



STORIES ARE THE CREATIVE NARRATION
OF LIFE'S EXPERIENCES

begin your story with a taste

Lush
beachbar+resto

EXPERIENCE THE EXCEPTIONAL

Mushroom Soup

Creamy mushroom soup served with croutons and basil oil.

Κρεμώδης σούπα μανιταριών σερβιρισμένη με κρουτόνς και λάδι βασιλικού.

€5.00

Pumpkin Soup

Pumpkin velouté soup served with croutons and fresh cream.

Βελουτέ κολοκύθας σερβιρισμένο με κρουτόνς και κρέμα γάλακτος.

€5.00

Halloumi Tempura

Halloumi tempura served with grilled marinated vegetables, artichokes, cherry tomatoes and "haroupomelo".

Χαλούμι τεμπούρα σερβιρισμένο με μαριναρισμένα λαχανικά σχάρας, αγκινάρες, ντοματίνια και χαρουπόμελο.

€7.20

Fava - Octopus

Marinated grilled octopus, served with split peas purée and lemon-olive oil sauce.

Μαριναρισμένο χταπόδι στη σχάρα, σερβιρισμένο πάνω σε πουρέ φάβας και λαδολέμονο.

€12.00

Bruschetta

Bruschetta with tomato, mozzarella cheese and prosciutto.

Μηρουσκέτα με ντομάτα, λιωμένη μοτσαρέλα και προσούτο.

€6.80

Saganaki Prawns

Prawns saganaki flamed with ouzo in light tomato sauce, drizzled with crushed feta and oregano.

Γαρίδες σαγανάκι ψημένες σε ούζο με ελαφριά σάλτσα ντομάτας, γαρνιρισμένες με φέτα και ρίγανη.

€9.70

Wild Mushroom Risotto

€9.60

Wild mushroom risotto with cream cheese, parmesan flakes and basil oil.

Ριζότο με άγρια μανιτάρια, τυρί κρέμα, φλούδες παρμεζάνας και αρωματισμένο λάδι βασιλικού.

Beef Carpaccio

€10.80

Beef Carpaccio, garnished with capers, artichoke hearts, baby rocket, parmesan flakes, olive oil and balsamic dressing.

Carpaccio από μοσχάρι, γαρνιρισμένο με κάππαρη, καρδιές αγκινάρας, τρυφερά φύλλα ρόκας, νιφάδες παρμεζάνας και ντρέσινγκ από ελαιόλαδο και βαλσάμικο ξύδι.

Mussels

€8.90

Sauté green mussels in olive oil flamed with ouzo and served with garlic cream sauce.

Πράσινα μύδια σοταρισμένα σε ελαιόλαδο, αναμμένα με ούζο και σερβιρισμένα με κρεμώδη σως σκόρδου.

Crispy Feta Cheese

€9.70

Feta cheese bites in filo pastry, with sliced tomatoes, baby rocket and honey mastiha dressing.

Φέτα τυλιγμένη σε τραγανό φύλλο κρούστας, με φέτες ντομάτας, τρυφερά φύλλα ρόκας και ντρέσινγκ από μέλι και μαστίχα.

Quinoa salad

€9.20

Quinoa salad with baby rocket, green beans, cherry tomatoes, black olives, radish and crispy pita bread served with balsamic dressing.

Σαλάτα με κινόα, ρόκα, φρέσκα φασολάκια, ντοματίνια, μαύρες ελιές και ραπανάκι συνοδεύετε με τραγανιστή πίττα και ντρέσινγκ από βαλσάμικο ξύδι.

Ravioli salad

€12.20

Refreshing green salad with cucumber, red peppers, dry figs, pomegranate and crispy kolokasi served with fried halloumi ravioli on cheese mousse.

Ανάμικτα πράσινα φρέσκα χόρτα με αγγουράκι, ξερά σύκα, ρόδι και τραγανό κολοκάσι σερβίρονται με τηγανιτά ραβιόλια πάνω σε μους από τυρί.

Greek salad

€8.60

Traditional greek salad with tomato, cucumber, green pepper, onion, black olives, croutons and feta cheese drizzled in virgin olive oil and vinegar dressing.

Παραδοσιακή ελληνική σαλάτα με ντομάτες, αγγουράκι, πράσινες πιπεριές, κρεμμύδι, μαύρες ελιές, κρουτόνς και φέτα ανακατεμένα σε ντρέσινγκ από ξύδι και παρθένο ελαιόλαδο.

Ntakos (Cretan Salad)

€9.70

Cretan barley crisp rolls with freshly diced tomatoes, capers, dry onion, feta cheese crumbs and fresh mint, drizzled with olive oil.

Κρητικά κριθαρένια παξιμάδια, σερβιρισμένα με ψιλοκομμένη ντομάτα, κουτρούβι, κρεμμύδι, τριμμένη φέτα, φρέσκο δυόσμο και παρθένο ελαιόλαδο.

Prosciutto

€12.80

Crispy rocket leaves and prosciutto salad with baby artichokes, dry figs, cherry tomatoes and parmesan flakes in honey balsamic vinegar.

Τραγανά φύλλα ρόκας με προσούτο, αποξηραμένα σύκα, καρδιές αγκινάρας, ντοματίνια και φλούδες παρμεζάνας με ντρέσινγκ από βαλσάμικο ξύδι και μέλι.

Crispy Rocket

€11.20

Crispy rocket leaves salad with sun-dried tomatoes, cherry tomatoes, green peppers, pine nuts and parmesan flakes drizzled with balsamic dressing.

Τραγανά φύλλα ρόκας, λιαστές ντομάτες, πράσινη πιπεριά, πινόλια και φλούδες παρμεζάνας με ντρέσινγκ από βαλσάμικο ξύδι.

Goat Cheese

€12.20

Wild rocket salad with pomegranate, grated parmesan, cherry tomatoes and goat cheese drizzled with honey balsamic vinaigrette.

Άγρια φύλλα ρόκας με παρμεζάνα, ρόδι, ντοματίνια και κατσικίσιο τυρί με ντρέσινγκ από μέλι και βαλσάμικο ξύδι.

Chicken Halloumi

€12.50

Chicken salad with mixed green garden vegetables, cherry tomatoes, marinated mushrooms and fried halloumi cheese, served with balsamic dressing.

Ανάμικτα πράσινα κηπευτικά, κοτόπουλο σχάρας, ντοματίνια, μαριναρισμένα μανιτάρια και τηγανητό χαλούμι, σερβιρισμένα με ντρέσινγκ από βαλσάμικο ξύδι.

Caesar

€9.90

Traditional Caesar salad with cherry tomatoes, sweet corn, croutons and crispy bacon bits with parmesan flakes.

With grilled chicken fillet / With grilled prawns €12.50 / €13.50

Παραδοσιακή σαλάτα του Καίσαρα με ντοματίνια, καλαμπόκι, τραγανό μπέικον, κρουτόνς και φλούδες παρμεζάνας.

Με κοτόπουλο / Με γαρίδες €12.50 / €13.50

Club Sandwich

€9.50

Club sandwich with smoked turkey, cheese, bacon, egg, tomato and iceberg lettuce, served with coleslaw and French fries.

Κλαμπ σάντουιτς με καπνιστή γαλοπούλα, μπέικον, τυρί, αυγό, ντομάτα και μαρούλι iceberg.

Σερβίρεται με σαλάτα coleslaw και πατάτες τηγανητές.

Beef Burger

€10.50

Homemade beef burger in focaccia bread roll garnished with salad and gherkins, served with French fries.

With cheese €11.50

Σπιτικό βοδινό μπιφτέκι σε λευκό ψωμάκι "focaccia" γαρνιρισμένο με χόρτα και αγγουράκι ξυδάτο.

Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές.

Με τυρί €11.50

Halloumi & Lountza

€9.50

Grilled halloumi and smoked lountza sandwich in pita bread, served with French fries.

Σάντουιτς σε κυπριακή πίτα με χαλούμι και λούντζα στη σχάρα. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές.

Turkey & Cheese

€6.50

Turkey ham and cheese toast, served with French fries and coleslaw.

Τοστ με γαλοπούλα και τυρί. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές και σαλάτα coleslaw.

Chicken Wrap

€9.50

Marinated fried chicken inner fillet with avocado, tomatoes and sour cream, wrapped in flour tortilla and served with French fries.

Μαριναρισμένο παραφίλετο κοτόπουλου με αβοκάντο, ντομάτα και ξινή κρέμα, τυλιγμένα σε τортίγια και σερβιρισμένα με πατάτες τηγανητές.

Smoked Salmon Wrap

€10.80

Smoked salmon with avocado, lettuce, cream cheese and cucumber wrapped in flour tortilla and served with French fries.

Τортίγια με καπνιστό σολομό, αβοκάντο, μαρούλι, τυρί κρέμα και αγγουράκι, σερβιρισμένα με πατάτες τηγανητές.

Tagliatelle & Prawns

€16.50

Sauté tiger prawns flamed in ouzo and served with black tagliatelle in light bisque sauce.

Σοταρισμένες γαρίδες αναμμένες σε ούζο, σερβίρονται με μαύρες ταλλιατέλλες σε σως γαρίδας.

Papardelle Arabiatta

€10.80

Papardelle Arabiatta with sauté onion, garlic, oyster mushrooms and chili flakes, reduced in white wine served with light tomato sauce.

Παπαρδέλες Αραμπιάτα με σοταρισμένο κρεμμύδι, σκόρδο, μανιτάρια πλευρώτους και καυτερό πιπέρι τσίλι σβησμένα σε λευκό κρασί και σερβιρισμένα σε σάλτσα ντομάτας.

Pappardelle Beef

€14.70

Homemade pappardelle with beef stripes and oyster mushrooms drizzled with mustard cream sauce.

Σπιτικές παπαρδέλες με λεπτές λωρίδες βοδινού φιλέτου και μανιτάρια με πλούσια κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας.

Prawns & Chicken

€13.20

Penne with prawns and chicken flavored with vegetable stock and white wine cream sauce.

Πέννες με μαριναρισμένο κοτόπουλο και αρωματισμένες γαρίδες, σε κρεμώδη σάλτσα λευκού κρασιού.

Duck Tagliatelle

€14.80

Homemade tagliatelle with duck confit, cherry tomatoes and herbs, served with light sweet sauce.

Σπιτικές ταλλιατέλες με πάπια, ντοματίνια και μυρωδικά, σερβιρισμένες με ελαφριά γλυκιά σως.

Saffron Prawns Risotto

€16.50

Saffron risotto with sauté tiger prawns, asparagus and light smoked cheese, flamed with ouzo, garnished with parmesan flakes and basil oil.

Ριζότο με σαφράν, γαρίδες tiger, σπαράγγια και ελαφρύ καπνιστό τυρί, αναμμένα σε ούζο, γαρνιρισμένο με φλούδες παρμεζάνας και λάδι βασιλικού.

Smoked Salmon

Penne with smoked salmon and green asparagus flamed with ouzo in cream sauce.
Πέννες με καπνιστό σολομό και σπαράγγια ψημένα σε ούζο και σως λευκής κρέμας.

€12.70

Spaghetti Carbonara

Spaghetti carbonara with bacon, mushrooms and rich cream sauce.
Σπαγγέτι καρμπονάρα με μπέικον καιμανιτάρια σε πλούσια κρεμώδη σάλτσα.

€11.30

Chicken Carbonara

Spaghetti carbonara with chicken bites and bacon in white wine cream sauce.
Σπαγγέτι καρμπονάρα με σοταρισμένα κομμάτια κοτόπουλου και μπέικον σε κρεμώδη σάλτσα λευκού κρασιού.

€12.80

Penne Vegetarian

Vegetarian penne with medley vegetables and basil pesto sauce.
Πέννες για χορτοφάγους με ανάμεικτα σοταρισμένα λαχανικά και σως από πέστο βασιλικού.

€10.20

All pasta dishes are garnished with parmesan flakes.
Όλα τα πιάτα σερβίρονται με γαρνιτούρα από φλούδες παρμεζάνας.

Beef fillet steak	€26.50
Grilled beef fillet steak served with small jacket potatoes, marinated grilled mushrooms, celeriac purée and garnished with foie gras butter. Βοδινό φιλέτο στη σχάρα σερβιρισμένο με μικρές πατάτες τζάκετ, μαριναρισμένα μανιτάρια στη σχάρα, πουρέ σελινόριζας, γαρνιρισμένο με βούτυρο φουά γκρα.	
Chicken "traxanas"	€12.80
Pan fried corn fed chicken breast served in traxana soup with sauté spinach, halloumi, croutons and herbs oil. Σοταρισμένο στήθος κοτόπουλο σερβιρισμένο σε σούπα τραχανά με χαλούμι, σπανάκι, κρουτόνς και λάδι από φρέσκα μυρωδικά.	
Veal Souvlaki	€16.70
Veal souvlaki marinated with olive oil, Cajun spices and oregano, served with Greek pita and French fries. <i>Our Chef suggests ordering it juicy!</i> Μοσχαρίσιο σουβλάκι μαριναρισμένο με Cajun, ρίγανη και ελαιόλαδο, σερβιρισμένο με ελληνική πίτα και πατάτες τηγανητές. <i>Προτείνουμε να το παραγγείλετε ζουμερό!</i>	
Stuffed Chicken	€15.20
Corn fed chicken's breast stuffed with halloumi cheese and mint, served with bacon - mushroom pappardelle and light cream sauce. Στήθος κοτόπουλου ελευθέρως βοσκής, γεμιστό με χαλούμι και δυόσμο. Σερβίρεται με παπαρδέλες σε ελαφριά κρεμώδη σως με μπέικον και μανιτάρια.	
Rib-Eye Steak	€24.90
Grilled rib-eye steak served with grilled vegetables and French fries. Βοδινό φιλέτο (rib-eye) στη σχάρα. Σερβίρεται με λαχανικά σχάρας και πατάτες τηγανητές.	
Chicken Orzotto	€13.60
Corn fed chicken's breast served on wild mushrooms, sun-dried tomatoes and halloumi orzotto garnished with asparagus and parmesan flakes. Στήθος κοτόπουλου ελευθέρως βοσκής σερβιρισμένο πάνω σε κριθαράκι με άγρια μανιτάρια, χαλούμι και λιαστή ντομάτα, γαρνιρισμένο με σπαράγγια και φλούδες παρμεζάνας.	
Chicken Souvlaki	€13.80
Marinated chicken souvlaki on Greek pita bread with fresh fine salad and French fries. Μαριναρισμένο σουβλάκι κοτόπουλο σε πίτα, με ψιλοκομμένη σαλάτα και πατάτες τηγανητές.	
Chicken Cubes	€15.20
Chicken fillet cubes with mushroom cream sauce, served with wild rice and fresh boiled vegetables. Κομματάκια κοτόπουλου και μανιταράκια σοταρισμένα σε φρέσκια κρέμα. Σερβίρονται με άγριο ρύζι και φρέσκα βραστά λαχανικά.	
Pork Chop	€14.20
Marinated grilled pork chop with grilled vegetables and French fries. Μαριναρισμένη χοιρινή μπριζόλα στη σχάρα, με πατάτες τηγανητές και ψητά λαχανικά.	

Bisque sea bass	€16.20
Roasted marinated sea bass fillet served in bisque sauce with sauté spinach and black tortellini with smoked salmon filling. Μαριναρισμένο φιλέτο λαυράκι στο φούρνο σεργιρισμένο σε σως γαρίδας με σοταρισμένο σπανάκι και τριτελίνια με γέμιση καπνιστού σολομού.	
Fish Combination	€19.50
Pan fried sea bass fillet served with fava purée, caramelized lentils, saute spinach, lobster spring roll, grilled prawns and lemon olive oil mustard dressing. Σοταρισμένο φιλέτο λαυράκι με γαρίδα σεργιρισμένο με spring roll αστακού, καραμελωμένες φακές, φάβα πουρέ, σπανάκι και ντρέσινγκ από λαδολέμονο και μουστάρδα.	
Grilled Octopus	€16.50
Grilled octopus, marinated in olive oil. Served with fresh fries and "Ntakos" side salad. Χταπόδι σχάρας, μαριναρισμένο σε ελαιόλαδο. Σεργίρεται με φρέσκες τηγανητές πατάτες και ατομική σαλάτα "Ντάκο".	
Salmon Skin	€17.80
Sauté marinated salmon skin fillet, on crushed potatoes with spinach and fresh onion, served with vegetable-peach spring roll and olive oil lemon dressing. Σοταρισμένο φιλέτο σολομού, πάνω σε σπαστή πατάτα, με σπανάκι και φρέσκο κρεμμυδάκι. Σεργίρεται με spring roll λαχανικών με ροδάκινο ντρεσαρισμένο με λαδολέμονο.	
Sea Bass	€17.80
Pan fried sea bass fillet, marinated with lime and served with fresh vegetables and French fries. Λαυράκι στο τηγάνι μαριναρισμένο με μοσχολέμονο. Σεργίρεται με φρέσκα λαχανικά και πατάτες τηγανητές.	
Baby Calamari	€15.20
Deep - fried calamari served with fresh fries, side salad and tartar sauce. Τηγανητό καλαμαράκι σεργιρισμένο με φρέσκες τηγανητές πατάτες, σαλάτα και σως ταρτάρ.	
Roasted Salmon	€18.30
Marinated roasted salmon steak served with potato and crab croquette, celeriac purée and vanilla butter sauce. Μαριναρισμένος σολομός στο φούρνο, σεργίρεται με κροκέτα από πατάτα και καβούρι, πουρέ σελινόριζας και σως βανίλια.	
Grilled Prawns	€18.40
Marinated grilled prawns served with vegetables, French fries and lemon-olive oil. Μαριναρισμένες γαρίδες σχάρας. Σεργίρονται με λαχανικά, πατάτες τηγανητές και λαδολέμονο.	
Pernod Prawns	€18.80
Pan fried tiger prawns flamed with Pernod and served with seasonal vegetables and wild rice. Ελαφρά σωταρισμένες γαρίδες tiger σε ελαιόλαδο, αναμμένες με Pernod. Σεργίρονται με εποχιακά λαχανικά και άγριο ρύζι.	

Healthy / Υγιεινά

Black eye beans salmon

Fresh black eye beans served with marinated roasted salmon, palkapa zucchini served with lemon and olive oil dressing.

Μαριναρισμένος σολομός στο φούρνο σεβριρισμένος πάνω σε φρέσκο λουβί με πάλκαπα και λαδολέμονο.

€15.80

Sea Bass Fillet

Sea bass fillet cooked in vegetable stock and lemon, served with warm potato-spinach salad, fresh vegetables and olive oil-lemon dressing.

Φιλέτο λαβράκι μαγειρεμένο σε ζωμό λαχανικών και λεμόνι. Σερβίρεται με ζεστή πατατοσαλάτα με σπανάκι, φρέσκα λαχανικά και ντρέσινγκ από ελαιόλαδο και λεμόνι.

€17.80

Salmon Steak

Fresh salmon steak served with boiled wild rice and seasonal vegetables.

Φρέσκος σολομός με άγριο ρύζι και εποχιακά λαχανικά.

€16.80

Grilled Chicken

Grilled chicken breast with salad and boiled wild rice.

Στήθος κοτόπουλου στη σχάρα με άγριο ρύζι και σαλάτα.

€9.50

Chicken Salad

Green salad with cucumber, green peppers, cherry tomatoes and sweet corn, served with grilled chicken and olive oil lemon dressing.

Πράσινη σαλάτα με στήθος κοτόπουλου, αγγουράκι, πράσινη πιπεριά, ντοματίνια, ντοματίνια και λαδολέμονο.

€10.90

Spaghetti

Spaghetti with broccoli and grilled chicken.

Σπαγγέτι με κοτόπουλο σχάρας και μπρόκολο.

€10.50

Kids Menu / Παιδικό Μενού

Burger

Kids' burger with French fries.

Παιδικό βοδινό μπιφτέκι με πατάτες τηγανητές.

€6.50

Chicken Fingers

Chicken fingers with French fries.

Φιλέτο κοτόπουλου πανέ με πατάτες τηγανητές.

€6.50

Fish

Breaded fish fillet with French fries.

Φιλέτο ψαριού με πατάτες τηγανητές.

€5.50

Spaghetti

Spaghetti with tomato sauce.

Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας.

€5.00

Platters / Πιατέλες

Nachos Cheddar cheese nachos. Nachos με λιωμένο τυρί cheddar.		€12.00
Cheese Platter Variety of cheeses. Ποικιλία τυριών.	2 persons/4 persons 2 άτομα/4 άτομα	€12.50/€18.50 €12.50/€18.50
Chicken Wings Chicken wings with honey mustard sauce and French fries. Τραγανές φτερούγες κοτόπουλου, συνοδεύονται με πατάτες τηγανητές και σως μουστάρδας με μέλι.		€10.50
Finger Food Finger food platter with spring rolls, mozzarella sticks, chicken wings, prawns purse and butterfly prawns. Ποικιλία από ζεστά finger food με spring rolls, φτερούγες κοτόπουλου, παναρισμένη μοτσαρέλα, γαρίδες πανέ και γαρίδες πουγκί.		€18.00

Desserts / Επιδόρπια

"Kataifi" "Kataifi" served with lebanese cream, roasted pistachios, masticha syrup and mocha ice cream. Φωλιά από κανταΐφι σερβιρισμένη με λιβανέζικη κρέμα, καβουρδισμένα χαλεπιάνα, σιρόπι μαστίχας και παγωτό μόκα.		€5.50
"Deconstructed" Millefeuille "Deconstructed" millefeuille with vanilla and chocolate ice cream, roasted almonds and crunchy caramel. Σπασμένο "millefeuille" με παγωτό βανίλια και σοκολάτα γαρνιρισμένο με αμύγδαλα και κομμάτια καραμέλας.		€6.00
Chocolate Peanut Cake Chocolate cake with peanuts topped with melted caramel and served with vanilla ice cream. Πλούσιο γλυκό σοκολάτας και καραμέλας με φυστίκια, σερβιρισμένο με παγωτό βανίλια.		€6.00
Apple Pie Warm, homemade, apple crumble served with vanilla ice cream. Ζεστή σπιτική μηλόπιτα crumble σερβιρισμένη με παγωτό βανίλια.		€5.50
Galaktoboureko Crispy filo pastry stuffed with cream. Served with mastiha ice cream. Γαλακτομπούρεκο με κρέμα. Σερβίρεται με παγωτό μαστίχα.		€5.50
Chocolate Passion Warm chocolate cake with vanilla or mastiha ice cream. Ζεστή σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια ή μαστίχα.		€6.00
Fruit Platter Fresh seasonal fruit platter. Ποικιλία από διάφορα φρούτα εποχής.	2 persons/4 persons 2 άτομα/4 άτομα	€9.50/€16.50 €9.50/€16.50
Ice Cream (3 scoops) Selection of ice cream (mastiha, chocolate, mocha, strawberry, vanilla, lemon sorbet). Επιλογή με διάφορες γεύσεις παγωτού (μαστίχα, σοκολάτα, μόκα, φράουλα, βανίλια, σορμπέ λεμόνι).		€5.00

Starters

Flamed edamame soybeans with lemon flavour	€3.50
Edamame soybeans served with ROCK salt	€3.50
Fried jumbo prawns with spicy mayonnaise	€9.40
Tempura prawns served with wakame salad and sweet sauce	€9.80

Salads

Haiku Salmon Salad (Salmon-lettuce-lollo rosso-radish-pickle carrots-crispy potatoes-haiku sauce)	€9.00
Soft Shell Crab Salad (Iceberg-avocado-carrots-cucumber-prawns-yuki sauce-tempura soft shell crab)	€10.20
Sashimi Salad (Salmon-prawn-tuna-sea bass-iceberg-onion sauce)	€9.00
Seaweed Salad (Cucumber-fly fish roe-seaweed)	€7.80
Kani Yasai (Crab stick-cucumber-avocado-iceberg)	€8.50

Sushi	2 pcs	Sashimi	5 pcs	Fresh Oysters	
Salmon	€4.50	Salmon	€7.00	6 pcs	€18.00
Tuna	€4.50	Tuna	€8.00	12 pcs	€33.00
Prawn	€3.80	Prawn	€6.00	24 pcs	€63.00
Eel	€5.50	Eel	€8.50	A Salty Kiss With Elegance	€130.00
Butterfly Prawns	€4.00	Mixed Sashimi	€14.00	24 pcs with a Moët & Chandon 75cl	
		(7 tuna and 7 salmon with yuki sauce)			
		Sashimi Combination	€12.00		
		(3 tuna, 3 seabass and 3 salmon)			

Maki Rolls

	6 pcs
Crispy California	€7.00
Salmon	€5.00
Tuna	€5.00
Crab and Cucumber	€4.50
Yasai	€4.50
California	€7.00
Philadelphia Salmon	€7.40
Prawns Tempura	€7.40
New York	€7.00

Platters

Platter 12 pieces Tempura rolls 6 pcs, salmon sushi 2 pcs, shrimp sushi 2 pcs, tuna sushi 2 pcs.	€14.00
Platter 24 pieces Californian maki 6 pcs, kappa maki 6 pcs, tempura roll 6 pcs, salmon sushi 3 pcs, tuna sushi 3 pcs.	€26.00
Platter 26 pieces Tempura rolls 6 pcs, volcano rolls 8 pcs, amiri maki 8 pcs, sushi prawns 2 pcs, sushi tamago 2 pcs.	€26.00
Signature roll platter 32 pieces Crunchy roll 8 pcs, ichiban roll 8 pcs, amiri 8 pcs, spicy tuna 8 pcs.	€30.00
Platter 42 pieces Californian maki roll 6 pcs, yasai roll 6 pcs, salmon philadelphia roll 6 pcs, crunchy roll 8 pcs, mix sushi 8 pcs, mix sashimi 8 pcs.	€42.00

Signature Rolls

	8 pcs
Soft Shell Crab Roll (served warm) (Crispy soft shell crab-seaweed-eel-avocado-crabsticks-crunchy flakes-teriyaki sauce)	€8.80
Lush Sunset Roll (served warm) (Prawns tempura-carrots-crabsticks-red tobiko-crunchy flakes-unagi-spicy sauce)	€8.90
Salmon Spicy Roll (Salmon-asparagus-black tobiko-tempura flakes-spicy mayonnaise)	€8.70
Crazy Tuna Roll (Spicy tuna-Philadelphia cheese-avocado-crunchy flakes-mild chili sauce)	€8.70
Unaki Roll (Unaki fillet-crabstick-cashew nuts-dry figs-cucumber-crispy carrots-mumedari sauce)	€9.10
Crispy Salmon Roll (served warm) (Salmon-red tobiko-asparagus-wakame-pickled radish-cagome sauce)	€8.70
Dragon Roll (Unaki-avocado-prawns tempura-tobiko-tempura flakes-hot chilli sauce-sweet sauce)	€9.20
Spider Roll (Avocado-soft shell crab-black and white sesame-iceberg-unagi sauce)	€8.80
Salmon Tempura Roll (Tempura salmon-eel-avocado-black sesame-sweet mustard sauce-gyumia sauce)	€8.40

Caterpillar Roll (Prawns tempura-unagi-eel-avocado-figs sauce-unagi sauce-red tobiko)	€8.20
Spicy Tuna Roll (Tuna-spicy sauce-tempura flakes)	€8.30
Ichiban Roll (Crab stick-prawn-eel-cream cheese-tobiko)	€8.40
Crunchy Roll (Crab stick-tuna-salmon-cucumber-tobiko-tempura flakes)	€8.20
Super Prawn Roll (Prawn tempura-salmon-unagi-cream cheese-tobiko)	€8.50
Rainbow Roll (Salmon-tuna-crab-cream cheese-tobiko)	€8.00
Prawns Beauty (Prawns tempura-avocado-cream cheese-black tobiko)	€7.80
Lush Salmon Sensation (Salmon-spring onion-mayonnaise-asparagus-eel sauce)	€8.00
Chef Combination (Salmon-tuna-cucumber-crab sticks-tamago-avocado-prawns)	€8.20
Amiri Maki (Tempura prawns-crab sticks-mango-tamago)	€8.30
Volcano (Spicy crab sticks-prawns-avocado-cucumber-plum sauce)	€8.30



STORIES ARE THE CREATIVE NARRATION
OF LIFE'S EXPERIENCES

begin your story with a toast

Lush beachbar • resto

EXPERIENCE THE EXCEPTIONAL

GREY GOOSE[®]



VODKA

DISTILLED & BOTTLED
IN FRANCE



COCKTAILS

A bar without cocktails is just an assembly

SIGNATURE COCKTAILS

Passion Lush

Vodka, apple schnapps, fresh lime juice, mint syrup, passion fruit purée, cranberry juice, fresh passion fruit

€8.00

Samba Lush

Ursus vodka, fresh strawberry purée, triple sec, fresh lime juice, apple juice

€8.00

MoSkins

Mastiha Skinos, mint leaves, fresh lime, cucumber, lemonade

€8.00

Lemon Skinos

Mastiha Skinos, fresh lemon juice, simple syrup

€8.00

Sex in the City

Vodka, peach schnapps, cranberry, pineapple juice, raspberry syrup, fresh lime juice

€8.00

CLASSIC COCKTAILS

Mojito

BACARDI light rum, mint leaves, fresh lime, simple syrup, soda €8.00

Mojito flavors:

Strawberry, Mango, Coconut, Raspberry, Apple €8.00

Lemon Margarita

Silver Tequila, Cointreau, sweet and sour mix €8.00

Strawberry Margarita

Silver Tequila, strawberry liqueur, fresh lime juice, strawberry purée €8.00

Caipirinha

Cachaça, muddled fresh lime, simple syrup €8.00

Passion Fruit Caipirinha

Cachaça, fresh lime, fresh passion fruit, passion fruit purée €8.00

Raspberry Caipiroska

Raspberry vodka, fresh lime, raspberry purée, Disaronno €8.00

Strawberry Daiquiri

BACARDI light rum, strawberry liqueur, fresh lime juice, strawberry purée €8.00

Lemon Daiquiri

BACARDI light rum, fresh lime juice, casting sugar €8.00

Pina Colada

Coconut rum, pineapple juice, cream, coconut purée €8.00

Long Island Iced Tea

Vodka, light rum, gin, tequila, triple sec, sweet and sour mix, Coca Cola €8.00

Cuba Libre

BACARDI light rum, fresh lime, Coca Cola €6.00

Gin Sour

Gin, fresh lemon juice, simple syrup €7.00

Amaretto Sour

Disaronno, fresh lemon juice, simple syrup €7.00

Skinos Sour

Mastiha Skinos, sweet and sour mix, bitters, soda €8.00

Negroni

Dry gin, sweet vermouth, campari €8.00

DELUXE COCKTAILS

Take care of the luxuries and the necessities
will take care of themselves

Dorothy Parker

Grey Goose Fizz

Grey Goose Vodka, Elderflower syrup, fresh lime juice €9.00

Manhattan

Chivas 18 yrs aged whisky, sweet vermouth, aromatic bitters €10.00

Aviation

Tanqueray 10 gin, marasquin liqueur, creme de violet,
fresh lemon juice €10.00

Old Fashioned

Four Roses bourbon, sugar cube, orange bitters, aromatic bitters €9.00

Orange Blossom

Absolut ELYX vodka, fresh orange juice, honey, fresh lime juice €9.00

Rum Crusta

Havana 7yrs aged rum, marasquin liqueur, cointreau, sugar syrup,
fresh lemon juice, aromatic bitters €10.00

Moscow Mule

Grey Goose Vodka, fresh lime juice, ginger beer €9.00



GREY GOOSE®

WORLD'S BEST TASTING VODKA



MARTINIS

Shaken, stirred, dirty, wet

MARTINIS

Vodka or Gin Martini (stirred not shaken)

Vodka or gin, dry Martini, olives, peels aroma

€8.00

Apple Martini

Vodka, apple schnapps, apple syrup, muddled fresh apples, fresh lime juice

€8.00

Martini Royale

Martini Bianco, Martini Prosecco, fresh lime juice, mint sprig

€8.00

Espresso Martini

Vodka, single shot espresso, vanilla syrup

€8.00

Cosmopolitan

Citrus Vodka, Cointreau, fresh lime juice, cranberry juice

€8.00

Mango Cosmopolitan

Raspberry vodka, Cointreau, mango purée, fresh lime juice, cranberry juice

€8.00

SHAKERS (15 shots)

Passion Lush

€15.00

Samba Lush

€15.00

Raspberry Caipiroska

€15.00

Cosmopolitan

€15.00

Mango Cosmopolitan

€15.00

Apple Skinós

€15.00

SANGRIA (4 SERVINGS)

Red Sangria

Red wine, peach schnapps, mixed fruits, orangeade

€19.00

White Sangria

White wine, Cointreau, mixed fruits, lemonade

€19.00

Hugo

Sparkling wine, Elderflower syrup

€7.00

Aperol Spritz

Aperol bitter, sparkling wine, club soda

€8.00

PREMIUM DRINKS

Craft your evening with elegance

WHISKEY CLASSIFIED

	4.5 cl	BTL 70 cl
MACALLAN Aromatic, smooth and well rounded fruity flavor with oak evidence	€9.00	€120.00
GLENFIDDICH / 12 YEARS OLD Aromatic, medium sweet with harmony of malty, fruity and floral taste	€8.00	€110.00
BALVENIE / 12 YEARS OLD Aromatic with honey and orange notes, spicy notes and fruity, very rich	€9.00	€120.00
ABERLOUR / 10 YEARS OLD Full aromatic, medium bodied and sweet nutmeg toffee and autumn fruit on the palate	€8.00	€120.00
BOWMORE / ISLAY 12 YEARS OLD Semi smoky, lemon notes and sherry, balanced and complex with smoke and chocolate	€9.00	€120.00
DALMORE / 12 YEARS OLD Smoky, rich, fruity and sherried, with nutty orange note and a touch of smoke	€8.00	€110.00
ARDBEG / 10 YEARS OLD Full smoky, full bodied malt and dry with spicy and tobacco notes	€9.00	€120.00
LAPHROAIG / 10 YEARS OLD Full smoky, the richest of all Scotch whiskeys. EXCELLENCE.	€8.00	€110.00
CHIVAS / 18 YEARS OLD Exceptional rich aromas of buttery toffee, dark chocolate and dried fruits. Hints of spice and smoke.	€9.00	€120.00

VODKA

	4.5 cl	BTL 70 cl
GREY GOOSE	€8.00	€110.00
GREY GOOSE FLAVORS L'orange, La poire, Le citron	€8.00	€110.00
BELUGA	€9.00	€120.00
ABSOLUT ELYX	€8.00	€110.00
STOLICHNAYA ELIT (STOLI ELIT)	€10.00	€130.00

RUM

	4.5 cl	BTL 70 cl
BACARDI / 8 YEARS OLD	€9.00	€120.00
MOUNT GAY 1703 / OLD CASK	€9.00	€120.00
HAVANA CLUB / 3 YEARS OLD	€7.00	€100.00
HAVANA CLUB / 7 YEARS OLD	€8.00	€110.00
ANGOSTURA 1919 / 8 YEARS OLD	€9.00	€120.00
ANGOSTURA 1824 / 12 YEARS OLD	€9.00	€120.00

TEQUILA

	4.5 cl	BTL 70 cl
PATRON ANEJO	€9.00	€120.00
PATRON REPOSADO	€9.00	€120.00
PATRON SILVER	€8.00	€110.00
PATRON XO COFFEE	€8.00	€110.00

GIN

	4.5 cl	BTL 70 cl
BOMBAY SAPPHIRE	€7.00	€100.00
HENDRICK'S	€8.00	€110.00
TANQUERAY	€7.00	€100.00
TANQUERAY 10	€9.00	€120.00

ALCOHOLIC BEVERAGES

SPIRITS

(Vodka, Rum, Gin, Tequila)

	4.5 cl	35 cl	BTL
Regular	€6.00	€45.00	€90.00

WHISKEYS

	4.5 cl	35 cl	BTL
Blended	€6.00	€45.00	€90.00

Premium Blended	€7.00	€50.00	€100.00
-----------------	-------	--------	---------

COGNACS AND BRANDIES

	4 cl
HENNESSY	€7.00

COURVOISIER	€7.00
-------------	-------

REMY MARTIN	€8.00
-------------	-------

METAXA ★★★★★	€7.00
--------------	-------

VSOP / KEO	€6.00
------------	-------

LIQUEURS

	4.5 cl	BTL
	€6.00	€90.00

BEERS/RTD'S

Draught	STELLA ARTOIS	Half Pint	€4.00
		Pint	€5.00

HOEGAARDEN	Half Pint	€4.50
	Pint	€5.50

Bottle	STELLA ARTOIS LAGER	33 cl	€5.00
--------	---------------------	-------	-------

CORONA EXTRA PILSNER	35.5 cl	€5.00
----------------------	---------	-------

CARLSBERG	33 cl	€4.50
-----------	-------	-------

KEO	33 cl	€4.50
-----	-------	-------

HEINEKEN	33 cl	€5.00
----------	-------	-------

HOEGAARDEN	33 cl	€5.00
------------	-------	-------

LEFFE BLOND	33 cl	€5.00
-------------	-------	-------

GUINNESS (Can)	44 cl	€6.00
----------------	-------	-------

RTD	SOMERSBY	33 cl	€5.00
-----	----------	-------	-------

SMIRNOFF ICE	27.5 cl	€5.00
--------------	---------	-------

COFFEES

Coffee is a craft. Drink it as an experience.

HOT/COLD BEVERAGES (Not available after 23:00 hrs)

Frappe with Baileys	€5.00
Frappe	€3.50
Instant coffee	€3.50
Espresso	€2.80
Cappuccino	€3.90
Freddo Espresso	€3.50
Freddo Cappuccino	€3.90
Filter coffee	€3.50
Caffé Latte	€3.90
Hot / Iced Chocolate	€3.50
Tea selection forté (organic/herbal)	€3.50

SPECIAL COFFEES (Not available after 23:00 hrs)

Baileys and Kahlua Caffé Latte with caramel Espresso shot, layers of Baileys, Kahlua, caramel and foamy steamed milk	€6.00
Mochaccino Steamed chocolate milk, espresso shot	€4.50
Irish Coffee Irish whiskey, filter coffee, cream	€5.50
Flavor your beverage (mint, hazelnut, vanilla, cinnamon, caramel)	€0.50
Scoop of ice cream	€1.00

BEVERAGES

REFRESHMENTS

Soft drinks	€3.50
Iced teas (lemon or peach)	€3.50
Concentrated juices	€3.50
Fresh juices (Not available after 21:00 hrs) (orange, apple, carrot, grapefruit)	€5.00

MINERAL AND SPARKLING WATERS

KYKKOS 50cl	€1.50
KYKKOS 100cl	€2.50
PERRIER 20cl	€3.00

SMOOTHIES (Not available after 21:00 hrs)

Oreo Smoothie With vanilla and biscuits	€5.00
Tropical Mango Mango purée, banana purée, pineapple juice	€5.00
Virgin Colada Coconut purée, strawberry purée, pineapple juice	€5.00
Raspberry or Strawberry Yogurt Milk, yogurt, raspberry or strawberry purée	€5.00
O.J. Passion Orange juice, passion fruit purée, fresh passion fruit	€5.00

MILKSHAKES (Not available after 21:00 hrs)

Strawberry, Vanilla, Chocolate	€5.00
---------------------------------------	-------

WINES

Makes every meal an occasion
and every table more elegant

Andre Simon

CHAMPAGNES AND SPARKLING WINES

BTL 750ml

Dell' Emilia Lambrusco Bianco (sweet)	€18.00
Martini Prosecco	€25.00
Martini Asti	€25.00
Taittinger Brut Réserve	€70.00
Moët & Chandon Impérial	€80.00
Ruinart Blanc De Blancs	€110.00
Dell' Emilia Lambrusco Rosé (sweet)	€18.00
Taittinger Brut Prestige Rosé	€90.00
Moët & Chandon Rosé	€100.00
Laurent Perrier Rosé	€180.00
Dom Pérignon	€250.00

Glass 200ml

Villa Jolanda Prosecco	€7.50
Villa Jolanda Moscato Rosé	€7.50
Moët & Chandon	€18.00

WHITE WINES BY GLASS

	Ποικιλίες Grapes Varieties	Χώρα Country	Glass 187ml
Άης Αμπέλης Aes Ambelis	Xynisteri/Semillon	Κύπρος Cyprus	€4.50
Μπουτάρη Μοσχοφίλερο Boutari Moschofilero	Moschofilero	Ελλάδα Greece	€5.00

WHITE WINES

	Ποικιλίες Grapes Varieties	Χώρα Country	BTL 750ml
Zenato Pinot Grigio Delle Venezie	Pinot Grigio	Ιταλία Italy	€25.00
Άης Αμπέλης Aes Ambelis	Xynisteri/Semillon	Κύπρος Cyprus	€18.50
Μπουτάρη Μοσχοφίλερο Boutari Moschofilero	Moschofilero	Ελλάδα Greece	€20.00
Ζαμπάρτας Ξυνιστέρι Zambartas Xynisteri	Xynisteri	Κύπρος Cyprus	€19.50
Casa Lapostolle Sauvignon Blanc Valle Del Rapel	Sauvignon Blanc	Χιλή Chile	€23.00
Κτήμα Άλφα Αξία Alpha Estate Axia	Malagouzia	Ελλάδα Greece	€25.00
Κυπερούντα Πετρίτης Kyperounda Petrites	Xynisteri	Κύπρος Cyprus	€19.00
Γαία Monograph Gaia Winery Monograph	Moschofilero	Ελλάδα Greece	€19.50
Καριπίδης Sauvignon Karipidi Winery Sauvignon	Sauvignon Organic	Ελλάδα Greece	€28.00
Κτήμα Παυλίδη Thema Ktima Pavlidis Thema	Sauvignon Blanc/Assyrtiko	Ελλάδα Greece	€25.00
Γαία Νότιος Gaia Winery Notios	Moschofilero/Roditis	Ελλάδα Greece	€24.00
Κτήμα Βιβλία Χώρα Domaine Biblia Chora	Assyrtiko/Sauvignon Blanc	Ελλάδα Greece	€27.00
Κτήμα Γεροβασιλείου Domaine Gerovassiliou	Assyrtiko/Malagousia	Ελλάδα Greece	€25.00
Νίκος Λαζαρίδης Μαύρο Πρόβατο Nico Lazaridi Mavro Provato	Semillon/Sauv. Blanc	Ελλάδα Greece	€22.00
Νίκος Λαζαρίδης Μαγικό Βουνό Nico Lazaridi Magic Mountain	Sauvignon Blanc	Ελλάδα Greece	€29.00
Albert Bichot Chablis Bourgogne	Chardonnay	Γαλλία France	€34.00
Beringer Chardonnay Founders' Estates	Chardonnay	Καλιφόρνια California	€26.00

ROSE WINES BY GLASS

	Ποικιλίες Grapes Varieties	Χώρα Country	Glass 187ml
Άης Αμπέλης Aes Ambelis	Lefkada/Maratheftiko	Κύπρος Cyprus	€5.00
Mateus Rosé (sweet)	Baga/Rufete/Tinta Barroca	Πορτογαλία Portugal	€5.00

ROSE WINES

	Ποικιλίες Grapes Varieties	Χώρα Country	BTL 750ml
Mateus Rosé Sweet	Baga/Rufete/Tinta Barroca	Πορτογαλία Portugal	€19.00
Άης Αμπέλης Aes Ambelis	Lefkada/Maratheftiko	Κύπρος Cyprus	€19.00
Γαία 14-18h Gaia Winery 14-18h	Agiorgitiko	Ελλάδα Greece	€24.00
Καριπίδης Sangiovese Karipidis Winery Sangiovese	Sangiovese Organic	Ελλάδα Greece	€30.00
Ροζέ Κυπερούντας Kyperounda Rose	Grenache Shiraz	Κύπρος Cyprus	€19.00
Κτήμα Βιβλία Χώρα Domaine Biblia Chora	Syrah	Ελλάδα Greece	€24.00
Ζαμπάρτας Ροζέ Zambartas Rose	Capernet franc/Lefkada	Κύπρος Cyprus	€24.00

RED WINES BY GLASS

	Ποικιλίες Grapes Varieties	Χώρα Country	Glass 187ml
Άης Αμπέλης Aes Ambelis	Cabernet Sauvignon/Grenache	Κύπρος Cyprus	€4.50
Μπουτάρη Αγιωργίτικο Boutari Agiorgitiko	Agiorgitiko	Ελλάδα Greece	€5.00

RED WINES

	Ποικιλίες Grapes Varieties	Χώρα Country	BTL 750ml
Γαία Μονογραφ Αγιωργίτικο Gaia Winery Monograph Agiorgitiko	Agiorgitiko	Ελλάδα Greece	€19.00
Μπουτάρη Αγιωργίτικο Boutari Agiorgitiko	Agiorgitiko	Ελλάδα Greece	€20.00
Montepulciano D'Abruzzo Velenosi	Montepulciano	Ιταλία Italy	€23.00
Κτήμα Άλφα Αξία Alpha Estate Axia	Xinomavro/Syrah	Ελλάδα Greece	€25.00
Άης Αμπέλης Aes Ambelis	Cabernet Sauvignon/Grenache	Κύπρος Cyprus	€18.00

	Ποικιλίες Grapes Varieties	Χώρα Country	BTL 750ml
Beringer Merlot Founders' Estates	Merlot	Καλιφόρνια California	€27.00
Ζαμπάρτας Μαραθεύτικο Zambartas Maratheftiko	Maratheftiko	Κύπρος Cyprus	€26.00
Καριπίδης Syrah Karipidis Winery Syrah	Syrah	Ελλάδα Greece	€30.00
Κτήμα Παυλίδη Thema Ktima Pavlidis Thema	Syrah/Agiorgitiko	Ελλάδα Greece	€28.00
E. Guigal Côtes Du Rhône Rhône Valley	Syrah/Grenache/Mourvèdre	Γαλλία France	€26.00
Κτήμα Γεροβασιλείου Domaine Gerovassiliou	Syrah/Merlot	Ελλάδα Greece	€27.00
Νίκος Λαζαρίδης Μαύρο Πρόβατο Nico Lazaridi Mavro Provato	Syrah	Ελλάδα Greece	€24.00
Κτήμα Βιβλία Χώρα Domaine Biblia Chora	Cabernet Sauvignon/Merlot	Ελλάδα Greece	€27.00
Νίκος Λαζαρίδης Μαγικό Βουνό Nico Lazaridi Magic Mountain	Cabernet Sauvignon/Franc	Κύπρος Cyprus	€44.00
Casa Lapostolle Cabernet Sauvignon Valle Del Rapel	Cabernet Sauvignon	Χιλή Chile	€24.00

GREY GOOSE[®]



VODKA

DISTILLED & BOTTLED
IN FRANCE





EXPERIENCE THE EXCEPTIONAL



www.lushbeachbar.com
facebook.com/lushbeachbarresto