

Anoi

PUB & BAR

Welcome to Anoi Pub & Bar... your 'home away from home'!
Whether you're here to unwind after a long day,
catch-up with friends, or enjoy a hearty meal,
we've got something for everyone.

Our Menu is packed full of delicious pub classics,
mouthwatering burgers and fresh local favourites -
that pair perfectly with our wide selection of
Beers, New World Wines & Signature Cocktails.

ALLERGENS & NOTICES

Dear Guests,
The culinary preparations on this menu may contain traces of **allergenic products**. If you suffer from any food allergies, we kindly request you inform the restaurant staff immediately.

Αγαπητοί Επισκέπτες,

*Θα σας παρακαλούσαμε να ενημερώσετε ένα μέλος του προσωπικού εάν έχετε **αλλεργία** σε κάποιο τρόφιμο ή ποτό, πριν παραγγείλετε.*

-  **1** Gluten / Γλουτένη
-  **2** Crustacean / Οστρακοειδή
-  **3** Molluscs / Μαλάκια
-  **4** Egg / Αυγό
-  **5** Fish / Ψάρι
-  **6** Milk / Γάλα
-  **7** Peanuts / Φυστίκι
-  **8** Soy / Σόγια
-  **9** Tree Nuts / Ξηροί Καρποί
-  **10** Celery / Σέλινο
-  **11** Mustard / Μουστάρδα
-  **12** Sesame / Σουσάμι
-  **13** Sulphur Dioxide & Sulphites / Διοξείδιο του Θείου & Θειώδη Άλατα
-  **14** Lupin / Λούπινο
-  **15** Hot / Καυτερό
-  **16** Vegetarian / Χορτοφαγικό
-  **17** Vegan / Ολική Χορτοφαγία
-  **18** Local Dish / Τοπική Κουζίνα

SALADS

Caesar Salad

14.50

The Original!

Crispy Iceberg Lettuce with Bacon Bits, Garlic Croutons, Parmesan Slivers & Anchovy Dressing.

Η Αυθεντική σαλάτα του Καίσαρα...

με τραγανό μαρούλι iceberg, μπέικον, σκορδάτα κρουτόνια, νιφάδες ώριμης παρμεζάνας και το δικό μας ντρέσσινγκ με αντζούγιες.



Goat's Cheese Salad

15.00

Goat's Cheese, Mixed Green Leaves, Pomegranates, Sun-dried Tomatoes,

Roasted Almond Flakes & Cherry Vinaigrette.

Ανάμεικτα πράσινα φύλλα με κατσικίσιο τυρί, ρόδι, λιαστές ντομάτες, καβουρδισμένες νιφάδες αμυγδαλού και βινεγκρέτ κερασιού.



Rocket Salad

16.00

Baby Rocket, Parmesan Flakes, Roasted Pine Nuts, Dried Fruits, Pomegranates,

Heirloom Tomatoes, served with a Light Balsamic Dressing.

Τραγανά φύλλα ρόκας, νιφάδες παρμεζάνας, καβουρδισμένα πινόλια, παστά φρούτα, ντομάτες, ρόδι, και σάλτσα από βαλσάμικο ξύδι.



Cobb Salad



17.50

Iceberg Lettuce, Chicken Breast, Avocado, Crispy Bacon, Blue Cheese,

Cherry Tomatoes, Boiled Eggs, served with Red Wine Vinaigrette.

Μαρούλι "iceberg", λωρίδες από στήθος κοτόπουλο, αβοκάντο, τραγανό μπέικον, τυρί τύπου ροκφόρ, ντοματίνια, βραστό αυγό, σερβίρετε με βινεγκρέτ από κόκκινο κρασί.



Build your Salad with...



Προσθέστε στην σαλάτα σας...

Avocado ^{1/2} | Αβοκάντο ^{1/2}  3.00Goat's Cheese ^{60gr} | Κατσικίσιο τυρί ^{60gr}  3.25Grilled Chicken ^{200gr} | Κοτόπουλο σχάρας ^{200gr}   7.00

Prices are inclusive of VAT & Taxes / Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Prices marked with  are not part of the All Inclusive and ½ Board PackagesΤιμές σημειωμένες με  δεν συμπεριλαμβάνονται στο All Inclusive και ½ Board Πακέτο

HOT APPETIZERS

€

Homemade BBQ Chicken Wings ^{6 pcs}

8.50

Σπιτικές φτερούγες Κοτόπουλου με σάλτσα μπάρμπεκιου.



Buffalo Spicy Chicken Wings ^{6 pcs}

9.00

Served with Blue Cheese Sauce.

Φτερούγες από κοτόπουλο σε πικάντικη σάλτσα "Buffalo" σερβίρονται με σάλτσα από τυρί τύπου ροκφόρ.



Baked Mozzarella Sticks ^{6 pcs}

9.00

Baked Mozzarella Cheese with Tomato Sauce.

Μοτσαρέλλα στο φούρνο με σάλτσα ντομάτας.



Chicken Tenders

9.50

Panko-crusted Marinated Chicken Tenders with Honey Mustard Sauce.

Μαριναρισμένα τραγανά φιλετάκια απο κοτόπουλο με σάλτσα από μέλι και μουστάρδα.



Peppered Calamari

14.00

Fried Baby Calamari with Jalapeño Peppers and served with Sriracha Mayonnaise.

Τηγανητό καλαμάρι με καυτερές πιπεριές "Jalapenos", σερβίρετε με πικάντικη μαγιονέζα "Σριράτσα."



German Sausage Platter

22.00

Authentic, Spicy & Cheese "Bratwurst" Sausages, served with a selection of Mustards, Pickles & "Sauerkraut."

Πιατέλα απο αυθεντικά με τυρί πικάντικα λουκάνικα "Bratwurst", σερβίρετε με ποικιλία από μουστάρδες, τουρσί και ξινολάχανο.



Prices are inclusive of VAT & Taxes / Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Prices marked with  are not part of the All Inclusive and ½ Board Packages

Τιμές σημειωμένες με  δεν συμπεριλαμβάνονται στο All Inclusive και ½ Board Πακέτο

Dips & Nachos12.00

Tortilla Nachos with Guacamole, Sour Cream & Cheese Sauce.
Νάτσο tortίγιας με γουακαμόλε, ξινόκρεμα και σάλτσα τυριού.



Selection of Dips3.50

Επιλογή από αλοιφές
Guacamole | Γουακαμόλε



Sour Cream | Ξινόκρεμα



Cheese Sauce | Σάλτσα τυριού



Chicken Quesadilla14.50

Chicken in a Flour Tortilla, Fajita Sauce, Cheddar Cheese, topped with Guacamole, Sour Cream and garnished with Cilantro & Spring Onions.
Κοτόπουλο σε tortίγια με σάλτσα “φαχίτας” και γέμιση από κρεμώδες τυρί τσένταρ, σερβίρετε με γουακαμόλε, ξινόκρεμα και γαρνίρετε με κόλιανδρο και φρέσκα κρεμμυδάκια.



Baked Anoi Nachos15.50

Tortilla Nachos topped with Melted Cheese and served with Sour Cream, Guacamole, Sweetcorn, Black Beans, Spring Onions, Sliced Jalapeño Peppers & Fresh Coriander.
Νάτσος από tortίγια σερβίρονται με λιωμένο τυρί, ξινόκρεμα, γουακαμόλε, καλαμπόκι, μαύρα φασόλια, φρέσκα κρεμμυδάκια, πικάντικες πιπεριές “Jalapenos” και φρέσκο κόλιανδρο.



Add Chicken...3.50

Προσθέστε κοτόπουλο...



Fajita Wraps**Choose your favourite Fajita...**

Served sizzling with Onions & Peppers accompanied by Sour Cream, Guacamole, Spring Onions, Tomatoes, Olives, Lettuce, Jalapeños Peppers & Warm Tortillas.



Σερβίρονται ζεστές με πιπεριές, κρεμμύδια και συνοδεύονται με γουακαμόλε, δροσερή ξινόκρεμα, φρέσκα κρεμμυδάκια, ντομάτες, ελιές, μαρούλι, πιπιεριές "χαλαπένιος" και ζεστές tortillas.

Επιλέξτε την αγαπημένη σας γέμιση...

With Vegetables | Λαχανικών 16.00



With Prawns | με Γαρίδες 22.00



With Chicken | με Κοτόπουλο 19.50

With Beef | με Βοδινό 20.50

SEAFOOD**Baby Calamari****20.00**

Deep-fried Calamari with French Fries, Side Salad & Sweet Chilli Sauce.

Τηγανητό καλαμάρι με σαλάτα, τηγανητές πατάτες και γλυκιά σάλτσα από γλυκό τσίλι.

**Anoi-style Fish & Chips****22.50**

Tempura Battered Cod with French Fries & Tartar Sauce.

Φιλέτο μπακαλιάρου σε τραγανό κουρκούτι με τηγανητές πατάτες και σάλτσα ταρτάρ.

**Cajun Norwegian Salmon****24.50**

Fillet of Salmon with Cajun Spices, Maple Compound Butter,

Mexican Wild Rice & Seasonal Vegetables.

Φιλέτο σολομού με μπαχαρικά "Cajun", βούτυρο με σιρόπι σφενδάμου, άγριο ρύζι και λαχανικά εποχής.



Prices are inclusive of VAT & Taxes / Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Prices marked with  are not part of the All Inclusive and ½ Board Packages

Τιμές σημειωμένες με  δεν συμπεριλαμβάνονται στο All Inclusive και ½ Board Πακέτο

Grilled Chicken Breast 19.00

Marinated Chicken Breast served with Seasonal Vegetables,
French Fries & Olive Oil with Lemon Sauce.
*Μαριναρισμένο φιλέτο κοτόπουλου στην σχάρα με λαχανικά εποχής και
τηγανητές πατάτες συνοδεύεται με λαδολέμονο.*



Grilled Pork Chop ^{800gr} 24.00

Marinated Pork Chop with BBQ Sauce, French Fries,
Seasonal Vegetables, served with Olive Oil & Lemon Sauce.
*Μαριναρισμένη μπριζόλα στην σχάρα με σάλτσα μπάρμπεκιου, λαχανικά εποχής, τηγανητές
πατάτες συνοδεύεται με σάλτσα από λαδολέμονο.*



BBQ Spare Ribs 25.00

Pork Spare Ribs marinated with our Homemade BBQ Sauce, served with
Coleslaw Salad, French Fries & Sesame Seeds.
*Χοιρινά παιδάκια μαριναρισμένα στην δική μας σάλτσα μπάρμπεκιου, σερβίρονται με
σαλάτα κόσλοου και τηγανητές πατάτες.*



Slow Beer-braised Pork Shank 25.00

Sauerkraut, Pickles, Homemade Potato Wedges, Variety of Mustards.
*Σιγοβρασμένο τρυφερό Χοιρινό κότσι με ξινολάχανο "Sauerkraut", αγγουράκια τουρσί, σπιτικές
πατάτες "wedges" συνοδεύετε με ποικιλία από μουστάρδες.*



Lamb Chops ^{400gr} 36.50

Grilled Marinated Lamb Chops served with Grilled Vegetables & French Fries.
*Μαριναρισμένα αρνίσια παιδάκια στη σχάρα, συνοδεύονται με
λαχανικά στην σχάρα και τηγανητές πατάτες.*



USDA Sirloin. ^{300gr} 43.00

A well-marbled Tender Sirloin Steak cooked to perfection, served with
Seasonal Vegetables & Homemade Potato Wedges.
*Εξαιρετικής ποιότητας Βοδινό κόντρα φιλέτο, σερβίρετε με λαχανικά εποχής
και σπιτικές πατάτες wedges.*



Veal Chop ^{400gr} 45.00

Grilled Veal Chop, Seasonal Vegetables, Homemade Potato Wedges, Bearnaise Sauce & Mustard.
*Τρυφερή μπριζόλα σχάρας από μοσχαράκι γάλακτος σερβίρετε με λαχανικά εποχής, σπιτικές
πατάτες «wedges», σάλτσα από «Bearnaise» και μουστάρδα.*



Choose from our selection of Sauces: 3.50

Προσθέστε την σάλτσα της αρεσκείας σας...

Mushroom Sauce | Μανιταριών

Pepper Sauce | Πιπεράτη

Béarnaise Sauce | Μπερνέζ

BURGERS & SANDWICHES

€

Crispy Chicken Burger

19.00

Panko-crusted Chicken Tenders with Sriracha Mayonnaise, Lettuce, Tomatoes, Onions, served in a Brioche Bun with Curly Fries & Coleslaw Salad.

Κοτόπουλο πανέ με καπύρα πάνκο, με πικάντικη μαγιονέζα “sriracha”, μαρούλι, ντομάτα, κρεμμύδι σερβίρετε με αφράτο ψωμάκι μπριός, σαλάτα κόσλοου και στριφτές τηγανητές πατάτες.



Angus Beef Burger 250gr

20.00

Prime Chargrilled Angus Beef Burger served in a Brioche Bun with BBQ Sauce, Coleslaw Salad & Curly Fries.

Burger με μοσχαρίσιο κρέας Άνγκους στην σχάρα σε αφράτο ψωμάκι μπριός με σάλτσα μπάρμπεκιου, σαλάτα κόσλοου και στριφτές τηγανητές πατάτες.



Steak & Cheese Sandwich

25.00

Chargrilled Sirloin Steak with Mushrooms, Whiskey Caramelised Onions, Cheddar Cheese and served in Toasted Ciabatta Bread with Curly Fries & Coleslaw Salad.

Βοδινό κόντρα φιλέτο με μανιτάρια, καραμελωμένα κρεμμύδια σε ούισκυ, τυρί τσένταρ, σερβίρετε σε ζεστό ψωμί “τσιαπάτα” με στριφτές τηγανητές πατάτες και σαλάτα κόσλοου.



Add to your Burger or Sandwich...

- Προσθέστε...
- Bacon | Μπέικον 

1.50
- Caramelised Onions | Καραμελωμένα κρεμμύδια 

1.50
- Cheddar Cheese | Τυρί τσένταρ 

1.50

SIDE DISHES

€

- French Fries

Τηγανητές πατάτες



5.00
- Mexican Wild Rice

Άγριο ρύζι



5.00
- Coleslaw Salad

Κόσλοου σαλάτα



4.00
- Grilled Vegetables

Λαχανικά σχάρας



5.00
- Side Salad

Μικρή σαλάτα

5.00
- Curly Fries

Τηγανητές στριφτές πατάτες



6.00

BEVERAGE LIST

APERITIFS ^{4CL}

€

MARTINI	5.50
Rosso or Bianco or Extra Dry	
OUZO PLOMARI	6.00
CAMPARI	6.50
PERNOD RICARD	6.50
PIMM'S N°1	6.50

SPIRITS ^{4CL}

GIN

GORDON'S	7.00
GORDON'S PREMIUM PINK	7.50
BOMBAY SAPPHIRE	7.50
TANQUERAY	8.00
TANQUERAY ^{NO. TEN}	10.00
TANQUERAY ALCOHOL FREE 0.0%	8.00
BULLDOG	8.50
THE BOTANIST	9.00
HENDRICK'S	10.00
SILENT POOL	11.00
GIN MARE	12.00
MONKEY 47	13.50

VODKA

SMIRNOFF	7.00
ABSOLUT	7.00
STOLI	7.00
ABSOLUT	7.00
GREY GOOSE	11.00
BELVEDERE	11.00

RUM

BLANCO	
BACARDI	7.50
HAVANA CLUB 3 ANOS	7.50

DARK

BACARDI BLACK	8.00
CAPTAIN MORGAN DARK	8.00
CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD	8.00
HAVANA CLUB ^{7 ANOS}	9.00

SPIRITS ^{4CL}

€

TEQUILA

WHITE

JOSE CUERVO CLASICO

7.50

GOLD

OLMECA GOLD

9.00

Premium Tequila

WHISKIES ^{4CL}

BLENDED

J&B

8.00

FAMOUS GROUSE

8.00

JOHNNIE WALKER RED LABEL

8.00

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

9.00

CHIVAS REGAL 12 YEARS OLD

9.00

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

23.00

SINGLE MALT

GLENFIDDICH 12 YEARS OLD

9.00

GLENFIDDICH 15 YEARS OLD

12.00

GLENFIDDICH 18 YEARS OLD

19.00

MACALLAN 12 YEARS OLD

19.00

IRISH

JAMESON

8.00

BOURBON & TENNESSEE

FOUR ROSES

8.00

JIM BEAM

8.00

JACK DANIEL'S

9.00

EAUX DE VIE ^{4CL}

ZIVANIA ^{LOCAL}

5.00

GRAPPA

6.50

	€	€
BEERS	25cl	50cl
DRAUGHT		
KEO	4.00	5.50
CARLSBERG	4.00	5.50
ESTRELLA	4.50	6.50
HOFBRÄU WEISSBIER	4.50	6.50
BLUE MOON	4.50	6.50
GUINNESS	4.50	6.50
BOTTLED		
KEO ^{33CL}		5.00
CARLSBERG ^{33CL}		5.00
CARLSBERG ^{33CL} ALCOHOL FREE 0.0		5.00
ERDINGER ^{50CL}		7.00
CORONA ^{35CL}		6.00
HEINEKEN ^{33CL}		6.00
HOFBRAU ORIGINAL ^{50CL}		7.00
HOFBRAU DUNKEL ^{50CL}		7.00
CIDERS		
KOPPARBERG ^{33CL}		6.00
Strawberry & Lime		
SOMERSBY ^{33CL}		6.00
ALCOPOPS		
SMIRNOFF ICE ^{27.5CL}		6.00
ENERGY DRINKS		
RED BULL ^{25CL}		4.50
RED BULL SUGAR FREE ^{25CL}		4.50
ENERGY DRINKS AS A MIXER ^{25CL}		3.00
COGNAC & BRANDIES ^{4CL}		
KEO V.S.O.P		6.50
FIVE KINGS		7.00
METAXA 5 ★		7.50
METAXA 7 ★		8.50
HENNESSY V.S		9.50
COURVOISIER V.S.O.P		10.50
DIGESTIVES ^{4CL}		
FERNET BRANCA		6.50
JÄGERMEISTER		6.50
UNDERBERG ^{2CL}		7.00

€

LIQUEURS ^{4CL}

FILFAR	7.00
Orange Liqueur	
DISARONNO AMARETTO	7.00
Almond Liqueur	
BAILEY'S	7.00
Irish Cream	
COINTREAU	7.00
Orange Flavoured Triple Sec	
DRAMBUIE	7.00
GRAND MARNIER	7.00
Fine Cognac & Bitter Orange Liqueur	
ARCHER'S	7.00
Peach Schnapps	
KAHLÚA	7.00
Coffee Liqueur	
TIA MARIA	7.00
Coffee Liqueur	
MALIBU	7.00
Coconut Flavoured Liqueur	
SAMBUCA	7.00
Black or White	
SOUTHERN COMFORT	7.00
Fruit Flavoured Whiskey Liqueur	
CHAMBORD	8.50
Raspberry Liqueur	
SKINOS	8.50
Mastiha Liqueur	

SOFT DRINKS & JUICES

SOFT DRINKS ^{25CL}	3.50
FRUIT JUICES ^{25CL}	3.50
Cranberry Apple Orange Pineapple Grapefruit	
PREMIUM SODAS & TONIC WATERS ^{3 CENTS 20CL}	4.50
Tonic Water Dry Tonic Water Aegean Tonic Pink Grapefruit Soda	
ICED TEA ^{25CL}	3.50
Peach or Lemon	
SOFT DRINKS OR JUICES AS A MIXER ^{25CL}	1.50
PREMIUM SODAS & TONIC WATERS AS A MIXER ^{3 CENTS 20CL}	2.50

WATER

MINERAL WATER ^{50CL}	2.00
MINERAL WATER ^{100CL}	3.50
ACQUA PANNA ^{IMPORTED STILL WATER 50CL}	3.50
ACQUA PANNA ^{IMPORTED STILL WATER 100CL}	5.00
SPARKLING WATER ^{33CL}	3.50
SPARKLING WATER ^{75CL}	5.00

COFFEE & TEA

€

HOT BEVERAGES

CYPRUS COFFEE	3.50
INSTANT COFFEE	4.00
FILTER COFFEE	5.00
ESPRESSO	3.50
DOUBLE ESPRESSO	4.50
CAPPUCCINO 	5.00
TEA SELECTION	4.50
HOT CHOCOLATE 	5.00

COLD BEVERAGES

FRAPPÉ	5.00
FREDDO ESPRESSO	5.00
FREDDO CAPPUCCINO	5.00

PUT A LITTLE SPIRIT IN YOUR COFFEE

IRISH COFFEE 	8.50
CALYPSO COFFEE 	8.50

SHOTS ^{2CL}

BABY GUINNESS 	8.00
Kahlúa Baileys	
B-52 	8.00
Irish Cream Coffee Liqueur	
JÄGERBOMB	8.00
Jägermeister Energy Drink	

MOCKTAILS

CINDERELLA	7.50
Pineapple Juice Orange Juice Grenadine Soda Water	
NOVEMBER SEA BREEZE	7.50
Cranberry Juice Apple Juice Fresh Lime Juice Soda Water	
SUN KISSED VIRGIN  	7.50
Orange Juice Pineapple Juice Fresh Lime Juice Almond Syrup	
STRAWBERRY VIRGIN MOJITO	8.50
Strawberry Purée Mint Leaves 7Up	
VIRGIN PINA COLADA	8.50
Pineapple Juice Fresh Cream Coconut Milk	

COCKTAILS

€

SPARKLING COCKTAILS

BELLINI

Prosecco | Peach Juice

12.50

APEROL SPRITZ

Prosecco | Aperol | Soda Water

13.50

HUGO

Prosecco | Elderflower Syrup | Soda Water | Mint Leaves

12.50

ANOI PREMIUM COCKTAILS

CUBA LIBRE SPECIAL

Havana Club 7 Y.O | Coke | Lime

14.50

MONKEY SMASH

Monkey 47 | Basil Leaves | Lemon Juice | Sugar

18.00

MACALLAN'S CLASSIC SOUR

Macallan 12 Y.O | Lemon Juice | Sugar Syrup | Angostura Drops

25.00

ROYAL PORNSTAR MARTINI

Grey Goose Vodka | Passoa Liqueur | Passion Fruit Purée | Fresh Lime | Moët et Chandon 20cl

47.00

SIGNATURE COCKTAILS

ANOI SUNSET

Smirnoff | Cranberry Juice | Grapefruit Juice | Passion Fruit Liqueur

11.00

TRADITIONAL CYPRUS COCKTAIL

Zivania | Passion Fruit Purée | Apple Juice | Fresh Lime Juice

11.00

RASPBERRY COSMOPOLITAN

Absolut Raspberry Vodka | Fresh Raspberries | Fresh Lime Juice | Triple Sec | Cranberry Juice

12.00

MASTIHA SOUR

Skinos Liqueur | Apple Juice | Fresh Lime Juice

12.00

CLASSIC COCKTAILS

NEW YORK SOUR

Jim Beam | Fresh Lemon Juice | Dash of Red Wine | Sugar Syrup

11.00

LADY AFFAIR

Havana 3 Anos | Lychee Purée | Ginger Ale

11.00

GRANDPA'S SECRET

Jose Cuervo Classico | Peppermint Leaves | Strawberry Juice | Orange Juice | Cranberry Juice

11.00

COLLINS

Bombay Sapphire | Strawberry Purée | Fresh Lime Juice | Ginger Ale

11.00

PASSOA SOUR

Passoa Liqueur | Passion Fruits | Fresh Lemon Juice

11.00

COSMOPOLITAN

Absolut Vodka | Triple Sec | Fresh Lime Juice | Cranberry Juice

11.00

MOJITO

Havana Club 3 Anos | Fresh Mint Leaves | Brown Sugar | Fresh Lime Wedges | Soda Water

11.00

SEX ON THE BEACH

Absolut Vodka | Peach Schnapps | Orange Juice | Cranberry Juice

11.00

COCKTAILS

CLASSIC COCKTAILS

€

BRANDY SOUR

Brandy | Fresh Lemon Juice | Lemon Squash | Angostura Bitters | Soda Water

11.00

PIMM'S COCKTAIL

Pimm's No. 1 | Sprite | Mint Leaves | Orange | Strawberry | Cucumber

11.00

TICKLISH KISS



Peach Schnapps | Disaronno Amaretto | Fresh Lime | Cranberry Juice | Pineapple Juice

11.00

NEGRONI

Bombay Sapphire | Campari | Martini Rosso

11.00

CAIPIRINHA

Cachaça Brazilian Rum | Fresh Lime Wedges | Brown Sugar

11.00

PINA COLADA



Bacardi Rum | Pineapple Juice | Coconut Milk | Coconut Liqueur

11.00

APPLE MARTINI

Absolut Vanilla Vodka | Muddled Fresh Apples | Green Apple Syrup | Apple Juice

11.00

ESPRESSO MARTINI

Absolut Vanilla Vodka | Coffee Liqueur | A Shot of Espresso

11.00

FROZEN MARGARITAS

Strawberry or Passion Fruit or Raspberry

12.00

BLOODY MARY



Smirnoff Vodka | Tomato Juice | Fresh Lime | Worcestershire Sauce | Salt | Pepper | Tabasco | Celery

11.00

OLD FASHIONED

Four Roses Bourbon | Sugar | Angostura Bitters | Fresh Lemon Juice

11.00

FROZEN DAIQUIRI

Strawberry or Passion Fruit or Raspberry

12.00

CHOOSE YOUR MOJITO...

Strawberry or Passion Fruit or Raspberry

12.00

Havana Club 3 Anos | Fresh Mint Leaves | Brown Sugar | Lime Wedges | Soda Water

LONG ISLAND ICED TEA

Rum | Tequila | Vodka | Gin | Cointreau | Dash of Coke

12.50

MAI TAI

Captain Morgan Spiced Rum | Fresh Lime | Orgeat Syrup | Orange Juice | Pineapple Juice | Grenadine | Angostura Bitters

12.50

PORNSTAR MARTINI

Absolut Vanilla Vodka | Fresh Lime | Passoa Liqueur | Sparkling Wine | Fresh Passion Fruit

14.00

GIN & TONIC (NON-ALCOHOLIC)

Tanqueray 0.0% | Tonic Water

11.00

Prices are inclusive of VAT & Taxes / Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Prices marked with ▲ are not part of the All Inclusive and ½ Board Packages

Τιμές σημειωμένες με ▲ δεν συμπεριλαμβάνονται στο All Inclusive και ½ Board Πακέτο



Aphrodite Hills