

## APPETIZERS & SALADS

<b>Soup of the Day</b>   Σούπα Ημέρας	10
<b>Mini Chorizos</b>   Μίνι Τσορίθο Citrus Mayo   Μαγιονέζα εσπεριδοειδών	8.5
<b>Croquetas Iberian Ham</b>   Κροκέτα με Iberico * Caramelized onion chutney   Καραμελωμένο chutney κρεμμυδιού	9
<b>Smashed Baby Potatoes</b>   Τσακιστές Baby Πατάτες Fresh chives   parmesan cheese   spicy Aioli sauce Σχοινόπρασο   παρμεζάνα   πικάντικη σάλτσα Aioli	6.5
<b>Pinsa Fungi</b>   Pinsa Μανιταριών Mozzarella cheese   wild mushrooms   mushroom cream rocket salad   truffle oil Μοτσαρέλα   άγρια μανιτάρια   κρέμα μανιταριών   ρόκα   λάδι τρούφας	14
<b>Heirloom Tomato Salad</b>   Πολύχρωμη Σαλάτα με Ντοματίνια Cucumber gazpacho   olives powder   basil leaves sour cream cheese "Nivato" Gazpacho αγγούρι   χώμα ελιάς   φρέσκος βασιλικός Νιβατό τυρί Βερδικούσας	14
<b>Baby Gem Caesar's Salad</b>   Σαλάτα του Καίσαρα Parmesan cheese   garlic croutons   Caesar dressing   cured egg yolk Παρμεζάνα   κρουτόν σκόρδου   Caesar's ντρέσινγκ παστός κρόκος αυγού (with chicken   με κοτόπουλο +3)	11
<b>Quinoa Salad</b>   Σαλάτα Κινόα Orange   fennel   avocado   mint   caper   rocket salad Πορτοκάλι   φινόκιο   αβοκάντο   δυόσμος   κάπαρη   ρόκα (with shrimps   με γαρίδες * +6)	10
<b>Samite Club Sandwich</b> Chicken breast   bacon   ham   gouda   lettuce   tomato   mayo homemade French fries Στήθος κοτόπουλο   μπέικον   ζαμπόν   γκούντα   μαρούλι ντομάτα   μαγιονέζα   φρέσκιες τηγανητές πατάτες	16

## STEAKS

New Zealand's Ocean Beef originates from an idyllic location on the edge of the Pacific Ocean. Raised on lush, green pastures then fed with locally-grown grain, this beef is a unique product.

Το Ocean Beef Νέας Ζηλανδίας, προέρχεται από μια ειδυλλιακή τοποθεσία στην άκρη του Ειρηνικού Ωκεανού. Μεγαλωμένο σε καταπράσινα βοσκοτόπια και στη συνέχεια τρέφεται με τοπικά σιτάρια, αυτό το βοδινό κρέας είναι ένα μοναδικό προϊόν.

<b>Pork Spare Ribs</b> Premium Duroc St. Louis style spare ribs	27
<b>Flap Steak Black Angus Ocean Beef</b> A very thin cut from the bottom sirloin	29
<b>Inside Skirt Black Angus Ocean Beef</b> It comes from the plate beef cut, a boneless portion of the diaphragm muscle	26
<b>Rib Eye Black Angus Ocean Beef</b>	38
<b>T-Bone Steak Black Angus</b> This cut combines the best of both Sirloin and Tenderloin steaks into one	48

## SAUCE SELECTION

Pair your Steak with your preferred sauce.  
Συνοδεύστε το Steak σας με την σάλτσα της αρέσκειάς σας

**BBQ sauce | Bearnaise sauce | Chimichurri sauce**  
**Σάλτσα Μπάρμπεκιου | σάλτσα Μπεαρνέζ | σάλτσα Τσιμιτσούρι**

## SIDES

<b>Blistered Shishito Peppers</b>   Πικάντικα Πιπεράκια Sea salt   Ανθός αλατιού	6
<b>Homemade French Fries</b>   Φρέσκιες Τηγανητές Πατάτες	5
<b>Mixed Roasted Mushrooms</b>   Ψητά Μανιτάρια Microgreens   lemon juice Φύτρες   φρέσκο λεμόνι	5

## MAINS

<b>Chicken Thigh</b>   Κοτόπουλο Μπούτι Smashed baby potatoes   bacon   sauce from chicken bones Τσακιστές πατάτες baby   καπνιστό μπέικον   σάλτσα από κόκκαλα κοτόπουλου	14
<b>Sea Bream Fillet</b>   Φιλέτο Τσιπούρας Fennel salad   steamed veggies   yuzu kosho-ginger sauce Σαλάτα με φρέσκο μάραθο   λαχανικά ατμού   σάλτσα yuzu kosho-ginger	25
<b>Black Angus Cheeseburger</b> Cheddar   bacon   mayo   lettuce   tomato   homemade French fries Τσένταρ   μπέικον   μαγιονέζα   μαρούλι   ντομάτα   φρέσκιες τηγανητές πατάτες	18

## DESSERTS

<b>Chocolate Soft Cookie</b> Vanilla Madagascar Ice cream   caramel sauce Παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης   σάλτσα καραμέλας	8
<b>Basque Cheesecake</b> Pasion fruit   apricot Φρούτα του πάθους   βερίκοκο	9
<b>Παγωτό   Ice Cream</b> <b>3.5 per scoop   η μπάλα</b> Vanilla Madagascar   chocolate   banana   pistachio Βανίλια Μαδαγασκάρης   σοκολάτα   μπανάνα   φιστίκι	
<b>Sorbet</b> <b>3.5 per scoop   η μπάλα</b> Lemon   mango   strawberry Λεμόνι   μάνγκο   φράουλα	

# SIGNATURE

---

<b>Sphinx</b> Sweet   Eclectic   Hot Bacardi Cuatro & Bacardi Carta Bianca infused with Mango, Dukkah Orgeat, Lime, Majuni	13
<b>Mayans</b> Sweet   Eclectic   Hot Cazadores Blanco infused with Pineapple, Leche de Tigre Cordial, Med Liqueur, Lime	13
<b>Viking</b> Sweet   Earthy   Aromatic Bourbon Jim Beam / Vermouth / Campari infused with Cinnamon, Cardamom, Ginger, Salted Caramel Syrup	13
<b>Rum Bullion</b> Tropical   Toasted   Fruity Bacardi Cuatro infused with Nutmeg, Black Pepper, Sweet Paprika, Passion Syrup, Three Cents Ginger Beer	14
<b>Conquistador</b> Smoky   Sweet   Piquant Bombay Sunset infused with Citrus Fruits, LBV Port, Dry Curacao,	14
<b>Bengal</b> Fresh   Warm   Delicate 42 Below Vodka infused with Lemongrass, Fennel and Pandan Syrup, Lime	13

# APERITIVO & SPRITZ

---

<b>Pink Spritz</b> Bombay Bramble, Ginger Syrup, Lemon Juice, Pink Grapefruit Soda	10
<b>Aegean Spritz</b> Bombay Sapphire, Mastiha Skinos, Cucumber Syrup, Lemon Juice, Fresh Thyme	10
<b>Amalfy's Spritz</b> Malfy Limone, Med liqueur, Orange bitter, Gentleman Soda	10
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Aperol, Soda	10

In homage to the city's role as a nexus of international trade and cultural convergence, each cocktail embodies a harmonious fusion of flavors reminiscent of the exotic spices that once adorned the markets of Constantinople. From the tantalizing allure of pepper to the aromatic richness of cinnamon and galangal, our spirits offer a sensory voyage through time, encapsulating the spirit of Byzantine commerce in every meticulously crafted sip.

Αντλώντας έμπνευση από το παρελθόν της Θεσσαλονίκης ως φάρος διεθνούς εμπορίου κατά τη βυζαντινή εποχή, κάθε cocktail συνδυάζει γεύσεις που θυμίζουν τα εξωτικά μπαχαρικά που κάποτε κοσμούσαν τις αγορές της Κωνσταντινούπολης. Από τη έντονη γοητεία του πιπεριού μέχρι τον αρωματικό πλούτο της κανέλας και του γκαλανγκάλ, τα εκλεκτά μας signature cocktails προσφέρουν ένα αισθησιακό ταξίδι στο χρόνο.

# BEER

---

Heineken	6
Stella Artois	6.5
Nymfi	6
Dathenes	6.5
Ali Stout	6.5
Sol	6.5
Erdinger	7
Heineken 0.0	6
Fisher Draught 400ml	6

# SOFT DRINKS

---

Coca-Cola Regular   Light   Zero	4.5
Sprite	4.5
Schweppes Soda	4.5
Fanta Lemon	4.5
Fanta Orange	4.5
Schweppes Tonic	6
3 Cents Tonic Water	6
3 Cents Aegean Tonic	6
3 Cents Pink Grapefruit Soda	6
3 Cents Pineapple Soda	6
3 Cents Ginger Beer	6

# WATER

---

Mineral Water	3.5
S.Pellegrino 750ml	7
S.Pellegrino 250ml	5.5
Perrier 330ml	5.5
Xino Nero Florina 250ml	5

# CLASSIC

---

<b>Americano</b> Martini Bitter, Martini Rubino, Soda	10
<b>Dry Martini</b> Oxley, Noilly Prat	12
<b>Moscow Mule</b> 42 Below, Lemon Lime Juice, Ginger Beer	12
<b>Negroni</b> Bombay Sapphire, Martini Bitter, Martini Rubino, Orange Bitter	12
<b>Mai Tai</b> Bacardi Carta Negra, Dry Curacao P.Ferrand, Orgeat Syrup Lemon Lime Juice	12
<b>Paloma</b> Casadores Blanco, Lemon Lime Juice, Pink Grapefruit Soda	12
<b>Bloody Mary</b> 42 Below, Lemon Lime Juice, Bloody Mix, Tabasco	12
<b>Gin Basil Smash</b> Bombay Sapphire, Basil Leaves, Lemon Lime Juice, Simple Syrup	12
<b>Zombie</b> Bacardi Carta Negra, Falernum, Pasion, Pineapple, Bitters, Lime, Abricot Du Russinioll	13
<b>Manhattan</b> Bulleit Rye, Martini Rubino, Aromatic Bitter	12
<b>Sazerac</b> Bulleit Rye, Hennessy V.S., Simple Syrup, Creole Bitter, Aromatic Bitter	15

# NON-ALCOHOL

---

<b>Sober Negroni</b> Lyre's Non-Alcoholic Spirit, Martini Vibrante, Bitter Cordial	9
<b>Palomarita</b> Martini Floreale, Pink Grapefruit Soda, Salt	9
<b>Spicy Fizz</b> Spicy Mango, Pineapple, Ginger Beer	9