

# APOLLO

POOL BAR & RESTAURANT

## ΣΑΛΑΤΕΣ

---

<b>Ελληνική Σαλάτα</b> με ντοματίνια, αγγουράκι, πίκλα από κόκκινο κρεμμύδι, κρίθινο παξιμάδι, σουρωτό Πάρου και παλαιωμένο βαλσάμικο	16.00€
<b>Ελληνική Σίζαρς</b> με τραγανό σύγκλινο, κρουτόν από κουλούρι Θεσσαλονίκης και dressing με γραβιέρα Τήνου	14.00€
<b>Σαλάτα Kous Kous</b> με ψητά λαχανικά, μαύρες σταφίδες, αντίβ και dressing με ανθόμελο και ξύδι ροδιού	12.00€
<b>Βιολογικά Μαρούλια</b> ραπανάκι φινόκιο κίτρινο παντζάρι σπαράγγια αμύγδαλο cranberries και σάλτσα από καρπούζι και μέντα	12.00€

# ΟΡΕΚΤΙΚΑ

---

<b>Spring Roll “Σπανακόπιτα”</b> με σπανάκι, καυκαλήθρες, τσουκνίδες, μυρώνια, δυόσμο και αφράτη κρέμα από μυζήθρα Τήνου	12.00€
<b>Τραγανή Γραβιέρα Τήνου</b> σε πάνκο, chutney ροδάκινο με ντομάτα και μέντα και καβουρντισμένα κάσιους	16.00€
<b>Γύρος από Κοτόπουλο Βιολογικής Εκτροφής</b> γιαούρτι με φρέσκα μυρωδικά και αγγουράκι τουρσί, ντομάτα, κρεμμύδι σε τραγανή τортίγια	14.00€
<b>Κεφτεδάκια</b> από μοσχαρίσιο κιμά, κρέμα πατάτας με πράσο, φουρνιστά ντοματίνια και καπνιστό Μετσόβου	18.00€
<b>Club Sandwich</b> με προζυμένιο ψωμί, ψητό στήθος κοτόπουλο, ντομάτα, iceberg, Κεφαλοτύρι Πάρου, καπνιστή πανσέτα και μαγιονέζα με μαρμελάδα ντομάτας	16.00€
<b>Ελληνικό Flatbread</b> με γραβιέρα Τήνου, πιπεριά φλωρίνης, λιαστή ντομάτα, ελιές, φέτα και πέστο βασιλικού	16.00€
<b>Vegan Wrap σε Τортίγια</b> τραγανά φαλάφελ με παντζάρι και ginger, ψητή μελιτζάνα, κρέμα αβοκάντο	12.00€
<b>*Carpaccio Χταπόδι</b> φυσίκι Αιγίνης, τσάντνι κάπαρης και λαδολέμονο με μάραθο	19.00€
<b>*Ψητές Γαρίδες</b> πουρέ από αγκινάρα Ιερουσαλήμ, φρέσκια σαλάτα με σπαράγγια, μάνγκο και dressing με πετιμέζι και καλοκαιρινή τρούφα	27.00€

# ΖΥΜΑΡΙΚΑ

<b>Παραδοσιακό Παστίσιο</b> στο πύλινο με σκιουφιχτες μακαρούνες, κιμά από μοσχαράκι ελληνικής εκτροφής και μπεσαμέλ με Γραβιέρα Κρήτης	18.00€
<b>Vegan Gnocchi</b> πουρέ από καρότο με κρόκο κοζάνης και φασκόμηλο, αρακάς, κουνουπίδι και τραγανό κρεμμύδι	16.00€
<b>*Σπαγγέτι Θαλασσινών</b> με μύδια, αχιβάδες, ψητές γαρίδες, πιπεριά φλωρίνης, ντοματίνια και σάλτσα από μοσχολέμονο	35.00€

# ΚΥΡΙΩΣ:

<b>Βιολογικό Στήθος Κοτόπουλο</b> πουρέ από ψητό καλαμπόκι, άγριο ρύζι και αβοκάντο με ντομάτα και μοσχολέμονο	19.00€
<b>Αρνίσιο Κότσι Ελληνικής Εκτροφής</b> με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας με ταχίνι, ψιλοκομμένη ελληνική σαλάτα, σάλτσα γιαούρτι με φρέσκα μυρωδικά	21.00€
<b>Smashed Burger Black Angus</b> σε αφράτο μπριος, με τυρί τσένταρ, μαγιονέζα με μαρμελάδα ντομάτας, ντομάτα, μαρούλι και κρεμμύδι	24.00€
<b>Μοσχαρίσιο Striploin Black Angus</b> με βουτυράτο πουρέ πατάτας, καραμελωμένο εσαλότ, μπροκολίνι και πέστο μυρωδικών	36.00€
<b>Φρέσκο Λαβράκι Ψητό</b> με πουρέ σελινόριζας, τσιγαριαστά χόρτα με μάραθο και σάλτσα μοσχολέμονο με κάρφη	32.00€
<b>Φρέσκος Μπακαλιάρος</b> με κρέμα από φάβα Σχοινούσας, ντοματίνια, baby πατατα, σπαράγγια και καπονάτα ελιάς με φρέσκα μυρωδικά	38.00€

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Παραδοσιακή Πορτοκαλόπιτα με φύλλο, κρέμα ανγκλέζ και παγωτό μαστίχα	10.00€
Σοκολατένια Μπάρα με καραμελωμένα πεκάν, αλμυρή καραμέλα ναμελάκα και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης	12.00€
Καραμελωμένο Τσουρέκι με κρέμα φιστικιού Αιγίνης, φρέσκα φραμπουάζ και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης	14.00€

## ΜΠΑΛΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

Βανίλια / Σοκολάτα	4.00€
Μόκα / Μαστίχα / Σορμπέ Μάνγκο / Φιστίκι	5.00€
Πάβλοβα / Red Velvet	

# MINERAL/SPARKLING WATER

---

Perrier Water	0.33lt	5€
Zagori Mineral Water	0.50lt	3€
Zagori Mineral Water	1lt	5€
S. Pellegrino Sparkling Water	0.75lt	6€
Evian	0.75lt	7€

# SOFT DRINKS/ REFRESHMENTS

---

Pepsi Cola/Max	0.25lt	5€
7-Up	0.25lt	5€
HBH	0.25lt	5€
Red Bull	0.25lt	5€
Ginger Beer Three Cents	0.20lt	6€
Pink Grapefruit Soda Three Cents	0.20lt	6€
Ginger Ale Fever Tree	0.20lt	6€
Soda Water Three Cents	0.20lt	6€
Dry Tonic Water Three Cents	0.20lt	6€
Aegean Tonic Three Cents	0.20lt	6€
Ice Tea Lemon Pergamot/Peach		6€

# COFFEE & TEA

---

Greek Coffee Single/Double	5€/6€
Filter Coffee	5€
Espresso Single/Double	5€/6€
Cappuccino Single/Double	6€/7€
Freddo Espresso	6€
Freddo Cappuccino	7€
Frappé Iced Coffee	5€
Chocolate Hot/Cold	5€

# TEA SELECTION

---

English Breakfast	5€
Earl Grey	5€
Chamomile	5€
Verbena	5€
Peppermint	5€
Green Angel Bio	5€

# JUICES & SMOOTHIES

---

Fresh Orange Juice	8€
Fresh Seasonal Mixed Fruits Juice	10€
Chilled Juices	6€
Orange/Peach/Apple/Pineapple/Cranberry	
Morning Boost Smoothie	12€
Avocado, Honey Syrup, Cucumber Juice, Almond Milk, Coconut	
Tropical Breeze Smoothie	12€
Pineapple, Banana, Yoghurt, Coconut, Chia Seeds	
Summer Blast	12€
Melon, Strawberry, Mint, Apple, Cranberry	

# BEERS

---

Nissos Pilsner	0.33lt	7€
Stella Artois Lager	0.33lt	7€
Mamos Draught Beer	0.4lt	6€
Corona	0.33lt	8€
Fix Anef, Low Alcohol	0.33lt	6€
Lola IPA	0.33lt	9€

# Apollo Signature Cocktails

---

<b>Nothin' but the Vibes</b>	16€
Rum, Espresso, Mandarin, Lemon Verbena, Ginger, Tonka	
<b>His Highness Negroni</b>	28€
Cognac, Aged Aperitif, Aged Vermouth, Palo Santo, Grapes	
<b>As Dirty as it Gets</b>	17€
Gin2, Dry Vermouth, Bitters, Pickled Onions	
<b>LLL - Looks Like Love</b>	16€
Aperitif2, Vanilla, Passion Fruit, Bubbles	
<b>Nothing to Hide</b>	15€
Sherry, Falernum, Orgeat, Guava, Citrus Fruits	
<b>The Elephant in the Room</b>	17€
Vodka, Somethin' Smoky, Melon, Citrus, Ginger, Bubbles	
<b>Nebula</b>	14€
Tsipouro, Raspberry, Afterdinner Secret Ingredient, Bubbles	

# NO AND LOW

---

<b>No Negroni</b>	10€
No gin, No Vermouth, No Bitter	
<b>Low Negroni</b>	12€
Gin, No Vermouth, No Bitter 0	
<b>No G&amp;T</b>	10€
No Gin, Tonic Water, Lavender	
<b>No Sour</b>	10€
No Gin, Egg White, Lemon	



# CLASSIC COCKTAILS

---

<b>Mojito</b>	15€
Rum, Lime Juice, Mint, Sugar, Soda	
<b>Daiquiri</b>	15€
Rum, Lime Juice, Sugar	
<b>Margarita</b>	15€
Tequila, Lime Juice, Orange Liqueur	
<b>Porn Star Martini</b>	15€
Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit, Vanilla Syrup, Lime Juice	
<b>Cosmopolitan</b>	15€
Vodka, Orange Liqueur, Cranberry Juice, Lime Juice	
<b>Pina Colada</b>	15€
Rum, Coconut, Pineapple, Milk	
<b>Negroni</b>	15€
Gin, Sweet Red Vermouth, Campari	
<b>Paloma</b>	15€
Tequila, Lime Juice, Pink Grapefruit Soda	
<b>Old Fashioned</b>	15€
Whiskey Bourbon, Sugar, Bitters	
<b>Dry Martini</b>	15€
Gin, Vermouth	

# SPRITZ SELECTION

---

<b>Aperol Spritz</b>	12€
Aperol, Soda, Prosecco	
<b>Campari Spritz</b>	12€
Campari, Soda, Prosecco	
<b>Hugo Spritz</b>	12€
Elderflower Liqueur, Lime Juice, Mint, Prosecco	
<b>Odera Spritz</b>	12€
Bergamot Liqueur, Mango, Elderflower, Prosecco	

\*Ask us for any other cocktail preferences.

# WINE BY THE GLASS

120ml

---

## CHAMPAGNE

---

Deutz - Deutz Brut N.V. 20.00€  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

---

## SPARKLING WINES

---

Seiradi Vin Mousseux P.F.C., Paros 10.00€  
Monemvasia, Mandilaria

Zardetto - Prosecco Extra Dry Rose, Piemonte 12.00€  
Glera, Pinot Nero

Moscato D'Asti Campofero, Asti Cuveo Italy 10.00€  
Moscato Bianco

---

## WHITE WINES

---

Seiradi P.F.C., Paros 8.00€  
Monemvasia

Hetero Wines-i Sexy, Crete 8.00€  
Vilana, Thrapsathiri

Delas Frères Viognier, Rhone France 8.00€  
Viognier

Two Rivers Black Cottage, New Zealand 10.00€  
Sauvignon Blanc

Hatzidakis Aidani, Santorini 12.00€  
Aidani

## ROSÉ WINES

---

<b>Seiradi P.F.C., Paros</b> Monemvasia, Mandilaria	8.00€
<b>Oenops Apla, Drama</b> Xinomavro, Limniona, Mavroudi	10.00€
<b>Domaine Ott By Ott, Provence France</b> Cinsault, Grenache, Syrah	12.00€

## RED WINES

---

<b>Seiradi P.F.C. Red, Paros</b> Mandilaria	8.00€
<b>Palivou Estate Agiorgitiko, Nemea Pelopponese</b> Agiorgitiko	10.00€
<b>Joseph Drouhin Rully, Burgundy France</b> Pinot Noir	12.00€

## DESSERT WINES 75ml

---

<b>Ramos Pinto Ruby Port, Douro Valley Portugal</b> Tinta Barroca, Touriga Franca	8.00€
<b>Tokaji Ashu 5 Puttonyos, Hungary</b> Furmint	16.00€
<b>Santorini Vinsanto, Santorini</b> Assyrtiko, Athiri, Aidani, Kastano	10.00€
<b>Pilliteri Estate Carretto Ice wine, Niagara Peninsula Canada</b> Vidal	10.00€

# CHAMPAGNES

750ml

## WHITE

---

<b>Deutz - Deutz Brut N.V.</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	140€
<b>Taitinger Brut Reserve</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	160€
<b>Dom Perignon</b> Chardonnay, Pinot Noir	480€
<b>Louis Roederer Cristal Brut</b> Chardonnay, Pinot Noir	780€

## ROSÉ

---

<b>Deutz - Deutz Brut N.V. Rose</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	190€
<b>Laurent Perrier Rose</b> Chardonnay, Pinot Noir	290€
<b>Dom Perignon Rose</b> Chardonnay, Pinot Noir	950€

## SPARKLING WINES

---

<b>Karanika Cuvee Speciale, Amyntaio</b> Xinomavro	50€
<b>Seiradi Vin Mousseux P.F.C.</b> Monemvasia, Mandilaria	48€
<b>Zardetto - Prosecco Extra Dry Rose, Piemonte</b> Glera, Pinot Nero	40€
<b>Moscato D'Asti Campofero, Asti Cuveo Italy</b> Moscato Bianco	40€

# WHITE WINES

750ml

---

## GREEK ISLANDS

---

Seiradi P.F.C., Paros Monemvasia	45.00€
Seiradi Cuvee Topos, Paros Monemvasia	55.00€
Volacus, Tinos Malagouzia	50.00€
Sarris Robola, Kefallonia Robola	40.00€
Hetero Wines-i Sexy, Crete Vilana, Thrapsathiri	40.00€
Silosa Triantafylli Estate, Karystos Evoia Savatiano	40.00€
Manousakis Nostos Muscat of Spinus, Crete Spinus Muscat	45.00€
Venetsanos, Santorini Assyrtiko	70.00€
Hatzidakis Aidani, Santorini Aidani	70.00€
Artemis Karamolegos Mystirio, Santorini Assyrtiko	80.00€
Mikra Thira Terrasea, Santorini Assyrtiko	120.00€

---

## CYPRUS

---

Makarounas Boutique Winery Spourtiko, Cyprus Spourtiko	45.00€
---	--------

---

## CENTRAL GREECE, THESALLY & MACEDONIA

---

Ktima Mitavela White on Grey, Nemea Pelopponese Moschofilero	40.00€
Oenops Vidiano, Drama Vidiano	45.00€

Thema Pavlidis, Drama Sauvignon Blanc	45.00€
Viognier Cuvee Larsinos Skouras, Nemea Pelopponese Viognier	45.00€
Nikos Lazaridis Magiko Vouno, Drama Sauvignon Blanc	50.00€
Gerovassiliou Estate, Epanomi Macedonia Chardonnay	50.00€
Alpha Estate Malagouzia, Florina Macedonia Malagouzia	50.00€
Neratzi Asprouda of Serres, Serres Asprouda	70.00€
Ovilos Vivlia Chora, Paggeo Macedonia Assyrtiko, Semillon	90.00€

#### INTERNATIONAL WINES

---

Delas Frères Viognier, Rhone France Viognier	40.00€
Pinot Grigio Santa Margherita, Alto Adige Italy	45.00€
Two Rivers Black Cottage, New Zealand Sauvignon Blanc	45.00€
Drouhin Vaudon Chablis, Bourgogne Chablis Chardonnay	90.00€
Pascal Jolivet Sancerre Blanc, Loire France Sauvignon Blanc	90.00€
Capannelle Chardonnay, Toscana Italy Chardonnay	130.00€
J.J. Prum, Bernkasteler Badstube Kabinett, Mosel Germany 1 Riesling	20.00€

#### MAGNUM WHITE WINES

---

Ovilos Vivlia Chora, Paggeo Macedonia Assyrtiko, Semillon	170.00€
Alpha Estate Malagouzia, Florina Macedonia Malagouzia	90.00€

# ROSE WINES

750m

---

## GREECE

---

Seiradi P.F.C., Paros Monemvasia, Mandilaria	45.00€
Volacus Rozaki, Tinos Rozaki	55.00€
Oenops Apla, Drama Xinomavro, Limniona, Mavroudi	45.00€
Euphoria Markou Vineyards, Attica Syrah, Agiorgitiko, Asyrtiko	45.00€
Delear Semeli, Nemea Syrah, Grenache Rouge	45.00€
Altana Vaptistis Winery, Tinos Mavrothiriko	55.00€
Silphium La Tour Melas, Greece Grenache Noir, Monemvasia, Fokiano	110.00€

---

## INTERNATIONAL WINES

---

Petale De Rose Chateau La Tour De L'Eveque, Provence France Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache Blanc, Mourvedre, Rolle, Semillon, Syrah, Ugni Blanc	65.00€
Domaine Ott By Ott, Provence France Cinsault, Grenache, Syrah	75.00€
Domaine Ott Chateau Romassan Bandol, Provence France Mourvedre, Cinsault, Grenache	120.00€

---

## MAGNUM ROSE WINES

---

Domaine Ott By Ott, Provence France Cinsault, Grenache, Syrah	130.00€
Silphium La Tour Melas, Greece Grenache Noir, Monemvasia, Fokiano	190.00€

# RED WINES

750ml

---

## GREECE

---

Seiradi P.F.C. Red, Paros Mandilaria	40.00€
Seiradi Red Cuvee Topos, Paros Mandilaria	55.00€
Oenops Limniona, Drama Limniona	55.00€
Vivlia Chora Estate, Paggeo Macedonia Cabernet Sauvignon, Merlot	55.00€
Palivou Estate Agiorgitiko, Nemea Pelopponese Agiorgitiko	55.00€
Xinomavro Karyda, Naousa Xinomavro	60.00€
Hetero Wines Anarch Cuvee Takumi, Fthiotida Cabernet Sauvignon, Xinomavro	70.00€
T-Oinos Clos Stegasta, Tinos Pinot Noir, Mavrotragano	220.00€

---

## INTERNATIONAL

---

Sottimano Basarin, Piemonte Italy Nebbiolo	90.00€
Le Macchiole Bolgheri, Toscana Italy Merlot, Cab Franc, Cab Sauvignon, Syrah	90.00€
Joseph Drouhin Rully, Burgundy France Pinot Noir	100.00€
G D'Estournel, Bordeaux France Merlot	100.00€
Artadi Vinas de Gain Tinto, Rioja Laguardia Spain Tempranillo	100.00€

---

## MAGNUM RED WINES

---

1500ml

Vivlia Chora Estate, Paggeo Macedonia Cabernet Sauvignon, Merlot	100.00€
---	---------



# SPIRITS

50ml

---

## RUM

---

Havana Club Anejo 3 Anos	12.00€
Bacardi Carta Blanca	12.00€
Cachaca Leblon	12.00€
Havana 7*	14.00€
Sailor Jerry Spiced Rum	14.00€
Chairmans Spiced	14.00€
Plantation OFTD	16.00€
Appleton Estate 12* Rare Casks	18.00€
Brugal 1888 Gran Reserva	22.00€
Diplomatico Reserva Exclusiva	18.00€
Zacapa 23* 2	22.00€
Zacapa XO	35.00€

---

## TEQUILA & MEZCAL

---

### BLANCO

---

El Jimador Blanco	12.00€
Patron Silver	18.00€
Don Julio Blanco	18.00€
Fortaleza Blanco	25.00€
Clase Azul Plata	40.00€

### REPOSADO

---

El Jimador Reposado	12.00€
Don Julio Reposado	18.00€
Clase Azul Reposado	55.00€

### ANEJO

---

Don Julio 1942	55.00€
----------------	--------

### MEZCAL

---

Verde Momento Mezcal	15.00€
----------------------	--------

### VODKA

---

Finlandia	12.00€
Absolut	12.00€
Ketel One	14.00€
Tito's	14.00€
Belvedere	18.00€
Grey Goose	18.00€
Ciroc	18.00€
Crystal Head	20.00€
Beluga	20.00€

## GIN

---

Beefeater	12.00€
Tanqueray	12.00€
Tanqueray 10*	14.00€
Mataroa	14.00€
Hendricks	14.00€
Monkey 47	15.00€
Gin Mare	15.00€
G'vine Floraison	15.00€
Etsu Original	15.00€
The Botanist	15.00€

## WHISKY

---

### SCOTCH BLENDED

---

Johnie Black Blended Scotch	15.00€
-----------------------------	--------

### MALT WHISKY

---

Lagavullin 16*	26.00€
Ardberg 10 Single Malt	22.00€
Macallan 12*	24.00€
Kilchoman Mahir Bay	20.00€

### BOURBON, TENNESSEE & RYE

---

Bulleit Bourbon	14.00€
Jack Daniel's Single Barrel	20.00€
Bulleit Rye	15.00€

### IRISH WHISKEY

---

Jameson Black Barrel Irish Single Malt	15.00€
--	--------

### BLENDED JAPANESE

---

Nikka from the barrel Blended Japanese	20.00€
Hibiki Japanese Harmony	40.00€

### COGNAC & BRANDY

---

Hennessy V.S.	15.00€
Pisco Barsol	12.00€
Metaxa Private Reserve	25.00€

## LIQUEURS

---

Bailey's	12.00€
Limoncello Luxardo	12.00€
Skinos Mastiha	12.00€
Kahlua	12.00€
Sambuca Molinary	12.00€
Amaretto Disaronno	12.00€
Drambuie	14.00€

## BITTERS

---

Amaro Averna	12.00€
Fernet Branca	12.00€
Jagermeister	12.00€

## APERITIFS

---

Noilly Prat	12.00€
Martini Bianco	12.00€
Carpano Antica Formula	18.00€
Campari	12.00€
Aperol	12.00€
Punt E Mes	12.00€
Cocchi Americano Rosa	12.00€
Cocchi Americano Bianco	12.00€
Cocchi Barolo Chinato	12.00€

## GREEK DISTILLED SPIRITS

---

Ouzo Varvagianni Blue	9.00€
Opurist Tsipouro	18.00€

## GRAPPA

---

Sassicaia Jacopo Poli	25.00€
Valdani di Moscato Berta	18.00€

Ο σεφ μας χρησιμοποιεί ελαιόλαδο για τις σαλάτες μας και αραβοσιτέλαιο για τα τηγανητά μας.

\* Αναφέρεται σε κατεψυγμένα προϊόντα.

Περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι. Ο καταναλωτής δεν υποχρεούται να πληρώσει εάν δεν έχει παραληφθεί η απόδειξη πληρωμής. Το ίδρυμα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα σε ειδικό σημείο κοντά στην έξοδο, για την καταχώρηση παραπόνων.

Τα τρόφιμα σε αυτό το μενού ενδέχεται να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών και γλουτένης.

Το “Odera Tinos Autograph Collection” καταβάλλει κάθε δυνατή προσπάθεια για να συμμορφώνεται με τις διατροφικές απαιτήσεις των επισκεπτών μας.

Ρωτήστε τους συνεργάτες μας για περαιτέρω διευκρινίσεις. Χαιρετίζουμε τις ερωτήσεις από πελάτες που επιθυμούν να μάθουν εάν κάποια πιάτα περιέχουν συγκεκριμένα συστατικά.

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές απαιτήσεις που πρέπει να γνωρίζουμε κατά την προετοιμασία μας.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ιωάννης Λιακόπουλος

# APOLLO

POOL BAR & RESTAURANT