



NATURE & AUTHENTICITY

# Λιθίες

1991

Ταβέρνα





## Η Ταβέρνα Λιθίες

αποτελεί την καρδιά της Lithies Organic Farm.

Μέσα από κάθε μας γεύση αποτυπώνονται οι αξίες μας:  
η φύση, το μεράκι και η αυθεντικότητα.

Σε όλα μας τα πιάτα χρησιμοποιούμε  
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο δικής μας παραγωγής,  
ενώ τα λαχανικά μας προέρχονται από τοπικούς παραγωγούς  
και από τον δικό μας βιολογικό κήπο.

Καθημερινά μαγειρεύουμε στην κουζίνα μας με αγνά υλικά,  
παραδοσιακές συνταγές  
και τη φροντίδα που αξίζει σε κάθε γεύμα.

Ελπίζουμε να απολαύσετε κάθε γεύση  
και να νιώσετε τη φιλοξενία μας σε κάθε στιγμή.



## Lithies Taverna

is the heart of Lithies Organic Farm.

Through every flavour, our values are reflected:  
nature, care and authenticity.

In all our dishes, we use extra virgin olive oil  
from our own production, while our vegetables  
come from local producers and from our own organic garden.

Every day, we cook in our kitchen with pure ingredients,  
traditional recipes and the care that every meal deserves.

We hope you enjoy every flavour  
and feel our hospitality in every moment.



## ορεκτικά

Όλα τα ορεκτικά είναι δικής μας παραγωγής, παρασκευασμένα με φρέσκα και αγνά υλικά

### ΨΩΜΙ

Χωριάτικο με προζύμι

### ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΠΙΤΑ ΗΜΕΡΑΣ ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ή ΤΥΡΟΠΙΤΑ

Με χειροποίητο φύλλο, φέτα Π.Ο.Π., ανθότυρο, κρεμμυδάκι, αλείφουμε με παρθένο ελαιόλαδο

### ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ

Φρεσκοτηγανισμένες, τραγανές κροκέτες τυριού με γκούντα και κεφαλοτύρι, σερβίρονται με μαρμελάδα

### ΣΑΓΑΝΑΚΙ ΤΥΡΙ

Τηγανητό κίτρινο σκληρό τυρί, παναρισμένο με φρυγανιά, συνοδεύεται με λεμόνι

### ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ

Αλοιφή με βάση φέτα Π.Ο.Π., ελαιόλαδο, πιπεριά καυτερή

### ΜΠΟΥΡΕΚΙΑ

Τρεις τραγανές φλογέρες φύλλου κρούστας γεμιστές με τυρί και ζαμπόν

### ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ

Φρεσκοκομμένες, φρεσκοτηγανισμένες πατάτες από τον κήπο μας

### ΕΛΙΕΣ

Παραγωγής μας, συντηρούνται σε άλμη

### ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ

Μελιτζάνα, κρεμμύδι, πιπεριά κόκκινη και πράσινη, μπλόξυδο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας

### ΤΖΑΤΖΙΚΙ

Το αγαπημένο ελληνικό έδεσμα με γιαούρτι, ελαιόλαδο, σκόρδο και αγγούρι

### ΓΙΓΑΝΤΕΣ

Με σάλτσα ντομάτας

### ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

Τραγανό χειροποίητο κεφτέδες από κολοκύθι, φέτα Π.Ο.Π., κρεμμύδι και μυρωδικά

### ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ

Ψητό στα κάρβουνα

### ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΨΗΤΕΣ

Δύο πιπεριές Φλωρίνης γεμιστές με τυρί, ψητές στα κάρβουνα

### ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΣΧΑΡΑΣ

Σκληρό λευκό τυρί μεσσηνιακής προέλευσης, συνοδεύεται με μαρμελάδα

## starters

All starters are homemade, prepared with fresh and pure ingredients

### BREAD

Village bread with sourdough baked in a wood oven \_\_\_\_\_

### HANDMADE PIE OF THE DAY ZUCCHINI PIE or CHEESE PIE

Traditional handmade pastry dough prepared daily. Feta cheese P.D.O., anthytyro cheese, onion, brushed with our extra virgin olive oil, baked in the oven \_\_\_\_\_

### CHEESE CROQUETTES

Bites of crispy fried cheeses, gouda and kefalotyri, served with jam \_\_\_\_\_

### SAGANAKI CHEESE

Breaded and fried hard yellow cheese, served with lemon \_\_\_\_\_

### "TYROKAFTERI" SPICY CHEESE DIP

Dip made with feta P.D.O., olive oil, hot pepper \_\_\_\_\_

### "BOUREKIA" FLUTES

Three fried filo pastry flutes filled with ham and cheese \_\_\_\_\_

### FRENCH FRIES

Freshly cut, freshly fried potatoes from our garden \_\_\_\_\_

### OLIVES

Of our own production, preserved in brine \_\_\_\_\_

### AUBERGINE SALAD

Dip with aubergine, onion, red & green pepper, apple vinegar, Lithies' extra virgin olive oil \_\_\_\_\_

### TZATZIKI

The favourite Greek dip with yoghurt, olive oil, garlic and cucumber \_\_\_\_\_

### GIANT BEANS

With tomato sauce \_\_\_\_\_

### ZUCCHINI FRITTERS

Crispy handmade fritters made with zucchini, feta P.D.O., onion and herbs \_\_\_\_\_

### VILLAGE SAUSAGE

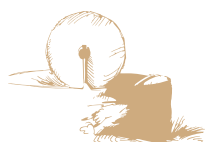
Grilled \_\_\_\_\_

### GRILLED PEPPERS

Two Florina peppers stuffed with cheese \_\_\_\_\_

### GRILLED TALAGANI CHEESE

Hard white cheese originating from Messinia, served with jam \_\_\_\_\_



## τυριά

### ΦΕΤΑ Π.Ο.Π.

#### ΝΤΟΠΙΟ ΛΑΔΟΥΤΥΡΙ

Ζακυνθινό παραδοσιακό τυρί με έντονη πικάντικη γεύση, από αιγοπρόβειο γάλα, διατηρείται σε ελαιόλαδο, παρασκευάζεται από τυροκόμους του χωριού

#### ΓΡΑΒΙΕΡΑ

Ελληνικό σκληρό κίτρινο τυρί από πρόβειο γάλα

## cheese

### FETA P.D.O.

#### LOCAL LADOTYRI CHEESE

Traditional Zakynthian spicy cheese from sheep and goat milk, preserved in olive oil, made by local cheesemakers

#### GRAVIERA CHEESE

Greek hard yellow cheese made from sheep milk

## σαλάτες

### ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

Φρεσκοκομμένη με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ρίγανη, με φέτα Π.Ο.Π. και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας

#### ΑΓΓΟΥΡΟΝΤΟΜΑΤΑ

Ντομάτα, ελιές, αγγούρι, ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας

#### ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΑΓΡΟΤΗ

Η αγαπημένη μας σαλάτα με μαρούλι, ρόκα, ντομάτα, παντζάρι, σταρένιο παξιμάδι, βινεγκρέτ μελιού, τυρί, κάρφαρη

#### ΝΤΑΚΟΣ ΡΙΓΑΝΑΔΑ

Κλασική σαλάτα με κριθαροκούλουρο, ντομάτα, φέτα Π.Ο.Π., κάρφαρη, θρούμπι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας

#### ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ

Ντοματίνια, ζακυνθινές σταφίδες και τυρί πρέντζα, θρούμπι, κάρφαρη

#### ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Φρεσκοκομμένα λαχανικά ψητά στα κάρβουνα: πιπεριά, μελιτζάνα, κολοκύθι, κρεμμύδι, ντομάτα, μανιτάρι

## salads

### GREEK SALAD

Freshly cut with tomato, cucumber, onion, pepper, oregano, feta P.D.O., Lithies' extra virgin olive oil

#### TOMATO & CUCUMBER SALAD

Tomato, olives, cucumber, oregano, Lithies' extra virgin olive oil

#### FARMER'S SALAD

Our favourite salad with lettuce, rocket, tomato, beetroot, wheat rusks, honey vinaigrette, cheese, capers

#### "DAKOS" BARLEY RUSK SALAD

Classic salad with tomato, feta P.D.O., capers, thyme, Lithies' extra virgin olive oil

#### SUMMER SALAD

Cherry tomatoes, Zakynthian currants and Prentza cheese, thyme, capers

#### GRILLED VEGETABLES

Freshly cut grilled vegetables: pepper, aubergine, courgette, onion, tomato, mushroom



## μαγειρευτό φαγητό

Μαγειρεμένο καθημερινά στην κουζίνα μας με αγνά υλικά και παραδοσιακές συνταγές

### ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Μαγειρεμένο ροδοκόκκινο κοτόπουλο εκτροφής μας στο φούρνο λαδορίγανη με πατάτες κυδωνάτες

*Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Λευκό Ρομπόλα Λιθίες*

### ΚΟΥΝΕΛΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ

Κουνέλι εκτροφής μας μαγειρεμένο στο νταβά, σιγοβρασμένο με φρέσκια σάλτσα ντομάτας, ελαιόλαδο και κομματάκια τυρί ντόπιο λαδοτύρι, περιλαμβάνεται γαρνιτούρα

*Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Κόκκινο Σιράζ Λιθίες ή Αυγουσιτιάτης,  
Οινοποιείο Callinico*

### ΟΣΟΜΠΟΥΚΟ

Κότσι μοσχαρίσιο σιγοβρασμένο στο νταβά, σάλτσα φρέσκιας ντομάτας, κρεμμύδι και καρότα, περιλαμβάνεται γαρνιτούρα

*Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Κόκκινο Αμούντι Σολωμός*

### ΑΡΝΑΚΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ

Με δεντρολίβανο και ελαιόλαδο, περιλαμβάνεται γαρνιτούρα

*Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Λευκό Ρομπόλα Λιθίες*

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΗΣ ΔΗΜΗΤΡΑΣ

Κομματάκια φιλέτο κοτόπουλο μαγειρεμένο σε βαθύ τηγάνι με χειροποίητη γλυκόμενη σάλτσα από μέλι, ανανά, πιπεριά και κρεμμύδι, σερβίρεται με γαρνιτούρα από άγριο λευκό ρύζι

*Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Λευκό Γουστολίδι Σολωμός*

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ ΠΙΠΕΡΑΤΟ

Κοτόπουλο στήθος μαγειρεμένο στο τηγάνι με μαύρο πιπέρι χτυπημένο στο γουδί, με λευκή σάλτσα κρέμα γάλακτος, σερβίρεται με γαρνιτούρα από άγριο λευκό ρύζι.

*Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Λευκό Ρομπόλα Λιθίες ή  
Γουστολίδι Σολωμός*

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ Α ΛΑ ΚΡΕΜ

Κοτόπουλο στήθος μαγειρεμένο στο τηγάνι με μανιτάρια, λευκή σάλτσα κρέμα γάλακτος, σερβίρεται με γαρνιτούρα από άγριο λευκό ρύζι

*Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Λευκό Κυδωνίτσα Νικολάου*

## lithies' cuisine

Cooked daily in our kitchen with pure ingredients and traditional recipes

### VILLAGE CHICKEN

Lithies' chicken, oven-baked breast or leg with roasted potatoes, olive oil and oregano

*Recommended pairing:  
Robola Lithies White Wine*

### RABBIT

Lithies' rabbit, slow-cooked in the pot with fresh tomato sauce, olive oil and local Ladotyri cheese pieces; includes side dish

*Recommended pairing:  
Syrah Lithies or Avgoustiatis,  
Callinico Winery Red Wine*

### BEEF OSSOBUCO

Slow-cooked beef shank cooked in the pot with red sauce, onion and carrots; includes side dish

*Recommended pairing:  
Amodi Solomos Red Wine*

### LAMB OREGANO

With rosemary and olive oil; includes side dish

*Recommended pairing:  
Robola Lithies White Wine*

### DIMITRA'S CHICKEN

Chicken fillet chopped into pieces, cooked in a pan with sweet & sour sauce made with honey, pineapple, pepper and onion, served with white and wild rice

*Recommended pairing:  
Goustolidi Solomos White Wine*

### CHICKEN FILLET PEPPERED

Pan-cooked with black pepper and white cream sauce, served with white and wild rice

*Recommended pairing:  
Robola Lithies or  
Goustolidi Solomos White Wine*

### CHICKEN FILLET À LA CRÈME

Pan-cooked with mushrooms in white cream sauce, served with white and wild rice

*Recommended pairing:  
Kydonitsa Nikolaou White Wine*



## μαγειρευτό φαγητό

### ΜΟΥΣΑΚΑΣ

Μελιτζάνα και πατάτα σε φέτες, μοσχαρίσιος κιμάς, χειροποίητη κρέμα μπεσαμέλ ψημένα στο φούρνο

*Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Ροζέ Regalo Σολωμός*

### ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

Το αγαπημένο μας ελληνικό, παραδοσιακό φαγητό με μακαρόνι χοντρό, κιμά και αφράτη μπεσαμέλ

*Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Ροζέ Ζέφυρος Γκούμας*

### ΓΕΜΙΣΤΑ

Η σπεσιαλιτέ της μαγειρίσας μας. Μια ντομάτα και μια πιπεριά γεμιστά με ρύζι, φρέσκα μυρωδικά και παρθένο ελαιόλαδο, ψήνονται στο φούρνο με πατάτες κυδωνάτες

*Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Λευκό Ρομπόλα Λιθίες ή  
Ροζέ Ζέφυρος Γκούμας*

### ΜΠΡΙΑΜ

Λαχανικά κομμένα σε φέτες, πατάτα, μελιτζάνα, κολοκύθι, ντομάτα, κρεμμύδι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ψημένο στο φούρνο

*Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Ροζέ Ζέφυρος Γκούμας ή Regalo Σολωμός*

## ζυμαρικά

### ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ

Μπολονέζ, μοσχαρίσιος κιμάς με σάλτσα ντομάτας

### ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ

Σιγοβρασμένη κόκκινη σάλτσα ντομάτας

### ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Ελληνική παραλλαγή της καρμπονάρας με σάλτσα λευκή κρέμα γάλακτος, μπέικον, μανιτάρια και παρμεζάνα

## lithies' cuisine

### MOUSSAKA

Sliced aubergine and potatoes, minced beef, homemade béchamel, oven-baked

*Recommended pairing:  
Regalo Solomos Rosé Wine*

### PASTITSIO

Greek grandma's favourite meal with bucatini pasta, minced beef and homemade béchamel, oven-baked

*Recommended pairing:  
Zefyros Goumas Rosé Wine*

### STUFFED VEGETABLES "GEMISTA"

Chef's speciality. One tomato and one green pepper stuffed with rice, onion and tomato sauce, served with roasted potatoes and Lithies' extra virgin olive oil, oven-baked

*Recommended pairing:  
Robola Lithies White Wine or  
Zefyros Goumas Rosé Wine*

### BRIAM

Mixed sliced vegetables: potato, aubergine, zucchini, tomato, onion, baked with Lithies' extra virgin olive oil

*Recommended pairing:  
Zefyros Goumas or Regalo Solomos Rosé Wine*

## pasta

### PASTA BOLOGNESE

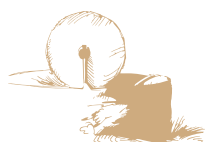
With minced beef and tomato sauce

### SPAGHETTI NAPOLITANA

With slow-cooked tomato sauce

### GREEK CARBONARA

Greek version of carbonara. White cream sauce, bacon, mushrooms, parmesan



## ψητά της ώρας

Όλα τα ψητά της ώρας σερβίρονται με γαρνιτούρα της επιλογής σας!

### ΝΤΟΠΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ

Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Κόκκινο Αμούντι Σολωμός

### ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ

Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Κόκκινο Σιράζ Λιθίες

### ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΧΟΙΡΙΝΗ ΣΤΑΒΛΙΣΙΑ

Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Κόκκινο Σιράζ Λιθίες

### ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΣΧΑΡΑΣ (ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ)

Με μοσχαρίσιο κιμά και μυρωδικά  
Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Κόκκινο Αυγουσιάτης, Οινοποιείο Callinico

### ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΕ ΤΥΡΙ (ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ)

Με μοσχαρίσιο κιμά και μυρωδικά  
Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Κόκκινο Αυγουσιάτης, Οινοποιείο Callinico

### ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ

Με πιπεριές και κρεμμύδι  
Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Κόκκινο Σιράζ Λιθίες ή Αμούντι Σολωμός

### ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Με πιπεριές και κρεμμύδι  
Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Κόκκινο Σιράζ Λιθίες ή Αμούντι Σολωμός

### ΣΥΚΩΤΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ

Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Κόκκινο Σιράζ Λιθίες ή Αυγουσιάτης,  
Οινοποιείο Callinico

## ψάρια στα κάρβουνα

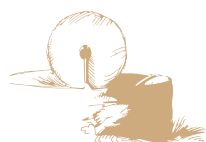
Φρέσκα ιχθυοτροφείου. Όλα τα ψάρια σερβίρονται με γαρνιτούρα της επιλογής σας!

### ΤΣΙΠΟΥΡΑ

Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Λευκό Γουστολίδι Σολωμός ή  
Κυδωνίτσα Νικολάου

### ΛΑΒΡΑΚΙ

Προτεινόμενος συνδυασμός:  
Λευκό Γουστολίδι Σολωμός ή  
Κυδωνίτσα Νικολάου



## grill

All grilled dishes are served with a side of your choice!

### LOCAL BEEF RIB STEAK

Recommended pairing:  
Amoudi Solomos Red Wine

### PORK STEAK

Recommended pairing:  
Syrah Lithies Red Wine

### TOMAHAWK PORK CHOP

Recommended pairing:  
Syrah Lithies Red Wine

### GRILLED BEEF PATTY

Handmade with fresh Greek minced beef  
Recommended pairing:  
Avgoustiatis, Callinico Winery Red Wine

### GRILLED BEEF PATTY STUFFED WITH CHEESE

Handmade with fresh Greek minced beef  
Recommended pairing:  
Avgoustiatis, Callinico Winery Red Wine

### PORK SOUVLAKI

With peppers and onion  
Recommended pairing:  
Syrah Lithies or Amoudi Solomos Red Wine

### CHICKEN SOUVLAKI

With peppers and onion  
Recommended pairing:  
Syrah Lithies or Amoudi Solomos Red Wine

### GRILLED BEEF LIVER

Recommended pairing:  
Syrah Lithies or Avgoustiatis,  
Callinico Winery Red Wine

## fish on the grill

Fresh from the fish farm; They are served with a side of your choice!

### SEA BREAM

Recommended pairing:  
Goustolidi Solomos or  
Kydonitsa Nikolaou White Wine

### SEA BASS

Recommended pairing:  
Goustolidi Solomos or  
Kydonitsa Nikolaou White Wine

## γλυκά

### ΦΡΥΓΑΝΙΑ

Ζακυνθινό παραδοσιακό γλυκό ταψιού. Φρυγανιά ποτισμένη με σιρόπι ζάχαρης, κρέμα Γιώτης και επικάλυψη χειροποίητης κρέμας σαντιγί, πασπαλισμένη με κανέλα

### ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΕΛΙ

Ελληνικό γιαούρτι με μέλι τοπικού παραγωγού

### ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ

Φύλλο ζύμης, φιστίκι, αμύγδαλο και σιρόπι μελιού

### ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Ζεστό κέικ σοκολάτας με γέμιση λιωμένης σοκολάτας, σερβίρεται με παγωτό της επιλογής σας

### ΓΛΥΚΟ ΗΜΕΡΑΣ

Ρωτήστε μας για τα διαθέσιμα επιδόρπια ημέρας

## desserts

### FRIGANIA

Traditional Zakynthian dessert. Rusks soaked in sugar syrup, vanilla cream, topped with homemade whipped cream and sprinkled with cinnamon

### YOGHURT WITH HONEY

Greek yoghurt with locally produced honey

### BAKLAVA

Filo pastry, pistachio, almond and honey syrup

### CHOCOLATE SOUFFLÉ

Warm chocolate cake filled with melted chocolate, served with ice cream of your choice

### DESSERT OF THE DAY

Ask us for the daily desserts

## παγωτά

Η μερίδα περιλαμβάνει 2 μπάλες

### ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ

### ΣΟΚΟΛΑΤΑ

### ΦΡΑΟΥΛΑ

## ice cream

One portion is served with 2 scoops

### VANILLA

### CHOCOLATE

### STRAWBERRY



ΖΑΚΥΝΘΟΣ | Ζαχαρές | 1983



## αναψυκτικά

Κόκα-Κόλα  
 Σπράιτ  
 Τόνικ  
 Σόδα  
 Πορτοκαλάδα Λουξ  
 Λεμονάδα Λουξ  
 Grapefruit soda  
 Apple Cider  
 Νερό εμφιαλωμένο 1L  
 SanPellegrino Ανθρακούχο 750ml  
 SanPellegrino Ανθρακούχο 250ml

## χυμοί

Χυμός Ανανά  
 Χυμός Μήλο  
 Χυμός Κράνμπερι  
 Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι  
 Φρέσκια Λεμονάδα χειροποίητη

## μπύρες

Μύθος 500ml  
 Μύθος 330ml  
 Μάμος 500ml  
 Φιξ 500ml  
 Κάιζερ 500ml  
 Τζίντζερ 500ml  
 Ράντλερ 500ml  
 Χωρίς Αλκοόλ 500ml



## καφές-ροφήματα

Ελληνικός Καφές  
 Νες Καφέ  
 Φραπέ  
 Εσπρέσο  
 Τσάι  
 Χαμομήλι



## αλκοολούχα ποτά

Άπερολ Σπριτζ  
 Ουίσκι  
 Βότκα  
 Τζιν  
 Μπακάρντι  
 Μεταξά  
 Απεριτίφ  
 Τσίπουρο Χύμα ποτήρι  
 Τσίπουρο Χύμα караφάκι  
 Τσίπουρο Μπαμπατζίμ  
 Τσίπουρο Δεκαράκι Μοσχάτου  
 Ούζο Χύμα Ποτήρι  
 Ούζο Πλωμαρίου Καραφάκι



## soft drinks

Coca-Cola  
 Sprite  
 Tonic  
 Soda Water  
 Orangeade Loux  
 Lemonade Loux  
 Grapefruit Soda  
 Apple Cider  
 Mineral Water 1L  
 San Pellegrino Sparkling Water 750ml  
 San Pellegrino Sparkling Water 250ml

## juices

Pineapple Juice  
 Apple Juice  
 Cranberry Juice  
 Fresh Homemade Orange Juice  
 Fresh Homemade Lemonade

## beers

Mythos 500ml  
 Mythos 330ml  
 Mamos 500ml  
 Fix 500ml  
 Kaiser 500ml  
 Ginger Beer 500ml  
 Radler 500ml  
 Alcohol-Free Beer 500ml



## coffee-beverages

Greek Coffee  
 Nescafé  
 Frappé  
 Espresso  
 Tea  
 Chamomile



## alcoholic drinks

Aperol Spritz  
 Whisky  
 Vodka  
 Gin  
 Bacardi  
 Metaxa  
 Aperitif  
 Tsipouro by the Glass  
 Tsipouro Small Carafe  
 Tsipouro Babatzim  
 Tsipouro Dekaraki Moschato  
 Ouzo by the Glass  
 Ouzo Plomari Small Bottle



[www.lithieshouses.gr](http://www.lithieshouses.gr)

TEL: +302695035290

MOB: +306989155398

Vassilikos • Zakynthos • Greece

EMAIL: [info@lithieshouses.gr](mailto:info@lithieshouses.gr)

