




Puesta
oyster bar and grill

Menu



RAW SHELLFISH | ΩΜΑ ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ

CLAMS | ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΕΣ (SEASONAL)

Also known as the "steamer clam." Found just below the surface of tidal flats. Similar in shape to the heart cockle, but their shells are thinner and more flattened.

250gr **€14.00** | 500gr **€26.00**

COCKLES | ΚΥΔΩΝΙΑ (SEASONAL)

Oval shells with heart-shaped cross section. Prominent ribs radiating from the hinge. On mature cockles the ribs are smoother. Color varies from tan to dark browns. Found in tidal flats near surface. Can live up to 16 years and reach 5.5 in (14 cm) in size.

250gr **€14.00** | 500gr **€26.00**

RAZOR CLAMS | ΠΕΤΡΟΣΩΛΗΝΕΣ (SEASONAL)

Razor clams are narrow, elongate clams named because their long, convex shape resembles an old-fashioned barber's straight-edged razor. The shell tends to be glossy with a purple region near the curving edge. The cream-colored muscular foot protrudes approximately 5 inches from the shell when extended.

500gr **€20.00**

WHELKS (SEASONAL)

Sea whelks with their spiral shells and firm, slightly chewy texture, are marine gastropod mollusks known for their savoury taste. Often enjoyed in culinary contexts, their flavor profile is distinctive and appreciated by seafood enthusiasts.

6 PCS **€14.00**





PUESTA COMBOS

RAW OYSTER COMBO 11 pieces/11 κομμάτια

€45.00


RAW AND COLD MEDLEY


€47.00

4 oysters, 4 prawns , salmon sashimi, 125gr cockles, 125gr clams, whelks.
4 στρείδια, 4 γαρίδες , σολομός sashimi, 125γρ κυδώνια, 125γρ γυαλιστερές, whelks.

MARE NOSTRUM

€170.00

11 Oysters , 125gr cockles, 125gr clams. Whole Steamed Lobster, with butter garlic Sauce 6 prawns , Mussels in Lemon Garlic Sauce, Sauté Vongole, whelks.

11 στρείδια, 125γρ κυδώνια, 125γρ γυαλιστερές, ολόκληρος αστακός αχνιστός με σάλτσα βουτύρου σκόρδου, 6 γαρίδες , μύδια σε λεμόνι και σκόρδο, βόνκολε σώτε, whelks.



PUESTA ULTIMATUM

€270.00

A MARE NOSTRUM, 2 king crab legs and 50gr salmon roe.
Το MARE NOSTRUM, μαζί με δύο πόδια βασιλικού κάβουρα και 50γρ, αυγά σολομού.

SUPREME SEAFOOD FEAST

€250.00

Whole au gratin lobster, 2 alaska king crab legs, clams, cockles, mussels, vongole, prawns , corn and rice.
Ολόκληρος αστακός au gratin, 2 πόδια βασιλικού κάβουρα, γυαλιστερές, κυδώνια, μύδια, βόνκολε, γαρίδες , καλαμπόκι και ρύζι.



FROZEN



FRESH FROZEN ON BOARD



SALADS | ΣΑΛΑΤΕΣ

PUESTA SALAD €13.00

Pomegranate, goat cheese, pine nuts, cherry tomatoes, vinaigrette.
Ρόδι, κατσικίσιο τυρί, πινόλια, ντοματίνια, βινεγκρέτ.

Add chicken | Προσθέστε κοτόπουλο €6.00

GREEK SALAD €13.00

Tomatoes, capers, olives, onions, cucumbers, feta cheese, oregano
Ντομάτες, αγγουράκι, κάπαρη, ελιές, κρεμμύδι, φέτα, ρίγανη.

SALMON SASHIMI SALAD €17.00

Pickled ginger, wakame and teriyaki dressing
Ωμός σολομός, πιπερόριζα, σάλτσα teriyaki και wakame.

BHUDDA BOWL €16.00

Quinoa, avocado, sautéed carrots, red cabbage, broccoli, edamame beans, dry figs, peanut butter dressing.

Κινόα, αβοκάντο, σωτέ καρότα, κόκκινο λάχανο, μπρόκολι, φασόλια edamame, σύκο παστό και dressing από φυστικοβούτυρο

BEETROOT SALAD €12.00

Rockolo, beetroot, dry figs, pine nuts, olive oil and balsamic dressing.
Ρόκα, παντζάρι, αποξηραμένα σύκα, πινόλια, ελαιόλαδο, σάλτσα βαλσάμικου.

SPICY TUNA POKE BOWL €18.00

Quinoa, tuna, edamame beans, avocado, salad leaves, chilli pepper.
Κινοα, τόνος, φασόλια edamame, αβοκάντο, πράσινη σαλάτα, πιπέρι τσίλι.

DIPS

HOMEMADE TAMOSALATA €5.00

Cod roe, olive oil, olive.
Αυγοτάραχο, ελαιόλαδο, ελιά.

HOMEMADE HUMMUS €5.00

Chickpeas, garlic, tahini, olive oil, paprika.
Ρεβύθια, σκόρδο, ταχίνι, ελαιόλαδο, πάπρικα.

MARINATED OLIVES €5.00

Garlic, olive oil, oregano, lemon.
Σκόρδο, ελαιόλαδο, ρίγανη, λεμόνι.



FRESH FROZEN ON BOARD



COLD APPETIZERS | ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

BURRATA €10.00

Pesto, cherry tomatoes, balsamic glaze.
Πέστο, ντοματίνια, γλάσο βαλσάμικου.

SALMON SASHIMI €11.00

Wasabi paste, soy sauce, wakame, pickled ginger, cucumber.
Ωμός σολώμος, σάλτσα soy, wakame, πιπερόριζα και αγγούρι.

SEA URCHIN €20.00

Sea urchin, olive oil, olives, vinegar, parsley, spring onion.
Αχινός, ελαιόλαδο, ελιές, ξύδι, μαϊντανό, κρεμμύδι.

TUNA TARTAR €16.50

Onion, coriander, ponzu sauce, avocado and lemon.
Τόνος, κρεμμύδι, κόλιανδρος, σάλτσα ponzu, αβοκάντο, λεμόνι.

SALMON TARTAR €16.50

Avocado, spring onion, dill, olive oil, lemon juice, tabasco, micro greens, crispy nest.

Αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθο, ελαιόλαδο, λεμόνι, tabasco, micro greens, τραγανή "φωλιά".

SEABASS CARPACCIO €14.00

Olive oil, lemon, cherry tomatoes strips, kiwi, salt and pepper.
Ελαιόλαδο, λεμόνι, λωρίδες από ντοματίνια, ακτινίδιο, αλάτι και πιπέρι.

RED SNAPPER CARPACCIO €18.00

Spring onion, fresh coriander, chilli threads, lemon and lime juice, salt and pepper.


Φρέσκο κρεμμυδάκι, κόλιανδρος, πιπέρια τσίλι, λεμόνι, λάιμ, αλάτι και πιπέρι.


KINGFISH YELLOWTAIL CEVICHE €20.00

Shalott, fresh strawberries, yuzu, lemon juice, salt, pepper, fresh chilli.
Κρεμμυδάκια, φρέσκες φράουλες, yuzu, λεμόνι, αλάτι, πιπέρι, φρέσκο τσίλι.

PERUVIAN CEVICHE

€16.00

Seabream, shrimp , octopus, lime juice, onion, ginger, tabasco, peppers, fresh coriander, fresh chilli, salt, pepper, fresh pink grapefruit.

Τσιπούρα, γαρίδες , οκταπόδι, λάιμ, κρεμμύδι, πιπερόριζα, tabasco, πιπεριές, κόλιανδρος, τσίλι, αλάτι, πιπέρι, φρέσκο pink grapefruit.

SCALLOP CARPACCIO

€16.00

Scalops finely cut cherry tomato, passion fruit seeds, spring onions, salt pepper, fresh lemon juice.

Χτένια, ψιλοκομμένα ντομαντίνια, σπόροι απο passion fruit, φρέσκο κρεμμυδάκι, ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι, φρέσκο λεμόνι.

GAVROS MARINATED

€8.00

Rosemary, garlic, peppercorns, thyme, white wine, vinegar.

Δεντρολίβανο, σκόρδο, πιπέρι, θυμάρι, λευκό κρασί, ξύδι.

SMOKED EEL

€10.00

Micro greens, olive oil, salt and pepper.

Micro greens, ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι.

TARTAR OR CARPACCIO OR CEVICHE OF THE CHEF

(CHANGES OCCASIONALLY)

Please refer to our staff.

Απευθυνθείτε στο
προσωπικό μας.



FRESH FROZEN ON BOARD

HOT APPETIZERS | ZEZTA ΟΡΕΚΤΙΚΑ

CHEF'S SOUP OF THE DAY

€6.00

BRUSCHETTA

€5.00

Tomatoes, garlic, parmesan, olive oil, basil and parsley.
Ντομάτα, σκόρδο, παρμεζάνα, ελαιόλαδο, βασιλικό και μαϊντανό.

BAKED HALLOUMI 100% GOAT'S MILK PDO

€7.00

Tomato marmalade.
Μαρμελάδα ντομάτας.

CAMEMBERT CHEESE

€8.00

Panko bread crumbs and forest fruit jam.
Φρυγανιά Panko και μαρμελάδα φρούτα του δάσους.

FOIE GRAS

€12.00

Toast and raspberry sauce.
Ψωμάκι και σάλτσα σμέουρων.

HAMACHI TATAKI

€17.00

Ponzu sauce, lemon juice, orange, spring onion, toasted sesame seeds, fresh ginger.
Ponzu sauce, λεμόνι, πορτοκάλι, φρέσκο κρεμμυδάκι, καβουρδισμένο σουσάμι, πιπερόριζα.

ESCARGOT

€12.00

Snails, garlic, butter, parsley, wine.
Σαλιγκάρια, σκόρδο, βούτυρο, μαϊντανό, κρασί.

SEA ASPARAGUS

€10.00

Salicornia Halophyte, olive oil, ground pepper, lemon, cherry tomatoes.
Αλμυρίνια, ελαιόλαδο, πιπέρι, λεμόνι, ντοματίνια.

BAKED SCALLOPS

€16.50

Panko bread, butter, garlic, ginger, lemon.
Φρυγανιά Panko, βούτυρο, σκόρδο, πιπερόριζα, λεμόνι.

SAGANAKI PRAWNS (5 pcs)

€15.00

With ouzo, feta, garlic, oregano, onion, tomato herb sauce.

Ούζο, φέτα, σκόρδο, ρίγανη, κρεμμύδι και σάλτσα ντομάτας.

GRILLED CALAMARI

€13.00

Calamari, olive oil, parsley, lemon.

Καλαμάρι, λαδολέμονο, μαϊντανό.

GRILL OCTOPUS

€13.00

Octopus, olive oil, lemon, parsley.

Οκταπόδι, λαδολέμονο, μαϊντανό.



FROZEN



FRESH FROZEN ON BOARD



BAKED OYSTERS | ΣΤΡΕΙΔΙΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ

CHOICES OF RECIPE | ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

AEGEAN (6pcs) €26.00

Crispy onions, parmesan, fresh chili and ouzo creamy sauce | Τραγιάνα κρεμμύδια, παρμεζάνα, πιπεριά τσιλι και σάλτσα ούζο.

MEDITERRANEAN (6pcs) €26.00

Parsley, lemon, onion, garlic, panko bread, parmesan cheese.
Μαϊντανός, λεμόνι, κρεμμύδι, σκόρδο, φρυγανιά και παρμεζάνα.

ROCKEFELLER (6pcs) €26.00

Creamy spinach and parmesan cheese | Παρμεζάνα, σπανάκι και κρέμα.



SAUTEED SHELLFISH €21.00

Oyster, clams, cockles, prawns, mussels, vongole, lemon, olive oil, ginger, garlic, white wine, onion, parsley.
Στρείδι, γαλυστερές, κυδώνια, γαρίδες, μύδια, βόνκολε, λεμόνι, λάδι, πιπερόριζα, σκόρδο, λευκό κρασί, κρεμμύδι, μαϊντανό.

SAUTEED VONGOLE €21.00

Vongole, lemon, olive oil, ginger, garlic, white wine, onion, parsley.
Βόνκολε, λεμόνι, λάδι, πιπερόριζα, σκόρδο, λευκό κρασί, κρεμμύδι, μαϊντανό.



FROZEN

MUSSELS, CLAMS, COCKLES

ΜΥΔΙΑ, ΓΥΑΛΥΣΤΕΡΕΣ, ΚΥΔΩΝΙΑ

SHELLFISH QUANTITY | ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΩΝ

FRESH MUSSELS | Φρέσκα μύδια

250gr €11.00 | 500gr €19.00

FRESH CLAMS | COCKLES

Φρέσκα κυδώνια και γυαλυστέρες

250gr. €17.00 | 500gr €28.00

FROZEN MUSSELS | Κατεψυγμένα μύδια

500gr €10.00



CHOICES OF RECIPE | ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

WHITE WINE SAUCE

Fresh cream, thyme, wine, garlic, onion, parsley.
Κρέμα γάλακτος, θυμάρι, κρασί, σκόρδο, κρεμμύδι, μαϊντανό.

TOMATO HERB SAUCE

Tomato, wine, thyme, onion, garlic.
Ντομάτα, κρασί, θυμάρι, κρεμμύδι, σκόρδο.

LEMON GARLIC SAUCE

Lemon, olive oil, thyme, garlic, onion.
Λεμόνι, ελαιόλαδο, θυμάρι, σκόρδο, κρεμμύδι.

SWEET CHILI FETA

Garlic, onion, white wine, fresh cream, thyme, sweet chili, feta cheese.
Σκόρδο, κρεμμύδι, κρασί, κρέμα γάλακτος, θυμάρι, sweet chili, φέτα.



FROZEN

PEEL & EAT | ΞΕΦΛΟΥΔΙΣΤΕ ΚΑΙ ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ

CRABS | ΚΑΒΟΥΡΕΣ  

M/P

ALASKA KING CRAB (per 100gr)

PRAWNS | ΓΑΡΙΔΕΣ  

€23.00

GRILLED (500gr)

With lemon and olive oil sauce. | Στη σχάρα με λαδολέμονο.



FRESH FROZEN ON BOARD

LOBSTERS | ΑΣΤΑΚΟΙ

AMERICAN RED LOBSTER

€14.00

Ολόκληρος κόκκινος αστακός Αμερικής (Per 100gr).

EUROPEAN BLUE LOBSTER

(M/P)

Ολόκληρος μπλε Ευρωπαϊκός αστακός.

CHOICES OF RECIPE | ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ



STEAMED: 4 prawns , garlic butter sauce, olive oil and lemon

ΑΧΝΙΣΤΟΣ: 4 γαρίδες, λαδολέμονο, σάλτσα βουτύρου με σκόρδο.



GRILLED: 4 prawns , horseradish sauce, butter

ΣΧΑΡΑΣ: 4 γαρίδες, σάλτσα horseradish, βούτυρο.



AU GRATIN: 4 prawns , mustard, parmesan, fresh cream

4 γαρίδες, μουστάρδα, παρμεζάνα, κρέμα γάλακτος.

LOBSTER PASTA | ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ



Your lobster sauteed in our special creamy tomato sauce ouzo peppers, onion, garlic, 4 prawns. Served in pasta bowl with linguini.

Ο αστακός σας με κρεμώδη σάλτσα ντομάτας, σκόρδο, κρεμμύδι, ούζο, βότανα, πιπεριές, 4 γαρίδες και μακαρόνια linguini.

AMERICAN RED LOBSTER

€14.00

Αμερικάνικος κόκκινος αστακός (ανα 100gr).

EUROPEAN BLUE LOBSTER

(M/P)

Ευρωπαϊκός μπλε αστακός (ανα 100gr).



FROZEN



FRESH FROZEN ON BOARD

CLASSIC PASTAS | ΖΥΜΑΡΙΚΑ

KING PRAWN*

€19.00

Prawns, onion, garlic and tomato herb sauce.
Γαρίδες, κρεμμύδι, σκόρδο και σάλτσα ντομάτας.

FRUTTI DI MARE*

€19.00

Clams, mussels, calamari, onion, garlic, prawns and creamy wine sauce.
Γυαλυστερές, μύδια, καλαμάρι, κρεμμύδι, σκόρδο, γαρίδες και σάλτσα κρασιού με κρέμα γάλακτος.

SEAFOOD RAVIOLI

€19.00

Ravioli stuffed with scallops and prawns, creamy tomato sauce with peppers, onion, garlic, dill.
Ραβιόλι γεμιστά με χτένια και γαρίδες, κρεμώδες σάλτσα ντομάτας με πιπεριές, κρεμμύδι, σκόρδο και άνηθο.

CHOICE OF PASTA | ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

* LINGUINI

* PENNE

* ASK YOUR WAITER FOR GLUTEN-FREE PASTA



FROZEN



FRESH FROZEN ON BOARD

TARRAGON SCALLOPS (5pcs)



€29.00

Creamy wine sauce, orzo pasta, onion, garlic taragon, prawn.

Κρεμώδες σάλτσα κρασιού, κριθαράκι, σκόρδο, κρεμμύδι, εστραγκόν, γαρίδα.

SHELLFISH*



€23.00

Mussels, clams, cockles, garlic, onion, lemon juice, parsley.

Μύδια, γαλυστερές, κυδώνια, σκόρδο, κρεμμύδι, λεμόνι, μαϊντανό.

LINGUINI ALLE VONGOLE



€23.00

Onion, garlic, olive oil, lemon, parsley, chili flakes.

Κρεμμύδι, σκόρδο, ελαιόλαδο, λεμόνι, μαϊντανό, μπούκοβο.

LINGUINI AGLIO E OLIO



€12.00

Onion, garlic, pine nuts, olive oil, lemon.

Κρεμμύδι, σκόρδο, πινόλια, ελαιόλαδο, λεμόνι.

CHOICE OF PASTA | ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

* LINGUINI

* PENNE





* ASK YOUR WAITER FOR GLUTEN-FREE PASTA



SEAFOOD DISHES | ΘΑΛΑΣΙΝΑ

GRILLED SEAFOOD PLATTER (2 Persons)

€55.00

Prawns , octopus , salmon, swordfish , Whole Calamari , Seabream, scallops, chips.

Γαρίδες, οκταπόδι, σολομός, ξιφίας, ολόκληρο καλαμάρι, τσιπούρα, χτένια, πατάτες τηγανητές.

SEAFOOD PAELLA PUESTA STYLE

€23.00

Clams, mussels, prawns, calamari, rice, tomato herb sauce, tumeric and cajun spice.

Γυαλυστερές, μύδια, γαρίδες καλαμάρι, ρύζι, σάλτσα ντομάτας, κουρκουμά και καζιούν.

STUFFED CALAMARI

€18.00

Feta, prawns, basil, caper, tomato herb sauce, olives, fava beans puree.

Φέτα, γαρίδες, βασιλικός, κάπαρη, σάλτσα ντομάτας, ελιές και φάβα.

OCTOPUS TENTACLES OVEN GRILLED

€24.00

Fava beans puree, capers, gherkins, olive oil and lemon.

Φάβα, κάπαρη, αγγουράκι τουρσί, λαδολέμονο.

GARLIC PRAWNS

€22.00

Served with rice, white wine, butter, garlic, lemon, parsley.

Ρύζι, κρασί, βούτυρο, σκόρδο, λεμόνι, μαϊντανό.



FROZEN



FRESH FROZEN ON BOARD

WHOLE SEABASS 400gr

€20.00

House seasoning, olive oil, lemon, parsley, sea asparagus.
Μπαχαρικά, λαδολέμονο, μαϊντανό, αλμυρίνια.

FRESH SALMON FILLET

€25.00

Cauliflower puree, grilled vegetable, dill creamy sauce or house teriyaki sauce.

Πουρέ κουνουπίδι, λαχανικά στη σχάρα, κρεμώδες σάλτσα άνιθου ή σάλτσα teriyaki.

CRISPY SKIN SEABREAM FILLET

€21.00

Cauliflower puree, grilled vegetable, mediterranean dressing.

Πουρέ κουνουπίδι, λαχανικά στη σχάρα, μεσογειακή σάλτσα.

RED SNAPPER FILLET

€25.00

Sea asparagus, mediterranean dressing.

Αλμυρίνια, και κρεμώδες, μεσογειακή σάλτσα.

DOVER SOLE PICCATA

€29.00

Lemon, spring onion, wine, flour, capers, served with puree potato, vegetables.
Λεμόνι, φρέσκο κρεμμυδάκι, κρασί, κάπαρη, πουρέ πατάτας και λαχανικά.

MEDITERRANEAN FISH OF THE DAY ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ (M/P)

Please refer to our staff
Απευθυνθείτε στο προσωπικό μας



FROZEN



FRESH FROZEN ON BOARD

MEATS & POULTRY | ΚΡΕΑΤΙΚΑ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

IBERICO PORK LOIN CHOP

€25.00

Served with chips, vegetable and side oyster mushroom sauce.

Χοιρινά μπριζολάκια Ιβηρίας, πατάτες τηγανητές, λαχανικά, σάλτσα μανιταριών.

DUCK LEGS CONFIT

€24.00

Mashed potatoes, vegetables, forest fruit sauce.

Πουρέ πατάτας, λαχανικά, σάλτσα φρούτα του δάσους.

GRILLED CHICKEN FILLET

€14.00

Chips, grilled vegetables.

Πατάτες τηγανητές, ψητά λαχανικά.

USDA RIB-EYE ON THE BONE 500gr (CREEKSTONE FARM)

€51.00

Grilled vegetables, chips and mustard.

Πατάτες τηγανητές, λαχανικά, και μουστάρδα.

SIDE DISHES

FAVA BEANS PUREE

€4.00

SIDE SALAD

€4.00

CHIPS

€4.00

GRILLED VEGETABLES

€5.00

MUSHED POTATAOES

€3.00

SIDE PASTA

€4.00

KIDS MENU

CHEESEBURGER WITH CHIPS    

€9.00

CHICKEN GOUJONS WITH CHIPS   

€8.00

SEABREAM FILLET WITH CHIPS 

€9.00

PENNE OR LINGUINI PASTA WITH TOMATO   OR WHITE CREAMY SAUCE

€7.00



SNACKS - Served until 5 pm

HALLOUMI & BACON SANDWICH

€8.00

White Bread roll with halloumi, bacon and tomato. Served with fries.
Λευκό φραντζολάκι με χαλούμι, μπέικον και ντομάτα.
Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές

CHICKEN CAESAR WRAP

€11.00

Wrap with chicken breast, caesar dressing and lettuce
Served with fries.
Wrap με στήθος κοτόπουλου, σάλτσα caesar και μαρούλι
Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές.

TUNA BURGER

€12.00

Onion, garlic, parsley, tomato. Served with fries.
Κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανός, ντομάτα. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές.

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

HOMEMADE PANACOTA	€6.00
CHOCOLATE SOUFLE WITH VANILLA ICE CREAM	€6.00
HOMEMADE TIRAMISU	€7.00
FERRERO ROCHE CHEESECAKE	€7.00
ORANGE PIE WITH MASTIC ICE CREAM	€6.00
ICE CREAMS Vanilla, Chocolate, Strawberry, Mastiha	€2.00
PUMPKIN SEED VANILLA ICE CREAM	€3.50
CHAMPAGNE LIME SORPET	€5.00
LEMON LIME SORBET	€3.50
SEASONAL FRUIT PLATTER	€18.00

DESSERT COCKTAILS

PINA CHOCOLATA Botran 8 Anos, White Chocolate Syrup, Coconut Liqueur, Pineapple Juice, Fresh Cream.	€10.00
LIMON BLISS Limoncello, Licor 43, lemon juice, amaretto, cream.	€10.00
CARIBBEAN BREW El Diablo 12 years, Licor 43, mango purée, coconut liqueur, espresso shot.	€10.00

ALLERGEN INFORMATION

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ



CELERY / ΣΕΛΙΝΟ

Celery stalks, leaves, seeds and roots. Commonly found in celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.

Μίσχοι, φύλλα, σπόροι και ρίζες σέλινου. Βρίσκεται συχνά στο αλάτι σελίνου, σε σαλάτες, σε ορισμένα προϊόντα κρέατος, σε σούπες και κύβους λαχανικών.



CRUSTACEANS / ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ

Crabs, lobsters, prawns, scampi and shrimp paste.

Καβούρια, αστακοί, γαρίδες, γαρίδες σκάμπι και πάστα από γαρίδες.



MILK / ΓΑΛΑ

Major ingredient in butter, cheese, cream, milk powders and yoghurt. May also be found in foods glazed with milk and in powdered soups and sauces.

Κυρίως συστατικό του βουτύρου, του τυριού, της κρέμας γάλακτος, των σκόπων γάλακτος και του γιαρτιού. Μπορεί επίσης να βρεθεί και σε φαγητά γλασαρισμένα με γάλα, σούπες σε μορφή σκόνης και σάλτσες.



FISH / ΨΑΡΙ

Found in some fish sauces, pizzas, relishes, salad, dressings, stock cubes and Worcestershire sauce.

Βρίσκεται σε ορισμένες σάλτσες ψαριών, πίτσες, μεζέδες, σάλτσες σαλάτας, κύβους λαχανικών και στην σάλτσα Worcestershire.



MUSTARD / ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ

Common mustard, mustard powder and seeds. May be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressings, sauces and soups

Κοινή μουστάρδα, σκόνη και σπόροι μουστάρδας. Μπορεί να βρεθεί σε ψωμιά, κάρι, μαρινάδες, προϊόντα κρέατος, σάλτσες σαλάτας, σάλτσες και σούπες.



PEANUTS / ΦΙΣΤΙΚΙΑ

Found in groundnut oil and peanut flour. Commonly used ingredients in biscuit cakes, curries, desserts and sauces.

Βρίσκονται στο αραχιδέλαιο και στο φυσικάλευρο. Χρησιμοποιούνται συχνά ως συστατικό σε κέικ μπισκότων, κάρι, επιδόρπια και σάλτσες.



SESAME / ΣΟΥΣΑΜΙ

Commonly found in bread, breadsticks, hummus, sesame oil and tahini. It is often roasted and used in salads.

Βρίσκεται συχνά στο ψωμί, στα κριτσίνια, στους χούμους, στο σησαμέλαιο και στο ταχίνι. Συχνά καβουρδίζεται και χρησιμοποιείται στις σαλάτες.



SOYA / ΣΟΓΙΑ

Found in edamame beans, miso paste, soya flour and tofu. May also be found in desserts, ice cream, meat products, sauces and vegetarian products.

Βρίσκεται στα φασόλια ενταμάμε, στην πάστα miso, στο αλεύρι σόγιας και στο τόφου. Μπορεί επίσης να βρεθεί και σε επιδόρπια, στο παγωτό, σε προϊόντα κρέατος και χορτοφαγικά προϊόντα.



GLUTEN / ΓΛΟΥΤΕΝΗ

Wheat, rye, barley and oats are often found on flour-based foods such as baking powders, batter, breadcrumbs, cakes, couscous, some meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods.

Το σιτάρι, η σίκαλη, το κριθάρι και η βρώμη βρίσκονται συχνά σε τρόφιμα που έχουν ως βάση το αλεύρι όπως το μπέικιν πάουτερ, το κουρκούτι, η τριμμένη φρυγανιά, τα κέικ, το κουσκούς, ορισμένα προϊόντα κρέατος, ζυμαρικά, γλυκίσματα, σάλτσες, σούπες και τηγανητά φαγητά.



EGGS / ΑΥΓΑ

Often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces, pastries and foods brushed with egg wash.

Βρίσκονται συχνά στα κέικ, σε ορισμένα προϊόντα κρέατος, στην μαγιονέζα, σε μους, στα ζυμαρικά, σε τάρτες, σάλτσες, γλυκίσματα και σε τρόφιμα αλειμμένα με αυγό.



LUPIN / ΛΟΥΠΙΝΟΣ

Found in flour. Its seeds are used in some breads, pastries and pasta.

Βρίσκεται στο αλεύρι. Οι σπόροι του χρησιμοποιούνται σε ορισμένα είδη ψωμιού, γλυκισμάτων και ζυμαρικών.



MOLLUSCS / ΜΑΛΑΚΙΑ

Mussels, land snails, squid and whelks. Commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish stews.

Μύδια, σαλιγκάρια, καλαμάρι και κοχύλια. Βρίσκονται συχνά στη σάλτσα στρειδιών ή ως συστατικό σε στιφάδο ψαριών.



TREE NUTS / ΚΑΡΥΔΙΑ

Cashew nuts, almonds and hazelnuts. Commonly found in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders, stir-fried dishes, ice cream, marzipan, nut oils and sauces.

Φυστίκια κάσιους, αμύγδαλά και φουντούκια. Βρίσκονται συχνά σε ψωμιά, μπισκότα, κράκερ, επιδόρπια, πούδρες ξηρών καρπών, τηγανητά φαγητά, στο παγωτό, σε αμυγδαλωτά, σε έλαια ξηρών καρπών και σάλτσες.



SULPHUR DIOXIDE / ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ

Often used in dried fruits such as raisins, apricots and prunes. May also be found in some meat products, soft drinks, vegetables, wine and beer.

Χρησιμοποιείται συχνά στα αποξηραμένα φρούτα όπως οι σταφίδες, τα βερίκοκα και τα δαμάσκηνα. Μπορεί επίσης να βρεθεί σε ορισμένα προϊόντα κρέατος, στα αναψυκτικά, στα λαχανικά, στο κρασί και στην μπύρα.



**“Small and rich,
looking like little ears enfolded
in shells, and melting between
the palate and the tongue
like salted sweets”**

GUY DE MAUPASSANT
French writer

