

# Buddha-Bar Beach Cocktails

## Just in the Beach

South Spritz	17,00€
Aperol, fresh grapes, fresh grapefruit, white port & flower homemade soda	
Mojito Vito	17,00€
Homemade mix rum, special pineapple juice, mint, lime, brown sugar & cane syrup	
Sun Geisha (no alcohol)	12,00€
Litchi, raspberry, cranberry, hibiscus & lemon grass homemade syrup	

## Pink Summer Experience

SOTB Fresh Style	17,00€
Rose wine, vodka, peach liqueur, fresh pineapple, raspberry & rose syrup	
Young Ness Elixir (no alcohol)	12,00€
Fresh apple, fresh orange, fresh lemon, green tangerine, essential oil infused honey & grape juice	

## World Island Party Time

Green Okynawa	17,00€
White rum, green apple vodka, green apple liqueur, green apple syrup & yuzu juice	
Mykonos Party Time	17,00€
Raspberry rum mix, masticha liqueur, fresh lime & Voreia I.P.A Greek beer	

## Champagne Signature Concoction

Bubble Wap	22,00€
Champagne, St. Germain elderflower liqueur, raspberry, strawberry fresh mix & rose syrup	
Chacha Passion	22,00€
Champagne, passion fruit purée, vanilla liqueur & homemade vanilla sugar	
Fizzy Goose	22,00€
Grey Goose, champagne, St. Germain elderflower liqueur & lime	

## Power Scale - shaker service shooters

Power 1: Vodka, peach liqueur, passion fruit, raspberry & rose syrup	38,00€
Power 3: Rum, absinthe, lemon juice & honey	38,00€

## The Last Cocktail by Luxury Collection

Tears of Chios	17,00€
Vodka, mastiha liqueur, fresh lime juice, agave, grapes & basil	

## Classic Concoction by Buddha Bar Beach

(Ask your favorite classic cocktails to our bar team)	15,00€
Margarita, Mojito, Apple martini, Pina colada, Cosmopolitan, Dry martini, Belini, Rossini	

## Champagne & Sparkling Wine by the glass

Bottega Gold Brut	200 ml btl	12,00€
Bottega Moscato	200 ml btl	12,00€
Pierre Gimonnet & Fills Brut s.a. "Cuis 1er cru"		18,00€
Pierre Gimonnet & Fills Brut s.a. Rose de Blancs		22,00€
Laurent Perrier Brut	200 ml btl	34,00€
Laurent Perrier Brut	375 ml btl	65,00€
Moët Chandon Brut	200 ml btl	36,00€
Moët Chandon Rosé	200 ml btl	39,00€

## Wine by the glass

### White Wine

Sauvignon Blanc, Xarlaftis, Central Greece, Sauvignon Blanc	8,00€
Hatzimichalis Estate, Ampelotopi Gerakofolia, Atalantis, Chardonnay	9,00€
Pinot Grigio, Giuseppe Campagnola, Pinot Grigio	9,00€
Blanc de blancs, Clos Mireille, Côtes de Provence, Domaines OTT	12,00€
Chablis Premier Cru	18,00€

### Red Wine

Argilos Gi, Harlaftis, Nemea, Agiorgitiko	8,00€
Pinot Noir Papaioannou, Nemea, Agiorgitiko	9,00€
Lazaridis Estate, Drama, Merlot	10,00€
Hatzimichalis Estate, Atalantis, Cabernet Sauvignon	10,00€
Dona Silvina, Bodegas Krontiras, Malbec	12,00€

### Rose Wine

Dona silvina Rosado, Bodegas Krontiras, Malbec	8,00€
Whispering Angel, Côte de Provence	11,00€

## Prosecco & Sparkling Wines

Bottega Gold Brut	42,00€
Prosecco Barollo, Treviso	46,00€
Moscato d'Asti Tenuta del Fant Santo "Il Falcheto" Stefano Belbo	48,00€

# Champagne

Pierre Gimonnet & Fills Brut s.a. "Cuis 1er cru"	110,00€
Deutz Brut, Classic	120,00€
Moët & Chandon, Imperial	125,00€
Laurent Perrier Brut	140,00€
Moët & Chandon Ice Imperial Brut	160,00€
Bollinger Special Cuvée Brut	160,00€
Taittinger Brut Reserve	160,00€
Veuve Clicquot Ponsardin	170,00€
Laurent Perrier Millesime	250,00€
Moët & Chandon, "Dom Pérignon"	330,00€
Luxor Brut 24K gold	390,00€
Louis Roederer, "Cristal"	580,00€
Armand de Brignac	650,00€
Luxor Brut Vintage Ultimate 10 years, old 24K gold	6.900,00€

## Rosé

Pierre Gimonnet & Fills brut s.a.	120,00€
Deutz Brut, Classic	125,00€
Moët & Chandon, Imperial	175,00€
Veuve Clicquot Ponsardin	180,00€
Bollinger Special Cuvée Brut	190,00€
Laurent Perrier	200,00€
Moët & Chandon, Imperial	320,00€
Moët & Chandon, "Dom Pérignon"	850,00€
Armand de Brignac	1.150,00€

## Magnum & Jeroboam (1,5 lt & 3 lt)

Moët & Chandon Ice Imperial	280,00€
Moët & Chandon Brut	280,00€
Luxor Magnum 24 K gold	1.200,00€
Armand de Brignac	1.600,00€
Moët & Chandon Imperial Rose	320,00€
Laurent Perrier Rose	380,00€
Laurent Perrier	380,00€
Luxor Magnum Rose 24 K gold	1.600,00€
Moët & Chandon Brut 3,0 lt	640,00€

## Rose Wine

Saumon, Domaine Harlaftis, Peloponese, Cabernet Sauvignon	34,00€
Idylle La Tour Melas Grenache, Syrah, Agiorgitiko	38,00€
Saumon Harlaftis, Peloponnese, Cabernet Sauvignon, 1,5 lt	85,00€
Bodegas Krontiras, Dona Silvina Rosado, Argentina, Malbec	36,00€
Whispering Angel, Sacha Lichine, Côtes de Provence	54,00€
Pétale de Rose, Regine Sumeire, Côtes de Provence	56,00€
Chateau d'Esclans, Côtes de Provence	75,00€
Domaines Ott, Bandol, Bandol A.C.	95,00€
Garrus d'Esclans, Sacha Lichine, Côtes de Provence	220,00€

## Magnum & Jeroboam (1,5 lt & 3 lt)

Whispering Angel, Sacha Lichine, Côtes de Provence	120,00€
Pétale de Rose, Regine Sumeire, Côtes de Provence	120,00€
Château Sainte Roseline Cuvée Prieure, 2012, Côtes de Provence	130,00€
Domaines Ott, Bandol, Bandol A.C.	210,00€
Chateau d'Esclans, Côtes de Provence	220,00€
Whispering Angel, Sacha Lichine, Côtes de Provence 3 lt	320,00€
Pétale de Rose, Regine Sumeire, Côtes de Provence 3 lt	350,00€
Domaines Ott, Bandol, Bandol A.C., 3 lt	580,00€

## White Wine

Sauvignon Blanc, Xarlaftis, Central Greece, Sauvignon Blanc	gl	8,00€
	btl	30,00€
Hatzimichalis Estate, Gerakofolia, Atalantis, Chardonnay	gl	9,00€
	btl	38,00€
Pinot Grigio, Giuseppe Campagnola, Pinot Grigio	gl	9,00€
	btl	29,00€
Blanc de blancs, Clos Mireille, Côtes de Provence A.O.C., Domaines Ott	gl	12,00€
	btl	60,00€
Chablis Premier Cru	gl	18,00€
	btl	88,00€

## Oyster Bar

Oysters Στρείδια	6 pieces	36,00€
Cockles Κυδώνια	6 pieces	26,00€
Grey mullet roe from Mesologgi Αυγοτάραχο Μεσολογίου		24,00€
Sea urchin salad with extra virgin olive oil & lemon Αχινοσαλάτα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & λεμόνι		36,00€
Caviar Beluga 30 gr. with traditional garnishes Χαβιάρι Beluga 30 γρ. με παραδοσιακή γαρνιτούρα		380,00€
Santa Marina's sea food feast (for 2 persons) Mediterranean lobster, oysters, cockles, shrimps & sea urchin salad with remoulade sauce & grey mullet roe dressing Santa Marina πανδαισία θαλασσινών (για 2 άτομα): Μεσογειακός αστακός, στρείδια, κυδώνια, γαρίδες & αχινοσαλάτα με σάλτσα ρεμουλάντ & λαδολέμονο αυγοτάραχου		145,00€

## Snacks

Greek salad Χωριάτικη σαλάτα		16,00€
Quinoa with avocado & coriander (V) Σαλάτα με Κινόα, αβοκάντο & κόλιανδρο		16,00€
Caesar chicken salad Σαλάτα σίζαρ με κοτόπουλο		18,00€
Club sandwich with french fries Κλαμπ σάντουιτς, με τηγανιτές πατάτες		18,00€
Chicken burgers with green salad & grain mustard sauce Μπιφτεκάκια κοτόπουλου με σαλάτα & βινεγκρέτ από κόκκους μουστάρδας		22,00€
Buddha Bar chicken salad Σαλάτα με κοτόπουλο Buddha bar		20,00€
Buddha Bar sashimi tacos with seabass & tuna Buddha Bar tacos θαλασσινών με λαβράκι & τόνο		20,00€
Pizza Margarita Πίτσα Μαργαρίτα		17,00€
Fruit plater Πλατό φρούτων		16,00€
Ice cream (per scoop) Παγωτό (η μπάλα)		6,00€



# Healthy Suggestion

## Juices & Smoothies

Green Goodness: Apple, Spinach, Celery, Cucumber, Lemon, Ginger, Pineapple	12,00€
Sweet Green: Spinach, Carrot, Lemon, Green Apple	12,00€
Fresh Lemonade	7,00€
Orange, Grapefruit	8,00€
Banana, Watermelon, Pomegranate, Apple	10,00€
Pineapple, Fruit punch	12,00€
Smoothie with greek yogurt, cucumber, ginger & celery	14,00€
Smoothie with banana, mango, yogurt & pineapple	14,00€

## Soft Drinks

Soft Drinks	4,00€
Red Bull	8,00€

## Coffee, Tea & Chocolate

Espresso, Greek coffee	4,00€
Cappuccino, Espresso Freddo, Filter coffee, Instant coffee	5,50€
Cappuccino Freddo	6,50€
Chocolate	7,00€
Irish coffee, Baileys coffee	14,00€
Oreanthi, The Greek Herbal Tea Collection (Energy, Light & Lean, Relax, Harmony, Detox)	5,00€

\*Διατίθεται και καφές χωρίς καφεΐνη

\*Caffeine free coffee brands are also available

## Beers

Heineken	6,00€
Voreia Pilsner	7,00€
Corona, War Steiner, Stella Artois, Voreia Wit, Voreia IPA	8,00€
Buckler (non alcoholic)	8,00€
Sapporo	9,00€

## Mineral Water

Still water	0,5 lt	2,00€
Still water	1,5 lt	3,50€
Evian mineral water	0,5 lt	4,50€
Evian mineral water	1,5 lt	7,00€
San Pellegrino	0,25 lt	4,00€
San Pellegrino	0,7 lt	8,00€
Perrier	0,33 lt	5,00€

## Aperitifs

Ouzo, Tsipouro	7,00€
Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Rosato, Martini Dry, Noilly Prat	10,00€
Campari Bitter, Pernod Pastis, Aperol	10,00€
Karafaki Ouzo (200 ml)	21,00€
Karafaki Tsikoudia (200 ml)	25,00€

## Spirits

Regular	11,00€
Premium	15,00€
Digestives	7,00€
Liqueurs	8,00€
Grappa & Eau De Vie	9,00€

EXECUTIVE CHEF: STATHIS THERMOS

\*Please inform our service staff for any food allergies.

\*Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας.

- The dishes signaled in (V) are proposed as vegetarian choices.
- Τα πιάτα με το διακριτικό (V) προτείνονται ως χορτοφαγικά.
- Olive oil is used for all food preparations. / Όλες οι παρασκευές μας γίνονται με ελαιόλαδο.
- Service and Taxes are included. / Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

- The establishment is obliged to have a printed form available near the exit, for the registration of any complaint.
- Das Hotel ist verpflichtet in der Nähe Ausgangs einen dementsprechenden Vordruck für eventuelle Beschwerden bereit zu stellen.
- L' établissement doit avoir un formulaire disponible dans un endroit special pres de la sortie, pour enregistrer les plaintes.
- Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο, για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.