

THE CLASSICS REVISITED

Mojito Havana blanco, fresh lime, mint, brown sugar, sparkling water	15€
Caipirinha Cachaca, fresh lime, brown sugar	15€
Margarita el jimador tequila blanco, fresh lime, Cointreau, sea salt	15€
Paloma el jimador tequila blanco & reposado, agave syrup, fresh lime, Three Cents pink grapefruit soda	15€
Piña Colada Malibu rum, Havana Club blanco, coconut cream, pineapple, fresh lime	15€
Your Mule Select your alcohol, ginger, fresh lime, Three Cents ginger beer, angostura bitters	15€
Our Zombie House blend rum, fresh lime, pineapple, passion fruit, Falernum, Angostura bitters	18€
Mai Tai Havana Club Blanco, Plantation Pineapple, Cointreau, fresh lime, orgeat, pineapple	16€
Porn Star Finlandia vodka, Passoa, passion fruit, vanilla syrup, fresh lime	16€
Bloody Mary Finlandia vodka, tomato juice, Tabasco, Worcestershire sauce, fresh lime, celery	15€
Negroni Japanese gin, Campari, Cocchi Rosa vermouth	16€



ZAZALA

THE NEW ONES AUTHORISED

Paloma Smoky Mezcal, el jimador tequila blanco, citrus essence, fresh lime & grapefruit, Three Cents pink grapefruit soda	17€
Margarita Spicy el jimador tequila blanco infused with jalapeño, bergamot liqueur, smoky triple sec, citrus essence, homemade honey herbs & spices syrup, fresh lime	17€
Cucu Fords gin, fresh cucumber, lime juice, cucumber-basil spiced cordial, basil bitters	17€
Ocean's 11 Our coco-rum, Blue Curacao, pineapple, coconut cream, lime	17€
Slot Machine Rum blend, Cointreau, mango, passion fruit, ginger, Angostura bitters	17€
Mandarin Cosmo Vodka Citron, yuzu, mandarin-kumquat cordial, Cointreau, cranberry	17€
The Jamming Gin Mare Mediterranean gin, citrus essence, bergamot liqueur, passion fruit, lime juice, orange jam, basil	17€
(Aperitivo)	
Flamingo Sarti Rosa liqueur, citrus essence, Prosecco, grapefruit juice, Schweppes soda water	15€
Strawberroni Campari infused with strawberries, sweet red vermouth, strawberries soda, pelargonium	15€
Spice Market Finlandia vodka, green apple liqueur, lime juice, homemade honey herbs & spices syrup, Three Cents fig leaf soda	15€

SPRITZES

Aperol Spritz Aperol, Prosecco *bio, Schweppes soda water	12€
Campari Spritz Campari, Prosecco *bio, Schweppes soda water	12€
Hugo Spritz Elderflower liqueur, Prosecco *bio, Schweppes soda water, mint	13€

MOCKTAIL

Rosemary's Baby Roots Divino, Tanqueray 0% infused with butterfly tea, Three Cents Aegean tonic	9€
---	----

COCKTAILS

FRESH & RAW / ΩΜΑ & ΔΡΟΣΕΡΑ

Seared Tuna Tataki* 24€

Ponzu, citrus, sesame, shallots, mango relish, coriander, chili, sesame seeds
Tataki τόνου — ρονζυ, εσπεριδοειδή, σουσάμι, εσαλότ, μάνγκο ρέλις, κόλιανδρος, τσίλι, σουσάμι



Sea Bass Tiradito 23€

Ají amarillo, citrus, ginger, garlic, olive oil, coriander
Tiradito λαβρακιού — ají amarillo, εσπεριδοειδή, τζίντζερ, σκόρδο, ελαιόλαδο, κόλιανδρος



Raw Duo to Share 39€

Tataki & Tiradito

SALADS / ΣΑΛΑΤΕΣ

Greek Salad 13€

Tomatoes, cucumber, green pepper, red onion, black olives, feta, capers, olive oil
Ελληνική σαλάτα — ντομάτα, αγγούρι, πράσινη πιπεριά, κόκκινο κρεμμύδι, μαύρες ελιές, φέτα, κάπαρη, ελαιόλαδο

Aegean Salad 14€

Cherry tomatoes, kritamo, sourouto cheese, basil dressing, carob rusk
Σαλάτα Aegean — ντοματίνια, κρίταμο, σουρωτό Πάρου, dressing βασιλικού, παξιμάδι χαρουπιού

Beetroot Salad 14€

Beets, whipped goat cheese, pistachios, citrus zest & juice, fresh mint, olive oil
Σαλάτα παντζάρι — παντζάρια, χτυπημένο κατσικίσιο τυρί, φυστίκι Αιγίνης, ξύσμα & χυμός εσπεριδοειδών, φρέσκια μέντα, ελαιόλαδο

Lentils Salad 13€

Lentils, red onions, red & green peppers, rúcula, citrus vinaigrette
Σαλάτα με φακές — φακές, κόκκινο κρεμμύδι, κόκκινες & πράσινες πιπεριές, ρόκα, βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

DIPS / ΑΛΟΙΦΕΣ

Melitzanosalata 10€

Roasted eggplant, garlic, lemon juice, parsley, vinegar, olive oil
Μελιτζανοσαλάτα — ψητή μελιτζάνα, σκόρδο, λεμόνι, μαϊντανός, ξίδι, ελαιόλαδο

Taramosalata Mousse 10€

White tarama, bread, lemon, red onion, olive oil
Μους ταραμοσαλάτας — λευκός ταραμάς, ψωμί, λεμόνι, κόκκινο κρεμμύδι, ελαιόλαδο

Talatouri (Cypriot Tzatziki) 10€

Cucumber, garlic, Greek yogurt, lemon, fresh mint, olive oil
Ταλατούρι (κυπριακό τζατζίκι) — αγγούρι, σκόρδο, ελληνικό γιαούρτι, λεμόνι, φρέσκια μέντα, ελαιόλαδο

Spicy Feta (Tirokafteri) 10€

Feta, Greek yogurt, vinegar, chili, roasted red peppers, garlic, olive oil
Πικάντικη φέτα (τυροκαυτερή) — φέτα, ελληνικό γιαούρτι, ξίδι, τσίλι, ψητές κόκκινες πιπεριές, σκόρδο, ελαιόλαδο

Meze Basket 18€

Choice of three dips, served with tortilla chips
Meζέ basket — επιλογή από 3 αλοιφές, σερβίρεται με tortilla chips

APPETIZERS / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Crispy Calamari* 19€

Flour, paprika, lime, spicy mayo
Τραγανό καλαμάρι — αλεύρι, πάπρικα, λάιμ, πικάντικη μαγιό



Prawns Tempura* 21€

Lightly battered prawns, lemon-spicy sauce
Γαρίδες tempura — ελαφρώς τηγανισμένες γαρίδες σε χυλό tempura με καυτερή σάλτσα λεμονιού



Spanish Croquettes – Chef's Choice 14€

Béchamel, nutmeg, chef's choice filling
Ισπανικές Κροκέτες - Μπεςαμέλ, μοσχοκάρυδο, γέμιση επιλογής σεφ

PASTA & RICE | ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΥΖΙ

Saffron Risotto 18€

Saffron, Parmesan, burrata
Ριζότο σαφράν — σαφράν, παρμεζάνα, burrata

Pesto Linguine 17€

Rúcula, basil, garlic, pine nuts, pecorino
Λιγκουίνι με πέστο - ρόκα, βασιλικός, σκόρδο, κουκουνάρι, πεκορίνο

GRILL | ΣΧΑΠΑ

Fish of the Day 90€/kg

Smoked sea salt, extra virgin olive oil, vlita salad
Ψάρι ημέρας — καπνιστό θαλασσινό αλάτι, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, σαλάτα βλήτα

Grilled Calamari* 24€

Whole grilled calamari, parsley, garlic-infused olive oil, lemon & sea salt
Καλαμάρι σχάρας — ολόκληρο καλαμάρι σχάρας, μαϊντανός, ελαιόλαδο αρωματισμένο με σκόρδο, λεμόνι & θαλασσινό αλάτι

Grilled Lemon - Garlic Butter Prawns 24€

Paprika, garlic, lemon-garlic butter, taramasalata mousse
Γαρίδες σχάρας με βούτυρο λεμονιού & σκόρδου — πάπρικα, σκόρδο, βούτυρο λεμονιού & σκόρδου, μους ταραμοσαλάτας

Grilled Free Range Chicken Breast 19€

With corn ribs, salsa verde, chipotle & sour cream. Garlic, paprika, lemon, olive oil, parsley, coriander, chipotle peppers in adobo
Φιλέτο κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής σχάρας — με καλαμπόκι σχάρας, salsa verde, chipotle & sour cream, σκόρδο, πάπρικα, λεμόνι, ελαιόλαδο, μαϊντανός, κόλιανδρος, πιπεριές chipotle



Beef Steak 70€/kg

Roasted Italian red pepper salad or french fries, chimichurri
Μπριζόλα μόσχου — σαλάτα από ψητές ιταλικές κόκκινες πιπεριές ή πατάτες τηγανητές, chimichurri

The Emmy Burger 20€

Beef patty, Gouda, lettuce, tomato, caramelized onions, fried egg, Emmy sauce, french fries
Emmy Burger — μοσχαρίσιο μπιφτέκι, γκούντα, μαρούλι, ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, τηγανητό αυγό, Emmy sauce, πατάτες τηγανητές

Roasted Portobello Burger 17€

Portobello mushroom, Gouda cheese, caramelized onions, tomato slices, rúcula, garlic aioli, french fries
Burger με ψητό μανιτάρι portobello — μανιτάρι portobello, γκούντα, καραμελωμένα κρεμμύδια, φέτες ντομάτας, ρόκα, aioli σκόρδου, πατάτες τηγανητές

Roasted Leeks (Romesco) 15€

Sun-dried tomatoes, roasted red peppers, garlic, almonds, chili flakes
Ψητά πράσα με romesco — λιαστές ντομάτες, ψητές κόκκινες πιπεριές, σκόρδο, αμύγδαλα, νιφάδες τσίλι

*frozen /κατεψυγμένο

RESTAURANT

ΛΕΥΚΑ // WHITES



ZAZALA 7€ 25€
Μαλαγουζιά, Sauvignon Blanc
Malagousia, Sauvignon Blanc

Chardonnay, Κτήμα Δερέσκου
Chardonnay, Domaine Dereskos 8€ 28€
Chardonnay

Assyrtiko, Κτήμα Δερέσκου
Assyrtiko, Domaine Dereskos 30€
Assyrtiko//Assyrtiko

Του Νησιού Μωραϊτικό
Island Wine, Moraitico 34€
Assyrtiko, Μαλαγουζιά, Μονεμβασία
Assyrtiko, Malagousia, Monemvasia

Μαντινεία, Κτήμα Σκούρα
Mantineia, Domaine Skouras 33€
Μοσχοφίλερο // Moshofilero

Rarus K, Κτήμα Μπαϊρακτάρης
Rarus K, Domaine Bairaktaris 40€
Κυδωνίτσα // Kidonitsa

Torres, Vina Esmeralda 28€
Gewurztraminer, Moscatel

POZE // ROSE

ZAZALA 7€ 25€
Cabernet Franc

Chameleon, Κτήμα Δερέσκου
Chameleon, Domaine Dereskos 30€
Merlot // Moshofilero

Story, Θηβαϊκή Γη
Story, Thivaiki Gi 28€
Μούχταρο // Mouchtaro

Ακακίες, Κυρ Γιάννη
Akakies, Kir-Yianni 32€
Ξινόμαυρο // Xinomavro

Ροδί του Νησιού, Μωραϊτικό
Rose of the Island, Moraitico 34€
Μαλαγουζιά, Μαυροτράγανο
Malagousia, Mavrotragano

Idylle d' Achinos, La Tour Melas 48€
Grenache, Syrah, Αγιωργίτικο
Grenache, Syrah, Agiorgitiko

KOKKINA // RED



ZAZALA 7€ 25€
Cabernet, Μούχταρο
Cabernet, Mouchtaro

Του Νησιού, Μωραϊτικό
Island Wine, Moraitico 38€
Μανδηλαριά, Μαυροτράγανο
Mandilaria, Mavrotragano

Τρύπιο Λιθάρι, Θηβαϊκή γη
Tripio Lithari, Thivaiki Gi 32€
Cabernet Franc, Merlot

Ραψάνη, Οινοποιείο Ντούγκος
Rapsani, Dougos Winery 38€
Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό
Xinomavro, Krasato, Stavroto

SPARKLING WINES

Prosecco Matiu,
L'Antica Quercia (bio) 7€ 45€

Moscato d'Asti Dolcero 40€

Moët & Chandon Ice 750ml 160€

ΜΠΥΡΕΣ // BEERS

Stella Artois 330ml 6€
Νύμφη Lager 330ml // Nimfi Lager 330ml 6,5€
Corona Extra Pale Lager 330ml 8€
Stella Artois 0% 6€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ // SOFT DRINKS

Coca Cola 250ml 4€
(Zero, Regular)

Πορτοκαλάδα, Λεμονάδα 4€
Orangeade, Lemonade

Ανθρακούχο Νερό 250ml / 750ml 4€ / 5,5€
Sparkling Water 250ml / 750ml

Νερό 750ml 4€
Still Water 750ml

Our cups & food packaging are 100% eco-friendly.
Legal Compliance Officer: Ektoras Liatsos
Please inform our staff of any food allergies.
The customer is not obliged to pay
if no receipt has been issued.
Taxes and local VAT are included in all prices.

KIDS | ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Chicken Nuggets* & Fries 12€

Chicken nuggets & fries
Chicken nuggets με πατάτες τηγανητές

Butter or Red Sauce Spaghetti 11€

Butter or red sauce spaghetti
Σπαγγέτι με βούτυρο ή σάλτσα ντομάτας

DESSERTS | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Tiramisu 11€

Tiramisu
Τιραμισού

Pineapple Carpaccio 11€

Pineapple carpaccio
Καρπάτσιο ανανά