

PARADISOS

The background features stylized, light green palm fronds. One frond is positioned in the upper right corner, and another, larger one is in the lower right corner, both extending towards the center of the page.

Kitchen working hours
11:00 - 19:45

Our venue provides two side-by-side kitchens with two different menus,
and dishes may not arrive at the same time.
We appreciate your understanding.

BREAKFAST & BRUNCH

SERVED 11:00-12:30

Adam 🥚🥬🥛🌿

13.5

- Poppy bagel, two olive oil fried eggs, spinach, tomatoes, cream cheese and bacon.
- Κουλούρι μπέιγκελ με παπαρουνόσπορο, δυο αυγά τηγανητά σε ελαιόλαδο, σπανάκι, ντομάτα, τυρί κρεμά και μπέικον.

Eve 🥚🥬🥑🌿

14.2

- Smoked Salmon, two olive oil fried eggs, avocado on a poppy bagel toast with furikake seasoning (Sesame seeds, crunchy seaweed and bonito flakes).
- Καπνιστός σολομός, δυο αυγά τηγανητά σε ελαιόλαδο και αβοκάντο πάνω σε κουλούρι μπέιγκελ με παπαρουνόσπορο και καρυκεύματα furikake (σουσάμι, τραγανά φύκια και νιφάδα ψαριού).

SALADS

Ultimate Garden 🥬🌿

14.4

- A rich Greek village salad with a twist. Made of fresh green salad, feta cheese, radish, beetroot, tomatoes, cucumber, onion, green peppers, pickled caper leaves and oregano. Topped with roasted red pepper, balsamic glaze and olive rosemary bread.
- Ελληνική χωριάτικη σαλάτα με πράσινη σαλάτα, τυρί φέτα, ραπανάκι, παντζάρι, ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, τουρσί καππάρι και ρίγανη. Σερβίρεται με ψημένη κόκκινη πιπεριά, γλασέ βαλσάμικο και ψωμί με ελιά και δεντρολίβανο.

Tomato Fennel 🥬🌿🥑

12.2

- Fresh tomatoes, fennel, and green olives tossed in a delightful fresh dill vinaigrette and our green olives breadstick.
- Φρέσκες ντομάτες, μάραθο και πράσινες ελιές σερβιρισμένα με σπιτικό βινεγκρέτ άνηθου και ψωμί με πράσινη ελιά.

Add grilled halloumi cheese 🥛

+ 2.5

Πρόσθεσε χαλούμι σχάρας

Sesame Avocado Chicken 🥚🥬🥑🌿

15.6

- Grilled chicken, carrot, coriander, almond flakes, avocado, green onions, red cabbage and toasted sesame seeds. Topped with our homemade maple syrup vinaigrette and served with muesli bread.
- Κοτόπουλο σχάρας, καρότο, κόλιανδρο, νιφάδες αμυγδάλου, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι, κόκκινο λάχανο και καβουρδισμένο σουσάμι με σπιτικό βινεγκρέτ από σιρόπι σφενδάμου και ψωμί μούσλι.

Chicken Caesar 🥚🥬🥛🌿

14.6

- Grilled chicken, parmesan flakes, crispy bacon, lettuce and croutons, topped with our homemade Caesar sauce.
- Κοτόπουλο σχάρας, νιφάδες παρμεζάνας, τραγανό μπέικον, μαρούλι και κρουτόν, σερβιρισμένη με την σπιτική μας σάλτσα του Καίσαρα.

SMASH BURGERS

200G OF PREMIUM BEEF PATTY



Paradisos

17.4

- Prime beef burger covered with smoked cheese, bacon jam, tomato, lettuce and BBQ sauce in a sesame seeds bun. Served with French fries or side salad.
- Ποιοτικό βοδινό μπιφτέκι καλυμμένο με καπνιστό τυρί, σπιτική μαρμελάδα μπέικον, ντομάτα, μαρούλι και σάλτσα BBQ σε ψωμάκι από σουσάμι.
Σερβίζεται με τηγανητές πατάτες ή πράσινη σαλάτα.

House

16.9

- Premium beef burger with grilled halloumi cheese, tomato, onions, lettuce and honey mustard sauce, stacked in a bun with sesame seeds.
Served with French fries or side salad.
- Ποιοτικό βοδινό μπιφτέκι με χαλούμι σχάρας, ντομάτα, κρεμμύδι, μαρούλι και σάλτσα μέλι μουστάρδα, πάνω σε φραντζολάκι με σουσάμι.
Σερβίζεται με τηγανητές πατάτες ή πράσινη σαλάτα.

Spicy

16.7

- Premium Beef burger with cheddar cheese, caramelized onion, fried egg, tomatoes and pickled cucumber, topped with our homemade spicy Korean sauce in a brioche bun.
Served with French fries or side salad.
- Ποιοτικό βοδινό μπιφτέκι με τυρί τσένταρ, καραμελωμένο κρεμμύδι, τηγανητό αυγό, ντομάτα και αγγουράκι τουρσί με σπιτική πικάντικη κορεατική σάλτσα σε ψωμάκι brioche.
Σερβίζεται με τηγανητές πατάτες ή πράσινη σαλάτα.

Bourbon Glazed Brie Burger

18.8

- Prime beef burger, glazed with a bourbon sauce, topped with melted brie cheese, fresh arugula, tomato, caramelized onions with truffle mayo in a brioche bun. Served with French fries or side salad.
- Ποιοτικό βοδινό μπιφτέκι με σάλτσα bourbon, με λιωμένο τυρί μπρι, φρέσκια ροκά, ντομάτα, καραμελωμένο κρεμμύδι, και μαγιονέζα τρούφας σε φρυγανισμένο ψωμάκι brioche.
Σερβίζεται με τηγανητές πατάτες ή πράσινη σαλάτα.

Switch to sweet potato fries

+ 3

Αντικατέστησε με τηγανητές γλυκοπατάτες

Switch to Gluten free bread

+ 2

Αντικατέστησε με ψωμί χωρίς γλουτένη

SANDWICHES

Chicken & Red Pepper Pesto 🍗🥛🌿🌶️

16.4

- Grilled crispy chicken topped with provolone cheese, caramelized onions, arugula, tomato and roasted red pepper pesto with pistacchios, in a sourdough country baguette. Served with French fries or side salad.
- Τραγανό κοτόπουλο σάραας με τυρί provolone, καραμελωμένα κρεμμύδια, φύλλα ρόκας, ντομάτα και ψητή κόκκινη πιπεριά πέστο με φιστίκια, σε χωριάτικη μπαγκέτα με προζύμι. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες ή πράσινη σαλάτα.

Mozzarella 🍕🥛🌿🌶️

14.8

- Mozzarella, parmesan cheese, balsamic glaze, oregano, fresh tomatoes and fresh basil pesto in a ciabatta bread, served with French fries or side salad.
- Μοτσαρέλα, παρμεζάνα, βαλσάμικο γλάσο, ρίγανη, ντομάτα και πέστο φρέσκου βασιλικού σε ιταλικό ψωμί, σερβίρεται με τηγανητές πατάτες ή πράσινη σαλάτα.

Halloumi & Lountza 🍖🥛🌿🧂🧄

15.1

- Grilled halloumi cheese with smoked pork and homemade cabbage / carrot slaw with mayonnaise and mustard in an Italian Pinsa Romana bread. Served with French fries or side salad.
- Χαλούμι σάραας με καπνιστό χοιρινό σαλάτα λάχανο / καρότο και σπιτική μαγιονέζα με μουστάρδα σε ιταλικό ψωμί Pinsa Romana. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες ή πράσινη σαλάτα.

Focaccia Club 🍕🥛🌿🍳

15.4

- The classic club sandwich on Italian focaccia bread with crispy bacon, prosciutto cotto, fried egg, marinated chicken, provolone cheese, lettuce and mayonnaise. Served with French fries or side salad and tomato mayo aioli on the side.
- Κλασσικό κλαμπ σάντουιτς σε ιταλικό ψωμί focaccia, με τραγανό μπέικον, τηγαντό αυγό, μαριναρισμένο κοτόπουλο, ιταλικό ζαμπόν, τυρί provolone, μαρούλι και μαγιονέζα. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες ή πράσινη σαλάτα και aioli λιαστής ντομάτας στο πλάι.

Switch to sweet potato fries
Αντικατέστησε με τηγανητές γλυκοπατάτες

+ 3

Switch to Gluten free bread
Αντικατέστησε με ψωμί χωρίς γλουτένη

+ 2

PIZZA

Margherita 🍷🌾🍄🌿

12.9

- Mozzarella , tomato sauce, dried oregano, fresh basil.
- Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, ξηρή ρίγανη και φρέσκος βασιλικός.

Paradisos Greca 🍷🌾🍄

15.3

- Feta cheese, mozzarella, smoked ham, fresh peppers, olive paste, roasted red pepper, tomato sauce and dried oregano.
- Τυρί φέτα, μοτσαρέλα, καπνιστό ζαμπόν, πιπεριές, πατέ μαύρης ελιάς, ψημένη κόκκινη πιπεριά Φλωρίνης, σάλτσα ντομάτας και ρίγανη.

Pepperoni 🍷🌾🍄

14.5

- Mozzarella, tomato sauce, dried oregano and pepperoni.
- Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, ξηρή ρίγανη και πεπερόνι.

Three Cheese 🍷🌾🍄

14.7

- Danish Blue, mozzarella, parmesan, tomato sauce, dried oregano.
- Δανέζικο μπλε τυρί, μοτσαρέλλα, παρμεζάνα, σάλτσα ντομάτας, ρίγανη.

SNACKS TO SHARE

Bacon Cheese Nachos 🍷🌾👤

15.2

- Tex-Mex corn tortilla chips served with melted cheese, crispy bacon, spicy jalapeños, sliced tomatoes and our avocado-yogurt guacamole.
- Τσιπς tortίγια καλαμποκιού Tex-Mex σερβιρισμένα με λιωμένο τυρί, τραγανό μπέικον, πικάντικα jalapeños, ντομάτες σε φέτες και το σπιτικό μας αβοκάντο-γιαούρτι γουακαμόλε.

Beef Nachos Supreme 🍷🍄🧀🥩🍷🌾

16.3

- Tex-Mex corn tortilla chips served with melted cheese, ground beef, spicy jalapenos, sliced tomatoes and green onion, topped with our avocado-yogurt guacamole.
- Τσιπς tortίγια καλαμποκιού Tex-Mex σερβιρισμένα με λιωμένο τυρί, μοσχαρίσιο κιμά, πικάντικα jalapenos, φέτες ντομάτας και πράσινο κρεμμύδι, με το σπιτικό μας αβοκάντο-γιαούρτι γκουακαμόλε.

PLATTERS TO SHARE

The Ultimate Cheese Platter (2 - 4 PERSONS) 🍷🧀🥖🥜🐟

64

- Selection of five favourite cheeses (soft, semi-firm, aged, creamy and goat cheese).
Served with various warm breads, crackers, honey, Dijon mustard, caramelized onions, jam, nuts, assorted seasonal and dried fruits, artichoke hearts, olive paste and cured meats or smoked salmon.
- Πέντε αγαπημένα τυριά (μαλακό, ιμύσκληρο, ώριμο, κρεμώδης και κατσικίσιο).
Σερβίρονται με διάφορα ζεστά ψωμάκια, κράκερ, μέλι, μουστάρδα Ντιζόν, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαρμελάδα, ξηρούς καρπούς, εποχιακά και αποξηραμένα φρούτα, καρδιές αγκινάρας, πάστα ελιάς, αλλαντικά ή καπνιστό σολομό.

Fruit Platter 🍏

29.5

- Whole fresh pineapple with five seasonal fruits.
- Ολόκληρος φρέσκος ανανάς με πέντε εποχιακά φρούτα.



Japanese Kitchen

Kitchen working hours
11:00 - 19:45

Our venue provides two side-by-side kitchens with two different menus,
and dishes may not arrive at the same time.
We appreciate your understanding.

STARTERS

Tomyam Soup 🍲

8.5

- Spicy soup with fresh spices, Tomyam base, Enoki mushrooms, shallots and prawns.
- Πικάντικη σούπα με φρέσκα μπαχαρικά, βάση Tomyam, μανιτάρια Enoki, ασκαλώνιο και γαρίδες.

Vegetarian Dumplings 🍲 🌿

7.5

- Served on Wakame salad with sweet chili sauce.
- Σερβίρεται πάνω σε σαλάτα Wakame με γλυκιά σάλτσα τσίλι.

Chicken Gyoza 🍲

7.5

- Served on Wakame salad with sweet chili sauce.
- Σερβίρεται πάνω σε σαλάτα Wakame με γλυκιά σάλτσα τσίλι.

Edamame Bean 🌿

5.9

- Served with rock salt.
- Σερβίρεται με αλάτι.

Fried Squid 🍲 🐙 🌿

12.2

- Served with sweet chili sauce.
- Σερβίρεται με γλυκιά σάλτσα τσίλι.

Tiger Prawn Tempura 🍲 🦐 🌿

4 pieces 10.6

- Served with homemade Nan ban sauce.
- Σερβίρεται με σπιτική σάλτσα Nan ban.

Wakame Salad 🍲 🌿

9.8

- Seaweed with carrot, cucumber and cherry tomatoes, topped with homemade sesame dressing and lemon.
- Φύκια με καρότο, αγγούρι και ντοματίνια, με σπιτικό ντρέσινγκ σουσαμιού και λεμόνι.

ASIAN SALADS & RAW SALADS

Crab Bowl 🍲 🦀

17.8

- Crab meat, white quinoa, apple, fennel, iceberg, coriander, radish, chives, lime, crab mayo, espelette, pepper, salt.
- Μπολ καβουριού με κρέας καβουριού, λευκή κινόα, μήλο, μάραθο, iceberg μαρούλι, κόλιανδρο, ραπανάκι, σχοινόπρασο, λάιμ, μαγιονέζα καβουριών, πιπέρι espelette, αλάτι.

Salmon Salad (RAW) 🍲 🐟 🌿

16.2

- Salmon with avocado, Wakame, radish, soy beans, cucumber and carrot spaghetti, and mix green salad with Wafu sauce.
- Σολομός με αβοκάντο, Wakame, ραπανάκι, φασολάκια, σπαγγέτι αγγούρι και καρότο, και ανάμικτη πράσινη σαλάτα με σάλτσα Wafu.

Tuna Salmon Tartare Salad 🍲 🐟 🌿

16.2

- Tuna & salmon tartare salad with chives, espelette and Asian vine great on a bed of iceberg, arugula, coriander slaw, mango Juliet, radish, edamame, sesame seeds, daikon pickled and avocado.
- Σαλάτα με τартάρ τόνου και σολομού με σχοινόπρασο, εσπελέτ και ασιατική σάλτσα βινεγκρέτ σε ένα κρεβάτι από iceberg μαρούλι, ρόκα, κόλιανδρο, μάνγκο, ραπανάκι, edamame, σουσάμι, daikon τουρσί και αβοκάντο.

Chirashi Tuna Salad (RAW) 🍲 🐟 🌿

16.2

- Tuna with avocado, mango, radish, edamame and orange segments on a bed of rice with Wafu sauce.
- Τόνος με αβοκάντο, μάνγκο, ραπανάκι, edamame και κομμάτια πορτοκαλιού, σε ρύζι με σάλτσα Wafu.

SASHIMI

2 pieces

Sake - Salmon 🐟

6.9

Maguro - Tuna 🐟

7.6

NIGIRI

2 pieces

Sake - Salmon 🐟

5.9

Maguro - Tuna 🐟

6.6

Unagi - Eel 🐟 🍱

7.9

MAKI ROLLS

8 pieces

Avocado Maki 🥑

7.2

- Avocado, cucumber, masago arare.
- Αβοκάντο, αγγούρι, masago arare.

Kappa Maki 🥒

7/2

- Cucumber and spring onion.
- Αγγούρι και φρέσκο κρεμμυδάκι.

Raw Salmon 🐟 🥑

15.1

- Raw salmon, avocado and asparagus with wasabi tobiko and masago arare.
- Ωμός σολομός, αβοκάντο και σπαράγγια με wasabi tobiko και σάλτσα masago arare.

Prawn Tempura 🍤 🍱

12.8

- Prawn, cucumber, Philadelphia cheese, crispy panko.
- Γαρίδα, αγγούρι, τυρί Φιλαδέλφια, τραγανό panko.

Salmon Philadelphia 🐟 🥑 🍷

14.9

- Salmon, avocado, Philadelphia cheese.
- Σολομός, αβοκάντο, τυρί Φιλαδέλφια.

Spicy Tuna 🐟 🍱

13.2

- Spicy tuna, cucumber, chives and tempura flakes.
- Πικάντικος τόνος, αγγούρι, σχοινόπρασο και νιφάδες τεμπούρα.

Spicy Salmon 🐟 🍱

13.2

- Salmon, chili mayonnaise, tobiko, cucumber, fresh onion, shredded pepper.
- Σολομός, πικάντικη μαγιονέζα τσίλι, tobiko, αγγούρι, φρέσκο κρεμμύδι, shredded pepper.

California 🦀 🐟 🍱

12.8

- Snow crab, avocado, cucumber, tobiko.
- Καβούρι, αβοκάντο, αγγούρι, χαβιάρι.

SUSHI ART ROLLS

8 pieces

Rainbow Roll 🍣 🐟 🌿

17.2

- Salmon tartar, avocado, mayonnaise, topped with tuna, salmon and avocado, served with Wakame salad.
- Ταρτάρ σολομού, αβοκάντο, μαγιονέζα, με στρώση τόνου σολομού και αβοκάντο, σερβίρεται με σαλάτα Wakame.

Crispy Fried Futo Maki 🍣 🦀 🌿 🍷

17.8

- Cheese, snow crab, avocado, mayonnaise, fried in tempura, topped with mayonnaise, Teriyaki sauce, sesame seeds and chili shredded pepper.
- Τυρί, καβούρι, αβοκάντο, μαγιονέζα, τηγανισμένα σε τεμπούρα, με επικάλυψη από μαγιονέζα, σάλτσα Τερίγιακι, σουσάμι και shredded pepper.

Spicy Salmon Aburi 🍣 🐟 🌶️

16.7

- Salmon tartar, fresh onion, chives, tobiko, cucumber, sriracha and teriyaki sauce, topped with tobiko and chili shredded pepper.
- Ταρτάρ σολομού, φρέσκο κρεμμύδι, tobiko, αγγούρι, σχοινόπρασο sriracha και σάλτσα teriyaki, με επικάλυψη χαβιάρι και shredded pepper.

Unagi Sushi Roll 🍣 🦀 🐟 🌿

17.3

- Eel, avocado, snow crab, mayonnaise, cucumber, topped with Unagi slice, tobiko and eel sauce.
- Χέλι, αβοκάντο, καβούρι, μαγιονέζα, αγγούρι, με φέτα Unagi, tobiko και σάλτσα από χέλι.

Dragon Roll 🍣 🦀 🐟 🌿

16.7

- Shrimp tempura, tobiko and cucumber inside the roll, thinly sliced avocado on top, with spicy mayonnaise, eel sauce and chili shredded pepper.
- Γαρίδες tempura, tobiko και αγγούρι μέσα στο ρολό, λεπτές φέτες αβοκάντο από πάνω, με πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα από χέλι και shredded pepper.

Smoked Salmon Roll 🍣 🦀 🐟 🌿

16.1

- Shrimp tempura, avocado, topped with smoked salmon and sesame seeds.
- Γαρίδες τεμπούρα, αβοκάντο, με καπνιστό σολομό και σουσάμι.

Dynamite 🍣 🦀 🐟 🌿

18.7

- Shrimp tempura roll in soy wrapper, topped with salmon and spicy tuna tartare and garnished with mayo, fresh onion and masago areare.
- Τεμπούρα γαρίδας τυλιγμένο με φύλλο σόγιας, με σολομό και πικάντικο ταρτάρ τόνου και γαρνιρισμένο με μαγιονέζα, φρέσκο κρεμμύδι και masago areare.

BAO BUNS

3 pieces

Chicken Katsu 🍗🥬🍴🍶

9.1

- Chicken tempura with cucumber and carrot slaw, crispy onion and soy glaze.
- Τεμπούρα κοτόπουλου με αγγουράκι και καρότο, τραγανό κρεμμύδι και γλάσο σόγιας.

Pork Belly 🐷🥬

11.4

- Pork Belly slow cooked in herbs garnished with pickled cucumber, radish, spicy mayonnaise.
- Χοιρινή κοιλιά αργό ψημένο σε μυρωδικά γαρνιρισμένο με αγγούρι τουρσί, ραπανάκι, πικάντικη μαγιονέζα.

Shrimp Tempura 🍤🦐🍴🍶

9.8

- Prawn tempura with mango slaw and prawn glaze topped with micro greens.
- Τεμπούρα γαρίδας με σαλάτα μάνγκο και γλάσο γαρίδας με μικροπράσινα.

COMBOS

24 pieces32 pieces40 pieces

Ukiyo 🍣

394857

MAKI / URAMAKI

Sushi Art

Wakame Salad

Adam's Paradise 🍣

435261

SASHIMI / NIGIRI / ROLLS

Maki

Uramaki

Sushi Art

Wakame Salad

BELGIAN WAFFLES

Oreo Cookie 🍪🍪🍪🍪🍪

12.1

- Freshly baked waffle, topped with Oreo crumble, Belgian chocolate mouse and one scoop of Cookies & Cream ice cream.
- Φρεσκοψημένη βάφλα με θρυμματισμένο μπισκότο Oreo, βελγική μους σοκολάτας και μία μπάλα παγωτό Cookies & Cream.

Lotus Madness 🍪🍪🍪🍪🍪

12.6

- Freshly baked waffle, topped with Lotus spread, fresh banana, cinnamon, white chocolate mouse, and one scoop of salted caramel ice cream.
- Φρεσκοψημένη βάφλα με επικάλυψη κρέμας Lotus, φρέσκιες μπανάνες, κανέλα, μους λευκής σοκολάτας και μία μπάλα παγωτό salted caramel.

Strawberry Wonder 🍪🍪🍪🍪🍪

11.9

- Freshly baked waffle, topped with fresh strawberries, white and dark Belgian chocolate mouse, icing sugar, and one scoop of strawberries & cream ice cream.
- Φρεσκοψημένη βάφλα με φρέσκιες φράουλες, λευκή και μαύρη μους βελγικής σοκολάτας, ζάχαρη άχνη και μια μπάλα παγωτό strawberries & cream.

DESSERTS

Cinnamon Caramel Apple Pie 🍪🍪🍪🍪🍪

9.8

- Served with salted caramel ice cream.
- Μηλόπιτα κανέλα και καραμέλα με παγωτό salted caramel.

Blueberry White Chocolate Cheesecake 🍪🍪🍪🍪🍪

9.2

- Τσίσκεϊκ με μούρα και λευκή σοκολάτα.

Soufflé Al Pistacchio 🍪🍪🍪🍪🍪

9.3

with Belgian Chocolate Ice Cream

- Σουφλέ με φυστίκι Σικελίας και παγωτό βελγικής σοκολάτας.

Drinks Menu

CLASSIC COCKTAILS

Sex on Paradisos Beach	9.5
- Smirnoff vodka, peach Schnapps, melon liqueur, orange and cranberry juice. - Βότκα Smirnoff, Schnapps ροδάκινο, λικέρ πεπόνι, χυμός πορτοκάλι και κράνμπερι.	
Moscow Mule	9.5
- Smirnoff vodka, fresh lime juice and ginger beer. - Βότκα Smirnoff, φρέσκος χυμός λάιμ και μπίρα πιπερόριζας.	
London Mule	9.5
- Beefeater gin, fresh lime juice and ginger beer. - Τζιν Beefeater, φρέσκος χυμός λάιμ και μπίρα πιπερόριζας.	
Strawberry Caipirinha	9.5
- Cachaca Rum, lime wedges, strawberry puree and fresh strawberries. - Ρούμι Cachaca, σφήνες λάιμ, πουρές φράουλας και φρέσκες φράουλες.	
Strawberry Frozen Daiquiri	9.5
- Havana Club rum, Cointreau, lime juice, fresh strawberry and strawberry puree. - Ρούμι Havana Club, κουαντρό, χυμός λάιμ, φρέσκες φράουλες και πουρές φράουλας.	
Classic Margarita	9.5
- Olmeca Tequila, Cointreau, fresh lime juice and lemon squash. - Τεκίλα Olmeca , κουαντρό, φρέσκος χυμός λάιμ και λεμονάδα.	
Frozen Strawberry Margarita	9.5
- Olmeca Tequila, Cointreau, lime juice, fresh strawberry and strawberry puree. - Τεκίλα Olmeca, κουαντρό, χυμός λάιμ, φρέσκες φράουλες και πουρές φράουλας.	
Pina Colada	9.5
- Havana Club rum, coconut puree, fresh lime juice, pineapple juice. - Ρούμι Havana Club, πουρές καρύδας, φρέσκος χυμός λάιμ, χυμός ανανά.	
Long Island	10.5
- Havana Club rum, Olmeca tequila, Smirnoff vodka, Beefeater gin, Cointreau, fresh lime juice, lemon squash and cola. - Ρούμι Havana Club, τεκίλα Olmeca, βότκα Smirnoff, τζιν Beefeater, κουαντρό, φρέσκος χυμός λάιμ, λεμονάδα και κόλα.	
Negroni	11
- Beefeater gin, Campari, sweet Vermouth - Τζιν Beefeater, Campari, γλυκό Vermouth	
Pornstar Martini	12
- Smirnoff vodka, Passöa, vanilla syrup, lime juice, sparkling wine, passion fruit, and passion fruit puree. - Βότκα Smirnoff, Passöa, σιρόπι βανίλιας, χυμός λάιμ, ανθρακούχο κρασί, φρούτο του πάθους και πουρές από φρούτο του πάθους.	

TROPICAL COCKTAILS

Mai Thai OR Pina Colada
SERVED IN FRESH FRUIT

- **Fresh Pineapple Juice** 16
- Τροπικό κοκτέιλ - Μάι Τάι ή Κολάδα σε ολόκληρη, φρέσκο ανανά
- **Fresh Coconut** (seasonal) 16
- Τροπικό κοκτέιλ - Μάι Τάι ή Κολάδα σε ολόκληρη, φρέσκια καρύδα (εποχιακό)

SIGNATURE & TIKI COCKTAILS

Paradisos Tiki 12.5

- Bulldog gin, Havana club rum, Anejo 7yrs, fresh lime juice, mango puree, cinnamon syrup, almond extract.
- Τζιν Bulldog, ρούμι Havana club, Anejo 7yrs, φρέσκος χυμός λάιμ, πουρές μάνγκο, σιρόπι κανέλας, άρωμα αμυγδάλου.

Aperol Breeze 10.5

- Aperol, Jose Cuervo tequila, lemon juice, simple syrup, orange bitter.
- Aperol, tequila Jose Cuervo, χυμός λεμονιού, απλό σιρόπι, bitter πορτοκαλιού.

Aperol Hybrid 10.5

- Aperol, Gordons pink gin, lemon juice, simple syrup, orange bitter.
- Aperol, Gordons pink gin, χυμός λεμονιού, απλό σιρόπι, bitter πορτοκαλιού.

Mai Tai 10.5

- Havana Club white, Tiki Lovers pineapple rum, dry orange Curaçao liqueur, almond syrup, fresh lime juice, sugar syrup, Angostura bitters and pineapple juice.
- Ρούμι Havana Club, Tiki lovers ρούμι, σιρόπι αμυγδάλου, φρέσκος χυμός λάιμ, σιρόπι ζάχαρης, σταγόνες από Ανκοστούρα και χυμός ανανά.

SPRITZ

Aperol Spritz

9.5

- Aperol, Prosecco sparkling wine and soda.
- Aperol, ανθρακούχο κρασί Prosecco και σόδα.

Campari Spritz

9.5

- Campari, Prosecco sparkling Italian wine and soda.
- Campari, Ιταλικό ανθρακούχο κρασί Prosecco και σόδα.

Pink Hugo

9.5

- Prosecco sparkling Italian wine, elderflower cordial, fresh lime juice, pink grapefruit soda.
- Ανθρακούχο κρασί Prosecco, σιρόπι Ζαμπούκου, φρέσκο λάιμ και σόδα ροζ γκρεϊπφρουτ.

Limoncello

9.5

- Limoncello, sparkling Italian wine, soda.
- Limoncello, ανθρακούχο ιταλικό κρασί, σόδα.

MOJITOS

Classic

9.5

- Havana Club rum, lime wedges, fresh mint leaves, brown sugar and soda.
- Ρούμι Havana Club, σφήνες λάιμ, φύλλα δυόσμου, καστανή ζάχαρη και σόδα.

Strawberry

9.5

- Havana Club rum, fresh strawberries, lime wedges, mint leaves, strawberry puree and soda.
- Ρούμι Havana Club, φρέσκες φράουλες, σφήνες λάιμ, φύλλα δυόσμου, πουρές φράουλας και σόδα.

Passion Fruit

9.5

- Havana Club rum, fresh passion fruit, lime wedges, fresh mint leaves, passion fruit puree, soda.
- Ρούμι Havana Club, φρέσκο φρούτο του πάθους, σφήνες λάιμ, φύλλα δυόσμου, πουρές φρούτο του πάθους, σόδα.

Watermelon

9.5

- Havana Club rum, lime wedges, fresh mint leaves, watermelon liqueur, soda.
- Ρούμι Havana Club, σφήνες λάιμ, φύλλα δυόσμου, λικέρ καρπούζι, σόδα

SHOTS

Pink Tequila	6
Tequila Bomb	6
Sambuca	5.5
- white or black	
Jagerbomb	6
Olmecca	5.5
- Blanco, Gold	
Mastiha Greek Liqueur	5.5
Zivania Cyprus Spirit	4.5
Tequila Patron	7.5
- Anejo, Silver	

FISHBOWLS

	1,8L	5L
Frozen Strawberry Margarita	36	88
Frozen Strawberry Daiquiri	36	88

MOCKTAILS NON ALCOHOLIC SMOOTHIES & MILKSHAKES

Virgin Mojito	6.9
CLASSIC STAWBERRY PASSION FRUIT	
- Fresh fruit, lime wedges, fresh mint leaves, fruit puree and soda.	
- Φρέσκο φρούτο, σφήνες λάιμ, φύλλα δυόσμου, πουρές φρούτου και σόδα.	
Paradisos Exotic	6.9
- Coconut milk, fresh banana, orange and mango, banana orange and mango syrup.	
- Γάλα καρύδας, φρέσκες μπανάνες, πορτοκάλι και μάνγκο, σιρόπι μπανάνα, πορτοκάλι και μάνγκο.	
Milkshakes flavours Haagen-Dazs 🍷	6.9
- Cookies & cream, salted caramel, strawberry cream, Belgian chocolate, vanilla.	
- Μπισκότο & κρέμα, αλατισμένη καραμέλα, κρέμα & φράουλα, βελγική σοκολάτα, βανίλια.	

BEERS

DRAUGHT PILSNER BEERS	25 cl	50 cl
KEO	4	5.5
Carlsberg	4.4	5.9
Stella Artois	4.4	5.9
DRAUGHT WHEAT BEERS	25 cl	50 cl
Hoegaarden	4.9	6.4
Sandy Weiss	4.9	6.4
DARK BEER		55,8 cl
Guinness Micro Draught		6.9
DRAUGHT CIDER BEER	25cl	50cl
Militsa - Strawberry & Lime	4.9	6.4
CYPRUS CRAFT BEERS		33 cl
Sandy Lager		5.9
BOTTLED BEERS	33 cl	50 cl
Mythos	5.5	
Budweiser	5.5	
Peroni	5.5	
Latina	5.5	
Desperado	5.5	
Sol	5.5	
Corona	5.9	
San Miguel Gluten Free	5.9	
Asahi Japanese	5.9	
Kozel Blond		6.7
Noam		6.7
DARK BEER		50 cl
Kozel Dark		6.7
ALCOHOL FREE	33 cl	
San Miguel 0%	5.5	
Carlsberg 0%	5.5	
RTD & CIDER	33 cl	50 cl
Magners	5.9	
Strongbow	5.9	
Somersby Apple	5.9	
Bacardi Breezer - Lime, Watermelon	5.9	
Rekordelig - Passion Fruit or Strawberry & Lime	5.9	
Thatchers Gold		6.7

SPIRITS

GIN	ORIGIN	4.5 cl	70 cl
Bulldog London	UK	8	120
Beefeater	UK	8	120
Gin Mare	Spain	9	140
Tanqueray	Scotland	8	120
Tanqueray No.10	Scotland	9	140
Hendricks	Scotland	9	140
Mataroa	Greece	8	120
Tanqueray 0% Alcohol	Scotland	6.5	

Gin Sul	Germany	50 cl	8	95
Monkey 47	Germany		10	110

VODKA	ORIGIN	4.5 cl	70 cl
Absolut	Sweden	8	120
Smirnoff	Sweden	8	120
Grey Goose	France	8.5	130
Belvedere	Poland	8.5	130
Ciroc	France	9	130
Beluga	Russia	9	130

WHISKIES	ORIGIN	4.5 cl
Jack Daniels	Tennessee	8
Jameson	Ireland	8
Glenlivet 12Y	Scotland	9
Glenlivet Captains	Scotland	11

RESERVE		
Nikka Coffee Grain	Japan	12
The Macallan 12Y	Scotland	15

TEQUILA	ORIGIN	4.5 cl
Olmecca Silver or Gold	Mexico	7.5
Jose Cuervo Silver or Gold	Mexico	7.5
Don Julio Reposado or Anejo	Mexico	9.5
Patron Silver or Gold	Mexico	9.5
Herradura Reposado or Anejo	Mexico	9.5

RUM	ORIGIN	4.5 cl
Havana Club Anejo 3Y	Cuba	7
Havana Club Anejo 7Y	Cuba	7.5
Diplomatic Reserva	Venezuela	9.5
Plantation Pineapple	Jamaica	8.5

Plain mixer	2
Premium Mixers	2.8

- Tonic, Light Tonic, Pink Grapefruit, Ginger Beer

WINE LIST

WHITE WINE	ORIGIN	75 cl	1.5L
Zambartas Xynisteri	Cyprus	26	
Zambartas Semillon Sauvignon Blanc	Cyprus	26	
Papaioannou Petra	Cyprus	26	
Ktima Dafermou Morokanella	Cyprus	29.5	54
Gerovasiliou Malagouzia	Greece	39	
Moschofilero Skouras	Greece	30.5	
Bottega Pinot Grigio	Italy	29.5	
ROSE WINES	ORIGIN	75 cl	1.5L
Bottega Pinot Grigio	Italy	28	
Tselepos Driopi Agiorgitiko	Greece	29.5	
Whispering Angel	France	51.5	
Whispering Angel	France		110
RED WINES	ORIGIN		75 cl
Portes Skouras	Greece		30
Kir Yianni - Ble Tracter	Greece		31
SPARKLING WINES	ORIGIN	20 cl	75 cl
Prosecco Sartori	Italy	8.5	31.5
Bottega Rose	Italy	9	33.5
Bottega Prosecco	Italy	9	33.5
Bottega Petalo	Italy	9	33.5
AVIATION BOTTLES			18,7 cl
Red / White / Rose			7.5

CHAMPAGNES

	ORIGIN	20 cl	75 cl	1.5L
Moët & Chandon Imperial	France	35	130	
Moët & Chandon Rose	France		140	
Moët & Chandon Ice	France		140	260
Moët & Chandon Ice Rose	France		140	260
Veuve Clicquot Brut	France		130	
Veuve Clicquot Rose	France		140	
Dom Pérignon	France		370	
Dom Pérignon Rose	France		960	

FRESH JUICE

Orange / Πορτοκάλι 5.7

Apple / Μήλο 5.7

Carrot / Καρότο 5.7

Watermelon / Καρπούζι 5.7

- Seasonal
- Εποχιακό

Pineapple / Ανανάς 12

- Served in fresh pineapple
- Σερβίρεται μέσα σε ολόκληρο φρέσκο ανανά

Coconut 11

- Seasonal - Served in coconut
- Εποχιακό - Σερβίρεται μεσα σε καρύδα

HOMEMADE LEMONADE & ICE TEA

Fresh homemade lemonade 1L 9.9
Φρέσκια σπιτική λεμονάδα

Fresh Ice Tea 1L 9.9

- Peach & Mango
- Σπιτικό παγωμένο τσάι με γεύση ροδάκινο και μάνγκο

COFFEE

Espresso Ristretto	3
Double Espresso	3.5
Espresso Machiato	3.5
Cappuccino ☕	4.5
Hot Americano	3.9
Iced Americano	4.5
Fredddo Espresso	4.5
Freddo Capuccino ☕	4.8
Hot Latte ☕	4.5
Iced Latte ☕	4.8
Affogato ☕	5.1
Frapuccino (Mocha, Vanilla, Caramel) ☕	6
Frappe	3.9
Frappe with Baileys ☕	6.9
Tea - Τσάι	3.8
Syrup	+ 0.5
Plant based milk	+ 0.5

ALL COFFEES ARE SERVED UNTIL 12:30

COLD BEVERAGES

Bottled Soft Drinks	25cl	3.9
- Coca Cola, Cola Zero, 7up, Fanta Orange, Tonic, Soda		
Lipton Iced Tea / Παγωμένο Τσάι	33cl	3.9
- Peach, Lemon, Green Tea		
- Ροδάκινο, Λεμόνι, Πράσινο Τσάι		
Evian mineral water	33cl	2.2
Μεταλικό νερό Evian	75cl	3.9
San Pellegrino sparkling water	25cl	3.5
Ανθρακούχο νερό San Pellegrino	75cl	6.9

8 SKLAVOU STREET
AYIA NAPA
CYPRUS

Do you have a known allergy or intolerance to any food or drink?
Here are the symbols that will guide you through our list.
Should you require further information our staff will be happy to provide it!

Έχετε κάποια γνωστή αλλεργία σε κάποιο φαγητό ή ποτό;
Παρακάτω βρίσκονται τα σύμβολα που θα σας καθοδηγήσουν.
Αν χρειάζεστε περαιτέρω βοήθεια το προσωπικό μας θα χαρεί
να σας την προσφέρει!



CELERY
ΣΕΛΙΝΟ



EGGS
ΑΥΓΟ



PEANUTS
ΦΥΣΤΙΚΙΑ



SESAME
ΣΟΥΣΑΜΙ



MILK
ΓΑΛΑ



MUSTARD
ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ



NUTS
ΚΑΡΠΟΙ



CRUSTACEAN
ΟΣΤΡΑΚΟΔΕΡΜΑ



FISH
ΨΑΡΙ



GLUTEN
ΓΛΟΥΤΕΝΗ



LUPINS
ΛΟΥΠΙΝΙΑ



MOLLUSCS
ΜΑΛΑΚΙΑ



SOY
ΣΟΓΙΑ



SULPHITE
ΘΕΙΩΔΗ



GARLIC
ΣΚΟΡΔΟ



CHEF



VEGETARIAN
ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ



100% HALAL CERTIFIED

* Frozen | Κατεψυγμένο

The prices include all the charges & taxes.
Όλοι οι φόροι και οι υπηρεσίες περιλαμβάνονται στην τιμή.