

*Asteria*



CAFETERIA

## ΡΟΦΗΜΑΤΑ // COFFEE



Ελληνικός καφές Greek coffee	3,00 €	Καπουτσίνο Cappuccino	4,00 €
Διπλός ελληνικός Double Greek coffee	4,00 €	Διπλό Καπουτσίνο Double Cappuccino	5,00 €
Νεσκαφέ Nescafe	3,50 €	Κρύο Καπουτσίνο Freddo Cappuccino	4,50 €
Νεσκαφέ Φραπέ Nescafe Frappe	3,50 €	Mochaccino ζεστό/κρύο Mochaccino hot/cold	5,00 €
Φραπέ με παγωτό Frappé with ice cream	4,00 €	Σοκολάτα ζεστή/κρύα Chocolate hot/cold	3,50 €
Γαλλικός καφές Douwe Egberts Filter coffee Douwe Egberts	3,50 €	Σοκολάτα Βιεννουά Chocolate Viennois	4,00 €
Ιρλανδικός καφές Irish coffee	5,50 €	Μίλκσεϊκ Milkshake	6,00 €
Εσπρέσο Espresso	3,00 €	Γάλα Latte	3,00 €
Διπλό Εσπρέσο Double Espresso	4,00 €	Γάλα machiatto Latte machiatto	4,00 €
Κρύο Εσπρέσο Freddo Espresso	3,50 €	Τσάι ζεστό/κρύο Tea hot/cold	3,00 €



## ΧΥΜΟΙ - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ JUICE - SOFT DRINKS



Φυσικός χυμός πορτοκάλι Fresh orange juice	4,00 €	Ανθρακούχα Αναψυκτικά Sparkling Beverages	
		<i>Coca Cola, Coca Cola light,</i>	3,00 €
		<i>Coca Cola zero, Sprite, Fanta,</i>	
Σπιτική Λεμονάδα Homemade Lemonade	4,50 €	<i>Soda, Tonic</i>	
Σπιτική Λεμονάδα με μαστίχα Homemade Lemonade with mastic	5,00 €	Σουρωτή με γεύσεις Souroti with flavors	
		<i>Λεμόνι - Μέντα - Μαστίχα -</i>	
		<i>Τριαντάφυλλο (250ml)</i>	3,50 €
		<i>Lemon- Mint-Mastic-</i>	
		<i>Rose (250 ml)</i>	
Μίξερ φρούτων Mixed fruit juice	5,00 €	Ginger Ale (250 ml)	3,50 €
Διάφοροι χυμοί: <i>Πορτοκάλι, Ροδάκινο, Μήλο,</i> <i>Βύσσινο, Ανανάς, Μπανάνα</i>		Pink Grapefruit (250ml)	3,50 €
Juice selection: <i>Orange, Peach, Apple,</i> <i>Sour Cherry, Pineapple, Banana</i>	3,00 €	Μεταλλικό εμφιαλωμένο νερό 1Lt	2,50 €
		Bottled mineral water 1Lt	
Γρανίτα Φράουλα Strawberry granite	6,00 €	Ανθρακούχο νερό 750ml	3,50 €
		Sparkling water 750ml	
Smoothies	5,50 €	San pellegrino 750ml	6,00 €
Red bull	6,00 €	Perrier 330ml	3,50 €



## ΜΠΥΡΕΣ//BEER



Amstel 330 ml	4,00 €	Vergina Black 300 ml	4,00 €
Mythos 330 ml	4,00 €	Vergina Weiss 500 ml	5,50 €
Fix 330 ml	4,00 €	Septem Thursday's red ale 330 ml	5,50 €
Nymphe 330 ml	4,00 €	Amstel Free 330 ml	4,00 €
Alpha 500 ml	5,00 €	Buckler 0% 330 ml	4,00 €
Heineken 500 ml	5,50 €	Radler 330 ml	4,00 €
Kaiser 330 ml	5,00 €		



## ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ//DISTILLATE



Ούζο Πλωμάρι/Ouzo Plomari	7,00 €
Ούζο Βαρβαγιάννη Πράσινο/Ouzo Varvagianni Green (42%)	7,50 €
Τσίπουρο Ηδωνικό/Tsirouro Idoniko	8,00 €



## ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ // WHITE WINE



<p>Ασυμμετρία Λευκό/<i>Asymmetria White</i> <i>Roditis, Moschofilero</i></p>	10,00 €	4,00 €
<p>Ντάμα Κούπα, Ν. Λαζαρίδη/<i>Queen of Hearts, N. Lazaridi</i> <i>Chardonnay, Assyrtiko, Roditis, Moschato Alexandreias, Ugni Blanc</i></p>	13,00 €	5,00 €
<p>Μοσχοφίλερο, Μπουτάρη/<i>Moschofilero, Boutaris</i> <i>Moschofilero</i></p>	14,00 €	5,00 €
<p>Παράγκα, Κυρ-Γιάννη/<i>Paranga, KirYianni</i> <i>Roditis, Malagouzia</i></p>	16,00 €	5,50 €
<p>Μαλαγουζιά, Αρβανιτίδη/<i>Malagouzia, Arvanitidis</i> <i>Malagouzia</i></p>	18,00 €	
<p>Κανένας, Τσάνταλη/<i>Kanenas, Tsantalis</i> <i>Moschato Alexandreias, Chardonnay</i></p>	19,00 €	
<p>Σαμαρόπετρα, Κυρ-Γιάννη/<i>Samaropetra, KirYianni</i> <i>Roditis, Sauvignon Blanc</i></p>	19,00 €	
<p>Μαλαγουζιά, Κτήμα Άλφα/<i>Malagouzia, Alfa Estate</i> <i>Malagouzia</i></p>	19,00 €	
<p>Château, Ν. Λαζαρίδη/<i>Château, Niko Lazaridi</i> <i>Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Moschato Alexandreias</i></p>	20,00 €	
<p>Αμέθυστος, Κ. Λαζαρίδη/<i>Amethystos, Kosta Lazaridi</i> <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i></p>	20,00 €	
<p>Thema, Παυλίδη/<i>Thema, Pavlidis</i> <i>Assyrtiko, Sauvignon Blanc</i></p>	21,00 €	
<p>Βιβλία Χώρα/<i>Biblia Chora Estate</i> <i>Assyrtiko, Sauvignon Blanc</i></p>	24,00 €	
<p>Κτήμα Γεροβασιλίου/<i>Gerovassiliou Estate</i> <i>Assyrtiko, Malagouzia</i></p>	24,00 €	
<p>Fumé, Γεροβασιλίου/<i>Fumé, Gerovassiliou</i> <i>Sauvignon Blanc</i></p>	30,00 €	





## ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ // RED WINE



Ασυμμετρία Ερυθρό/ <i>Assymmetria Red</i> <i>Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon</i>			10,00 €	4,00 €
Ρήγας Κούπα, Ν. Λαζαρίδη/ <i>King of Hearts, Niko Lazaridi</i> <i>Cabernet Sauvignon, Assyrtiko</i>			13,00 €	5,00 €
Αγιωργίτικο, Μπουτάρη/ <i>Agiorgitiko, Boutaris</i> <i>Agiorgitiko</i>			15,00 €	5,50 €
Παράγκα, Κυρ-Γιάννη/ <i>Paranga, KirYianni</i> <i>Merlot, Syrah, Xinomavro</i>			17,00 €	6,00 €
Κτήμα Κυρ-Γιάννη/ <i>KirYianni Estate</i> <i>Xinomavro, Merlot, Syrah</i>			21,00 €	
Κανένας, Τσάνταλη/ <i>Kanenas, Tsantalis</i> <i>Mavroudi, Syrah</i>			21,00 €	
Τέχνη Αλυπίας, Τέχνη Οίνου/ <i>Techni Alipias, Techni Oenou</i> <i>Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Merlot</i>			23,00 €	
Syrah, Κτήμα Άλφα/ <i>Syrah, Ktima Alpha</i>			24,00 €	
Thema, Παυλίδη / <i>Thema, Pavlidis</i> <i>Syrah, Agiorgitiko</i>			25,00 €	
Βιβλία Χώρα/ <i>Biblia Chora</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko</i>			28,00 €	
Κτήμα Γεροβασιλείου/ <i>Gerovassiliou Estate</i> <i>Syrah, Merlot, Grenache Rouge</i>			28,00 €	
Μαγικό Βουνό, Ν. Λαζαρίδη/ <i>Magic Mountain, Niko Lazaridi</i> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>			36,00 €	





## POZE // ROSE WINE



Ακακίες, Κυρ-Γιάννη/Akakies, KirYianni  
*Xinomavro*



15,00 € 5,00 €

Τέχνη Αλυπίας, Τέχνη Οίνου/Techni Alipias, Techni Oenou  
*Syrah, Merlot, Sangiovese, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon*

18,00 €

## ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ // SPARKLING WINE // CHAMPAGNE

Αφρώδης Οίνος Miguel de Marc/Sparkling Wine Miguel de Marc

15,00 €

Moscato d' Asti 200ml  
*Moscato*

7,00 €

Moscato d' Asti, Gancia 750ml  
*Moscato*

18,00 €

Asti Martini 200ml  
*Chardonnay, Chenin Blanc, Folle Blanche, Ugni Blanc*

8,00 €

Asti Martini 750ml  
*Chardonnay, Chenin Blanc, Folle Blanche, Ugni Blanc*

20,00 €

Amalia Brut Rose, Τσέλεπου/Amalia Brut Rose, Tselepos  
*Agiorgitiko*

25,00 €

Moët & Chandon Brut Imperial  
*Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir*

80,00 €



*Asteria*





## SPIRITS



### Vodka

Absolut	7,00 €
Smirnoff Red	7,00 €
Stolichnaya	7,00 €
Russian Standard Original	7,00 €
Belvedere	11,00 €
Grey Goose	12,00 €

### Gin

Gordons	7,00 €
Bombay	8,00 €
Tanqueray	8,00 €
G'Vin	11,00 €
Gin Mare	12,00 €

### Rum

Bacardi	7,00 €
Havana Club	7,00 €
Havana Club Anejo Reserva	8,00 €
Dipomatico res. Exclusiva	10,00 €
Ron Zacapa	13,00 €

### Whiskey

Johnnie Walker Red	8,00 €
Dewar's	8,00 €
Famous Grouse	8,00 €
J&B	8,00 €
Cutty sark	8,00 €
Jameson	8,00 €
Southern Comfort	8,00 €
Haig	8,00 €
JackDaniels	8,00 €
Johnnie Walker Black	10,00 €
Chivas	10,00 €
Dimple	10,00 €
Cardhu	11,00 €
Oban	13,00 €







## SPIRITS



### Cocktails

Aperol Spritz	8,00 €
Mojito	9,00 €
Caipirinha	9,00 €
Pina Colada	9,00 €
Margarita	9,00 €
Asteria Passion	9,00 €
Tequila Sunrise	9,00 €
Hugo	9,00 €
Virgin Cocktail	7,00 €

### Tequila

Sierra	7,00 €
Jose Cuervo special yellow	7,00 €
Jose Cuervo tradicional silver	9,00 €

### Liquer- Aperitif

Baileys	7,00 €
Amaretto	7,00 €
TiaMaria	7,00 €
Kahlua	7,00 €
Cointreau	8,00 €
Drambuie	8,00 €
GrandMarnier	9,00 €
Campari	7,00 €
Martini	7,00 €
Aperol	7,00 €
Μαστίχα/ Mastic	5,00 €
Limoncello	5,00 €
<b>Cognac</b>	
Metaxa 3*	6,00 €
Metaxa 5*	7,00 €
Courvoiservs	9,00 €





## DRINK AND TASTE



### Ούζο μεζέ (2 άτομα)

Φάβα, ταραμάς, καπνιστός σολομός, καπνιστό σκουμπρί, γλώσσα τηγανιτή, ποικιλία τουρσί, ελιές, φρέσκο κρεμμύδι, φρέσκο ψωμί σχάρας με ντομάτα, ελαιόλαδο και ρίγανη.

### Ouzo platter for 2

*Greek humus, taramas, smoked salmon, smoked mackerel, fried sole, variety of pickles, olives, spring onions, fresh grilled bread with tomato, olive oil and oregano.*

12,00 €

### Πιατέλα Μπύρας (2 άτομα)

Χτυπητή, μελιτζανοσαλάτα, κροκέτες παστοურμά, κεφτεδάκια, καβουρμάς, λουκάνικο, σωτέ μανιτάρι, φρέσκο ψωμί σχάρας με ντομάτα, ελαιόλαδο και ρίγανη.

### Beer platter for 2

*Feta cream, eggplant salad, pasturma croquettes, meatballs, kavourmas, sausage, sautéed mushroom, fresh grilled bread with tomato, olive oil and oregano.*

12,00 €

### Πιατέλα ελληνικών τυριών αλλαντικών (2 άτομα)

Κασέρι Σοχού ή Ξάνθης, ξηρός ανθότυρος "σπηλιάς" Νάξου, κατσικίσιος κορμός Φθιώτιδας, κυανό Μακεδονίας, γαλοπούλα ψητή καπνισμένη σε ξύλο οξιάς Δράμας, παστράμι μόσχου Καρδίτσας, σαλάμι ημίξηρο Κερκίνης, λουκάνικο αέρος Εδέσσης, Καβουρμάς Θράκης παραγωγής μας, φρέσκο ψωμί σχάρας με ντομάτα, ελαιόλαδο και ρίγανη, κριτσίνια και φρέσκα φρούτα εποχής.

### Greek cheese and cold cuts platter for 2

*"Kasseri" cheese, dry cream cheese of Naxos, goat cheese of Fthiotida, blue Greek cheese Of Macedonia, roasted turkey smoked in oak tree wood of Drama, pastrami of Karditsa, salami of Kerkini, sausage of Edessa, kavourmas of Thrace, fresh grilled bread with tomatoes, olive oil and oregano, breadsticks and fresh seasonal fruit.*

14,00 €





## Γλυκά//Dessert



### Παραδοσιακό προφιτερόλ "Asteria"

με σου παραγωγής μας, κρέμα από μαχλέπι και μαστίχα, cremeux πραλίνας, σάλτσα μαύρης σοκολάτας.

#### Profiteroles "Asteria"

with homemade sous, mahlab cream and mastic, pralines cremeux and dark chocolate sauce.

8,50 €

### Κανταίφι με μήλο

παγωτό, κραμπλ ξηρών καρπών και σάλτσα λευκής σοκολάτας με λεμόνι και κανέλα.

#### Kataif with apple

ice cream, caramelized, white chocolate sauce with lemon and cinnamon.

8,50 €

### Αχλάδι και τριαντάφυλλο

με ποσέ αχλάδι σε οινόμελο, σάλτσα από λουκούμι τριαντάφυλλο και σπασμένες Μάντολες Κεφαλονιάς.

#### Pear and rose

with poached pear in wine and honey, rose flavor

7,00 €

### Ελληνικό cheesecake μανταρίνι - κουμ κουάτ

με χαρουποπαξιμάδα και γλυκιά κρέμα ελληνικών τυριών με γιαούρτι και ρακόμελο.

#### Greek mandarin kumquat cheesecake

with carob biscuit and sweet cream of Greek cheese with yogurt, raki and honey

7,00 €

### Παραδοσιακά γλυκά ταψιού

Ρεβανί, Καρυδόπιτα, Πορτοκαλόπιτα, Σοκολατόπιτα

#### Traditional Greek pastry

Revani, Nutcake, Orangecake, Chocolatecake

5,00 €

### Χειροποίητο παγωτό ASTERIA

Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα, Ντουντουρμά

#### Homemade "Asteria" ice cream

Vanille, Chocolate, Strawberry, Doundourma

2,50 €/μπάλα



---

Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο χρησιμοποιείται σε όλα τα φαγητά και τις σαλάτες.

Στα τηγανητά χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

(\*) Κατεψυγμένο προϊόν.

Όλα τα προϊόντα είναι σύνθετα και αποτελούνται από πολλά συστατικά και παράγονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους, έτσι δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα να υπάρχει σε κάποιο από τα παραπάνω προϊόντα αλλεργιογόνοι παράγοντες.

Σε περίπτωση που ο πελάτης είναι αλλεργικός σε κάποιο προϊόν και δεν γνωρίζει τη σύσταση του προϊόντος, παρακαλείται να επικοινωνεί με τον σερβιτόρο.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο ΦΠΑ και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχεία (απόδειξη-τιμολόγιο).

Το κατάστημα διαθέτει έντυπα δελτία παραπόνων σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Παναγιωτίδης

Extra virgin olive oil is used in all foods and salads.

Sunflower oil is used in frying.

(\*) frozen product.

All the products are composed of multi various ingredients and produced in similar production areas, so it is unavoidable the possibility of existence more than allergen in the aforementioned plates.

In case the customer is allergic to any product and he is not aware of the ingredients of the product, he is asked politely to contact the waiter.

All taxes are included in the above prices.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

Printed complain forms are available in a special location near the exit.

Market Responsible: Ioannis Panagiotidis

---

*Asteria*



hotel

PANORAMA





hotel

PANORAMA

