

# Porto Faros

OYSTER & SUSHI RESTO BAR

## Cold drinks

Freddo Espresso & Decafeine	4,3€
Freddo Cappuccino & Decafeine	4,4€
Frappe	3,8€
Chocolate classic or white /Σοκολάτα Κλασική & Λευκή	5€
Freddoccino	5€
Irish Coffe	5,9€

## Hot drinks

Espresso & Decafeine	3€
Espresso Double / Διπλό & Decaf	4,3€
Espresso Lungo	3€
Espresso Macchiato	3,3€
Capuccino & Decafeine	3,5€
Capuccino Double/Διπλό & Decaf	4,3€
Capuccino Double/Διπλό Latte	4,8€
Americano	4,3€
Nescafe& Decafeine	3,8€
Καφές Φίλτρου	3€
Mochaccino / Μοκατσίνο	5€
Chocolate / Σοκολάτα	5€
White Chocolate / Σοκολάτα Λευκή	5€
Greek Coffee / Ελληνικός Καφές	3€
Double Greek Coffee / Ελλην. Διπλός Καφές	3,8€

## Αναψυκτικά / Refreshments

Coca-Cola (Zero) 250ml	3,3€
Sprite 250ml	3,3€
Fanta (orange, blue, lemon) 250ml (πορτοκάλι, μπλε, λεμόνι) 250ml	3,3€
Schweppes Soda water/ Tonic	3,3€
Ginger Beer/Pink Grapefruit 250ml	4,5€
Monster Energy/Red Bull 250ml	5,5€
Νερό 1L	2€
Ανθρακούχο νερό 250 ml	3,3€

## Τσάι / Tea(iced)

Fuze Ice Tea	4€
Λεμόνι, Πράσινο & Ροδάκινο /Tea Lemon, Green & Peach	

Τσάι	3€
Green Tea, Black Tea, Forest tea /Πράσινο τσάι, μαύρο τσάι, τσάι με φρούτα του δάσους	

Χαμομήλι	3€
----------	----

## Juice & Smoothie

Φυσικός χυμός πορτοκάλι Fresh natural orange juice	5€
---	----

Mixed Natural Orange Juice Ανάμεικτος με φρούτα εποχής	6€
---	----

Χυμός Amita / Amita Juice	3,5€
Πορτοκάλι, λεμόνι, ανανά, βύσσινο, ανάμεικτος, ροδάκινο, μπανάνα. / Orange, pineapple, lemon, multifruite, peach, banana	

Χυμοί Ζωής / Juice Zois	5€
Ρόδι, Μύρτιλο / Pomegranate, bluebery	

Σπιτικό αφέψημα / Homemade refreshment	5€
Λεμονάδας, Πανδαισίας 9 Φρούτων, Φράουλας Λεμονιού / Lemonade, Pandaisia 9 fruits, Pink Lemonade	

## Granita / Milkshake

Milk Shake	6,5€
------------	------

Γρανίτα Φράουλα / Sorbet Granita Strawberry	5€
--	----

Γρανίτα Λεμόνι / Sorbet Granita Lemon	5€
--	----

Παγωτό / Ice cream	Scoop 3€
Chocolate, vanilla, pistachio, kaimaki, caramel	

Παγωτό / Sorbet Ice cream	Scoop 3€
Φράουλα, λεμόνι	

## Whiskey 60ml

<b>SIMPLE</b>	
Famous Grouse	8€
Cutty Shark	8€
Dewar's	8€
Johnnie Walker Red Label	8€

<b>SINGLE MALT</b>	
Cardhu 12 years	10€
Macallan 12 years	14€

<b>SPECIAL</b>	
Dimple 12 years	9€
Jack Daniels (Bourbon)	9€
Chivas Regal 12 years	9€

## Vodka 60ml

<b>SIMPLE</b>	
Absolut	8€
Stolichnaya	8€
Smirnoff	8€

<b>PREMIUM</b>	
Elit by Stolichnaya	11€
Grey Goose	11€

## Beers / Μηύρες

Nimfi / Νύμφη	6,5€
Hoppy Lager alc 5% (330ml)	
Stella Artois	5€
Pale Lager, 5.2% alc. (330ml)	
Heineken	5€
Lager 4% alc (330ml)	
Corona	6€
Pale Lager 4,6% alc (335ml)	
Mamos	5€
Pilsener, 5% alc (330ml)	
Alfa	5€
Lager 5% alc (330ml)	
Heineken Silver	5,5€
Lager, 0% alc (330ml)	
Tailor	7€
Pale Lager , 4,5%(330ml)	

## Tequila 60ml

Sierra Silver (White)	8€
Sierra Reposado (Yellow)	8€
Sierra Milenario Fumado (White)	11€
Sierra Milenario Anejo (Yellow)	11€

## Gin 60ml

<b>SIMPLE</b>	
Gordon's 8€	8€
Bombay 8€	8€

<b>PREMIUM</b>	
Hendrick's	11€
Tanqueray Ten	11€
The Botanist	11€

## Rum 60ml

<b>SIMPLE &amp; SPECIAL</b>	
Bacardi	8€
Captain Morgan White	8€
Captain Morgan Black	9€
Sailor Jerry Spiced Rum	9€

## Liquer/Vermouth 60ml 8€

Martini Bianco, Rosato, Rosso, Southern Comfort, Baileys, Kalhua, Cointreau, Aperol, Campari, Malibu, Amaretto Gozio, Mastiha, Μαστίχα Miss tic	
--	--

## Spirits/ Αποστάγματα

Ouzo 12 200ml	11€
Ouzo Kazanisto 200ml	11€
Glass of Ouzo 60ml	5€
Tsipouro Tsilili	11€
(With or Without Anise), Tsipouro Agioneri 200ml	
Glass of Tsipouro 60ml	5€

## Street Food

### TOAST HAM & CHEESE 3,5€

Τοστ με Γαλοπούλα ,τυρί Gouda, ντομάτα. /  
With ham, gouda cheese and tomatoes.

### SCRAMBLED EGGS 7,8€

Ομελέτα Scrumble με τυρί, γαλοπούλα , ντομάτα και σεβίρεται με φρυγανισμένο ψωμί. / With cheese, ham and tomatoes served with toasted bread.

### CLUB SANDWICH 10€

Φρυγανισμένο ψωμί του τοστ με κοτόπουλο\*,γαλοπούλα, τυρί Gouda, μαρούλι, ντομάτα & μπέικον με φρέσκιες τηγανιτές πατατούλες & sauce Μαγιονέζας. /Toasted bread with chicken\*, ham, gouda cheese, lettuce, tomatoes and bacon with fresh fried potatoes and mayonnaise sauce.

### TACOS BEEF 9,8€

Γεμισμένα με πικάντικο μοσχαρίσιο κιμά, δροσερή sause γιαουρτιού, ντομάτα και φρέσκο μαϊντανό. (3 τμχ) / Tacos filled with spicy beef, yoghurt sauce, tomatoes and fresh parsley. (3pcs)

### TORTILLA VEGAN 9€ ✓

Γεμισμένη με ρεβυθοκεφτέδες, iceberg, mousse φάβας, ντομάτα και σουμάκ. /Vegan tortilla filled with falafel, iceberg lettuce, fava bean mouse, tomatoes and sumac.

### TORTILLA CHICKEN / ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 9€

Τυρί, ντομάτα, iceberg, κοτόπουλο\*, sause ceasars. /Chicken tortilla with cheese, tomatoes, iceberg lettuce and ceasar sauce.

### BURGER BEEF / ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ BURGER 180gr 10,5€

Burger με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, τυρί Gouda, ντομάτα, μαρούλι, sause Dizon, μπέικον, κρεμμύδι & φρέσκιες τηγανιτές πατατούλες. /Beef Burger with gouda cheese, tomatoes, lettuce, onion, Dijon sauce and fresh fried potatoes.

### VEGAN BURGER 180gr 9,5€ ✓

Με μπιφτέκι από φαγόπυρο και λαχανικά, ντομάτα, μαρούλι και Vegan mayo. /Vegan buckwheat and vegetables burger with tomatoes, lettuce and vegan mayo.

### PINSA MARGARITA 10€

Τυρί, σάλτσα ντομάτας. / Pinsa Margarita with cheese and tomato sauce.

### PINSA PORTO FAROS 12€

Με Gouda, σάλτσα ντομάτας, γαλοπούλα, πιπεριά, μπέικον, μανιτάρια. /Pinsa Porto Faros with Gouda cheese, tomato sauce, ham, pepper, bacon and mushrooms.

## Share Or Not



### ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ / FRIED POTATOES 5,00€ ✓

Με ανθό χοντρού αλατιού. / With sea salt flower (VEGAN)

### ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ / MUSSELS WITH LEMON 10€

Μύδια\* αχνιστά με λεμόνι, παρθένο ελαιόλαδο και μυρωδικά (Φρέσκα). / Mussels\* with lemon, virgin olive oil and spices.(330gr)

### ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ / BABYFRIED BABY SHRIMPS 10,5€

Γαρίδες\* τηγανητές baby με wasabi mayo σως. / Fried baby shrimps\* with wasabi mayo sauce (300gr.)

### ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ / FRIED SQUID(KALAMARI) 11€

Καλαμαράκια\* τηγανητά με μυρωδικά και λεμόνι. /Fried\* Squid withs spices & lemon. (290gr.)

### ΓΑΥΡΟΣ/ ΑΘΕΡΙΝΑ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ / FRIED ARROGANT/SMELT 8€

Φρέσκος τηγανητός γάυρος ή αθερίνα. / Fresh fried Arrogant or smelt. (200gr)

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ / SEAFOOD PLATTER 21€

Ποικιλία Θαλασσινών με καλαμαράκια, γαρίδες, μύδια, γάυρο με πιτούλες και φρέσκιες τηγανητές πατάτες. / Seafood platter plate with calamari, shrimps, mussels and anchovies with pita bread and fresh fried potatoes.

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ / CHEESE PLATTER 15€

Ποικιλία Ευρωπαϊκών & Ελληνικών τυριών & Αλλαντικών με σαλάμι αέρος, γαλοπούλα, παρμεζάνα, gouda , μοτσαρέλα και κρέμα τυριού. / Platter of European and Greek cheeses and deli tray with salami, ham, parmesan, gouda cheese, mozzarella and Cream cheese.

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ / MEAT PLATTER 16€

Σχάρας με πιτούλες και φρέσκιες τηγανητές πατατούλες, κοτόπουλο, μπιφτέκι, μοσχαρίσιο, μπέικον, λουκάνικο. /Grilled meat platter with pita bread and fresh fried potatoes with chicken\*, beef Burgers, bacon and sausage.

### ΜΕΖΕΣ / MEZES 15€

Με ντομάτα, αγγούρι, ελιά, τυρί, και θαλασσινά ημέρας για ούζο, τσίπουρο με караφάκι της επιλογής σας. /With tomatoes, cucumber, olives, cheese and sea food for ouzo tsipouro, optionally with it's own decante.

## Σαλάτες / Salads

### ΣΑΛΑΤΑ ΣΙΖΑΡ / CAESAR SALAD 11€

Με τραγανό μπέικον, κοτόπουλο\*, κρουτόν, παρμεζάνα & κρεμώδη σάλτσα.  
/ Caesar Salad with crispy bacon, chicken\*, crouton, parmesan cheese and cream.

### ΣΑΛΑΤΑ ΣΟΛΟΜΟΥ / SALMON SALAD 12€

Με καπνιστό Σολομό\*, με ανάμεικτα λαχανικά, σχοινόπρασο, αγγούρι, ντοματίνια, ρόκα & γλυκιά sauce μουστάρδας.  
/ Salmon\* salad with smoked salmon, mixed greenchives, roka, cherry tomatoes and sweet mustard sauce.

### ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ / GREEK SALAD 9€

Με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, πιπεριές, φέτα, ρίγανη & Παρθένο ελαιόλαδο.  
/ Greek salad with tomatoes, cucumber, onion, olives, pepper, feta cheese, oregano and virgin olive oil.

### DOS GARDENIAS 10,00€ ✓

Με άσπρο και κόκκινο λάχανο, αποξηραμένο σύκο, φιλέτο πορτοκαλιού, αγγούρι, καρότο, κάσιους και sauce Citrus Ponzu.  
/ With white and red cabbage, dried figs, sliced orange, cucumber, cashews and orange vinaigrette and Citrus Ponzu sauce.

## Μain / Κυρίως Πιάτα

### ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΧΑΡΑΣ / GRILLED CHICKEN FILLET (300gr) 12€

Με τηγαντές πατάτες / With fried potatoes.

### ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ / SUMMER CARBONARA 11€

Καλοκαιρινή Καρμπονάρα με ντοματίνια,μανιτάρια, ρόκα, κοτόπουλο\* και λάδι βασιλικού.  
/ Summer carbonara with cherry tomatoes, mushrooms, roka, chicken\* and basil oil.

### ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ / GRILLED SALMON (220gr) 16,5€

Φιλέτο Σολομού στη σχάρα με άγριο ρύζι και σως vinaigrette.  
/ Grilled salmon filet with wild rice and vinaigrette sauce.

### ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ / BEEF PATTIES (BIFTEKI) (270gr) 10,5€

Μπιφτέκια μοσχαρίσια από 100% φρέσκο κιμά από Ελληνικό μοσχάρι με ρύζι με σως γιαουρτιού.  
/ Beef patties from 100% fresh Greek meet with rice with yogurt sauce.

### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΑΛΙΑΤΑ / BEEF MARINATED TAGLIATA (330gr) 18,50€

Στη σχάρα με πουρέ γλυκοπατάτας και μυρωδικά.  
/ Served with sweet potato pure and spices.

### ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ / SHRIMP LINGUINE 15,00€

Με λιγκουίνι, γαρίδες, σκόρδο, ντοματίνια και κόκκινη σάλτσα.  
/ Shrimp linguine pasta with garlic, cherry tomato and red sauce.

### ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / LINGUINI WITH SEAFOOD 14,00€

Με λιγκουίνι, μύδια, καλαμάρια, αχιβάδα, φινόκιο και bisque  
/ Linguine pasta with mussels, squid, clam, fennel and bisque.



## Japanese Food

### SALADS & STARTERS

#### POKE BOWL SALAD 10,5€ ✓

Φασόλια Edamame, wakame, αβοκάντο, καρότο, αγγούρι, τραγανά κρεμμύδια, μαύρο σουσάμι, σουσαμέλαιο και σάλτσα εσπεριδοειδών πάνω σε ξιδάτο Sushi Rice.  
/ Edamame beans, wakame, avocado, carrot, cucumber, crispy onions, black sesame, sesame oil and citrus sauce on vinegared Sushi Rice.

#### POKE BOWL FISH 15€

Φιλέτο Τόνου μαριναρμένο με porto faros sauce, φιλέτο σολομού μαζί με αβοκάντο, πίκλα ginger, φρέσκο αγγουράκι πάνω σε ξιδάτο Sushi Rice. Γαρνίρεται με yuzu mayo και μείγμα σουσαμιού.  
/ Tuna fillet marinated with porto faros sauce, salmon fillet with avocado, pickled ginger, fresh cucumber on vinegared Sushi Rice. Garnished with yuzu mayo and sesame mix.

#### WAKAME SALAD 6€ ✓

Φύκι wakame\*, καρότο, άσπρο σουσάμι & sesame oil.  
/ Wakame salad\* with carrot, white sesame and sesame oil.

#### EDAMAME 6€ ✓

Φασολάκια σόγιας\* πικάντικα ή αλατισμένα. / Soybeans\* Spicy or Salted.

#### SHRIMP TEMPURA 10,5€ (6 pcs)

Γαρίδες tempura\* με sweet chili sauce. / Shrimp tempura\* with sweet chili sauce.

#### ΒΑΟ ΓΑΡΙΔΑ TEMPURA / ΒΑΟ SHRIMP TEMPURA 10,5€ (3 pcs)

Ψωμί ατμού, 3 γαρίδες Tempura\*, Crispy κρεμμύδι, λάχανο Κινέζικο, sweet chili mayo sauce & φρέσκο μαϊντανό.  
/ Steamed bread, 3 Tempura shrimps\*, Crispy onion, Chinese cabbage, fresh onion & fresh parsley.

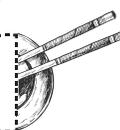
#### ΓΙΑΠΩΝΕΖΙΚΑ ΝΤΑΜΠΛΙΝΓΚ ΜΕ ΠΑΠΙΑ, HOISSIN SOUSE 9€

#### GYOZA DUMPLING WITH DUCK & HOISIN SAUCE

Γιαπωνέζικα ντάμπλινγκ\* με πάπια, hoissin και ανάμεικτα λαχανικά. (5 τεμ.)  
/ Gyoza dumpling\* with duck, mixed vegetables and Hoisin sauce (5 pcs.)

NIGIRI / SASHIMI (3pcs) 7,5€  
Tuna, Salmon, Seabass

MAKI ROLLS (8pcs) 8€  
Tuna, Salmon, shrimp



## Sushi SIGNATURE ROLLS 8 τεμάχια / 8 pieces

#### IKIGAI 12€

Με γέμιση καρότου, αγγούρι, αβοκάντο και από έξω tartar τόνου με κόκκινη πίκλα τζίντζερ, φύκι wakame, άσπρο & μαύρο σουσάμι και yuzu mayo.  
/ Ikigai filing with carrot, cucumber, avocado outside tuna tartar with red ginger, wakame white & black sesame and yuzu mayo.

#### TUNA MAFIA 12,5€

Με γέμιση τόνου spicy mayo, αγγούρι, από έξω crispy onions, σχοινόπρασο, καφαλισμένο σολομό\* & Porto Faros sauce. / Tuna mafia filing with tuna, spicy mayo cucumber outside crispy onions, chives, Salmon\* and Porto Faros sauce.

#### HAWAIIAN 8,5€ ✓

Γεμισμένο με καρότο, αγγούρι, αβοκάντο και από έξω wakame φύκι, και λευκό σουσάμι.  
/ Hawaiian filled with carrot, cucumber and avocado, outside with wakame algae and white sesame.

**SHRIMP TEMPURA 12€**

Γεμισμένο με καρότο, αγγούρι, αβοκάντο, γαρίδα tiger tempura\*, και από έξω γλυκιά σως τσίλι μαγιονέζας, μαύρο σουσάμι και νήμα πιπεριάς.  
/ Shrimp tempura\* filled with carrot, cucumber, avocado, tiger tempura shrimps and outside sweet chilly mayonnaise sauce and pepper sticks.

**CRAB AZUMA 11,5€**

Με γέμιση surimi\* καβουριού, αβοκάντο και από έξω κόκκινο massago με τηγαντά crab legs\* και creamy mayo σως. / Crab azzuma with crab leg\* filling, avocado, and outside red massago, fried crab legs\* and creamy mayo sauce.

**MEDITERRANEAN 13,5€**

Μεσογειακό με γέμιση βραστής γαρίδας, αγγούρι, από έξω Ceviche από λαβράκι σε μεσογειακή σάλτσα με ξύσμα lime, φρέσκο κρεμμυδάκι & κόκκινο massago.  
/ MEDITERRANEAN filled with mix boiled shrimps and cucumber and outside sea bass ceviche, Mediterranean sauce with lime drops, fresh onion and red massago.

**TUNA AKAI 10,5€**

Με γέμιση τόνου, αγγούρι από έξω σχοινόπρασο, νήμα πιπεριάς & wasabi mayo σως.  
/ Tuna akai with tuna filling, cucumber and outside chives, pepper sticks and wasabi mayo sauce.

**SALMON TERIYAKI 12€**

Με γέμιση mix θαλασσινών, αγγούρι από έξω σολομό\*, σως sweet teriyaki και λευκό σουσάμι.  
/ Salmon teriyaki filled with seafood mix and cucumber and outside salmon\*, sweet teriyaki sauce and white sesame.

**SALMON PHILADELPHIA 10,5€**

Με γέμιση σολομού, κρέμα τυριού, αγγούρι, αβοκάντο και από έξω αβοκάντο, σως teriyaki και λευκό σουσάμι. / Salmon philadelphia filled with salmon, cream cheese, cucumber and avocado, and outside avocado, teriyaki sauce and white sesame.

**CALIFORNIA 9,5€**

Με γέμιση surimi\* καβουριού, αβοκάντο και από έξω μαύρο σουσάμι, spicy mayo drops.  
/ California filled with crab legs\*, smoky mayo and avocado and outside black sesame, spicy mayo drops.

**SALMON TIGER 11,5€**

Με γέμιση σολομού, αβοκάντο, σως σουσαμιού και από έξω γαρίδα\*, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου, μαύρο σουσάμι και φρέσκο κρεμμύδι.  
/ Salmon Tiger with salmon, avocado and sesame sauce, covered with shrimp\*, black garlic mayo, black sesame and fresh onion.

**RAINBOW 8,5€**

Αγγούρι, καρότο, αβοκάντο, κινέζικο λάχανο και από πάνω γλυκιά σως σόγιας και λευκό σουσάμι.  
/ Rainbow with cucumber, carrot, avocado, Chinese cabbage and outside sweet soya sauce and white sesame.

**DRAGON 12,5€**

Γεμισμένο με καρότο, αγγούρι, αβοκάντο και από έξω φιλετάκια από καπνιστό χέλι\* σως unagi και λευκό σουσάμι.  
/ Dragon with carrot, cucumber and avocado and outside smoked eel\*, unagi sauce and white sesame.

**SAKANA 13€**

Γεμισμένο με surimi\* καβουριού, αγγούρι, αβοκάντο και από έξω τόνος, σολομός, λαυράκι και σως unagi με teriyaki drops.  
/ Filled with surimi\* crab, cucumber, avocado and outside tuna, salmon, sea bass and sauce unagi with teriyaki drops.

*Sweet Alchemy / Γλυκές Αλχημίες*

\*Σε όλα τα γλυκά υπάρχει δυνατότητα μπάλας παγωτού με κόστος + 1,5€

**ENERGY BOWL 7,5€**

Γιαούρτι με φρέσκα φρούτα εποχής & Super foods (granola-σταφίδες - ηλιόσπορο & μέλι).  
/ Energy bowl with yogurt and fresh seasonal fruit and super foods (granola-raisins-sunflower seeds) and honey.

**CHOCOLATE SOUFFLÉ/ ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 6€****KADAIPI POLITIKO/ ΚΑΝΤΑΪΦΙ ΠΟΛΙΤΙΚΟ 5,5€****TRADITIONAL ORANGE PIE. / ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ 6€**

Παρακαλώ ενημερώστε μας

για τυχόν δυσανεξία ή αλλεργία που μπορεί να έχετε.

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΤΡΟΦΕΣ / FOOD ALLERGENS Όστρακα όπως καβούρι, γαρίδα, αστακός / Crustacean (shellfish) like crab, shrimp, prawn Μαλάκια / Molluscan shellfish Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη / Cereals with gluten rye Αυγό / Egg / Γάλα / Milk Φυστίκια / Peanuts Ξηροί καρποί / Dry nuts Σέλινο / Celery Μουστάρδα / Mustard Διοξειδίο του θείου / Sulphur dioxide and sulfites Σόγια / Soya Ψάρι / Fish Σουσάμι / Sesame Λουπίνα / Lupin

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες

/ Please inform us of any allergies

Κατεψυγμένο προϊόν \*Υποκατάστατο χαβιάρι\*\* "V" -> Vegan "

Σε όλα τα ωμά πιάτα χρησιμοποιείται

εξτρά παρθένο ελαιόλαδο και στα μαγειρευτά ηλιέλαιο. Καταναλώνοντας ωμά ή μη επαρκώς μαγειρεμένα κρέατα, θαλασσινά, οστρακοειδή ή αβγά, μπορεί να αυξηθεί ο κίνδυνος τροφικών διαταραχών. Στην περίπτωση που είστε αλλεργικό άτομο ενημερώστε μας.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις Δ.Φ. , Φ.Π.Α.

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Αυλωνίτης Ιάσωνας

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).

**Porto Faros**

Oyster & Shushi Resto Bar

Τηλ: 22990 86400

# Porto Faros

OYSTER & SUSHI RESTO BAR

## Rose / Ροζέ

**Paragka / Παράγκα 750ml** 30€

Estate Kir Yianni / Κτήμα Κυρ-Γιάννη  
Xinomavro, Merlot P.G.E. Makedonia

**2 Klimata / 2 Κλήματα 750ml** 19€

Cecrops Estate / Κτήμα Cecrops,  
Agioritiko - Syrah

**Poikilma / Ποικίλμα 750ml** 21€

Nikolakopoulos Winery / Οινοποιείο  
Νικολακοπούλου, Multivarietal, Attica

**Μικρός Τρυγητός. 750ml** 23€

Migas Estate / Κτήμα Δ.Μίγας,  
Merlot P.G.E. Tyrnavos

**Glass of local wine 187ml** 6€

Ποτήρι τοπικού οίνου

## Red / Κόκκινα

**Blue Tractor / Μπλε Τρακτέρ 750ml** 32€

Kir-Yianni / Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Cabernet  
Sauvignon, Merlot, Syrah  
P.G.E. Makedonia

**Porfya Filein/ Πορφύρα Φιλειν 750ml** 20€

Nikolakopoulos Winery / Οινοποιείο Νικολακοπούλου  
Merlot, Agiorgitiko, Attica

**2 Klimata / 2 Κλήματα 750ml** 19€

Cecrops Estate / Κτήμα Cecrops,  
Malagouzia / Chardonnay, Attica

**Sangria with fresh fruits 200ml** 6€

Με φρέσκα φρούτα

**Glass of local wine 187ml** 6€

/ Ποτήρι τοπικού οίνου

## Sparkling/ Αφρώδη

**Belaire Rose 750ml** 80€

**Belaire Lux 750ml** 80€

**Freixenet Ice Cuvee 750ml** 40€

**Moscato d' asti 150ml / 750ml** 7€/25€

**Prosecco 750ml 150ml / 750ml** 7€/25€

**Aperol Spritz 200ml** 10€

## The WINE MENU

### White / Λευκά

**Paragka / Παράγκα 750ml** 30€

Estate Kir Yianni / Κτήμα Κυρ-Γιάννη  
Malagouzia, Roditis, P.G.E. Makedonia

**Malagouzia / Μαλαγουζιά 750ml** 25€

Vassiliki Parliarou Estate / Κτήμα Β.  
Παρλιάρου, Malagouzia 100%, Attica

**Meso Gis / Μέσο Γης 750ml** 19€

Nikolakopoulos Winery / Οινοποιείο  
Νικολακοπούλου  
Savatiano 100%, Attica

**Checkers cup / Ντάμα κούπα 750ml** 27€

Nico Lazaridi Estate / Οινοποιείο Νίκου Λαζαριδών  
Assyrtiko, Roditis, Moschato, Alexandria,  
Chardonnay, Ugni Blanc, P.G.E. Makedonia

**Sauvignon Blanc 750ml** 23€

Vassiliki Parliarou Estate / Κτήμα Β.  
Παρλιάρου, Sauvignon Blanc 100%, Attica

**Chardonnay 750ml** 23€

Vassiliki Parliarou Estate / Κτήμα Β. Παρλιάρου,  
Chardonnay 100% , Attica

**Histroria Avantis 750ml** 29€

Avantis Estate / Κτήμα Αβαντίς  
Asirtiko /Viognier, P.G.E. Evia

**2 Klimata / 2 Κλήματα 750ml** 19€

Cecrops Estate / Κτήμα Cecrops,  
Malagouzia / Chardonnay, Attica

**Glass of local wine 187ml** 6€

/ Ποτήρι τοπικού οίνου

# Porto Faros

OYSTER & SUSHI RESTO BAR

OYSTER & SUSHI RESTO BAR

## Rum

**PIRATE PEARL** 10,5€

Bacardi Blend rum, Lime, Cinnamon,  
Passion fruit, Grapefruit (ginger), Orange  
jam, Candy syrup.

**SAILOR** 10,5€

Rum, Lime, Cinnamon, Vanilla (salt caramel),  
Pineapple, Aromatic bitters.

**ZOMBIE** 12€

Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Negra,  
Plantation Overproof, Lime, Orange Juice,  
Sugar, Passion Fruit, Pineapple, Angostura,  
Candy syrup.

## Gin

**LONDON WAY** 10,5€

Bombay Dry, Lime, Elderflower, Cucumber,  
Pink pepper, Orange marmalade.

**PUNKED** 10,5€

Bombay Dry, Lime, Ginger, Apple, Triple sec.

## Tequila

**GRAPEFRUIT MARGARITA** 10,5€

Tequila Cazadores Blanco, Orange liquor,  
Lemon, Grapefruit, Orange bitters.

# The COCKTAIL MENU

## Vodka

**BLOODY SUNSET** 10,5€

Vodka, Lime, Vanilla (bubble gum),  
Strawberry, top up with d'asti wine.

**69** 10€

Vodka Caramel, Lime, Honey, Orgeat syrup,  
Passion fruit, Orange marmalade.

## Whisky

**BLACK JACK** 11€

Jack-Honey, Banana, Cinnamon.

## Japanese Drinks

**ASAHI JAPAN 330ML** 6€

Pale lager 5% alc

**JAPAN ROSE** 10,5€

Sake, Lime, Rose Syrup.

**SAKE JUNMAI 200ml** 13€

Japanese rice wine, 15% alc , medium dry

## Non Alcohol

**MOCKTAIL** 8,5€

Non alcoholic cocktail.

\*\*\*CLASSIC COCKTAILS\*\*\* 10€