

KYRŌ

Breakfast

[08:00 - 12:00]

Greek Kagianas 16.00

Fresh bread, eggs, tomatoes, feta cheese, oregano

Traditional Pie of the day 09.00

Fried Eggs 22.00

Eggs, bread, haloumi cheese, asparagus, fresh truffle

Scrambled Eggs 16.50

Milk bread, cream cheese, smoked salmon, chives, avocado

Eggs Benedict 15.00

Poached eggs, brioche bread, prosciutto, hollandaise sauce

Open Avocado Toast [Vegan] 13.50

Mushroom, guacamole, pomegranate, rocket

Porridge Coconut 12.00

Cinnamon, nut, honey, oat flakes

Acai Bowl 16.50

Forest fruits, chia, dark chocolate, coconut flakes

Yogurt Bowl 11.50

Yogurt 0%, granola, banana, strawberry, honey

Pancake Forest 14.00

Honey, walnuts, forest fruits

Croque Madame 15.00

Pastrami beef, brioche bread, metsovone cheese bechamel, fried eggs

Kids Menu

Chicken Nuggets with French fries 12.00

Chocolate Pancakes with Strawberries 9.50

Toast with Cheese and Turkey or Ham 5.50



KYRŌ

CYCLADIC MAJESTY

Executive Chef: Konstantinos Akouros
Head Chef: Giorgos Gorgosoglou

Welcome

[12:00 - 00:00]

Bread & Greek Dip of the day 6.00

Soup of the day 17.50

Spreads selection with Pita Bread 23.00

Salads

Greek Salad 17.00

Chlorotiri, local cherry tomatoes, olives, cucumber, scallions, samphire

Octopus* 25.00

Baby potatoes, Florini's pickled pepper, fried caper, dill dressing

Seasons Greens [Vegan] 18.00

Watermelon, avocado, sumac

Trout with Beluga Lentils 22.00

Baby vegetables, crab mayo, lime

Green Salad 16.80

Strawberry, peach, cocoa, cannabis and pumpkin seeds

Raw Bar

Carpaccio Beef 27.00

Lobster oil, parmesan, fresh truffle, yuzu mayo

Tartare Beef 28.50

Vitello tonnato, pickled cucumber, chives, pecorino cheese

Octopus* "Stifado" Carpaccio 26.00

Pickled onion, stifado sauce jelly, rosemary oil

Ceviche Fish of the day 32.00

Shrimp Tartare 29.00

Passion fruit, lobster oil, dried peas

Hot Appetizer

Octopus* 24.00

Santorinian Fava

Fried Calamari 18.00

Fish roe with cuttlefish ink, pickled fennel

Shrimp 'Saganaki' 24.50

Feta cheese, ouzo

Zucchini Balls [Vegan] 17.00

Honey, mayo with fresh truffle

Fava [Vegan] 14.00

Pickled fennel, paprika oil , fresh herbs

Steamed Shells 22.00

Fennel, dill, scallions, yuzu

Handmade 'Pastrami' 26.00

MilkBread, truffle mayo , rocket greens

Sardines 18.00

Tomato tartare, black garlic mayo, multigrain bread

BBQ Vegetables vegan 17.50

Corn, romanesco, asparagus, chimichurri

Aranchini 'Gemista' 18.00

Fresh totato, herbs, feta cheese



Main Course

Lobster* Pasta [for 2] 140.00

Spaghetti or matsata

Cabbage Roll 34.00

Dorado, Chinese cabbage, gruel, lemon hollandaise

Mushroom Rizoto [Vegan] 28.00

King bolete, seasonal mushroom, pickled shimeji

Orzo with Crayfish* 44.00

Jumbo crayfish*, feta biscuit, ouzo

Risotto Calamari 29.00

Fresh herbs, leek cream, yuzu mayo

Beef Cheeks with Orzo 36.00

Greek PDO cheese, tomato flakes, basil oil

Rooster with Pasta 27.00

Matsata, vinsanto, xinomyzithra cheese

Grouper Fillet 45.00

Smoky carrot puree, black-eyed pea salad, samphire

Tagliolini with Shells 31.00

Shirmp, lime, mussels broth, fresh fennel

BBQ Chicken 23.00

Baby veggies, chimichurri

Ribeye [300gr] 55.00

Asparagus, baby potatoes, bearnaise

Sides

Fries Potatoes with Feta Cheese 7.00

BBQ Baby Veggies 8.00

Jasmine Rice with Fresh Herbs 6.50

ASK FOR FISH OF THE DAY
ASK FOR PLATE OF THE DAY

Desserts

Ekmek Pistachio 15.50

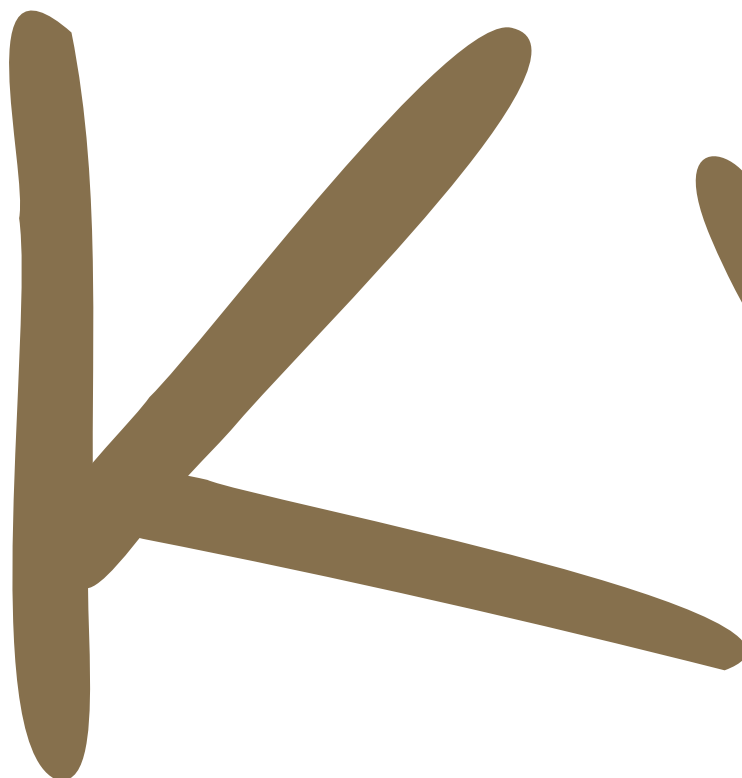
Kantaifi with syrup, pistachio cream, roasted pistachios, salted pistachio ice cream

Chocolate Galaktoboureko 14.00

Caramelized phyllo pastry, chocolate semolina cream 70%, salted caramel, chocolate ice cream

Lemon Crème Brulee 13.00

Baked lemon cream, strawberry financier, almond biscuit



KYRASANTORINI.GR

ΚΥΡΑΣΑΝΤΟΡΙΝΙ

ΚΥΡΑ

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
CUSTOMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT – INVOICE).

Για το μαγείρεμα και για τα dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.
Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.
In our salads and dishes we use virgin olive oil. For frying we use sunflower oil.

Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο (*).
Frozen products are marked with an asterisk (*).

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.
THE ESTABLISHMENT IS OBLIGED TO HAVE PRINTED FORMS AVAILABLE IN A SPECIAL LOCATION
NEAR THE EXIT FOR THE REGISTRATION OF COMPLAINTS.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ
ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ
ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ ή ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ (Ν. 3730/2008 & Π.Δ 350/2003).
THE CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IS PROHIBITED FOR INDIVIDUALS UNDER
17 YEARS OLD WHO ARE NOT ESCORTED BY PARENTS OR GUARDIANS (LAW 3730/2008
PRESIDENTIAL DECREE 350/2003).

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Το κατάστημα διαθέτει κατάλογο με τα αλλεργιογόνα συστατικά που υπάρχουν
στα προϊόντα μας. Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε να
μας ενημερώσετε.

Allergenic Ingredients: The store has a list of allergenic ingredients in our products. In case you are
allergic to any ingredient in please let us know.

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται
όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.
Prices are all inclusive of all taxes and duties.

Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.
Prices can change without prior notice.

Executive Chef: Κωνσταντίνος Άκουρος | Chef De Cuisine: Γεώργιος Γοργοσόγλου
Executive Chef: Konstantinos Akouros | Chef De Cuisine: Georgios Gorgosoglou

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χόσνη Μαρία
Person responsible upon market inspection: Hosni Maria

KYRA

CYCLADIC MAJESTY

Cocktails

Sunset 17.00

Stoli Premium Vodka, White Chocolate Syrup, Macademia Syrup, Strawberry Syrup, Spearmint Leaves, Fresh Lime Juice, Chocolate Bitter

Deep Sea 19.00

Cenote Tequila Blanco, Pamplemousse Liqueur, Fresh Lime Juice, Rosemary-Ibiskus Syrup, 3Cents Grapefruit Soda

Lava 17.00

Ocho Tequila Blanco, Fresh Pineapple Juice, Passion Purée, Chilli Syrup, Litchi, Fresh Lemon Juice

Mystical View 16.00

P31 Green Aperitivo, Simple Syrup, Fresh Lime Juice, Spearmint, Apple Sourz, Mastic Liqueur, 3Cents Aegean Tonic

Green Wave 17.00

Stoli Premium Vodka, P31 Green Aperitivo, Apricot Liqueur, Fresh Lime Juice, Vanilla Syrup, Plum Bitters, Albumin

Kyra 19.00

Artesano Silver, Artesano Anejo Reserva, Plantation Overproof, Fresh Lime, Fresh Orange, Fresh Grapefruit, Pineapple Purée, Spiced Syrup, Pamplemousse Liqueur, Angostura Bitter, Creole Bitter

Volcano 17.00

Artesano Silver, Plantation Dark, Fresh Lime, Spiced Syrup, Ginger Syrup Aperol, Ibiscus, Cardamon Bitter

Skinos Soul 17.00

Miss Tic Mastic Liqueur, Midori Liqueur, Apricot Liqueur, Fresh Lime Juice, Orgeat Syrup, Basil Leaves

Santo Spirit 19.00

The Botanist Gin, Elderflower Liqueur, Moscato D'asti

Pistachio Rim 19.00

The Botanist Gin, P31 Green Aperitivo, Fresh Lime Juice, Pistachio Syrup, Chilly Syrup, Plum Bitter, Pistachio Espuma

Aegean View 16.00

The Beetle Gin, Lemon Fresh Juice, Bubble Gum Syrup, Aperol, Amaro Averna

VIRGIN

Pink Panther 13.00

Tanqueray 0%, Fresh Lime Juice, Falernum Syrup, 3Cents Cherry Soda

Tropical Pleasure 13.00

Peach Purée, Passion Purée, Mango Purée, Chilly Syrup, Fresh Lime Juice, 3Cents Ginger Beer

KYRŌ

CYCLADIC MAJESTY

KYRASANTORINI.GR

*White
Wines*

GREECE

1.	ΚΤΗΜΑ ΔΕΡΕΣΚΟΥ Π.Γ.Ε ΜΕΣΣΗΝΙΑ Chardonnay DERESKOU ESTATE P.G.I. MESSINIA Chardonnay	12.00	45.00
2.	ΝΕΗΛΥΣ - ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΦΡΑΓΚΟΥ Π.Γ.Ε ΑΤΤΙΚΗ Μαλαγουζιά Naielis - ANASTASIA FRAGKOU P.G.I. ATTICA Malagouzia	12.00	45.00
3.	ΜΑΓΙΚΗ ΠΛΑΓΙΑ - ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΥΑΘΟΣ Π.Γ.Ε. ΣΕΡΡΕΣ Sauvignon blanc ΜΑΥΙΚΙ ΠΛΑΪΙΑ - ΚΥΑΘΟΣ WINERY P.G.I. SERRES Sauvignon blanc		45.00
4.	ΛΑΛΟΥΔΙ - ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΣΙΜΠΙΔΗ Π.Γ.Ε. ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΟΣ Μοσχοφίλερο LALUDI - TSIMPIDI WINERY P.G.I. PELOPONNESE Moschofilero	10.00	40.00
5.	ΑΓΙΟΣ ΧΡΟΝΟΣ - ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ Π.Γ.Ε. ΕΥΒΟΙΑ Viognier ΑΥΙΟΣ CHRONOS - AVANTIS ESTATE P.G.I. Evia Viognier		50.00
6.	ΡΟΜΠΟΛΑ ΒΑΡΕΛΙ -ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ Π.Ο.Π. ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ Ρομπόλα ROBOLA BARREL - OREALIOS YI P.D.O. KEFALINIA Robola		45.00
7.	ΠΑΛΠΟ - ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ Π.Γ.Ε. ΦΛΩΡΙΝΑ Chardonnay PALPO - KIR YIANNI ESTATE P.G.I. FLORINA Chardonnay		65.00
8.	Αα - ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ Ασύρτικο, Αθήρι ΑΑ- SIGALAS ESTATE P.D.O. SANTORINI Assyrtiko, Athiri		68.00
9.	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ - ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΝΗΥΔΡΟΥΣ Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ Ασύρτικο,Αθήρι,Αηδάνι SANTORINI - ANHYDROUS WINERY P.D.O SANTORINI Assyrtiko, Athiri, Aidani		105.00
10.	ΚΑΛΛΙΣΤΙ Reserve - ΒΟΥΤΑΡΙΣ WINES Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ Ασύρτικο KALLISTI Reserve - BOUTARIS WINES P.D.O. SANTORINI Assyrtiko		125.00
11.	ΕΝΑΛΙΑ - ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΑΒΑΛΑ Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ Ασύρτικο ENALIA-GAVALAS WINERY P.D.O. SANTORINI Assyrtiko		175.00
12.	ΝΥΧΤΕΡΙ - ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΙΓΑΛΑ Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι ΝΥΚΤΕΡΙ - SIGALAS WINERY P.D.O. SANTORINI Assyrtiko, Athiri, Aidani		225.00

FRANCE

- | | | |
|-----|--|--------|
| 13. | CHABLIS - DOMAINE GUEGUEN AOP CHABLIS,
BOURGOUNDY Chardonnay | 95.00 |
| 14. | SANCERRE - DOMAINE PIERRE MARTIN AOP
SANCERRE Sauvignon blanc | 105.00 |
| 15. | “LA CANIERE “2021 PATRICK MIOLANE - AOC
CHASSAGNE MONTRACHET Chardonnay | 280.00 |
| 16. | PULIGNY MONTRACHET 2021 - BOUZEREAU
GRUERER Chardonnay Malagouzia | 450.00 |
| 17. | CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2020 -
JEAN - PIERRE MALDANT Chardonnay | 900.00 |

ITALY

- | | | |
|-----|--|-------|
| 18. | SAN ANGELO - CASTELLO BANFI IGT TOSCANA,
ITALY Pinot Grigio | 55.00 |
|-----|--|-------|



*Rose
Wines*

GREECE

- | | | | |
|-----|---|-------|-------|
| 19. | PIXIE Semi dry - ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΜΑΡΚΟΥ Π.Γ.Ε
ΑΤΤΙΚΗ Αγιωργίτικο, Μοσχάτο
PIXIE SEMI DRY - MARKOU VINEYARDS - P.G.I. ATTICA
Ayiorgitiko, Muscat | 10.00 | 40.00 |
| 20. | GRACE - ANHYDROUS Π.Γ.Ε. ΚΥΚΛΑΔΕΣ
Μανδηλαριά, Αηδάνι
GRACE - ANHYDROUS P.G.I. CYCLADES
Mandilaria, Aidani | | 55.00 |
| 21. | L'ESPRIT DULAC - ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ Π.Ο.Π.
ΑΜΥΝΤΑΙΟ Ξινόμαυρο
L' ESPRIT DULAC - KIR YIANNII ESTATE P.D.O.
AMYNTAIO Xinomavro | | 60.00 |

FRANCE

- | | | | |
|-----|--|--|--------|
| 22. | MEDITERANEE - CHATEAU FAVORI IGP
MEDITERANEE, PROVENCE
Merlot, Colombar, Syrah, Rolle, Cinsault | | 48.00 |
| 23. | CHATEAU FAVORI AOC COTEAUX VAROIS
PROVENCE Grenache Rouge, Syrah, Rolle | | 75.00 |
| 24. | WHISPERING ANGEL - CHATEAU D ' ESCLANS,
COTES DE PROVENCE Grenache Rouge, Syrah, Rolle | | 90.00 |
| 25. | DOMAINES OTT - CHATEAU ROMASSAN Bandol,
PROVENCE Mourvedre, Syrah, Cinsault, Grenache | | 145.00 |



*Red
Wines*

GREECE

- | | | |
|-----|--|--------|
| 26. | ΕΡΟΡΣ - ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ Π.Γ.Ε ΠΑΓΓΑΙΟ ΟΡΟΣ Merlot
ΕΡΟΡΣ - CHATZIGEORGIOU ESTATE P.G.I. PANGAIO VITICULTURE ZONE Merlot | 45.00 |
| 27. | ΡΑΜΝΙΣΤΑ - ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ Π.Ο.Π ΝΑΟΥΣΑ
Ξινόμαυρο
RAMNISTA - KIR YIANNI ESTATE P.D.O. NAOUSA
Xinomavro | 60.00 |
| 28. | ΚΤΗΜΑ ΔΕΡΕΣΚΟΥ Π.Γ.Ε. ΜΕΣΣΗΝΙΑ
Cabernet Sauvignon
DERESKOU ESTATE P.G.I. MESSINIA
Cabernet Sauvignon | 55.00 |
| 29. | COLLECTION - ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ Π.Γ.Ε. ΕΥΒΟΙΑ
Syrah
COLLECTION - AVANTIS ESTATE P.G.I. EVIA Syrah | 205.00 |
| 30. | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΑΒΑΛΑ Π.Γ.Ε. ΚΥΚΛΑΔΕΣ
Μαυροτράγανο
GAVALAS WINERY P.G.I. CYCLADES Mavrotragano | 150.00 |

FRANCE

- | | | | |
|-----|---|--------|-------|
| 31. | CHARLES - FAMILLE FABRE GOUYRIC,
LANGUEDOC FRANCE Pinot noir | 14.00 | 50.00 |
| 32. | NUITS ST GEORGE - JOSEPH DROUHIN
BOURGONDY, FRANCE Pinot noir | 280.00 | |
| 33. | CHATEAU L' ENCLOS, POMEROL, BORDEAUX,
FRANCE Merlot, Cabernet Franc | 210.00 | |
| 34. | CHATEAU LYNCH - BAGES PAUILLAC, BORDEAUX
Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon | 750.00 | |

ITALY

- | | | |
|-----|---|--------|
| 35. | SAN ANGELO - CASTELLO BANFI IGT TOSCANA,
ITALY Pinot Grigio | 145.00 |
| 36. | BRUNELLO DI MONTALCINO - CASTELLO BANFI
TOSCANY, ITALY Sangiovese | 195.00 |

Dessert Wines

GREECE

- | | | | |
|-----|--|-------|--------|
| 37. | ANTHEMIS - SAMOS WINES Π.Ο.Π. ΣΑΜΟΥ
Μοσχάτο Σάμου
ANTHEMIS - SAMOS WINES P.D.O. SAMOS
Muscat Naturally Sweet | 10.00 | 45.00 |
| 38. | ΑΠΗΛΙΩΤΗΣ - ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ Π.Γ.Ε. ΚΥΚΛΑΔΕΣ
Μανδηλαριά
ΑΠΙΛΙΟΤΙΣ - SIGALAS ESTATE P.G.I. CYCLADES
Mandilaria | 15.00 | 105.00 |
| 39. | VINSANTO - SANTO WINES Π.Ο.Π ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι
VINSANTO - SANTO WINES P.D.O. SANTORINI
Assyrtiko, Athiri, Aidani | 18.00 | 90.00 |



Champagnes

40.	POMERY BRUT ROYAL Pinot Noir, Pinot Meunie, Chardonnay	165.00
41.	POMERY BRUT ROSE ROYAL Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	200.00
42.	Platinum Premier Cru - NICOLAS MAILLART Pinot Noir, Chardonnay	185.00
43.	NICOLAS MAILLART Rose Grand Cru Pinot Noir, Chardonnay	240.00
44.	MOET ICE IMPERIAL - MOET & CHANDON Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay	220.00
45.	DOM PERIGNON Brut Chardonnay, Pinot noir	480.00
46.	DOM PERIGNON ROSE Chardonnay, Pinot noir	950.00



Sparkling

47.	PROSECCO - MARANELLO WINES DOC Prosecco Glera	10.00	40.00
48.	CANTINA ALICE DOCG Moscato D' Asti, PIEDMONTE, ITALY Muscat Blanc	10.00	40.00
49.	VOUVRAY - DOMAINE VINCENT CAREME AOP VOUVRAY, LOIRE, FRANCE Chenin Blanc		80.00
50.	ΑΚΑΚΙΕΣ ROSE - ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ Π.Ο.Π ΑΜΥΝΤΑΙΟ Ξινόμαυρο	10.00	40.00

ΑΚΑΚΙΕΣ ROSE - KYR YIANNI ESTATE P.D.O. AMYNTAIO
Xinomavro





Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
CUSTOMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT – INVOICE).

Για το μαγείρεμα και για τα dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.
Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.
In our salads and dishes we use virgin olive oil. For frying we use sunflower oil.

Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο (*).
Frozen products are marked with an asterisk (*).

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.
THE ESTABLISHMENT IS OBLIGED TO HAVE PRINTED FORMS AVAILABLE IN A SPECIAL LOCATION
NEAR THE EXIT FOR THE REGISTRATION OF COMPLAINTS.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ
ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ
ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ ή ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ (Ν. 3730/2008 & Π.Δ 350/2003).
THE CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IS PROHIBITED FOR INDIVIDUALS UNDER
17 YEARS OLD WHO ARE NOT ESCORTED BY PARENTS OR GUARDIANS (LAW 3730/2008
PRESIDENTIAL DECREE 350/2003).

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Το κατάστημα διαθέτει κατάλογο με τα αλλεργιογόνα συστατικά που υπάρχουν
στα προϊόντα μας. Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε να
μας ενημερώσετε.

Allergenic Ingredients: The store has a list of allergenic ingredients in our products. In case you are
allergic to any ingredient in please let us know.

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται
όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.
Prices are all inclusive of all taxes and duties.

Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.
Prices can change without prior notice.

Executive Chef: Κωνσταντίνος Άκουρος | Chef De Cuisine: Γεώργιος Γοργοσόγλου
Executive Chef: Konstantinos Akouros | Chef De Cuisine: Georgios Gorgosoglou

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χόσνη Μαρία
Person responsible upon market inspection: Hosni Maria

KYRŌ

CYCLADIC MAJESTY

KYRASANTORINI.GR

Spirits



Coffee

Espresso Single	4.00
Espresso Double	5.50
Cappuccino Single	5.50
Cappuccino Double	7.00
Latte	6.00
Freddo Espresso	5.30
Freddo Capuccino	5.80
Filter Coffee	5.00
Irish Coffee	10.50
Coffee with Ethiopia single Estate Blend	
Ελληνικός Μονός	4.00
Ελληνικός Διπλός	5.50



Juices

Φυσικός Πορτοκάλι Fresh Orange Juice	8.00
Φυσικός Ανάμεικτος Natural mixed juice	10.50
Λεμονάδα Lemonade	7.00
Λεμονάδα Τζίντζερ-Στέβια Ginger Lemonade with Stevia	7.00
Χυμός Ρόδι με Χυμό Λεμόνι Pomegranate Lemonade	7.00
Βυσσινάδα με Χυμό Λεμόνι Sour Cherry Lemonade	7.00

Tea

Damman Earl Grey	5.50
Damman Chinese Gunpowder	5.50
Damman 4 Fruit Rouge	5.50
Damman English Breakfast	5.50

Chocolates

Σοκολάτα Γάλακτος / Milk Chocolate	6.00
Λευκή Σοκολάτα / White Chocolate	6.00
Σοκολάτα Bitter / White Chocolate	6.00

Soft Drinks

Coca Cola	5.00
Coca Cola Zero	5.00
Coca Cola Light	5.00
Fanta Red	5.00
Fanta Blue	5.00
Sprite	5.00
Redbull	8.00
Pellegrino [250ml]	6.00
Avaton Carbonated Water [375ml]	9.50
Avaton Carbonated Water [750ml]	15.50
Avaton Still Water [750ml]	9.50
Tuborg Soda [250ml]	6.00
Tuborg Tonic [250ml]	6.00
Tuborg Pink Grapefruit - Blood Orange [250ml]	6.00
3Cents Pink Grapefruit Soda	8.00
3Cents Ginger Beer	8.00
3Cents Indian Tonic	8.00
3Cents Aegean Tonic	8.00
Αύρα [1Lt]	4.00

Vodka

Stoli Premium	13.00
Elit	18.00
Beluga Noble	17.00
Beluga Transatlantic	18.00
Beluga Gold Line	48.00

Gin

The Beetle	13.00
Blue Beetle	15.00
G'Vine	17.00
The Botanist	17.00
Ets	17.00
Etsu Ocean Water	19.00
Xibal	16.00

Rum

Artesano Silver	12.00
Artesano [3yo]	13.00
Artesano [8yo]	17.00
Mount Gay XO	20.00

Tequila

Ocho Blanco	12.00
Ocho Reposado	15.00
Ocho Anejo	18.00
Cenote Blanco	17.00
Cenote Anejo	20.00
Clase Azul Plata	48.00
Clase Azul Reposado	60.00
Clase Azul Anejo	215.00

Non Originated Spirits

N.O.S.	13.00
METAXA 5 Stars	12.00
METAXA 7 Stars	15.00
METAXA 12 Stars	18.00

Whiskey Scotch

Cutty Sark	12.00
Cutty Sark [12yo]	14.00
Johnie Walker Black	15.00

Irish

West Cork Bourbon Cask	12.00
Jameson	13.00
Redbreast [12yo]	19.00

Whiskey Scotch

Cutty Sark	12.00
Cutty Sark [12yo]	14.00
Johnie Walker Black	15.00

Bourbon

Buffalo Trace	12.00
Buffalo Trace	17.00
Bulleit Bourbon	15.00

Single Malt

Glen Moray Port Cask	16.00
Glen Moray Sherry Cask	16.00
Glen Moray Chardonnay Cask	16.00
Bruichladdich Classic Laddie	20.00
Port Charlotte [10yo]	24.00
Octomore [5yo]	48.00

Whiskey Japanese

Hatozaki Pure Malt	17.00
Yamazakura	21.00
Nikka Taketsuru	29.00
Hibiki Suntory	48.00
Yamazaki [12yo]	96.00

Beer



Mythos Draught [330ml] / [500ml]	7.00 / 9.00
FIX Hellas	6.50
Mythos ICE	7.00
Kaiser	8.00
Nissos Pilsner	8.00
Carlsberg	8.00
Nissos All-Day Organic [Bio Lager Gluten Free]	8.00
Guinness	8.00
Grimbergen Blanche	9.00
Grimbergen Double	9.00
Mythos Radler	7.00
FIX Anef [non-alcohol beer]	6.50

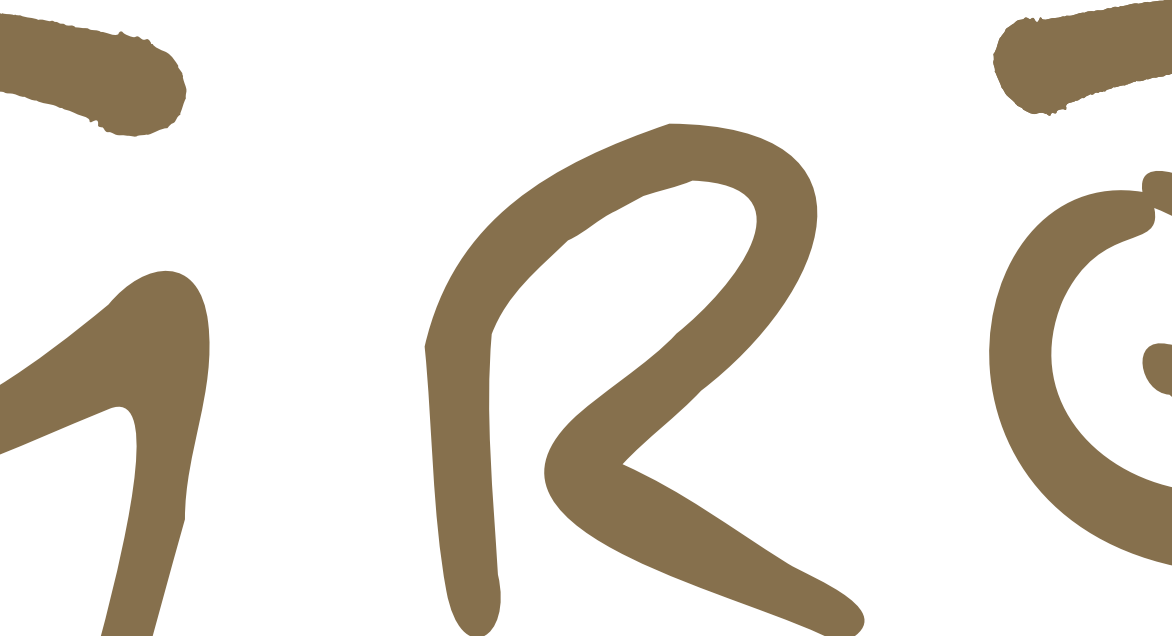
Cider

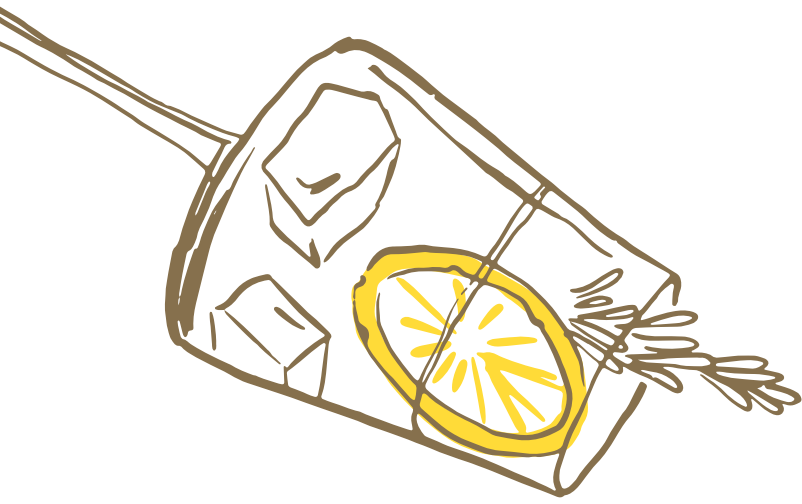
Somersby Apple [330ml]	8.00
Somersby Watermelon [330ml]	8.00
Somersby Mango-Lime [330ml]	8.00
Somersby Strawberry-Lime 0.0% alc.	8.00



Ουζα-Τσίπουρα

Veto Metal Bottle [200ml]	21.00
Καζανιστό / Kazanisto [50ml]	5.00
Καζανιστό / Kazanisto [200ml]	10.00
Αγιονέρι / Ayioneri	15.00
Τσιλιλή (Χωρίς Γλυκάνισο) [200ml] Tsilili (Without Anise)	11.00
Τσιλιλή Μοσχάτο Αμβούργου [200ml] Tsilili Muscat Hamburg Distillate	18.00





KYRASANTORINI.GR



Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ
ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).
CUSTOMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT – INVOICE).

Για το μαγείρεμα και για τα dressings χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.
Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.
In our salads and dishes we use virgin olive oil. For frying we use sunflower oil.

Κατεψυγμένα προϊόντα σημειώνονται με αστερίσκο (*).
Frozen products are marked with an asterisk (*).

ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΦΥΛΛΑ ΔΙΑΜΑΡΤΥΡΙΑΣ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ.
THE ESTABLISHMENT IS OBLIGED TO HAVE PRINTED FORMS AVAILABLE IN A SPECIAL LOCATION
NEAR THE EXIT FOR THE REGISTRATION OF COMPLAINTS.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ
ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ
ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ ή ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ (Ν. 3730/2008 & Π.Δ 350/2003).
THE CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IS PROHIBITED FOR INDIVIDUALS UNDER
17 YEARS OLD WHO ARE NOT ESCORTED BY PARENTS OR GUARDIANS (LAW 3730/2008
PRESIDENTIAL DECREE 350/2003).

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Το κατάστημα διαθέτει κατάλογο με τα αλλεργιογόνα συστατικά που υπάρχουν
στα προϊόντα μας. Σε περίπτωση που είστε αλλεργικοί σε κάποιο συστατικό παρακαλούμε να
μας ενημερώσετε.

Allergenic Ingredients: The store has a list of allergenic ingredients in our products. In case you are
allergic to any ingredient in please let us know.

Στις τιμές του καταλόγου συμπεριλαμβάνονται
όλοι οι νόμιμοι φόροι και επιβαρύνσεις.
Prices are all inclusive of all taxes and duties.

Οι τιμές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.
Prices can change without prior notice.

Executive Chef: Κωνσταντίνος Άκουρος | Chef De Cuisine: Γεώργιος Γοργοσόγλου
Executive Chef: Konstantinos Akouros | Chef De Cuisine: Georgios Gorgosoglou

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Χόσνη Μαρία
Person responsible upon market inspection: Hosni Maria

KYRŌ