



coeli

RESTAURANT

Bar menu



Ροφήματα / Beverages

Ελληνικός / Greek Coffee 3.00

Ελληνικός Διπλός / Double Greek Coffee 4.50

Νες Καφέ ή Φραπέ / Nescafe Hot or Ice Coffee (Frappé) 4.50

Γαλλικός / Filter Coffee 4.50

Εσπρέσο / Espresso 3.50

Εσπρέσο Διπλό / Double Espresso 4.50

Καπουτσίνο / Cappuccino 5.00

Καπουτσίνο διπλό / Double Cappuccino 6.00

Φρέντο Εσπρέσο / Freddo Espresso 5.00

Φρέντο Καπουτσίνο / Freddo Cappuccino 6.00

Σοκολάτα Ζεστή/Κρύα (ή λευκή) / Chocolate Hot/Cold (or white) 6.00

Café Latte 6.00

Macha Latte 8.00

Milkshake (ποικιλία γεύσεων / variety of flavours) 8.00

Τσάι / Tea 3.50

Macha Energy 12.00
(μπανάνα, μέλι, καρύδια / banana, honey, walnuts)

Macha Mango 9.50

Macha Strawberry 9.50

Macha Vanilla 9.50

Χυμοί / Juices

Πορτοκάλι / Orange Juice 7.00

Ανάμεικτος / Mixed Juice 9.00

Λεμονάδα με Ginger / Lemonade Ginger 6.00

We use gluten & sugar free based ingredients...

Αναψυκτικά / Soft drinks

Coca-Cola (Regular | Zero | Light) 250ml *4.00*

Fanta (Orange | Blue-non carbonated | Lemon) 250ml *4.00*

Sprite 250ml *4.00*

Schweppes (Soda | Indian Tonic | Pink Grapefruit) *4.00*

Fuze Black Tea 500ml *6.00*

Lemon-lemongrass | Peach-hibiscus,
Lemon (zero sugar) | Passion fruit (zero sugar)

Ξυνό Νερό | Sour Water

750ml *8.00* • 250ml *4.00*

Μεταλλικό Νερό | Mineral Water

1L *4.00* • 0,5L *1.50*

Μπύρες / Beers

56 Isles 330ml *7.00*

Sol 330ml *7.00*

Alfa 330ml *6.00*

Mamos 330ml *6.00*

Alfa (alcohol free) 330ml *5.00*

Franziskaner 500ml *8.00*

Drinks

Simple labels *12.00*

Special *14.00*

Premium *20.00*

Aperitifs

Martini *11.00*

Campari *11.00*

Sambuca *11.00*

Ouzo *6.00*

Shot *4.00*

Brandies

Metaxa 3* *11.00*

Metaxa 5* *12.00*

Metaxa 7* *14.00*

Champagnes

Moët & Chandon Ice *160*

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Veuve Clicquot Brut Rose *180*

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Dom Perignon Brut *400*

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Cocktails

Aperol Spritz 13.00

Aperol, prosecco, soda water

Paloma 13.00

Tequila, lime, soda grapefruit

Mai Tai 13.00

Jamaican rum, orgeat, triple sec, sugar syrup, lime

Mojito 13.00

Rum, lime, sugar syrup, mint leaves, soda water

Extra flavors: Mango, apple, strawberry, pineapple

Daiquiri 13.00

Rum, lime, sugar syrup

Extra flavors: Strawberry, passion fruit, banana, peach

Margarita 13.00

Tequila blanco, triple sec, lime

Extra flavors: Strawberry, Watermelon

Negroni 13.00

Gin, Campari, vermouth

Pina Colada 13.00

Rum, Malibu, Batida de Coco, coconut, pineapple juice

Espresso Martini 13.00

Vodka, Kahlua, espresso

Cosmopolitan 13.00

Vodka, triple sec, lime, cranberry

Porn Star 13.00

Vodka, vanilla, passion fruit, lime

Signature Cocktails

Agnanti under the sun 16.00

Gin, red berries, lime, sugar syrup, rose water

Refreshing Grape 16.00

White wine Assyrtiko, pink grapefruit, cucumber, elderflower,
lime, mint leaves

Pink Spritz 16.00

Premium vodka, Greek mastic, prosecco, pink grapefruit, lime

Amvrosia 16.00

Vodka, mastiha, lichee, triple sec, lime

Tokyo 5 Star 16.00

Sake, lavender syrup, melon, lime, gingerale

Amber Hour Negroni 16.00

Metaxa orange, vermouth, Hendrix, orange cordial, orange bitters

Burn Healer 18.00

Bourbon whisky, lime, chili, strawberry, hibiscus foam

Coeli's breeze 18.00

Hendrix gin, passion fruit, pineapple, lime

Alcohol Free Cocktails

Virgin Mojito 8.00

Fresh lime juice, sugar syrup, mint leaves, soda water

Extra flavors: Strawberry, mango, peach, pineapple

Summer Dream 8.00

Apple juice, pineapple, coconut, fresh lime juice,
Coca Cola syrup

Snack Menu

11:00 - 20:00

Τοστ | Toasted Sandwich

Γαλοπούλα φουαντρέ, γκούντα, ντομάτα, τσιπς
Turkey fouantré, gouda, tomato, potato chips

8.00

G D

Flat Bread με Φέτα και Τηγανητό Αυγό Flat Bread with Feta Cheese and Fried Egg

Coppa di Parma and rucola

16.00

G D

Wrap Ολικής με Καπνιστό Σολομό

Αβοκάντο, τυρί Φιλαδέλφεια, wasabi, τσιπς

Smoked Salmon Wholemeal Wrap

Avocado, Philadelphia cream cheese, wasabi, chips

14.00

G D

Bao Buns Χοιρινού

Ασιατική coleslaw, tonkatsu σως, τηγανητό κρεμμύδι

Pork Bao Buns

Asian coleslaw, tonkatsu sauce, fried onion

16.00

G

Bao Buns Γαρίδας

Ασιατική coleslaw, μαγιονέζα, sriracha, τηγανητό κρεμμύδι

Shrimp Bao Buns

Asian coleslaw, mayo, sriracha, fried onion

18.00

G

Παριανή | Parian

Τοματίνια, παξιμάδι από χαρούπι, Ξυνομυζήθρα, ρίγανη
και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Cherry tomatos, carob rusk, "xinomyzithra" cheese from Paros,
oregano and fresh virgin olive oil

15.00

V G D



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ
VEGETARIAN



ΓΛΟΥΤΕΝΗ
GLUTEN



ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
NUTS ALLERGY



ΑΛΚΟΟΛ
ALCOHOL



ΛΑΚΤΟΖΗ
DAIRY

Snack Menu

11:00 - 20:00

Κλαμπ Σάντουιτς | Club Sandwich

Κοτόπουλο, γκούντα, μπέικον, ντομάτα, μαγιονέζα,
πράσινη σαλάτα, τραγανές πατάτες

Chicken, gouda, bacon, tomato, mayonnaise,
green salad, crunchy potatoes

17.00

G D

Black Angus Twin Burgers

Κατσίκισιο τυρί, πορτομπέλο, μαγιονέζα τρούφας, τραγανές πατάτες

Goat cheese, portobello, truffle mayo, crunchy potatoes

20.00

G D

Φρεσκοκομμένες Σπιτικές Πατάτες

Μαγιονέζα kimchi και ξηρή μυζήθρα Πάρου

Freshly Cut Homemade Potatoes

Kimchi mayo, Parian dry "mizythra" cheese

12.00

V G D

Πλατό Φρέσκων Φρούτων Εποχής με Μέλι

Fresh Seasonal Fruit Platter with Honey

16.00 (για 2) | (for 2 people)

V

Ενεργειακό Μπολ | Energy Bowl

Ελληνικό γιαούρτι, φράουλα, καρύδια, γκρανόλα, μπανάνα
και μέλι έλατο-βανίλια

Greek yogurt, strawberry, walnuts, granola, banana
and fir-vanilla honey

13.00

V G N D

Παγωτό & Σορμπέ

Ice Cream & Sorbets

6.00 (η μπάλα) | (per scoop)

V D



ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ
VEGETARIAN



ΓΛΟΥΤΕΝΗ
GLUTEN



ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
NUTS ALLERGY



ΑΛΚΟΟΛ
ALCOHOL



ΛΑΚΤΟΣΗ
DAIRY

Wine Assortments

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΓΙΑ ΚΡΑΣΙ

ΑEGEAN HARVEST

Καπνιστή γραβιέρα, ξυνομιζήθρα Πάρου, αρσενικό Νάξου,
γραβιέρα με μπούκοβο Νάξου, μανούρι, Σαν Μιχάλη Σύρου
Smoked gruyere, soft “xinomyzithra” from Paros, “arseniko” from Naxos,
“manouri”, gruyere with bukovo from Naxos, “San Michali” from Syros

28.00



THE GRAND EUROPEAN TOUR

Rulo de cabra madurado goat cheese, gorgonzola dolce, grana padano,
camembert di capra, gouda premium 36m forma

32.00



THE ITALIAN PALETTE

Τυριών-Αλλαντικών | Cheese & Cold Cuts

Prosciutto crudo, coppa di Parma, spianata salame, provolone dolce,
pecorino al pepperoncino, gorgonzola dolce, grana padano

38.00



BLACK DIAMOND BOARD

Τυριών-Αλλαντικών με βάση την Τρούφα Truffle based Cheese & Cold Cuts

Prosciutto crudo tartufo, salame al tartufo, mortadella tartufo,
pecorino al tartufo marmorizzato and pecorino in grotta

45.00



Συνοδεύονται με τσάντνεϊ από Παριανό σύκο, τσάντνεϊ ντομάτας,
κριτσίνια και αποξηραμένα φρούτα

Accompanied with Parian Fig chutney, tomato chutney,
breadsticks and dried fruits



Αγορανομικός υπεύθυνος: Δημοσθένης Λεοντής
Στις τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.
Ο πελάτης έχει το δικαίωμα να μην πληρώσει εάν δεν λάβει
το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη-τιμολόγιο).
Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για
τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες. Το μενού μας μπορεί να περιέχει
αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών.
Το λάδι για τις σαλάτες είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και
τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο.

Market regulator: Dimosthenis Leontis
The prices shown are in Euro (€) and include all applicable taxes.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received (receipt-invoice).
Please inform our staff if you are allergic to any of the above food
items, as our dishes may contain allergens or traces of them.
We use extra virgin olive oil to dress our salads
and sunflower oil for frying.

PAROS
AGNANTİ
RESORT & SPA
★★★★★

www.parosagnanti.gr