampero Rum, passion fruit, caramel, sugar, lime

Nice n easy summer

White rum, black rum, Grand Marnier, cardamom, sugar

Lemon pie

Vodka citron, lemon curd, lime

Tutti Frutti martini

Smirnoff Vodka, aperol, Gabriel Boudier blue curacao, fresh lime juice, sugar

Cucumber martini

Gordon's Gin, Gabriel Boudier lychee, fresh cucumber, mint, fresh lime juice, sugar

**ΜΠΥΡΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ
PREMIUM GREEK BEERS****Βεργίνα premium lager 330ml (5% vol.)**

Είναι ένα προϊόν κλασσικής ζυμώσεως

_____ €

(10C) και χαρακτηρίζεται από τη φρέσκια, πλούσια γεύση της. Η αρμονική συνύπαρξη βύνης και λυκίσκου χαρακτηρίζει το άρωμά της
It's a product of standard fermentation (10C) and features a fresh, rich taste. The blend of malt and hops gives it the characteristic aroma

Βεργίνα Weise 500ml (5,4% vol.)

Χαρακτηρίζεται από τη μεστή γεύση της, καθώς και από το κόκκινο «κεκριμπάρι» στο χρώμα της. Το φρουτώδες άρωμά της θυμίζει εξωτικά φρούτα, βατόμουρο και μέλι
Full flavor and a red amber color. The fruity aroma is reminiscent of exotic fruit, raspberry and honey

_____ €

Volcan - Santorini Blonde Pilsner 330ml (5%vol.)

Χρυσάφενιο, διάφανο χρώμα και αρώματα από κίτρινες βανίλιες με τόνους από λυκίσκο, μέλι και πιπερόριζα
Gold, clear, yellow vanilla aroma, with hints of hops, honey and ginger

_____ €

Yellow Donkey Lagered Ale 330ml

Ένα είδος διασταύρωσης ανάμεσα στις ξεδιψαστικές lager και τις μεστές αρωματικές ale από μικροζυθοποιία της Σαντορίνης
A combination of lager and ale from a Santorinian microbrewery

_____ €

Bio Rethymnian

Μη φιλτραρισμένη, απαστερίωτη, φυσικά θολή μπίρα βιολογικής γεωργίας που παρασκευάζεται στο Ρέθυμνο της Κρήτης
Unfiltered, unpasteurized fresh organic beer from Crete
• Brink Ξανθιά, 330 ml / Lager
• Brink μαύρη, 330 ml / Dark

_____ €

Budweiser budvar lager, 330ml

Έντονο χρυσό χρώμα, γλυκιά γεύση και έντονο άρωμα από γλυκίσκους Σάαζ
Golden color, sweet taste, strong aroma of Saaz hops

_____ €

Estrella Inedit 750ml (4,8%vol)

Το διαμάντι του Ferran Adria, θολό κίτρινο χρώμα, φρουτώδης και αρωματική γεύση. Μια μπίρα για να συνοδεύσει το φαγητό σας.
Ferran Adria's special recipe, fruity and aromatic. A beer especially made to accompany your food

_____ €

ΠΟΤΑ
DRINKS

Blended Whiskey

Johnnie Walker Red	___ €
Johnnie Walker Black	___ €
Johnnie Walker Gold	___ €
Johnnie Walker Blue	___ €
Haig	___ €
Dimple	___ €

Bourbon & Malt Whiskey

Four Roses	___ €
Jack Daniels	___ €
Cardhu 12 years old	___ €
Oban 14 years old	___ €
Talisker 10 years old	___ €
Lagavulin 16 years old	___ €

Gin

Gordon's	___ €
Tanqueray	___ €
Tanqueray Ten	___ €

Vodka

Smirnoff Red	___ €
Smirnoff Black	___ €
Smirnoff North	___ €
Ursus	___ €
Belvedere	___ €
Belvedere Intense	___ €

Rum

Pampero blanco	___ €
Pampero especial	___ €
Captain Morgan black	___ €
Zacapa 23	___ €

Tequila

Don Julio blanco	___ €
Don Julio reposado	___ €
Don Julio Anejo	___ €



Τα προϊόντα Ζέας
όπως Τουταγχαμών, πισάνη, κριθάρι είναι
βιολογικά από αρχαίες Ελληνικές γηγενείς
ποικιλίες που καλλιεργούνται μόνο στο
αγρόκτημα Αντωνόπουλου στη Θεσσαλία
The Zea, Tutankhamen and Ptsani products
are organic local Ancient Greek varieties of
grains that come only from the Antonopoulos
farm in Thessaly

ΚΑΦΕΣ
COFFEE

Espresso normal	___ €
Cappuccino caldo	___ €
Espresso double	___ €
Cappuccino double	___ €
Espresso freddo	___ €
Cappuccino freddo	___ €
Ελληνικός καφές / Greek Coffee	___ €
Nescafe frappe	___ €
Ελληνικός διπλός / Greek Double Coffee	___ €
Flavored filter coffee	___ €

Ο καφές μας ψήνεται στην Ελλάδα από την Samba Coffee από ένα εξαιρετικό χαρμάνι 100% arabica premium καφεκόκων

Our coffee is roasted in Greece, by Samba Coffee, from a special blend of 100% arabica coffee beans coffee beans



ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΖΕΣΤΕΣ ΚΑΙ ΚΡΥΕΣ
HOT OR COLD CHOCOLATE

Normal _____ €
Λευκή / White _____ €

ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΤΣΑΙ
ICETE A

Τσάι του βουνού 500ml _____ €
Greek mountain herb tea 500ml _____ €
Green iced tea with ginseng & honey 473ml _____ €
Pomegranate green iced tea 473ml _____ €
Blueberry white iced tea 473ml _____ €
Diet green iced tea 473ml _____ €

ΖΕΣΤΟ ΤΣΑΙ
HOT TEA

Bio Τσάι του βουνού _____ €
Bio Greek mountain herb tea _____ €
Bio τσάι μέντα με λεμονόχορτο
και κρόκο Κοζάνης _____ €
Bio mint tea with lemongrass
and Krokos saffron _____ €
Bio τσάι πράσινο με πιπερόριζα,
γλυκόριζα και Κρόκο Κοζάνης _____ €
Bio Green Tea with ginger, liquorice
and Krokos saffron _____ €
Bio Τσάι Roiboos με φασκόμηλο,
λουίζα και κρόκο Κοζάνης _____ €
Bio Roiboos Tea with sage, louiza
and Krokos saffron _____ €
Bio μαύρο τσάι με λεμόνι, δυόσμο
και κρόκο Κοζάνης _____ €
Bio Black Tea with lemon, spearmint
and Krokos saffron _____ €

FRESH FRUIT SMOOTHIES

Λιποδιαλυτικό / Dieter Special _____ €
Φράουλα, ανανάς, μέλι, λεμόνι, πράσινο τσάι.
Πλήρης σε αντιοξειδωτικά, ο συνδυασμός
φράουλας και ανανά είναι ο ισχυρότερος
φυσικός λιποδιαλύτης
Strawberry, pineapple, honey, lemon, green
tea. Antioxidant packed, the strawberry-
pineapple combination is a powerful fat
burner

Ελιξίριο νεότητας / Anti-aging elixir _____ €
Μάνγκο, σταφύλι, καρότα, τζίντζερ, πράσινο τσάι, Ελληνικό γιαούρτι.

Περιέχει τη γνωστή για την αντιγηραντική της δράση βιταμίνη Α καθώς και βιταμίνες Β, C και φυτικές ίνες. Η προβιταμίνη Α που περιέχουν τα σταφύλια είναι γνωστή για την ανανέωση των κυττάρων και την καταπολέμηση των ουσιών που βοηθούν στην καρκινογένεση

Mango, grapes, carrots, ginger, green tea, Greek yogurt. Contains anti-aging vitamin A, also vitamins B, C and fiber. Provitamin A in grapes is known for cellular regeneration and cancer prevention

Το ποτό της επόμενης ημέρας / Hangover Blaster _____ €

Παπάγια, πορτοκάλι, αγγούρι, κόκκινο γκρέιπφρουτ, πράσινο τσάι.

Η παπάγια καταπραΰνει το πεπτικό σύστημα, το αγγούρι αποβάλλει τις τοξίνες ενώ το πορτοκάλι και το γκρέιπφρουτ μας προσφέρουν πολύτιμη βιταμίνη C. Ο συνδυασμός τους μας βοηθά να αντιμετωπίσουμε την αφυδάτωση και την αρνητική διάθεση που προκαλεί η κατάχρηση

Papaya, orange, cucumber, red grapefruit, green tea. Papaya is known to soothe the digestive system, cucumber removes toxins and orange/grapefruit are vitamin C sources. The combination helps against dehydration and the negative effects of hangovers

Φυσικό βιάγκρα / Love Potion _____ €

Ροδάκινο, φρούτα του πάθους, παπάγια, λεμόνι, τζίντζερ.

Ανεβάστε τις επιδόσεις σας με το «μέταλλο της αγάπης», τον ψευδάργυρο **Peach, passion fruit, papaya, lemon, ginger.** Increase your performance through zinc, the mineral of love

Μυο-τονωτικό / Muscle beach _____ €

Μπανάνα, φράουλα, μάνγκο, πρωτεΐνη ορού γάλακτος, Ελληνικό γιαούρτι

Συνδυασμός βιταμινών, ανόργανων αλάτων, αντιοξειδωτικών και φυτικών ινών, ιδιαίτερα ευεργετικό για τους αθλητές επειδή το μείγμα των πρωτεϊνών απορροφάται πολύ γρήγορα βοηθώντας έτσι την ανάπτυξη των μυών

Banana, strawberry, mango, whey protein, Greek yogurt. This combination of vitamins and inorganic salts, antioxidants

and fibers, helps absorb protein quickly, improving muscle growth and athletic performance

ΧΥΜΟΙ
JUICES

Φρέσκος χυμός πορτοκάλι _____ €

Fresh orange juice

Φρέσκος χυμός ανάμεικτος _____ €

Fresh mixed juice

Προαιρετικά / Optional

Σπιρουλίνα / Spirulina _____ €

Τζίντζερ / Ginger _____ €

Whey protein

Ελληνικό γιαούρτι / Greek Yogurt _____ €

MILKSHAKES

Σοκολάτα / Chocolate _____ €

Βανίλια / Vanilla _____ €

Φράουλα / Strawberry _____ €

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ
SOFT DRINKS

Bio Τζίντζερ "whole earth" / Bio ginger _____ €

Coca Cola - light-zero, sprite _____ €

Έψα bio λεμονάδα, πορτοκαλάδα _____ €

Bio lemonade, orangade

Green Cola _____ €

Ελληνικό προϊόν / Greek product

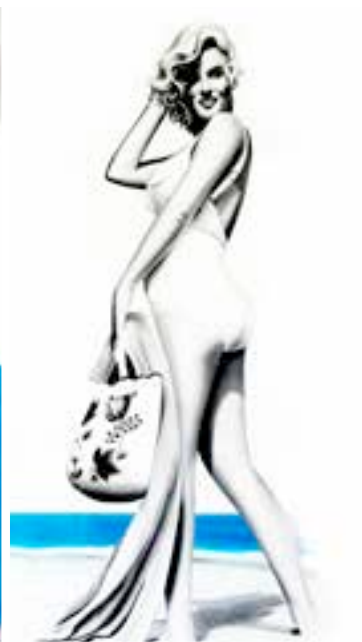
ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ
WATER

Νερό / Water 1,00lt _____ €

Ξινό νερό / Sparkling water 250ml - 1,00lt _____ €

Masticqua / ανθρακούχο με μαστίχα 330ml _____ €

Sparkling water with mastic 330ml



Nice n Easy
BioRestaurant

Mykonos

ΚΑΛΟ ΛΙΒΑΔΙ • KALO LIVADI
Τηλ. +30 22890 72315 Κiv. +30 6937 925113
www.niceneasy.gr

www.facebook.com/NiceNEasyMykonos

