



|                     |      |
|---------------------|------|
| ΨΩΜΙ - BREAD        | 1.00 |
| ΠΙΤΑΚΙ - PITA BREAD | 1.50 |

## σαλάτες - salads

|             |       |
|-------------|-------|
| της Ελλάδας | 11.00 |
|-------------|-------|

ντομάτα, πιπεριά, κρεμμύδι, αγγούρι, ελιές, φέτα – ελαιόλαδο

Greek:

tomato, pepper, onion, cucumber, olives, feta cheese – olive oil

|            |       |
|------------|-------|
| της Κρήτης | 10.00 |
|------------|-------|

παξιμάδι, ντομάτα, ξινομυζήθρα, κάπαρη, ρίγανη - ελαιόλαδο

Cretan:

double baked bread, tomato, capers, sour cheese, oregano, olive oil

|              |       |
|--------------|-------|
| των χρωμάτων | 13.00 |
|--------------|-------|

Κινόα, αγγούρι, πράσινο μήλο, αβοκάντο, ντοματίνια, ρόκα, καρύδια - βινεγκρέτ μελιού

Colorful: quinoa, cucumber, green apple, avocado, cherry tomatoes, rocket, walnuts - honey vinaigrette

|                 |       |
|-----------------|-------|
| του καλοκαιριού | 10.00 |
|-----------------|-------|

Καρπούζι, ντοματίνια, φέτα, δυόσμος

Summer: Watermelon, cherry tomatoes, feta cheese, spearmint

|             |      |
|-------------|------|
| της δίαιτας | 9.00 |
|-------------|------|

βραστά χόρτα, κολλοκυθάκια, παντζάρια, καρότο - ελαιόλαδο, λεμόνι

light: boiled greens, zucchini, carrot, beetroots – olive oil, lemon

|            |       |
|------------|-------|
| της Κύπρου | 13.00 |
|------------|-------|

πράσινη λλόλα, κόκκινη λλόλα, ντοματίνια, χαλούμι ψητό, μανιτάρια, σουσάμι - βινεγκρέτ

Cyprian: red oak lettuce, green oak lettuce, cherry tomatoes, grilled haloumi cheese, mushrooms, sesame – vinaigrette

|             |       |
|-------------|-------|
| του καίσαρα | 14.00 |
|-------------|-------|

μαρούλι, παρμεζάνα, κρουτόνς, μπέικον, κοτόπουλο ψητό - ντρέσινγκ καίσαρα

ceasar: romaine lettuce, parmesan, croutons, bacon, grilled chicken – ceasar's dressing

|           |       |
|-----------|-------|
| του ήλιου | 13.00 |
|-----------|-------|

μαρούλι, ρόκα, λιαστή ντομάτα, κουκουνάρι, μανούρι ψητό – ντρέσινγκ καραμελωμένου βαλτσάμικου

sun: lettuce, rocket, sun dried tomato, pine nuts, grilled manouri cheese – caramelised balsamico dressing

|                     |       |
|---------------------|-------|
| καλοκαιρινή καίσαρα | 14.00 |
|---------------------|-------|

πράσινη λλόλα, κόκκινη λλόλα, τοματίνια, κρουτόν, παρμεάνα, μπέικον, γαρίδες, ντρεσινγκ Καίσαρα

ceasar Enalion: red oak lettuce, green oak lettuce, cherry tomatoes, croutons, bacon, shrimps, ceasar dressing

|           |       |
|-----------|-------|
| του Βήλου | 12.00 |
|-----------|-------|

ψητό πατζάρι, ξινομυζήθρα, ρόκα, καραμελωμένο μπαλτσάμικο

Vlychos: grilled beetroots, sour cheese, roka, caramelised balsamico dressing

## κρύα ορεκτικά – cold appetizers

|                                                                                                        |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ντολμαδάκια με γιαούρτι<br>stuffed vine leaves with yoghurt                                            | 8.00 |
| παντζαροσαλάτα με γιαούρτι, πράσινο μήλο και καρύδια<br>beetroots with yogurt, green apple and walnuts | 8.00 |
| τυροκαυτερή/spicy cheese spread                                                                        | 7.00 |
| τζατζίκι/tzatziki                                                                                      | 7.00 |
| ταραμοσαλάτα/taramosalata                                                                              | 8.00 |
| μελιτζανοσαλάτα καπνιστή/smoked eggplant salad                                                         | 8.00 |

## ζεστά ορεκτικά – warm appetizers

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| φάβα με κρεμμύδια και κάππαρη<br>mashed chick-peas served with onions and cappers | 8.00  |
| ντοματοκεφτέδες/tomato croquettes                                                 | 8.00  |
| κολλοκυθοκεφτέδες/zucchini croquettes                                             | 8.00  |
| κατσίκισιο τυρί με περγαμόντο<br>goat cheese with pergamot                        | 9.00  |
| κολλοκυθάκια τηγανιτά/fried zucchini                                              | 7.00  |
| χαλούμι ψητό με πέστο και πιτάκια<br>grilled haloumi cheese with pesto and pitas  | 8.00  |
| πατάτες τηγανιτές δικές μας<br>french fries of the house                          | 6.00  |
| τυρολουκουμάδες με μαρμελάδα ντομάτας<br>cheese doughnuts with tomato marmalade   | 9.00  |
| τυρί σαγανάκι/Greek fried cheese                                                  | 8.00  |
| κεφτεδάκια της γιαγιάς/meatballs                                                  | 10.00 |
| μελιτζανάτο/eggplant with cheese and tomato                                       | 9.50  |

## μαρινάτα - ωμά θαλασσινά marinated - raw seafood

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| γαύρος μαρινάτος/marinated little fish | 9.00  |
| σκουμπρί καπνιστό/smoked mackerel      | 10.00 |
| τσιροσαλάτα/mackerel marinated         | 10.00 |
| τονοθακέρδα/thunus albacore            | 10.00 |
| σεβιτσε λαβρακι/ceviche seabass        | 16.00 |
| καρπάτσιο τόνου/thunus carpaccio       | 18.00 |

## Θαλασσινά - seafood

|                                                                             |          |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|
| τόνος ψητός με λαχανικά<br>grilled thunus with vegetables                   | 18.00    |
| λαυράκι σωτέ με λαχανικά<br>sauted seabass with vegetables                  | 16.00    |
| γαύρος τηγανιτός/fried little fish                                          | 10.00    |
| σαρδέλα ψητή/grilled sardines                                               | 12.00    |
| χταπόδι ψητό/grilled octopus                                                | 17.00    |
| χταπόδι Ύδρας/Hydra's octopus                                               | 17.00    |
| γαρίδες σχάρας/grilled shrimp                                               | 17.00    |
| γαρίδες τηγανιτές/fried shrimp                                              | 18.50    |
| γαρίδες σαγανάκι<br>shrimp with cheese and tomato sauce                     | 15.00    |
| γόνος καλαμάρι /fried baby squid                                            | 12.00    |
| γαριδάκι συμιακό/Symi shrimp                                                | 12.00    |
| καλαμάρι τηγανιτό/frozen fried squid                                        | 12.00    |
| καραβιδόψυχα/crayfish soul                                                  | 14.00    |
| φρέσκο καλαμάρι ψητό ή τηγανιτό<br>fresh squid grilled or fried             | 50.00/Kg |
| φρέσκα μύδια αχνιστά/steamed mussels                                        | 16.00    |
| μπακαλιαρομπουκιές με σκορδαλιά & καρύδια<br>cod bites with garlic and nuts | 13.00    |

## Κρέας - meats

|                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| μπιφτέκι από μοσχαρίσιο κιμά ψητό<br>veal burger                                                              | 13.00 |
| τεμπέλικο κοτόπουλο<br>μισό ή ολόκληρο ξεκοκαλισμένο κοτόπουλο ψητό<br>half or whole grilled boneless chicken | 15.00 |
| κοτόπουλο καπαράτο<br>chicken with caper sauce                                                                | 16.00 |
| κοτόπουλο φιλέτο/chicken                                                                                      | 13.00 |
| χοιρινά μπριζολάκια με πίτες<br>pork chops with pitas                                                         | 13.00 |
| μοσχαρίσια σταβλήσια/veef steak                                                                               | 19.00 |
| ψαρονέφρι σχάρας/grilled pork tenderloin                                                                      | 14.00 |
| ψαρονέφρι με σως πιπεριών<br>pork tenderloin with pepper sauce                                                | 16.00 |

## πάστα - pasta

παπαρδέλες με σολμομό **18.00**  
Pappardelle with salmon

κόκκινη **9.00**  
ντοματίνια, μαϊντανό  
cherry tomatoes, parsley

γαριδομακαρονάδα ατομ./για δύο άτομα **18.00/35.00**  
with shrimp

Ενάηλιον/με θαλασσινά/seafood **20.00**

παπαρδέλες με κοτόπουλο και μανιτάρια **17.00**  
pappardelle with chicken and mushrooms

## ριζότο, κριθαρότο - risotto, orzotto

μυδοπίλαφο με πιπεριές και μυρωδικά **16.00**  
risotto with mussels, peppers and herbs

ριζότο με λαδί τρούφας και μανιτάρια **16.00**  
risotto with truffle oil and mushrooms

ριζότο λαχανικών/vegetable risotto **15.00**

κριθαρότο με караβίδες και φέτα **22.00**  
orzotto with crayfish and feta cheese

κριθαρότο με γαρίδες **17.00**  
orzotto with shrimps

## γλυκά - deserts

πορτοκαλόπιτα **8.00**  
orange pie

σουφλέ σοκολάτας **7.00**  
chocolate shufle

κορμός σοκολάτας **7.00**  
chocolate salami

τιραμισού **8.00**  
tiramisou

lime cheese cake **8.00**

# ΕΝΑΛΙΟΝ

## Wine List

### Λευκά Κρασιά / White Wines



|                                                                                                                                                     |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>ΕΝΑΛΙΟΝ - ENALION</b><br>Μοσχοφίληρο - Moschofilero grape variety                                                                                | 6.00/25.00 |
| <b>Μαντινεία Τσελέπου / Mantineia Tselepu</b><br>Οίνος Μαντινεία Ήρως από ποικιλία Μοσχοφίληρου<br>Mantinia Dry Wine from Moshofilero grape variety | 28.00      |
| <b>Αρμύρα Σκούρας – Armyra Skouras</b><br>Οίνος Ήρως από ποικιλία Chardonnay<br>Dry Wine from Chardonnay                                            | 32.00      |
| <b>Ραργυρίου Blanc</b><br>Οίνος Ήρως από ποικιλία Μοσχούδι ασσύρτικο<br>Dry Wine from Moschoudi assyrtiko                                           | 34.00      |
| <b>Μαλαγουζιά Γεροβασιλείου / Malagouzia Gerovasiliou</b><br>Οίνος Ήρως από Μαλαγουζιά<br>Dry Wine from Malagouzia grape variety                    | 40.00      |
| <b>Θέμα Παυλίδη / Thema Pavlidi</b><br>Sauvignon blanc, Assyrtiko from Drama                                                                        | 36.00      |
| <b>Ασσύρτικο Κτήμα Καρτισιώτης-Assyrtiko</b><br>Λευκό ασσύρτικο - White assyrtiko                                                                   | 40.00      |
| <b>Θηβαϊκή γη / Terra Thiva</b><br>Μαλαγουζιά ασσύρτικο κτήμα Καρτισιώτης<br>Malagouzia assyrtiko Kartitsiotis                                      | 7.00/30.00 |
| <b>Sauvignon Blanc Κτήμα Καρυπιδή</b>                                                                                                               | 36.00      |
| <b>Rarhs Bairantraris</b><br>Κυδωνίτσα από Κόρινθο - Kidonitsa from Korinthos                                                                       | 40.00      |
| <b>Ergo Λαντίδη – Ergo Lantides</b><br>Sauvignon Blank from Argolida                                                                                | 7.00/33.00 |
| <b>Julia – Chateau Julia</b><br>Chardonnay                                                                                                          | 38.00      |
| <b>Βιβιάνο Δουλουφάκης - Dafnios Douloufakis</b>                                                                                                    | 7.00/30.00 |
| <b>CHARDONNAY</b><br>Κτήμα Μίγος                                                                                                                    | 45.00      |
| <b>MOI JE M'EN FOUS</b><br>Μαλαγουζιά κτήμα Καραμήτρου - Malagouzia Karamitros                                                                      | 35.00      |
| <b>Ρετσίνα Κεχριμπάρι / Retsina Kexribari (500ml)</b><br>Ρετσίνα από ποικιλία Ροδίτη<br>Retsina blended from a selection Roditis                    | 15.00      |

# Ενάμιον

## Wine List



### Ροζέ Κρασιά / Roze Wines

**Rose xinomavro** 35.00  
Κτήμα Θυμίουπουλος  
Dry Wine with the best of expressions of the Xinomavro

**Nautilus Ila tour Melas** 7.00/30.00  
Dry Wine from Agiorgitiko, Syrah

**Amuse (Gold 2021 America Awards)** 30.00  
Οίνος Ήνός από ποικιλίες Sauvignon Blanc και Μούχταρο  
Dry Wine from Sauvignon Blanc and Mouhtaro varieties

**Πέπλο – Σκούρας / Peplo – Skouras** 40.00  
Οίνος Ήνός από ποικιλίες Αγιωργίτικο, Μαυροφίλερο, Syrah  
Dry Wine from Agiorgitiko, Mavrofilero, Syrah

**Story Mouchtaro** 7.00/30.00  
Κτήμα Καρτισιόσις - Kartiosiosi's family

### Κόκκινα Κρασιά / Red Wines

**Νάουσα Μπουτάρι / Naousa Boutari** 7.00/30.00  
Ξινόμαυρο ερυθρό - Xinomavro varieties

**Γη και Ουρανός / Earth and Sky** 45.00  
Thimiopoulos house wine  
Ξινόμαυρο - Xinomavro varieties

**Άκρες – Σκούρας / Akres Skouras** 6.50/26.00  
Οίνος Ήνός από ποικιλίες Cabernet – Sauvignon  
Dry Wine from Cabernet and Sauvignon grape varieties

**Κόκκινο γράμμα / Red Letter** 30.00  
Boutaris  
Merlot

**Μέγας Οίνος Σκούρας / Megas Oinos Skouras** 50.00  
Οίνος Ήνός από ποικιλίες Cabernet – Sauvignon  
Dry Wine from Cabernet – Sauvignon grape variety

### Αφρώδης οίνος - Sparkling wine

**Moet Chandon Brut** 120.00  
Imberial Σαμπάνια λευκή

**Snob rose** 45.00  
Karamitros house wine

**Santa Margherita, Prosecco** 38.00

**Villa Jolanda, Prosecco** 35.00

**Gancua, Prosecco** 30.00



## COCKTAILS

### Daiquiri 10,00

(φράουλα ή πεπόνι ή μάνγκο ή ενάλιον  
strawberry or melon or mango or Enalion)  
Ρούμι, χυμό λεμόνι, ζάχαρη, φράουλα ή  
πεπόνι ή μάνγκο ή βασιλικό με μέλι  
Rum, lemon juice, sugar, strawberry or  
melon or mango or basil with honey

### Mojito 10,00

Ρούμι, λάιμ, μαύρη ζάχαρη,  
φύλλα δυόσμου  
Rum, lime, brown sugar, mint

### Pina colada 10,00

Ρούμι, batida de coco, χυμό ανανά  
Rum, batida de coco, pineapple juice

### Caipirinia 10,00

Κασάσα, λάιμ, μαύρη ζάχαρη  
Cachana, lime, brown sugar

### Aperol spritz 10,00

Aperol, prosecco, σόδα, χυμό πορτοκάλι  
Aperol, prosecco, soda water, orange juice

### Enalion spritz 10,00

Otto's Athens βερμούτ, μαστίχα,  
γκρέιπφρουτ, σόδα, αγγούρι  
Otto's Athens vermouth, mastiha,  
grapefruit, soda water, cucumber

### Athens spritz 10,00

Otto's Athens βερμούτ, τόνικ, prosecco  
Otto's Athens vermouth, tonic, prosecco

### Hydra mule 10,00

Μαστίχα, τζιν, λάιμ, angostura bitters,  
ginger beer  
Mastiha, gin, lime, angostura bitters,  
ginger beer

### Negroni 10,00

Campari, Martini Rosso, τζιν  
Campari, Martini Rosso, gin

### Caipiroska 10,00

Βότκα, λάιμ, μαύρη ζάχαρη  
Vodka, lime, brown sugar

### Bloody mary 10,00

Βότκα, χυμό ντομάτας, λεμόνι, αλάτι, πιπέρι,  
ταμπάσκο, γουόστερ σως  
Vodka, tomato juice, lemon, salt, pepper,  
tabasco, Worcestershire sauce

### Margarita 10,00

Τεκίλα, κουαντρό, χυμό λεμόνι  
Tequila, quantro, lemon juice

### Margarita strawberry 10,00

Τεκίλα, κουαντρό, χυμό λεμόνι, φράουλες  
Tequila, quantro, lemon juice, strawberry

### Tequila sunrise 10,00

Τεκίλα, triple sec, χυμό πορτοκάλι, γρεναδίνη  
Tequila, triple sec, orange juice, grenadine

And many more!!

## VIRGIN COCKTAILS

### Virgin Daiquiri 7,00

(μάνγκο ή φράουλα ή πεπόνι ή ενάλιον –  
mango or strawberry or melon or Enalion)

### Virgin Mojito 7,00

### Mango mule 7,00

Αγγούρι, μέλι, μάνγκο, λάιμ, ginger beer  
Cucumber, honey, mango, lime, ginger beer

### Pineapple Cobbler 7,00

Χυμός φράουλα, χυμός ανανάς, λάιμ, σόδα  
Strawberry juice, pineapple juice, lime, soda  
water

## ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ SPARKLING WINES /CHAMPANGES

### Prosecco Serena 750ml 25.00

### Prosecco Ginzano 750ml 25.00

### Villa jolando 200ml 8.00

### Moschato Dusti 200ml 8.00

### Snob Dry Sparkling 45.00

### Rose Wine 45.00

### Beaumont des Crayeres 70.00

### Champange 750ml 70.00

### Moet & Chandon 750ml 110.00