

# PINDAROS

BAR

## COCKTAILS

14.00€

### ZEUS FALL

Gin, peach puree, lychees, lime juice, cranberry juice, lychee liqueur

### SKINOS FRESH

Skinos mastiha, gin, cucumber, fresh lemon, simple syrup, Angostura bitters

### SKYFALL

Vodka, hibiscus, passion fruit, grapefruit juice, soda

### GREEK MULE

Cinnamon liqueur, lime juice, Angostura bitters, ginger beer

### NEGRONI

Gin, Campari, Rosso vermouth

### PALOMA

Tequila, lime juice, grapefruit juice, soda

### OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura bitters, sugar

### MARGARITA

Tequila, triple sec, fresh lime juice, salt on the rim

### DRY MARTINI

Gin or vodka and french vermouth

### MOJITO

Rum, lime juice, brown sugar, mint leaves, soda

### PINA COLADA

Light rum, coconut puree, pineapple juice

### THE MED

Skinos mastiha, lemon juice, basil

### ATHENIAN SPRITZ

Otto's vermouth, prosecco, tonic

### EMOTIONAL EXPLOSION

Ouzo, peach, passion fruit

### VOTANIKON BASIL SMASH

Gin, lemon juice, basil, sugar syrup

ΠΟΤΑ

## SPIRITS

BLENDED WHISKEY	11.50€
BOURBON WHISKEY	12.00€
PREMIUM WHISKEY	15.00€
VODKA, GIN, TEQUILA	11.50€
ALL PREMIUM SPIRITS	15.00€

ΜΠΥΡΕΣ

## BEERS

MAMOS 330ML	7.00€
CORONA 330ML	8.00€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

## SOFT DRINKS

5.00€

ORGANIC FRESH LEMONADE	8.00€
Ginger or strawberry or mastiha and lime	

ΝΕΡΟ

## WATER

MINERAL	
0.5LT / 1LT	2.50€ / 4.00€
SPARKLING	
250ML / 750ML	3.50€ / 6.00€

Dear guests, kindly inform our staff for any possible allergies or intolerance to certain foods.  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice).  
Αγαπητοί πελάτες, για τυχόν αλλεργία ή δυσανεξία σε τρόφιμα ενημερώστε το προσωπικό μας. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).

FRESH

ΚΡΑΣΙΑ  
**WINES**

WHITE / ΛΕΥΚΑ		
<b>DOMAIN MIGAS</b> (Chardonnay)	<b>25.00€</b>	<b>7.50€</b>
<b>DOMAIN HARLAFTIS</b> (Sauvignon Blanc)	<b>27.00€</b>	<b>7.50€</b>
<b>ALPHA ESTATE FLORINA</b> (Malagouzia)	<b>29.50€</b>	<b>8.00€</b>
ROSÉ / ΡΟΖΕ		
<b>DOMAIN SKOURAS AKRES</b> (Agiorgitiko, Moschofilero)	<b>26.00€</b>	<b>7.50€</b>
<b>PANTOS WINERY FLORINA</b> (Moschomavro)	<b>28.00€</b>	<b>7.50€</b>
RED / ΚΟΚΚΙΝΑ		
<b>SEMELI ESTATE NEMEA</b> (Agiorgitiko)	<b>29.00€</b>	<b>8.00€</b>
<b>DOMAIN MIGAS</b> (Merlot)	<b>26.00€</b>	<b>7.50€</b>
<b>KOKOTOS ESTATE ATTICA</b> (Cabernet) BIO	<b>28.50€</b>	<b>7.50€</b>
SPARKLING / ΑΦΡΩΔΗ		
<b>PROSECCO GANCIA, ITALY</b>	<b>28.00</b>	<b>10.00€</b>
CHAMPAGNES / ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ		
<b>MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL</b> 200ml	<b>28.00€</b>	
<b>MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL</b>	<b>150.00€</b>	
<b>DOM PERIGNON BRUT</b>	<b>260.00€</b>	

ΜΕΖΕΔΕΣ & ΦΑΓΗΤΟ

**BAR BITES**

**DIPS / ΑΛΟΙΦΕΣ**

Tarama / hummus / eggplant  
cheese salad / pita bread  
Ταραμάς / χούμους / μελιτζάνα  
τυροσαλάτα / πιτάκια  
**10.50€**

**ΠΟΤΑΤΟ CHIPS / ΠΑΤΑΤΑΚΙΑ**

Fresh thyme / truffle oil or dried mizithra cheese  
Φρέσκο θυμάρι / λάδι τρούφας ή μυζήθρα ξερή  
**8.50€**

**SPRING ROLLS "BRIAM"**  
**ΜΠΟΥΡΕΚΑΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ "ΜΠΡΙΑΜ"**  
**8.50€**

**SMOKED CHEESE CROQUETTES**  
**WITH TOMATO JAM**  
**ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΤΥΡΙΟΥ**  
**ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ**  
**10.00€**

**PLATTER WITH SELECTED**  
**PDO GREEK CHEESES**  
**ΠΛΑΤΟ ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ Π.Ο.Π.**  
**ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ**

Gruyere from Crete / San Michali from Syros  
Iadotyri from Mytilini  
smoked cheese from Metsovo  
Γραβιέρα Κρήτης / Σαν Μιχάλη Σύρου  
λαδοτύρι Μυτιλήνης / μετσοβόνη  
**19.00€**

**SELECTED GREEK COLD CUTS PLATTER**  
**ΠΛΑΤΟ ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ**

Corpa / prosciutto / mortadella  
Yfantis fouantre ham  
Corpa / προσιούτο / μορταδέλλα  
ζαμπόν φουαντρέ Υφαντής  
**19.00€**

**PINDAROS**

**BAR**