

# NŌĒ

## BEACH CLUB MAVRATZIS BEACH

### BRUNCH

Καθημερινά - Every day: 9.00 - 13.00

#### VEGAN BOWL<sup>8, 11\*</sup>

Γάλα καρύδας, σπόροι chia, λιναρόσπορος, cranberries, αμύγδαλα, μύρτιλλα, goji berries και ταχίني με μέλι και κακάο. Coconut milk, chia seeds, flax seeds, cranberries, almonds, blueberries, goji berries and tahini with honey and cocoa powder.

#### BOWL ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ HIGH PROTEIN BOWL<sup>1, 5, 7, 8\*</sup>

Στραγγιστό γιαούρτι με φιστικοβούτυρο, μπανάνα και γκρανόλα με σοκολάτα και φράουλες. Strained yoghurt with peanut butter, banana, and granola with chocolate chips and strawberries.

#### ΠΙΑΤΕΛΑ ΦΡΟΥΤΩΝ | FRUIT PLATTER

Φρέσκα φρούτα εποχής. Fresh seasonal fruit

#### ΑΥΓΑ | EGGS

#### ΑΥΓΑ SCRAMBLED ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ SCRAMBLED EGGS WITH SALMON<sup>1, 3, 4, 7\*</sup>

Αυγά, καπνιστός σολομός και σκινόπρασο. Eggs, smoked salmon and chives.

#### ΚΛΑΣΙΚΗ ΟΜΕΛΕΤΑ CLASSIC OMELETTE<sup>1, 3, 7\*</sup>

Αυγά, καπνιστή γαλοπούλα (Fouantré), φιλοκομμένα λαχανικά και τυρί ένταμ. Eggs, smoked turkey, finely chopped vegetables and edam cheese.

#### ΤΟΣΤ ΜΕ ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΑΒΟΚΑΝΤΟ EGGS AND AVOCADO TOAST<sup>1, 3, 7\*</sup>

Αυγά, αβοκάντο, φρέσκο κρεμμυδάκι και ημίλιαστα τοματίνια πάνω σε ψημένο ψωμί σίκαλης αργής ωρίμανσης. Eggs, avocado, spring onion and semi-sundried cherry tomatoes on grilled sourdough rye bread.

## SNACKS

### ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ PROSCIUTTO PANINI <sup>1, 7, 8 \*</sup>

Ψωμάκι panini, προσούτο Πάρμας και κρέμα βασιλικού με κουκουνάρι και φρέσκια μοτσαρέλα.

*Panini bread, Parma prosciutto and basil cream with pine nuts and fresh mozzarella.*

### ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ SALMON TORTILLA <sup>1, 3, 7, 10 \*</sup>

Τορτίγια, καπνιστός σολομός, αγγούρι, iceberg, κρέμα Philadelphia με άνηθο και ντρέσινγκ μουστάρδας-μελιού. Tortilla, smoked salmon, cucumber, iceberg, Philadelphia cheese cream with dill and mustard-honey dressing.

### CLUB SANDWICH ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ CHICKEN CLUB SANDWICH <sup>1, 3, 7, 10 \*</sup>

Τετράγωνο ρουστίκ ψωμί με τυρί ένταμ, καπνιστή γαλοπούλα, κοτοσαλάτα, μαγιονέζα μουστάρδας-μελιού, τηγανητό αυγό, καραμελωμένο μπέικον, ντομάτα και iceberg. Σερβίρεται με τραγανές τηγανητές πατάτες.

*Carre panini with edam cheese, smoked turkey, chicken salad, mustard-honey flavored mayonnaise, fried egg, caramelized bacon, tomato and iceberg. Served with crunchy fried potatoes. Served with crunchy fried potatoes.*



## \* ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / ALLERGENS

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| 1. Γλουτένη / Gluten         | 9. Σέλινο / Celery   |
| 2. Καρκινοειδή / Crustaceans | 10. Μουστάρδα / Mustard  |
| 3. Αυγά / Eggs               | 11. Σουσάμι / Sesame seeds   |
| 4. Ψάρια / Fish              | 12. Διοξειδίο του θείου και θειώδη / Sulphur dioxide and sulphites |
| 5. Αραχίδες / Peanuts        | 13. Λούπινο / Lupin  |
| 6. Σόγια / Soy               | 14. Μαλάκια / Mollusks   |
| 7. Γάλα / Milk               |  |
| 8. Ξηροί καρποί / Nuts       |  |

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. | Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων σε εμφανές σημείο. | Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες. | Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-τιμολόγιο). | Αγορανομικός υπεύθυνος: Ανδρέας Κλαυδιανός. Prices include all legal charges. | The store has a complaint form and a smoking violations report book in a visible spot. | Please inform us of any allergies or intolerances. | The consumer has no obligation to pay unless they receive the legal document (receipt-invoice). | Market regulator: Andreas Klavdianos. | τηλ. tel. +30 26950 35642

# NÖE

## BEACH CLUB MAVRATZIS BEACH

### SNACKS

Καθημερινά από - Daily from: 12.00

#### ΣΑΛΑΤΑ CAESAR'S CAESAR'S SALAD <sup>3, 4, 7, 10, 12\*</sup>

Baby μαρούλι, iceberg, φλέικς παρμεζάνας, καραμελωμένο μπέικον, κοτόπουλο ψητό, ντοματίνια και Caesar's ντρέσινγκ. Baby lettuce, iceberg, parmesan flakes, caramelized bacon, grilled chicken, cherry tomatoes and Caesar's dressing.

#### ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΟΛΥΧΡΩΜΗ ΚΙΝΟΑ COLORFUL QUINOA SALAD <sup>1, 2, 8, 12\*</sup>

Πολύχρωμη κινόα, goji berries, λιναρόσπορος, λαχανικά, κρέμα αβοκάντο, γαρίδες με κρούστα εσπεριδοειδών και οξύμελι. Colorful quinoa, goji berries, flax seeds, vegetables, avocado cream, shrimps with citrus crust and oxymel.

#### ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ PROSCIUTTO PANINI <sup>1, 7, 8\*</sup>

Ψωμάκι rapini, προσούτο Πάρμας και κρέμα βασιλικού με κουκουνάρι και φρέσκια μοτσαρέλα. Panini bread, Parma prosciutto and basil cream with pine nuts and fresh mozzarella.

#### ΤΑΚΟΣ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ SHRIMP TACOS <sup>1, 2, 10, 12\*</sup>

Tacos, τηγανητές γαρίδες με κρούστα, iceberg, πίκλα αγγουριού, σάλτσα τσίλι και μαγιονέζα σκόρδου. Tacos, fried shrimp with crust, iceberg, cucumber pickle, chili relish and garlic-flavored mayo.

#### ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΜΕ ΣΟΛΟΜΟ SALMON TORTILLA <sup>1, 3, 7, 10\*</sup>

Τορτίγια, καπνιστός σολομός, αγγούρι, iceberg, κρέμα Philadelphia με άνηθο και ντρέσινγκ μουστάρδας-μελιού. Tortilla, smoked salmon, cucumber, iceberg, Philadelphia cheese cream with dill and mustard-honey dressing.

#### CLUB SANDWICH ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ CHICKEN CLUB SANDWICH <sup>1, 3, 7, 10\*</sup>

Τετράγωνο ρουστίκ ψωμί με τυρί ένταμ, καπνιστή γαλοπούλα, κοτοσαλάτα, μαγιονέζα μουστάρδας-μελιού, τηγανητό αυγό, καραμελωμένο μπέικον, ντομάτα και iceberg. Served with crunchy fried potatoes. Carre panini with edam cheese, smoked turkey, chicken salad, mustard-honey flavored mayonnaise, fried egg, caramelized bacon, tomato and iceberg.

#### ΜΠΕΡΓΚΕΡ BLACK ANGUS BLACK ANGUS BURGER <sup>1, 3, 7, 10, 12\*</sup>

Brioche, μοσχαρίσιο μπιφτέκι Black Angus (200 γρ.), τυρί cheddar, iceberg, ντομάτα, τραγανό μπέικον, πίκλα αγγουριού, τηγανητό αυγό και μαγιονέζα. Σερβίρεται με ανάμεικτη σαλάτα ή τραγανές τηγανητές πατάτες. Brioche, Black Angus beef burger (200 gr), cheddar, iceberg, tomato, crispy bacon, pickled cucumber, fried egg and mayo. Served with mixed salad or crunchy fried potatoes.

#### PINSA ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ PINSA MARGHERITA <sup>1, 7\*</sup>

Πίτσα με σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα και πέστο βασιλικού. Pizza with tomato sauce, fresh mozzarella and basil pesto.

#### PINSA ΠΡΟΣΟΥΤΟ PINSA PROSCIUTTO <sup>1, 7\*</sup>

Πίτσα με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, προσούτο Πάρμας, ρόκα και παρμεζάνα. Pizza with tomato sauce, mozzarella, Parma prosciutto, arugula and parmesan.

#### \* ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ / ALLERGENS

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| 1. Γλουτένη / Gluten         | 9. Σέλινο / Celery   |
| 2. Καρκινοειδή / Crustaceans | 10. Μουστάρδα / Mustard  |
| 3. Αυγά / Eggs               | 11. Σουσάμι / Sesame seeds   |
| 4. Ψάρια / Fish              | 12. Διοξείδιο του θείου και θειώδη / Sulphur dioxide and sulphites |
| 5. Αραχίδες / Peanuts        | 13. Λούπινο / Lupin  |
| 6. Σόγια / Soy               | 14. Μαλάκια / Mollusks   |
| 7. Γάλα / Milk               |  |
| 8. Ξηροί καρποί / Nuts       |  |

\*\* Όλα τα κρέατα προέρχονται αποκλειστικά από πιστοποιημένες halal κοπές - All meat comes exclusively from certified halal cuts

# SUSHI

Καθημερινά από - Daily from: 13.00

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

### ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΥΚΙΑ WAKAME WAKAME SALAD

### ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ ΦΑΣΟΛΙΑ ΣΟΓΙΑΣ SPICY EDAMAME

Με σάλτσα τσίλι. With chili sauce.

### ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΑ ΦΑΣΟΛΙΑ ΣΟΓΙΑΣ SALTED EDAMAME

Με χοντρό αλάτι. With coarse salt.

### ΣΕΒΙΤΣΕ | CEVICHE

Λαυράκι, γλυκοπατάτα, αχνιστό καλαμπόκι, κόλιανδρος και σάλτσα leche de tigre. Sea bass, sweet potato, steamed corn, coriander and leche de tigre sauce.

## SASHIMI (2 TEM. - 2 PCS)

### ΤΟΝΟΣ | TUNA

### ΣΟΛΟΜΟΣ | SALMON

### ΛΑΥΡΑΚΙ | SEA BASS

## NIGIRI (2 TEM. - 2 PCS)

### ΤΟΝΟΣ | TUNA

### ΣΟΛΟΜΟΣ | SALMON

### ΛΑΥΡΑΚΙ | SEA BASS

## HOSOMAKI (6 TEM. - 6 PCS)

### ΤΟΝΟΣ | TUNA

Με καυτερή πάστα yuzu kosho. With yuzu kosho.

### ΣΟΛΟΜΟΣ | SALMON

Με καυτερή πάστα yuzu kosho. With yuzu kosho.

### ΛΑΥΡΑΚΙ | SEA BASS

Με καυτερή πάστα yuzu kosh. With yuzu kosho.

### ΑΒΟΚΑΝΤΟ | AVOCADO

### ΑΓΓΟΥΡΙ | CUCUMBER

## URAMAKI (8 TEM. - 8 PCS)

### ΝΟΕ

Τεμπούρα γαρίδας, σολομός, τυρί κρέμα, κόκκινο masago, μαύρο σουσάμι, σάλτσα τρούφας-wasabi και σάλτσα sweet chili. Tempura shrimp, salmon, cream cheese, red masago, black sesame, wasabi-truffle sauce and sweet chili.

### ΣΟΛΟΜΟΣ ΑΒΟΚΑΝΤΟ SALMON AVOCADO

Με wasabi. With wasabi.

### ΤΟΝΟΣ ΤΡΟΥΦΑ TUNA TRUFFLE

Με σπαράγγια και σάλτσα wasabi-τρούφα. With asparagus and wasabi-truffle sauce.

### ΣΟΛΟΜΟΣ ΤΕΡΙΥΑΚΙ SALMON TERIYAKI

Με σουσάμι, αβοκάντο, αγγούρι και σάλτσα teriyaki. With sesame, avocado, cucumber and teriyaki sauce.

### CALIFORNIA

Με κόκκινο masago, κάβουρα του χιονιού, μαγιονέζα, αβοκάντο και αγγούρι. With red masago, snow crab, mayo, avocado and cucumber.

### ΠΙΚΑΝΤΙΚΟΣ ΤΟΝΟΣ SPICY TUNA

Με σκόνη τσίλι και αγγούρι. With chili powder and cucumber.

### ΤΕΜΠΟΥΡΑ ΓΑΡΙΔΑΣ SHRIMP TEMPURA

Με σουσάμι, σπαράγγια και μαγιονέζα. With sesame, asparagus and mayo.

### DRAGON

Με μάνγκο, αβοκάντο, αγγούρι, καπνιστό χέλι, σάλτσα χελιού και σουσάμι. With mango, avocado, cucumber, smoked eel, eel sauce and sesame.

### ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ | VEGETARIAN

Με μαύρο και λευκό σουσάμι, μάνγκο, καρότα, αβοκάντο, αγγούρι και σπαράγγια. With black and white sesame, mango, carrot, avocado, cucumber and asparagus.

*nee*

# NŌĒ

BEACH CLUB  
MAVRATZIS BEACH



## — Á L A C A R T E —

Καθημερινά από - Daily from : 13.00

### — D E L I B I T E S —

#### **CLUB SANDWICH ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** **CHICKEN CLUB SANDWICH** <sup>1, 3, 7, 10, 12\*</sup>

*Τετράγωνο ρουστίκ ψωμί με τυρί ένταμ, καπνιστή γαλοπούλα, κοτοσαλάτα, μαγιονέζα μουστάρδας-μελιού, τηγανητό αυγό, καραμελωμένο μπέικον, ντομάτα και iceberg. Σερβίρεται με τραγανές τηγανητές πατάτες.*  
*Carre panini with edam cheese, smoked turkey, chicken salad, mustard-honey flavored mayonnaise, fried egg, caramelized bacon, tomato and iceberg.*  
*Served with crunchy fried potatoes..*

#### **ΜΠΕΡΓΚΕΡ BLACK ANGUS I BLACK ANGUS** **BURGER** <sup>1, 3, 7, 10, 12\*</sup>

*Brioche, μοσχαρίσιο μπιφτέκι Black Angus (200 γρ.), τυρί cheddar, iceberg, ντομάτα, τραγανό μπέικον, πίκλα αγγουριού, τηγανητό αυγό και μαγιονέζα.*  
*Σερβίρεται με ανάμεικτη σαλάτα ή τραγανές τηγανητές πατάτες.*  
*Brioche, Black Angus beef burger (200 gr), cheddar, iceberg, tomato, crispy bacon, pickled cucumber, fried egg and mayo.*  
*Served with mixed salad or crunchy fried potatoes.*

**ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΖΥΜΩΤΩΝ ΨΩΜΙΩΝ  
HANDMADE BREAD MIX<sup>1\*</sup>**

*Με ανθό αλατιού (αφράλα) και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Ζακύνθου.  
With fleur de sel and extra virgin olive oil from Zakynthos.*

**ΧΑΛΟΥΜΙ | HALLOUMI CHEESE<sup>8, 12\*</sup>**

*Με σάλτσα ροδιού και φυστίκι Αιγίνης.  
With pomegranate sauce and Aegina pistachio.*

**ΛΑΥΡΑΚΙ CARPACCIO | SEA BASS CARPACCIO<sup>4, 12\*</sup>**

*Με αρώματα ελληνικής σαλάτας.  
With Greek salad flavors.*

**ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΤΑΡΤΑΡ | BEEF TARTAR<sup>3, 8, 10\*</sup>**

*Μοσχάρι, μπισκότο από πεκορίνο Αμφιλοχίας,  
τρούφα και καβουρντισμένα φουντούκια.  
Beef, Amfilochia pecorino biscuit, truffle  
and roasted hazelnuts.*

**ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ | GRILLED OCTOPUS<sup>12, 13, 14\*</sup>**

*Με φάβα Σαντορίνης, καπαρόφυλλα και αρωματικό ελαιόλαδο.  
With Santorini fava, caper leaves and aromatic olive oil.*

**ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΤΗΓΑΝΗΤΟ | FRIED CALAMARI<sup>1, 7\*</sup>**

*Με κρέμα βασιλικού και άρωμα λεμονόχορτου.  
With basil cream and lemongrass aroma.*

**ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ | SHRIMPS SAGANAKI<sup>1, 2, 7\*</sup>**

*Με bisque ντομάτας και κρέμα φέτας με ματζουράνα.  
With tomato bisque and feta cheese cream with marjoram.*

**ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΕ "ΑΦΡΑΛΑ"  
FRIED POTATOES WITH FLEUR DE SEL**

*Φρεσκοκομμένες πατάτες και ανθός αλατιού Ζακύνθου  
Freshly chopped potatoes and Zakynthos fleur de sel.*

## ΕΛΛΗΝΙΚΗ | GREEK <sup>1, 7, 12 \*</sup>

*Ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, ελιές Καλαμών, ντακάκια χαρουπιού, καπαρόφυλλα, φέτα, φρέσκια ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.  
Cherry tomatoes, cucumber, pepper, Kalamata olives, carob rusks, caper leaves, feta cheese, fresh oregano and extra virgin olive oil.*

## CAESAR'S <sup>3, 4, 7, 10, 12 \*</sup>

*Baby μαρούλι, iceberg, φλέικς παρμεζάνας, καραμελωμένο μπέικον, κοτόπουλο ψητό, ντοματίνια και Caesar's ντρέσινγκ.  
Baby lettuce, iceberg, parmesan flakes, caramelized bacon, grilled chicken, cherry tomatoes and Caesar's dressing.*

## ΠΟΛΥΧΡΩΜΗ ΚΙΝΟΑ | COLORFUL QUINOA <sup>1, 2, 8, 12 \*</sup>

*Πολύχρωμη κινόα, goji berries, λιναρόσπορος, λαχανικά, κρέμα αβοκάντο, γαρίδες με κρούστα εσπεριδοειδών και οξύμελι.  
Colorful quinoa, goji berries, flax seeds, vegetables, avocado cream, shrimps with citrus crust and oxymel.*

## ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ | SUMMER <sup>7, 11, 12 \*</sup>

*Καρπούζι, ντοματίνια, ραπανάκια, μέντα, παστέλι με κουκουνάρι, χλωροτύρι Ζακύνθου και βινεγκρέτ ντομάτας.  
Watermelon, cherry tomatoes, radishes, mint, pine nut pasteli, Zakynthos chlorotiri cheese and tomato vinaigrette.*

**ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑ  
PUMPKIN PAPPARDELLE** <sup>1, 3, 7, 8\*</sup>

*Με σάλτσα γλυκοκολοκύθας, μαριναρισμένο κολοκύθι, κολοκυθόσπορο και κρέμα γραβιέρας.  
With sweet pumpkin sauce, marinated zucchini, pumpkin seeds, and graviera cheese cream.*

**ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ | SPAGHETTI BOLOGNESE** <sup>1, 3, 7\*</sup>

*Με αργομαγειρεμένο μοσχαρίσιο κιμά, φρέσκια ντομάτα, μυρωδικά και παρμεζάνα.  
With slow-cooked minced beef, fresh tomato, herbs and parmesan.*

**ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΡΑCCHERΙ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ROSA  
RACCHERI WITH CHICKEN ROSA** <sup>1, 3, 7, 8\*</sup>

*Με φιλετάκια κοτόπουλο, σάλτσα ναπολιτάνα, πέστο βασιλικού και παρμεζάνα.  
With chicken fillets, napolitana sauce, basil pesto and parmesan.*

**ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ  
ORZO RISOTTO WITH SHRIMP** <sup>1, 2, 3, 7, 12, 14\*</sup>

*Με γαρίδες, μελάνι σουπιάς και σάλτσα από ψητές ντομάτες, βότανα και ούζο.  
With shrimps, cuttlefish ink and roasted-tomato sauce with herbs and ouzo.*

**ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ  
LINGUINE WITH CRAYFISH** <sup>1, 3, 7, 12\*</sup>

*Με αρωματική bisque караβίδας, εστραγκόν, ντοματίνια confit, σκόρδο και ξύσμα λεμόνι.  
With flavored crayfish bisque, tarragon, cherry tomatoes confit, garlic and lemon zest.*

**ΛΑΥΡΑΚΙ ΦΙΛΕΤΟ ΣΩΤΕ**  
**SAUTÉED SEA BASS FILET** <sup>4, 7, 12 \*</sup>

*Με ντοματίνια, σκόρδο, θυμάρι, πατάτες σωτέ σε σκορδόλαδο και σάλτσα ελιάς Καλαμών.  
With cherry tomatoes, garlic, thyme, potatoes sautéed in garlic-flavored olive oil and Kalamata olive sauce.*

**ΣΦΥΡΙΔΑ ΦΙΛΕΤΟ ΣΧΑΡΑΣ**  
**GRILLED GROUPER FILET** <sup>4 \*</sup>

*Με αλμύρα και λαδολέμονο με ξύσμα μοσχολέμονου και κόλιανδρο.  
With agretti greens and olive oil-lemon dressing with lime zest and coriander.*

**ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ**  
**LEMON-FLAVORED CHICKEN FILET** <sup>1, 7, 12 \*</sup>

*Με θυμάρι, δεντρολίβανο, ξύσμα εσπεριδοειδών, μαύρο ρύζι σωτέ, σκινόπρασο, ντοματίνια και λεμονάτη σάλτσα κοτόπουλου.  
With thyme, rosemary, citrus zest, sautéed black rice, chives, cherry tomatoes and lemon-flavored chicken gravy.*

**ΜΠΡΙΖΟΛΑ RIB EYE ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ**  
**AGED RIB EYE GRILLED** <sup>7 \*</sup>

*Με μανιτάρια σωτέ σε φρέσκα βότανα, πουρέ γλυκοπατάτας και βούτυρο αρωματισμένο με μυρωδικά.  
With mushrooms sautéed in fresh herbs, sweet potato purée and herb-flavored butter. Served with mixed salad or "crunchy petals" fried potatoes.*

**ΤΑΛΙΑΤΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑΣ FLAP STEAK**  
**FLAP STEAK TAGLIATA (ΟΜΑΗΑ, USA)** <sup>1, 7 \*</sup>

*Με πατάτες baby με σκορδοβούτυρο, σπαράγγια και σάλτσα τρούφας.  
With baby potatoes with garlic-flavored butter, asparagus, and truffle sauce.*

— SUSHI —

— ΟΡΕΚΤΙΚΑ | APPETIZERS —

**ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΥΚΙΑ WAKAME**  
**WAKAME SALAD**

**ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ ΦΑΣΟΛΙΑ ΣΟΓΙΑΣ**  
**SPICY EDAMAME**

*Με σάλτσα τσίλι.*  
*With chili sauce.*

**ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΑ ΦΑΣΟΛΙΑ ΣΟΓΙΑΣ**  
**SALTED EDAMAME**

*Με χοντρό αλάτι.*  
*With coarse salt.*

**ΣΕΒΙΤΣΕ | CEVICHE**

*Λαυράκι, γλυκοπατάτα, αχνιστό καλαμπόκι, κόλιανδρος και σάλτσα*  
*leche de tigre.*  
*Sea bass, sweet potato, steamed corn, coriander and leche de tigre sauce.*

— SASHIMI (2 TEM. - 2 PCS) —

**ΤΟΝΟΣ | TUNA**

**ΣΟΛΟΜΟΣ | SALMON**

**ΛΑΥΡΑΚΙ | SEA BASS**

— NIGIRI (2 TEM. - 2 PCS) —

**ΤΟΝΟΣ | TUNA**

**ΣΟΛΟΜΟΣ | SALMON**

**ΛΑΥΡΑΚΙ | SEA BASS**

— HOSOMAKI (6 TEM. - 6 PCS) —

**ΤΟΝΟΣ | TUNA**

*Με καυτερή πάστα yuzu kosho. With yuzu kosho.*

**ΣΟΛΟΜΟΣ | SALMON**

*Με καυτερή πάστα yuzu kosho. With yuzu kosho.*

**ΛΑΥΡΑΚΙ | SEA BASS**

*Με καυτερή πάστα yuzu kosho. With yuzu kosho.*

**ΑΒΟΚΑΝΤΟ | AVOCADO**

**ΑΓΓΟΥΡΙ | CUCUMBER**

## SUSHI

### URAMAKI (8 TEM. - 8 PCS)

#### NOE

Τεμπούρα γαρίδας, σολομός, τυρί κρέμα, κόκκινο masago, μαύρο σουσάμι, σάλτσα τρούφας-wasabi και σάλτσα sweet chili.  
Tempura shrimp, salmon, cream cheese, red masago, black sesame, wasabi-truffle sauce and sweet chili.

#### ΣΟΛΟΜΟΣ ΑΒΟΚΑΝΤΟ SALMON AVOCADO

Με wasabi.  
With wasabi.

#### ΤΟΝΟΣ ΤΡΟΥΦΑ TUNA TRUFFLE

Με σπαράγκια και σάλτσα wasabi-τρούφα.  
With asparagus and wasabi-truffle sauce.

#### ΣΟΛΟΜΟΣ ΤΕΡΙΥΑΚΙ SALMON TERIYAKI

Με σουσάμι, αβοκάντο, αγγούρι και σάλτσα teriyaki.  
With sesame, avocado, cucumber and teriyaki sauce.

#### CALIFORNIA

Με κόκκινο masago, κάβουρα του χιονιού, μαγιονέζα, αβοκάντο και αγγούρι.  
With red masago, snow crab, mayo, avocado and cucumber.

#### ΠΙΚΑΝΤΙΚΟΣ ΤΟΝΟΣ SPICY TUNA

Με σκόνη τσίλι και αγγούρι.  
With chili powder and cucumber.

#### ΤΕΜΠΟΥΡΑ ΓΑΡΙΔΑΣ SHRIMP TEMPURA

Με σουσάμι, σπαράγκια και μαγιονέζα.  
With sesame, asparagus and mayo.

#### DRAGON

Με μάνγκο, αβοκάντο, αγγούρι, καπνιστό χέλι, σάλτσα χελιού και σουσάμι.  
With mango, avocado, cucumber, smoked eel, eel sauce and sesame.

#### ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ | VEGETARIAN

Με μαύρο και λευκό σουσάμι, μάνγκο, καρότα, αβοκάντο, αγγούρι και σπαράγγια.  
With black and white sesame, mango, carrot, avocado, cucumber and asparagus.

**ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΑ ΜΟΥΡΑ  
PANNA COTTA WITH RED BERRIES** <sup>1, 7\*</sup>

*Πανακότα από φρέσκο γάλα και ανθόγαλα με confit κόκκινων μούρων, τραγανό crumble μπισκότου και φρέσκο δυόσμο.  
Panna cotta from fresh milk and cream with red berries confit, crunchy biscuit crumble and fresh mint.*

**ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ VALRHONA DULCEY  
VALRHONA DULCEY CHOCOLATE TART** <sup>1, 3, 7\*</sup>

*Τραγανή βάση pâte sucrée και feuilletine με βελούδινη ganache από σοκολάτα 35%, καραμελωμένο γάλα και μπισκότο.  
Συνοδεύεται με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης.  
Crispy pâte sucrée tart and feuilletine with velvety ganache from 35% chocolate, caramelized milk and biscuit.  
Served with Madagascar vanilla ice cream.*

**ΠΙΑΤΕΛΑ ΦΡΟΥΤΩΝ | FRUIT PLATTER**

*Φρέσκα φρούτα εποχής.  
Fresh seasonal fruit.*

**ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΓΩΤΟ | ICE CREAM VARIETY** <sup>7\*</sup>

*Βανίλια Μαδαγασκάρης | Madagascar Vanilla  
Σοκολάτα | Chocolate  
Sorbet φραμπουάζ | Raspberry sorbet*

**\* ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ | ALLERGENS**

1. Γλουτένη | Gluten
2. Καρκινοειδή | Crustaceans
3. Αυγά | Eggs
4. Ψάρια | Fish
5. Αραχίδες | Peanuts
6. Σόγια | Soy
7. Γάλα | Milk
8. Ξηροί καρποί | Nuts

9. Σέλινιο | Celery
10. Μουστάρδα | Mustard
11. Σουσάμι | Sesame seeds
12. Διοξειδίο του θείου και θειώδη | Sulphur dioxide and sulphites
13. Λούπινο | Lupin
14. Μαλάκια | Mollusks

**\*\* Όλα τα κρέατα προέρχονται αποκλειστικά από πιστοποιημένες halal κοπές  
All meat comes exclusively from certified halal cuts**

# NŌĒ

BEACH CLUB  
MAVRATZIS BEACH

## COFFEE & DRINKS

### ΚΑΦΕΔΕΣ | COFFEE

#### ESPRESSO

ΜΟΝΟΣ | SINGLE  
ΔΙΠΛΟΣ | DOUBLE  
ΝΤΕΚΑΦΕΪΝΕ | DECAF

#### ESPRESSO MACCHIATO

ΜΟΝΟΣ | SINGLE  
ΔΙΠΛΟΣ | DOUBLE

#### AMERICANO

ΜΟΝΟΣ | SINGLE  
ΔΙΠΛΟΣ | DOUBLE

#### FREDDO ESPRESSO

#### CAPPUCCINO

ΜΟΝΟΣ | SINGLE  
ΔΙΠΛΟΣ | DOUBLE

#### FREDDO CAPPUCCINO

LATTE (ΖΕΣΤΟΣ | ΚΡΥΟΣ - HOT | ICED)

FLAT WHITE (ΖΕΣΤΟΣ | ΚΡΥΟΣ - HOT | ICED)

#### NESCAFÉ | (INSTANT COFFEE)

ΖΕΣΤΟΣ | ΚΡΥΟΣ - HOT | ICED - ΝΤΕΚΑΦΕΪΝΕ | DECAF

#### ΦΡΑΠΕ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ | FRAPPÉ (NESCAFÉ)

#### WITH ICE-CREAM

#### ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ | GREEK COFFEE

ΜΟΝΟΣ | SINGLE  
ΔΙΠΛΟΣ | DOUBLE

### ΕΞΤΡΑ | ADD-ONS

Γεύση (σιρόπι) | Flavor (syrup)

Σαντιγί | Whipped cream

Φυτικό γάλα (βρώμης, αμυγδάλου) | Non-dairy milk (oat, almond)

Vegan κρέμα γάλακτος | Vegan cream

Παγωτό ανά γεύση | Ice cream per scoop

Αλκοόλ | Alcohol

### ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ | CHOCOLATES

ΣΟΚΟΛΑΤΑ (ΖΕΣΤΗ | ΚΡΥΑ) | CHOCOLATE (HOT | ICED)

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΓΕΥΣΗ | CHOCOLATE WITH FLAVOUR

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΕ ΣΑΝΤΙΓΙ | CHOCOLATE CON PANA

### ΤΣΑΪ | TEA

#### ΤΣΑΪ | TEA

English Breakfast | English Breakfast

Πράσινο Τσάι | Green Tea

Recovery | Recovery

Strength | Strength

Χαμομήλι | Chamomile

#### ΤΣΑΪ ΚΡΥΑΣ ΕΚΧΥΛΙΣΗΣ | COLD-BREWED ICED TEA

Λεμόνι | Lemon

Ροδάκινο | White peach

Ρόδι | Pomegranate

Πράσινο τσάι με Μάτσα & Λάιμ | Green tea with Matcha & lime

### MILK SHAKE

Βανίλια | Σοκολάτα | Φράουλα

Vanilla | Chocolate | Strawberry

### FRANITEΣ | SLUSHIES

Φράουλα | Καρπούζι | Ροδάκινο

Strawberry | Watermelon | Peach

### ΧΥΜΟΙ | JUICES

#### ΦΥΣΙΚΟΣ ΧΥΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

#### FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ | ORANGE

ΑΝΑΜΕΙΚΤΟΣ | MIXED

ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ (ΑΠΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ)

FRUIT JUICES (FROM CARTON)

## SMOOTHIES (READY TO SERVE)

### PINK SMOOTHIE

Φράουλα, σμέουρο, μπανάνα και μήλο.  
*Strawberry, raspberrry, banana, and apple.*

### BREAKFAST SMOOTHIE

Πορτοκάλι, μάνγκο, μπανάνα, ανανάς και μήλο.  
*Orange, mango, banana, pineapple, and apple.*

### DETOX SMOOTHIE

Ακτινίδιο, σπανάκι, αχλάδι, μήλο, μπανάνα και ανανάς.  
*Kiwi, spinach, pear, apple, banana, and pineapple.*

### TROPICAL SMOOTHIE

Μπανάνα, ανανάς, μήλο και καρύδα.  
*Banana, pineapple, apple, and coconut.*

## NEPO I WATER

### ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ I NATURAL MINERAL WATER

500 ML

ACQUA PANNA PET 1 L

ACQUA PANNA PET 750 ML (GLASS BOTTLE)

### ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ ΝΕΡΟ I SPARKLING WATER

XINO NERO 250 ML

XINO NERO 750 ML

SAN PELEGRINO 250 ML

SAN PELEGRINO 750 ML

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ I REFRESHMENTS

PEPSI / PEPSI MAX

ΗΒΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ/ΛΕΜΟΝΙ - IVI ORANGE/LEMON

SEVEN UP

ΣΟΔΑ - SODA

TONIC

**THREE CENTS** PINK GRAPEFRUIT SODA/GINGER BEER/

AEGEAN TONIC / TONIC WATER / SODA WATER

**ΣΠΙΤΙΚΗ ΛΕΜΟΝΑΔΑ I HOMEMADE LEMONADE**

## ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ ORGANIC REFRESHMENTS

LEMONAID GINGER 330 ML

LEMONAID PASSION FRUIT 330 ML

## ENERGY DRINKS

**RED BULL** CLASSIC / SUGARFREE / APRICOT EDITION

## CLASSIC COCKTAILS

BLOODY MARY

PORNSTAR

MAI TAI

ZOMBIE

DAIQUIRI CLASSIC/STRAWBERRY

CAIPIRINHA

MOJITO

MARGARITA

PINA COLADA

COSMOPOLITAN

PALOMA

DRY MARTINI

ESPRESSO MARTINI

OLD FASHIONED

NEGRONI

MOSCOW MULE

## SPRITZ

APEROL

CAMPARI

LIMONCELLO

## ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ I ALCOHOL-FREE

CRODINO

RED BULL TWIST(APRICOT EDITION)

## ΜΠΙΡΕΣ & ΜΗΛΙΤΕΣ I BEERS & CIDERS

MYTHOS

MYTHOS ICE

MYTHOS RADLER

MYTHOS 0%

KAISER PILSNER

NISOS PILSNER

NISOS IPA

SOMERSBY APPLE

SOMERSBY WATERMELON

CORONA

CORONA CERO 0.0

MYTHOS DRAFT (SMALL I LARGE)

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. | Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων σε εμφανές σημείο. | Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες. | Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-τιμολόγιο). | Αγορανομικός υπεύθυνος: Ανδρέας Κλαυδιανός. Prices include all legal charges. | The store has a complaint form and a smoking violations report book in a visible spot. | Please inform us of any allergies or intolerances. | The consumer has no obligation to pay unless they receive the legal document (receipt-invoice). | Market regulator: Andreas Klavdianos. | τηλ. tel. +30 26950 35642

# NŌĒ

## BEACH CLUB MAVRATZIS BEACH

### ΛΕΥΚΟΙ | WHITE

ΠΟΤΗΡΙ 150ML | ΜΠΟΥΚΑΛΙ 750ML  
GLASS 150ML | BOTTLE 750ML

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ - HELLENIC SELECTION

#### GITANE MALAGOUZIA

Akriotou Microwinery  
(Βοιωτία - Boeotia)  
Μαλαγουζιά - Malagousia

#### ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ KTIMA BIBLIA CHORA (VEGAN)

Κτήμα Βιβλία Χώρα - Ktima Biblia Chora  
(Π.Γ.Ε. Παγγαίο - P.G.I. Pangaion)  
Sauvignon Blanc, Ασύρτικο - Sauvignon Blanc, Assyrtiko

#### ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΛΙΜΝΕΣ TESSERIS LIMNES

Κυρ-Γιάννη - Kir-Yianni  
(Π.Γ.Ε. Φλώρινα - P.G.I. Florina)  
Chardonnay, Gewürztraminer

#### SANTORINI SELECTION CUVÉE

Santo Wines  
(Σαντορίνη - Santorini)  
Ασύρτικο - Assyrtiko

#### ΟΒΗΛΟΣ ΛΕΥΚΟΣ | OVILOS WHITE (VEGAN)

Κτήμα Βιβλία Χώρα - Ktima Biblia Chora  
(Π.Γ.Ε. Παγγαίο - P.G.I. Pangaion)  
Ασύρτικο, Semillon - Assyrtiko, Semillon

ΤΟΠΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ - LOCAL SELECTION

#### ΤΟΥ ΠΑΥΛΟΥ | PAVLOS

Κτήμα Γράμψα - Grampsas Estate  
(Ζάκυνθος - Zakynthos)  
Παύλος - Pavlos

#### ΛΑΡΔΕΡΑ | LARDERA

Οινοποιείο Τρούσσας Ντάσης - Troussas Wines  
(Ζάκυνθος - Zakynthos)  
Μακρυποδιά, Sauvignon Blanc - Makripodía, Sauvignon Blanc

ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ - INTERNATIONAL SELECTION

#### BLACK COTTAGE SAUVIGNON BLANC

Two Rivers - Black Cottage  
(Νέα Ζηλανδία - New Zealand)  
Sauvignon Blanc

#### DELAS FRÈRES VIOGNIER

Delas Frères (Γαλλία - France)  
Viognier

#### LÉON BEYER RIESLING

Léon Beyer (Γαλλία - France)  
Riesling

#### CHABLIS DROUHIN-VAUDON

Joseph Drouhin (Γαλλία - France)  
Chardonnay

#### CLOS MIREILLE BLANC

Tunella, Colli Orientali del Friuli (Ιταλία - Italy)  
Pinot Grigio

### ΡΟΖΕ | ROSÉ

ΠΟΤΗΡΙ 150ML | ΜΠΟΥΚΑΛΙ 750ML | ΜΠΟΥΚΑΛΙ 1,5L  
GLASS 150ML | BOTTLE 750ML | BOTTLE 1,5L

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ - HELLENIC SELECTION

#### VENTUS ΗΜΙΓΛΥΚΟ | SEMI-SWEET

Κτήμα Πετρήεσσα - Petriessa Estate  
(Βοιωτία - Boeotia)  
Ροδίτης Αλεπού, Syrah - Roditis Alepou, Syrah

#### ΟΡΕΙΒΑΤΗΣ ΡΟΖΕ | ORIVATIS ROSÉ ΗΜΙΞΗΡΟ | SEMI-DRY

Akriotou Microwinery (Βοιωτία - Boeotia)  
Cabernet Franc, Syrah

#### ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ ΡΟΖΕ ALPHA ESTATE ROSÉ

Κτήμα Άλφα - Alpha Estate  
(Π.Ο.Π. Αμύνταιο / P.D.O. Amyntaio)  
Ξινόμαυρο - Xinomavro

ΤΟΠΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ - LOCAL SELECTION

#### ROSÉ DI LEVANTE

Οινοποιείο Τρούσσας Ντάσης - Troussas Wines  
(Ζάκυνθος - Zakynthos)  
Merlot

#### THE SUN ROSÉ

Κτήμα Γράμψα - Grampsas Estate  
(Ζάκυνθος - Zakynthos)  
Αυγουστιάτης - Avgoustiatis

ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ - INTERNATIONAL SELECTION

#### BY OTT

Domaines Ott  
(Γαλλία - France)  
Cinsault, Grenache, Mourvèrde, Syrah

#### PÉTALE DE ROSE

Château Barbeyrolles (Γαλλία - France)  
Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge,  
Sémillon, Syrah, Ugni Blanc

#### MIRAVAL

Château Miraval (Γαλλία - France)  
Cinsault, Grenache Rouge, Syrah

#### BANDOL ROSÉ

Domaines Ott (Γαλλία - France)  
Grenache, Mourvèrde, Syrah

#### CHÂTEAU MINUTY 281

Château Miraval (Γαλλία - France)  
Cinsault, Grenache Rouge, Syrah

#### ÉTOILE

Domaines Ott (Γαλλία - France)  
Grenache, Mourvèrde, Syrah

ΕΡΥΘΡΟΙ | RED

ΠΟΤΗΡΙ 150ML | ΜΠΟΥΚΑΛΙ 750ML  
GLASS 150ML | BOTTLE 750ML

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ - HELLENIC SELECTION

ΟΡΕΙΒΑΤΗΣ PINOT NOIR  
ORIVATIS PINOT NOIR

Ακρίοτου Microwinery (Βοιωτία - Boeotia)  
Pinot Noir

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ SYRAH  
ALPHA ESTATE SYRAH

Κτήμα Άλφα - Alpha Estate  
(Π.Γ.Ε. Φλώρινα - P.G.I. Florina)  
Syrah

ALPHA ONE

Κτήμα Άλφα - Alpha Estate (Αμύνταιο - Amyntaio)  
Merlot

ΝΟΗΜΑ Ι ΝΟΙΜΑ

Κτήμα Παλιβού - Palivos Estate (Νεμέα - Nemea)  
Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon, Syrah  
Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Syrah

ΤΟΠΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ - LOCAL SELECTION

ΣΤΗ ΡΙΖΑ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ  
ΣΤΙ ΡΙΖΑ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ

Κτήμα Γράμψα - Grampsas Estate  
(Ζάκυνθος - Zakynthos)  
Αυγουσιτιάτης - Avgoustiatis

ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ - INTERNATIONAL SELECTION

GAJA BARBARESCO

Gaja (Ιταλία - Italy)  
Nebbiolo

ΑΦΡΩΔΕΙΣ | SPARKLING

ΠΟΤΗΡΙ 150ML | ΜΠΟΥΚΑΛΙ 750ML  
GLASS 150ML | BOTTLE 750ML

PROSECCO DOC TREVISO  
EXTRA DRY

Maschio Dei Cavalieri (Ιταλία - Italy)

MOSCATO D'ASTI DOCG

Truffle Hunter Leda (Ιταλία - Italy)

BLUSH ROSÉ

Truffle Hunter Leda (Ιταλία - Italy)

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Col Sandago (Ιταλία - Italy)

PROSECCO DOC ROSÉ BRUT

Col Sandago (Ιταλία - Italy)

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ | CHAMPAGNES

ΜΠΟΥΚΑΛΙ 200ML | ΜΠΟΥΚΑΛΙ 750ML  
BOTTLE 200ML | BOTTLE 750ML

MOËT & CHANDON  
BRUT IMPERIAL N.V.

MOËT & CHANDON  
ROSÉ IMPERIAL N.V.

MOËT & CHANDON  
ICE IMPERIAL N.V.

MOËT & CHANDON  
ICE ROSÉ IMPERIAL N.V.

VEUVE CLICQUOT  
YELLOW LABEL BRUT

DOM PÉRIGNON  
BRUT VINTAGE

LOUIS ROEDERER  
CRISTAL BRUT

LOUIS ROEDERER  
CRISTAL BRUT ROSÉ

ARMAND DE BRIGNAC  
BRUT GOLD

*Handwritten signature in gold ink.*