

## *Our Story*

In the heart of Larnaca, just across from the Archaeological Museum, The Muzeum is an all-day bar-restaurant inspired by the flavours of Cyprus and Greece.

Here, food and culture go hand in hand. Tradition meets creativity, and every dish is made from scratch using honest, seasonal ingredients. We work closely with local producers and wineries to celebrate the best of the island.

The menu is led by Executive Chef Alexandros Tzimos, with over 25 years of experience in Greece and the UK.

---

Στην καρδιά της Λάρνακας, ακριβώς απέναντι από το Αρχαιολογικό Μουσείο, το Muzeum είναι ένα all-day bar-restaurant εμπνευσμένο από τις γεύσεις της Κύπρου και της Ελλάδας.

Εδώ, το φαγητό και ο πολιτισμός συμβαδίζουν. Η παράδοση συναντά τη δημιουργικότητα, και κάθε πιάτο ετοιμάζεται από την αρχή, με αγνά και εποχιακά υλικά. Συνεργαζόμαστε στενά με τοπικούς παραγωγούς και οινοποιεία για να αναδείξουμε τα καλύτερα γαστρονομικά στοιχεία του νησιού.

Το μενού επιμελείται ο Executive Chef Αλέξανδρος Τζίμος, με πάνω από 25 χρόνια εμπειρίας στην Ελλάδα και το Ηνωμένο Βασίλειο.

## Our Brunch

Monday to Friday: 09:00 – 12:30  
Weekends & Public Holidays: 09:00 – 13:00

### «Μπούκκωμα» Cypriot brunch



12.00 / one person  
23.00 / two people

Cypriot sausage, halloumi, fried eggs, olives, mushrooms, grilled tomato, lountza, mosfilo jam and bread.

Κυπριακό λουκάνικο, αιγοπρόβειο χαλούμι, τηγανιτά αυγά, ελιές,μανιτάρια, ψητή ντομάτα, λούντζα, μαρμελάδα μόςφιλου και ψωμί.

### Shakshuka eggs with Feta Cheese



14.50

Baked eggs with tomato, spices, and feta. Served with toasted bread.

Ανατολίτικα αυγά με ντομάτα, μπαχαρικά και φέτα. Σερβίρεται με καπίρα.

### Fried Eggs



9.50

Fresh fried potatoes topped with Limnos feta and fried eggs.

Φρεσκοκομμένες τηγανιτές πατάτες με φέτα Λήμνου και αυγά τηγανιτά.

### Smoked salmon



11.00

Multigrain bread with smoked salmon, sour cream cheese, pickled cucumber, crispy radish and herbs.

Πολύσπορη φέτα ψωμιού με καπνιστό σολομό, όξινη κρέμα τυριού, πίκλα αγγούρι, τραγανό ραπανάκι και μυρωδικά.

### Green Omelette



10.50

Omelette with spinach, kale, green peppers, served with bread, cherry tomatoes, manouri cheese, pickled zucchini, pumpkin seeds and dried egg yolk powder.

Ομελέτα με σπανάκι, λαχανίδα, πράσινες πιπεριές, σερβίρεται με ψωμί cherry ντοματίνια, μανούρι, πίκλα κολοκυθάκι, κολοκυθόσπορους και πούδρα αποξηραμένου κρόκου.

### Eggs Royale



11.50

2 poached eggs on fitness wholegrain bread, mesclun, avocado dip, smoked salmon and hollandaise sauce.

2 ποσέ αβγά, πάνω σε fitness πολύσπορο ψωμάκι, μεσκλάν, ντιπ αβοκάντο, καπνιστό σολομό και hollandaise sauce.

### Cereals Avocado Toast



10.50

Cypriot avocado with marinated mushrooms, cherry tomatoes, lime, coriander and poached egg.

Κυπριακό αβοκάντο, με μαριναρισμένα μανιτάρια, ντοματίνια, μοσχολέμονο, κόλιανδρο και ποσέ αβγό.

### Make your Own: Omelette / white Omelette / Scrambled

6.50

Served with bread.

Σερβίρεται με ψωμί.

### Add to your brunch

Feta	2.00	Avocado	2.00	Αβοκάντο	2.00	Φέτα	2.00
Egg	1.00	Halloumi (1)	1.50	Αιγοπρόβειο Χαλούμι (1)	1.50	Αυγό	1.00
Salmon	2.00	Sausage	1.00	Λουκάνικο	1.00	Σολομό	2.00
Bacon	1.00	Loutza	1.00	Λούντζα	1.00	Μπέικον	1.00

For allergies, please refer to the last page. For any severe allergies, please inform our staff. Prices are in euros and include all taxes.

Για αλλεργίες, παρακαλώ ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα. Για σοβαρές αλλεργίες, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

## Sweet Dreams

### Butter Croissant 2.50

Add Chocolate + €1  
Add Μαρμελάδα μόςφιλο + €1

Προσθέστε σοκολάτα + €1  
Προσθέστε μαρμελάδα μόςφιλο + €1

### French Toast Tsoureki (VE) 8.50

Sweet brioche bread with vanilla ice cream.  
French toast τσουρέκι με παγωτό βανίλια.



### Croissant with Bougatsa Cream (VE) 8.00

Croissant filled with bougatsa cream, topped with icing sugar and cinnamon.

Croissant με κρέμα μπουγάτσας, άχνη και κανέλα.

Add Nutella + €1  
Προσθέστε Nutella + €1



### Loukoumades Profiterole (V) 8.00

Loukoumades filled with vegan crème pâtissière, vegan chocolate sauce, and praline cremeux.

Served with roasted almond flakes.

Λουκουμάδες, γεμιστοί με vegan creme patissiere, vegan σος σοκολάτας και cremeux πραλίνας.

Σερβίζονται με καβουρντισμένο φιλέ αμυγδάλου.



### Yog - Art (VE) 8.00

Yogurt, white chocolate, seasonal fruits, hazelnut, granola, honey and cinnamon.

Γιαούρτι, λευκή σοκολάτα, φρούτα εποχής, φουντούκι, κρικόλα, μέλι και κανέλα.



### Cake of the day 4.00

## Pancakes

### New York Pancakes 8.50

Maple Syrup, fried eggs and bacon.

Σιρόπι σφενδάμου, τηγανιτά αυγά και μπέικον.



### Chocolate Lovers Pancake (VE) 8.50

Chocolate, biscuit and banana.

Σοκολάτα, μπισκότο και μπανάνα.



### Forest Orchard Pancakes 9.50

Pancake, Berry Compote, Raspberry Curd, Fresh Berries, Stewed Apples, Yogurt.

Πανκέικ, ομπόστα Μούρων, Κρέμα Βατόμουρο, Φρέσκα Μούρα, Καραμελωμένα Μήλα, Γιαούρτι.



### The Campfire Bliss Pancake (VE) 9.50

Pancake, Peanut Butter, Cookie Crumbs, Orange, Banana, Strawberry, Burnt Marshmallow, chocolate Maple syrup and Vanilla Gelato.

Πανκέικ, Φυστικοβούτυρο, Τρίμμα Μπισκότου, Πορτοκάλι, Μπανάνα, Φράουλα, Καμμένο Marshmallow, Σοκολάτα, Σιρόπι Σφενδάμου, Παγωτό Βανίλια,



### The Lotus Cheese Pancake (VE) 9.50

Pancake, Cream Cheese, Lotus Spread, Lotus Biscuits

Πανκέικ, Τυρί Κρέμα, Άλειμμα Lotus, Μπισκότα Lotus



### Vanilla Gelato ( 1 Scoop ) 2.00

For allergies, please refer to the last page. For any severe allergies, please inform our staff. Prices are in euros and include all taxes.

Για αλλεργίες, παρακαλώ ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα. Για σοβαρές αλλεργίες, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

# All Day Menu

## Sandwiches

Add fresh Cypriot potatoes + €2  
Προσθέστε φρέσκες Κυπριακές πατάτες + €2

**Toast**   3.00

Toast with cheese and turkey.  
Τοστ με τυρί και γαλοπούλα.

**Mediterranean Focaccia**       8.50

Focaccia with smoked lountza, halloumi, tomato and basil pesto.  
Φοκάτσια με καπνιστή λούντζα, χαλούμι, ντομάτα και πέστο βασιλικού.

**The Ultimate Indulgence**       9.50


Sandwich with slow cooked pork, caramelized onions, goat cheese, pickled cucumber and horseradish cream.  
Σάντουιτς με σιγομαγειρεμένο χοιρινό, καραμελωμένα κρεμμύδια, κατσικίσιο τυρί, πίκλα αγγούρι και κρέμα αγριοράπανο.

**Egg Sandwich in brioche toast bread**        8.50

Brioche bread toasted with egg salad, Cypriot avocado, basil pesto and sun-dried tomato.  
Τοστ με αυγοςαλάτα σε brioche ψωμί, Κυπριακό αβοκάντο, πέστο βασιλικού και λιαστή ντομάτα.

## Homemade Burgers

Served with fresh Cypriot potatoes.  
Σερβίρονται με φρέσκες Κυπριακές πατάτες.

**Beef Burger**       16.50

Black Angus burger in a brioche bun with tomato jam, cheddar cheese and remoulade sauce.  
Black Angus burger σε brioche ψωμάκι με μαρμελάδα ντομάτας, cheddar και σάλτσα remoulade.

**Chicken-Bacon Burger**       15.50

Chicken and bacon burger in a brioche bun, with bacon, cheddar, and cranberry sauce.

Burger κοτόπουλου-μπέικον σε brioche ψωμάκι, με μπέικον, cheddar και σάλτσα cranberry.

Add Cheddar	1.00	Πρόσθεσε τσένταρ	1.00
Add fried egg	1.00	Πρόσθεσε τηγανητό αυγό	1.00
Add bacon	1.00	Πρόσθεσε τραγανό μπέικον	1.00
Add patty (100g)	2.50	Πρόσθεσε μπιφτέκι (100γρ)	2.50

For allergies, please refer to the last page. For any severe allergies, please inform our staff. Prices are in euros and include all taxes.  
Για αλλεργίες, παρακαλώ ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα. Για σοβαρές αλλεργίες, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

## Salads

**MuZeum Salad** (VE) (P) (G) (S) (A) 12.00

Mesclun, apple smith, beetroot, goat cheese, pomegranate, grape molasses dressing and caramelized walnuts.  
Μεσκλάν, πράσινο μήλο, παντζάρι, κατσικίσιο τυρί, ρόδι, ντρεσινγκ από πετιμέζι και καραμελωμένα καρύδια.

**Burrata** (VE) (P) (G) (S) (A) 13.50

Cherry tomatoes, Buffalo burrata, basil dressing, balsamic cream and caramelized hazelnuts.  
Ντοματίνια, Βουβαλίσια μπουράτα, σάλτσα Βασιλικού, κρέμα βαλσάμικου και καραμελωμένα φουντούκια.

**Garden Lettuce, Feta & Walnut Preserve** (VE) (P) (G) (S) (A) 12.00

Baby gem, candied walnuts, fresh spring onion, feta dressing and sumac.  
Καρδιές μαρουλιού, γλυκό του κουταλιού καρυδάκι, φρέσκα κρεμμυδάκια, ντρεσινγκ φέτας και σουμάκι.










































**Cypriot Dakos** (VE) (P) (G) (S) (A) 11.00

Tomato, cucumber, red onion, olive powder, feta, fresh herbs & coriander seeds. Served with carob rusks.  
Ντομάτα, αγγουράκι, κόκκινο κρεμμύδι, χόμα ελιάς, φέτα, φρέσκα μυρωδικά και σπόρους κόλιανδρου.  
Σερβίρεται με παξιμαδάκια χαρουπιού.

Add chicken to your salad	2.50
Add salmon to your salad	5.00
Προσθέστε κοτόπουλο στην σαλάτα σας	2.50
Προσθέστε σολομό στην σαλάτα σας	5.00

*Delicious and healthy salad, freshly cut using the multi-functional SALADMASTER machine.*

## To Share

<b>Smoked White Tarama</b> 	7.00
Tarama spread with bottarga and bread. Λευκός καπνιστός ταραμάς με αυγοτάραχο και ψωμί.	
<b>Feta Nest With Honey</b>    	8.50
Feta nest, honey, sesame seeds, chilli and coriander. Τραγανή φωλιά φέτας με μέλι, σουσάμι, τσίλι και κόλιανδρο.	
<b>Arancini Trahana</b>    	9.50
Trahana croquettes with wild mushrooms, thyme & truffle flavoured gruyère creme and pickled shimeji mushrooms. Κροκέτες τραχανά με άγρια μανιτάρια, κρέμα γραβιέρας αρωματισμένη με θυμάρι & τρούφα και πίκλα μανιτάρι shimeji.	
<b>Chicken Tacos</b>      	9.00
Crispy chicken, guacamole, mayonnaise, tomato salsa & sweet potato crisps. Τραγανό κοτόπουλο, γουακαμόλε, μαγιονέζα, ταρτάρ ντομάτας και τσιπς γλυκοπατάτας.	
<b>Basil Pesto Calamari</b>   	10.50
Sautéed calamari cut into spaghetti shapes with basil pesto and sun-dried tomato. Καλαμάρι σωτέ, κομμένο σε σχήμα σπαγγέτι με πέστο βασιλικού και λιαστή ντομάτα.	
<b>Sautéed Tiger Prawns</b>     	11.50
Sautéed shrimp with cider vinegar, garlic, parsley and smoked paprika. Γαρίδες σωτέ με μηλόξυδο, σκόρδο, μαϊντανό και καπνιστή πάπρικα.	
<b>Octopus with Fava</b>   	11.50
Caramelized octopus with lemony Fava Santorinis. Καραμελωμένο χταπόδι με Φάβα Σαντορίνης και άρωμα λεμονιού.	
<b>Braised Chickpeas &amp; Eggplants</b>     	10.50
Braised chickpeas and eggplants in roasted tomato sauce, with fresh oregano and vegan aioli. Ρεβίθια με μελιτζάνες μπρεζέ, σάλτσα ψητής ντομάτας, φρέσκα ρίγανη και βίγκαν αγιολί.	
<b>Spaghetti al Pomodoro</b>     	11.00
Spaghetti with roasted cherry tomato sauce, fresh herbs and aromatic oil. Σπαγγέτι με σάλτσα από ψητά ντοματίνια, φρέσκα μυρωδικά και αρωματικό λάδι.	
<b>Creamy Chicken &amp; Mushroom Penne</b>     	13.50
Penne with mushrooms, chicken and a light creamy sauce. Πέννες με μανιτάρια, κοτόπουλο και ελαφρία κρεμώδη σάλτσα.	

For allergies, please refer to the last page. For any severe allergies, please inform our staff. Prices are in euros and include all taxes.  
Για αλλεργίες, παρακαλώ ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα. Για σοβαρές αλλεργίες, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

**Wild Mushroom Risotto**     14.50

Risotto with wild mushrooms truffle oil and gruyere cream.

Ριζότο με ποικιλία άγριων μανιταριών, λάδι τρούφας και κρέμα γραβιέρας.

**Shrimp Linguine in Lemon-Basil Bisque**        18.00

Linguine pasta with shrimps cooked in lemon-basil bisque, ouzo and chilli.

Λινγκουίνι με γαρίδες και chilli, μαγειρεμένες σε bisque, με αρώματα λεμονιού, βασιλικού και γλυκάνισου.

**Crispy Kataifi Salmon**        18.50

Roasted salmon in kataifi crust with steamed greens, pickled zucchini and citrus hollandaise.

Ψητός σολομός με κρούστα κανταϊφιού, αχνιστά χόρτα, πίκλα κολοκυθάκι και σάλτσα hollandaise εσπεριδοειδών.

**Velvety Commandaria Chicken**      15.50

Chicken Breast with buttered Freekeh with chick peas, green olives, currants & pistachios, crispy skin, smoked paprika commandaria jus.

Κοτόπουλο στήθος συνοδευόμενο με βουτυράτο φρίκε, ρεβύθι, πράσινη ελιά, σταφίδα μαύρη και χαλεπιανό, τραγανή πέτσα και ντεμι γκλας κουμανταρίας και καπνιστής παπρικας.

**Braised Pork Belly**    15.50

Braised Pork Belly with Maratheftiko jus, taro purée, fried taro and fresh pomegranate.

Χοιρινό Μπέικον μπρεζέ με σάλτσα από τους χυμούς του, με Μαραθεύτικο κρασί, πουρέ κολοκάσι και τηγανιτές πούλλες.

**Ox cheeks**    24.00

Slow cooked ox cheeks with roasted lemon thyme potato purée, pickled onions and mavrodafni jus.

Σιγομαγειρεμένα μάγουλα με πουρέ ψητής πατάτας αρωματισμένης με λεμόνι και θυμάρι, πίκλες κρεμμυδιού, τραγανό ραπανάκι και jus μαυροδάφνης.

**Picanha Black Angus 350gr**       41.00

Beef picanha with ponzu sauce, sriracha mayo and spring onions.

Μοσχαρίσια Picanha με σάλτσα ponzu, μαγιονέζα sriracha και φρέσκο κρεμμυδάκι.

## Sides

Fresh Cypriot potatoes	4.00	Φρέσκες Κυπριακές πατάτες	4.00
Crust baby potatoes	4.00	Τραγανές baby πατάτες	4.00
Seasonal vegetables	4.00	Εποχιακά λαχανικά	4.00
Rice with vegetables	4.00	Ρύζι με λαχανικά	4.00
Roasted potato purée	4.00	Πουρές ψητής πατάτας	4.00
Salad	4.00	Σαλάτα	4.00
























For allergies, please refer to the last page. For any severe allergies, please inform our staff. Prices are in euros and include all taxes.

Για αλλεργίες, παρακαλώ ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα. Για σοβαρές αλλεργίες, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

## Desserts

- Loukoumades profiterole**    8.00  
Loukoumades filled with vegan crème pâtissière, vegan chocolate sauce, and praline cremeux. Served with roasted almond flakes.  
Λουκουμάδες, γεμιστοί με vegan creme patissiere, vegan σος σοκολάτας και cremeux πραλίνας. Σερβίρονται με καβουρντισμένο φιλέ αμυγδάλου.
- Orange pie with chocolate**     8.50  
Orange pie, Chocolate Namelaka, candied orange peels & Swiss meringue.  
Πορτοκαλόπιτα, ναμελάκα σοκολάτας, ελβετική μαρέγκα και φιλέτα πορτοκαλιού και γκρέιπφρουτ.
- Trigona Panoramatos**         8.00  
Crispy syrup - soaked phyllo cones, with fluffy cream, served with pistachios and strawberries.  
Τραγανά Τρίγωνα Πανοράματος με σιροπιαστό φύλλο και αφράτη κρέμα, σερβίρεται με χαλεπιανό και φράουλες.
- Lemon tart**    8.00  
Lemon basil mousse, French meringue, cookie crumble, quince.  
Κρέμα λεμόνι- βασιλικό, Γαλλική μαρέγκα, κραμπλ μπισκότου και κυδώνι.
- Charcuterie and cheese platter**    11.00  
Served with crackers, seasonal fruits and tomato jam.  
Συνοδευόμενο από κράκερς, εποχιακά φρούτα και μαρμελάδα ντομάτας.
- Vanilla Gelato ( 1 Scoop )** 2.00

## For the little ones

- Spaghetti al Pomodoro**       7.00  
Spaghetti with roasted cherry tomato sauce.  
Σπαγγέτι με σάλτσα από ψητά ντοματίνια.
- Crispy Calamari Squid**     7.50  
Crispy calamari squid, with fresh fried potatoes.  
Τραγανό καλαμάρι με φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες.
- Beef burger**        7.50  
Beef burger with ketchup, cheddar cheese and mayonnaise sauce, served in a brioche bun and fresh fried potatoes.  
Μοσχάρισιο burger με τσένταρ, κετσάπ και μαγιονέζα, σε μπριός ψωμάκι με τηγανητές πατάτες.
- Chicken nuggets**       7.50  
Crispy chicken nuggets coated with cornflakes, served with fresh fried potatoes.  
Κοτομπουκιές παναρισμένες με νιφάδες καλαμποκιού, σερβιρισμένες με φρέσκες τηγανητές πατάτες.

## Wine List

### Red

**Dafermou Paparouna** 7.00  
Maratheftiko and Syrah (Btl 187.5ml)  
Lefkara, Larnaca - Cyprus

**Apagorevmenos Karpos Alexandride** 7.50 (Glass 150ml)  
27.00 (Bottle)  
Cabernet Sauvignon - Merlot  
Pella, Macedonia - Greece

**Papaioannou Merlot** 28.00  
Merlot  
Vasa Koilaniou, Lemesos - Cyprus

**Zambartas Mataro - Yiannoudi** 29.00  
Mataro-Yiannoudi  
Agios Amvrosios, Lemesos - Cyprus

**Vlassides Oroman** 36.00  
Yiannoudi  
Koilani, Lemesos - Cyprus

**Domes ATYPON 1** 39.00  
Shiraz and Agiorgitiko  
Larnaka, Cyprus

**Tselepos Avlotopi** 48.00  
Cabernet Sauvignon  
Arcadia, Peloponnese - Greece

**Kyperounta Epos** 54.00  
Syrah-Cabernet Sauvignon  
Kyperounta, Pitsilia - Cyprus

**La Tour Melas Cyrus One** 59.00  
Cabernet Franc-Merlot - Agiorgitiko  
Achinos, Fthiotis - Greece

**Altos Las Hormigas Malbec Reserva** 69.00  
Malbec  
Mendoza - Argentina

**Tommasi Amarone Valpolicella** 89.00  
Corvina-Corvinone - Rondinella  
Veneto - Italy

### White

**Dafermou Paparouna** 7.00  
Xynisteri and Assyrtiko (Btl 187.5ml)  
Lefkara, Larnaca - Cyprus

**Tselepos Mantinia** 7.50 (Glass 150ml)  
26.00 (Bottle)  
Moschofilero  
Mantinia, Peloponnese - Greece

**Tsiakkas Xynisteri** 26.00  
Xynisteri  
Pelendri, Lemesos - Cyprus

**Dafermou Morokanella** 29.00  
Morokanella  
Lefkara, Larnaca - Cyprus

**Nico Lazaridi CHATEAU** 32.00  
Sauvignon Blanc - Assyrtiko - Malagouzia  
Drama, Greece

**Konstantara Malagouzia** 33.00  
Malagouzia - Bio (Organic)  
Portaria, Chalkidiki - Greece

**Domes ATYPON 2** 34.00  
Xynisteri and Assyrtiko  
Larnaka, Cyprus

**Tselepos Melissopetra** 37.00  
Gewurztraminer  
Arcadia - Greece

**Kim Crawford Sauvignon Blanc** 41.00  
Sauvignon Blanc  
Marlborough - New Zealand

**Raoul Gatherin Chablis** 51.00  
Chardonnay  
Chablis, Bourgogne - France

For allergies, please refer to the last page. For any severe allergies, please inform our staff. Prices are in euros and include all taxes.

Για αλλεργίες, παρακαλώ ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα. Για σοβαρές αλλεργίες, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

## Rosé

**Dafermou Paparouna** 7.00  
(Btl 187.5ml)  
Maratheftiko and Syrah  
Lefkara, Larnaca - Cyprus

**Constantinou Levanda  
Medium Dry** 7.50 (Glass 150ml)  
27.00 (Bottle)  
Shiraz - Grenache  
Pera Pedi, Lemesos - Cyprus

**Zambartas Rosé** 29.00  
Cabernet Franc  
Agios Ambrosios, Lemesos - Cyprus

**Tselepos Gris de Nuit** 31.00  
Moschofilero  
Mantinia, Arcadia - Greece

**La Tour Melas Idylle D'Achinos** 39.00  
Syrah - Grenache - Agiorgitiko  
Achinos, Fthiotis - Greece

## Sparkling

**Teresa Rizzi Prosecco D.O.C** 7.00 (btl 20cl)  
Glera  
Veneto, Italy

**Teresa Rizzi Rosé Spumante  
20cl** 7.00 (btl 20cl)  
Pinot Noir, Pinot Blanc  
Veneto, Italy

**Ktima Tselepos Amalia Brut** 38.00  
Moschofilero  
Mantinia, Arcadia - Greece

**Montelvini Prosecco White** 26.00  
Veneto, Italy

**Montelvini Prosecco Rose** 26.00  
Veneto, Italy

## Dessert Wines

**Papaioannou Muscat** 6.00 (Glass 7CL)  
Muscat  
Vasa Koilaniou, Lemesos - Cyprus

**AES Ambelis Commandaria** 7.00 (Glass 7CL)  
Xynisteri - Mavro Ntopio  
Commandaria PDO  
Pera Chorio, Lefkosia - Cyprus

For allergies, please refer to the last page. For any severe allergies, please inform our staff. Prices are in euros and include all taxes.

Για αλλεργίες, παρακαλώ ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα. Για σοβαρές αλλεργίες, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

## Signature Cocktails

### Gin Old Fashioned

11.00

Rangpur Tanqueray, maple syrup, cucumber bitters, coriander oil

Sweet: ●●○○○ Boozy: ●●●○○

A refined twist on the classic bourbon cocktail – citrusy gin meets rich maple sweetness, cucumber notes, and a hint of aromatic coriander. Smooth, balanced, and effortlessly complex.

### Virgin & Tonic

9.00

Tanqueray 0.0, Indian Tonic

Sweet: ●●○○○ Bitter: ●●○○○

A sophisticated alcohol-free alternative featuring Tanqueray 0.0 and crisp Indian tonic. Perfectly balanced with vibrant botanicals and a refreshing bitterness—full of flavor, none of the alcohol.

### Garden No. 5

11.50

Zivania, spiced apple liqueur, apple juice, cucumber juice, elderflower syrup, lemon juice, ginger beer

Sweet: ●●●○○ Sour: ●●○○○  
Fresh: ●●●○○

A garden-fresh blend where crisp cucumber and juicy apple come alive alongside floral elderflower and bright lemon. At its heart lies Cypriot zivania and warming spiced apple liqueur, creating a refreshing yet layered cocktail full of natural vibrancy and

### Cinnamon Sour

11.50

Bourbon whiskey, agave-infused cinnamon syrup, fresh lime

Sweet: ●●●○○ Sour: ●●●○○

A warm twist on the classic whiskey sour smooth whiskey meets agave's natural sweetness and the cozy warmth of cinnamon, elevated by a sharp kick of lime. Refreshingly layered.

### Strawberry Inferno

11.50

Tequila Blanco, strawberry chilli cordial, triple sec, lime juice

Sweet: ●●●○○ Sour: ●●●○○  
Spicy: ●●●○○

A lively fusion of tequila and strawberry chilli cordial, where the sweetness of ripe strawberries meets a bold spicy kick, balanced by the aromatic hint of mastiha and finished with a zesty lime brightness.

### Cyprus Negroni

11.50

Commandaria, gin, yuzu curaçao, Gin Limone

Sweet: ●●●○○ Bitter: ●●○○○  
Boozy: ●●●○○

A refined twist on the classic Negroni, where the rich, sweet depth of traditional Commandaria meets the citrusy brightness of gin and the exotic tang of yuzu curaçao. Smooth, balanced, and effortlessly complex with subtle aromatic layers.

### Citrus Noire

11.50

Vodka, grapefruit juice, falernum syrup, dry curaçao

Sweet: ●●○○○ Sour: ●●●○○

A vibrant and refreshing blend of sharp grapefruit and smooth vodka, complemented by the tropical sweetness of falernum and the zesty depth of dry curaçao. Fresh, lively, and full of zest.

### Easy Going

10.50

Midori, elderflower syrup, elderflower tonic

Sweet: ●●●○○ Sour: ●●○○○  
Light: ●●●○○

A light and refreshing cocktail where the vibrant melon sweetness of Midori blends beautifully with the delicate floral notes of elderflower syrup and tonic. Bright, fragrant, and effortlessly smooth – perfect for a laid-back, easy vibe.

### Gin - Ovation

10.50

Malfy Gin Rosa, Aegean tonic, burnt pink grapefruit

Sweet: ●●●○○ Bitter: ●●○○○

A vibrant and sophisticated blend where the floral and citrus notes of Malfy Gin Rosa meet the crisp, refreshing bubbles of Aegean tonic, all elevated by the smoky, aromatic depth of burnt pink grapefruit. Bright, bold, and uniquely refreshing.

### Slim & Light

10.50

Citadelle Gin, 0% Calories Tonic

Sweet: ●●○○○ Bitter: ●●○○○

A clean, refreshing blend of Citadelle Gin paired with a 0-calorie tonic. This crisp mix highlights delicate botanicals and delivers a light, invigorating finish – perfect for those who crave simplicity without compromising sophistication.

For allergies, please refer to the last page. For any severe allergies, please inform our staff. Prices are in euros and include all taxes.

Για αλλεργίες, παρακαλώ ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα. Για σοβαρές αλλεργίες, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

# Cocktails

## Classic Cocktails

<b>Margarita: lime   Strawberry   Mango   Passion Fruit</b> Tequila Blanco, lime juice, triple sec	9.50	<b>Negroni</b> Campari, gin, sweet vermouth	9.50
<b>Daiquiri: Lime   Strawberry   Mango   Passion Fruit</b> Light rum, lime juice, sugar syrup	9.50	<b>Gin Basil</b> Gin, lime juice, homemade basil syrup	9.50
<b>Dry Martini</b> Gin or vodka, dry vermouth	9.50	<b>Pornstar Martini</b> Vodka, passion fruit, lime juice, vanilla	9.50
<b>Caipirinha</b> Cachaça, sugar, lime	9.50	<b>Cuba Libre</b> Dark rum, lime juice, topped up with Coca-Cola	9.50
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, splash of soda, top up with prosecco	9.50	<b>Cosmopolitan</b> Vodka, cranberry juice, lime juice, triple sec	9.50
<b>Campari Spritz</b> Campari, splash of soda, top up with prosecco	9.50	<b>Mojito</b> Light rum, mint cordial, lime juice, top up with soda	9.50
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, splash of soda, top up with prosecco	9.50	<b>Long Island</b> Light rum, vodka, gin, tequila Blanco, lime juice, top up with cola	9.50
<b>Moscow Mule</b> Vodka, lime, top up with ginger beer	9.50	<b>Old Fashioned</b> Bourbon whiskey, sugar, house bitters	9.50
<b>Paloma</b> Tequila Blanco, lime juice, top up with pink grapefruit soda	9.50	<b>Rum Old Fashioned</b> Dark rum, sugar, house bitters	9.50
<b>Americano</b> Campari, sweet vermouth, top up with soda	9.50	<b>Bloody Mary</b> Vodka, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce	9.50
<b>Boulevardier</b> Bourbon whiskey, sweet vermouth, Campari	9.50	<b>Espresso Martini</b> Vodka, espresso shot, sugar, coffee liqueur	9.50
<b>Manhattan</b> Bourbon whiskey, sweet vermouth, house bitters	9.50		

## Beers

Carlsberg 330ml	4.00
KEO 330ml	4.00
Pivo Blondie 440ml	6.50
Pivo Σιταρένια 440ml	6.50
Pivo Noir 440ml	6.50
Heineken 330ml	4.00
Heineken 0% 330ml	4.00
Mamos 500ml	5.00
Corona 330ml	4.50

## Ciders

Milokleftis	4.00
-------------	------

## Spirits

### Vodka

Absolut	7.50
Stoli	7.50
Grey Goose	8.50

### Whiskey

#### American whiskey

Four Roses	7.50
Jack Daniels	7.50
Jack Daniels Honey	7.50

#### Scotch whiskey

Chivas Regal 18yo	12.00
Chivas Regal 12yo	7.50
Johnnie Walker Black Label	8.50

### Single malt

Macallan 12yo Sherry OAK	15.00
The Glenlivet Founders Reserve	7.50
Aberlour 12yo Double Cask	12.00
Dalmore 15yo	20.00

### Japanese whiskey

Fuji Single Blend Japanese	12.00
----------------------------	-------

### Gin

Beefeater London Dry	7.50
Malfy Original Gin	7.50
Malfy Con Limone	8.50
Malfy Gin Rosa	8.50
Malfy Con Arancia	8.50
Citadelle Gin	7.50
Monkey 47	12.00
Tanqueray London Dry	7.50
Tanqueray London Dry 0%	7.50
Hendricks	8.50
Gin Mare	8.50

For Gin and Tonics add mixers + €2

### Rum

Plantation 3 Stars White	7.50
Plantation Original Dark	7.50
Kraken Spiced	8.50

### Tequila

Olmecca Silver	7.50
Olmecca Gold	7.50
Fortaleza Blanco	8.50
Fortaleza Reposado	8.50

For allergies, please refer to the last page. For any severe allergies, please inform our staff. Prices are in euros and include all taxes.

Για αλλεργίες, παρακαλώ ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα. Για σοβαρές αλλεργίες, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

## Hot Coffees

Single espresso	2.00
Double espresso	2.50
Espresso macchiato	2.00
Double espresso macchiato	2.50
Flat white	3.80
Latte	4.00
Cappuccino	4.00
Americano	3.50
Mocha	4.50
White mocha	4.50
Sugar free mocha	4.50
Filter coffee V-60	3.50
Instant coffee	3.00
Cyprus coffee	2.00
Double Cyprus coffee	3.00
Match latte	4.50
Ube match latte	5.00

## Iced Coffees

Freddo espresso	3.50
Freddo cappuccino	3.80
Latte freddo	3.80
Ice latte	4.00
Ice americano	3.50
Ice mocha	4.50
White ice mocha	4.50
Ice mocha sugar free	4.50
Frappe	3.00
Ice filter coffee V-60	3.50
Cold brew	4.50

## The Chino Bar

Mochachino	5.00
Frappuccino	5.00
Milkshake chocolate	5.00
Milkshake vanilla	5.00
Milkshake strawberry	5.00

## Chocolates

(All Chocolates can be Hot, Cold & Crushed Iced ) 12oz

Chocolate	4.00
Sugar free chocolate	4.00
Mastic and carob chocolate	4.00
Museum chocolate	5.00
(Cherry syrup, whipped cream & marshmallow)	

## Smoothies

The Detox Smoothie <span>Ⓥ</span>	6.00
(Banana, date, spinach, cucumber, zucchini, broccoli, parsnip, ginger, base: coconut milk)	
The Tropical Smoothie	5.50
(Banana, date, pineapple, sea buckthorn, orange, papaya, baobab fruit, mango)	
The Berry Smoothie	5.50
(Strawberry, raspberry, blackcurrant, chia seeds, chokeberry, blueberry)	

For allergies, please refer to the last page. For any severe allergies, please inform our staff. Prices are in euros and include all taxes.

Για αλλεργίες, παρακαλώ ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα. Για σοβαρές αλλεργίες, παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό. Οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν όλους τους φόρους.

## *Iced Teas*

Ice tea lemon	4.00
Ice tea peach	4.00
Matcha ice latte	5.00
Ube matcha ice latte	5.50

## *Soft Drinks and Refreshments*

Mitsikeli sparkling water 700ml	5.00
Mitsikeli still water 500ml	1.00
Mitsikeli still water 700ml	3.50
St. Pellegrino	3.00
Coca Cola	3.00
Coca Cola Zero	3.00
Sprite	3.00
Sprite Zero	3.00
Fanta	3.00
Red Bull	3.00
Soda water	3.00
Indian tonic	3.00
Tonic 0%	3.00
Aegean tonic	3.00
Pink grapefruit soda	3.00
Ginger beer	3.00

## *Teas*












Blueberry blues (Herbal tea)	4.00
First blush (Natural flavoured green tea)	4.00
Lavender grey (Natural flavoured black tea)	4.00

Lemon citrus (Natural flavoured green tea)	4.00
Moroccan mint (Natural flavoured black tea)	4.00
Rosehip peach (Herbal tea)	4.00
Apple cinnamon (Natural flavoured black tea)	4.00
Green tea mint (Natural flavoured green tea)	4.00
Lemon & ginger (Natural flavoured green tea)	4.00
Earl grey (Natural flavoured black tea)	4.00
English breakfast (Black tea)	4.00
Chamomile (Herbal tea)	4.00
Green tea	4.00
Rooibos (Herbal tea)	4.00



## *Fresh Juices (16oz)*

Homemade lemonade infused mint (water, soda, crushed ice)	4.50
Any mixed fresh juice	4.50

## ALLERGY KEY

-  Celery / Σέλινο
-  Gluten / Γλουτένη
-  Crustacean / Οστρακόδερμα
-  Egg / Αυγά
-  Fish / Ψάρι
-  Lupin / Λούπινα
-  Dairy / Γαλακτοκομικά
-  Mollusc / Μαλάκια
-  Mustard / Μουστάρδα
-  Nuts / Ξηροί Καρποί
-  Peanuts / Φυστίκια
-  Sesame / Σησάμι
-  Soy / Σόγια
-  Sulphur / Θειώδη

## ICON KEY

-  Vegan
-  Vegetarian