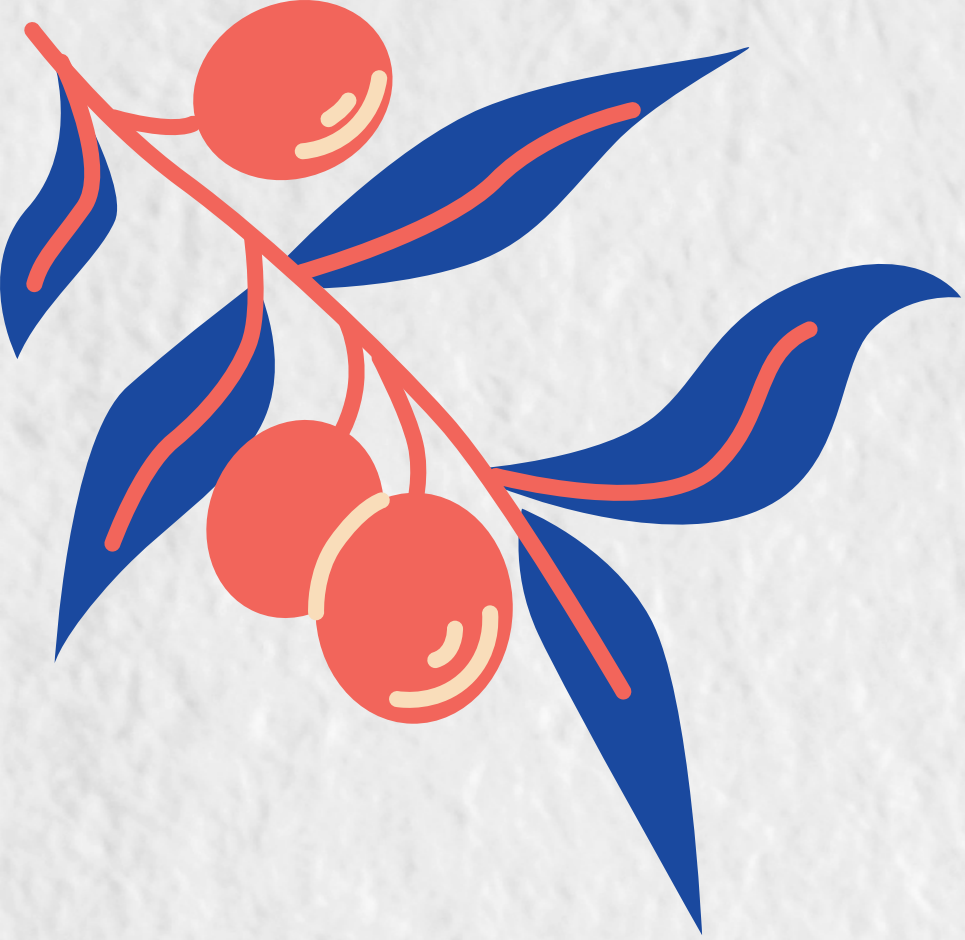




Mezedes

Tzatziki (D, G, V) **35**
Greek yoghurt, cucumber, mint, dill, garlic and extra virgin olive oil

Eggplant Dip (D, G, V) **35**
Chargrilled smoky eggplant with bell beppers, tomatoes, kalamata olives, parsley and garlic

Red Pepper and Feta (D, G, TN, V) **40**
Greek feta cheese dip blended with roasted capsicum, paprika and toasted walnut

Taramasalata (D, G, F) **45**
Cod fish roe dip blended with white bread, shallot and garlic served with fresh pita bread and kalamata olives

Fava Bean Dip (D, G, V, L) **35**
Silky broad beans dip cooked with olive oil, leek, carrot, garlic, shallot and dill leaves



Assorted Mezze Platter **95**

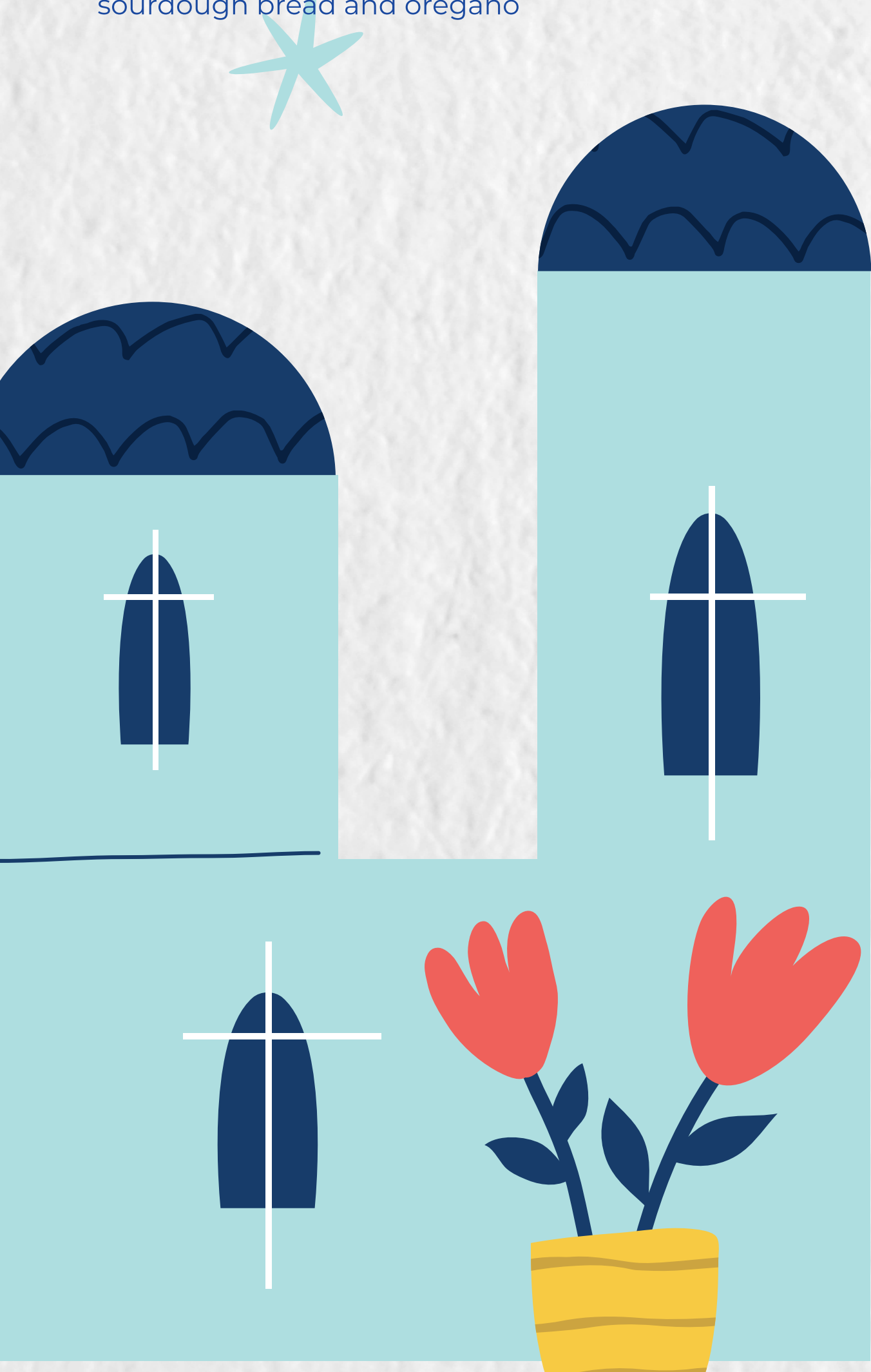
Tzatziki (D, G, V)
Eggplant Dip (D, G, V)
Red Pepper & Feta (D, G, TN, V)
Taramasalata (D, G, F)
Fava Bean Dip (D, G, V, L)



Soups

Greek Seafood Soup (G, F, C, CR, MO, L) **65**
Prawn, seabass, clams, mussels, potato, carrot, celery, fava beans, fresh lemon and sourdough bread

Zucchini Soup (D, G, V) **50**
Green zucchini soup, carrot cream, basil oil, feta cheese, sourdough bread and oregano



Starters & Salads

Watermelon & Feta Salad (D, V) **75**
Watermelon, rock melon, watercress, fresh mint, feta cheese,watermelon granita and sumac

Beetroot Salad (D, TN, V) **70**
Roasted beetroots, watercress, Greek yoghurt & feta dip, red radish, basil oil and pistachio

Greek Salad (D, V) **75**
Heirloom tomato, cucumber, red onion, black kalamata olives, Greek feta cheese, oregano, rock samphire and extra virgin olive oil

Cheese Saganaki (D, G, V) **70**
Grilled halloumi cheese, caramelised fig, organic honey, clotted cream, oregano and fresh lemon

Fried Zucchini (D, G, V) **60**
Battered fried zucchini with Greek yoghurt and feta dip

Baked Feta Cheese (D, G, TN, SS) **70**
Greek feta cheese wrapped with phyllo pastry, pistachio, oregano, truffle honey and sesame

Marinated Greek Anchovies (F, G) **70**
Roasted bell peppers, garlic, tomatoes, basil and sourdough bread

Seabass Marine (F, MUS, R) **85**
Raw Greek seabass, green apple and mustard dressing, pomegranate, fennel and orange

Grilled Octopus (MO, TN, D) **125**
Octopus, fava bean puree, black eye bean salad with shallot pickle, walnut, kalamata olives and smoked paprika

Fried Calamari (D, G, MO, F, E) **90**
Fried calamari, anchovies and lemon mayo

Dessert

Loukoumades (D, G, TN) **55**
Greek fried dough balls served with organic honey, pistachio, fig ice-cream and fresh fig

Walnut Baklava (D, G, TN) **60**
Crispy phyllo pastry with walnut, sugar syrup and cinnamon honey cream

Kataifi Cheesecake (D, G) **60**
Shredded phyllo pastry, Greek yoghurt and mascarpone cheese

Greek Yoghurt Ice-Cream (D, TN) **45**
Organic Greek honey and walnut

Orange Cake (D, G, TN) **50**
Traditional Greek orange cake with vanilla ice-cream and homemade orange jam

Greek Coffee Granita (D) **45**
Frozen Greek coffee, Greek yoghurt cream and mastic gum

Fruit Platter (VG) **60**
Seasonal freshly sliced fruits

Ice-Cream & Sorbet Selection (D, TN) **40**
Vanilla, chocolate, caramelised fig, pistachio lemon and raspberry sorbet

Main Course

Roasted Stuffed Eggplant (D, G, V) **85**
Roasted eggplant stuffed with caramelized onion, orzo, bell peppers, Greek yoghurt, feta cheese, tomato sauce and parsley

Chicken Souvlaki (D, G) **115**
Chicken skewer, fresh pita bread, onion and cucumber pickle, tzatziki and lemon

Lamb Souvlaki (D, G, TN) **115**
Lamb skewer, fresh pita bread, onion & cucumber pickle, smoked eggplant dip with walnut and lemon

Lamb Chops (D, TN) **170**
Grilled lamb chops, roasted baby potato, smoked eggplant dip with walnut, pomegranate seeds and lemon

Greek Meatballs (D, G, E, C) **95**
Beef meatballs cooked in rich tomato sauce, feta cheese and parsley

Santorini Prawn Saganaki (D, CR, C) **130**
Fresh prawns cooked in the rich tomato sauce with bell peppers, onion, garlic, cherry tomato, Greek feta cheese and parsley

Squid Ink Pilafi (MO, D, F) **90**
Baby calamari, squid ink, grain rice, green peas, semi dry cherry tomatoes, Greek feta cheese fondue and dill leaves

Seafood Orzo (D, G, F, CR, MO, C) **160**
Seabass, scallop, calamari, prawn, mussels, clams, cherry tomatoes, seafood bisque and orzo

Grilled Calamari (MO) **105**
Extra virgin olive oil, smoked paprika, lemon and fresh herbs sauce.

Fish of the Day (F) **175 / 395**
Please check the fish of the day with your server
Grilled Seabass / Seabream / Red Snapper / Dover Sole
Choose One Side Dish



Side Dishes

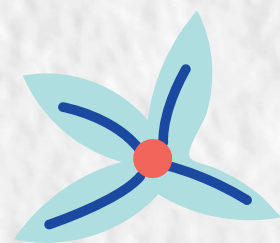
French Fries (D, G) **40**

Fresh Greek Pita Bread (D, G) **15**

Cherry Tomato & Feta Salad (D, V) **35**
Sauteed Broccollini & Green Beans (VG) **35**

Braised Artichoke with Red Onion & Tomatoes (D, V) **35**

Triple Cooked Fries with Greek Feta Cheese and Oregano (D, G) **55**





GREEK RESTAURANT & POOL LOUNGE



Assorted mezze Platter

Tzatziki (D,G,V) 35

Eggplant Dip (D,G,V) 35

Red Pepper and Feta (D,G,TN,V) 40

Taramasalata (D,G,F) 45

Fava Bean Dip (D,G,V,L) 35

Soups

Greek Seafood Soup (G,F,C,CR,MO,L) 65
Prawn, seabass, clams, mussels, potato, carrot, celery, fava beans, fresh lemon and sour dough bread

Zucchini Soup (D,G,V) 50
Roasted green zucchini soup, carrot cream, basil oil, feta cheese, sour dough bread and oregano

Starters & Salads

Watermelon and Feta Salad (D,V) 75
Watermelon, rock melon, watercress, fresh mint, feta cheese, watermelon granita and sumac

Beetroot Salad (D,TN,V) 70
Roasted beetroots, watercress, Greek yoghurt and feta dip, red radish, basil oil and pistachio

Greek Salad (D,V) 75
Heirloom tomato, cucumber, red onion, black kalamata olives, Greek feta cheese, oregano, rock samphire and extra virgin olive oil

Cheese Saganaki (D,G,V) 70
Grilled halloumi cheese, caramelised fig, organic honey, clotted cream, oregano and fresh lemon

Seabass Marine (F,MUS,R) 85
Raw Greek seabass, green apple and mustard dressing, pomegranate, fennel and orange

Fried Calamari (D,G,MO,F,E) 90
Fried calamari, anchovies and lemon mayo



Main Course

Roasted Stuffed Eggplant (D,G,V) 85
Roasted eggplant stuffed with caramelized onion, orzo, bell peppers, Greek yoghurt, feta cheese, tomato sauce and parsley

Chicken Souvlaki (D,G) 115
Chicken skewer, fresh pita bread, onion and cucumber pickle, tzatziki and lemon

Lamb Souvlaki (D,G,TN) 115
Lamb skewer, fresh pita bread, onion and cucumber pickle, smoked eggplant dip with walnut and lemon

Greek Meatballs (D,G,E,C) 95
Beef meatballs cooked in rich tomato sauce, feta cheese and parsley

Squid Ink Pilafi (MO,D,F) 90
Baby calamari, squid ink, grain rice, green peas, semi dry cherry tomatoes, Greek feta cheese fondue and dill leaves

Grilled Seabass Fillet (F) 175
Braised artichoke, red onion, cherry tomatoes, capers, parsley and lemon

Dessert

Loukoumades (D,G,TN) 55
Greek fried dough balls served with organic honey, pistachio, fig ice, cream and fresh fig

Walnut Baklava (D,G,TN) 60
Crispy phyllo pastry with walnut, sugar syrup and cinnamon honey cream

Greek Yoghurt Ice Cream (D,TN) 45
Organic Greek honey and walnut

Orange Cake (D,G,TN) 50
Traditional Greek orange cake with vanilla ice cream and homemade orange jam

Fruit Platter (VG) 60
Seasonal freshly slice fruits

Ice Cream and Sorbet Selection (D,TN) 40
Vanilla, chocolate, caramelised fig, pistachio lemon and raspberry sorbet



All prices are in AED and include 5% VAT, 7% Municipality fees, and 10% service charge

G - Gluten | D - Dairy | P - Peanuts | TN - Tree Nuts | SOY - Soybean | SS - Sesame | E - Egg | C - Celery | L - Lupin | F - Fish
CR - Crustaceans | MO - Mollusks | MUS - Mustard | SUL - Sulphites | V - Vegetarian | VG - Vegan | R - Raw
(For additional dietary requirements, please reach out to our team)

Blue zone dishes



GREEK RESTAURANT & POOL LOUNGE



Young Traveller's Menu

Chicken Nuggets (D,G,E) 45

French fries, ketchup and mayonnaise

Penne Pasta (D,G,V,C) 45

Tomato sauce or cream sauce, parmesan cheese, butter

Meatballs (D,E,G,C) 55

Beef meatballs cooked in rich tomato sauce, parsley

Grilled Seabass (F,C) 60

Seabass fillet, tomato sauce, broccolini

French Fries (D,G,E) 30

Ketchup, mayonnaise



Desserts

Ice-Cream and Sorbet Selection (D,TN) 35

Vanilla and chocolate ice-cream
Raspberry sorbet

Fruit Platter (VG) 55

Seasonal freshly cut slice fruits



All prices are in AED and include 5% VAT, 7% Municipality fees, and 10% service charge
G - Gluten | D - Dairy | P - Peanuts | TN - Tree Nuts | SOY - Soybean | SS - Sesame | E - Egg | C - Celery | L - Lupin | F - Fish
CR - Crustaceans | MO - Mollusks | MUS - Mustard | SUL - Sulphites | V - Vegetarian | VG - Vegan | R - Raw
(For additional dietary requirements, please reach out to our team)

 Blue zone dishes



الأطباق الرئيسية

85 (D,G,V) **بادنجان محشو مشوي**
بادنجان مشوي محشو بالبصل المكرمل،
لسان عصفور، فلفل حلو، زبادي يوناني، جبن فيتا،
صوص طماطم وبقدونس.

115 (D,G) **سوفلاكي الدجاج**
أسيخ دجاج، خبز بيتا طازج، مخلل بصل وخيار،
صوص تزايزيكي وليمون.

115 (D,G,TN) **سوفلاكي لحم الضأن**
أسيخ لحم الضأن، خبز بيتا طازج، مخلل بصل وخيار،
بابا غنوج مدخن مع الجوز وليمون.

95 (D,G,E,C) **كرات اللحم على الطريقة اليونانية**
كرات لحم بقري مطهوه في صوص طماطم غني،
جبن فيتا وبقدونس.

90 (MO,D,F) **بيلاف حبر الحبار**
كاليماري صغير، حبر الحبار، أرز،
بازلاء خضراء، طماطم كرزية شبه مجففة،
فوندو جبن فيتا يوناني وأوراق شبت.

115 (F) **شرائح سمك قاروص مشوية**
خرشوف مطهو ببطء، بصل أحمر، طماطم كرزية،
كبر، بققدونس وليمون.

الحلويات

55 (D,G,TN) **لقيمات**
كرات العجين المقلية على الطريقة اليونانية تُقدم مع عسل عضوي،
فستق، آيس كريم تين وتين طازج.

60 (D,G,TN) **بقلاوة بالجوز**
عجينة فيلو مقرمشة مع الجوز، شراب السكر وكريمة العسل والقرفة.

45 (D,TN) **آيس كريم الزبادي اليوناني**
عسل يوناني عضوي وجوز.

50 (D,G,TN) **كيك بالبرتقال**
كيك البرتقال التقليدي على الطريقة اليونانية مع آيس كريم فانيليا
ومربى برتقال مُعدة على طريقتنا الخاصة.

60 (VG) **طبق فواكه كبير**
شرائح فواكه موسمية طازجة.

40 (D,TN) **تشكيلة من الآيس كريم والشربات المثلج**
فانيليا، شوكولاتة، تين مكرمل، فستق
شربات مثلج بالليمون وتوت العليق.



طبق مزه مشكل

35 (D,G,V) **تزايزيكي**

35 (D,G,V) **بابا غنوج**

40 (D,G,TN,V) **فلفل أحمر وجبن فيتا**

45 (D,G,F) **تاراماسالاتا**

35 (D,G,V,L) **غموس الفول**

الشوربات

65 (G,F,C,CR,MO,L) **ماكولات بحرية على الطريقة اليونانية**
روبيان، سمك قاروص، محار، بلح البحر، بطاطس، جزر،
كرفس، فول، ليمون طازج وخبز العجين المخمر.

50 (D,G,V) **شورية كوسة**
شورية كوسة خضراء مشوية، كريمة الجزر، زيت الريحان،
جبن فيتا، خبز العجين المخمر وزعتر بري.

المقبلات والسلطات

75 (D,V) **سلطة بطيخ وجبن فيتا**
بطيخ، شمام، جرجير، نعناع طازج، جبن فيتا،
جرانيتا البطيخ وسماق.

70 (D,TN,V) **سلطة بنجر**
بنجر مشوي، جرجير، غموس زبادي يوناني وجبن فيتا،
فجل أحمر، زيت ربحان وفستق.

75 (D,V) **سلطة يونانية**
طماطم غير مُعدة وراثيًا، خيار، بصل أحمر،
زيتون كالاماتا أسود، جبن فيتا يوناني، زعتر بري،
شمرة بحرية وزيت زيتون بكر ممتاز.

70 (D,G,V) **سجناكي بالجبن**
جبن حلوم مشوي، تين مكرمل، عسل عضوي،
قشدة متخثرة، زعتر بري وليمون طازج.

85 (F,MUS,R) **سي باص مارين**
سمك قاروص يوناني نيء، صلصة تفاح أخضر وفردل،
رمان، شمر وبرتقال.

90 (D,G,MO,F,E) **كاليماري مقلي**
كاليماري مقلي، أنشوفة ومايونيز بالليمون.



GREEK RESTAURANT & POOL LOUNGE



قائمة طعام الأطفال

ناجّس الدجاج (D,G,E) 45

أصابع بطاطس مقلية، كاتشب ومايونيز.

معكرونة بيني (D,G,V,C) 45

صوص طماطم أو صوص كريمة، جبن بارميزان، زبدة.

كرات اللحم (D,E,G,C) 55

كرات لحم بقري مطهوه في صوص طماطم غني، بقودونس.

سمك قاروص مشوي (F,C) 60

شرائح سمك قاروص، صوص طماطم، بروكلييني.

أصابع بطاطس مقلية (D,G,E) 30

كاتشب، مايونيز.



الحلويات

تشكيلة من الآيس كريم والشربات المثلج (D,TN) 35

آيس كريم فانيليا وشوكولاتة.
شربات مثلج بتوت العليق.

طبق كبير من الفواكه (D,TN) 55

شرائح فواكه موسمية طازجة.

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 5% ضريبة القيمة المضافة، و7% رسوم بلدية و10% رسوم خدمة
(G) غلوتين (D) منتجات البان (P) فول سوداني (TN) مكسرات شجرية (SOY) فول الصويا (SS) سمسم (E) بيض (C) كرفس
(L) ترمس (F) سمك (CR) القشريات (MO) الرخويات (MUS) خردل (SUL) كبريتيت (V) نباتي (VG) نباتي صرف (R) نبيء
(للمتطلبات الغذائية الإضافية، يرجى التواصل مع فريقنا)

Blue zone dishes





GREEK RESTAURANT & POOL LOUNGE



МЕЗЕ В АССОРТИМЕНТЕ

ДЗАДЗИКИ (D,G,V) 35

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ (D,G,V) 35

ЗАКУСКА С ФЕТОЙ И КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ (D,G,TN,V) 40

ТАРАМАСАЛАТА (D,G,F) 45

ЗАКУСКА ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ (D,G,V,L) 35

СУПЫ

ГРЕЧЕСКИЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ (G,F,C,CR,MO,L) 65
Креветки, сибас, моллюски, мидии, картофель, морковь, сельдерей, бобы фава, лимон и хлеб на закваске

СУП С ЦУККИНИ (D,G,V) 50
Суп пюре из запеченных цуккини с морковным кремом, маслом базилика, сыром фета, хлебом и орегано

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

САЛАТ С АРБУЗОМ И ФЕТОЙ (D,V) 75
Арбуз, дыня, кресс-салат, свежая мята, сыр фета, гранита из арбуза и сумак

САЛАТ СО СВЕКЛОЙ (D,TN,V) 70
Запеченная свекла, кресс-салат, соус из греческого йогурта и феты, красный редис, масло базилика и фисташки

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ (D,V) 75
Томаты, огурцы, красный лук, оливки Каламата, греческий сыр фета, орегано, морской фенхель и оливковое масло

САГАНАКИ С СЫРОМ (D,G,V) 70
Сыр Халлуми, приготовленный на гриле, карамелизированный инжир, мед, взбитые сливки, орегано и свежий лимон

МОРСКОЙ ОКУНЬ (F,MUS,R) 85
Сырое филе греческого сибаса с заправкой из зеленого яблока и горчицы, гранатом, фенхелем и апельсином

ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ (D,G,MO,F,E) 90
Кальмары во фритюре с анчоусами и лимонным майонезом



ГОРЯЧЕЕ

ЖАРЕННЫЙ ФАРШИРОВАННЫЙ БАКЛАЖАН (D,G,V) 85
Запеченный баклажан с начинкой из карамелизированного лука, пасты орзо, болгарского перца, греческого йогурта, сыра фета, томатного соуса и петрушки

СУВЛАКИ ИЗ КУРИЦЫ (D,G) 115
Куриный шашлык, свежая пита, маринованные лук и огурец, соус дзадзики и лимон

СУВЛАКИ ИЗ БАРАНИНЫ (D,G,TN) 115
Бараний шашлык, свежая пита, маринованные лук и огурец, соус из поджаренного баклажана с грецким орехом и лимон

ГРЕЧЕСКИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ (D,G,E,C) 95
Говяжьи фрикадельки в насыщенном томатном соусе с сыром фета и петрушкой

РИС С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ (MO,D,F) 90
Молодые кальмары, чернила каракатицы, рис, зеленый горошек, вяленые томаты, фондю из греческого сыра фета и укроп.

ФИЛЕ СИБАСА НА ГРИЛЕ (F) 175
С оливковым маслом, копченой паприкой, лимоном и соусом из свежих трав

ДЕСЕРТ

ЛУКУМАДЕС (D,G,TN) 55
Греческие жареные пончики, подаются с медом, фисташками, мороженым со вкусом инжира и свежим инжиром

ПАХЛАВА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ (D,G,TN) 60
Хрустящее тесто фило с грецким орехом, сахарным сиропом и коричной медовой начинкой

МОРОЖЕНОЕ ИЗ ГРЕЧЕСКОГО ЙОГУРТА (D,TN) 45
Подаётся с органическим греческим медом и грецким орехом

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ (D,G,TN) 50
Традиционный греческий апельсиновый пирог, подаётся с ванильным мороженым и домашним апельсиновым джемом

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА (VG) 60
Seasonal freshly cut slice fruits

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ (D,TN) 40
Ваниль, шоколад, карамелизированный инжир, фисташка Сорбет из лимона и малины



Все цены указаны в дирхамах ОАЭ и включают НДС 5%, муниципальные сборы 7% и сервисный сбор 10%.

(G) Глютен (D) Молочные продукты (P) Арахис (TN) Орехи (SOY) Соя (SS) Кунжут (E) Яйцо (C) Сельдерей (L) Люпин (F) Рыба (CR) Ракообразные (MO) Моллюски (MUS) Горчица (SUL) Сульфиты (V) Вегетарианское (VG) Веганское (R) Сырое блюдо (Для указания дополнительных гастрономических предпочтений, пожалуйста, свяжитесь с нашей командой)

Blue zone dishes



GREEK RESTAURANT & POOL LOUNGE



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ (D,G,E) 45

Картофель фри, кетчуп и майонез

ПАСТА ПЕННЕ (D,G,V,C) 45

Томатный или сливочный соус, сыр пармезан, сливочное масло

ФРИКАДЕЛЬКИ (D,E,G,C) 55

Говяжьи фрикадельки в насыщенном томатном соусе с петрушкой

СИБАС НА ГРИЛЕ (F,C) 60

Филе сибаса, томатный соус, брокколини

КАРТОФЕЛЬ ФРИ (D,G,E) 30

Кетчуп, майонез



ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ (D,TN) 35

Ванильное и шоколадное мороженое
Малиновый сорбет

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА (VG) 35

Свежие нарезанные сезонные фрукты

Все цены указаны в дирхамах ОАЭ и включают НДС 5%, муниципальные сборы 7% и сервисный сбор 10%.

(G) Глютен (D) Молочные продукты (P) Арахис (TN) Орехи (SOY) Соя (SS) Кунжут (E) Яйцо (C) Сельдерей
(L) Люпин (F) Рыба (CR) Ракообразные (MO) Моллюски (MUS) Горчица (SUL) Сульфиты (V) Вегетарианское (VG) Веганское (R) Сырое блюдо
(Для указания дополнительных гастрономических предпочтений, пожалуйста, свяжитесь с нашей командой)

🌀 Blue zone dishes





OIA

GREEK RESTAURANT & POOL LOUNGE

BEVERAGES MENU



Cocktails

Coral Mastic 65
Gin, spiced sauvignon cordial, mastiha

Fig Carica 60
White rum, fig jam, malibu

OIA Bellini 65
White rum, lemon juice, peach puree, mint leaves, top sparkling wine

Greek Mojito 60
Metaxa 5, lemon juice, mint leaves, soda water, angostura bitter

Cucumber Martini 60
Gin, cucumber juice, yuzu puree, lemon juice

Sunset Spritz 65
Vodka, campari, grapefruit juice, sparkling wine



Cocktails 0.0

OIA Sunset Mojito 45
Lyres white cane, fresh Lime, basil leaves, pomegranate juice, soda

Rodakino Martini 45
Lyres Amaretti, peach puree, apple juice

OIA Melon Bellini 45
Lyres Classico, watermelon mint juice, lemon juice



Beers

Draught	Half	Pint	Bottle	
Peroni	40	60	Heineken	50
Birra moretti	39	60	Corona	55
Stella	32	56	Strongbow	48
Heineken	32	56	Mythos	55



Spirits

Whisky		Gin	
Jim Beam	48	Bombay Sapphire	55
Jameson	55	Hendrick's	60
Jack Daniel's	60	Gordons Pink	60
JW Black Label	65	Monkey 47	80
Rum		Tequila	
Bacardi Carta de Oro	55	Patron Silver	65
Bacardi Carta Blanca	58	Patron Reposado	72
Capitan Morgan Spiced	58	Patron Añejo	80
Havana Club 7 Años	65		
Vodka		Greek spirits	
Ketel One	56	Ouzo	45
Belvedere	70	Mastiha	50
Grey Goose	70	Metaxa 5 years	55





Wines

White Wine

	Glass	Bottle
Da Luca, Pinot Grigio, Sicily, Italy	55	260
The Stump Jump, Riesling, Sauvignon Blanc & Marsanne, Australia	58	265
Thema Ktima Pavlidis, Assyrtiko and Sauvignon Blanc, Greece	60	320
Oyster Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand		395
La Scolca Valentino, Cortese, Piedemont, Italy		420

Rose Wine

Pink as Flamingo, Pinot Grigio, Penedes, Italy	55	260
Gaia 4.6, Agiorgitiko, Peloponnese, Greece		320
Love, Grenache, Provence, France		380

Red Wine

Terre Allegre, Sangiovese, Puglia, Italy	55	260
Panagiotopoulos, Merlot and Cabernet Sauvignon, Peloponnese, Greece	60	290
Ruffino chianti, Sangiovese, Tuscany, Italy	65	310
19 Crimes, Cabernet Sauvignon, Victoria, Australia		330
Trénel Fleurie, Gamay, Beaujolais, France		350

Sparkling

Conte Fosco, Emilia Romagna, Italy	55	260
Da Luca Rose, Veneto, Italy	60	295
Zonin Prosecco, Veneto, Italy		300

Champagne

Moët & Chandon, Champagne, France		1100
Veuve Clicquot, Champagne, France		1250

Smoothies

Mango Paradise	40
Mango, passion fruit, pineapple	
Pink Dragon	40
Dragon fruit, banana, papaya, cherry	
Tropi Colada	40
Coconut, pineapple, banana	
Caribbean Kiss	40
Melon, strawberry, mango	
Strawberry Split	40
Strawberry, banana, papaya, cherry	
Blissfully Blue	40
Blue spirulina, mango, coconut, banana, raspberry	
Aloe-Ha	40
Aloe vera, mango, papaya, pineapple, ginger	

Olympian Chill

Ginger Harmony	35
English breakfast tea, lemon juice, fresh ginger, honey	
Tropical Twist	35
Chamomile tea, lemon juice, mango puree, black pepper	

Soft Drinks

Coca-Cola	25
Coca-Cola Zero	25
Sprite	25
Sprite Zero	25
Fanta	25
Ginger Ale	25
Red Bull	40

Water

Still, Sparkling (Small)	30
Still, Sparkling (Large)	40

Tea & Coffee

English Breakfast	22
Green Tea	22
Espresso	20
Americano	22
Latte	25
Cappuccino	25

