

Coffetails

	€
Salted Caramel Mocha	4.50
Pink Brew	5.50
Coffee Aperol	6.50

VIBO Aperitivo

Flor de Sevilla spritz Apricot de Rusillon-Moscato d'Asti & Mango	10.00
White Sangria Spritz Beefeater GiN-Elderflower-red fruits- Moscato d'Asti	10.00
Plum Matcha di Vino Umeshu Plum sake, Moscato Matcha tea sparkling vino	12.00
Lady Pearl Spritz Hendricks, Coconut water, Cucumber wine dry	12.00

Alcohol free

Η Λεμονάδα ζεστή Πιπερόριζα, χυμός λεμονιάς & Νερό Μαστίχας	8.00
Ο Βασιλικός Άρωμα Βασιλικού, χυμός λεμόνι & ανθρακούχα σόδα από ροζ Γκρέιπφρουτ.	8.00
Το Τριαντάφυλλο Φυσική ζυμωμένη λεμονάδα από πιπερόριζα, νερό από τριαντάφυλλα & ανθρακούχο τονωτικό νερό από κουφόξυλιά.	8.00

Το μενού είναι 100% Οργανικό με πιστοποίηση από την ECOCERT FRANCE SAS (fr-Bio-01) όλα μας τα σιρόπια τα λικερ και οι μαρμελάδες φρούτων είναι με οργανική ζαχαρη Demerara έως 30% σε περιεκτικότητα,

Καλό γευστικό Ταξίδι, η ομάδα του Μπαρ!

The Cocktails

€

The Turmeric Sour 12.00

(London dry GiN, Turmeric, Kumquat jam, Falernum, lime & Saffron).

GiN εμβαπτισμένο με Κούρκουμα & φύλλα δάφνης, σπιτική μαρμελάδα Κουμ κουατ & λικέρ ξηρών καρπών, φρέσκος χυμός λεμονιάς και σαφράν.

Negroniwood 12.00

(London dry GiN, Campari, Pine liquor, Sweet Vermouth).

dry GiN, Ιταλικό μπιπτερ λικέρ, γλυκό λικέρ Πεύκου, σερβίρεται σε παγωμένο ποτήρι μαρτίνι.

Mango in Cold 12.00

(Caribbean Rum, Mango-Celery-honey, lemon juice & ocean Salt rim)

Ντελικάτο Ρούμι από την Καραϊβική, ανακατέψαμε γλυκές νότες από Μάνγκο Σέλερι & καμένο μέλι, χυμός λεμονιού & μια ιδέα από ανθικό αλάτι στο χείλος του ποτηριού.

Grapeful Madness 13.00

(El Dorado 5* rum, Vinsado Santo wine, white Chocolate aroma, lime juice & walnut bitters).

γλυκό Vinsado Σαντορίνης, παλαιωμένο ρούμι από Santa Lucia, λευκή σοκολάτα & μοσχολέμονο.

Biscotti Verde 14.00

(Bourbon whiskey, bitter Chocolate & blackberries, pink Pepper, Biscuit mousse).

After dinner long drink, μαγειρέψαμε λικέρ μαύρης Σοκολάτας με βατόμουρα, Bourbon whiskey και προσθέσαμε ελαφριά αρώματα ροζ πιπεριού, κρέμα μπισκότι στην πιο απρόσμενη εκδοχή της.

La Petit Fleurs 14.00

(Woodford whiskey, Calvados, kumquat jam Apricots liqueur, fresh lime juice & Falernum).

Γαλλικό απόσταγμα μήλου Calvados με τραγανό Woodford reserve, μαρμελάδα Κουμ Κουατ, & λικέρ ξηρών καρπών με βερίκοκα.

Naked smoked Paloma's 14.00

(Matcha Mezcal, Gentiane liquor, falernum & Grapefruit soda & bitters).

Η κλασική πλέον Παλομα με το παραδοσιακό ποτό των Μεξικανών, αποστάξαμε τσάι Μάτσα σε ιταλικό βοτανικό λικέρ γεντιανής, μπίπτερς & ροζ Γκρέιπφρουτ σόδα.

Frida Kahlo 13.00

(Tequila plata, Basil, lemongrass, Falernum, umeshu Plum Soda).

Ντελικάτο με έντονο χρώμα, φρεσκάδα λευκής Τεκίλας 100% απόσταγμα αγαύης, με αρωματικά χαρακτηριστικά από τον Ελλαδικό τόπο, Βασιλικό, μοσχολέμονο τέλος αποστάξαμε κρασί δαμάσκηνου και έγινε σόδα.

The Perfect G&T

Το μυστικό για το τέλειο Gin and Tonic κρύβεται στις λεπτομέρειες. Τρία Gin με διαφορετικό αρωματικό χαρακτήρα, συνδυάζονται με premium Tonic Water σε τρεις ξεχωριστές συνταγές.

€

#1	13.00
Etsu Japanese GiN-Olive's- kritamos leaves-Ocean water- dry Tonic Water.	
#2	11.00
Votanikon Gr. GiN- Basil & Lemon leaf- Grapefruit bitters- Aegean Tonic Water.	
#3	13.00
G Vine France- Grapes & lemon leaf- Elderflower tonic Water.	

Το μενού είναι 100% Οργανικό με πιστοποίηση από την ECOCERT FRANCE SAS (fr-Bio-01) όλα μας τα σιρόπια τα λικερ και οι μαρμελάδες φρούτων είναι με οργανική ζαχαρη Demerara έως 30% σε περιεκτικότητα, Καλό γευστικό Ταξίδι, η ομάδα του Μπαρ!