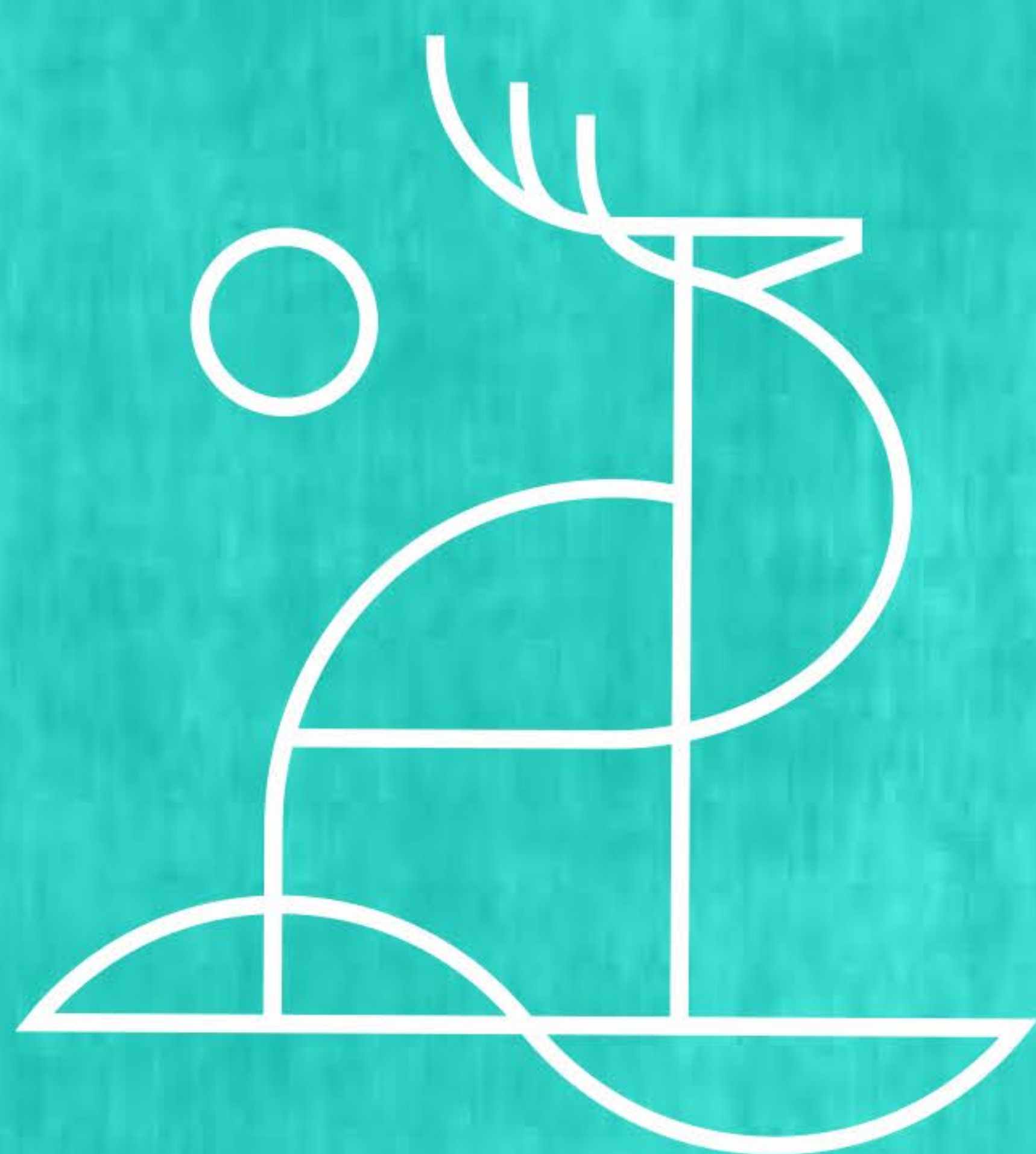


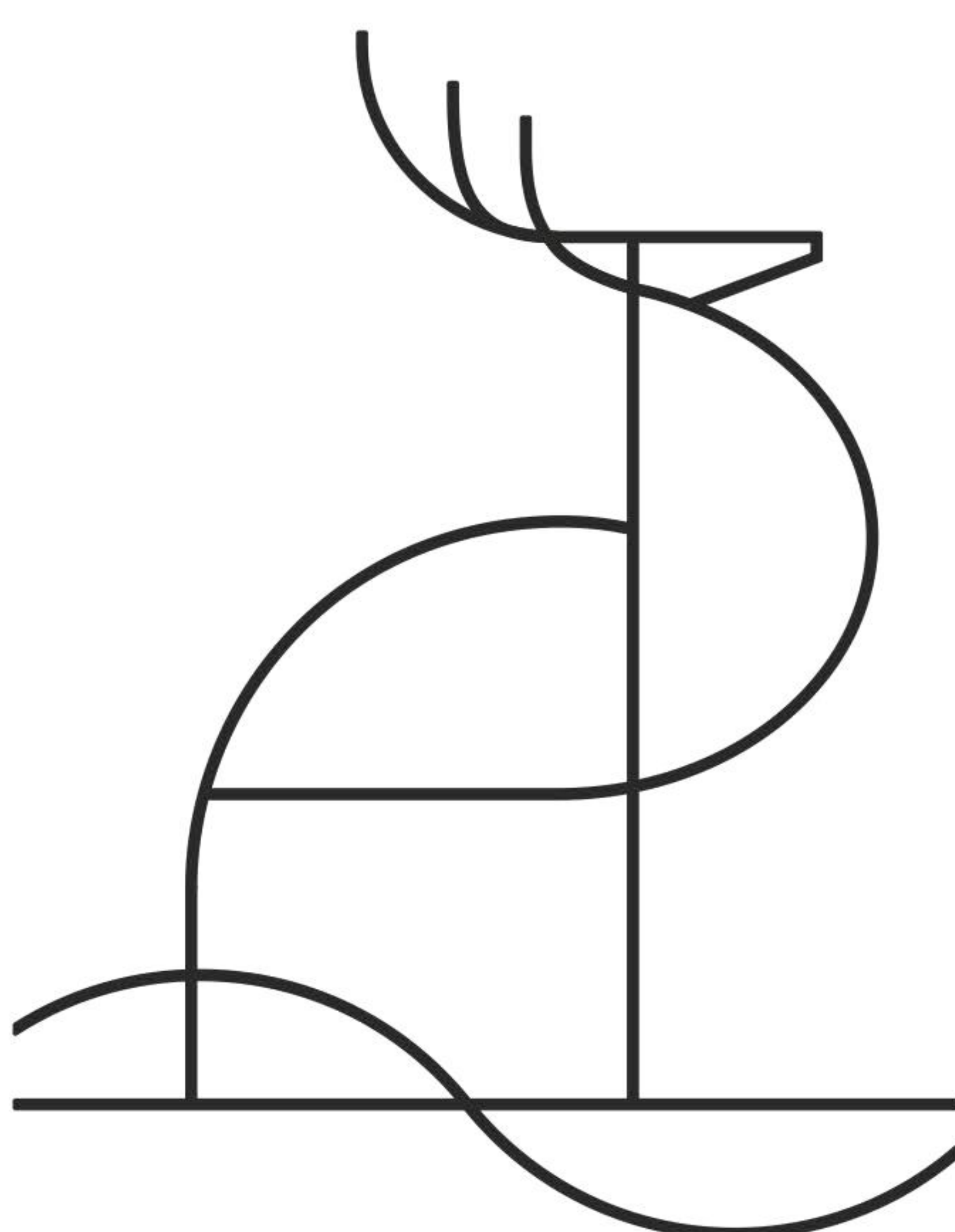


CERVI

BEACH BAR RESTAURANT
& EVENTS

 Cervi beach Bar&Restaurant  Cervi_beach_bar

Small Simos Beach Elafonisos



CERVI

Εδώ στο Cervi φέρνουμε την αυθεντική μεσογειακή
ιταλική κουζίνα στο πιάτο σας με τα πιο αγνά υλικά.

Ρώτήστε μας για τα πιάτα ημερας!

Ελληνικά παραδοσιακά πιάτα φτιαγμένα με μεράκι!

Here at Cervi we bring authentic Mediterranean -
Italian cuisine to your plate with the purest
ingredients.

Ask us about the dishes of the day!

Greek traditional dishes made with passion!

Qui a Cervi portiamo nel tuo piatto l'autentica cucina
mediterranea - italiana con gli ingredienti più puri.

Chiedici quali sono i piatti del giorno!

Piatti tradizionali greci fatti con passione!

ΚΑΦΕΔΕΣ
COFFEE | CAFFÈ

Εσπρέσσο Espresso Espresso	3.00	Εσπρέσσο φρέντο Espresso freddo Espresso freddo	4.50
Εσπρέσσο διπλό Double espresso Doppio espresso	4.00	Εσπρέσσο μακιάτο Espresso macchiato Espresso macchiato	3.50
Καπουτσίνο Cappuccino Cappuccino	4.00	Καπουτσίνο φρέντο Cappuccino freddo Cappuccino freddo	4.50
Καπουτσίνο διπλό Double cappuccino Doppio cappuccino	4.50	Ελληνικός Greek coffee Caffè greco	4.00
Φραπέ Iced instant coffee Caffè istantaneo freddo	4.00	Φραπέ με παγωτό Iced instant coffee with ice cream Caffè istantaneo freddo con gelato	7.50
Ζεστός στιγμιαίος καφές Hot instant coffee Caffè istantaneo caldo	4.00		

ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ
CHOCOLATE | CIOCCOLATA

Σοκολάτα (ζεστή ή κρύα) Chocolate (hot or cold) Cioccolata (calda o fredda)	6.00	Σοκολάτα λευκή (ζεστή ή κρύα) White chocolate (hot or cold) Cioccolata bianca (calda o fredda)	6.00
---	------	--	------

ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ
HERBAL INFUSION | INFUSIONE DI ERBE

Ζεστό τσάι (ποικιλία γεύσεων) Hot tea (variety of flavours) Tè caldo (varietà di sapori)	4.00	Χαμομήλι Camomille Camomilla	4.00
--	------	------------------------------------	------

MILKSHAKES & ΓΡΑΝΙΤΕΣ
MILKSHAKES & GRANITA

Milkshakes (ποικιλία γεύσεων) Milkshakes (variety of flavours) Milkshakes (varietà di sapori)	9.00	Γρανίτα (ποικιλία γεύσεων) Granita (variety of flavours) Granita (varietà di sapori)	6.00
---	------	--	------

B-FRESH

ΑΝΑΜΙΚΤΟΣ ΧΥΜΟΣ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ
NATURAL REFRESHMENT SUGAR-FREE | BEVANDA NATURALE SENZA ZUCCHERO
500ml

B-FRESH (ποικιλία γεύσεων) B-FRESH (variety of flavours) B-FRESH (varietà di sapori)	7.00
--	------

ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ
FRESH JUICES | SPREMUTE FRESCHE

Πορτοκάλι Orange Arancia	5.00	Ανάμικτος με φρούτα εποχής Mixed with fresh seasonal fruit Mix di frutta fresca	7.00
--------------------------------	------	---	------

ΧΥΜΟΙ
JUICES | SUCCHI

Ποικιλία γεύσεων Variety of flavours Varietà di sapori	4.00
--	------

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

REFRESHMENTS | BIBITE

Coca Cola Regular / Light / Zero	4,00
Fanta πορτοκαλάδα Fanta Orangade Fanta aranciata	4,00
Fanta Λεμονίτα Fanta lemonade Fanta limonata	4,00

Sprite	4,00
Fanta πορτ/λάδα χωρίς ανθρακικό Fanta orangade non-carbonated Fanta aranciata non gassata	4,00

Schweppes (Ποικιλία γεύσεων - Variety of flavors - Varietà di sapori)	5,00
---	------

Red Bull	7,00
----------	------

Ice Tea(330ml) (Ποικιλία γεύσεων Variety of flavors Varietà di sapori)	4,00
--	------

Ice Tea Zero (500ml) (Ποικιλία γεύσεων Variety of flavors Varietà di sapori)	5,00
--	------

ΝΕΡΟ | WATER | ACQUA

Εμφιαλωμένο νερό 0,5lt Bottled water 0,5 lt Acqua imbottigliata 0,5 lt	0,50
Εμφιαλωμένο νερό 1,5 lt Bottled water 1,5lt Acqua imbottigliata 1,5 lt	2,00

Ανθρακούχο νερό 330 ml Sparkling water 330 ml Acqua gassata 330 ml	4,00
Ανθρακούχο νερό 750ml Sparkling water Acquagassata	8,00

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

GREEK SPIRITS | DISTILATI GRECI

Μεταξά κονιάκ Brandy Metaxa	3° 8 €	5° 9 €	7° 10	12° 12 €
Ούζο Ouzo carafe Ouzo caraffa	50ml 5.50€	200ml 15 €	50ml 5.50 €	200ml 15 €
Τσίπουρο Tsipouro carafe Tsipouro caraffa				

ΛΙΚΕΡ | LIQUERS | LIQUORI

Λεμοντσέλο Limoncello	8,00
Μαστίχα Mastiha Masticha	8,00

Τεντούρα Tentoura	8,00
----------------------	------

ΜΠΥΡΕΣ BEERS | BIRRE

Sol	8.00
Alfa 330	5.00
Alfa 500	6.00
Heineken 330	5.50
Heineken 500	6.50
Amstel 330	5.00
Amstel 500	6.00
Heineken Silber 330	5.50
Nimfi 330	5.00
Nimfi 500	6.00
Fisher 330	5.50
Fisher 500	6.50

Mamos 330	5.00
Mamos 500	6.00
Alfa χωρίς (0 alcohol) 500	6.00
Alfa χωρίς (0 alcohol) 330	5.00
Μηλοκλέφτης 330	
Frobidden Apple 330	8.00
Heineken 0% 330	5.00
Alfa με θαλασσινό αλάτι 500	
Alfa with sea salt 500	6.00
Alfa με θαλασσινό αλάτι 300	
Alfa with sea salt 300	5.00
Radler 330	6.00
Mc Farland 330	9.00
Erdinger Weiss 330	8.00

WINE LIST

WHITE WINES

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ ΑΣΥΡΤΙΚΟ 34

Λεμονί στην όψη με σφικτή μύτη που αντανακλά ένα μοναδικό terroir. Ορυκτό, αλμυρό και καπνιστό γύρω από έναν πυρήνα ροδάκινου και γκρέιπφρουτ. Δομημένο και πολύ νέο στο στόμα με εντυπωσιακή πολυπλοκότητα.

KARAMOLEGKOS WINERY ASYRTIKO 34

Lemony with a tight nose that reflects a unique terroir. Mineral, savory and smoked around a core of peach and grapefruit. Structured and very new in the mouth with impressive complexity.

120,00

ΘΕΜΑ

Ξηρός, ήπιος, λευκός, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο, 13% alc.
Δροσιστικό και ευχάριστο με πεντακάθαρα λεμονάτα αρώματα και όμορφη οξύτητα, αναδεικνύει τις θαλασσινές γεύσεις του καλοκαιριού με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

THEMA

Dry, mild, white. Sauvignon Blanc, Assyrtiko, 13% alc. Refreshing and pleasant, with clear lemon aromas and beautiful acidity, highlights the seafood flavors of summer in the best way possible.

55,00

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Ξηρός, ήπιος, λευκός, Μαλαγουζιά, 12.5% alc. Βερίκοκο, ροδάκινο, αχλάδι αλλά και τροπικά φρούτα, με νότες δυόσμου. Ανθικά αρώματα κυρίως τριαντάφυλλο. Ξηρό με ικανοποιητική οξύτητα, μέτριο σώμα και μακρά επίγευση.

MALAGOUZIA GEROVASSILIOU

Dry, mild, white, Malagouzia, 12.5% alc. Apricot, peach, pear and tropical fruits, with notes spearmint. Floral fragrances mostly rose, dry, with sufficient acidity, medium body and a long ažertaste

60,00

ΝΤΑΜΑ ΚΟΥΠΑ

Ξηρός, ήπιος, λευκός, Chardonnay, Ασύρτικο, Ροδίτης, 12% alc.
Εύκολο και ευγενικό λευκό κρασί με χρυσοκίτρινο χρώμα που χαρακτηρίζεται από λευκόσαρκα φρούτα και αρώματα λουλουδιών άνοιξης και πίνεται με ευχαρίστηση.

DAMA KUPA

Dry, mild, white, Chardonnay, Assyrtiko, Roditi, 12%alc.
Easy & gentle white wine with a golden color characterized by white-skinned fruit & aromas of spring flowers, drunk with pleasure.

29,00

ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ

Ξηρός, ήπιος, λευκός Κυδωνίτσα, 12% alc. Φρέσκο καθημερινό, φιλικό, με εντυπωσιακό αγουροπράσινο χρώμα, συναρπαστικά ανθικά αρώματα γιασεμιού και αγιοκλήματος, γευστική φινέτσα, ωραία οξύτητα, όμορφη διάρκεια στο στόμα.

KIDONITSA

Dry, mild, white, Kydonitsa, 12% alc. A casual, friendly, fresh wine with impressive color, exciting floral aromas of jasmine and honeysuckle, culinary finesse, good acidity, nice ažertaste in the mouth.

40,00

ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ SAUVIGNON BLANC

Διαθέτει διαυγές κιτρινοπράσινο χρώμα. Στην μύτη, υπέροχα αρώματα καλοκαιρινών εξωτικών φρούτων Γεμάτο και λιπαρό στόμα, μακρά επίγευση. Συνοδεύει θαλασσινά, λευκά κρέατα με ελαφρές σάλτσες.

MAGIKO VOUNO KTIMA LAZARIDI SAUVIGNON BLANC

It has a clear yellow-green color. On the nose, wonderful aromas of summer exotic fruits
Full and oily mouth, long aftertaste. Accompanies seafood, white meat and poultry with light sauces

90,00

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ - Chardonnay

Λαμπερό ανοιχτό χρυσό χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Στη μύτη παρουσιάζει ένα όμορφα οικείο αρωματικό στοιχείο ψημμένου ψωμιού, ενώ στο στόμα μας κερδίζει η ποικιλιακή τυπικότητα, σε ένα ισορροπημένο περιβάλλον. Δροσερή οξύτητα, όμορφη και μακρά διάρκεια.

KTIMA ALPHA - Chardonnay

Bright light gold color with green highlights. On the nose it presents a beautifully familiar aromatic element of baked bread, while in our mouth the varietal formality wins, in a balanced environment. Cool acidity, beautiful and long lasting.

70,00

ΦΤΕΡΗ ΤΡΟΥΠΗΣ - Μοσχοφίλερο

Η οινοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες βοηθάει στην προφύλαξη όλων των ευαίσθητων αρωμάτων του Μοσχοφίλερου. Ως αποτέλεσμα η Φτέρη Μοσχοφίλερο είναι ένας έντονα αρωματικός οίνος που ισορροπούν τα αρώματα νυχτολούλουδου, ρόδου και εσπεριδοειδών.

FTERI TROUPIS - Moschofilero

Winemaking at low temperatures helps to protect all the delicate aromas of Moschofilero. As a result, Fern Moschofilero is an intensely aromatic wine that balances the aromas of evening primrose, rose and citrus.

43,00

WINE LIST

RED WINES

MAYPOYDI THEODORAKAKOU

Ξηρός, ήπιος, ερυθρός, Μαυρούδι. Πιείτε το τώρα. 13% alc. Ρουμπινί χρώμα με αρώματα μήλου, κανέλλας, με μια κομψή αυστηρότητα, ωραία οξύτητα και σωστά δομημένες τανίνες.

MAVROUDI THEODORAKAKOU

Dry, mild, red, Mavroudi. Drink now. 13% alc. Ruby color with apple aromas, cinnamon, with a stylish rigor, good acidity and well-structured tannins.

40,00

ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ

Ξηρός, ήπιος, ερυθρός, Merlot, Syrah, ξινόμαυρο, 14.5% alc. Πολυποικιλιακό ερυθρό κρασί με εκλεπτυσμένο ύφος που κερδίζει τις εντυπώσεις. Είναι κρασί φαγητού που πίνεται εύκολα και ευχάριστα, ωστόσο, η αναμονή της παλαίωσης αξίζει τον κόπο.

DIO ELIES

Dry, mild, red Merlot, Syrah, 14.5% alc. Popular red wine in a refined style that impresses. Wine drunk easily and pleasantly, but the anticipation of aging worthwhile.

65,00

ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑΣ - Μέγας Οίνος

Στιβαρό ερυθρό κρασί παλαίωσης. Βασίζεται σε χαρμάνι που παντρεύει το πικάντικο σκέρτσο του Αγιωργίτικου με την αυστηρή δύναμη του Cabernet Sauvignon, στη ζεστή και βανιλάτη αγκαλιά του δρύινου βαρελιού που τα φιλοξένησε κατά την 20μην παλαίωσή του. Ποιοτική ετικέτα για μεγάλα φαγοπότια ή εκλεκτά κελάρια.

ΚΤΙΜΑ SKOURAS - Megas Oinos

Robust aging red wine. It is based on a blend that marries the spicy scherzo of Agiorgitiko with the strict power of Cabernet Sauvignon, in the warm and vanilla embrace of the oak barrel that hosted them during its 20-month aging. Quality label for large meals or fine cellars.

100,00

ΓΗ & ΟΥΡΑΝΟΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ - Ξινόμαυρο

Είναι ένα πλούσιο κρασί με όμορφα αρώματα σκούρων φρούτων, γλυκών μπαχαρικών και ντομάτας, σωστή δομή, σφιχτές αλλά καλοδουλεμένες τανίνες και μεγάλη διάρκεια.

EARTH AND SKY THIMIOPOULOS - Ksinomavro

It is a rich wine with beautiful aromas of dark fruits, sweet spices and tomatoes, proper structure, tight but well-worked tannins and long duration. Xinomavro's friends will love it.

80,00

PROVENCE

ROCK ANGEL 0.750

Η επιτομή του "καλού" ροζέ, από την Προβηγκία. Το χρώμα του κρασιού ντροπαλό τριανταφυλλί. Η μύτη είναι διακριτική, με πικάντικα αρώματα φρούτων και μπαχαρικών.

The epitome of "good" rosé, from Provence. The color of wine shy rose. The nose is discreet, with spicy aromas of fruits and spices.

150,00

WHISPERING ANGEL 0.750

Καλαίσθητο, αναζωογονητικό, εκλεπτυσμένο και με άφθονες ζουμερές, δελεαστικές, φράουλες και φρούτα. Από την Προβηγγία με απαλό ανοιχτό ροζ χρώμα, στο στόμα είναι κομψό, ξηρό, φρουτώδες και ντελικάτο.

Elegant, refreshing, refined and with plenty of juicy, tempting, strawberries and fruits. From Provence with a light light pink color, in the mouth it is elegant, dry, fruity and delicate.

100,00

OTT CHATEAU ROMASSAN BANDOL ROSE

Χλωμό, αιθέριο ροζ χρώμα, με νότες χρυσού ή πορτοκαλιού. Η μύτη θυμίζει εσπεριδοειδή και λευκά λουλούδια στον οπωρώνα. Το άρωμα είναι ζωηρό και φωτεινό, αποκαλύπτοντας νότες ροζ γκρέιπφρουτ

Pale, ethereal pink color, with hints of gold or orange. The nose resembles citrus and white flowers in the orchard. The aroma is vivid and bright, revealing notes of pink grapefruit

150,00

UP ULTIMATE PROVENCE

Το χρώμα του είναι ανοιχτό σομόν. Συνδυασμός αρωμάτων από κόκκινα μούρα της Προβηγκίας με μυρωδιές πεύκα, κανέλα και τζίντζερ. Στο στόμα το κρασί είναι ξηρο με νότες μπαχαρικών.

Its color is light salmon. A combination of perfumes from red berries of Provence with scents of pine, cinnamon and ginger. In the mouth the wine is dry with notes of spices

90,00

MIRAVAL

Αυτό είναι το ροζέ κρασί των Brad Pitt και Angelina Jolie. Λαμπερό και φινετσάτο με όμορφο ροδαλί χρώμα. Έχει έντονη μύτη που παραπέμπει σε λουλούδια, κόκκινα μούρα, φράουλες και ώριμα Morello κεράσια. Είναι ισορροπημένο, διαρκές και έχει απαλό τελείωμα.

This is the rosé wine of Brad Pitt and Angelina Jolie. Glowing and elegant with beautiful rose color. It has a strong nose that refers to flowers, red berries, strawberries and ripe Morello cherries. It is balanced, durable and has a soft finish.

100,00

WINE LIST

ROZE WINES

POZE ΘΕΟΔΟΡΑΚΑΚΟΣ ROSE THEODORAKAKOS

Ημίξηρος, ήπιος, ροζέ, Αγιωργίτικο, Μαυρούδι. Με εντυπωσιακό, ζωντανό, τριανταφυλλένιο χρώμα, αρώματα φρέσκων φρούτων, πολύπλοκες, γεύσεις με όμορφη οξύτητα και με κομψή γλυκύτητα στο τέλος.

Semi Dry, still, rose, Agiorgitiko, Mavroudi. With stunning vivid, rosy color, aromas of fresh fruit, complex flavors with nice acidity and with an elegant sweetness at the end.

35,00

ΠΑΡΑΓΚΑ FLOWERS POZE KYP-ΓΙΑΝΝΗ PARAGKA ROZE KYR-YANNI

Φωτεινό ροζ χρώμα με αρώματα φράουλας, τομάτας και φρούτων του δάσους σε φόντο γλυκών μπαχαρικών. Στόμα ελαφρύ όπου η οξύτητα ισορροπεί με τη διακριτική γλυκύτητα, δίνοντας ένα αρμονικό τελείωμα.

Bright pink with aromas of strawberry, tomato and forest fruits on a background of sweet spices. Light in mouth where acidity balances with discreet sweetness giving an harmonious finish.

35,00

ΑΝΘΟΣΜΙΑ ΤΣΙΜΠΙΔΗΣ - ANTHOSMIA TSIMPIDIS

Ένα απολαυστικό κρασί που συμπυκνώνει τα έντονα αρώματα των φρέσκων λουλουδιών και φρούτων. Τριανταφυλλί χρώμα, υψηλή αρωματική ένταση με χαρακτήρα λουλουδιών, κυρίως ροζ τριαντάφυλλου, περγαμόντου, φράουλας και κερασιού, στρογγυλό με μετρημένη γλυκύτητα, δροσιστική οξύτητα και επίγευση μεγάλης διάρκειας.

A delicious wine that concentrates the strong aromas of fresh flowers and fruits. Rose color, high aromatic intensity with the character of flowers, mainly pink rose, bergamot, strawberry and cherry, round with measured sweetness, refreshing acidity and long-lasting aftertaste.

35,00

LA TOUR MELAS IDYLLE D' ACHINOS AGIORGITIKO GRENACHE ROUGE SYRAH

Ένα απολαυστικό κρασί που συμπυκνώνει τα έντονα αρώματα των φρέσκων λουλουδιών και φρούτων. Τριανταφυλλί χρώμα, υψηλή αρωματική ένταση με χαρακτήρα λουλουδιών, κυρίως ροζ τριαντάφυλλου, περγαμόντου, φράουλας και κερασιού, στρογγυλό με μετρημένη γλυκύτητα, δροσιστική οξύτητα και επίγευση μεγάλης διάρκειας.

A delicious wine that concentrates the strong aromas of fresh flowers and fruits. Rose color, high aromatic intensity with the character of flowers, mainly pink rose, bergamot, strawberry and cherry, round with measured sweetness, refreshing acidity and long-lasting aftertaste.

70,00

L' Esprit du Lac - Ροζέ 750ml, Κυρ Γιάννη Κτήμα - Kir Yanni Estate ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Υπέροχο ροζέ από 100% ξινόμαυρο Αμυνταίου, είναι το νέο ροζέ του κτήματος Κυρ Γιάννη L Esprit du Lac που μόλις έκανε την εμφάνιση του, ζωντανό κερασί χρώμα, δροσιστική οξύτητα, πολύπλοκη και γεμάτη φρουτώδη γεύση με μακρά επίγευση.

Wonderful rosé from 100% xinomavro Amynteou, is the new rosé of the estate of Kyr Giannis L Esprit du Lac that has just made its appearance, vibrant cherry color, refreshing acidity, complex and full of fruity taste with a long aftertaste.

70,00

ΛΗΜΝΙΟ ΚΤΗΜΑ ΓΚΙΡΛΕΜΗ - LIMNIO GIRLEMI ESTATE

Λημνιό 100% Απαλό τριανταφυλλί χρώμα με ανταύγειες ροδιού, έντονη αρωματική μύτη με νότες κερασιού & τριαντάφυλλου. Ευχάριστο, ισορροπημένο στόμα με δροσιστική οξύτητα & μακρά επίγευση.

Wonderful rosé from 100% xinomavro Amynteou, is the new rosé of the estate of Kyr Giannis L Esprit du Lac that has just made its appearance, vibrant cherry color, refreshing acidity, complex and full of fruity taste with a long aftertaste.

70,00

WINE LIST

ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ SWEET WINES

SIGALAS VINSANTO

Ήπιος, ροζέ γλυκός οίνος, Αηδόνη, Ασύρτικο, βελούδινο, πλούσιο, με χαρακτηριστική γλυκιά γεύση που ισορροπεί μεταξύ μελιού και λεμονιού. Κυριαρχούν αρώματα γλυκών μπαχαρικών όπως γαρύφαλλο, κανέλα και αποξηραμένων φρούτων όπως βερίκοκο & σταφίδες.

SIGALAS VINSANTO

Mils, rose, sweet wine, Aidoni, Asyrtiko, rich with a characteristic sweet taste that balances honey and lemon. Maintain the sweet spices of carnation, cinnamon and dried fruit such as apricots, raisins dominate.

150,00

MALVASIA

Ένα κρασί γοητευτικό με πορτοκαλί και χρυσαφί ανταύγειες. Έντονο και πολυσύνθετο άρωμα, με νότες εξωτικών μπαχαρικών. Πλούσιο, στρογγυλό, βελούδινο σώμα και η επίγευσή του είναι ιδιαίτερα απολαυστική και μακράς διάρκειας.

MALVASIA

A charming wine with orange and golden shades. Bright and sophisticated aroma, with exotic spices, rich round velvety body and its extraction is very enjoyable and long lasting.

130,00

SAMOS VIN DOUX

Προέρχεται από ημιορεινές και ορεινές αναβαθμίδες. Έχει ανοιχτόχρωμο χρυσαφί χρώμα και στη μύτη κυριαρχούν αρώματα μαρμελάδας βερίκοκου και ώριμου πεπονιού. Στην ιδιαίτερα φρουτώδη γεύση του Vin Doux «ακούγονται» νότες από λευκόσαρκα καλοκαιρινά φρούτα. Σερβίρεται στους 8-10 °C.

SAMOS VIN DOUX

It comes from semi-mountainous and mountainous terraces. It has a light golden color and the nose is dominated by aromas of apricot jam and ripe melon. In the particularly fruity taste of Vin Doux, notes of white fleshy summer fruits are "heard". Serve at 8-10 °C.

45,00

OUR WINES FROM SELECTED TRADITIONAL VINEYARDS

Cervi κρασί λευκό
μοσχοφίλερο

500ml

11 €

Cervi white wine

Cervi κρασί ροζέ
μοσχοφίλερο

500ml

11€

Cervi rose wine

Ποτήρι κρασί

5,5 €

Glass of wine

ΑΦΡΩΔΕΙΣ - SPARKLING

ΠΑΡΑΓΚΑ SPARKLING KYP-ΓΙΑΝΝΗ SHARDONAY ΜΟΣΧΑΤΟ

Χρυσοκίτρινο οπτικά ενώ διακρίνεται από δυνατό και ευχάριστο αφρισμό. Αρώματα βερίκοκου και ροδάκινου και νότες λουλουδιών, συνθέτουν έναν έντονο και πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα, ο οποίος ισορροπεί με τον όγκο, την οξύτητα και τη φρεσκάδα του κρασιού.

PARAGKA KYR-YIANNI SPARKLING SHARDONAY MOSHATO

Gold-yellow visually while distinguished by strong and pleasant foaming. Apricot and peach flavors and flower notes make up an intense and complex aromatic character that balances the volume, sharpness and freshness of the wine.

40,00

AMALIA BRUT

Ξηρός, αφρώδης, λευκός, Μοσχοφίλερο. Η δροσιστική του αρωματικότητα το έχει κάνει ιδιαίτερα γνωστό και αγαπημένο.

Dry, sparkling, white, Moshofilero. The refreshing of aromaticity has done it particularly well known and loved.

60,00

MOSCATO D' ASTI

Το Asti Martini είναι ένα φρουτώδες αφρώδες κρασί με ξανθό, λαμπερό χρώμα, ευκολόπιστο που θα σας μαγέψει.

Asti Martini is a fruity sparkling wine with a blonde, bright color, easy to drink that will enchant you.

0,75lit/40,00

CHAMPAGNES

MOET

Αφρώδης, λευκός Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. Κομψή αλά και πολυεπίπεδη αποτελεί το τέλειο aperitif, ενώ μπορεί να συνοδεύσει μεγάλη γκάμα φίνων γεύσεων.

Sparkling, white Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. Elegant and multi-level, it is the perfect aperitif and can accompany a wide range finon flavors.

200,00

MOET & CHANDON ICE

Ημίγλυκος, αφρώδης, λευκός Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. Πρωτόγνωρος συνδυασμός «τραγανής», αναζωογονητικής φρεσκάδας και έντονων αρωμάτων τροπικών

Semi sweet Sparkling, white Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. The unprecedented combination of “crisp”, refreshing freshness and intense tropical fruit aromas

230,00

DOM PERIGNON

Αριστοκρατική Σαμπάνια που αποπνέει πολυτέλεια και φινέτσα με την πρώτη κιόλας γουλιά. Όριμα αρώματα, μεστό γευστικό προφίλ στο στόμα και φινετσάτος αφρισμός

Aristocratic Champagne that exudes luxury and elegance with the very first sip. Mature aromas, rich taste profile in the mouth and elegant foaming

900,00

TAITTINGER BRUT RESERVE

Η Taittinger Brut Réserve είναι ένα χαρμάνι των ποικιλιών Pinot Noir, Pinot Meunier και Chardonnay. Μια λευκή brut non-vintage σαμπάνια από τον οίκο Taittinger στη Γαλλία, που πρέπει να δοκιμάσετε.

Taittinger Brut Réserve is a blend of Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay varieties. A white brut non-vintage champagne from Taittinger in France, a must try.

280,00

KRUG GRANDE CUVEE

Η Krug Grande Cuvée 167ème Édition είναι ένα χαρμάνι από τις ποικιλίες Pinot Noir, Chardonnay και Pinot Meunier. Μία λευκή brut σαμπάνια από τον Οίκο Krug στο Reims στη Γαλλία.

The Krug Grande Cuvée 167ème Édition is a blend of the Pinot Noir, Chardonnay and Pinot Meunier varieties. A white brut champagne from the Krug House in Reims, France.

1000,00

Wines 187ml

LE PETIT CIRQUE 187ml

Chardonnay & Ασύρτικο. Η αύρα της λίμνης Πλαστήρα έδωσε μια άλλη διάσταση σε αυτές τις δύο ποικιλίες που χαρίζουν ένα αιθέριο λευκό κρασί με λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα, με εκλεπτυσμένα αρώματα μπανάνας, αχλαδιού και άλλων κίτρινων φρούτων, που συνεπαίρνει τη γεύση αλλά και τη φαντασία...

Chardonnay & Asyrtiko. The aura of Lake Plastira gave another dimension to these two varieties that offer an ethereal white wine with a glittering golden-yellow color, with refined aromas of banana, pear and other yellow fruits, which excites the taste and the imagination...

13,00

LE PETIT CIRQUE 187ml

Μαύρο Μεσενικόλα & Syrah Ένα μαγικό κόκκινο, φρέσκο κρασί με τη μοναδική γεύση και άρωμα της ποικιλίας του θρυλικού « Μαύρου Μεσενικόλα» και το άγγιγμα της ποικιλίας Syrah.

Black Mesenicola & Syrah. A magical red, fresh wine with the unique flavor and aroma of the legendary “Black Mesenicola” variety and the touch of the French variety Syrah

13,00

LE PETIT CIRQUE BLANC 187ml

Μαύρο Μεσενικόλα. Οι μεθυστικές μυρωδιές από πέταλα τριαντάφυλλου και οι αισθήσεις φρέσκων φρούτων, το χρώμα του που ακροβατεί ανάμεσα στο ροζ και στο πορτοκαλί, αφήνουν τη φαντασία να ταξιδέψει σε στιγμές νοσταλγικές μιας άλλης εποχής, προκαλώντας συναισθήματα χαράς και ευφορίας.

Black Mesenicola. The heady fragrances of rose petals and the senses of fresh fruit, the color that moves between pink and orange, leave the imagination to travel in moments of nostalgia, moments of an other era, causing feelings of joy and euphoria.

13,00

CERVI WINE 187ml

CERVI WINE 187ml

9,00

ANTIPASTI

-INVOLTINI DI VERDURE: Φύλλα από φύκια γεμισμένα με ρύζι, αβοκάντο, αγγούρι, πιπεριά φλωρίνης και φινόκιο
-INVOLTINI DI VERDURE: Seaweed sheets filled with rice, avocado, cucumber,peppers and fennel
-INVOLTINI DI VERDURE: Riso con avocado,cetrioli,peperoni e finocchio avvolto in foglie di alghe.

11,00€

-CANNOLI ALLA MOUSSE DI SALMONE: Κανόλι γεμιστό με μους από καπνιστό και φρέσκο σολομό μυρωδικά και εσπεριδοειδή
-CANNOLI ALLA MOUSSE DI SALMONE: Cannoli filled with smoked and fresh salmon mousse with herbs and citrus fruit.
-CANNOLI ALLA MOUSSE DI SALMONE: Cannoli ripieni con salmone affumicato e con salmone fresco al sapore di erbe e agrumi

13,00€

-CARPACCIO DI TONNO: Μαριναρισμένο φιλέτο τόνου με ρόκα, αποξηραμένο σύκο, ντοματίνια και βινεγκρέτ λάιμ
CARPACCIO DI TONNO: Marinated tuna fillet with arugula, dried fig, cherry tomatoes and lime vinaigrette
-CARPACCIO DI TONNO: Filetto di tonno marinato con rucola, fichi secchi, pomodorini e vinaigrette al lime

14,00€

-PATATINE FRITTE: Πατάτες τηγανητές μαριναρισμένες με φρέσκα μυρωδικά
-PATATINE FRITTE: Marinated French fries with fresh herbs
-PATATINE FRITTE: Patatine fritte aromatizzate con erbe fresche

5,00€

-PATATE RIPIENE: Baby πατάτες γεμιστές με mascarpone, σκόρδο και φρέσκα μυρωδικά
-PATATE RIPIENE: Baby potatoes filled with mascarpone, garlic and fresh herbs
-PATATE RIPIENE: Patate ripiene di mascarpone, aglio ed erbe fresche

10,00€

-MELANZANE AL FORNO: Ψητή μελιτζάνα “Ναπολέων” με σάλτσα ντομάτα και Scamorza
-MELANZANE AL FORNO: Grilled “Napoleon” eggplant with tomato sauce and Scamorza
-MELANZANE AL FORNO: Melanzane “Napoleon” alla griglia con salsa di pomodoro e Scamorza

10,00€

-FUNGHI TRIFOLATI: Ποικιλίαμανιταριών με σκόρδο και φρέσκο βασιλικό
-FUNGHI TRIFOLATI: Mixed mushrooms with garlic and fresh basil
-FUNGHI TRIFOLATI: Funghi misti cucinati con aglio e basilico fresco

10,00€

-COZZE AL VAPORE:Φρέσκα μύδια αχνιστά με κρασί, σκόρδο, κρεμμύδι, μουστάρδα, λεμόνι και φρέσκα μυρωδικά
-COZZE AL VAPORE: Fresh steamed mussels with white wine, garlic, onion, mustard, lemon and fresh herbs
-COZZE AL VAPORE: Cozze fresche al vino bianco, aglio, cipolla, senape, limone ed erbe fresche

15,00€

-CALAMARI ALLA GRIGLIA: Ψητό καλαμάρι σχάρας με γέμιση από κινόα, λαχανικά και σως ταρτάρ
-CALAMARI ALLA GRIGLIA: Grilled squid filled with quinoa, vegetables and trtar sause
-CALAMARI ALLA GRIGLIA: Calamari alla griglia ripieni di quinoa, verdure e salsa tartara

17,00€

INSALATE

-CAPRESE: Σαλάτα με ovoloni (mozzarelline), ντοματίνια και χειροποίητο πέστο βασιλικού
-CAPRESE: Salad with ovoloni (mozzarelline) , cherry tomatoes and handmade basil pesto
-CAPRESE: Insalata con ovoloni (mozzarelline), pomodorini e pesto di basilico fresco.

11,00€

-ALLA GRECA: Σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, ελιές, πιπεριές, κάπαρη, κρεμμύδι και φέτα
-ALLA GRECA: Salad with cherry tomatoes, cucumber, olives, peppers, capers, onion, capers and feta cheese
-ALLA GRECA: Insalata con pomodorini, cetrioli, olive, peperoni, capperi, cipolle e formaggio feta

11,00€

-QUINOA: Λαχανικά γεμιστά με σαλάτα από κινόα, πολύχρωμες πιπεριές, κρεμμύδι, ντομάτα, αγγούρι και φρέσκα μυρωδικά
-QUINOA: Vegetables filled with quinoa salad, colourful peppers, onion, tomato, cucumber and fresh herbs
-QUINOA: Verdure miste ripiene di insalata di quinoa, peperoni, cipolla, pomodoro, cetriolo ed erbe aromatiche fresche

13,00€

-CAESAR'S: Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με φιλέτο κοτόπουλο, bacon, κρουτόν, flakes παρμεζάνας και caesar's sauce
-CAESAR'S: Mixed green salad with chicken fillet, bacon, croutons, parmesan flakes and caesar's sauce
-CAESAR'S: Insalata mista con filetto di pollo, bacon, crostini, scaglie di parmigiano e salsa Caesar

14,00€

-GAMBERONI: Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με φινόκιο, ντοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι, μαριναρισμένες γαρίδες και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών
-GAMBERONI: Mixed green salad with fennel, cherry tomatoes, scallion, marinated shrimp and citrus vinaigrette
-GAMBERONI: Insalata mista con finocchio, pomodorini, cipollina, gamberoni marinati e vinaigrette agli agrumi

14,00€

-BRESAOLA INSALATA: Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με bresaola, πεπόνι, αχλάδι, αγγούρι, κάσιους, flakes παρμεζάνας και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών
-BRESAOLA INSALATA: Mixed green salad with bresaola, melon, pear, cucumber, cashews, parmesan flakes and citrus vinaigrette
-INSALATA DI BRESAOLA: Insalata mista con bresaola , melone, pera, cetriolo, anacardi, scaglie di parmigiano e vinaigrette agli agrumi

14,00€

-INSALATA CERVI: Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με παστό χοιρινό,φιλέτα πορτοκαλιού,σταφίδες ,καρύδια και βινεγκρέτ λεμόνι
-INSALATA CERVI: Mixed green salad with smoked pork, orange fillets, raisins , walnuts and lemon vinaigrette
-INSALATA CERVI: Insalata mista con maiale affumicato, filetti d'arancia, uvetta, noci e vinaigrette al limone

14,00€

PASTA & RISOTTO

-NAPOLETANA: Σπαγγέτι με σκόρδο, τοματίνια, φρέσκο βασιλικό και παρμεζάνα
-NAPOLETANA: Spaghetti with garlic, cherry tomatoes, fresh basil and parmesan
-NAPOLETANA: Spaghetti con aglio,pomodorini, basilico fresco e parmigiano

10,00€

-AGLIO OLIO E PEPERONCINO: Σπαγγέτι με σκόρδο, peperoncino, τοματίνια και μαϊντανό
-AGLIO OLIO E PEPERONCINO: Spaghetti with garlic, peperoncino, cherry tomatoes and parsley
-AGLIO OLIO E PEPERONCINO: Spaghetti con aglio, peperoncino, pomodorini e prezzemolo

10,00€

-BOLOGNESE: Σπαγγέτι με μοσχαρίσιο κιμά, καρότο, τοματίνια και παρμεζάνα
-BOLOGNESE: Spaghetti with minced beef, carrot, cherry tomatoes and parmesan
-BOLOGNESE: Spaghetti al sugo di carne macinata di manzo, carote, pomodorini e parmigiano

13,00€

-CARBONARA:Σπαγγέτι με guanciale, καπνιστή πανσέτα, αυγό, παρμεζάνα και πεκορίνο	
-CARBONARA: Spaghetti with guanciale, smoked pancetta, egg, parmesan and pecorino	
-CARBONARA: Spaghetti con guanciale, pancetta affumicata, uova, parmigiano e pecorino	13,00€
-PHILADELPHIA AFFUMICATA: Ταλιατέλες με σπανάκι, καπνιστή πανσέτα και φιλαδέλφεια	
-PHILADELPHIA AFFUMICATA: Tagliatelle with spinach, smoked pancetta and Philadelphia	
-PHILADELPHIA AFFUMICATA: Tagliatelle con spinaci, pancetta affumicata e Philadelphia	14,00€
-POLLO ALFREDO: Πένες με κοτόπουλο, bacon, πιπεριές, φρέσκα μυρωδικά και παρμεζάνα	
-POLLO ALFREDO: Penne with chicken, bacon, peppers, fresh herbs and parmesan	
-POLLO ALFREDO: Penne con pollo, bacon, peperoni, erbe fresche e parmigiano	13,00€
-MAIALE CON FUNGHI: Πένες με ψαρονέφρι, ποικιλίαμανιταριών, μουστάρδα, λάδι τρούφας και παρμεζάνα	
-MAIALE CON FUNGHI: Penne with pork tenderloin,mixed mushrooms, mustard, truffle oil and parmesan	
-MAIALE CON FUNGHI: Penne con sugo di maiale,misto di funghi, senape, olio al tartufo e parmigiano	14,00€
-COZZE CON GORGONZOLA: Ταλιατέλες με φρέσκα μύδια, πολύχρωμες πιπεριές, μυρωδικά και γκοργκοντζόλα	
-COZZE CON GORGONZOLA: Tagliatelle with fresh mussels, colorful peppers, herbs and gorgonzola	
-COZZE CON GORGONZOLA: Tagliatelle con cozze fresche, peperoni, erbe e gorgonzola	15,00€
-GAMBERONI E PARMIGIANO: Ταλιατέλες με γαρίδες, ντοματίνια, φρέσκα μυρωδικά και παρμεζάνα	
-GAMBERONI E PARMIGIANO: Tagliatelle with shrimps, cherry tomatoes, fresh herbs and parmesan	
-GAMBERONI E PARMIGIANO: Tagliatelle con gamberoni, pomodorini, erbe fresche e parmigiano	17,00€
-TOPINAMBUR: Ριζότο με τοπιναμπούρ, κρέμα παντζάρι και λάδι τρούφας	
-TOPINAMBUR: Risotto with topinambur, beetroot cream and truffle oil	
-TOPINAMBUR: Risotto con topinambur, crema di barbabietola e olio al tartufo	13,00€
-FRUTTI DI MARE: Ριζότο με γαρίδες, καλαμάρι, μύδια και παρμεζάνα	
-FRUTTI DI MARE: Risotto with shrimps, squid, mussels and parmesan	
-FRUTTI DI MARE: Risotto ai gamberi, calamari, cozze e parmigiano	17,00€
-POLLO E PORCINI: Ριζότο με κοτόπουλο,μανιτάρια porcini και λάδι τρούφας	
-POLLO E PORCINI: Risotto with chicken, porcini mushrooms and truffle oil	
-POLLO E PORCINI: Risotto con pollo, funghi porcini e olio al tartufo	15,00€
-CACCIATORE: Ριζότο με φιλέτο πάπιας, bacon, πολύχρωμες πιπεριές, ντοματίνια και φρέσκα μυρωδικά	
-CACCIATORE: Risotto with duck fillet, bacon, colourful peppers, cherry tomatoes and fresh herbs	
-CACCIATORE: Risotto con petto d'anatra, bacon, peperoni, pomodorini aromatizzato con erbe fresche	16,00€

PIZZA

-MARGHERITA: σάλτσα pomodoro, mozzarella	
-MARGHERITA: pomodoro sauce, mozzarella	
-MARGHERITA: salsa di pomodoro, mozzarella	
	13,00€
-AGROTICA: σάλτσα pomodoro, mozzarella, ντοματίνια, πιπεριές, ελιές, κρεμμύδι, κάπαρη, φέτα	
-AGROTICA: pomodoro sauce, mozzarella, cherry tomatoes, peppers, olives, onion, capers, feta cheese	
-AGROTICA: salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, peperoni, olive, cipolla, capperi, formaggio di feta	
	15,00€
-SPECIALE: σάλτσα pomodoro, mozzarella, bacon, prosciutto cotto,μανιτάρια και πιπεριές	
-SPECIALE: pomodoro sauce, mozzarella, bacon, prosciutto cotto, mushrooms and peppers	
-SPECIALE: salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta, prosciutto cotto, funghi e peperoni	
	17,00€
-PICCANTE: σάλτσα pomodoro, mozzarella, σχοινόπρασο, peperoncino, ventricina piccante	
-PICCANTE: pomodoro sauce, mozzarella, chives, peperoncino, ventricina piccante	
-PICCANTE: salsa di pomodoro, mozzarella, erba cipollina, peperoncino, ventricina Piccante	
	15,00€
-AL POLLO: σάλτσα pomodoro, mozzarella, κοτόπουλο, πιπεριές καιμανιτάρια	
-AL POLLO: pomodoro sauce, mozzarella, chicken, peppers and mushrooms	
-AL POLLO: salsa di pomodoro, mozzarella, pollo, peperoni e funghi	
	15,00€
-COZZE E PANCETTA AFFUMICATA: σάλτσα pomodoro, mozzarella,φρέσκα μύδια, bacon, σχοινόπρασο, ντοματίνια	
-COZZE E PANCETTA AFFUMICATA: pomodoro sauce, mozzarella, fresh mussels, bacon, chives, cherry tomatoes	
-COZZE E PANCETTA AFFUMICATA: salsa di pomodoro, mozzarella, cozze fresche, bacon, erba cipollina, pomodorini	
	17,00€

SECONDI

-FILETTO DI POLLO: Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας, με ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, ντοματίνια και παρμεζάνα	
-FILETTO DI POLLO: Grilled chicken fillet ,with mixed green salad, cherry tomatoes and parmesan	
-FILETTO DI POLLO: Filetto di pollo alla griglia, insalata mista, pomodorini e parmigiano	
	13,00€
-MAIALE AFFUMICATO: Χοιρινή καπνιστή μπριζόλα λαιμού, με πατάτες τηγανητές και BBQ sauce	
-MAIALE AFFUMICATO: Smoked pork steak, with french fries and BBQ sauce	
-MAIALE AFFUMICATO: Bistecca di maiale affumicata, con patatine fritte e BBQ salsa	
	13,00€
-FILETTO DI MAIALE ALL'ARANCIA: Ψαρονέφρι σωτέ, με σάλτσα από πορτοκάλι, λιαστή ντομάτα, σκόνη ελιάς και πουρέ πατάτας	
-FILETTO DI MAIALE ALL'ARANCIA: Pork Tenderloin pan-fried in orange sauce, sun-dried tomato, olive powder and mashed potatoes	
-FILETTO DI MAIALE ALL'ARANCIA: Filetto di maiale saltato in padella in salsa di arancia ,pomodori essiccati al sole, polvere di olive e purè di patate	
	15,00€
-TAGLIATA DI MANZO: Μοσχαρίσια ταλιάτα με σαλάτα ρόκα παρμεζάνα και γκρεμολάτα θυμαριού	
-TAGLIATA DI MANZO: Beef tagliata with rocket, parmesan salad and thyme gremolata	
-TAGLIATA DI MANZO: Tagliata di manzo con insalata di rucola, parmigiano e gramolata al timo	
	20,00€

-ANATRA AL LIMONE: Φιλέτο πάπιας σωτέ με σάλτσα λεμονιού και πουρέ πατάτας	
-ANATRA AL LIMONE: Duck fillet pan-fried in lemon sauce and mashed potatoes	
-ANATRA AL LIMONE: Filetto d'anatra saltato in padella in salsa di limone e accompagnato da purè di patate	
	23,00€
-FILETTO DI TONNO: Φιλέτο τόνου σωτέ με σάλτσα βουτύρου από λεμόνι, ντομάτα, κόπαρη και λαχανικά “Ναπολεών”	
-FILETTO DI TONNO: Tuna fillet pan-fried with butter sauce made of lemon, tomato and capers served with “Napoleon” vegetables	
-FILETTO DI TONNO: Filetto di tonno scottato in padella con burro e salsa di limone, pomodoro e capperi accompagnato da verdure di “Napoleone”	
	25,00€
-FILETTO DI SALMONE: Φιλέτο σολομού σωτέ με σως ταρτάρ και baby λαχανικά	
-FILETTO DI SALMONE: Salmon fillet pan-fried with tartar sauce and baby vegetables	
-FILETTO DI SALMONE: Filetto di salmone scottato in padella con salsa tartare e verdure	
	22,00€
-PESCE FRESCO: Φρέσκο ψάρι ημέρας στη σχάρα με baby λαχανικά και σάλτσα βουτύρου	
-PESCE FRESCO:Grilled fresh fish of the day with baby vegetables and butter sauce	
-PESCE FRESCO: Pesce fresco del giorno alla griglia accompagnato da verdure e salsa al burro	
-FILETTO DI SPIGOLA:Φιλέτο Λαυράκι με λαχανικά “Ναπολέων” και σάλτσα βουτήρου με λεμόνι και θυμάρι.	
-FILETTO DI SPIGOLA: Seabass fillet served with “Napoleon” vegetables and butter sauce made of lemon and thyme.	
-FILETTO DI SPIGOLA:Filetto di spigola accompagnato da verdure di “Napoleone” con salsa al burro con limone e timo.	
	17,00€
-ORATA ALLA GRIGLIA:Τσιπούρα στη σχάρα με ανάμεικτη πράσινη σαλάτα,ντοματίνια και παρμεζάνα.	
-ORATA ALLA GRIGLIA:Grilled bream with mixed green salad, cherry tomatoes and parmesan.	
-ORATA ALLA GRIGLIA:Orata alla grillia con insalata mista, pomodorini e parmigiano.	
	17,00€
-PEPPER STEAK: Μοσχαρίσια Κόντρα με σάλτσα πιπεριού & baby λαχανικά	
-PEPPER STEAK: Sirloin Beef steak with peppercorn sauce served with baby vagetables	
-PEPPER STEAK: Controfiletto di manzo al pepe e verdure	
	22,00€
DOLCI	
-TIRAMISU:Χειροποίητο Tiramisu με σάλτσα σοκολάτας	
-TIRAMISU: Handmade Tiramisu with chocolate sauce	
-TIRAMISÙ: Tiramisù della casa con salsa al cioccolato	
	8,00€
-CHEESECAKE: Χειροποίητο Cheesecake με μαρμελάδα κεράσι	
-CHEESECAKE: Handmade Cheesecake with cherry jam	
-CHEESECAKE: Cheesecake della casa con marmellata di ciliegie	
	8,00€
-PANNACOTTA: Χειροποίητη Pannacotta Βανίλιας με σάλτσα φρούτων του δάσους	
-PANNACOTTA: Handmade Pannacotta Vanilla with mixed berries sauce	
-PANNACOTTA: Pannacotta alla vaniglia della casa con salsa di frutti di bosco	
	10,00€
-TORTA ALLE NOCI: Χειροποίητη Καρυδόπιτα με παγωτό βανίλια & σιρόπι σοκολάτας	
-TORTA ALLE NOCI:Handmade Walnut Pie with vanilla ice cream & chocolate syrup	
-TORTA ALLE NOCI: Torta di noci della casa accompagnata da gelato alla vaniglia e sciroppo di cioccolato	
	12,00€
-TORTA ALL'ARANCIA: Χειροποίητη Πορτοκαλόπιτα με παγωτό Καϊμάκι & σιρόπι σοκολάτας	
-TORTA ALL'ARANCIA:Handmade Orange Pie with kaimaki ice cream & chocolate syrup	
-TORTA ALL'ARANCIA:Torta all'arancia della casa accompagnata da gelato alla kaimaki esciroppo di cioccolato	
	12,00€

BREAKFAST & SNACKS

-Αυγά Τηγανητά Με Μπέικον
Συνοδεύεται με φρυγανισμένο ψωμί
-Fried Eggs With Bacon
Served with toasted bread
Uova fritte con bacon
Accompagnate da pane tostato

12,00€

-Αυγά Scrabble
Συνοδεύεται με φρυγανισμένο ψωμί
-Scrambled Eggs
Served with toasted bread
-Uova Strapazzate
Accompagnate da pane tostato

12,00€

-Ομελέτα Ατλαντικών: με bacon, ζαμπόν, ντομάτα, edam και φρυγανισμένο ψωμί
-Chilled Meat Omelette: with bacon, ham, tomato, edam and toasted bread
-Frittata di Affettati: con bacon, prosciutto cotto, pomodoro, formaggio edam e pane tostato

14,00€

-Ομελέτα Ελληνική: με πιπεριές, ελιές, κρεμμύδι, ντομάτα, φέτα και φρυγανισμένο ψωμί
-Greek Omelette: With peppers, olives, onion, tomato, feta cheese and toasted bread
-Frittata alla Greca: Con peperoni, olive, cipolla, pomodoro, formaggio feta e pane tostato

13,00€

-Ομελέτα Λαχανικών: με πιπεριές, κολοκύθι,μανιτάρια, ντομάτα, cream cheese και φρυγανισμένο ψωμί
-Vegetable Omelette: With peppers, zucchini, mushrooms, tomato, cream cheese and toasted bread
-Frittata di Verdure : Con peperoni, zucchini, funghi, pomodoro, cream cheese e pane tostato

12,00€

-Pancakes με αυγά τηγανητά,μπέικον και edam
-Pancakes with fried eggs,bacon and edam
-Pancakes con uova fritte , bacon e formaggio edam

11,00€

-Pancakes με πραλίνα, φράουλες και τριμμένο μπισκότο
-Pancakes with praline, strawberries and biscuit crumbs
-Pancakes con pralina, fragole e biscotti sbriciolati

12,00€

-Pancakes με σιρόπι σφενδάμου, μπανάνα και καρύδια
-Pancakes with maple syrup, banana and walnuts
-Pancakes con sciroppo d'acero, banana e noci

12,00€

-Γιαούρτι με φρέσκα φρούτα εποχής και μέλι
-Yogurt with fresh seasonal fruits and honey
-Yogurt con frutta fresca di stagione e miele

11,00€

-Γιαούρτι με granola και μέλι
-Yogurt with granola and honey
-Yogurt con granola e miele

12,00€

-Γιαούρτι με βρώμη, μέλι και μαύρη σοκολάτα
-Yogurt with oats, honey and dark chocolate
-Yogurt con fiocchi d'avena, miele e cioccolato fondente

12,00€

-Φρουτοσαλάτα με φρέσκα φρούτα εποχής
-Fruit Salad with fresh seasonal fruits
-Macedonia con frutta fresca di stagione

11,00€

-Τοστ με ζαμπόν και edam -Toast with ham and edam -Pane tostato con prosciutto cotto e sottilette edam	4,00€
-Τοστ με γαλοπούλα και edam -Toast with turkey and edam -Pane tostato con tacchino e sottilette edam	4,00€
-Μπαγκέτα Γαλοπούλα: με μαρούλι, ντομάτα, edam και μαγιονέζα -Baguette with Turkey, lettuce, tomato, edam and mayonnaise -Baguette con Tacchino,lattuga, pomodoro, sottilette edam e maionese	7,00€
-Μπαγκέτα Κοτόπουλο: με κοτόπουλο πανέ, μαρούλι, ντομάτα, παρμεζάνα και μαγιονέζα -Baguette with Chicken: with chicken nuggets , lettuce, tomato, parmesan and mayonnaise -Baguette con Pollo:with crocchette di pollo , lattuga, pomodoro, parmigiano e maionese	9,00€
-Μπαγκέτα Ελληνική: με ελιές, κρεμμύδι, αγγούρι, ντομάτα και φέτα -Greek Baguette: with olives, onion, cucumber, tomato and feta cheese -Baguette alla Greca: con olive, cipolla, cetriolo, pomodoro e formaggio feta	7,00€
-Τορτίγια Κοτόπουλο: με κοτόπουλο σχάρας, bacon, μαρούλι, ντομάτα, παρμεζάνα και cream cheese -Chicken Tortilla: with grilled chicken, bacon, lettuce, tomato, parmesan and cream cheese -Tortilla di Pollo: con pollo alla griglia , bacon, lattuga, pomodoro, parmigiano e cream cheese	10,00€
-Τορτίγια Τόνου: με καλαμπόκι, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, ντομάτα και μαγιονέζα -Tuna Tortilla: with corn, cucumber, scallion, tomato and mayonnaise -Tortilla di Tonno: con mais, cetriolo, cipollina, pomodoro e maionese	9,00€
-Club Sandwich: με ζαμπόν, bacon, ντομάτα, μαρούλι, edam και μαγιονέζα -Club Sandwich: with ham, bacon, tomato, lettuce, edam and mayonnaise -Club Sandwich: con prosciutto cotto, bacon, pomodoro, lattuga, sottilette edam e maionese	13,00€
-Club Sandwich Κοτόπουλο: με φιλέτο κοτόπουλο σχάρας, bacon, ντομάτα, μαρούλι, edam και μαγιονέζα -Club Sandwich Chicken: with grilled chicken fillet, bacon, tomato, lettuce, edam and mayonnaise -Club Sandwich di Pollo: con filetto di pollo alla griglia, bacon, pomodoro, lattuga,sottilette edam e maionese	15,00€
-Club Sandwich Σολομού: με ψωμί ολικής άλεσης, καπνιστό σολομό, αγγούρι, μαρούλι και cream cheese -Club Sandwich Salmon: with wholegrain bread, smoked salmon, cucumber, lettuce and cream cheese -Club Sandwich di Salmone: con pane integrale, salmone affumicato, cetriolo, lattuga e crema cheese	15,00€
-Classic Burger: με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, cheddar, bacon, ντομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, κέτσαπ και μαγιονέζα -Classic Burger: with beef burger, cheddar, bacon, tomato, lettuce, onion, ketchup and mayonnaise -Classic Burger: con hamburger di manzo, cheddar, bacon, pomodoro, lattuga, cipolla, ketchup e maionese	15,00€

-BBQ Burger: με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, scamorza, bacon, ντομάτα, πίκλα κρεμμυδιού και BBQ sauce
-BBQ Burger: with beef burger, scamorza, bacon, tomato, pickled onion and BBQ sauce
-Hamburger BBQ: con hamburger di manzo, scamorza, bacon, pomodoro, cipolla sottaceto e salsa BBQ

16,00€

-Caesar's Burger: με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, παρμεζάνα, cheddar, bacon, μαρούλι, ντομάτα και Caesar's sauce
-Caesar's Burger: with beef burger, parmesan, cheddar, bacon, lettuce, tomato and Caesar's sauce
-Caesar's Burger: con hamburger di manzo, parmigiano, cheddar, bacon, lattuga, pomodoro e salsa di Cesare

15,00€

-Cervi Burger: με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, τηγανητό αυγό, παρμεζάνα, cheddar, bacon, ντομάτα και sauce ταρτάρ.
-Cervi Burger: with beef burger, fried egg, parmesan, cheddar, bacon, tomato and tartar sauce.
-Cervi Burger: con hamburger di manzo, uova fritte, parmigiano, cheddar, bacon, pomodoro e salsa tartara.

17,00€

WAFFLES

-Crispy craze: με πραλίνα, μπανάνα, φουντούκια, τρούφα σοκολάτας και πουράκια caprice
-Crispy craze: with praline, banana, hazelnuts, chocolate sprinkles and caprice wafer rolls
-Crispy craze: con praline, banana, nocciole, scaglie di cioccolato e caprice rotolo di wafer

12,00€

-Bueno lover: με Bueno, λευκή σοκολάτα, γκοφρέτα bueno
-Bueno lover: with Bueno, white chocolate, bueno wafer
-Bueno lover: con Bueno, cioccolato bianco, bueno wafer

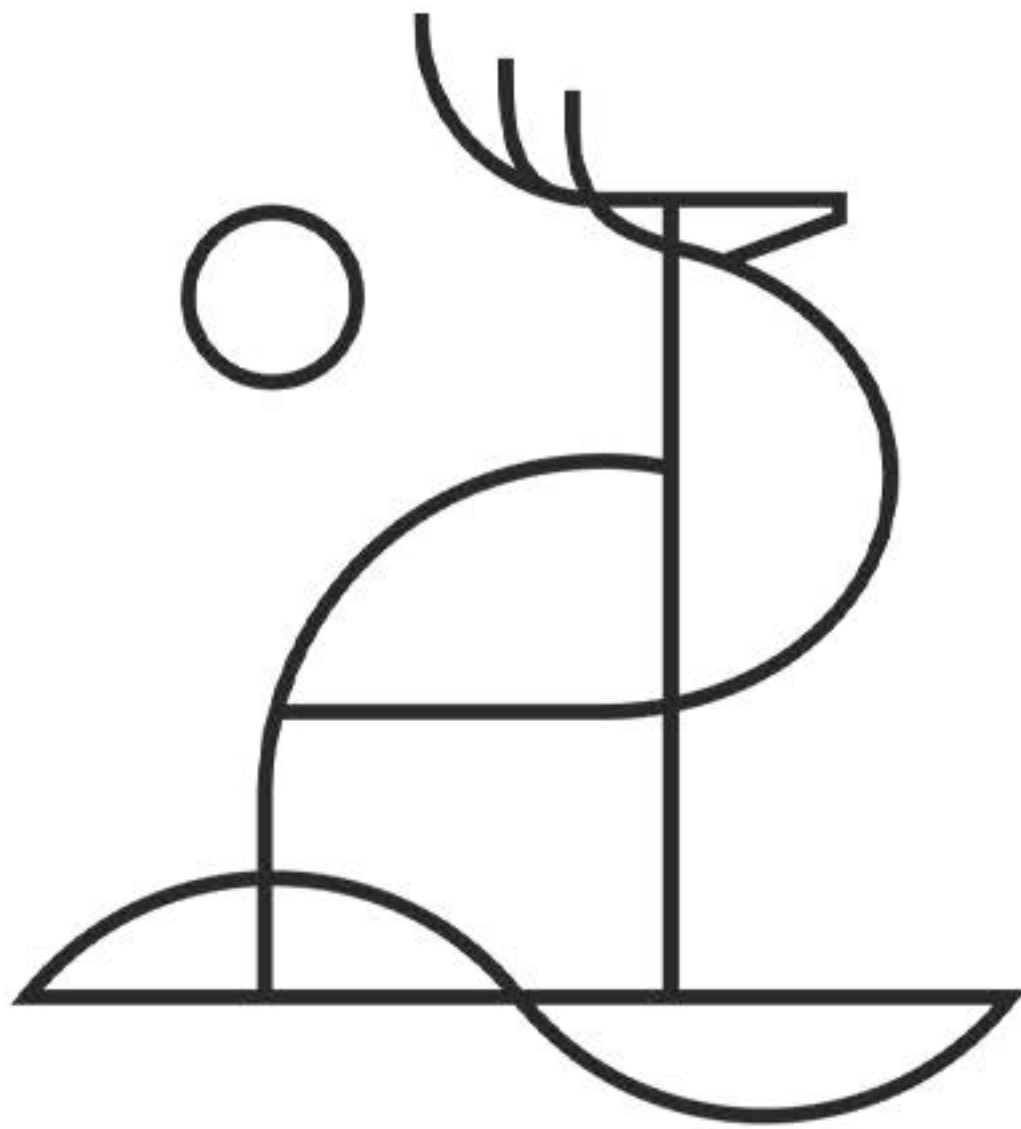
11,00€

-Fraulata: με λευκή σοκολάτα, φρέσκες φράουλες, μπισκότο oreo και σιρόπι φράουλας
-Fraulata: with white chocolate, fresh strawberries, oreo biscuit and strawberry syrup
-Fraulata: con cioccolato bianco, fragole fresche, "oreo" biscotto e sciroppo di fragole

13,00€

-Tutti Frutti: με σιρόπι σφενδάμου, αχλάδι, ανανά, μήλο και τριμμένη καρύδα
-Tutti Frutti: with maple syrup, pear, pineapple, apple and coconut flakes
-Tutti Frutti: con sciroppo d'acero, pera, ananas, mela e cocco rapè

12,00€



CERVI

BEACH BAR RESTAURANT
& EVENTS

BAR

COCKTAILS GREEK SPIRITS | DISTILATI GR

Skyfall II 13 €

Vodka pear, rose water, fresh lime, pink grapefruit syrup, liqueur
pamplemoussesse, Hibiscus liqueur, grapfruit soda. Smirnoff Vodka

Esta Rico 13 €

Vodka five lakes, mastic liqueur, cucumber, pineapple puree,
passion fruit, limem grapefruit soda Smirnoff Vodka

Strawberry Vanilla Martini 13 €

Fresh stgrawberries, fresh lime, vanilla syrup, strawberry puree,
vanilla liqueur Madagascar,Vodka vanilla Smirnoff Vodka

White peach Daiquiri 13 €

Fresh lime, organic syrup peach, coco lopez puree, Creme de peach, Pampero Rum

Barbarossa 15 €

Forest fruits, bitter orange, bitter grapefruit, bitter spices, lime juice, fresh
red grappefruit juice, pineapple puree, peach puree, bitter almond syrop
liqueur peach, liqueur orange, Pampero Rum, white rum, chairman's spiced rum

Spa Mojito 14 €

Lime, cucumber syrop, green apple, Manzan liquer, Pampero Rum, mint

Don Julio Paloma 13 €

Tequila, lime, soda grapefruit

— the FAMOUS ones —

Porn Star 13 € *Mai Tai* 13 € *Zombie* 15 €

Mojito 13 € *Margarita* 13 € *Caipirinia* 13 €

Daiquiri 13 € *Aperol* 13 €

Mango strawberry caramel



ΠΟΤΑ

ALCOHOL DRINKS | BEVANDE ALCOLICHE

ΜΠΟΥΚΑΛΙ | BOTTLE

ΒΟΤΚΑ | VOTKA

CIROC ... 170€
KETEL ONE ...140€
GREY GOOSE ... 170€
BELVEDERE ...170€
ELITE ... 190€
BELUGA ... 170€

ΟΥΙΣΚΙ | WHISKEY

TALISKER 10 ...170€
CARDOU ...150€
CARDOU 15 YO ...190
CROWN ROYAL ... 130€
WOODFORD ...170€
JAMESON CASKMATES ...130€
JOHNIE BLUE LABEL ... 410€
GLENFIDDICH ...150€

ΤΖΙΝ | GIN

TANQUERAY TEN LONDON ...150€
BEEFETER ... 110€
HENDRICK'S ...150€
MONKEY 47 ... 170€
OPIHR ORIENTAL ...150€

ΤΕΚΙΛΑ | TEQUILA

DON JULIO 1942 ...600
DON JULIO ... 150€
DON JULIO ANEJO ...190
DON JULIO 70 ...290
CASAMIGOS BLANCO ... 170
CASAMIGOS REPOISADO ... 190
CASAMIGOS MEZCAL ...230
DON JULIO REPOSADO ...190€

ΡΟΥΜΙ | RUM

DIPLOMATICO ... 160€
PLANTATION RUM ...160€
EL DORADO ... 150€
ZACAPA190€
ZACAPA X/O ...410
KRAKEN BLACK SPICED ...130€

ΣΠΕΣΙΑΛ ΦΙΑΛΗ | SPECIAL BOTTLES

Gin, Rum, Vodka, Wiskey
120€

ΑΠΛΗ ΦΙΑΛΗ | SIMPLE BOTTLE

Gin, Rum, Vodka, Wiskey
90€

ΠΟΤΑ ΣΠΕΣΙΑΛ | SPECIAL DRINKS

Gin, Rum, Vodka, Wiskey
12€

ΠΟΤΑ ΑΠΛΑ | SIMPLE DRINKS

Gin, Rum, Vodka, Wiskey
10€

ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

non ALCOHOL DRINKS | no BEVANDE ALCOLICHE

TANQUERAY 0.0% με TONIC

13€