

## Άρτοι // Bread

1. **Φρεσκοφουρνισμένα Ψωμάκια // Freshly Baked Buns**   
σερβίρονται με πάστα ελιάς, ντιπ λιαστής ντομάτας & αρωματισμένο βούτυρο  
served with olive pate, sun-dried tomato dip & flavored butter
2. **Παραδοσιακές Πίτες // Traditional Pita Bread**   
ψημένες στο γκριλ με φρέσκια ρίγανη  
grilled with fresh oregano
3. **Τραγανό Σκορδόψωμο Φούρνου // Crispy Garlic Oven Baked Bread**  
φέτες ψωμιού με σκορδοβούτυρο & μοτσαρέλα  
bread slices with garlic butter & mozzarella
5. **Focaccia**   
με ντοματίνια, ελαιόλαδο, δενδρολίβανο  
with cherry tomatoes, olive oil, rosemary

## Σούπα Ημέρας // Soup of the Day

6. **Ρωτήστε το σερβιτόρο μας για τη σούπα ημέρας**  
Please ask our waiter about our soup of the day

Louis

## Gluten Free Menu

7. **Σπαγγέτι χωρίς Γλουτένη // Gluten-free Spaghetti**
8. **Πίτσα χωρίς Γλουτένη // Gluten-free Pizza**



Vegeterian



Vegan

# Αλοιφές // Spreads

## 10. Χούμους // Hummus

πάστα από ρεβίθια, σκόρδο & ταχίνι  
chickpea, garlic & tahini paste

## 11. Τζατζίκι // Tzatziki

με ελληνικό γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο & ελαιόλαδο  
with Greek yogurt, cucumber, garlic & olive oil

## 12. Μελιτζανοσαλάτα Καπνιστή // Smoked Eggplant Salad

μελιτζάνες, πιπεριες τρικολόρε, κουκουνάρι, μαϊντανό, σκόρδο & ελαιόλαδο  
eggplants, tricolor peppers, pine nuts, parsley, garlic & olive oil

# Σαλάτες // Salads

## 14. Φράουλες & Ροκφόρ // Strawberries & Roquefort

καρδιές μαρουλιού, φρέσκες φράουλες, ροκφόρ & καραμελωμένα κάσιους, με ντρέσινγκ φράουλας  
lettuce hearts, fresh strawberries, Roquefort & caramelized cashew nuts with strawberry dressing

## 15. Ελληνική // Greek

ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, ελιές, τυρί φέτα, ελαιόλαδο & ρίγανη  
tomato, cucumber, onion, green pepper, olives, feta cheese, olive oil & oregano

## 16. "ΛΟΥΗΣ" Σπέσιαλ // "LOUIS" Special

τρυφερές καρδιές κηπευτικών, μύδια, γαρίδες, χταπόδι, καβούρι, ντοματίνια,  
φιλέ αμυγδαλού, βινιγκρέτ από εσπεριδοειδή  
baby greens, mussels, shrimps, octopus, crab meat, cherry tomatoes, almond fillet,  
citrus vinaigrette

## 17. Ρόκα Παρμεζάνο // Rocket Parmesan

baby ρόκα, ντοματίνια, λιαστή ντομάτα, φλέικς παρμεζάνας  
με ντρέσινγκ ελαιόλαδο - μέλι - βαλσάμικο  
baby arugula, cherry tomatoes, sun-dried tomato,  
parmesan flakes, olive oil - honey - balsamic dressing

## 18. Προσούτο // Prosciutto

καρδιές κηπευτικών με ψητά λαχανικά, ντοματίνια, προσούτο, κρουτόν, κατσικίσιο τυρί,  
με ντρέσινγκ ελαιόλαδο - μέλι - μουστάρδα - βαλσάμικο  
baby greens with roasted vegetables, cherry tomatoes, prosciutto, croutons, goat cheese,  
olive oil - honey - mustard - balsamic vinegar dressing

## 19. Μεσογειακή // Mediterranean

καρδιές κηπευτικών με ρόκα, μήλο, λιαστή ντομάτα, κρουτόν, φλέικς παρμεζάνας  
με ντρέσινγκ ελαιόλαδο - μηλόξιδο - μέλι - μουστάρδα  
baby greens with arugula, apple, sun-dried tomato, croutons, parmesan flakes,  
olive oil-apple vinegar-honey-mustard dressing

## 20. Καίσαρα // Caesar's

iceberg, κοτόπουλο, φλούδες παρμεζάνας, τραγανό μπέικον, καλαμπόκι, κρουτόν με Caesar's ντρέσινγκ  
iceberg, chicken, parmesan flakes, crispy bacon, corn, croutons, Caesar's dressing

## 21. Buratta

ντοματίνια τρικολόρε, φύλλα βασιλικού, με ντρέσινγκ βασιλικού  
tricolor cherry tomatoes, basil leaves, basil dressing

Louis

## Ορεκτικά // Appetizers

### 24. Κανταΐφι με Μους Φέτας & Μέλι // Kadaif With Feta Mousse & Honey

μους φέτας σε φύλλο κανταΐφι, μέλι & φυστίκι αιγίνης  
feta cheese mousse on kadaif pastry with honey & pistachios



### 25. Μοσχαρίσιο Carpaccio // Beef Carpaccio

λεπτοκομμένα μοσχαρίσια φιλετίνια, με ρόκα, κρεμμύδι  
πίκλα, κάπαρη, μαγιονέζα τρούφας & παρμεζάνα  
finely sliced beef fillets, with rocket, onion, pickle, caper,  
truffle mayonnaise & parmesan

### 26. Σαγανάκι Τυρί // Saganaki Cheese

κεφαλοτύρι τηγανητό με τσάνντνι μανταρινιού  
fried "kefalotyri" cheese with tangerine chutney



### 27. Κυπριακό Χαλούμι Σχάρας // Cyprian Halloumi Cheese Grilled



### 28. Φέτα με Σουσάμι & Μέλι // Feta with Honey & Sesame

φέτα σε φύλλο κρούστας, με μέλι & σουσάμι  
feta cheese in crispy phyllo, with honey & sesame



### 29. Μιλφείγ Ψητών Λαχανικών // Roasted Vegetables Millefeuille

με σως καπνιστής πιπεριάς Φλωρίνης  
with sauce of smoked sweet red pepper Florinis



### 30. Ρολάκια Μελιτζάνας Γεμιστά // Eggplant Rolls

με μους τυριών, με σάλτσα ντομάτας & παρμεζάνα  
with cheese mousse & tomato sauce



### 31. Μανιτάρια Γεμιστά Φούρνου // Stuffed Oven Baked Mushrooms

με τυρί Φιλαδέλφεια τυλιγμένα με τραγανό μπέικον  
stuffed with Philadelphia, wrapped in crispy bacon



### 32. Ντολμαδάκια Γιαλαντζί // Traditional "Yalandji Dolma"

αμπελόφυλλα γεμιστά με ρύζι & λαχανικά, σερβιρισμένα με γιαούρτι  
vine leaves stuffed with rice & vegetables, served with yoghurt



### 33. Παραδοσιακοί Κεφτέδες // Traditional Meatballs

με μοσχαρίσιο κιμά, κρεμμύδι & αρωματικά βότανα, σερβιρισμένοι με σάλτσα ντομάτας  
with minced beef, onion & fragrant herbs, served with tomato sauce

### 34. Τυροκεφτέδες // Cheeseballs

τραγανές κροκέτες τυριού με διάφορα τυριά, σερβιρισμένοι με τσάνντνι μήλο ντομάτα  
crispy cheese croquettes with various cheese, served with tomato apple chutney



### 35. Πατάτες Τηγανητές // Fried Potatoes



Louis

## Ορεκτικά Θαλασσινών // Seafood Appetizers

### 37. Καλαμάρι Σχάρας // Grilled Calamari

ολόκληρο φρέσκο καλαμάρι σχάρας, με μους τυριών, αρωματικά βότανα & λαδολέμονο  
whole fresh grilled squid, with cheese mousse, aromatic herbs & olive oil

### 38. Καλαμάρι Τηγανητό // Fried Calamari

με σως ταρ-ταρ  
with tartar sauce

### 39. Χταπόδι Σχάρας // Grilled Octopus

ροδέλες ψητού χταποδιού επάνω σε χόρτα εποχής με ρίγανη & λαδολέμονο  
octopus slices on seasonal greens with oregano & lemon olive oil

### 40. Σαγανάκι Γαρίδες // Shrimp Saganaki

ντομάτα, φέτα, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, σκόρδο & ούζο  
with tomato, feta cheese, green pepper, onion, garlic & ouzo

### 41. Γαρίδες Σκορδάτες // Garlic Shrimp

σκόρδο, πιπεριές τσίλι, μαϊντανό & ούζο  
with garlic, chilli peppers, parsley & ouzo

### 42. Γαρίδες Σχάρας No 0 // Grilled Jumbo Shrimp No 0

με γουακάμε, σάλτσα ολλαντέζ, και λαδολέμονο  
with wakame, hollandaise sauce, and olive-lemon sauce

### 43. Μύδια Αχνιστά // Steamed Mussels

κρεμμυδάκι, μαϊντανό, σβησμένα με κρασί  
with spring onion, parsley, deglazed with wine

### 44. Βασιλικά Χτένια // Royal Scallops

με μπρικ, γουακάμε & σως σαφράν  
with brik, wakame & saffron sauce

## 47. Παραδοσιακός Μουσακάς // Traditional Moussaka

με μελιτζάνα, πατάτες, μοσχαρίσιο φρέσκο κιμά & σάλτσα μπεσαμέλ  
with eggplant, potatoes, fresh minced beef & béchamel sauce

## 48. Γεμιστά λαδερά // Gemista



πιπεριά & ντομάτα γεμιστή με ρύζι, λαχανικά, αρωματικά βότανα, με γιαούρτι  
pepper & tomato filled with rice, vegetables & fragrant herbs, served with yogurt

## 49. Στιφάδο // Stifado

μοσχαράκι, με φρέσκια ντομάτα, ολόκληρα κρεμμυδάκια, με πουρέ πατάτας  
beef stew with fresh tomato, whole onions with mashed potatoes

## 50. Σουτζουκάκια // Soutzoukakia

μοσχαρίσιος κιμάς, φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, κρεμμύδι, κύμινο, με πουρέ πατάτας  
minced beef, fresh tomato, garlic, onion, cumin, with mashed potatoes

## 51. Αρνί Κότσι Γιουβέτσι // Lamb Shank "Kritharaki"

με κριθαράκι & φρέσκια ντομάτα  
with orzo pasta & fresh tomato

## 52. Αρνί Κλέφτικο // Lamb Kleftiko

σιγομαγειρεμένο σε πήλινο με λαχανικά, πατάτες φούρνου & φέτα  
slow cooked in clay pot with vegetables, oven potatoes & feta cheese

## 53. Μελιτζάνες Ιμάμ // Eggplant Imam



μελιτζάνες στο φούρνο με κρεμμύδι, φρέσκια ντομάτα, φέτα, σκόρδο & θυμάρι  
oven baked eggplants with onion, fresh tomato, feta cheese, garlic & thyme

Louis

## Ριζότο // Risotto

### 130. Ριζότο Ελληνική Παέλια // Greek Paella Risotto

γαρίδες, μύδια, χτένια, κοτόπουλο, ντοματίνια & σως σαφράν  
shrimps, mussels, scallops, chicken, cherry tomatoes & saffron sauce

### 131. Ριζότο Μανιταριών // Mushroom Risotto



ποικιλία φρέσκων μανιταριών, κρέμα γάλακτος, κρεμμύδι, σκόρδο, κρασί, λάδι τρούφας & παρμεζάνο  
variety of fresh mushrooms, cream, onion, garlic, wine, truffle oil & parmesan

### 132. Κριθαρότο με Γαρίδες // Shrimp "Kritharoto" with Orzo Pasta

φρέσκες γαρίδες, πιπεριές τρικολόρε, σάλτσα ντομάτας με κρασί, εστραγκόν & παρμεζάνο  
fresh shrimps, tri-color peppers, tomato sauce with wine, estragon & parmesan

## Ζυμαρικά // Pasta

### 55. Ναπολιτάν // Napoli

σπαγγέτι με φρέσκια ντομάτα, σκόρδο & βασιλικό  
spaghetti with fresh tomato, garlic & basil

### 56. Μπολονέζ // Bolognese

σπαγγέτι με αρωματική σάλτσα φρέσκου μοσχαρίσιου κιμά  
spaghetti with fresh minced meat in a fragrant tomato sauce

### 57. Καρμπονάρα // Carbonara

σπαγγέτι με καπνιστό μπέικον, κρέμα γάλακτος & σκόρδο  
spaghetti with smoked bacon, heavy cream & garlic

### 58. Πέννες Αραμπιάτα // Penne all'Arrabbiata

πιπεριές τσίλι, φρέσκια ντομάτα, σκόρδο & ελιές ροδέλα  
chili peppers, fresh tomato, garlic & olive slices

### 59. Πέννες με Σολομό // Penne with Salmon

με φρέσκο & καπνιστό σολομό, ντοματίνια, φρέσκο κρεμμυδάκι, άνιθο & κρέμα γάλακτος, βότκα  
with fresh & smoked salmon, cherry tomatoes, spring onion, dill, heavy cream & vodka

### 60. Πέννες Πέστο // Penne with Pesto

με βασιλικό, κουκουνάρι, σκόρδο, παρμεζάνα & κρέμα γάλακτος  
with basil pesto, pine nuts, garlic, parmigiano & heavy cream

### 61. Λιγκουίνι με Θαλασσινά // Seafood Linguini

φρέσκες γαρίδες, μύδια, χτένια, φρέσκια ντομάτα & αρωματικά βότανα  
fresh shrimps, mussels, scallops, fresh tomato & fresh herbs

### 62. Αστακομακαρονάδα // Lobster Pasta

με λιγκουίνι, με φρέσκα ντομάτα, ντοματίνια & αρωματικά βότανα  
Linguini with Lobster, cooked with fresh tomato, cherry tomatoes & herbs

## Φρέσκα Ζυμαρικά // Fresh Pasta

### 64. Ταλιατέλες με Κοτόπουλο // Chicken Tagliatelle

μανιτάρια, κρέμα γάλακτος, ντοματίνια, σκόρδο, κρεμμύδι, κρασί & παρμεζάνα  
mushrooms, heavy cream, cherry tomatoes, garlic, onion, wine & parmigiano

### 65. Fagotti με Μαύρη Τρούφα // Fagotti with Black Truffle

πουγκάκια ζυμαρικών γεμιστά με μαύρη τρούφα & μαλακό τυρί, μιξ άγριων μανιταριών,  
πράσο, κρέμα γάλακτος & παρμεζάνα  
pasta pouches filled with black truffle, soft cheese, variety of wild mushrooms,  
leeks, milk cream & Parmigiano

### 66. Νιόκι Πατάτας // Potato Gnocchi

με σάλτσα παρμεζάνας, άγρια μανιτάρια, τραγανό προσούτο & σχοινόπρασο  
with parmesan sauce, wild mushrooms, crispy prosciutto & chives

# Σπιτικές Πίτσες // Homemade Pizza

## 68. Μαργαρίτα // Margherita

σάλτσα ντομάτας, βασιλικός & τυριά

tomato sauce, basil & cheese



## 69. Al Greca



φέτα, πιπεριά, κρεμμύδι, ελιές, σάλτσα ντομάτας & τυριά  
feta cheese, pepper, onion, olives, tomato sauce & cheese

## 70. Πεπερόνι // Pepperoni

Ιταλικό πεπερόνι, σάλτσα ντομάτας & τυριά

Italian pepperoni, tomato sauce & cheese

## 71. Parma

Ιταλικό προσούτο, σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα, βασιλικό, ροκά & τυριά  
Italian prosciutto, tomato sauce, fresh mozzarella, basil, arugula & cheeses

## 72. Ζαμπόν - Μπέϊκον // Ham - Bacon

ζαμπόν, μπέικον, σάλτσα ντομάτας & τυριά

ham, bacon, tomato sauce & cheese

## 73. Χαβάνη // Hawaii

χοιρομέρι, ανανάς, σάλτσα ντομάτας & τυριά

ham, pineapple, tomato sauce & cheese

## 74. "ΛΟΥΗΣ" Σπέσιαλ // "LOUIS" Special

προσούτο, παρμεζάνο, ρόκα, ντοματίνια, τυρί Φιλαδέλφεια, φλούδες παρμεζάνας, & τυριά  
prosciutto, parmesan, arugula, cherry tomatoes, Philadelphia cheese, parmesan flakes & cheese

## 75. Αλλαντικών // Cold Cuts

ζαμπόν, μπέικον, πεπερόνι, μανιτάρια, πιπεριές, κρεμμύδι, σάλτσα ντομάτας & τυριά  
ham, bacon, pepperoni, mushrooms, peppers, onion, tomato sauce & cheese

## 76. Πικάντικη // Spicy

πικάντικο σαλάμι, πιπεριές τσίλι, σάλτσα ντομάτας & τυριά  
spicy salami, chili peppers, tomato sauce & cheese

Louis

# Κρεατικά Σχάρας // Grilled Meat

## 78. Κοτόπουλο Ταντούρι // Tandoori Chicken

με αρωματικό ρύζι & πατάτες τηγανητές  
with aromatic rice & fried potatoes

## 79. Κοτόπουλο Alfredo // Chicken Alfredo

με σπανάκι, κουκουνάρι, σταφίδες, κρέμα παρμεζάνο, & πουρέ πατάτας  
with spinach, pine nuts, raisins, parmesan cream & mashed potatoes

## 80. Μοσχαρίσια Μπιφτέκια Σχάρας // Grilled Bifteki

με ψητά λαχανικά & πατάτες τηγανητές  
with grilled vegetables & fried potatoes

## 81. Χοιρινό Φιλέτο // Pork Tenderloin

σε σάλτσα τυριού, με ψητά λαχανικά & πατάτες τηγανητές  
in cheese sauce, with grilled vegetables & fried potatoes

## 82. Χοιρινή Μπριζόλα Tomahawk // Tomahawk Pork Chop

με ψητά λαχανικά, πατάτες τηγανητές & σως BBQ  
with grilled vegetables, & fried potatoes & BBQ sauce

## 83. Χοιρινά Σπερ Ριμπς // Pork BBQ Spare Ribs

με σάλτσα Μπάρμπεκιου, πασπαλισμένα με σουσάμι,  
με ψητά λαχανικά, πατάτες τηγανητές  
marinated in barbecue sauce, sprinkled with sesame seeds,  
with roasted vegetables, fried potatoes

## 84. Σουβλάκι Χοιρινό ή Κοτόπουλο // Pork or Chicken Souvlaki

μαριναρισμένο τρυφερό σουβλάκι με τζατζίκι,  
ντομάτα, κρεμμύδι, πίτα & πατάτες τηγανητές  
marinated juicy souvlaki with tzatziki, tomato, onion  
served with pita & fried potatoes

## 85. Γύρος Χοιρινός ή Κοτόπουλου // Pork or Chicken Gyros

με τζατζίκι, ντομάτα, κρεμμύδι με πίτα & πατάτες τηγανητές  
with tzatziki, tomato, onion, served with pita & fried potatoes

## 86. Αρνίσια Παϊδάκια // Lamb Chops

με ψητά λαχανικά & πατάτες τηγανητές  
with grilled vegetables & fried potatoes

## 87. Μιξ Γκριλ // Mix Grill

μπιφτέκια, κοτόπουλο φιλέτο, αρνίσια παϊδάκια, πανσέτες, λουκάνικα, σουβλάκια, γύρος,  
με πατάτες τηγανητές, πίτες, τζατζίκι & σως BBQ  
beef burgers, chicken fillet, lamb chops, pancetta, sausage, souvlaki, gyros,  
with fried potatoes, pita bread, tzatziki & BBQ sauce

# Μοσχαρίσια Φιλέτα & Steaks //

## Beef Fillets & Steaks

### 90. New York Black Angus Sirloin Steak 300gr

ζουμερή μοσχαρίσια κόντρα Black Angus, ψημένη ανάλογα με την προτίμησή σας  
με πουρέ πατάτας, σπαράγγια  
 συνοδεύετε με σάλτσα μπεαρνεζ & πέππερ  
juicy beef sirloin black angus steak, cooked to your liking,  
with mashed potatoes and asparagus  
served with béarnaise & pepper sauce

### 91. Bon Fillet 300gr

τρυφερό φιλέτο μοσχαρίσιο, ψημένο ανάλογα με την προτίμησή σας  
με πουρέ πατάτας, σπαράγγια  
 συνοδεύετε με σάλτσα μπεαρνεζ & πέππερ  
tender beef fillet, cooked to your liking,  
with mashed potatoes and asparagus  
served with béarnaise & pepper sauce

### 92. Rib Eye Black Angus 300gr

ο βασιλιάς του κρέατος...ψημένο ανάλογα με την προτίμησή σας,  
με πουρέ πατάτας, σπαράγγια  
 συνοδεύετε με σάλτσα μπεαρνεζ & πέππερ  
The king of meat...cooked to your liking  
with mashed potatoes and asparagus  
served with béarnaise & pepper sauce

### 93. Tagliata Black Angus 350gr

τρυφερή μοσχαρίσια tagliata black angus, ψημένη ανάλογα με την προτίμησή σας,  
με πουρέ πατάτας, σπαράγγια  
 συνοδεύετε με σάλτσα μπεαρνεζ & πέππερ  
tender beef tagliata black angus, cooked to your liking  
with mashed potatoes and asparagus  
served with béarnaise & pepper sauce

### 94. Chateaubriand

το πιο τρυφερό κομμάτι του μοσχαρίσιου φιλέτου, ψημένο ανάλογα με την προτίμησή σας  
με ψητά λαχανικά, πουρέ πατάτας και σπαράγγια  
 συνοδεύετε με σάλτσα μπεαρνεζ, πέππερ & μανιτάρια α λα κρέμ  
the most tender piece of beef fillet, grilled to your liking  
with grilled vegetables, mashed potatoes and asparagus  
served with béarnaise, pepper & mushrooms a la creme sauce

The logo for 'Louis' is written in a large, elegant, black cursive script, oriented vertically on the right side of the page.

# Ψάρια & Θαλασσινά // Fish & Seafood

## 97. Τσιπούρα Σχάρας // Grilled Sea bream 400gr

με αρωματικό κουσκούς, σάλτσα λεμονιού, βραστά λαχανικά & βραστή πατάτα  
with aromatic couscous, lemon sauce, boiled vegetables & boiled potato

## 98. Λαβράκι Σχάρας // Grilled Sea bass 400gr

με αρωματικό κουσκούς, σάλτσα λεμονιού, βραστά λαχανικά & βραστή πατάτα  
with aromatic couscous, lemon sauce, boiled vegetables & boiled potato

## 99. Σολομός Σχάρας // Grilled Salmon

με πουρέ πατάτας, σπαράγγια & λαδολέμονο  
with mashed potatoes, asparagus & olive oil - lemon sauce

## 100. Αστακός Σχάρας // Grilled Lobster

με αρωματισμένο βούτυρο, σάλτσα ολλαντέζ & λαδολέμονο  
with flavored butter, hollandaise sauce & olive oil - lemon sauce

## 101. Μπουκέτο Θαλασσινών // Sea Food Bouquet

σολομός, γαρίδα, μύδια, χτένια, με σως σαφράν επάνω σε τηγανητή ρόκα  
salmon, shrimp, mussels, scallops, with saffron sauce on fried arugula leaves

## 102. Πιατέλα Θαλασσινών // Seafood Platter

αστακό, τσιπούρα, σολομό φιλέτο, χταπόδι, γαρίδες, καλαμάρι ψητό, μύδια αχνιστά,  
βραστά λαχανικά, πατάτα  
σάλτσα ταρ-ταρ, σάλτσα ολλαντέζ, λαδολέμονο  
lobster, sea bream, salmon fillet, octopus, shrimps, grilled squid, steamed mussels,  
boiled vegetables, potato  
tartar sauce, hollandaise sauce, olive oil - lemon sauce

- The restaurant has complaint forms for customers in a special place next to the exit.
- Το εστιατόριο διαθέτει έντυπα παραπόνων για πελάτες σε ειδικό χώρο δίπλα στην έξοδο.
- In all our meals, we use olive oil except for fried food, where we use sunflower oil.
- Στα φαγητά μας χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο εκτός από τα τηγανητά, όπου χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο.
- Our frozen items are: lobster, shrimp, french fries, broccoli, green beans  
Τα κατεψυγμένα προϊόντα μας είναι: γαρίδες, πατάτες τηγανιτές, μπρόκολο, πράσινα φασόλια
- The prices include Municipal Tax & VAT.
- Οι τιμές μας περιλαμβάνουν Δημοτικό Φόρο & ΦΠΑ.
- The consumer has no obligation to pay if he does not receive a legal receipt - invoice.
- Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση πληρωμής εάν δεν λάβει νόμιμη απόδειξη – τιμολόγιο.
- Please inform your waiter in case of any food allergy or intolerance
- Παρακαλούμε ενημερώστε τον σερβιτόρο σας σε περίπτωση τροφικής αλλεργίας ή δυσανεξίας

Louis

# Παιδικό Μενού // Children's Menu

GR EN €

105. Σπαγγέτι Βουτύρου // Butter Spaghetti

106. Σπαγγέτι Ναπολιτάν // Spaghetti Napoli

σπαγγέτι με φρέσκια ντομάτα, σκόρδο & βασιλικό  
spaghetti with fresh tomato, garlic & basil

107. Σπαγγέτι Μπολονέζ // Spaghetti Bolognese

σπαγγέτι με αρωματική σάλτσα φρέσκου μοσχαρίσιου κιμά  
spaghetti with fresh minced meat in a fragrant tomato sauce

108. Κοτομπουκιές // Chicken Nuggets

με πατάτες τηγανητές  
with french fries

109. Πίτσα Μαργαρίτα // Pizza Margherita

σάλτσα ντομάτας, βασιλικός & τυριά  
tomato sauce, basil & cheese

Louis

## Επιδόρπια // Desserts

110. Πανακότα // Pana Cotta

111. Μους Σοκολάτας // Chocolate Mousse

112. Μπακαλαβάς με Παγωτό // Baklava with Ice Cream

113. Σουφλέ Σοκολάτας με Παγωτό // Chocolate Souffle with Ice Cream

114. Κρέμ Μπρούλε // Crème Brûlée

115. Σοκολατόπιτα με Παγωτό // Chocolate Cake with Ice Cream

116. Τιραμισού // Tiramisu

117. Παγωτό με Φράουλες // Ice Cream with Strawberries

118. Απλό Παγωτο // Plain Icecream

βανίλια, σοκολάτα  
vanilla, chocolate

119. Καταίφι με Παγωτό // Kataif with Ice Cream

120. Βάφλα με Φράουλες // Waffle with Strawberries

121. Βάφλα με Νουτέλα & Μπανάνα // Waffle with Nutella & Banana

122. Cheesecake

# Coffees

- 500. GREEK
- 501. ESPRESSO
- 502. ESPRESSO DOUBLE
- 503. CAPPUCCINO OR LATTE
- 504. NES CAFÉ OR FILTER
- 505. FRAPPE (ICED COFFEE)
- 506. FRAPPE & ICE CREAM
- 507. IRISH COFFEE
- 508. TEA

# Soft Drinks

- 515. VARIOUS SOFT DRINKS
- 516. SODA
- 517. PINK SODA
- 518. ICE TEA
- 519. FRESH ORANGE JUICE
- 520. VARIOUS JUICES
- 521. MILKSHAKE
- 522. MINERAL WATER 500 ml.
- 523. MINERAL WATER 1 lt.
- 524. SPARKLING WATER
- 525. SPARKLING WATER 700 ml.
- 526. HOME MADE LEMONADE  
(with lemon or strawberries)

# Beer

- 529. MYTHOS DRAUGHT SMALL 250ml
- 530. MYTHOS DRAUGHT BIG 400ml  
// BOTTLES //
- 532. MYTHOS ICE 330ml
- 533. MYTHOS RADLER 330ml
- 534. ΦΙΕ ΕΛΛΑΣ 500ml
- 535. ΦΙΕ ANEY 500ml
- 536. ΦΙΕ MAYPH (DARK) 300ml
- 537. ΝΗΣΟΣ PILSNER 330ml
- 538. ΝΗΣΟΣ ΘΟΛΗ 330ml
- 539. ΝΗΣΟΣ ALL DAY ORGANIC 330ml  
(χωρίς γλουτένη / gluten free)
- 540. CARLSBERG 500ml
- 541. BECK'S 275ml
- 542. CORONA
- 543. ZYTHOS VAP RHODES 500ml
- 544. AMSTEL 500ml
- 545. HEINEKEN 500ml
- 546. SOMERSBY APPLE 330ml
- 547. SOMERSBY WATERMELON 330ml
- 548. SMIRNOF ICE
- 549. BACARDI BREEZER

# Aperitifs

- 550. OYZO
- 551. MARTINI
- 552. CAMPARI
- 553. JAGERMEISTER
- 554. FERNET
- 555. APEROL

# Cognacs

- 560. METAXA 3\*
- 561. METAXA 5\*
- 562. METAXA 7\*
- 563. METAXA 12\*
- 564. HENESSY
- 565. REMY MARTIN
- 566. COURVOISIER

# Liquers

- 568. DOMESTIC
- 569. KAHLUA / TIA MARIA
- 570. BAILEYS
- 571. AMARETTO
- 572. DRAMBUIE
- 573. GRAND MARNIER

# Long Drinks

- 575. VODKA ORANGE
- 576. GIN TONIC
- 577. BACARDI COLA
- 578. WHISKY COLA
- 579. CAMPARI ORANGE or SODA

# Cocktails

- 580. APEROL SPRITZ
- 581. SAN FRANCISCO
- 582. TEQUILA SUNRISE
- 583. FRUIT PUNCH
- 584. SPECIAL COCKTAIL
- 585. MOJITO  
(classic, strawberry, passion fruit)
- 586. SEX ON THE BEACH
- 587. MAI TAI
- 588. PORN STAR MARTINI
- 589. ESPRESSO MARTINI

# Frozen Cocktails

- 591. DAQUIRI  
(strawberry, lemon, passion fruit, mango)
- 592. MARGHERITA  
(classic, strawberry, passion fruit, mango)

Louis

## Καφέδες

- 500. ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ
- 501. ΕΣΠΡΕΣΣΟ
- 502. ΔΙΠΛΟ ΕΣΠΡΕΣΣΟ
- 503. ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ Η ΛΑΤΤΕ
- 504. ΝΕΣ ΚΑΦΕ Η ΦΙΛΤΡΟΥ
- 505. ΦΡΑΠΕ
- 506. ΦΡΑΠΕ ΠΑΓΩΤΟ
- 507. ΙΡΛΑΝΔΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ
- 508. ΤΣΑΙ

## Αναψυκτικά

- 515. ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ
- 516. ΣΟΔΑ
- 517. PINK SODA
- 518. ICE TEA
- 519. ΦΡ. ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ
- 520. ΔΙΑΦΟΡΟΙ ΧΥΜΟΙ
- 521. ΜΙΛΚΣΕΪΚ
- 522. ΕΜΦ/MENO ΝΕΡΟ 500 ml.
- 523. ΕΜΦ/MENO ΝΕΡΟ 1 lt.
- 524. ΑΝΘΡΑΚ. ΝΕΡΟ
- 525. ΑΝΘΡΑΚ. ΝΕΡΟ 700 ml.
- 526. ΣΠΙΤΙΚΗ ΛΕΜΟΝΑΔΑ  
(με λεμόνι ή φράουλα)

## Μπύρες

- 529. ΜΥΘΟΣ DRAUGHT SMALL 250ml
- 530. ΜΥΘΟΣ DRAUGHT BIG 400ml  
// BOTTLES //
- 532. ΜΥΘΟΣ ICE 330ml
- 533. ΜΥΘΟΣ RADLER 330ml
- 534. ΦΙΞ ΕΛΛΑΣ 500ml
- 535. ΦΙΞ ANEY 500ml
- 536. ΦΙΞ MAYPH (DARK) 300ml
- 537. ΝΗΣΟΣ PILSNER 330ml
- 538. ΝΗΣΟΣ ΘΟΛΗ 330ml
- 539. ΝΗΣΟΣ ALL DAY ORGANIC 330ml  
(χωρίς γλουτένη / gluten free)
- 540. CARLSBERG 500ml
- 541. BECK'S 275ml
- 542. CORONA
- 543. ΖΥΘΟΣ VAP RHODES 500ml
- 544. AMSTEL 500ml
- 545. HEINEKEN 500ml
- 546. SOMERSBY APPLE 330ml
- 547. SOMERSBY WATERMELON 330ml
- 548. SMIRNOF ICE
- 549. BACARDI BREEZER

## Απεριτίφ

- 550. OYZO
- 551. MARTINI
- 552. CAMPARI
- 553. JAGERMEISTER
- 554. FERNET
- 555. APEROL

## Κονιάκ

- 560. METAXA 3\*
- 561. METAXA 5\*
- 562. METAXA 7\*
- 563. METAXA 12\*
- 564. HENESSY
- 565. REMY MARTIN
- 566. COURVOISIER

## Λικέρ

- 568. ΤΟΠΙΚΑ
- 569. KAHLUA / TIA MARIA
- 570. BAILEYS
- 571. AMARETTO
- 572. DRAMBUIE
- 573. GRAND MARNIER

## Λόνγκ Ντρίνκς

- 575. VODKA ORANGE
- 576. GIN TONIC
- 577. BACARDI COLA
- 578. WHISKY COLA
- 579. CAMPARI ORANGE or SODA

## Κόκτειλ

- 580. APEROL SPRITZ
- 581. SAN FRANCISCO
- 582. TEQUILA SUNRISE
- 583. FRUIT PUNCH
- 584. SPECIAL COCKTAIL
- 585. MOJITO  
(classic, strawberry, passion fruit)
- 586. SEX ON THE BEACH
- 587. MAI TAI
- 588. PORN STAR MARTINI
- 589. ESPRESSO MARTINI

## Frozen Cocktails

- 591. DAQUIRI  
(strawberry, lemon, passion fruit, mango)
- 592. MARGHERITA  
(classic, strawberry, passion fruit, mango)

Louis