

Limani (der Hafen)

Aperitif Karte

Ouzo	2 cl	2,10
Ouzo mit Eis	4 cl	3,80
Ouzo Plomarimit Eis	4 cl	5,40
Ouzo Plomari	0,2 l	13,50
Campari 2 Orange / Soda	5 cl	7,00
Martini bianco	5 cl	5,00

Klassiker

„LED“ (Prosecco, Limejuice, Limetten, Kiwisirup) – sweet	6,50
„MED“ der etwas andere Hugo aus Griechenland mit Mastic – sour	6,80
Prosecco Aperol	6,80
Hugo	6,80
Amalfi (Campari, Grapefruitsaft/Bitter Lemmon/Prosecco/Soda)	8,50

Gin – Cocktails

„ Fresco“ Gordons Gin / Schweppes Tonic/ Basilikum/ Gurke	8,-
„Dry RiverPremium Gin“/ Thomas HenryTonic	9,50
Mediterraner Gin aus Nordgriechenland mit Noten von Zitrone, Orange und griechischen wilden Wacholderbeeren.	

Kaiza 5 „Premium“ Gin aus Südafrika / Thomas Henry Tonic	11,-
Frische Komponenten von Johannisbeere und Wacholder .Die frische Würze der Grapefruit definiert das Geschmacksprofil exotisch, vollmundig und rund.	

Griechische Schaumweine und Prosecco

Prosecco	0,1 l	4,20
Prosecco	0,75 l	26,00
Amalia Brut (exklusiver griechischer Schaumwein, Méthode Traditionelle)	0,75 l	34,00
Amalia Brut Rose (exklusiver griechischer Schaumwein, Méthode Traditionelle)	0,75 l	38,00

LONGDRINKS

Wodka Lemmon/ Tonic 6	8,50
Bacardi/ Cola	8,50 2&3
Whiskey/ Cola	8,50 2&3

1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Koffeinhaltig 4 Süßungsmittel
5 enthält Phenylalaninquelle 6 Chininhaltig