



Lobby Bar Menu





Ροφήματα / Brews



Experience the rich and exquisite flavors of our
Single Origin Grand Cru Guatemala 100% Arabica +0.50€



Exceptional flavor profile with a balanced acidity
Crafted from the volcanic soils of the Fraijanes - Santa Rosa region
Washed and sun-dried for perfection
Caramelized citrus aftertaste for added delight

Εσπρέσο - Espresso **3.50€**

Εσπρέσο Διπλό - Espresso double **4.00€**

Καπουτσίνο - Cappuccino **4.00€**

Καπουτσίνο διπλό - Cappuccino double **4.50€**

Φρέντο Εσπρέσο - Freddo espresso **4.00€**

Φρέντο Καπουτσίνο - Freddo cappuccino **4.00€**

Ελληνικός Καφές - Greek coffee **3.00€**

Ελληνικός Καφές Διπλός - Greek coffee double **3.50€**

Αμερικάνο - Americano **4.00€**

Γαλλικός Καφές - Filter coffee **3.50€**

Στιγμαίσιος Καφές / Φραπέ Nescafe Instant Coffee / Frappe **3.50€**

Ζεστή /Κρύα Σοκολάτα Hot/Cold Chocolate **4.00€**

Μιλκσεϊν - Milkshake **6.00€**



Mystras hot sweet beverages



Buenito 4.50€

Ρόφημα από τραγανή γκοφρέτα σοκολάτας γάλακτος, με καρδιά από κρέμα φουντουκιού
Milk chocolate crispy wafer with hazelnut cream

Snikerato 4.50€

Ρόφημα σοκολάτας γάλακτος, με γεύση φυστικιών, βουτηγμένων σε κρέμα καραμέλας
Milk chocolate with pistachio flavor, dipped in caramel cream

Red Velvet 4.50€

Ρόφημα σοκολάτας Καραϊβικής, με βανίλια Μαδαγασκάρης,
σάλτσα φράουλας και τρίμμα από μπισκότο Oreo
Caribbean chocolate with Madagascar vanilla,
strawberry sauce, Oreo cookie crumbs





ALTHEA TEA HERBS



Τριανταφυλλένια Φράουλα – Red Feast 4.00€
Ταξίδι Γεύσεων – Flavors Travel 4.00€
Ινδικό Μαύρο Τσάι με Μπαχαρικά – Spiced Indian 4.00€
Πράσινο Τσάι με Τζίντζερ και Λεμόνι – Yellow Dragon 4.00€
Τσάι βουνού με βότανα Μαινάλου – Herbal Storm 4.00€
Τσάι χωρίς καφεΐνη με Βανίλια και Μέλι – Decaf tea with vanilla and honey 4.00€



Χυμοί / Juices



Φυσικός Πορτοκάλι / Fresh Orange Juice 4.50€
Φυσικός Ανάμεικτος / Fresh Mixed Juice 6.00€
Χυμοί Φρούτων Λακωνία 3.50€
Επιλογή Πορτοκάλι, Λεμόνι, Ροδάκινο, Μπανάνα, Βύσσινο, Ανανά, Ανάμεικτος
Fruit Juice Lakonia 3.50€
Your choice of Orange, Lemon, Peach, Banana, Sour cherry, Pineapple, Mixed



Αναψυκτικά / Soft Drinks



Coca cola, Coca cola zero, Sprite, Fanta, Soda, Tonic 4.00€
Μεταλλικό Νερό 0.5ml – Mineral Water 0.5ml 0.50€
Μεταλλικό Νερό 1L - Mineral Water 1L 2.00€
Σουρωτή Ανθρακούχο Νερό 250ml - Souroti Sparkling Water 250ml 3.00€
Ανθρακούχο Νερό 0.75ml - Sparkling Water 0.75ml 3.50€
Three Cents 5.00€
Pink Grapefruit / Ginger beer
B – Fresh 5.00€
Επιλογή από: Λεμονάδα με πιπερόριζα, Λεμονάδα με μαστίχα Χίου, Βυσινάδα με αγαυή,
Ροζ γκρέιπφρουτ, Ρόδι με πράσινο τσάι, Μάνγκο
Your choice of: Lemonade with ginger, Lemonade with Chios mastic, Sour cherry with agave syrup,
pink grapefruit, Pomegranate with green tea, Mango



Μπύρες / Beers



Alfa 500ml 5.00€
Mamos 500ml 5.00€
Heineken 500ml 5.50€
Kaiser 500ml 5.50€
Fisher 500ml 5.50€
FIX 0% 500ml 5.00€
Sparta Lager 330ml 6.00€





Ούζο / Ouzo



Πλωμαρίου - Plomariou 50ml/200ml

3.50€ / 11.00€

Μίνι Μυτιλήνης - Mini 50ml/200ml

3.50€ / 9.00€

Βαρβαγιάννη Μπλε / Πράσινο -Varvagianni Green - Blue 200ml

12.00€



Τσίπουρο / Tsipouro



1 Ακόμα - 1 Akoma 50ml/200ml

4.00€ / 11.00€

Κατσάρου Τυρνάβου - Katsarou 50ml/200ml

4.50€ / 12.00€

Δεκαράκι - Dekaraki 200ml

10.00€

Τσιλιλή - Tsilili 50ml/200ml

3.50€ / 11.00€



Ατομικά - Individual wines



Λω Κτήμα Γιαννόπουλος – Lo Giannopoulos Estate

Λευκό ξηρό – Ημίγλυκο ροζέ – Ερυθρό ξηρό / White dry – Semisweet rose – red dry

5.00€

Caramelo

Ημίγλυκο λευκό, ροζέ, ερυθρό / Semisweet White, Rose, Red

5.50€

Prosecco - Αφρώδες Ξηρό / Sparkling Dry **9.00€**

Moschato D' Asti - Ημίγλυκο, Ημιαφρώδες / Semi sweet, Semi dry **9.00€**

Moschato Strawberry - Ημίγλυκο, Ημιαφρώδες / Semi sweet, Semi dry **9.50€**

Moschato Azzurri - Ημίγλυκο, Ημιαφρώδες / Semi sweet, Semi dry **9.50€**

Moet & Chandon Brut - Σαμπάνια ξηρή / Champagne dry **38.00€**



Ζεστό γλυκό κρασί (Glühwein)



Ερυθρό κρασί, Metaxa, ζύσμα πορτοκαλιού, κάρδαμο,
γαρύφαλλο, κανέλα, δεντρολίβανο, μέλι

Red wine, Metaxa, orange zest, cardamom, clove,
cinnamon, rosemary, honey

6.50€





Whisky Blended



Johnnie Walker Red Label	8.00€	Johnnie Walker Blender's Batch	10.00€
Johnnie Walker Black Label	11.00€	Johnnie Walker Double Black	14.00€
Johnnie Walker Green Label	16.00€	Johnnie Walker Gold Label	18.00€
Johnnie Walker 18 y.o	20.00€	Johnnie Walker Platinum Label	24.00€
Johnnie Walker Blue Label		42.00€	

Grant's	7.00€	J&B	7.00€
Dewar's	8.00€	Haig	8.00€
Famous Grouse	8.00€	Jameson	8.00€
Cutty Sark	8.00€	Teacher's	8.00€
Chivas 12 y.o	12.00€	Chivas 18 y.o	24.00€
White Horse	7.00€	Canadian Club	7.00€
Dimple Golden Selection 15 y.o		12.00€	



Whisky Malt



Cardhu 12 y.o	12.00€	Cardhu 18 y.o	24.00€
Talisker Skye 12 y.o	14.00€	Macallan 12 y.o	24.00€
Glenfiddich 12 y.o	12.00€	Glenfiddich 15 y.o	16.00€
Glenfiddich Reserve Cherry Casks	20.00€	Glenfiddich 18 y.o	24.00€
Isle of Jura 10 y.o	16.00€	Dalwhinnie 15 y.o	16.00€
The Glenlivet 15 y.o	18.00€	Lagavulin 16 y.o	20.00€
Nikka Japanese coffee malt		20.00€	



Whisky Bourbon



Jack Daniels	9.00€	Jim Beam	8.00€
Four Roses	8.00€	Makers Marc	12.00€
Jack Daniels Gentleman's Whiskey		10.00€	



Vodka



Absolut	8.00€	Smirnoff North	7.00€
Stolichnaya	8.00€	Ursus Roter	7.00€
Stolichnaya Elit	17.00€	Grey goose	14.00€
Belvedere	14.00€	Ciroc	12.00€





Rum



Bacardi 8.00€	Havana club 8.00€
Havana club 7anos 10.00€	Captain Morgan 8.00€
Plantation Original Dark 9.00€	Diplomatico 14.00€
Chairman's Reserve Spiced 10.00€	Zacapa 23 20.00€



Gin



Gordon's 8.00€
Bombay 9.00€
Tanqueray 9.00€
Tanqueray Ten 12.00€
Hendrick's 12.00€



Tequila



Jose Cuervo (Silver, Especial) 8.00€
Don Julio Blanco, Reposado, Anejo 10.00€ / 12.00€ / 14.00€



Liqueur



Amaretto Disaronno 8.00€	Baileys 8.00€
Kahlua 8.00€	Tia Maria 8.00€
Drambuie 8.00€	Southern Comfort 8.00€
Limoncello 6.50€	Skino's Mastic 6.50€
Tentura 6.50€	Grappa 6.50€
Sambuca White 8.00€	Sambuca Luxardo Nera 9.00€



Cognac – Brandy



Metaxa 5* 7.00€
Metaxa 7* 9.00€
Metaxa 12* 12.00€
Metaxa Private Reserve 20.00€
Remy Martin V.S.O.P. 14.00€
Hennessy Fine De Cognac 14.00€
Courvoisier V.S. 10.00€
Courvoisier V.S.O.P. 14.00€





Vermouth & Aperitivo



Campari **8.00€**

Aperol **7.00€**

Pimms No1 **7.00€**

Jägermeister **8.00€**

Martini Bianco, Extra Dry, Rosato **7.00€**

Add a mixer to create your Long Drink
Your choice of:

Coca Cola, Coca cola zero, Sprite, Soda, Tonic, Orange Juice,
Lemon Juice, Cranberry Juice, Fresh Orange Juice **1.00€**
Three Cents **2.50€**



Cocktails

MYSTRAS WINTER SPIRITS

Berry Hot 10.00€

Cognac, Cointreau, fresh lime juice, berries puree, cinnamon

Walnut hot toddy 10.00€

Rum, Cointreau, fresh lime juice, honey, cinnamon, orange juice

Autumn leaves 10.00€

Bourbon, fresh lime juice, maple syrup





Gin Cocktails



Mystras Gimlet 10.00€

Gin, fresh lime juice, cucumber syrup

Tangerine Sour 10.00€

Gin, fresh lime juice, tangerine syrup, ginger syrup



Rum Cocktails



Original Zombie 11.00€

Rum, fresh lime juice, passion puree, pineapple juice, orange juice, apricot liqueur, grenadine, bitters

Mai Tai 10.00€

Rum, Cointreau, fresh lime juice, orgeat syrup, pineapple juice, bitters

Green Dream 10.00€

White Rum, overproof Rum, fresh lime juice, tangerine syrup, mango puree, blue curacao



Vodka Cocktails



No Name 10.00€

Vodka, Aperol, fresh lime juice, passion puree, caramel syrup, orange juice

Pear - it 10.00€

Vodka, fresh lime juice, pear puree, caramel syrup, ginger syrup



Tequila Cocktails



Paloma 10.00€

Tequila, fresh lime juice, pink grapefruit

Smoky Pineapple 10.00€

White Tequila, fresh lime juice, vanilla syrup, pineapple puree and juice, firewater bitter



Aperitif Cocktails



Aperol Spritz 10.00€

Aperol, prosecco, soda water

Queen's Aperol 10.00€

Aperol, strawberry, prosecco, pink grapefruit

Kefi 9.00€

Tsipouro, fresh lime juice, orgeat syrup, lychee puree, firewater bitter





Snack



Τοστ με ζαμπόν ή γαλοπούλα

Συνοδευόμενο από τηγανιτές πατάτες country, ντιπ ketchup

Toast with ham and cheese, or smoked turkey and cheese

Accompanied by country style potato fries, ketchup dip

5.50€



Τοστ με vegan τυρί - Vegan cheese toast

Συνοδευόμενο από τηγανιτές πατάτες country, ντιπ vegan μαγιονέζας

Accompanied with potato wedges, vegan mayonnaise dip

5.50€



Τηγανόψωμο με γραβιέρα και σύγκλινο Μάνης

Fried dough bread with graviera cheese and local smoked pork

7.00€



Τηγανόψωμο με μέλι και καβουρδισμένο σουσάμι

Fried dough bread with honey and roasted sesame

5.50€



Bao Buns

Τραγανή γαρίδα, μαγιονέζα, αβοκάντο, αγγουράκι τουρσί και τραγανό κρεμμύδι

Crispy shrimp, mayonnaise, avocado, pickles cucumber, crispy onion

14.00€



Παραδοσιακό Τσαϊτι - Traditional "Tsaiti"

Σπανάκι, μυρώνια, φρέσκο κρεμμύδι, μους σφέλας

Local greens pie with spinach, chervil, spring onions, sfela cheese mousse

8.50€



Φαλάφελ με παντζάρι και τζιντζερ - Beetroot and ginger falafel

Συνοδευόμενο από σως ταχίνι

Accompanied by tahini dressing

9.50€



Γαρίδες τραγανές με πικάντικη σάλτσα

Crispy shrimps on a bed of spicy sauce

16.50€



Κοτομπουκιές - Chicken nuggets

Ανάμικτη σως, συνοδευόμενο από πατάτες wedges
Cocktail sauce, accompanied by fried potato wedges

9.50€



Σπαγγέτι Μπολονέζ - Spaghetti Bolognese

Φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά και τομάτα - Fresh beef minced meat and tomato

12.50€



Σπαγγέτι Ναπολιτέν - Spaghetti Napoliten

Σάλτσα τομάτας - Tomato sauce

9.00€



Κλαμπ σάντουιτς - Club sandwich

Κοτόπουλο πανέ, μαγιονέζα μπέικον, τομάτα, μαρούλι,
συνοδευόμενο από τηγανιτές πατάτες country
Chicken pane, mayonnaise scented with bacon, tomato, lettuce,
accompanied by country style fried potatoes

13.50€



Κρέπες αλμυρές / Salty Crepes*

5.50€



Πίτσα μαργαρίτα - Pizza Margherita *

Φρέσκο ζυμάρι, τυρί μοτσαρέλα και σάλτσα τομάτας
Freshly made pizza dough, mozzarella cheese and tomato sauce

13.00€



*Δημιουργήστε αλμυρούς συνδυασμούς με: 1.00€/επιλογή
Γκούντα, ζαμπόν, πεπερόνι, μπέικον, τομάτα, πιπεριές, μανιτάρι, ελιές

*Create your salty combination with: 1.00€/choice
Gouda cheese, ham, pepperoni, bacon, tomato, green pepper, mushroom, olives

Mystras Burger

Black angus μπιφτέκι, τσένταρ, μπέικον, άισπερκ, τομάτα, BBQ sauce,
συνοδευόμενο από τηγανιτές πατάτες country
Black angus beef patty, creamy cheddar cheese, bacon, iceberg, tomato, BBQ sauce,
accompanied by country style fried potatoes

18.00€





Σαλάτες – Salads



Ελληνική σαλάτα

Τομάτα, αγγούρι, πιπεριές, chips χαρουπιού, νιφάδες κρεμμυδιού, φέτα, ελιές και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Πέτρινας

Greek salad

Tomato, cucumber, housemade carob chips, onion flakes, feta cheese, olives and extra virgin olive oil from Petrina

12.50€



Καίσαρα

Baby μαρούλι, ψητό φιλέτο κοτόπουλο, flakes παρμεζάνας, τραγανή πανσέτα, dressing Σέζαρ

Caesar's salad

Gem lettuce, grilled chicken stripes, parmesan cheese flakes, crispy pork pancetta, Caesar dressing

14.00€



G-F Μυστράς - Mystras

Πολύχρωμη με καβουρδισμένο κουκουνάρι, σταφίδες, τσιπς πορτοκαλιού, βινεγκρέτ πετιμέζι

Mixed salad with raisins, pine nuts, orange chips, Pezyme vinaigrette

13.00€



Ντάκος – Dakos salad

Τραγανό κριθαροκούλουρο, βουτηγμένο σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκια τομάτα, τρίμμα φέτας, ελιές ροδέλα και κάπαρη

Crunchy barley rusk soaked in olive oil, topped with tomato and feta cheese

9.50€



Σολομού - Salmon

Baby δροσερά φύλλα με καπνιστό σολομό, πιπεριές, καπαρόμηλα, φρεσκό κρεμμυδάκι και μάνγκο

Baby salad leaves, smoked salmon, peppers, cappers, spring onion and mango

16.50€





Κυρίως – Mains



Σπαγγέτι κοτόπουλο παρμεζάνα – Spaghetti chicken parmesan

Παναρισμένο κοτόπουλο, σάλτσα Ναπολιτέν, παρμεζάνα
Breaded chicken, Napoliten sauce, parmesan cheese

17.00€



Γύρος χοιρινός – Pork gyro

Τζατζικι, πιτούλα, συνοδευόμενο από τηγανιτές πατάτες country
Tzatziki, pita bread, accompanied by country style potato fries

16.50€



Πλατό Ελληνικών τυριών - Local cheese assortment

(Μανούρι, καπνιστό τυρί, μανούρα γυλωμένη, γραβιέρα, παρμεζάνα)
Συνοδεύονται με σπιτική τσάντευ τομάτας, αποξηραμένα φρούτα και κριτσίνια
(Manouri, smoked cheese, manoura gilomeni, graviera cheese, parmesan)
Accompanied by housemade tomato chutney, sun dried fruit and breadsticks

18.00€



Κοτόπουλο γλυκόξινο– Sweet and sour chicken

Αγριόρυζο, πολύχρωμες πιπεριές, κρεμμύδι, ανανά
Wild rice, colorful peppers, onion, pineapple

14.50€





Επιδόρπια – Desserts



Αμερικάνικο Cheesecake φούρνου - Oven baked American cheesecake

Κρέμα τυριού μασκαρπόνε, άγριο βύσσινο ή φράουλες
Mascarpone cream cheese, wild cherries or strawberries

11.50€



Πάστα Ferrero

Καβουρδισμένο φουντούκι, πραλίνα και μους γάλακτος
Baked hazelnut, milk mousse and praline

7.50€



Πάστα Μπισκοτίνο - Biscotino

Βάση τραγανού μπισκότου, κρέμα Βαυαρίας
Crunchy biscuit base, Bavarian cream

7.00€



Πορτοκαλόπιτα με παγωτό καϊμάκι

Orange pie with "kaimaki" ice cream

6.50€



Παραδοσιακή καρυδόπιτα με παγωτό

Traditional walnut pie with ice cream

7.50€



Πλατό φρέσκων φρούτων εποχής – Seasonal fruit platter

7.00€

Φρουτοσαλάτα φρούτων εποχής – Seasonal fruit salad

5.50€

Κρέπες Γλυκές*

Sweet Crepes*

5.50€



* Προσθέστε υλικά της επιλογής σας : / *Add toppings:

Μαύρη ή λευκή πραλίνα, μέλι, μπισκότο, Oreo, φουντούκι **+1.00€**/ υλικό
Σιρόπι επιλογής σας (σοκολάτας, φράουλας, βύσσινο, toffee, σφένδαμο) με **0.50€**/ επιλογή
White praline, praline, honey, biscuit, Oreo, whipped cream, hazelnut **+1.00€**/ topping
Syrup of your choice (Chocolate, strawberry, sour-cherry, toffee, maple) for **0.50€**/ choice



*Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες
Please inform us for any allergies known to you*

*Χρησιμοποιούμε μόνο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Πετρίνας
We use only Local extra virgin olive oil from Petrina*

*Στις φριτέζες χρησιμοποιούμε υψηλής ποιότητας ηλιέλαιο
At deep fryers we use high quality sunflower oil*

*Χρέωση Room service 10% επί του συνόλου
Room service charge 10% on total*

*Μετά από κάθε χρήση, οι κατάλογοι καθαρίζονται και απολυμαίνονται
The menus are thoroughly cleaned & disinfected, after every use*

