

AMMADES TAVERNA


EPSILON BEACH HOTEL



The cosmopolitan allure!
The relaxing atmosphere!
The stylish beach life!

Tastes, feelings and stories!

The crystal clear waters,
the bright sun of Rhodes!

The tastes of the
Mediterranean cuisine.
The refreshing cocktails.

The menu of Ammades Seaside
Restaurant & Bar!
Enjoy!





BREAKFAST	p.4
OMELETS	p.4
COLD APPETIZERS	p.4
HOT APPETIZERS	p.4
SALADS	p.5
VEGETERIAN DISHES	p.6
PASTA DISHES	p.6
PIZZA	p.7
GREEK SPECIALITIES	p.7
MEAT DISHES	p.8
FISH	p.9
CHILDREN'S MENU	p.9
DESSERTS	p.9
COLD BEVERAGES	p.10
SOFT DRINKS & WATERS	p.10
BEERS	p.11
RTD'S	p.11
APERITIFS / BRANDIES / SPIRITS	p.11
COCKTAILS	p.12
CHAMPAGNES & SPARKLING WINES	p.14
HOUSE WINES	p.14
WHITE WINES	p.14
ROSE WINES	p.15
RED WINES	p.15



SUMMER!
YOU ONLY
LIVE ONCE!
WWW.AMMADES.GR

ΠΡΩΙΝΟ / BREAKFAST

Αγγλικό Πρωινό (σερβίρεται μέχρι τις 12:00) English breakfast (served until 12:00)	10.00€
Πρωινό μπουφέ (σερβίρεται μέχρι τις 10:00) Breakfast Buffet (served until 10:00)	13.00€
Σάντουιτς με τηγανιτά κεφτεδάκια σε σάλτσα ντομάτας Sandwich with fried meat balls in a tomato sauce	6.00€
Σάντουιτς με τόνο, σαλάτα μαρούλι, ντομάτα, αυγό βραστό και στρώσεις μαγιονέζας Sandwich with tuna, lettuce, tomato, boiled egg and mayonnaise	6.00€

ΟΜΕΛΕΤΕΣ / OMELETTES

Ομελέτα με κρεμμύδι, μανιτάρια, ντομάτα και φέτα Omelette with onions, mushrooms, tomato and feta cheese	5.80€
Ομελέτα με μπρόκολο, τυρί τσένταρ, και κοτόπουλο Omelette with broccoli, cheddar cheese and chicken	7.80€
Ομελέτα επιλογής Omelette of your choice	6.80€

Όλες οι ομελέτες συνοδεύονται με πατάτες τηγανητές
All omelettes are served with French fries

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / COLD APPETIZERS

Παραδοσιακό τζατζίκι / Traditional tzatziki	3.40€
Μελιτζανοσαλάτα με καρύδια Aubergine salad with walnuts	3.90€
Χούμους με λιαστές ντομάτες, ρόκα και αραβικές πίτες Hummus with sundried tomatoes, arugula and Arabic pita bread	3.90€
Ορεκτικό τόνου με μαγιονέζα Tuna and mayonnaise appetizer	4.20€

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT APPETIZERS

Σκορδόψωμο με φρέσκια ντομάτα, τυρί γκούντα και ρίγανη Garlic bread with fresh tomato, gouda cheese and oregano	3.00€
Πατάτες τηγανητές με σάλτσα σκόρδου, χούμους, ταχίνι και ρίγανη French fries with garlic sauce, hummus, tahini and oregano	3.40€
Σαγανάκι τυρί Pan seared traditional cheese	5.00€

Μανούρι πασπαλισμένο με δημητριακά, μαρμελάδα κρεμμυδιού, σουσάμι και μέλι Manouri - Greek semi-soft, fresh white whey cheese, sprinkled with cereal, onion jam, sesame and honey	5.50€
Χαλούμι με λαχανικά σχάρας Halloumi cheese with grilled vegetables	8.40€
Γαρίδες σαγανάκι με φέτα, φρέσκια ντομάτα και μαϊντανό Fried shrimps with feta cheese, fresh tomato and parsley	7.00€
Χταπόδι ψητό με φάβα, κάπαρη και λαδολέμονο Grilled octopus with fava, capers and lemon & olive oil dressing	8.50€
Καλαμάρι τηγανητό με σάλτσα μαγιονέζας και πέστο βασιλικού Fried calamari with mayonnaise sauce and basil pesto	9.50€
Καλαμάρι γεμιστό με φέτα, και φρέσκια αρωματισμένη σαλάτα πάνω σε στρώμα ταραμά Calamari stuffed with feta and a fragrant fresh salad over a tarama spread bed	11.00€

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Φτιαγμένη στο χωριό με ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, ελιές, κρεμμύδι, ρόκα και φέτα, αρωματισμένα με ελαιόλαδο και φρέσκο δυόσμο Village type salad with tomato, cucumber, green pepper, olives, onions, arugula leaves and feta cheese, flavored with olive oil and fresh mint	6.50€
Ελληνικά αρώματα με ρόκα σπανάκι ντοματίνια, φέτα, θρυμματισμένο παραδοσιακό παστέλι σε ντρέσινγκ από ελαιόλαδο, φρέσκο δυόσμο, λάιμ και μέλι Salad with cherry tomatoes, arugula leaves, spinach and feta cheese, crumbled with traditional pasteli, in an olive oil dressing, fresh mint, lime and honey	6.50€
Καλύμνου γεύσεις με φιλοκομμένη ντομάτα, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά μελιτζάνα ψητή, φέτα, ντάκος με ρόκα αντζούγια και αρωματισμένο ελαιόλαδο και ρίγανη Kalymnos salad with chopped tomato, onion, green peppers, grilled eggplant, feta cheese, rusks, arugula leaves and anchovies with flavored olive oil and oregano	7.00€
Κλασική σαλάτα του Καίσαρα με κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, κρουτόν τυριού και τυρί παρμεζάνα Classic Caesar salad with chicken, crispy bacon, cheese croutons and cheese parmesan	8.50
Σαλάτα Αιγαίου με ποικιλία μαρουλιών, αβοκάντο, σολομό, γαρίδες σε ντρέσινγκ από αρωματισμένο ελαιόλαδο με φρέσκα βότανα Aegean salad with a variety of lettuce, avocado, salmon and shrimps, all in an aromatic olive oil with fresh herbs dressing	9.50€

ΠΙΑΤΑ ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ VEGETERIAN DISHES

Λαχανικά φούρνου με κόκκινη σάλτσα
και τριμμένη φέτα (μπριάμ)

**Baked vegetables in a tomato sauce,
topped with feta cheese** 7.50€

Σπανακόρυζο

Rice with spinach 6.50€

VEGAN DISHES

Κουνουπίδι μαγειρεμένο σε σάλτσα ντομάτας
με ελιές και κάπαρη

**Cauliflower stewed in tomato sauce, with olives
and capers** 6.50€

Vegan πίτες με μανιτάρια, πατάτες τηγανητές
και κρέμα αβοκάντο

**Vegan pies with mushrooms, French fries
and avocado cream** 6.50€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ PASTA DISHES

Κλασική Ναπολιτάνα με φρέσκο βασιλικό, σκόρδο,
ντομάτα και ελαιόλαδο.

**Classic Napolitana recipe - spaghetti with tomato
sauce, fresh basil, garlic, tomato and olive oil** 6.80€

Λιγκουίνι Μπολονέζ, με φρέσκο κιμά μοσχαριού,
μαγειρεμένο σε κόκκινη σάλτσα ντομάτας

**Linguine Bolognese with fresh minced beef,
cooked with tomato sauce** 9.00€

Πέννες με κρέμα παρμεζάνας, κοτόπουλο, μανιτάρια,
και μπέικον

**Penne with parmesan cream, chicken, mushrooms
and bacon** 9.80€

Γαριδομακαρονάδα αρωματισμένη με βούτυρο γαρίδας,
σκόρδο και φρέσκο βασιλικό

**Shrimp spaghetti flavoured with shrimp butter,
garlic and fresh basil** 13.00€

Seafood and Saffron Risotto

Τα θαλασσινά είναι παράδοση εδώ (καλαμάρι, χταπόδι, μύδια
και γαρίδες), πόσο μάλλον όταν την παράδοση την ενώνεις
με μοντέρνα υλικά, φρέσκα λαχανικά και ρύζι για ριζότο

**Seafood is a tradition here (squid, octopus, mussels
and shrimp), even more so when you marry tradition with
modern ingredients, fresh vegetables and risotto rice** 16.00€

Ριζότο μανιταριών με αρωματικό βούτυρο και κρέμα
μανιτάρι, σερβίρεται με τσιπς μανιταριών

**Mushroom risotto with flavoured butter and mushroom
cream, served with mushroom chips** 9.00€

Αστακομακαρονάδα με λιγκουίνι - για 2 άτομα

Lobster with linguine - for 2 persons 69.00€

ΠΙΤΣΕΣ PIZZA

Πίτσα Μαργαρίτα με φρέσκια ντομάτα και βασιλικό
Pizza Margherita with fresh tomato and basil 8.50€

Πίτσα Σπέσιαλ με καπνιστό ζαμπόν, κόκκινα κρεμμύδια, λιαστή ντομάτα και μανιτάρια πορτοσίφι
Pizza Special with smoked ham, red onions, sundried tomato and porcini mushrooms 9.00€

Πίτσα Χαβάη με σάλτσα ντομάτας, κοτόπουλο, ζαμπόν, ανανά και κάρυ
Pizza Hawaii with tomato sauce, chicken, ham, pineapple and curry 9.50€

Πίτσα λαχανικών με σάλτσα ντομάτας, λαχανικά σχάρας, πέστο βασιλικού και παρμεζάνα
Vegetable pizza with tomato sauce, grilled vegetables, basil pesto and parmesan 9.50€

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΙΑΤΑ GREEK SPECIALITIES

Μουσακάς παραδοσιακός σε πήλινο
Traditional Moussaka - an eggplant and potato-based dish with ground meat cooked in a clay pot 9.00€

Γιουβέτσι με μοσχάρι και κριθαράκι σιγομαγειρεμένο
Giouvetsi - baked Greek dish made with beef, orzo and tomato sauce 9.00€

Σουτζουκάκια κοκκινιστά με πουρέ
Soutzoukakia - meatballs in tomato sauce with mashed potato 9.00€

Κεφτεδάκια μαγειρεμένα στο τηγάνι, με κόκκινη σάλτσα, φέτα και ρόκα, σερβιρισμένα με πατάτες τηγανητές
Meat balls, fried with tomato sauce, feta and arugula leaves, served with French fries 8.00€

ΚΡΕΑΤΙΚΑ / MEAT DISHES

Βασιλικό μπιφτέκι με πατάτες τηγανητές King Burger with French fries	9.50€
Μπιφτεκάκια μαγειρεμένα σε κρέμα από κονιάκ, με μανιτάρια και φρέσκο κρεμμύδι, σερβιρισμένα με ρύζι λαχανικών πάνω σε πίτα Burgers cooked in a cream of cognac with mushrooms and onions, served with vegetable rice on pita bread	10.00€
Γύρος χοιρινός, με πατάτες τηγανητές, ροδέλες ντομάτας, φρέσκο κρεμμύδι, μαϊντανό και πίτες Pork gyros with French fries, tomato slices, onions, parsley and pita bread	9.50€
Ψαρονέφρι με πουρέ κολοκύθας, λαχανικά σωτέ και σάλτσα μανιταριών Tenderloin served with pumpkin purée, sautéed vegetables and mushroom sauce	13.00€
Φιλέτο κοτόπουλου σχάρας, μαριναρισμένο με μουστάρδα, γλυκό τσίλι, και ελαιόλαδο σερβιρισμένο με πατάτες φούρνου με κρέμα παρμεζάνας Grilled chicken fillet, marinated with mustard, sweet chili, and olive oil, served with baked potatoes in parmesan cream	12.00€
Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό με φέτα, λιαστή ντομάτα και βασιλικό, σερβιρισμένο με πουρέ καμένης σελιινόριζας, λαχανικά σοτέ και σάλτσα θυμάρι Chicken fillet stuffed with feta, sundried tomatoes and basil, served with charred celeriac purée, sautéed vegetables and thyme sauce	13.00€
Παϊδάκια αρνίσια σχάρας με πατάτες τηγανητές, ροδέλες ντομάτας, φρέσκο κρεμμύδι και μαϊντανό Grilled lamb chops with French fries, sliced tomato, onions, and parsley	12.90€
Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος με πατάτες τηγανητές, ροδέλες ντομάτας, κρεμμύδι, μαϊντανό και σάλτσα ντεμικλάς μόσχου Veal steak with French fries, tomato slices, onion, parsley and veal demi-glace sauce	13.60€
Φιλέτο μοσχαρίσιο σχάρας με σάλτσα κόκκινου κρασιού και Cointreau, σερβίρεται με πουρέ κολοκύθας και μανιτάρια σε σάλτσα κρασιού Grilled beef fillet in red wine and Cointreau sauce, served with pumpkin purée and mushrooms in wine sauce	22.00€
Σατομπριάν για δυο άτομα με πατάτες baby σωτέ, λαχανικά σχάρας, σάλτσα πιπεριών και φρέσκια μπεαρνέζ Chateaubriand for 2 persons with sautéed baby potatoes, grilled vegetables, pepper sauce and fresh béarnaise sauce	40.60€
Ποικιλία κρεάτων σχάρας (Mixed Grill) για 2 άτομα με πατάτες τηγανητές και λαχανικά σχάρας Mixed grill for 2 persons with French fries and grilled vegetables	31.50€

ΨΑΡΙΚΑ / FISH

Φιλέτο λαβράκι με πουρέ αρακά, πατάτες, αρακά και καρότο σοτέ, σάλτσα σαφράν και σκόνη από αρμυρήθρα
Sea bass fillet with pea purée, sautéed potatoes, peas and carrots, saffron sauce and salicornia powder 13.60€

Τσιπούρα στο γκριλ με λαχανικά σοτέ και λαδολέμονο
Grilled sea bream with sautéed vegetables and lemon & olive oil dressing 13.60€

Σολομός σχάρας με αρωματισμένο λαδολέμονο, σερβιρισμένο με φασολάκια, ντοματίνια και πέστο βασιλικού
Grilled fresh salmon with olive oil, served with green beans, cherry tomatoes and pesto sauce 15.80€

Ψάρι πλακί στο φούρνο με φρέσκα λαχανικά και πατάτες
Fish baked in the oven with fresh vegetables and potatoes 9.00€

Γαρίδες σχάρας N1 με ριζότο σαφράν
Grilled prawns No.1, served with saffron risotto 19.00€

Ποικιλία θαλασσινών για 2 άτομα (γαρίδες, καλαμάρι, χταπόδι, ψάρι ημέρας, μύδια, μαριναρισμένη σαρδέλα) mix αρωματισμένης σαλάτας, λαδολέμονο και ταραμά
Seafood variety for 2 persons (shrimp, calamari, octopus, fish of the day, mussels, marinated sardines), flavoured salad mix, lemon & olive oil dressing and tarama spread 38.00€

ΠΑΙΔΙΚΑ ΜΕΝΟΥ CHILDREN'S MENU

Μίκυ / Mickey 6.30€
Παιδική μακαρονάδα με σάλτσα τομάτα ή σάλτσα κιμά
Spaghetti with meat sauce or tomato sauce

Αστερίξ / Asterix 5.80€
Ομελέτα σπέσιαλ με πατάτες τηγανητές
Special omelette with French fries

Γκούφη / Goofy 7.30€
Κοτομπουκιές παναρισμένες με πατάτες τηγανητές
Chicken nuggets with French fries

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Παγωτό Σπέσιαλ / Special Ice-cream 6.50€

Παγωτό Μπανάνα Σπλιτ / Banana Split Ice-cream 6.00€

Κρέπα με σοκολάτα μπανάνα και καρύδια
Crepe with chocolate, banana and walnuts 3.90€

Εκμέκ καταίφι Ammades
Ekmek kataifi, Ammades style 3.40€

Δωδεκανησιακό γαλακτομπούρεκο με παγωτό
Dodecanesian galaktomboureko with ice cream 4.40€

Γλυκό ημέρας / Dessert of the day 3.40€

Φρούτα εποχής / Fruit of the season 6.50€

COLD BEVERAGES

Φραπέ παγωτό - Frappé with ice-cream	5.00€
Καπουτσίνο παγωμένο - Cappuccino freddo	3.60€
Εσπρέσσο παγωμένο - Espresso freddo	3.30€
Νες καφέ φραπέ - Nescafe frappé	3.30€

SOFT DRINKS / WATERS

Αναψυκτικά - Soft Drinks 0,25 L	3.00€
Χυμός φρούτων - Multifruit juice 0,33 L	3.50€
Φρέσκος χυμός πορτοκάλι - Fresh orange juice 0,33 L	4.00€
Φρέσκος χυμός ανάμεικτος - Fresh mixed juice 0,33 L	5.00€
Μεταλλικό νερό - Mineral water 1 L	2.00€
Μεταλλικό νερό - Mineral water 0,5 L	0.80€
Ανθρακούχο νερό - Sparkling water 0,33 L	3.50€

MILKSHAKES

Caramel Apple Shake	5.50€
φτιαγμένο με χυμό μήλου, παγωτό βανίλια και καραμέλα made with apple juice, vanilla ice cream and caramel	
Sweetheart Strawberry	
είναι φτιαγμένο με παγωτό φράουλας, εκχύλισμα βανίλιας, φρέσκο γάλα και φράουλες made with strawberry ice cream, vanilla extract, fresh milk and strawberries	
Black Forest Milkshake	
φτιαγμένο με παγωτό κεράσι, ρευστή σοκολάτα ,κομμάτια σοκολάτας, φρέσκο γάλα και θρυμματισμένο μπισκότο made with cherry ice cream, liquid chocolate, chocolate chips, fresh milk and crushed biscuit	

SMOOTHIES

<i>Απλά φρούτα, χωρίς ζάχαρη</i> - Fresh fruits, no sugar	
Healthy Motivation	5.00€
με μάνγκο, βατόμουρο, μήλο, μύρτιλο και χυμό μήλου with mango, raspberrry, apple, blueberry and apple juice	
Tropical	5.00€
με μπανάνα, φράουλα, ροδάκινο και χυμό μήλου with banana, strawberry, peach and apple juice	
Multivitamin	5.00€
με ανανά, μάνγκο, αχλάδι και χυμό μήλου with pineapple, mango, pear and apple juice	

BEERS

Μπουκάλι Μύθος	
Bottled Mythos 0,33 L	4.00€
Μπουκάλι Μύθος	
Bottled Mythos 0,5 L	6.00€
Μπουκάλι Μύθος χωρίς αλκοόλ μπουκάλι	
Bottled Mythos alcohol free 0,33 L	4.00€
Μπουκάλι Μπύρα Εισαγωγής	
Imported bottled beer 0,33 L (Stella, Bud)	5.00€
Βάισμπιρ (μπύρα με μαγιά)	
Bottled Weissbier 0,5 L	6.00€
Μπύρα Κορόνα	
Corona Beer	5.00€
Μύθος ντραφτ	
Mythos draft 0.33 L	4.00€
Μύθος ντραφτ	
Mythos draft 0.50 L	5.50€

RTDS

Red Bull	4,00€
Breezer Orange	5,00€
Spirit Mojito / Spirit Cuba Libre /	
Spirit Vodka Blueberry / Spirit Vodka Lime	5,00€

APERITIFS / BRANDIES / SPIRITS

Ούζο - Ouzo	3.50€
Ούζο καραφάκι Αιγαίον	
Ouzo 'Aegean' small carafe 0,2 L	8.00€
Ούζο καραφάκι Πλωμάρι	
Ouzo 'Plomari' small carafe 0,2 L	8.50€
Ούζο καραφάκι Βαρβαγιάνη	
Ouzo 'Varvagianni' small carafe 0,2 L	8.50€
Τσίπουρο καραφάκι Τσιλιλή, 41 Vol.	
Ouzo 'Tsilili' small carafe 0,2 L	8.50€
Τσίπουρο καραφάκι Μπαμπατζίμ, 41 Vol.	
Ouzo 'Babatzim' small carafe 0,2 L	8.50€
Aperitifs	5.00€
Brandies 3*	4.00€
Brandies 5*	5.00€
Cognac	6.00€
Vodka	5.50€
Vodka Belvedere	8.00€
Gin	5.50€
Gin Tanqueray 10	8.00€
Rum	5.50€
Tequila	5.50€
Whiskey Regular	5.50€
Liqueurs	5.00€
Long Drinks	6.00€

ΦΙΑΛΕΣ / BOTTLES

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ ΦΙΑΛΕΣ ΛΙΤΡΟΥ 60.00€
SPIRITS BOTTLE 1L

Gin (Gordon's, Tanqueray, Beefeater) Vodka Smirnoff, Jägermeister, Rum (Bacardi, Pampero, Havana Club)

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ ΦΙΑΛΕΣ 0,75 L 50.00€
SPIRITS BOTTLE 0,75 L

Tequila Jose Cuervo Silver, Tequila Jose Cuervo Especial

ΣΠΕΣΙΑΛ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ ΦΙΑΛΕΣ 0.75 L 70.00€
SPECIAL SPIRITS BOTTLE 0,75 L

Whisky Dimple

ΣΠΕΣΙΑΛ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ ΦΙΑΛΕΣ ΛΙΤΡΟΥ 80.00€
SPECIAL SPIRITS BOTTLE 1L

Whisky (Chivas, Jack Daniels), Gin Tanqueray No 10

PREMIUM ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ ΦΙΑΛΕΣ 0,75 L 90.00€
PREMIUM SPIRITS BOTTLE 0,75 L

Vodka Gray Goose, Vodka Belvedere

Στις παραπάνω τιμές δεν συμπεριλαμβάνονται τα συνοδευτικά ποτά των οποίων η χρέωση για τα πέντε πρώτα είναι 1,50€ για τα αναψυκτικά και 3€ για τα Red Bull ανά τεμάχιο. Πέραν αυτών η χρέωση είναι βάση καταλόγου.

Λοιπά συνοδευτικά: Χυμός λίτρου 5,30€ / Φυσικός χυμός 0,250 L 4€ / Φυσικός χυμός λεμόνι 0,250 L 4€

The above prices do not include the side drinks cost. The charge for the first five items is 1,50€ for soft drinks and 3€ for Red Bull. Beyond that, the charge is based on the price list. Other side drinks: Juice per litre 5,30€.

Fresh orange juice 0,250 L 4€ / Fresh lemon juice 0,250 L 4€

COCKTAILS

8.00€

ΜΑΣΤΙΗΑ ΜΟΖΙΤΟ

Dark and white rum, mastiha, mint, lime juice, soda water, brown sugar.

GREEN BAY

An apple martini in its summer edition. Green apple and elderflower, lime and vodka.

ΜΑΙ ΤΑΙ

An all time classic - with aged and spiced rum, orange liqueur, almond syrup and lime.

DADDY COOL

Get funky with Gordon's cucumber, fresh watermelon, strawberries and lime.

PINA COLADA

Needs no introduction. White rum, fresh pineapple, coconut, a touch of lime and sugar.

TORERO LOCO

A feel of the tropics. White tequila with papaya and kiwi touch.

SWEET DREAMS

A Mediterranean twist on the daiquiri. Mastiha liqueur, green melon, honey and lemon juice.

RAZZMATAZZ

Fruity and floral. Hibiscus flower aromas and raspberries with vodka and lime.

ISLAND HOP

Aged rum, mandarin purée and the complex flavor of the star anise.

CARE TO PEAR

A gin-based combination of pear and ginger root. Refreshing and little spicy.

CHAMPAGNE COCKTAILS

7.00€

MIMOSA / ΜΙΜΟΣΑ

Champagne, triple sec liqueur, orange juice

BELLINI / ΜΠΕΛΙΝΙ

Champagne, peach juice, crème de cassis

CLASSIC COCKTAILS

8.00€

CAIPIRINHA

Brazilian rum cachaça, lime, lemon juice, brown sugar, crushed ice, slices of lemon.

LONG ISLAND ICED TEA

Vodka, gin, rum, tequila, triple sec, lemon juice, cola.

MAI TAI

Rum, dark rum, Grand Marnier, almond syrup, lime, and pineapple juice.

DAIQUIRI

Rum, lemon juice, lime, powdered sugar.

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, soda water, slice of orange.

CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

Moët et Chandon 0,2 L	25.00€
Moët et Chandon 0,75 L	120.00€
Moët Ice 0,75 L	135.00€
Dom Perignon 0,75 L	320.00€
Cair Sparkling Wine 0,75 L	40.00€
Cair Sparkling Wine 0,2 L	11.00€
Λευκός Ημίγλυκος Ημιαφρώδης Moscato d'Asti 0,75 L	24.00€
Ποτήρι Moscato - Glass of Moscato	5.00€

HOUSE WINES

Απέλια Λευκό - Apelia White 0,750 L	16.00€
Απέλια Ροζέ - Apelia Rose 0,750 L	16.00€
Απέλια Κόκκινο - Apelia Red 0,750 L	16.00€
Ποτήρι Κρασί Απέλια - Glass of Apelia wine	4.50€

WHITE WINE

Κτήμα Τατάκης Μεγαθήρι, Αθήρι 0,75 L	26.00€
Domaine Tatakis Megathiri, Athiri 0,75 L	
White dot. Μοσχοφίλερο, Μαλαγουζιά 0,75 L	19.00€
White dot. Moshofilero, Malagouzia	
Σαββατιανό Αναστασίας Φράγκου 0,75 L	22.00€
Anastasia Fragou Savvatiano 0,75 L	
Κτήμα Λαντίδη Έργο Sauvignon Blanc 0,75 L	25.00€
Domaine Lantidi Ergo Sauvignon Blanc 0,75 L	
Κτήμα Χατζημιχάλης, Chardonnay 0,75 L	27.00€
Domaine Hatzimichalis, Chardonnay 0,75 L	
Βιβλία Χώρα, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο 0,75 L	33.00€
Biblia Chora Domaine, Sauvignon Blanc, Assyrtiko 0,75 L	
Κτήμα Γεροβασιλίου, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο 0,75 L	33.00€
Domaine Gerovasiliou, Malagouzia, Assyrtiko, 0,75 L	

ROSE WINES

Crazy Birds Rosé, Αγιωργίτικο Crazy Birds Rosé, Agiorgitiko	19.00€
Κτήμα Παυλίδης, Θέμα Tempranillo, Rosé 0,75 L Pavlidis Domaine, Thema Tempranillo, Rosé 0,75 L	31.00€
Κτήμα Τατάκης Μάισσα 0,75 L Domaine Tatakis Maissa 0,75 L	28.00€
Κτήμα Άλφα, Ροζέ 0,75 L Alpha Domaine, Rosé 0,75 L	38.00€
Κτήμα Τατάκης Rosalia 0,75 L Domaine Tatakis Rosalia 0,75 L	28.00€

RED WINES

Mountain fish, Αγιωργίτικο 0,75 L Mountain fish, Agiorgitiko 0,75 L	19.00€
Κτήμα Λαντίδη Αεναόν Merlot 0,75 L Domaine Lantidi Aenaon Merlot 0,75 L	28.00€
Κτήμα Χρυσοχούου Πετρίτης Ξινόμαυρο Syrah 0,75 L Estate Chrisohoou Petritis Xinomavro Syrah 0,75 L	20.00€
Κτήμα Τατάκης Κόκκινη Πόρτα 0,75 L Domaine Tatakis Kokkini Porta 0,75 L	29.00€

Για τις φρέσκιες σαλάτες χρησιμοποιείται μόνο ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείται σογιέλαιο.

Τα κρέατα και τα λαχανικά των κυρίων εδεσμάτων είναι φρέσκα. Τα λαχανικά για τις σαλάτες είναι φρέσκα.

Οι πατάτες τηγανητές είναι McCain. Χρησιμοποιείται αποκλειστικά Ελληνικό τυρί φέτα για τις σαλάτες.

Only olive oil is used in salads. Soy bean oil is used for frying. The meat and vegetables used for the main dishes are fresh.

All vegetables used in salads are fresh. All French fries are McCain. Only Greek Feta cheese is used in salads.



WWW.AMMADES.GR