

*Τα ταξίδια, στα νησιά, ξεκινάνε από το λιμάνι.
Από εκεί αρχίζει και το νέο γαστρονομικό ταξίδι
του FORTY ONE στην Τήνο.*

*Λίγα μέτρα από το λιμάνι στη Χώρα του νησιού
συναντιέται η αύρα του αρχοντικού νησιού της Τήνου
με την διαχρονική αξία της γαστρονομίας και της φιλοξενίας μας!*

*Journeys to the islands begin at the Port
That's where FORTY ONE's
new gastronomic journey to Tinos begins.
A few meters from the port in the island's town,
the aura of the stately island of Tinos
meets the timeless value of our gastronomy and hospitality!*

TINOS



FORTY ONE

THE ULTIMATE EXPERIENCE



KALAMIA

PREMIUM

ΤΙΝΟΣ
FORTY ONE
THE ULTIMATE EXPERIENCE
KALAMIA

Iranian Belluga Caviar (30gr)

Βασιλικό Καβούρι σχάρας
King Crab grilled

Λιγκουίνι με Βασιλικό Καβούρι, Αυγοτάραχο Μεσολογγίου και λεμόνι
Linguini with King Crab, bottarga from Missolonghi and fresh lemon

Tomahawk Wagyu, Aus, AACO 6-7

T BONE Wagyu, Aus, AACO 4-5

Surf & Turf (Rib Eye Wagyu, Tiger Prawn)

Ψάρι με 3 τρόπους / Fresh fish 3 ways
σεβίτσε ή καρπάτσιο, σούσι & φιλέτο σχάρας με γαρνιτούρα επιλογής
ceviche or carpaccio, sushi & grilled fillet with side of your choice

Forty One Sea Food

Λιγκουίνι, γαρίδες Jumbo, αστακός, μύδια, βασιλικό καβούρι, φρέσκια ντομάτα & ζωμό караβίδας
Linguini, Tiger prawn, lobster, mussels, King Crab, fresh tomato & crawfish bisque

Σαλάτες / Salads

Αιγαίοπελαγίτικη Σαλάτα / Aegean Salad

τοματίνι, αγγούρι, παξιμάδι χαρούφι, ελιά, κάπαρη, φέτα & ελαιόλαδο (περιέχει γλυτένη, γαλακτοκομικά)
cherry tomatoes, cucumber, carob rusks, olives, capers, feta cheese & olive oil (contains gluten, dairy)

Σαλάτα Forty One / Forty One Salad

ανάμεικτα φυλλώδη σαλατικά, γαρίδες, μάνγκο, κάσιους, τραγανό προσούτο & βινεγκρέτ κάπαρης (περιέχει καρκινοειδή, σινάπι)
mixed baby greens, shrimps, mango, cashews, crispy prosciutto & caper vinaigrette (contains shellfish, mustard)

Τηνιακή Σαλάτα / Tinian Salad

baby mesclun, ρούζα Τήνου, λιαστή τομάτα, καρύδι & σως μελιού (περιέχει γαλακτοκομικά, ξηρούς καρπούς)
baby mesclun, Tinos louza, sun-dried tomato, walnuts & honey dressing (contains dairy, nuts)

Σαλάτα του Καίσαρα / Caesar's Salad

φιλέτο κοτόπουλο, καρδιές μαρουλιού, κρουτόν, παρμεζάνα & caesar's sauce (περιέχει αυγό, αντζούγια, σινάπι, γαλακτοκομικά, γλυτένη)
chicken fillet, romaine hearts, croutons, parmesan & Caesar dressing (contains egg, anchovy, mustard, dairy, gluten)

Αθηναϊκή Σαλάτα / Athenian Salad

ψάρι ημέρας ταρτάρ, αρακάς, καρότο, καλαμπόκι, μαγιονέζα & μυρωδικά (περιέχει γλυτένη, γαλακτοκομικά, ψωρικό)
fish of the day tartare, peas, carrot, corn & herb mayonnaise (contains gluten, dairy, fish)

Ορεκτικά / Starters

Μους Ταραμά / Taramas mousse

ελαιόλαδο & σουμάκ
olive oil & sumac

Καννιστή Μελιτζανοσαλάτα / Smoked Eggplant Salad

mous φέτας, πιπεριά Φλωρίνης & xeres (περιέχει γαλακτοκομικά, σκόρδο)
feta mousse, Florina pepper & sherry vinegar (contains dairy, garlic)

Κρέμα κοπανιστής / Kopanisti Cheese Spread

τοματίνι, ελαιόλαδο & φρυγανισμένο προζύμι (περιέχει γλυτένη, γαλακτοκομικά)
cherry tomatoes, olive oil & toasted sourdough (contains gluten, dairy)

Ψάρι Ημέρας Σεβίτσε / Fish of the Day Ceviche

εσπεριδοειδή, τσίλι & πιπερόριζα (περιέχει σόγια, σκόρδο)
citrus, chili & ginger (contains soy, garlic)

Γιουβαρλάκι Τόνου / Tuna "Giouvarlaki"

ταρτάρ από τόνο, κρέμα αυγολέμονο, τραγανό ρύζι, άνηθος & δυόσμος (περιέχει γλυτένη, γαλακτοκομικά)
tuna tartare, egg-lemon cream, crispy rice, dill & mint (contains gluten, dairy)

Τηνιακό Λουκάνικο / Tinian Sausage

πίκλα κρεμμύδι, μαγιονέζα μυρωδικών, κάπαρη & λαδολέμονο (περιέχει αυγό)
pickled onion, herb mayonnaise, capers & lemon-olive oil dressing (contains egg)

Αγκινάρα 41 / Artichoke 41

τραγανή αγκινάρα Τήνου, γκρέιφρουτ & κρέμα γραβιέρας (περιέχει γλυτένη, γαλακτοκομικά)
crispy Tinos artichoke, grapefruit & graviera cream (contains gluten, dairy)

Καλαμαράκι τηγανιτό / Fried Calamari

πίκλα τζίντζερ ταρτάρ, τομάτα & μοσχολέμονο (περιέχει γλυτένη, γαλακτοκομικά, σινάπι)
ginger pickle tartare, tomato & lime (contains gluten, dairy, mustard)

Κεφτεδάκια / Meatballs

σάλτσα ψητής τομάτας, κρέμα γιαουρτιού, πίτα & πάπρικα (περιέχει γλυτένη, γαλακτοκομικά, σκόρδο)
roasted tomato sauce, yogurt cream, pita bread & paprika (contains gluten, dairy, garlic)

Χταπόδι ψητό / Grilled Octopus

άλειμμα πιπεριά Φλωρίνης, φουντούκι & δεντρολίβανο (περιέχει ξηρούς καρπούς, γλυτένη, σόγια)
Florina pepper spread, hazelnut & rosemary (contains nuts, gluten, soy)

Pinza (V) / Pinza (V)

σάλτσα ψητής τομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα & βασιλικό (περιέχει γλυτένη, γαλακτοκομικά, σκόρδο)
+ 7€ πρόσθεσε ρούζα Τήνου, ρόκα, λάδι τρούφας
roasted tomato sauce, fresh mozzarella & basil (contains gluten, dairy, garlic)
add: 7€ Tinos louza, rocket, truffle oil

Θάλασσα / Sea

Φιλέτο Τόνου / Tuna Steak

peppercorn sauce & baby λαχανικά (περιέχει γαλακτοκομικά, σέλιερι, σκόρδο)
peppercorn sauce & baby vegetables (contains dairy, celery, garlic)

Σφυρίδα Φρικασέ / Grouper Fricassée

γλυκά χόρτα εποχής, αυγολέμονο & μυρωδικά (περιέχει σέλιερι, αυγό, γλουτένη)
seasonal mild greens, egg-lemon sauce & fresh herbs (contains celery, egg, gluten)

Λιγκουίνι Θαλασσινών / Seafood Linguine

μύδια, γαρίδα, καλαμάρι, τομάτα & μοσχολέμονο (περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά, σέλιερι, οστρακοειδή)
mussels, shrimp, calamari, tomato & lime (contains gluten, dairy, celery, shellfish)

Κοτολέτα Μπακαλιάρου / Cod Cutlet

σελινόριζα & ranch dressing ξινόγαλλο (περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά, σέλινο)
celeriac & buttermilk ranch dressing (contains gluten, dairy, celery)

Φρέσκο Ψάρι Αγιορείτικο / Fresh Fish "Agioritiko" Style

αχνιστό με πατάτες, λεμόνι, ελαιόλαδο & θυμάρι
steamed with potatoes, lemon, olive oil & thyme

Φρέσκο Ψάρι / Fresh Fish

Φρέσκο Ψάρι Ημέρας / Fresh fish of the day

Ανάλογα με την διαθεσιμότητα. Ρωτήστε μας...
Depending on availability, ask us...

Ψάρι με 3 τρόπους / Fresh fish 3 ways

σεβίτσες ή καρπάτσιο, σούσι & φιλέτο σχάρας με γαρνιτούρα επιλογής
ceviche or carpaccio, sushi & grilled fillet with side of your choice

Γαρίδες Jumbo / Jumbo Shrimps

σχάρας με γαρνιτούρα επιλογής σας ή με ζυμαρικά
grilled with side of your choice or with pasta

Αστακός / Lobster

Ψητός ή με ζυμαρικά ή με κριθαράκι
Grilled or with pasta or with orzo

Γη / Land

Κόκορας Πασιτσάδα / Rooster Pastitsada

φιλέτο κόκορα, αυθεντικό, σταφίδα, κουκουνάρι, σπετσιερίκι, τομάτα & μους φέτας (περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά, ξηροί καρποί, σκόρδο)
Cockerel fillet, traditional pasta, raisins, pine nuts, spices, tomato & feta cheese mousse (contains gluten, dairy, nuts, garlic)

Μεβλωμένο Αρνί / Slow-Cooked Lamb

baby πατάτα, σάλτσα ταχίνι, γραβιέρα Τήνου & δεντρολίβανο (περιέχει σπασμέλαιο, ταχίνι, γαλακτοκομικά, σόγια)
baby potatoes, tahini sauce, Tinos graviera & rosemary (contains sesame, dairy, soy)

Βαρελόφων Κοτόπουλο / Whisky Glaze Chicken

πουρές πατάτας, baby καρότο, τραγανό κρεμμύδι & γλάσο ουίσκι (περιέχει γαλακτοκομικά, σόγια, σκόρδο)
mashed potatoes, baby carrots, crispy onion & whisky glaze (contains dairy, soy, garlic)

Μάγουλα "Παστίτσιο" / Beef Cheek "Pastitsio"

καλαμαράτα ζυμαρικό, μοσχαρίσια μάγουλα & κρέμα γραβιέρας (περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά, σέλιερι)
calamarata pasta, braised beef cheek & graviera cream (contains gluten, dairy, celery)

Forty One Cheeseburger

100% μοσχαρίσιο μπιφτέκι, sour cream-mayo, κρεμμύδι, πίκλα αγγούρι, τσένταρ, ketchup & πατάτες
(περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά, σιγάρι)
100% beef patty, sour cream mayo, onion, pickled cucumber, cheddar, ketchup & fries (contains gluten, dairy, mustard)

Black Angus Rib Eye

συνοδεύεται με πατάτες τηγανιτές, αρωματικό βούτυρο, άνθο αλατιού & σάλτσα τσιμιτσούρι
served with fries, aromatic butter, fleur de sel & chimichurri sauce

Robata Grill

Tomahawk

T-bone

Picanha

Συνοδευτικά / Sides

Baby λαχανικά / Baby vegetables

Baby πατάτες / Baby potatoes

Πατάτες τηγανιτές / French fries

Γλυκά χόρτα εποχής / Seasonal wild greens

Επιδόρπια/ Desserts

Baklava Cheesecake

τραγανό φύλλο, κρέμα μασκαρπόνε, φρούτα του δάσους & καρύδια
(περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά, ξηρούς καρπούς, μούρα)
crispy phyllo, mascarpone cream, forest berries & walnuts
(contains gluten, dairy, nuts)

Tarte au Chocolat

Κρεμέ μαύρης σοκολάτας, κροκάν φιστίκι, καραμέλα & κακάο
(περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά, ξηρούς καρπούς)
dark chocolate crèmeux, peanut praline, caramel & cocoa
(contains gluten, dairy, nuts)

Profiterole banoffee

choux, πατισερί μπανάνας, σαντιγί λευκής σοκολάτας, γκανάζ σοκολάτας, καραμέλα γάλακτος
(περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά, αυγά)
choux pastry, banana pastry cream, white chocolate chantilly, chocolate ganache, milk caramel
(contains gluten, dairy, egg)

Tiramisu

sponge cake κακάο, μους μασκαρπόνε, εσπρέσο & πικραμύγδαλο
(περιέχει γλουτένη, γαλακτοκομικά, αυγά)
cocoa sponge cake, mascarpone mousse, espresso & bitter almond
(contains gluten, dairy, egg)

SUSHI

Starters

Edamame
Wakame



Classic rolls (8pcs)

California

Crab meat, avocado, cucumber, red tobiko & mayonnaise

Spicy tuna

Tuna, fresh onion, cucumber, black sesame seeds, kimchee sauce & sriracha

Smoked salmon

Smoked salmon, green masago, philadelphia cheese & avocado

Shrimp tempura

Fried shrimp, avocado, black & white sesame seeds, red tobiko & thousand island sauce

Alaska

Salmon, avocado, orange, philadelphia cheese & tobiko

Spicy salmon

Salmon, avocado, white sesame seeds, chili powder & spicy mayonnaise

Signature rolls

Japorms

Fried shrimp, cucumber, philadelphia cheese, topped with bbq eel, seared salmon belly, lime mayonnaise & lime zest

Dayapan rocks

Fried shrimp, avocado, topped with bbq eel & unagi sauce

Lemery

Fried soft shell crab, topped with crab meat, chili mayonnaise & unagi sauce

Kiss of fire

Spicy tuna, cucumber, topped with seared salmon, jalapeno & sriracha sauce

Fantasy

Fried shrimp, avocado, topped with boiled shrimp & thousand island sauce & teriaki sauce

Rainbow

Crab meat, cucumber, avocado, topped with different kinds of fish

Salmon teriyaki

Crab meat, cucumber, avocado, mayonnaise & crispy onion

Tetchi

Hamachi yellowtail, pickled radish, topped with avocado, yellowtail & sriracha mayonnaise

Kabayaki - bbq

Eel, philadelphia cheese, cucumber, avocado, topped with mackerel & unagi sauce

Nigiri/sashimi (4pcs)

Salmon, tuna, seabass, boiled shrimp

Hosomaki (6pcs)

Salmon
Tuna
Avocado
Cucumber

41 sushi combo (chef's choice)

Sushi combo for 2 pax / 44pcs

Sushi combo for 4 pax / 80pcs

10:00 - 14:00

Forty One Brunch Menu

Τοστ 41 / Cheesy toast 41

προζυμένιο ψωμί, μείγμα τυριών, ζαμπόν ή γαλοπούλα, αυγό τηγανιτό
sourdough bread, cheese mix, ham or turkey & fried egg

Τοστ Αβοκάντο / Avocado toast

προζυμένιο ψωμί, αβοκάντο, λιάδι πάπρικα, ποσέ αυγό & γλυκό μπουκόβο
sourdough bread, avocado smashed, poached egg & sweet chili flakes

Καγιανάς / Kagianas

φρυγανισμένο ψωμί, χτυπητά αυγά, αρωματική σάλτσα ντομάτας, μυζήθρα Τίνου & κρίταμο
toasted bread, scrabbled eggs, tomato sauce, Tinian white cheese & samphire

French Style Omelet

Ζαμπόν, τυρί γκούντα, κρέμα τυρί & ανάμεικτα σαλατικά
gouda, ham, cream cheese & mixed salad

Ομελέτα / Healthy Omelet

ασπράδια αυγού, τοματίνι, σπανάκι, τυρί κρέμα, αβοκάντο & ελαιόλαδο
egg whites, cherry tomatoes, baby spinach, cream cheese, avocado & olive oil

Μπενεντικτ Σολομού / Salmon benedict

φρυγανισμένο προζύμι, καπνιστός σολομός, ποσέ αυγά & σάλτσα ολλανδέζ
whole rye bread, smoked salmon, poached eggs & hollandaise sauce

Μπουγάτσα Κρουασάν / Croissant Bougatsa

κρέμα σιμιγδάλι, φρούτα του δάσους, άχνη & κανέλα
semolina cream, berries, icing sugar & cinnamon

Κρουασαν Σοκολάτας / Chocolate Croissant

πραλίνα φουντουκιού, κρεμέ μαύρη σοκολάτα, μπανάνα, σιρόπι σφενδάμου & φιστίκια
hazelnut praline, dark chocolate cremeux, banana, maple syrup & nuts

Ελληνικό Γιαούρτι / Greek Yogurt Bowl

Με μέλι & καρύδια

Ή προσθέστε:

Ταχίνι , φρούτα του δάσους, σιρόπι σφενδάμου, φρέσκα φρούτα εποχής

With honey & walnuts

or add :

tahini, berries, maple syrup, fruits of the season



Cocktail List

Tropical Strike

Beluga Vodka shaken with a handcrafted tropical fruit cordial infused with rose petals and fresh mint, lifted with bright lime.

Berry Nice

A layered blend of Artesano rum and Bumbu original, elevated with a house raspberry, thyme and tonka bean cordial, crowned with a velvety mascarpone-raspberry-falernum foam.

Verdant Elixir

Blue Beetle Gin infused with ceremonial matcha, paired with a tangy kiwi and basil shrub, finished with sparkling soda.

Holy Smoke

A bold fusion of smoky San Cosme Mezcal and smooth Casco Viejo Reposado tequila, shaken with fresh pineapple gently cooked with chili peppers, sharpened with fresh lime.

Irish Cooler

A refined blend of West Cork Distillers Bourbon Cask Irish Whiskey with fresh melon, crisp cucumber, brightened with lime and clarified through the milk wash technique for exceptional clarity and silkiness.

Hit The Silk

Silky Casco Viejo blanco tequila meets crisp green apple, ripe watermelon and fresh lime, gently clarified through milk wash for a polished, crystal-clear texture.

Rose On Your Nose

Elegant bittersweet Aperol blended with warm, cooked strawberries infused with hibiscus and rosewater, sparkling with prosecco and soda water.

Aegean Fizz

A sparkling blend of elderflower liqueur, lively ginger and vibrant blue spirulina, topped with prosecco and soda for a luminous finish.

PaNOma

A refreshing non-alcoholic take on the classic Paloma, featuring bright yuzu, hydrating cucumber, a hint of salt and a touch of agave syrup.

Classic Cocktails

Wine List

Serving Sizes (ml) :

Wine:	150ml
Champagne & Sparkling Wine:	125ml
Dessert Wine:	50ml

Non Alcoholic

Divine Origin 0.0% (Sauvignon Blanc) Spain
Freixenet rosé Sparkling Demi Sec Spain

Orange Wines

10+12 Vieilles Vignes Dom.Kalathas(Aspro Potamisi) Tinos
Rawditi Oenops Wines (Roditis) Drama

Sparkling Wines

White

Amalia Brut Tselepos Estate (Moschofilero) Peloponnese
Prosecco Freixenet (Glera) Italy
D'Asti Legenda (Moscato) Italy

Rosé

Akakies Kir-Yianni (Xinomavro) Makedonia
Ieria Pet Nat Bosinakis W. (Moschofilero) Peloponnese

Champagnes

White

Laurent Perrier Cuvée Brut
Moët&Chandon Ice Imperial
Laurent Perrier Blanc de Blancs
Dom Perignon Vintage
Grand Siecle Laurent Perrier
Cristal Louis Roederer
Laurent Perrier La Cuvée Brut (1500ml)

Rosé

Laurent Perrier La Cuvée Brut
Moët& Chandon Ice Imperial
Alexandra Brut Laurent Perrier
Dom Perignon
Moët& Chandon Ice Imperial (1500ml)

White Wines

Monemvasia Winery (Kydonitsa) Laconia
 Hatzimichalis Estate (Malagouzia) Atalanti
 Anhydrous Winery (Assyrtiko) Santorini
 Ippodromos Lyrarakis Win. (Vidiano) Crete
 Phenomena Markou Win.(Savatiano) Attiki
 Mantinia Semeli (Moschofilero) Peloponnese
 Adam Wines (Chardonnay) Thessaloniki
 Omen Lalikos Wines (Sauvignon Blanc) Kavala
 Acra Winery (Assyrtiko) Nemea
 Eclectique Dom. Skouras (Viogner) Nemea
 Apla Oenops Wines (Malagouzia, Assyrtiko, Vidiano) Drama
 Ovilos Biblia Chora Estate (Assyrtiko,Semillon) Kavala
 Vaptistis Winery (Assyrtiko, Monemvasia) Tinos
 Alkar Messarea Win. (Aspro Potamisi) Tinos
 Clos Stegasta T-oinos (Assyrtiko) Tinos
 Gavalas Winery (Assyrtiko) Santorini
 Nychteri Santo Wines (Assyrtiko) Santorini
 Icon Anhydrous Winery (Assyrtiko) Santorini
 Terrasea Mikra Thira Win.(Assyrtiko) Santorini
 Submerged Gaia Estate (Assyrtiko) Santorini
 Cotes Salines Dom. Guegen (Chardonnay) Burgundy
 La Spineta (Vermentino) Toscana
 Gustave Lorentz (Riesling) Alsace
 Babydoll Wines (Sauvignon Blanc) New Zealand
 Dom. Bichot Vaillons 1er cru Chablis (Chardonnay) Burgundy

Magnum (1,5l)

Emphasis Pavlidis Estate (Chardonnay) Drama
 Canava Chrissou Tselepos (Assyrtiko) Santorini

Rose Wines

Acquarella Novus Win. (Syrah,Assyrtiko,Moschofilero) Peloponnese
 Apla Oenops Wines (Xinomavro, Limniona, Mavroudi) Drama
 Grace Anhydrous Win. (Aidani,Mandilaria) Santorini
 Hedgehog Alpha Estate (Xinomavro) Florina
 Variete Lalikos Wines (Grenache, Moschomavro) Kavala
 Demi- Sec
 Volacus Winery (Rozaki) Tinos
 X- Burgo A. Kosmopoulou (Mavrothiriko,Mavrotragano) Tinos
 Aix Provence*41Edition* (Cinsault, Grenache, Syrah)
 Dom.Ott Bandol Provence (Cinsault, Grenache,Mourvedre)
 Chateau Miraval Provence (Cinsault, Grenache,Rolle, Syrah)

Magnum (1,5l)

Biblinos Biblia Chora Estate Kavala
Aix Provence France

Red Wines

Voltes Tsimbidis Win. (Mavroudi, Agiorgitiko) Peloponnese
Alpha Estate (Pinot Noir) Florina
Nemea Reserve Semeli (Agiorgitiko) Peloponnese
Meth'Imon Dougos Win. (Limniona) Rapsani
Xinomavraw Oenops Wines (Xinomavro) Drama
Kokkinomilos Tselepos Estate (Merlot) Peloponnese
Ovilos Biblia Chora Estate (Cabernet Sauvignon) Kavala
Saint Nicolas Anhydrous Win (Mandilaria, Mavrotragano) Santorini
X- Bourgo A. Kosmopoulou (Mavrotragano) Tinos
Domaine Gobelsburg(Zweigelt) Austria
Pense Cantine Povero Win.(Barbera) Italy
Dom Bichot Bourgogne (Pinot Noir) France

Fine Wines

Castelo Di Ama L'Apparita Toscana (Merlot) Italy
Chateau Grand Puy Lacoste Pauillac Bordeaux France
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)
"Πορφυρογένντος" Dom Porto Carras Grand Reserve (1993)
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Limnio) Chalkidiki

Dessert Wines

Samos Anthemis (Moscato)
Liaostos Lyrarakis Win Crete (Assyrtiko, Vidiano, Vilana, Dafni, Plyto, Thrapsathiri)
Vinsanto Santo Wines (Assyrtiko, Aidani) Sant.

Drinks & More

Juices

Fresh orange juice
Fresh mix juice
Homemade lemonade

Waters

Aqua Carpatica natural mineral 750ml
Aqua Carpatica sparkling 750ml
Aqua Carpatica sparkling 330ml
XynoNero Florinas carbonated naturally 750ml

Coffees

Espresso
Espresso Double
Espresso Freddo
Cappuccino
Cappuccino Double
Cappuccino Freddo
Nescafé
Hot Tea
Greek Coffee
Greek Coffee Double
Hot/Cold Chocolate
Irish Coffee
*decaf choice espresso

Smoothies

Healthy

Oat milk, banana, chia seeds, honey

Kinky Pink

mix berries, milk, vanilla ice cream, bubble gum syrup



Drinks & More

Beer

ΑΛΦΑ
Amstel Radler
Milokleftis / Apple Cider
SOL
Amstel Free
NHΣΟΣ

Spirits

Regular
Special
Premium Please ask your waiter...
Ultra Premium Please ask your waiter...

Shots

Classic
Special
Premium

Greek Traditional Spirits

Quzo
Tsipouro
Mastiha

Soft Drinks

Red Bull
Coca Cola Original / Zero
Orangeade / Lemonade / Lemon soda
OZ Artisanal Beverages
(Pink Grapefruit Soda/ Yuzu-Cucumber Soda)
Soda / Tonic water

TINOS



FORTY ONE

THE ULTIMATE EXPERIENCE



KALAMIA