

**LIBERTY** *view*

*Rooftop*

*Coffee • Resto • Bar*

# breakfast & brunch menu

**πρωινό** μπουφές και καφές φίλτρου μέχρι τις 10:30 π.μ. **10.00€**  
**breakfast** buffet and filter coffee until 10:30 a.m.

**brunch liberty** μέχρι τη 13:30 μ.μ. **15.00€**  
καφές επιλογής, χυμός, ομελέτα, πίτσα ή πείνιρλί, γλυκό  
**brunch liberty** until 13:30 p.m.  
coffee of your choice, juice, omelette, pizza or peinirli, dessert

**πίτσα ατομική** **5.00€**  
**pizza** for one

**πίτσα special** 8 κομμάτια **15.00€**  
**pizza special** 8 pieces

**μπουγάτσα ατομική** **4.00€**  
**bougatsa** for one

**τυρόπιτα ατομική** **4.00€**  
**cheese pie** for one

**σπανακοτυρόπιτα ατομική** **4.00€**  
**spinach - cheese pie** for one

**κλαμπ σάντουιτς** κοτόπουλο ή ζαμπόν ή γαλοπούλα **10.00€**  
**club sandwich** chicken or ham or turkey

**ομελέτα liberty** τυρί - ζαμπόν ή γαλοπούλα ή λαχανικά **8.00€**  
**liberty omelette** cheese - ham or turkey or vegetables

**πείνιρλί** **6.00€**  
ζαμπόν - τυρί / γαλοπούλα - τυρί / ζαμπόν - τυρί - αυγό  
**peinirli** ham - cheese / turkey - cheese / ham - cheese - egg

**πείνιρλί** με κιμά / με κιμά - αυγό **8.00€**  
**peinirli** minced meat / minced meat - egg

**pancakes** μέλι - καρύδι ή σοκολάτα - μπισκότο **8.00€**  
**pancakes** honey - walnut or chocolate - biscuit

**γλυκό ταψιού** **5.00€**  
**tray desserts**

## καφές coffee

**εσπρέσσο** **4,00€**  
**espresso**

**εσπρέσσο διπλό** **5,00€**  
**espresso double**

**φρέντο εσπρέσσο** **5,00€**  
**freddo espresso**

<b>καπουτσίνο</b> <i>cappuccino</i>	<b>5,00€</b>
<b>καπουτσίνο διπλό</b> <i>cappuccino double</i>	<b>6,00€</b>
<b>φρέντο καπουτσίνο</b> <i>freddo cappuccino</i>	<b>5,00€</b>
<b>νεσκαφέ</b> <i>nescafe</i>	<b>4,00€</b>
<b>φίλτρου</b> <i>filter coffee</i>	<b>3,00€</b>
<b>ελληνικός μονός</b> <i>greek coffee single</i>	<b>4,00€</b>
<b>ελληνικός διπλός</b> <i>greek coffee double</i>	<b>5,00€</b>
<b>λάτε</b> <i>latte</i>	<b>5,00€</b>
<b>μακιάτο</b> <i>macchiato</i>	<b>5,00€</b>
<b>φραπές</b> <i>frappe</i>	<b>4,00€</b>
<b>καφές πακέτο</b> <i>takeaway coffee</i>	<b>3,00€</b>

## **ροφήματα & αφεψήματα** *beverages & decoctions*

<b>σοκολάτα ζεστή γάλακτος</b> <i>hot milk chocolate</i>	<b>5,00€</b>
<b>σοκολάτα ζεστή λευκή</b> <i>hot white chocolate</i>	<b>5,00€</b>
<b>σοκολάτα ζεστή βιενουά</b> <i>hot viennois chocolate</i>	<b>6,00€</b>
<b>φυσικός χυμός πορτοκάλι</b> <i>fresh orange juice</i>	<b>5,00€</b>
<b>φυσικός χυμός ανάμεικτος</b> <i>fresh mixed juice</i>	<b>6,00€</b>
<b>σπιτική λεμονάδα</b> <i>homemade lemonade</i>	<b>5,00€</b>

<b>χυμός</b> πορτοκάλι, ανανάς, βύσσινο, μπανάνα, cranberry, λεμόνι, ανάμεικτος <b>juice</b> orange, pineapple, sour cherry, banana, cranberry, lemon, mixed	<b>4,00€</b>
<b>τσάι ζεστό</b> διάφορες γεύσεις <b>hot tea</b> various flavors	<b>4,00€</b>
<b>παγωμένο τσάι</b> • λεμόνι, ροδάκινο, πράσινο <b>ice tea</b> lemon, peach, green	<b>4,00€</b>
<b>ανθρακούχο νερό μαστίχα</b> <b>mastic sparkling water</b>	<b>4,00€</b>
<b>αναψυκτικά</b> 330 ml <b>refreshments</b> 330 ml	<b>4,00€</b>
<b>νερό</b> 500 ml • <b>water</b> 500 ml	<b>0,50€</b>
<b>νερό</b> (γυάλινο) 1l • <b>water</b> (glass bottle) 1l	<b>2,50€</b>
<b>ανθρακούχο νερό</b> 1l • <b>sparkling water</b> 1l	<b>5,50€</b>
<b>ανθρακούχο νερό</b> 330 ml • <b>sparkling water</b> 330ml	<b>3,50€</b>



***Wines & more...***



# κρασιά wines

## λευκός ξηρός *white dry*

**μοσχοφίλερο Κτήμα Τσέλεπος**  30,00€

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος • Ποικιλία: Μαλαγουζιά, Chardonnay

**moschofilero Ktima Tselepos**

P.G.I. Peloponnese • Variety: Malagousia, Chardonnay

**πέτρινες πλαγιές Αμπελώνες Παλυβού**  8,00€  30,00€

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος • Ποικιλία: Chardonnay, Μαλαγουζιά

**petrines plagies Palivos Winery**

P.G.I. Peloponnese • Variety: Chardonnay, Malagousia

**μαλαγουζιά Esmios**  7,00€  27,00€

**malagousia Esmios**

**άσπρος λαγός Δουλouφάκης**  35,00€

Π.Γ.Ε. Ηράκλειο, Κρήτης • Ποικιλία: Βιδιανό

**aspros lagos Douloufakis Winery**

P.G.I. Heraklio, Crete • Variety: Vidiano

**ασύρτικο Κτήμα Αργυρού**  48,00€

Π.Γ.Ε. Σαντορίνη • Ποικιλία: Ασύρτικο

**assyrtiko Argyros Estate**

P.G.I. Santorini • Variety: Assyrtiko

**sauvignon blanc Κτήμα Καριπίδη**  8,00€  30,00€

Βιοδυναμικό

Π.Γ.Ε. Θεσσαλίας, Λάρισα • Ποικιλία: Sauvignon Blanc

**sauvignon blanc Ktima Karipidis Biodynamic**

P.G.I. Thessaly, Larisa • Variety: Sauvignon Blanc

**μοσχοφίλερο Esmios**  6,00€  25,00€

**moschofilero Esmios**

**ασύρτικο 1300 b.c. Κορωνιώτης**  32,00€

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος • Ποικιλία: Ασύρτικο 100%

**assyrtiko 1300 b.c. Koroniotis Winery**

P.G.I. Peloponnese • Variety: Assyrtiko 100%

## ροζέ ξηρός *rose dry*

**sangiovese Κτήμα Καριπίδης Βιοδυναμικό**  8,00€

Π.Γ.Ε. Θεσσαλία, Λάρισα • Ποικιλία: Sangiovese

**sangiovese Ktima Karipidis Biodynamic**

P.G.I. Thessaly, Larissa • Variety: Sangiovese  30,00€


**μονόλιθος ροζέ Κτήμα Μπαϊρακτάρης**  **8,00€**  **30,00€**  
**monolithos rose Bairaktaris Winery**

**golden legend Συνεταιρισμός Νεμέας**  **7,00€**  **25,00€**  
**golden legend Nemea Association**

**syrah Κτήμα Βίβλια Χώρα**  **35,00€**  
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος • Ποικιλία: Syrah  
**syrah Ktima Biblia Chora**  
P.G.I. Peloponnese • Variety: Syrah

**merlot, αγιωργίτικο, grenache**  **38,00€**  
**Domaine Costa Lazaridi**  
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος • Ποικιλία: Merlot 60%, Αγιωργίτικο 20%,  
Grenache 20%

**merlot, agiorgitiko, grenache**  
**Domaine Costa Lazaridi**  
P.G.I. Peloponnese • Variety: Merlot 60%, Agiorgitiko 20%,  
Grenache 20%

**μοσχοφίλερο Κορωνιώτης**  **30,00€**  
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος • Ποικιλία: Μοσχοφίλερο 100%  
**moschofilero Koroniotis Winery**  
P.G.I. Peloponnese • Variety: Moschofilero 100%

## **ροζέ ημίγλυκος rosé semi sweet**

**rock 'n' rose Κτήμα Μπαϊρακτάρης**  **8,00€**  **30,00€**  
**rock 'n' rose Bairaktaris Winery**

## **κόκκινος ξηρός red dry**

**μονόλιθος Νεμέα Μπαϊρακτάρης**  **8,00€**  **30,00€**  
**monolithos Nemea Bairaktaris Winery**

**λημνιό Κτήμα Πόρτο Καρράς**  **30,00€**  
Π.Ο.Π. Πλαγιές Μελίτωνα • Ποικιλία: Λήμνιο  
**limnio Porto Carras Estate**  
P.D.O. Plagies Melitona • Variety: Limnio

**golden legend Συνεταιρισμός Νεμέας**  **8,00€**  **30,00€**  
Ποικιλία: Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon  
**golden legend Nemea Association**  
Variety: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon

## **κόκκινος ημίγλυκος red semi sweet**


**ημίγλυκος οίνος Συνεταιρισμός Νεμέας**  **7,00€**  **27,00€**  
**semi sweet Nemea Association**

## αφρώδης *sparkling*

**bianco nero** (λευκό) Τσιλιλής 375ml  10,00€  
Ελλάδα • Ποικιλία: Μοσχάτο Αμβούργου  
**bianco nero** (white) Tsililis 375ml  
Greece • Variety: Hamburg Muscat

**bianco nero** (ροζέ) Τσιλιλής 375ml  10,00€  
Ποικιλία: Μοσχάτο Αμβούργου  
**bianco nero** (rose) Tsililis 375ml  
Variety: Hamburg Muscat

**akakies** (ροζέ) Κτήμα Κυρ Γιάννη  30,00€  
Π.Ο.Π. Αμύνταιο • Ποικιλία: Ξινόμαυρο  
**akakies** (rosé) Ktima Kir Yianni  
P.D.O. Amintaio • Variety: Xinomavro

**moët & chandon brut imperial** 750ml  130,00€  
Γαλλία • Ποικιλία: Chardonnay, Pinot Meunier,  
Pinot Noir  
France • Variety: Chardonnay, Pinot Meunier,  
Pinot Noir

## ποτά *drinks*

### ουίски *whiskey*

**απλό *simple*** 8,00€  
HAIG, JAMESON, TULLAMORE, JACK DANIEL'S,  
DEWARS, FAMOUS, JIM BEAM, CUTTY SHARK,  
JOHNNY RED

**σπέσιαλ *special*** 10,00€  
DIMPLE, JOHNNY BLACK, CARDHU, CHIVAS

***premium*** 13,00€  
LAGAVULIN

### βότκα *vodka*

**απλή *simple*** 8,00€  
STOLICHNAYA, ABSOLUT

***premium*** 13,00€  
GREY GOOSE



## **τζιν gin**

**απλό simple** 8,00€  
GORDON'S, BOMBAY

**σπέσιαλ special** 10,00€  
TANQUERAY

**premium** 13,00€  
HENDRINCK'S

## **ρούμι rum**

**απλό simple** 8,00€  
BACARDI, HAVANA BLANCO

**σπέσιαλ special** 10,00€  
HAVANA DARK

**premium** 13,00€  
DIPLOMATIKO

## **τεκίλα tequila**

**απλή simple** 7,50€  
JOSE CUERVO, BLANCO-GOLD

**premium** 13,00€  
DON JULIO, BLANCO GOLD

## **λικέρ liquor**

KAHLUA · DRAMBUIE · GRAND MARNIER ·  
AMARETTO · COINTREAU · SOUTHERN COMFORT ·  
SAMBUCA BLACK · SAMBUCA WHITE ·  
FRANGELICO · BAILEYS · 8,00€

**ρακόμελο σπιτικό** 6,00€  
**rakomelo homemade**

BRANDY HENNESSY · 10,00€

METAXA 5\* 7,00€

METAXA 7\* 9,00€

**σφηνάκι απλό** 3,00€  
**simple shot**

**σφηνάκι premium** 4,00€  
**premium shot**

## **απεριτίφ *aperitif***

JAGERMEISTER °	<b>5,50€</b>
LIMONCELLO °	<b>5,50€</b>
ΜΑΣΤΙΧΑ ° MASTIC	<b>5,50€</b>
<b>ούζο - τσίπουρο - ρακί °</b> <b><i>ouzo - tsipouro - raki</i></b>	<b>3,50€</b>
CACHAÇA °	<b>7,00€</b>
CAMPARI °	<b>7,00€</b>
MARTINI BIANCO °	<b>7,00€</b>
MARTINI ROSSO °	<b>7,00€</b>

## **μπύρες** *beers*

MYTHOS <i>μεγάλη</i> ° MYTHOS <i>large</i>	<b>6,00€</b>
MYTHOS <i>μικρή</i> ° MYTHOS <i>small</i>	<b>4,00€</b>
HEINEKEN °	<b>5,00€</b>
KAISER °	<b>5,00€</b>
CORONA °	<b>6,00€</b>
ERDINGER °	<b>6,00€</b>
GUINNESS DARK °	<b>6,00€</b>
FIX ANEY ° FIX ALCOHOL FREE	<b>5,00€</b>
AMSTEL RADLER °	<b>5,00€</b>



# cocktails

<b>apple martini</b> ·	9,00€
VODKA, GREEN APPLE MARTINI, LIME	
<b>aperol spritz</b> ·	9,00€
APEROL, PROSECO, SODA WATER	
<b>mojito</b> ·	9,00€
WHITE RUM, BROWN SUGAR, LIME, PEPPERMINT	
<b>sunset view</b> ·	11,00€
GOLD TEQUILA, PASSION FRUIT PURÉE, STRAWBERRY PURÉE, TRIPLESEC, LIME	
<b>paloma</b> ·	9,00€
TEQUILA BLANCO, SYRUP, LIME, GRAPEFRUIT, SPARKLING WATER	
<b>zombie</b> ·	12,00€
WHITE RUM, DARK RUM, PASSION FRUIT PURÉE, FALERNUM SYRUP, LIME	
<b>caipirinha</b> ·	9,00€
CACHAÇA, LIME, BROWN SUGAR	
<b>margarita</b> ·	9,00€
TEQUILA BLANCO, TRIPLESEC, LIME	
<b>pepper cut</b> ·	10,00€
VODKA, PURÉE MANGO, FRESH PEPPER, PEPPERMINT	
<b>dry martini</b> ·	9,00€
GIN, DRY MARTINI, OLIVE	
<b>mai tai</b> ·	11,00€
WHITE RUM, DARK RUM, LEMON, PINEAPPLE PURÉE ANGOSTURA, BITTER ALMOND	
<b>porn star</b> ·	9,00€
VODKA, PASSION FRUIT PURÉE, VANILLA SYRUP, LIME	
<b>daiquiri</b> ·	9,00€
RUM, LIME, SIMPLE SYRUP, ΓΕΥΣΕΙΣ*	
<b>negroni</b> ·	9,00€
GIN, SWEET VERMOUTH, CAMPARI, GRAPEFRUIT SODA	
<b>pink negroni</b> ·	9,00€
GIN, SWEET VERMOUTH, CAMPARI, GRAPEFRUIT SODA	

\*ΓΕΥΣΕΙΣ (ΦΡΑΟΥΛΑ, ΠΑΣΣΙΟΝ, ΑΝΑΝΑΣ, ΜΑΝΤΙΚΟ) \* FLAVORS (STRAWBERRY, PASSION, PINEAPPLE, MANGO)

## liberty exclusive cocktails

<b>seaside</b> ·	9,00€
GIN, CUCUMBER SYRUP, LIME, SALT	
<b>Liberty</b> ·	10,00€
VODKA, LIME, ANGOSTURA BITTERS, POMEGRANATE, PASSION FRUIT PURÉE, PINEAPPLE PUREE	
<b>pineapple express</b> ·	10,00€
VODKA, PINEAPPLE PUREE, VANILLA SYRUP, LIME, GINGER SYRUP, PEPPERMINT	
<b>ginger sailor</b> ·	10,00€
DARK RUM, GINGER SYRUP, CINNAMON SYRUP, ANGOSTURA BITTERS, LIME	



food menu

## ορεκτικά *appetizers*

- σκαλτσούνια** με κατσικίσιο τυρί, μέλι και λιναρόσπορο • **9,00€**  
*skaltsounia with goat cheese, honey and flaxseed*
- πουγκάκια** με φέτα, σπανάκι, άνιθο • **10,00€**  
*pouches with feta, spinach, dill*
- φορμαέλα αράχωβας** με μαρμελάδα φρούτα του δάσους • **9,00€**  
*formaella of arachouva with red fruit jam*
- ταλαγάνι** με μαρμελάδα πράσινου μήλου • **9,00€**  
*talaganí with green apple jam*
- χαλούμι ψητό** με σως σύκου • **9,00€**  
*grilled halloumi cheese with fig sauce*
- πανέ τυριών** με μαύρη σταφίδα και πετιμέζι • **8,50€**  
*breaded cheeses with black raisin and petimezi (grape juice syrup)*
- μανιτάρια champignon** • **9,00€**  
γεμιστά με βασιλομανίταρο, μπέικον και κρέμα τυριών  
*grilled champignon mushrooms stuffed with king mushroom, bacon and cheese cream*
- (v) ψητά λαχανικά** • **11,00€**  
*grilled vegetables*
- (v) μανιτάρια σωτέ** με άρωμα σκόρδου • **9,00€**  
*mushrooms sauteed with garlic*
- φρέσκιες πατάτες τηγανιτές** • **6,00€**  
*fresh fried potatoes*
- (v) πιροσκι πατάτας** • **8,50€**  
*potato piroski*
- πλατώ τυριών & αλλαντικών** (για 2 άτομα) • **25,00€**  
*cheese & cold cuts plateau (for 2 persons)*
- πλατώ τυριών & αλλαντικών** (για 4 άτομα) • **45,00€**  
*cheese & cold cuts plateau (for 4 persons)*

## σαλάτες *salads*

- liberty** • **16,00€**  
ανάμεικτα λαχανικά, σύκο, βερύκοκο, κάσιους, ξυνόμηλο,  
*flakes παρμεζάνας, πορτοκάλι με dressing ελαιόλαδο, βαλσάμικο, μέλι*  
**liberty**  
*mixed vegetables, fig, apricot, cashews, sour apple, parmesan flakes, orange with olive oil dressing, balsamic, honey*
- χωριάτικη** • **8,50€**  
**greek salad**

**(v): vegetarian**

**ceasar's** 13,00€

**κινόα** 15,00€  
ρόκα, τομάτα, μαρούλι, ρόδι, μανούρι, ελαιόλαδο, βαλσάμικο  
**quinoa**  
rocket, tomato, lettuce, pomegranate, manouri cheese,  
olive oil, balsamic

**ιταλική como** 16,00€  
μαρούλι, ρόκα, προσούτο, λιαστή τομάτα, φιλέ αμυγδάλου,  
μπάλες χιονιού  
**italian como**  
lettuce, rocket, prosciutto, sun dried tomato, almond fillet,  
snow balls

**ρόδι** 16,00€  
μαρούλι, τομάτα, αχλάδι, ανανάς, gouda,  
μαγιονέζα με χυμό ανανά  
**pomegranate**  
lettuce, tomato, pear, pineapple, gouda,  
mayonnaise with pineapple juice

**κρητικός ντάκος** 10,00€  
**cretan dakos**

## ριζότο risotto

**risotto κοτόπουλο** 15,00€  
**chicken risotti**

**risotto μανιταριών** 15,00€  
**mushroom risotti**

## ζυμαρικά pasta

(v) **ρατατούι λαχανικών** 15,00€  
με πέννες και τοματίνια  
**vegetable ratatouille**  
with penne and cherry tomatoes

**λινγκουίνι με σολομό και κρέμα γάλακτος** 20,00€  
**linguine with salmon and sour cream**

**σπαγγέτι casanova** 15,00€  
με ροζ πιπέρι, μπέικον, porcini, παρμεζάνα  
**casanova spaghetti**  
with pink pepper, bacon, porcini, parmesan

**spaghetti al pesto** 12,00€  
με κουκουνάρι, βασιλικό, δυόσμο, παρμεζάνα  
with pine nuts, basil, spearmint, parmesan

**γαριδομακαρονάδα με λινγκουίνι** 19,00€  
**linguine with shrimps**

## κυρίως πιάτα main dishes

- φιλέτο κοτόπουλο** <sup>•</sup> **15,00€**  
σ συνοδεύεται με ψητά λαχανικά ή πατάτα ψητή  
**chicken fillet**  
served with grilled vegetables or baked potato
- φιλέτο κοτόπουλο με σως κάρνυ** <sup>•</sup> **15,00€**  
σ συνοδεύεται με άγριο ρύζι  
**chicken fillet with curry sauce**  
served with wild rice
- φιλέτο κοτόπουλο α λα κρεμ** <sup>•</sup> **15,00€**  
σ συνοδεύεται με άγριο ρύζι  
**chicken fillet a la creme**  
served with wild rice
- φιλετάκια κοτόπουλο με σως bbq και tortίγιες** <sup>•</sup> **17,00€**  
**chicken fillets with bbq sauce and tortillas**
- παρονέφρι με σως φέτας και πέννες** <sup>•</sup> **18,00€**  
**tenderloin with feta sauce and penne**
- παρονέφρι με γλυκόξινη σως** <sup>•</sup> **18,00€**  
σ συνοδεύεται με άγριο ρύζι  
**tenderloin with sweet and sour sauce**  
served with wild rice
- hawai steak** <sup>•</sup> **19,00€**  
παρονέφρι, ανανάς, γκούντα, σως μουστάρδας, μέλι, κρέμα μπαλσάμικο, σ συνοδεύεται με άγριο ρύζι  
**tenderloin, pineapple, gouda, mustard sauce, honey, balsamic cream, served with wild rice**
- καρέ χοιρινό γεμιστό** <sup>•</sup> **20,00€**  
με καπνιστό μετσοβόνη και σως μουστάρδας (σ συνοδευτικά επιλογής σας)  
**pork loin**  
with metsovone cheese and mustard sauce, (served with side of your choice)
- χοιρινή μπριζόλα** <sup>•</sup> **15,00€**  
σ συνοδεύεται με πατάτα ψητή και σως γιαουρτιού  
**pork steak**  
served with baked potato and yogurt sauce
- μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος** <sup>•</sup> **20,00€**  
σ συνοδεύεται με λαχανικά ατμού και πατάτες baby  
**milk veal steak**  
served with steamed vegetables and baby potatoes



<b>rib eye</b> συνοδεύεται με ψητά λαχανικά και ψητή πατάτα <i>served with grilled vegetables and roasted potato</i>	<b>25,00€</b>
<b>μωσαχάρισιο pepper steak</b> με κρέμα γάλακτος και πολύχρωμα πιπέρια <b>beef pepper steak</b> <i>with cream and variety of peppers</i>	<b>23,00€</b>
<b>φιλέτο μωσαχάρι σχάρας</b> με λαχανικά ατμού <b>grilled beef fillet</b> <i>with steamed vegetables</i>	<b>23,00€</b>
<b>μωσαχάρισα μπριζόλα «alla fiorentina»</b> (για 2 άτομα) συνοδεύεται με λαχανικά ατμού <b>beef steak «alla fiorentina»</b> (for 2 persons) <i>served with steamed vegetables</i>	<b>35,00€</b>
<b>σκαλοπίνια μωσαχάρισα</b> κρεμμύδι γλυκό, βασιλομανίταρο, σβησμένα με μαλαγουζιά συνοδεύεται με πατάτες baby <b>beef scallops</b> <i>sweet onion, king oyster mushrooms sauteed with malagousia served with baby potatoes</i>	<b>24,00€</b>
<b>μπιφτέκι μωσαχάρισιο</b> (100% μωσαχάρι) με σως ροκφόρ και φυστίκι Αιγίνης <b>beef burger</b> (100% beef) <i>with roquefort sauce and Aegina pistachio</i>	<b>17,00€</b>
<b>(v) μπιφτέκι λαχανικών με κινόα</b> <b>vegetable burger with quinoa</b>	<b>18,00€</b>
<b>φιλέτο σολομού</b> συνοδεύεται με λαχανικά στον ατμό <b>salmon fillet</b> <i>served with steamed vegetables</i>	<b>22,00€</b>
<b>καλαμάρι α λα liberty</b> <b>squid a la liberty</b>	<b>22,00€</b>

---

**Σερβίζονται γεύματα Gluten free & Vegetarian**  
**Gluten free & Vegetarian meals are served**

---

**ψωμί ζυμωτό α λα liberty** (το άτομο)  
**sourdough bread a la liberty** (per person) **1,50€**



desserts

## επιδόρπια desserts

<b>παγωτό</b> <i>ice cream</i>	<b>2,50€</b>
<b>brownies με παγωτό</b> <i>brownies with ice cream</i>	<b>8,00€</b>
<b>semifreddo με γεύση κεράσι</b> <i>semifreddo with cherry flavor</i>	<b>8,00€</b>
<b>γλυκά ταψιού</b> <i>tray desserts</i>	<b>5,00€</b>
<b>βάφλα (μια μπάλα παγωτό)</b> <i>waffle (one ice cream scoop)</i>	<b>9,00€</b>
<b>γιαούρτι μέλι</b> <i>yogurt with honey</i>	<b>6,00€</b>
<b>φροντοσαλάτα (για 2 άτομα)</b> <i>fruit salad (for 2 persons)</i>	<b>15,00€</b>
<b>φροντοσαλάτα (για 4 άτομα)</b> <i>fruit salad (for 4 persons)</i>	<b>25,00€</b>





**Αγορανομικός υπεύθυνος: Νικόλαος Μανιαδάκης**

Ο καταναλωτής δεν είναι υποχρεωμένος να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο). Στις αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις. Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο και για τα τηγανιτά ηλιέλαιο. Τα κρέατα είναι φρέσκα. Ενημερώστε το προσωπικό του εστιατορίου μας για τυχόν αλλεργίες σας.

**Person in charge: Nikolaos Maniadakis**

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice). All prices include legal taxes. In salads we use olive oil and for the frying sunflower oil. Our meats our fresh. Inform our staff for any allergies that you may have.