

FOOD MENU



BRUNCH YOUR DAY

IT'S ALL ABOUT EGGS

"Hangover Board"

21.00

Τηγανητά αυγά, μπέικον, λουκάνικο χωριάτικο, ντοματίνια, μανούρι, σπανάκι, γουακαμόλε, pancakes, φράουλες, φυστικοβούτυρο, πραλίνα νουτέλα & μπουένο

Fried eggs, bacon, grilled sausage, tomato cherries, manouri cheese, baby spinach, guacamole, pancakes, strawberries, peanut butter, nutella & bueno pralines

"Dômes koulouri"

9.50

2 αυγά ποσέ σε χειροποίητο κουλούρι Θεσσαλονίκης με προσούτο, ντοματίνια, φύτρες, γουακαμόλε και κρέμα γιαούρτι - μαγιονέζα
2 poached eggs on a handmade Greek "Koulouri Thessalonikis" bagel with prosciutto, tomato cherries, sprouts, guacamole and yogurt - mayo sauce

"Shakshuka" V

8.50

2 τηγανητά αυγά σε πικάντικη σάλτσα ντομάτας, με καπνιστή πάπρικα και φέτα. Συνοδεύεται από χειροποίητα τσιπς αραβικής πίτας
Middle East styled fried eggs in paprika tomato sauce with feta cheese & handmade arabic pita chips

Avocado Open Toast VG

6.50

Προζυμένιο ψωμί με αβοκάντο και φύτρες
Savory toast rye bread topped with avocado & sprouts

Προσθέστε / Add

Αυγά σκραμπλ / *Scrambled eggs* 2.50€,
Μπέικον / *Bacon* 1.20€,
Καπνιστός σολομός / *Smoked salmon* 3.50€,
Φέτα / *Feta cheese* 1.50€

"Omelet Bar" V

6.50

Ομελέτα με 3 αυγά και υλικά της επιλογής σας
Omelet with 3 eggs and ingredients of your choice

Προσθέστε / Add

μπέικον / *bacon* 1.20€,
γαλοπούλα / *turkey* 1.00€,
ζαμπόν / *ham* 1.00€,
προσούτο / *prosciutto* 2.00€,
φιλέτο κοτόπουλο / *chicken fillet* 2.00€,
καπνιστός σολομός / *smoked salmon* 3.50€,
ντομάτα / *tomato* 0.50€,
κρεμμύδι / *onion* 0.50€,
πιπεριές / *peppers* 0.50€,
σπανάκι / *spinach* 0.50€,
κολοκυθάκι / *zucchini* 0.70€,
μανιτάρια / *mushrooms* 0.70€,
φέτα / *feta cheese* 1.50€,
μανούρι / *manouri cheese* 1.50€,
παρμεζάνα / *parmesan* 1.50€

SIGNATURE PANCAKES

"Black Forest" V

8.00

Αφράτα pancake με πραλίνα σοκολάτας, γλυκό βύσσινο, παγωτό μαστίχα και ξύσμα φουντουκιού
Fluffy pancakes with chocolate praline, traditional sour cherries spoon sweet, mastiha ice cream and hazelnut crumble

"Cheese Cake" V

8.50

Αφράτα pancake με κρέμα τυριού, μπουένο, παγωμένα μούρα και ξύσμα σοκολάτας
Fluffy pancakes with cheese, bueno cream, frozen berries and chocolate flakes

"Snickers" V

8.00

Αφράτα pancake με σοκολάτα, αλμυρή καραμέλα γάλακτος, φιστίκια και παγωτό καραμέλας
Fluffy pancakes with chocolate, salty milky caramel, nuts and caramel ice cream

"Cretan" V

8.00

Αφράτα pancake με φρέσκια μυζήθρα, κρητικό θυμάρι με μέλι και καρύδια
Fluffy pancakes with fresh mizithra cheese, cretan thyme honey and walnuts

YOGURT BOWLS

Granola V

8.50

Γιαούρτι με παγωμένα φρούτα του δάσους, σπόρους chia, μέλι, ξύσμα λάιμ και φρέσκο δυόσμο
Greek yogurt with frozen berries, chia seeds, honey, lime zest and fresh mint

Parfait V

7.50

Γιαούρτι με μπανάνα, φράουλες, αμύγδαλα και μέλι
Greek yogurt with banana, strawberries, almonds and honey

Served until 17:00

VG - vegan V - vegetarian



STREET FOOD

'Zinger" Chicken Tortilla 9.50

Τορτίγια με φιλέτο κοτόπουλο παναρισμένο σε μείγμα τεμπούρα - πάνκο, τυρί τσένταρ, μαρούλι, ντομάτα, coleslaw & πικάντικη shiracha σόυλι σως
Συνοδεύεται από τηγανητές πατάτες
Tortilla wrap with crunchy chicken fillet, cheddar, lettuce, tomato & spicy coleslaw - shiracha chili sauce. Served with fries

Classic Club 9.50

Βραστό αυγό, ζαμπόν, τυρί, μπέικον, ντομάτα, λόλα, και σως μαγιονέζα
Συνοδεύεται από τηγανητές πατάτες
Boiled egg, bacon, ham, cheese, tomato, lettuce & mayo sauce. Served with fries

Προσθέστε / Add

Κοτόπουλο / Chicken +2.00€

"Dômes Burger" 15.00

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, τυρί τσένταρ, μπέικον, τηγανητό αυγό, ντομάτα, λόλα, αγγουράκι τουρσί, καραμελωμένο κρεμμύδι & Dômes σως
Συνοδεύεται από τηγανητές πατάτες
Homemade beef burger, cheddar, bacon, fried egg, tomato, green salad, pickled cucumber caramelized onion & Dômes sauce. Served with fries

Cheeseburger 14.00

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, τυρί τσένταρ, μπέικον, ντομάτα, λόλα, αγγουράκι τουρσί, καραμελωμένο κρεμμύδι & Dômes σως
Συνοδεύεται από τηγανητές πατάτες
Homemade beef burger, cheddar, bacon, tomato, green salad, pickled cucumber caramelized onion & sauce. Served with fries

Dragon Fire Burger 14.50

Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, τυρί τσένταρ, μπέικον, ντομάτα, λόλα, αγγουράκι τουρσί, πιπεριά Φλωρίνης, καραμελωμένο κρεμμύδι & signature καυτερή σως
Συνοδεύεται από τηγανητές πατάτες
Homemade beef burger, cheddar, bacon, tomato, green salad, pickled cucumber, Florina red pepper, caramelized onion & signature spicy sauce. Served with fries

Green Burger VG 11.00

Λαχανικά σχάρας, ντομάτα, λόλα, αγγουράκι τουρσί, καραμελωμένο κρεμμύδι και γουακαμόλε
Συνοδεύεται από τηγανητές πατάτες
Grilled vegetables, tomato, green salad, guacamole, pickled cucumber & caramelized onion. Served with fries

Prawn Tempura Bao Bun 13.50

2 αφράτα ψωμάκια ψημένα στον ατμό με γαρίδες τεμπούρα, γουακαμόλε, τομπίκο και γιαπωνέζικη μαγιονέζα kewpie
2 fluffy bao buns with tempura black tiger shrimps, guacamole, tobiko, kewpie japanese mayo

Greek "Gyros" Bao Bun 12.00

2 αφράτα ψωμάκια ψημένα στον ατμό με γύρο χοιρινό, τζατζίκι, ντοματίνια, σπιτικά πατατάκια και μαϊντανό
2 fluffy bao buns with greek traditional pork meat "Gyros", tzatziki sauce, parsley, cherry tomatoes and handmade potato sticks

Bolognaise Pinsa 12.50

Ζυμάρη ψημένη στο φούρνο με σπιτική σάλτσα μπολονέζ από μοσχαρίσιο κιμά, μοτσαρέλα & καπνιστή πάπρικα
Oven baked flat bread with beef ragout in bolognaise homemade sauce, mozzarella and smoked paprika

Prosciutto Pinsa 13.50

Ζυμάρη ψημένη στο φούρνο με σάλτσα ντομάτας με βασιλικό, μοτσαρέλα, προσούτο, φρέσκο σπανάκι & ξύσμα λάιμ
Oven baked flat bread with tomato - basil sauce, mozzarella, prosciutto, baby spinach & lime zest

Greek Pinsa V 13.00

Ζυμάρη ψημένη στο φούρνο με σπιτική σάλτσα ντομάτας με βασιλικό, μοτσαρέλα, ντοματίνια, φέτα, κρεμμύδι, ελιές, μαϊντανό & ρίγανη
Oven baked flat bread with tomato - basil sauce, mozzarella, tomato cherries, feta cheese, onions, olives, parsley & oregano

Stir Fry Noodles VG 9.00

Noodles ρυζιού με κολοκύθι, πιπεριά, καρότο, λάχανο, κρεμμύδι ξερό και φρέσκο, σουσάμι και σόγια σως
Rice noodles with zucchini, peppers, carrot, cabbage, dry and spring onion, sesame and soy sauce

Προσθέστε / Add

κοτόπουλο / chicken +2.00€
γαρίδες / shrimps +3.00€



SALADS

Burrata V 13.50

Βουβαλίσιο τυρί με ντομάτες και ντοματίνια, φρέσκο βασιλικό, ελαιόλαδο, βαλσάμικο και ανθό αλατιού

Burrata cheese on mixed tomatoes salad with fresh basil, virgin olive oil, balsamic and fleur de sel

Greek Salad V 11.50

Ντομάτα, αγγούρι, πιπέρια, κρεμμύδι, ελιές, φέτα, παξιμάδι, ρίγανη, ελαιόλαδο και παλαιωμένο ξύδι
Tomato, cucumber, green capsicum, onion, olives, feta cheese, barley rusk, local oregano and olive oil - vinegar

Caesar's Salad 12.50

Μαρούλι, ντοματίνια, φιλέτο κοτόπουλο, μπέικον, χειροποίητα κρουτόν και Caesar's σως
Lettuce, tomato cherries, chicken tenders, bacon, homemade croutons and Caesar's sauce

Green Salad V 12.50

Πρασινάδες, μυζήθρα Κρήτης, ρόδι, ντοματίνια, λάδι βαλσάμικο και μέλι
Mixed green salad leaves, Cretan myzithra cheese, pomegrate, cherry tomatoes, and honey balsamic sauce

Buddha Bowl VG 12.00

Κινόα, αβοκάντο, ρεβίθια, μπρόκολο, πιπεριές, φρέσκο σπανάκι & ντρέσινγκ αβοκάντο - λεμόνι
Quinoa, avocado, chickpeas, broccoli, peppers, baby spinach and avocado dressing

APPETIZERS

Bread Basket VG 3.00

Ποικιλία αρτοσκευασμάτων συνοδεία βουτύρου μυρωδικών
Variety of breads with herb butter

Beef Carpaccio 15.50

Μοσχαρίσιο φιλέτο, σπανάκι - ρόκα, παρμεζάνα & μουστάρδα Dijon
Beef filet, rocket leaves, baby spinach, parmesan & Dijon mustard

Guacamole VG 8.00

Κρέμα αβοκάντο με ντομάτα, κρεμμύδι, μυρωδικά, ελαιόλαδο και λεμόνι. Συνοδεύεται από χειροποίητα τσιπς αραβικής πίτας
Avocado cream with tomato, onions, mixed herbs, lemon olive oil Served with handmade arabic pita chips

Lumbia Spring Rolls VG 9.50

Χειροποίητα ρολά από φύλλο ρυζιού με γέμιση λαχανικών
Σερβίρεται με sweet chili sauce
Handmade rolls stuffed with vegetables Served with sweet chili sauce

Yakitori Cheese Balls V 10.50

Πικάντικες κροκέτες τυριού, αλμυρό γιαούρτι & τσιμιτσούρι σως
Spicy cheese croquettes, salty yogurt & chimichurri sauce

Dômes Moussaka 14.00

Καμένη μελιτζάνα, μοσχαρίσιος κιμάς με σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, chips πατάτας, και κρέμα μπεσαμέλ
Burned eggplant, beef ragout in spicy tomato sauce, potato chips and béchamel cream sauce

Salmon Bruschetta 12.50

Καπνιστός σολομός Νορβηγίας, κρέμα τυριού, φρέσκο σπανάκι, ξύσμα λεμόνι & wakame πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί από προζύμι
Smoked salmon bruschetta, cream cheese, fresh baby spinach, lemon zest & wakame on rye bread

Mozzarella Bruschetta 8.00

Τυρί μοτσαρέλλα, φρέσκια ντομάτα και βασιλικός πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί από προζύμι
Mozzarella cheese, tomato and basil on rye bread

Mariniere Mussels 15.00

Αχνιστά μύδια με σως από λευκό κρασί και μουστάρδα
Steamed mussels in white wine and mustard sauce



PLATTERS

Mediterranean Mezze Platter VG

16.50

Τζατζίκι, χούμους,
μους μελιτζάνας,
ελιές και πίτες
*Tzatziki sauce, hummus,
aubergine mousse,
olives and pita bread*

Cold cuts and Cheese Deli Platter

25.50

Ποικιλία από εκλεκτά αλλαντικά και τυριά.
Σαλάμι Μιλάνου, προσούτο, σαλάμι με πιπέρι,
πικάντικο chorizo, πεκορίνο με τρούφα,
κατσικόβαλο καπνιστό, παρμεζάνα,
τυρί κρέμα, μανούρι, πίκλες, χειροποίητα
τσιπς αραβικής πίτας, ξηροί καρποί
και αποξηραμένα φρούτα
*Premium deli & cheese platter.
Salami di Milano, prosciutto, salami al pepe,
chorizo picante, pecorino al tartufo,
smoked caciocavallo, parmesan cheese,
cream cheese, manouri cheese, pickles,
handmade Arabic pita chips,
nuts & dried fruits.*

PASTA

Spaggetti Carbonara

13.00

Σπαγγέτι με κρόκο αυγού, γκουαντζάλε,
παρμεζάνα και πεκορίνο
*Spaghetti pasta with egg yolk, guanciale,
parmesan and pecorino cheese*

Spaggetti Bolognese

13.50

Σπαγγέτι με σπιτική σάλτσα μπολονέζ
από μοσχαρίσιο κιμά και παρμεζάνα
*Spaghetti pasta with beef ragout
in bolognese homemade sauce
and parmesan cheese*

Vegan Verde VG

10.50

Πέννες ολικής με χειροποίητη σάλτσα
ντομάτας, baby σπανάκι, κρεμμυδάκι φρέσκο,
ντοματίνια, ρόκα, βασιλικό, κολοκύθι
και ξύσμα λάιμ - φουντούκι
*Penne pasta, homemade tomato sauce,
baby spinach, spring onion,
tomato cherries, rocket leaves, basil,
zucchini, lime and hazelnut*

Chicken Alfredo

12.50

Πέννες με κοτόπουλο φιλέτο,μανιτάρια,
κρεμμύδι και κρέμα παρμεζάνας
*Penne pasta, chicken fillet, mushrooms
onion and parmesan cream*

Salmon Linguine

16.00

Λιγκουίνι με καπνιστό σολομό,
ελαφριά κρέμα βότκας, φρέσκο κρεμμυδάκι,
άνηθος και τομπίκο
*Linguine pasta, smoked salmon,
light vodka cream, spring onion,
dill leaves and tobiko*

Frutti di Mare Linguine

19.50

Λιγκουίνι με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι,
χταπόδι και ντοματίνια σε σάλτσα από ζωμό
οστρακοειδών και αρωματικό λάδι
*Linguine pasta with prawns, mussels, squid,
octopus and cherry tomatoes
in crustacean bisque & aromatic olive oil*

Mushroom-Truffle Risotto V

14.00

Ρύζι αρμπόριο, ποικιλία μανιταριών,
παρμεζάνα και τρούφα
*Arborio rice with fresh mushrooms,
parmesan and Italian truffle*

Prawn Orzo Pasta

16.00

Κριθαρότο με γαρίδες, ντοματίνια,
βασιλικό, ξύσμα λεμόνι
και καψαλισμένο μανούρι
*Slow cooked orzo pasta, prawns,
tomato cherries, basil, lemon zest
and burnt manouri cheese*



FROM THE LAND

Rib Eye Black Angus 320gr 39.50

Σερβίρεται με καψαλισμένο καλαμπόκι, πράσινη σαλάτα και ανθό αλατιού
Served with charred corn, green salad and fleur de sel

Beef Tagliata 280gr 26.50

Ταλιάτα μόσχου. Σερβίρεται με ρόκα, φλοίδες παρμεζάνας, βαλσάμικο & ανθό αλατιού
Beef steak tagliata. Served with rocket leaves, parmesan, balsamic cream and fleur de sel

Lamb Chops 500gr 22.50

Αρνί καρέ με κρητικά βότανα
Lamb chops with cretan herbs.

Tomahawk Pork Chop 680gr 24.50

Χοιρινή μπριζόλα tomahawk.
Συνοδεύεται από τηγανητές πατάτες & ανθό αλατιού
*Pork tomahawk steak.
Served with fresh fries and fleur de sel*

Hamonado Pork 15.00

Χοιρινή καραμελωμένη πανσέτα σε σόγια σως, κινόα και λαχανικά
Caramelized pork belly, soya sauce, quinoa and grilled vegetables

Chimichurri Chicken Fillet 14.50

Κοτόπουλο φιλέτο με λαχανικά σχάρας, φέτα και σως τσιμιτσούρι
Chicken fillet with grilled vegetables, feta cheese and chimichurri sauce

SIDES

πατάτες τηγανητές VG 5.00

french fries

πίτα VG 4.00

pita bread

πουρές γλυκιάς κολοκύθας VG 5.00

pumpkin puree

λαχανικά σχάρας VG 6.00

grilled vegetables

καλαμπόκι σχάρας VG 4.00

grilled corn

τζατζίκι V 5.00

tzatziki sauce

FROM THE SEA

Octopus 15.50

Χταπόδι σχάρας με μους μελιτζάνας
Grilled octopus with aubergine mousse

Squid 14.50

Τηγανητό καλαμάρι με μους λευκού ταραμά
Fried squid with white tarama mousse

Mariniere Mussels 15.00

Αχνιστά μύδια με σως από λευκό κρασί και μουστάρδα
Steamed mussels in white wine and mustard sauce

Sea Bass Filet 21.50

Λαβράκι φιλέτο με πουρέ γλυκιάς κολοκύθας, ταλιατέλες από κολοκύθι και σάλτσα βέρντε
Served with pumpkin puree, zucchini slices and salsa verde

Salmon Filet 24.50

Σολομός με λαχανικά σχάρας και σως σαμπάνιας
Served with grilled vegetables and champagne sauce

μους λευκού ταραμά V 5.00

white tarama mousse

μους μελιτζάνας V 5.00

aubergine mousse

χούμους / hummus VG 5.00

κινόα / quinoa VG 7.00

Side Sauces

BBQ, Chimitsuri, Olive Oil, 2.00

Sweet Chili Sauce,

Sriracha Hot Chilli Sauce

Pepper Sauce 4.00



DESSERTS

Ferrero ✓	10.00	Apple Crumble ✓	8.50
Σφαίρα σοκολάτας με γέμιση από πραλίνα σοκολάτα, φουντούκι και παγωτό βανίλια <i>Cocoa chocolate sphere stuffed with praline cream, hazelnut and vanilla ice cream</i>		Crumble μπισκότου, μαρμελάδα μήλο, σάλτσα αλμυρής καραμέλας και παγωτό καραμέλα <i>Biscuit crumble, apple jam, salted caramel sauce and caramel ice cream</i>	
Kataifi ✓	9.00	Ice Cream ✓	7.50
Παραδοσιακό κανταΐφι με γέμιση από τυρί κρέμα, παγωτό βανίλια και καρύδια <i>Traditional kataifi with cheese, vanilla ice cream and walnuts</i>		3 scoops	
Chocolate Souffle ✓	9.00	Επιλέξτε γεύση / Choose your flavors	
Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια και μούρα <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream and berries</i>		Βανίλια / <i>Vanilla</i> , σοκολάτα / <i>chocolate</i> , μαστίχα / <i>mastic</i> , φράουλα / <i>strawberry</i> , μπανάνα / <i>banana</i> ,	
Affogato ✓	7.00	Fresh Fruits ✓G	10.00
Διπλό espresso με παγωτό <i>Double espresso with ice cream</i>		Φρέσκα φρούτα εποχής, δυόσμος και ξύσμα λεμόνι <i>Fresh seasonal fruits, mint and lemon zest</i>	



DÔMES
party restaurant

Αγορανομικός υπεύθυνος: Αρβανιτάκης Μάνος

• Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε ευρώ (€), περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις (Φ.Π.Α. 24% & 13%) • Ενημερώστε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. • Εάν επιθυμείτε τιμολόγιο, παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας κατά την παραγγελία.

Person in charge upon market inspection: Arvanitakis Manos

- Prices are in Euros(€) and include all applicable taxes (VAT 24% & 13%)
- Please inform your waiter of any food allergies or dietary restrictions.
- If you need an invoice please inform the waiter during your order.

— SUSHI BAR MENU



STARTERS

Edamame VG

Ιαπωνικά φασολάκια σόγιας
με σκόρδο και χοντρό αλάτι
*Traditional soya beans
with garlic and sea salt*

7.00

Wakame VG

σαλάτα με φύκια, αγγούρι,
τραγανό κρεμμύδι, σησαμέλαιο
και ponzu dressing
*seaweed salad with cucumber,
fried onion, sesame oil
and ponzu dressing*

8.00

Tsuki Salad

λάλα, κόκκινο λάχανο, αβοκάντο,
νταϊκόν, ντοματίνια, φρέσκα φύλλα
κόλιανδρου, καβουρδισμένα κάσιους,
sweet chili σως, dressing μέντας
και σουσάμι
*lollo lettuce, red cabbage, avocado,
daikon, fresh coriander, roasted
cashew nuts, sweet chili sauce,
mint dressing and sesame*

12.00

Shrimp Tempura

γαρίδες τεμπούρα με επικάλυψη
φιλέτο σολομού και τυρί κρέμα,
teriyaki σως, σουσάμι
και κλωστές τσίλι
*shrimp tempura topped
with salmon fillet and cream cheese,
teriyaki sauce, sesame and chili strings*

14.00

POKE BOWLS

Masu Salmon Bowl

14.00

ρύζι ατμού, σολομός με φρέσκο κρεμμύδι,
τυρί κρέμα, ponzu dressing και σουσάμι,
κόκκινο λάχανο, μάνγκο, αβοκάντο,
σουσαμέλαιο και wakame
*steamed rice, salmon with fresh onion,
cheese cream, ponzu dressing and sesame,
red cabbage, mango, avocado,
sesame oil and wakame*

Maguro Tuna Bowl

15.00

ρύζι ατμού, τόνος με spicy ponzu,
σχοινόπρασο και σουσάμι,
κόκκινο λάχανο, αβοκάντο,
αγγούρι πίκλα, νταϊκόν
και λάδι με άρωμα σκόρδου
*steamed rice, tuna with spicy ponzu,
chives and sesame, red cabbage,
avocado, cucumber pickle,
daikon and garlic oil*

Ebi Shrimp Tempura Bowl

13.00

ρύζι ατμού, γαρίδα τεμπούρα
με majo japan σως, καρότο πίκλα,
αγγούρι πίκλα, αβοκάντο και wakame
*steamed rice, shrimps tempura
with majo japan sauce,
carrot pickle, cucumber pickle,
avocado and wakame*

NIGIRI 2 pieces

Σολομός Salmon

6.00

Λαβράκι - Sea Bass

6.00

Γαρίδα - Shrimp

5.50

Τόνος - Tuna

7.00

Χέλι - Eel

7.00

SASHIMI 4 pieces

Σολομός - Salmon

10.00

Λαβράκι - Sea Bass

10.00

Τόνος - Tuna

12.00

Χέλι - Eel

10.00

Premium

45.00

Kōri Platter 12 pcs

Σασίμι σολομός, λαβράκι,
τόνος και χέλι
σε συνδυασμό με πράσινο και
κόκκινο χαβιάρι σε πάγο
*Salmon, sea bass,
tuna and eel sashimi
combined with wasabi
and red caviar on ice*



MAKI ROLLS

8 pieces

Fried Veggies Roll VG

10.00

αβοκάντο, αγγούρι,
καρότο και μάνγκο τεμπούρα,
goma dressing, σουσάμι και wakame
*avocado, cucumber,
carrot and mango tempura,
goma dressing, sesame and wakame*

Spicy Tuna Roll

13.50

τόνος, αγγούρι, αβοκάντο,
σχοινόπρασο, σουσάμι κίμτσι
και garlic mayo σως
*tuna, cucumber, avocado,
chives, kimchi sesame
and garlic mayo sauce*

Crab Meat Roll

13.00

τηγανητό καβούρι, αβοκάντο,
αγγούρι, μάνγκο, κόκκινο τομπίκο
και mayo japan σως & sweet chilli
*fried crab meat, avocado,
cucumber, mango, red tobiko
and mayo japan & sweet chilli sauce*

Shrimp Tempura Roll

14.00

διπλή γαρίδα τεμπούρα,
αβοκάντο, αγγούρι, κλωστές chili,
σουσάμι, sweet chili σως
και mayo japan σως
*double tempura shrimp,
avocado, cucumber, chili strings,
sesame, sweet chili sauce
and mayo japan sauce*

Yakuza Salmon Roll

14.50

σολομός, αβοκάντο, τυρί κρέμα,
τραγανό κρεμμύδι, κόκκινο τομπίκο
και teriyaki σως
*salmon, avocado, cream cheese,
fried onion, red tobiko
and teriyaki sauce*

Fried Salmon Roll

14.50

σολομός τηγανητός, τυρί κρέμα,
κόκκινο τομπίκο, φρέσκο κρεμμύδι,
mayo japan και sweet chilli σως
*fried salmon tempura, cream cheese,
red tobiko, fresh onion,
mayo japan and sweet chilli sauce*

Fried Tuna Roll

13.50

τηγανητός τόνος, αγγούρι,
φρέσκο κρεμμύδι,
spicy mayo και teriyaki σως
*fried tuna, cucumber, fresh onion,
spicy mayo and teriyaki sauce*

PREMIUM

INSIDE OUT ROLLS

8 pieces

Veggies Roll VG

10.00

αβοκάντο, μάνγκο, καρότο πίκλα,
επικάλυψη αγγούρι, goma dressing,
σουσάμι και wakame
*avocado, mango, carrot pickle topped
with cucumber, goma dressing,
sesame and wakame*

Samurai Roll

14.50

καπνιστό χέλι, αβοκάντο, αγγούρι,
ουνάγκι σως, τραγανό κρεμμύδι
και κόκκινο τομπίκο
*smoked eel, avocado, cucumber,
unagi sauce, fried onion and red tobiko*

California Roll

13.00

καβουρόψιχα, αβοκάντο, αγγούρι,
πράσινο τομπίκο, spicy mayo σως
και σουσάμι κίμτσι
*crab meat, avocado, cucumber,
green tobiko, spicy mayo sauce
and kimchi sesame*

Sunset Roll

14.00

διπλή γαρίδα τεμπούρα, καρότο πίκλα,
αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, σουσάμι,
μαγιονέζα τρούφας και sweet chilli σως
*double shrimp tempura, carrot pickle,
cucumber, fresh onion, sesame,
truffle mayo and sweet chili sauce*

Ocean Roll

13.50

λαυράκι, αβοκάντο, αγγούρι, μάνγκο,
σχοινόπρασο, σουσάμι και ponzu mix dressing
*sea bass, avocado, cucumber, mango,
chives, sesame and ponzu mix dressing*

Salmon Tempura Roll

14.00

σολομός τεμπούρα, αγγούρι, αβοκάντο,
σχοινόπρασο, τυρί κρέμα, spicy mayo σως,
teriyaki σως και τραγανό κρεμμύδι
*Salmon tempura, cucumber, avocado,
chives, cream cheese, spicy mayo,
teriyaki sauce and fried onion*

Kamikaze Roll

16.00

τηγανητό καβούρι, αγγούρι, αβοκάντο
και καρότο πίκλα, με επικάλυψη από
καψαλισμένο φιλέτο χέλι, spicy mayo σως,
ουνάγκι σως και τραγανό κρεμμύδι
*fried crab meat, cucumber, avocado
and carrot pickle topped with
seared eel filet, spicy mayo sauce,
unagi sauce and fried onion*

Salmon Teriyaki Roll

14.50

γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο,
αγγούρι με επικάλυψη από
καψαλισμένο φιλέτο σολομού,
σχοινόπρασο, σουσάμι & teriyaki σως
*shrimp tempura, avocado, cucumber,
topped with seared salmon filet,
chives, sesame and teriyaki sauce*



SIGNATURE ROLLS 8 pieces

DÔMES Roll

19.00

βραστή γαρίδα, αγγούρι, καρότο πίκλα, μάνγκο και σουσάμι συνοδεύεται από πράσινη σαλάτα και ποπ κορν γαρίδες τεμπούρα, μαγιο και sweet chili σως, σουσάμι, φύτρες σκόρδου και κόκκινο τομπίκο, σουσαμελαιο και ponzu mix dressing
boiled shrimp, cucumber, carrot pickle, mango and sesame served with mix green salad and popcorn shrimps, mayo and sweet chili sauce, sesame, garlic sprouts, red tobiko sesame oil and ponzu mix dressing

Geisha Roll

17.00

ροζ φύλλο σόγιας, σολομός, αβοκάντο, αγγούρι, μάνγκο, spicy mayo σως και κλωστές chili
pink soy sheet, salmon, avocado, cucumber, mango, spicy mayo sauce and chili strings

Hiroshima Roll

18.00

ταρτάρ πικάντινου τόνου, διπλή γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο και siratsa σως
spicy tuna tartar, double shrimp tempura, avocado and siratsa sauce

New York Roll

16.00

ταρτάρ καβουρόψιχας, διπλή γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, σχοινόπρασο, τραγανό κρεμμύδι, μαγιο japan και teriyaki σως
crab meat tartar, double shrimp tempura, avocado, chives, fried onion, mayo japan and teriyaki sauce

Tokyo Roll

18.50

ταρτάρ σολομού, διπλή γαρίδα τεμπούρα, αβοκάντο, τυρί κρέμα και teriyaki σως
salmon tartar, double shrimp tempura, avocado, cream cheese and teriyaki sauce

ASIAN DESSERT 3 pieces

Mochi Ice Cream V

9.00

Παραδοσιακό ιαπωνικό γλυκό.
Traditional Japanese dessert

Επιλέξτε γεύση / Choose your flavors

Πράσινο Τσάι / Green Tea, Βανίλια / Vanilla,
Τζιζκέικ Φράουλα / Strawberry Cheesecake,
Γκανάζ Σοκολάτας / Chocolate Ganache,
Αλμυρή Καραμέλα / Salted Caramel,
Φρούτα του Πάθους & Μάνγκο VG
Passion Fruit & Mango

— DRINK LIST



ΚΑΦΕΣ COFFEE

ΖΕΣΤΑ / HOT

Espresso Μονό	3.00
Espresso Διπλό / Double	4.00
Americano Μονό	3.50
Americano Διπλό / Double	4.00
Cappuccino Μονό	4.00
Cappuccino Διπλό / Double	4.80
Cappuccino Flat White	4.50
Latte	4.50
Nescafe	4.00
Ελληνικός Μονός	3.00
Greek Coffee	
Ελληνικός Διπλός	3.50
Greek Coffee Double	
Καφές Φίλτρου	4.00
Filter Coffee	
Ιρλανδέζικος Καφές	7.00
Irish Coffee	

ΚΡΥΑ / COLD

Fredo Espresso	4.00
Fredo Cappuccino	4.50
Iced Latte	4.50
Nescafe Frappe	4.00
Nescafe Frappe	6.50
με παγωτό / with Ice Cream	
Affogato	7.00
Διπλό Espresso με παγωτό	
Double Espresso with Ice Cream	

Προσθέστε / Add

γάλα αμυγδάλου +0.70

almond milk

γάλα εβαπορέ +0.30

evaporated milk

σιρόπι φουντούκι, καραμέλα +0.30

hazelnut, caramel syrup

χωρίς καφεΐνη +0.50

decaf

ΤΣΑΪ TEA

Assam Blend	4.00
μείγμα Ινδιών / India Blend	
Dômes Tea	4.00
κεράσι, κάρδαμο, αμύγδαλο, πιπέρι, κανέλα	
cherry, cardamom, almond, pepper, cinnamon	
Chun Mei Bio	4.00
100% πράσινο τσάι	
100% green tea	
Κόκκινη Πλατεία	4.00
Red Square	
ιβίσκος, κράνμπερι, μήλο	
hibiscus, cranberry, apple	
Χαμόμηλο / Chamomile	4.00

Fuze Iced Tea 4.00

• Λεμόνι

Lemon Lemongrass

• Ροδάκινο

Peach Hibiscus

• Πράσινο Τσάι

Green tea Passion Fruit



Ο δρόμος του τσαγιού

ΣΟΚΟΛΑΤΑ CHOCOLATE

Σοκολάτα Γάλακτος Κλασική	4.00
Classic Mik Chocolate	
Λευκή Σοκολάτα	4.50
White Chocolate	
Bueno Type Chocolate	4.50
Bitter Chocolate	4.50
Milk Chocolate with	4.50
Caramel & Himalayan Salt	
Lila Chocolate with	4.50
Strawberry & Vanilla	

Προσθέστε / Add

έξτρα σαντιγύ +0.50

extra whipped cream



JUICES

Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι	5.00
Fresh Orange Juice	
Φρέσκος Χυμός Ανάμεικτος	6.00
Fresh Fruit Punch	
Χυμός Amita / Amita Juice	3.50
(Μήλο, Ροδάκινο, Motion, Βύσσινο)	
(Apple, Peach, Motion, Sour Cherry)	

SOFT DRINKS

250ml

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light, Coca Cola Zero Caffeine, Sprite, Fanta Lemon, Fanta Orange, Fanta Blue	3.50
--	------

Schweppes 250ml	
Soda Water, Tonic Water	4.00
Pink Grapefruit	5.00
Three Cents 200ml	5.00
Pink Grapefruit, Pineapple Soda, Aegean Tonic	
Fever Tree 200ml	5.00
Pink Grapefruit, Ginger Beer	

MILKSHAKE

6.00

Βανίλια / Vanilla	
Σοκολάτα / Chocolate	
Φράουλα / Strawberry	
Μπανάνα / Banana	

HOMEMADE

SOFT DRINKS *

4.50

WATER

500ml / 1lt

Μεταλλικό Νερό	1.50 / 3.00
Mineral Water	
Anra 330ml	5.00
Sparkling Mineral Water	
Perrier 330ml	5.00
Sparkling Mineral Water	
San Pellegrino 750ml	7.00
Sparkling Natural Mineral Water	

Πράσινο Τσάι με Χυμό Ρόδι	
Green Tea with Pomegranate Juice	
Λεμονάδα με Τζίντζερ	
Lemonade with Ginger	
Χυμός Λάιμ με Μαστίχα Χίου	
Lime Juice with Chios Mastic	

*διατίθενται και με σόδα
available with soda water +0.50

“**ΗΔΙΣΤΟΝ**”

IDISTON - HANDMADE TRADITION



WINE by glass

150ml

AEYKO / WHITE <i>Michalakis Estate</i>	6.00
Gold Cuvée	
Moschato Spinass, Vidiano, Chardonnay	
M ² Moschato, Moschofilero Semi-Sweet	
POZE / ROSE <i>Michalakis Estate</i>	6.00
M ² Mandilari, Moschato Sweet Wine	
M ³ Mandilari, Moschato, Moschofilero	
KOKKINO / RED <i>Michalakis Estate</i>	6.00
Gold Cuvée Syrah, Mandilari	

SANGRIAS

Red Sangria	8.00
Red Dry Wine, Orange Liqueur, Apple Sourz, Orange Bitters, Sugar Syrup, Cinammon	
White Sangria	8.00
White Dry Wine, Orange Liqueur, Apple Sourz, Passion Syrup, Sugar Syrup, Orange Bitters, Blossom Bitters	

SPARKLING by glass

180ml

Prosecco	7.00
D.O.C.G Italy	
Moscato D' Asti	7.00
D.O.C.G Italy	

DIGESTIVO

50ml / 700ml

Skinos Mastic Liqueur	8.00 / 80.00
Jägermeister	8.00 / 80.00
Limoncello	8.00 / 80.00

APERITIVO

Aperol Spritz	9.00
(Aperol, Prosecco, Soda)	
Campari Spritz	9.00
(Campari, Prosecco, Soda)	

COGNAC

BRANDY

50ml / 700ml

Metaxa 5*	8.00 / 80.00
Metaxa 7*	10.00 / 100.00
Hennessy VS	12.00 / 120.00

LIQUEUR

50ml / 700ml

Amaretto Disaronno	8.00 / 80.00
Baileys	8.00 / 80.00

SHOTS

Simple	4.00 - 5.00
Premium	6.00 - 8.00

VODKA

50ml / 700ml / 1750ml

Serkova	9.00 / 90.00
Crystal Pure	
Russian	10.00 / 100.00
Standard	
Belvedere	12.00 / 120.00 / 290.00

GIN

50ml / 700ml

Langley's	9.00 / 90.00
Hendrick's	12.00 / 120.00

RUM

50ml / 700ml

Pampero Blanco	9.00 / 90.00
Pampero Especial	10.00 / 100.00
Nusa Cana Dark	9.00 / 90.00
Eminente	10.00 / 100.00
Amber Claro 3 Years	
Sailor Jerry Spiced Rum	10.00 / 100.00
Zacapa Reserva 23 Years	14.00 / 140.00
Eminente Reserva 7 Years	16.00 / 160.00

TEQUILA

50ml / 700ml

Jose Cuervo Silver	9.00 / 90.00
Jose Cuervo Gold	10.00 / 100.00
1800 Anejo	16.00 / 160.00
Mezcall 400 Conejos	14.00 / 140.00

WHISKEY

50ml / 700ml

SCOTCH

Grant's	9.00 / 90.00
The Famous Grouse	9.00 / 90.00
Chivas Regal 12 Years	12.00 / 120.00
Johnnie Walker Black Label	12.00 / 120.00
Glenfiddich 12 Years	12.00 / 120.00
Lagavulin 8 years	18.00 / 180.00

IRISH

Tullamore D.E.W.	10.00 / 100.00
Bushmills Original	10.00 / 100.00

AMERICAN

Jack Daniels	10.00 / 100.00
Jim Beam Bourbon	10.00 / 100.00

JAPANESE

The Chita Suntory	18.00 / 180.00
--------------------------	----------------

3L TOWERS

Simple	70.00
Premium	90.00



ΜΠΥΡΕΣ BEERS

DRAUGHT BEER

Estrella Galicia 250ml	4.00
Estrella Galicia 500ml	7.00
Estrella Galicia Tower 3L	38.00



BOTTLED BEER

LAGER

Heineken 330ml	6.00
Amstel 330ml	6.00
Alpha Greek 330ml	5.50
Alpha Sea Salt Greek 330ml	5.50
Nymfi Local Hoppy Lager 330ml	5.50
Sol Exotic 330ml	6.00

RADLER

Amstel Radler Lemon 330ml	6.00
----------------------------------	------

PILSENER

Fischer 330ml	6.50
Mamos Greek 330ml	5.50

WEISS

Erdinger 500ml	7.00
-----------------------	------

IPA

Lagunitas 330ml	7.00
------------------------	------

RED ALE

McFarland 330ml	7.00
------------------------	------

IRISH STOUT

Murphy's 500ml	7.00
-----------------------	------

NON ALCOHOL

Heineken 0,0% alc 330ml	6.00
--------------------------------	------

RTDs & CIDERS

Μηλοκλέφτης 330ml	6.00
Μηλοκλέφτης Tropical 330ml	6.00
Μηλοκλέφτης Grapefruit 330ml	6.00
Strongbow Gold Apple 330ml	6.00
Strongbow Red Berries 330ml	6.00
Red Bull 250ml	6.00

LOCAL DRINKS

OYZO / OYZO

Καραφάκι / Small Bottle 200ml	10.00
--------------------------------------	-------

PAKI / RAKI

Τσικουδιά Κρήτης 200ml	10.00
-------------------------------	-------

Cretan Premium Tsikoydia

Μονοποικιλιακή Μοσχάτο Σπίνας
Single Variety Moschato Spinis



COCKTAIL LIST

CLASSICS

Aperol Spritz	9.00
Aperol, Prosecco, Soda	
Margarita	10.00
Tequila, Cointreau, Fresh Lime Juice, Agave Nectar	
Mojito	10.00
Blanco Rum, Lime, Brown Sugar, Mint, Soda	
Caipirinha	10.00
Cachaca, Lime, Brown Sugar	
Cosmopolitan	10.00
Vodka, Cointreau, Lime, Cranberry	
Porn Star	10.00
Vodka, Vanilla, Passion Fruit, Lime	
Old Fashioned	10.00
Bourbon, Angostura Bitters, Sugar	
Espresso Martini	10.00
Vodka, Coffee Liqueur, Espresso shot, Vanilla	
Daiquiri	10.00
Rum, Lime, Sugar	
Moscow Mule	10.00
Vodka, Ginger Beer, Lime, Ginger Syrup	
Negroni	10.00
Dry Gin, Campari, Bottega Cinzano Rosso	
Pina Colada	10.00
Rum, Coconut Cream, Pineapple Juice	
Cuervo Paloma	10.00
Blanco Tequila, lime, Three Cents Pink Grapefruit soda	
Mai Tai	12.00
Rum Eminent 7years, Cointreau, Orgeat Syrup, Lime, Angostura Bitters	
Zombie	15.00
Jamaican Blend Rums, Falernum, Passion Fruit, Pineapple Puree, Fresh Lime Juice, Don's Mix, Angostura Bitters	
Long Island Iced Tea	14.00
Rum, Vodka, Gin, Tequila, Cointreau, Sweet & Sour Syrup, Coca cola	

SOURS

• Peruvian Blend Pisco	11.00
• Whiskey	11.00
• Amareto Disaronno	10.00
with Fresh Lemon Juice, Sugar Syrup and Angostura Bitters	

NON ALCOHOL

Bubble Lemonade	7.00
Bubblegum Syrup, Cranberry - Lemonade	
Nojito	7.00
Lime, Brown Sugar, Mint, Soda	

SIGNATURES

Dômes Cocktail	12.00
<i>Sweet Sour</i> Tequila, Lime, Mango, Agave, Cointreau, Activated Charcoal, Orange Bitters	
Aegean Pearl	10.00
<i>Sweet Fizzy</i> Skins Mastic Liqueur, Cucumber Cordial, Three Cents Pink Grapefruit	
Limoncello Spritz	10.00
<i>Sweet Sour Fresh</i> Limoncello, Prosecco, Ginger Syrup, Soda Water	
Pink Panther	11.00
<i>Sweet</i> Pink Gin, Orgeat, Raspberry, Lime, Blossom Bitters	
Starlight	11.00
<i>Sweet</i> Gin, Pomegranate Juice, Passion Fruit, Lavender, Lime Juice	
The Tribe	11.00
<i>Sweet Spicy</i> Sailor Jerry Spiced Rum, St. Germain, Yuzu Puree, Caramel, Exotic Spice Syrup, Lime Juice, Angostura Bitters	
El Diablo	12.00
<i>Sweet Spicy</i> Jose Cuervo Tequila Silver, Melon Syrup, Orange Bitters, Passion Fruit Puree, Lime Juice, Tabasco, Salt & Pepper, Grenadine	
Big in Japan	12.00
<i>Fizzy Fresh</i> Japanese Gin, Tangerine, Violet, Cherry Blossom Tonic	
Sunset Reverie	12.00
<i>Sour</i> Rum, Lime, Falernum, Agave Syrup, Angostura Bitters	
Belvedere Tropical	13.00
<i>Sweet Sour Fizzy</i> Belvedere Vodka, Lime, Orgeat Syrup, Fever Tree Pineapple Soda	
Belvedere Velvet	15.00
<i>Floral Silky</i> Luxurious blend of chamomile & honey, Belvedere Vodka, zesty Lemon, Passion Fruit and Vanilla topped with a light velvety foam	

Virgin Pina Colada	7.00
Coconut Cream, Pineapple Juice	
Crodino Spritz	8.00
Italian non alcohol aperitivo	



WINE LIST

ΛΕΥΚΟ / WHITE

M³	22.00
Moschato, Malagouzia Moschophilero	
Κτήμα Μιχαλάκη / Michalakis Estate	
M²	22.00
Moschato, Moschophilero Semi-Sweet	
Κτήμα Μιχαλάκη / Michalakis Estate	
Gold Cuvée	24.00
Κτήμα Μιχαλάκη / Michalakis Estate	
Thése 10	28.00
Asirtiko, Vidiano, Sauvignon Blanc	
Κτήμα Μιχαλάκη / Michalakis Estate	
Mantineia	32.00
Moschophilero	
Κτήμα Τσέλεπου / Tselepos Estate	
Petrines Plagies	36.00
Malagouzia, Chardonnay	
Κτήμα Παλυβού / Palivos Estate	
Sarakiniko	44.00
Assyrtiko BIO	
Κτήμα Μωραΐτης / Moraitis Estate	
Barrel Fermented	42.00
Chardonnay	
Κτήμα Κοκοτού / Kokotos Estate	

POZE / ROSE

M²	16.00
Moschato, Mandilari Sweet Wine 500ml	
Κτήμα Μιχαλάκη / Michalakis Estate	
M³	22.00
Moschato, Mandilari, Moschophilero	
Κτήμα Μιχαλάκη / Michalakis Estate	
She's Always Rose - Italy	26.00
Pinot Nero	
Thése 11 - Κοτσιφάλη, Syrah	28.00
Κτήμα Μιχαλάκη / Michalakis Estate	
Driopi	32.00
Agiorgitiko 100%	
Κτήμα Τσέλεπου / Tselepos Estate	
Minuty M	54.00
Chateau Minuty	
Cinsault, Grenache Rouge, Syrah	

ΚΟΚΚΙΝΟ / RED

M³	22.00
Moschato, Mandilari, Merlot	
Κτήμα Μιχαλάκη / Michalakis Estate	
Gold Cuvée	26.00
Syrah, Mandilari	
Κτήμα Μιχαλάκη / Michalakis Estate	
Giordano	32.00
Chianti DOCG Riserva	
Sangiovese	
Nemea Driopi	34.00
Agiorgitiko 100%	
Κτήμα Τσέλεπου / Tselepos Estate	
Deux Collines	40.00
Cabernet Sauvignon, Merlot	
Κτήμα Τσέλεπου / Tselepos Estate	

ΑΦΡΩΔΗ / SPARKLING

Alberto Nani Organic	32.00
Prosecco Spumante	
Extra Dry Biologico, Vegan	
Prosecco Gancia	32.00
D.O.C.G Italy	
Moscato D' Asti Gancia	32.00
She 's Always Rose	32.00
Pinot Nero	

CHAMPAGNES

Moët & Chandon	140.00
Brut Imperial	
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier,	
Tours, Sur, Marne, Reims, Champagne, France	
Moët & Chandon	150.00
Brut Rose	
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier,	
Tours, Sur, Marne, Champagne, France	
Moët & Chandon	150.00
Ice Imperial	
Chardonnay, Pinot Noir,	
Pinot Meunier, Champagne, France	
Dom Perignon Brut	650.00
Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, France	

SHISHA LIST



PREMIUM

20.00

Slushy Peami

Παγωμένο Ροδάκινο, Μέντα
Frozen Peach, Mint

Sweet Breeze

Γλυκιά Μέντα, Πάγος
Sweet Mint, Ice

Vampire Nights

Γκρέιπφρουτ, Φρούτα του Πάθους,
Πορτοκάλι

Grapefruit, Passion Fruit, Orange

Vaya Blue

Βατόμουρο, Πάγος
Blueberry, Ice

Pina Stars

Ανανάς, Πεπόνι, Πάγος
Pineapple, Melon, Ice

Narakiss

Καρπούζι, Πεπόνι, Φρούτο του Πάθους,
Μέντα και μία μυστική πινελιά
*Watermelon, Melon, Passion fruit,
Mint and secret touch*

Cactus

Κάκτος, Πάγος
Cactus, Ice

Arctic Line

Λάιμ, Πάγος
Lime, Ice

Co Crush

Κόκα Κόλα, Πάγος
Cola, Ice

Double App

Κόκκινο και Πράσινο Μήλο
Red and Green Apple

Pista Wave

Φυστίκι και Βανίλια
Pistachio and Vanilla

White Drops

Ενεργειακό Ποτό, Καρύδα, Βατόμουρο
Energy Drink, Coconut, Blueberry

Raznara

Σμέουρο, Φράουλα
Raspberry, Strawberry

BLACK TOBACCO

25.00

Peter pan

Μασάλα, Σταφύλι, Μέντα
Massala, Grape, Mint

Dark SV

Χυμός Ανανά, Καρπούζι,
Βατόμουρο, Πάγος
*Pineapple Juice, Watermelon,
Raspberry, Ice*

Lminto

Λεμόνι, Λάιμ, Μέντα
Lemon, Lime, Mint

LUXURY EXPERIENCE

Royal Berry Mist

Φράουλα, Μύρτιλο, Σμέουρο,
Πάγος, Φρέσκα Φρούτα
*Strawberry, Blueberry,
Raspberry, Ice, Fresh Fruits,
Quasar Bowl*

45.00

Dômes Dubai Chocolate

Φυστίκι, Σοκολάτα
*Pistachio, Chocolate
Quasar Bowl*

55.00

Served with Dubai Chocolate

Coconut Reef

Καρύδα, Ανανάς, Λάιμ, Πάγος
*Coconut, Pineapple, Lime, Ice,
Quasar Bowl*

40.00

Summer in Greece

Καρπούζι, Πεπόνι, Ροδάκινο,
Φρέσκα Φρούτα
*Watermelon, Melon, Peach,
Fresh Fruits, Ice Pipe, Quasar Bowl*

50.00

Billionaire

Moët & Chandon Ice Imperial 750ml,
Mint, Strawberry, Ice Pipe, Quasar Bowl
Served with fresh fruit salad

160.00



EXTRAS

Ice Pipe

4.00

Fruit in glass

8.00

Alcohol

9.00

Cocktails

10.00

Quasar Bowl

10.00

*Customize your own hookah
Ask for our shisha expert*

Prices include tax 24%. All our products and tobacco are of first quality.

The customer is obliged to pay any damages caused to the hookah equipment.

Στις τιμές περιλαμβάνεται Φ.Π.Α. 24%. Όλα τα προϊόντα και ο καπνός είναι υψηλής ποιότητας.

Ο πελάτης υποχρεούται να πληρώσει τυχόν ζημιά στον εξοπλισμό.