

PARADISOS



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 μπέικελ 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 μπέικελ 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, 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, και ρίγανη. Σερβιρεται με ψημένη κόκκινη πιπεριά, γλασέ βαλσάμικο και ψωμί με ελιά και δεντρολίβανο.

Tomato Fennel

14.9

- Fresh tomatoes, fennel, green olives, grilled halloumi cheese topped with fig chutney, tossed in a delightful fresh dill vinaigrette and our green olives bread.
- Φρέσκες ντομάτες, μάραθος, πράσινες ελιές, ψητό χαλούμι με επικάλυψη από chutney σύκου ανακατεμένα με μια απολαυστική φρέσκια βινεγκρέτ ανηθου και το ψωμί μας με πράσινες ελιές.

Sesame Avocado Chicken

15.9

- 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

14.9

- 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 FRESH ANGUS BEEF PATTY



Paradisos



18.4

- 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.
Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες ή πράσινη σαλάτα.

House



17.9

- 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.
Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες ή πράσινη σαλάτα.

Spicy



17.7

- 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.
Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες ή πράσινη σαλάτα.

Bourbon Glazed Brie Burger



19.8

- 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.
Σερβίρεται 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 🌱🥗🍷🍴

16.7

- 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 σχάρας 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 🌱🥗🍷🍴

15.3

- 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 🌱🥗🍷🍴

15.4

- Grilled halloumi cheese with smoked pork, tomatoes and homemade garlic mayonnaise aioli in an Italian Pinsa Romana bread. Served with French fries or side salad.
- Ψητό χαλούμι με καπνιστό χοιρινό, ντομάτες και σπιτική μαγιονέζα σκόρδου (αϊόλι) σε ιταλικό ψωμί Pinsa Romana. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες ή σαλάτα.

Focaccia Club 🌱🥗🍷🍴

15.9

- 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 homemade garlic mayonnaise aioli on the side.
- Κλασικό κλαμπ σάντουιτς σε ιταλικό ψωμί focaccia, με τραγανό μπέικον, τηγανητό αυγό, μαριναρισμένο κοτόπουλο, ιταλικό ζαμπόν, τυρί provolone, μαρούλι και μαγιονέζα. Σερβίρεται με τηγανητές πατάτες ή πράσινη σαλάτα και σπιτική μαγιονέζα σκόρδου (αϊόλι) στο πλάι.

Switch to sweet potato fries

+ 3

Αντικατέστησε με τηγανητές γλυκοπατάτες

Switch to Gluten free bread

+ 2

Αντικατέστησε με ψωμί χωρίς γλουτένη

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

15.4

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

Beef Nachos Supreme

16.9

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

PLATTERS TO SHARE

The Ultimate Cheese Platter (2 - 4 PERSONS) 🍷🥖🌿🧀🍴

68

- 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, ιμήσκληρο, ώριμο, κρεμώδες 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

- Tom Yam Soup** 🍲 8.5
- Spicy Thai soup with fragrant herbs, Tom Yum broth, prawns, enoki mushrooms, and shallots.
 - Πικάντικη Ταϊλανδέζικη σούπα με αρωματικά μπαχαρικά, Ζωμό Tom Yam, γαρίδες, μανιτάρια Enoki και ασκαλώνια.
- Vegetarian Dumplings** 🍲🌿 7.5
- Steamed dumplings filled with fresh vegetables, served with a sweet chilli sauce.
 - Ζυμαρικά στον ατμό γεμιστά με φρέσκα λαχανικά, σερβιρισμένα με γλυκιά σάλτσα τσίλι.
- Chicken Gyoza** 🍲 7.5
- Steamed dumplings filled with seasoned chicken, served with a sweet chilli sauce.
 - Ντάμπλινγκς στον ατμό γεμιστά με καρυκευμένο κοτόπουλο, σερβιρισμένα με γλυκιά σάλτσα τσίλι.
- Edamame Bean** 🌿 5.9
- Lightly salted steamed soybeans. Simple and perfect for sharing.
 - Ελαφρώς αλατισμένα φασολάκια σόγιας στον ατμό. Απλό και τέλειο για να μοιραστείτε.
- Fried Squid** 🍷🍲🌿🍴 13.2
- Lightly battered and crispy squid served with a tangy yuzu, chilli, and shiso sauce.
 - Παναρισμένο και τραγανό καλαμάρι, σερβιρισμένο με πικάντικη σάλτσα yuzu, τσίλι και shiso.
- Tiger Prawn Tempura** 🍷🍲🌿🍴 4 pieces 10.6
- Golden tempura tiger prawns served with a tangy yuzu, chilli, and shiso sauce.
 - Γαρίδες tiger σε tempura, σερβιρισμένες με πικάντικη σάλτσα yuzu, τσίλι και shiso.
- Battered Fresh Seabass Tempura** 🍷🍲🌿🍴 12.2
- Fresh seabass in a light, crispy tempura batter, served with a tangy yuzu chilli shiso sauce.
 - Φρέσκο λαβράκι tempura, σερβιρισμένο με πικάντικη σάλτσα yuzu, τσίλι και shiso.

ASIAN SALADS & RAW SALADS

- Crab Bowl** 🍷🍲🌿 17.8
- A fresh mix of crab meat, white quinoa, apple, fennel, iceberg, and herbs, tossed with lime, crab mayo, and a touch of espelette pepper.
 - Φρέσκια μίξη από κρέας καβουριού, λευκή κινόα, μήλο, μάραθο, iceberg και μυρωδικά, ανακατεμένα με λάιμ, μαγιονέζα καβουριού και μια πινελιά πιπεριού espelette.
- Tuna Salmon Tartare Salad** 🍷🍲🌿🍴 16.2
- Delicate tuna and salmon tartare with chives and espelette, served over iceberg, arugula, mango, avocado, edamame, and pickled daikon, finished with an Asian vinaigrette.
 - Ταρτάρ τόνου και σολομού με σχινόπρασο και espelette, σερβιρισμένο πάνω σε iceberg, ρόκα, μάνγκο, αβοκάντο, edamame και τουρσί daikon, ολοκληρωμένο με ασιατική βινεγκρέτ.
- Tuna Chirashi (RAW)** 🍷🍲🌿🍴 17.1
- Fresh tuna and colorful toppings. Avocado, mango, radish, edamame, orange segments, served over rice with a light Wafu dressing.
 - Φρέσκος τόνος με πολύχρωμα toppings. Αβοκάντο, μάνγκο, ραπανάκι, edamame, και φέτες πορτοκαλιού, σερβιρισμένο πάνω σε ρύζι με ελαφριά σάλτσα Wafu.
- Salmon Salad (RAW)** 🍷🍲🌿🍴 15.9
- Salmon with avocado, wakame, edamame, cucumber & carrot "spaghetti," and mixed greens, finished with a zesty Wafu sauce.
 - Σολομός με αβοκάντο, Wakame, edamame, ραπανάκι, σπαγγέτι από αγγούρι & καρότο, και ανάμικτα πράσινα, ολοκληρωμένο με πικάντικη σάλτσα Wafu.

SASHIMI

2 pieces

Sake - Salmon 	6.9
Maguro - Tuna 	7.6

NIGIRI

2 pieces

Sake - Salmon 	5.9
Maguro - Tuna 	6.6

MAKI ROLLS

8 pieces

Shrimp Tempura Uramaki

12.8

- Golden panko-crusted prawn, cucumber, and creamy Philadelphia cheese, rolled in rice and finished with rich unagi sauce.
- Γαρίδα παναρισμένη με panko, αγγούρι και κρεμώδες τυρί Philadelphia, τυλιγμένη σε ρύζι και ολοκληρωμένη με πλούσια σάλτσα unagi.

Spicy tuna Uramaki

13.2

- Fresh spicy tuna, crisp cucumber, chives, zesty chili mayonnaise, and a pop of crunchy masago are, perfect for beach bites.
- Φρέσκος πικάντικος τόνος, τραγανό αγγούρι, σχινόπρασο, πικάντικη μαγιονέζα τσίλι και crunchy masago are, ιδανικό για beach bites.

Spicy Salmon Uramaki

13.2

- Tender salmon, zesty chili mayonnaise, tobiko, cucumber, onion, and shredded pepper for a crunchy kick.
- Τρυφερός σολομός, πικάντικη μαγιονέζα τσίλι, tobiko, αγγούρι, κρεμμύδι και τριμμένο πιπέρι για τραγανή ένταση.

California Uramaki

12.8

- Snow crab, creamy avocado, crisp cucumber, and tobiko, finished with a rich unagi glaze.
- Snow crab, κρεμώδες αβοκάντο, τραγανό αγγούρι και tobiko, ολοκληρωμένο με πλούσια γλάσο unagi.

Salmon Seabass Uramaki

15.8

- Fresh salmon and seabass wrapped in creamy avocado, sprinkled with furikake, and drizzled with ponzu sauce.
- Φρέσκος σολομός και seabass τυλιγμένα σε κρεμώδες αβοκάντο, πασπαλισμένα με furikake και περιχυμένα με σάλτσα ponzu.

Farmers Roll

12.8

- Fresh asparagus, shredded cucumber and carrot, finished with crunchy masago are and sweet teriyaki sauce.
- Φρέσκο σπαράγγι, τριμμένο αγγούρι και καρότο, ολοκληρωμένο με crunchy masago are και γλυκιά σάλτσα teriyaki.

SUSHI ART ROLLS

8 pieces

Rainbow Roll

17.2

- Salmon tartare, avocado, and mayo rolled inside, crowned with tuna, salmon, and avocado, paired with wakame salad and zesty ponzu sauce.
- Ταρτάρ σολομού, αβοκάντο και μαγιονέζα τυλιγμένα μέσα, κορώνα από τόνο, σολομό και αβοκάντο, σερβιρισμένο με σαλάτα wakame και πικάντικη σάλτσα ponzu.

Crispy Fried Futo Maki

17.8

- Golden fried tempura roll with cheese, snow crab, and avocado, finished with creamy mayo, teriyaki glaze, sesame seeds, and a kick of chili.
- Χρυσό τηγανητό tempura roll με τυρί, snow crab και αβοκάντο, ολοκληρωμένο με κρεμώδη μαγιονέζα, γλάσο teriyaki, σουσάμι και μια πινελιά τσίλι.

Spicy Salmon Aburi

16.7

- Fresh salmon tartare with onion, chives, cucumber, and tobiko, finished with sriracha, teriyaki, and spicy mayo, plus a pop of tobiko and shredded chili.
- Φρέσκο ταρτάρ σολομού με κρεμμύδι, σχινόπρασο, αγγούρι και tobiko, ολοκληρωμένο με sriracha, teriyaki και πικάντικη μαγιονέζα, με επιπλέον tobiko και τριμμένο τσίλι.

Dragon Roll

16.7

- Crunchy shrimp tempura, tobiko, and cucumber, topped with creamy avocado, spicy mayonnaise, teriyaki-style eel sauce, and shredded chili for a zesty bite.
- Τραγανό shrimp tempura, tobiko και αγγούρι, καλυμμένο με κρεμώδες αβοκάντο, πικάντικη μαγιονέζα, σάλτσα eel στυλ teriyaki και τριμμένο τσίλι για έντονη γεύση.

Dynamite

18.7

- Crispy shrimp tempura wrapped in soy, topped with salmon and spicy tuna tartare, finished with creamy mayo, fresh onion, masago arare, and a touch of wasabi mayo.
- Τραγανό shrimp tempura τυλιγμένο σε σόγια, με topping από σολομό και πικάντικο ταρτάρ τόνου, ολοκληρωμένο με κρεμώδη μαγιονέζα, φρέσκο κρεμμύδι, masago arare και μια πινελιά wasabi μαγιονέζας.

Geisha Uramaki

17.2

- Fresh seabass, salmon, and avocado rolled in salmon, finished with a drizzle of zesty wasabi mayo.
- Φρέσκος seabass, σολομός και αβοκάντο τυλιγμένα σε σολομό, με επικάλυψη από πικάντικο wasabi μαγιονέζα.

Softshell Crab

18.7

- Tender softshell crab and crisp asparagus wrapped in tuna, drizzled with a spicy and tangy chili yuzu mayonnaise.
- Τρυφερό softshell crab και τραγανό σπαράγγι τυλιγμένα σε τόνο, περιχυμένα με πικάντικη και ξινή μαγιονέζα chili yuzu.

BAO BUNS

3 pieces

Free Range Chicken Katsu

9.1

- Golden chicken tempura with crisp cucumber and carrot slaw, finished with crispy onions and a rich soy glaze.
- Κοτόπουλο tempura με τραγανή σαλάτα από αγγούρι και καρότο, με τραγανά κρεμμύδια και πλούσιο γλάσο σόγιας.

Pork Belly

11.4

- Slow-cooked pork belly with aromatic herbs, garnished with crunchy pickled cucumber, radish, and zesty spicy mayonnaise.
- Αργόψητη χοιρινή κοιλιά με αρωματικά μυρωδικά, γαρνιρισμένη με τραγανό τουρσί αγγούρι, ραπανάκι και πικάντικη μαγιονέζα.

Shrimp Tempura

9.8

- Crispy prawn tempura with fresh mango slaw, drizzled with prawn glaze and finished with microgreens.
- Τραγανή τεμπούρα γαρίδας με σαλάτα μάνγκο, περιχυμένη με γλάσο γαρίδας και ολοκληρωμένη με microgreens.

COMBOS

24 pieces

32 pieces

40 pieces

Ukiyo

39

48

57

MAKI / URAMAKI

- A hand-picked assortment of Maki and Uramaki rolls, fresh, colorful, and perfect for sharing by the beach.
- Μια επιλεγμένη συλλογή από Maki και Uramaki rolls, φρέσκα, πολύχρωμα και ιδανικά για να μοιραστούν στην παραλία.

Adam's Paradise

43

52

61

SASHIMI / NIGIRI / ROLLS

- All your favorites in one! Sashimi, nigiri, and rolls combined for a fresh, flavorful, and shareable beach experience.
- Όλα τα αγαπημένα σας σε ένα! Sashimi, nigiri και rolls συνδυασμένα για μια φρέσκια, γευστική και ιδανική για μοιρασιά εμπειρία στην παραλία.

LIGHT & FRESH

Free-Range Grill Chicken Skewers

18.7

- Herb-marinated grilled chicken skewers served with fragrant basmati rice and a vibrant side of crisp seasonal vegetables.
- Σουβλάκι κοτόπουλο σχάρας, ελευθέρας βοσκής, μαριναρισμένο με βότανα. Συνοδεύεται με αρωματικό ρύζι μπασμάτι και τραγανά εποχιακά λαχανικά.

Fresh Grill Pan Salmon

27.8

- Tender, fresh salmon marinate with sashimi & seafood spice mix grilled to perfection, paired with fluffy basmati rice and a vibrant side of crisp seasonal vegetables.
- Τρυφερός, φρέσκος σολομός μαριναρισμένος με μείγμα μπαχαρικών sashimi & seafood, ψημένος στην εντέλεια, σερβίρεται με αφράτο ρύζι μπασμάτι και ένα ζωντανό συνοδευτικό από τραγανά εποχιακά λαχανικά.

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.

Chocolate Loving Cake 🍷

9.7

- Rich, indulgent chocolate cake served with silky mandarin ganache and mandarin-whiskey marmalade.
- Σοκολατένιο κέικ απόλαυσης - πλούσιο και απολαυστικό κέικ σοκολάτας, σεβίρεται με βελούδινη γκανάς μανταρινιού και μαρμελάδα μανταρινιού με άρωμα ούισκι.

Kadayif Fruit Trifle 🍷

9.8

- crispy kadayif layered with macerated seasonal fruits, crunchy pistachios, and airy whipped white chocolate cream.
- Τράιφλ κανταΐφι με φρούτα - τραγανό κανταΐφι σε στρώσεις με μαριναρισμένα εποχιακά φρούτα, τραγανά φιστίκια και ανάλαφρη σαντιγί λευκής σοκολάτας.

Drinks Menu

GOLDEN SUNSET HOUR

SERVED 17:00-19:00

Aperol Coconut Margarita

9.9

- Aperol, Olmeca Tequila, coconut puree, lime juice.
- Aperol, τεκίλα Olmeca, πουρές καρύδας, χυμός λάιμ.

Aperol Margarita

9.9

- Aperol, Olmeca Tequila, sugar syrup, lime juice.
- Aperol, τεκίλα Olmeca, σιρόπι, χυμός λάιμ.

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.

Jungle Bird

12

- Dark Rum Havana 7 years, Campari, pineapple juice, lime juice, sugar syrup.
- Dark Rum Havana 7 years, Campari, χυμός ανανά, χυμός λάιμ, σιρόπι.

Passion Colada

10.5

- Malibu, pineapple juice, fresh passion fruit, lime juice, coconut puree.
- Malibu, χυμός ανανά, φρέσκο φρούτο του πάθους, χυμό λάιμ, πουρές καρύδας.

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.

CLASSIC COCKTAILS

Sex on Paradisos Beach	9.5
<ul style="list-style-type: none">- Smirnoff vodka, peach Schnapps, melon liqueur, orange and cranberry juice.- Βότκα Smirnoff, Schnapps ροδάκινο, λικέρ πεπόνι, χυμός πορτοκάλι και κράνμπερι.	
Moscow Mule	9.5
<ul style="list-style-type: none">- Smirnoff vodka, fresh lime juice and ginger beer.- Βότκα Smirnoff, φρέσκος χυμός λάιμ και μπίρα πιπερόριζας.	
Strawberry Caipirinha	9.5
<ul style="list-style-type: none">- Cachaca Rum, lime wedges, strawberry puree and fresh strawberries.- Ρούμι Cachaca, σφήνες λάιμ, πουρές φράουλας και φρέσκες φράουλες.	
Strawberry Frozen Daiquiri	9.5
<ul style="list-style-type: none">- 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
<ul style="list-style-type: none">- Olmeca Tequila, Cointreau, fresh lime juice and lemon squash.- Τεκίλα Olmeca, κουαντρό, φρέσκος χυμός λάιμ και λεμονάδα.	
Frozen Strawberry Margarita	9.5
<ul style="list-style-type: none">- Olmeca Tequila, Cointreau, lime juice, fresh strawberry and strawberry puree.- Τεκίλα Olmeca, κουαντρό, χυμός λάιμ, φρέσκες φράουλες και πουρές φράουλας.	
Pina Colada	9.5
<ul style="list-style-type: none">- Havana Club rum, Malibu, coconut puree, fresh lime juice, pineapple juice.- Ρούμι Havana Club, Malibu, πουρές καρύδας, φρέσκος χυμός λάιμ, χυμός ανανά.	
Long Island	10.5
<ul style="list-style-type: none">- 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
<ul style="list-style-type: none">- Beefeater gin, Campari, sweet Vermouth.- Τζιν Beefeater, Campari, γλυκό Vermouth.	

MARTINI

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.

Espresso Martini

12

- Absolut vodka, Kahlua liqueur, espresso shot, sugar syrup.
- Βότκα Absolut, λικέρ Kahlua, δόση εσπρέσσο, σιρόπι.

Pistachio Martini

12

- Disaronno Originale, Baileys, Blue Curacao, fresh cream and pistachio flakes.
- Disaronno Originale, Baileys, Blue Curacao, φρέσκα κρέμα και νιφάδες φυστικιού.

MARGARITAS TWISTER

Spicy Margarita

10.5

- Olmeca Tequila, pineapple juice, lime juice, coconut puree and fresh spicy chili.
- Τεκίλα Olmeca, χυμός ανανά, χυμός λάιμ, πουρές καρύδας και φρέσκο πικάντικο τσίλι.

Pineapple Coconut Margarita

10.5

- Olmeca Tequila, pineapple juice, lime juice and coconut puree.
- Τεκίλα Olmeca, χυμός ανανά, χυμός λάιμ και πουρές καρύδας.

Coronita

15.9

- Olmeca Tequila, triple sec, lime juice, agave syrup and a bottle of Corona beer.
- Τεκίλα Olmeca, triple sec, χυμός λάιμ, σιρόπι αγάβης και ένα μπουκάλι μπίρα Corona.

TROPICAL COCKTAILS

Mai Thai OR Pina Colada

SERVED IN FRESH FRUIT

Fresh Pineapple Juice

16

- Τροπικό κοκτέιλ - Μάι Τάι ή Κολάδα σε ολόκληρο, φρέσκο ανανά.

SPRITZ

Aperol Spritz

9.9

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

Campari Spritz

9.9

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

Disaronno Spritz

9.9

- Disaronno Originale, sparkling Italian wine, lemon juice and soda.
- Disaronno Originale, ανθρακούχο Ιταλικό κρασί, χυμός λεμόνι και σόδα.

Pink Hugo

9.9

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

Limoncello

9.9

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

MOJITOS

Classic

9.9

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

Strawberry

9.9

- 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

9.9

- 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

9.9

- 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.	
Virgin Pina Colada	6.9
- Pineapple juice, coconut puree, lime juice.	
- Χυμός ανανά, πουρές καρύδας, χυμός λάιμ.	
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 Cyprus	4	5.5
Carlsberg	4.4	5.9
Stella Artois	4.4	5.9
Heineken	4.4	5.9
DRAUGHT WHEAT BEERS	25 cl	50 cl
Hoegaarden	4.9	6.4
Sandy Weiss Cyprus	4.9	6.4
DARK BEER		55,8 cl
Guinness Micro Draught		7
DRAUGHT CIDER BEER	25cl	50cl
Militsa - Strawberry & Lime Cyprus	4.9	6.4
CYPRUS CRAFT BEERS		33 cl
Sandy Lager		5.9
BOTTLED BEERS	33 cl	50 cl
Leon (Cyprus Beer)	5.5	
Alfa	5.5	
Mythos	5.9	
Budweiser	5.9	
Peroni	5.9	
Moreti	5.9	
Latina Cyprus	5.9	
Desperado	5.9	
Sol	5.9	
Corona	5.9	
San Miguel Gluten Free	5.9	
Asahi Japanese	5.9	
ALCOHOL FREE	33 cl	
San Miguel 0%	5.7	
Carlsberg 0%	5.7	
Heineken 0%	5.7	
Corona 0%	5.7	
Guinness 0%	6.9	
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	

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	10	150
Hendricks	Scotland	9	140
Mataroa	Greece	8	120
Tanqueray 0% Alcohol	Scotland	7.5	

		4.5 cl	50 cl
Gin Sul	Germany	8	95
Monkey 47	Germany	12	130

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	12	

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	8	
Havana Club Anejo 7Y	Cuba	8.5	
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
Kyperounda Petritis Xynisteri	Cyprus	26	
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	
Kyperounda Akte	Cyprus	29.5	
Whispering Angel	France	51.5	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	9	32.5
Bottega Prosecco	Italy	9.5	33.5
Bottega Petalo	Italy	9.5	33.5
Bottega Rose	Italy	9.5	33.5
AVIATION BOTTLES			18,7 cl
Red / White / Rose			7.5
Boutari Moschofilero			8

CHAMPAGNES

	ORIGIN	20 cl	75 cl	1.5L
Moët & Chandon Imperial	France	35	130	
Moët & Chandon Rose	France		140	
Moët & Chandon Ice	France		140	280
Moët & Chandon Ice Rose	France		140	280
Veuve Clicquot Brut	France		130	
Veuve Clicquot Rose	France		140	
Dom Pérignon	France		290	
Dom Pérignon Rose	France		690	

FRESH JUICE

500 ml

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

500ml

1L

Fresh homemade lemonade
Φρέσκια σπιτική λεμονάδα

5.6

9.9

Fresh Ice Tea

5.6

9.9

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

COFFEE

Espresso Ristretto	3
Double Espresso	3.7
Espresso Machiato	3.5
Cappuccino ☕	4.5
Hot Americano	4.5
Iced Americano	4.5
Freddo Espresso	4.7
Freddo Capuccino ☕	4.9
Hot Latte ☕	4.9
Iced Latte ☕	4.9
Affogato ☕	5.1
Frapuccino (Mocha, Vanilla, Caramel) ☕	6
Frappe	4.5
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, Sprite, Sprite Zero, Fanta Orange, Fanta Lemon, Tonic, Soda		
Fuze or Lipton Iced Tea / Παγωμένο Τσάι	33cl	4
- Peach, Lemon, Green Tea		
- Ροδάκινο, Λεμόνι, Πράσινο Τσάι		
Acqua Panna mineral water (Italian Water)	25cl	2.2
Μεταλικό νερό Acqua Panna (Italian Water)	75cl	3.9
San Pellegrino sparkling water	25cl	3.5
Ανθρακούχο νερό San Pellegrino	75cl	6.9

8 SKLAVOU STREET
ΑΥΙΑ ΝΑΡΑ
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.