

Limani (der Hafen)

Aperitif Karte

Ouzo	2 cl	2,40
Ouzo mit Eis	4 cl	4,20
Ouzo Plomari mit 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		6,90
„MED“ der etwas andere Hugo aus Griechenland mit Mastic – sour		7,20
Prosecco Aperol		7,20
Hugo		7,20
Amalfi (Campari, Grapefruitsaft/Bitter Lemmon/Prosecco/Soda)		9,50

Gin – Cocktails

„ Fresco“ Gordons Gin / Schweppes Tonic/ Basilikum/ Gurke 9,-

„Dry RiverPremium Gin“/ Thomas HenryTonic 10,50
Mediterraner Gin aus Nordgriechenland mit Noten von Zitrone, Orange und griechischen wilden Wacholderbeeren.

Kaiza 5 „Premium“ Gin aus Südafrika / Thomas Henry Tonic 9,50
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	38,00
Amalia Brut Rose (exklusiver griechischer Schaumwein, Méthode Traditionelle)	0,75 l	42,00

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