

ΜΕΔΙΚΩΝ

MEDITERRANEAN CUISINE & WINE

Αγαπητοί συνταξιδιώτες, καλώς ήρθατε...

**Εδώ το καλωσόρισμα θα είναι ζεστό και εγκάρδιο.
Ελλάδα, Ήλιος, Φως, Φιλοξενία... εδώ αγαπάμε την μαγεία
της ανάμειξης, με τοπικά προϊόντα - και όχι μόνο - και φίνα
αποστάγματα από όλο τον κόσμο! Βανίλια, Κέδρος, Τόνκα,
Κανέλα, Γαρύφαλλο, και άλλα γλυκά μπαχαρικά, με μία λέξη
...Ελλάδα!**

**Ανακαλύψαμε την ιστορία του Cocktail που ξεκίνησε στις
αρχές του 19ου αιώνα. Την κάναμε δίκη μας, την μοιραζό-
μαστε μαζί σας, εμπνευσμένοι από τα πρωτοποριακά
κινήματα του Avant-garde.**

**Συνεχίζουμε να σερβίρουμε αποκλειστικά και μόνο, ποτά
που φροντίσαμε προσωπικά και ξεχωρίσαμε για την
ιδιαιτερότητα και την ποιότητα τους!**

Dear fellow travelers, welcome...

Our welcome will be warm and cordial. Greece, Sun, Light, Hospitality... here we love the magic of mixing of not only local products but divine distillates from all over the world! Vanilla, Cedar, Tonka, Cinnamon, Clove and other sweet spices. In a word ...Greece!

We have discovered the history of Cocktail that begun in the early 19th century. We made it our own, and share it with you while being inspired by the innovative movements of Avant-garde.

We continue to serve drinks which we have personally distinguished for their particularity and quality!

*the Bar team...
2024*

COCKTAILS

The Avant Garde in House

THE MEDIKON COCKTAILS

Medikon

(Gin Cardamon, Lime juice, Melon, Ginger, Cucumber syrup)

14€

Santa Severa

(Rum from Coconut, fr.Lime juice, Passion aroma, Honey & Pepper with red fruits)

14€



Medici Sour

(Pisco, fresh Lime juice, Lagavulin, Egg white bio, Aromatic bitters)

15€

Vita Nuova

(O-Purist tsipouro, Rose aroma, White cream, Egg white & Wild Strawberries)

13€

Florendi Casa

(Tequila Reposado, lime & pink Grapefruit wedge's, Honey & Ginger foam)

14€



Bloody Maria

(Vodka, Soy sauce, Sesame oil, Capsicum Tomato mix)

14€



Mani Sunset

(Rum from coconut, Fresh lime juice, Passion aroma, Pineapple aroma, Orgeat aroma & Dry curacao)

14€

Angels tales

(Kentri Liqueur rakomelo, Pear, Lime, Bitter cinnamon)

13€



Aegean Passion

(Stichion Mastha, Lime, Cucumber, Ginger, Caramel, Egg white & Passion)

14€



NEW AGES 1930 ...TWISTED

The Manhattan "Sparkling" (Bourbon, sweet Vermouth, Tonka)	13€
Negroni "Aged Barrel" (Old Tom GiN, Roots Diktamo, Antica sweet Vermouth & Orange Bitter)	13€
Mai Tai Trader Vic's recipe (Plantation dark Rum, Orange Dry Curaçao, Citrus, Orgeat syrup, Bitters)	14€
Piero Capponi (Gin Levanter infused, Pear purée, Lychee liqueur, Lemongrass sugar, Fresh lime juice)	14€
Old Fashioned "Aged Barrel" (Bourbon-Rye whisky, Brown Bitter sugar)	13€
The Crusta (London dry Gin, fr.Lime juice, Spices & Orange aroma)	13€
Zombie (Trader Vic's formula) (5 Rum Blended, Orange Curaçao, Spices, Pineapple & Passion, Fresh lime juice & Bitters)	15€
Cox Daquiri (3*White Rum, fr.lime juice, Pineapple, Vanilla aroma, Orange Curacau liqueur)	13€
Palomina sour "Bio" (Tequila Reposado, Citrus, Agave nectar, Bitters & Pink Grapefruit soda)	14€
Tommy's Margarita (El' Jimador, Lime juice, Agave nectar, Chili syrup)	14€
Strawberry Lover (Plantation Rum, Aperol, Campari, Honey, Lime juice, Strawberry, Orange Bitters)	14€

Ta Cocktails που πρέπει να δοκιμάσεις τουλάχιστον μια φορά στην ζωή σου, η εμπροσθοφυλακή της γεύσης, είναι μια δουλειά πειραματισμού και νεωτερισμών...

Πάντα με σεβασμό στην Ιστορία της κουλτούρας του Cocktail με τον πρώτο επίσημο ορισμό της λέξης το 1803, αλλά και με στραμμένο το βλέμμα μας στο σύγχρονο σκεπτόμενο άνθρωπο που απολαμβάνει τις χαρές της ζωής.

The Cocktails which you should try once in your life, the for-fronter of taste, a work of experimentation and innovation...

Always with respect to the culture of Cocktail history, with the first official definition of the word - established in 1803, but also looking towards the sceptic person who enjoys the pleasures in life.

Menu created by head bartender Kostas Depas

SPRITZERS

The perfect Gin & Tonic Spritzers

GIN & TONIC SPRITZERS

Plymouth Gin - Orange peal's - star Anise - Basil leaves - Dr. Teapot bitters - 3cents dry Tonic Water	14€
Del Professor Italy Gin - lemon peal's & Orange - Chili - Dr. Dandelion bitters - pink grapefruit Soda	15€
Hendricks London Dry Gin - Cucumber - Dr. Aphrodite bitters - 3cents Aegean Tonic Water	14€
White Sangria Spritz <i>Tanqueray No10 - Elderflower - red fruits - Moscato d'asti- splash dry tonic</i>	14€
Sicilian Aperol Spritz <i>Aperol - Prosecco & Pink Grapefruit, "twisted Orange foam</i>	13€
Aperol Spritz <i>Aperol - Prosecco & Soda</i>	12€

To μυστικό για το τέλειο Gin and Tonic κρύβεται στις λεπτομέρειες.

Τρία Gin με διαφορετικό αρωματικό χαρακτήρα, συνδυάζονται με premium Tonic Water σε τρεις ξεχωριστές συνταγές.

The secret for the perfect Gin and Tonic is hidden in the details.

Three Gins with different aromatic characters, combined with premium Tonic Water in three special recipes.

HOUSE OF SPIRITS

Real drinks for a genuine people

BLENDED SCOTCH

Haig/Dewars/Famous/Cutty Sark/Johnnie Walker Red	8€
Johnnie Walker Black	10€
Chivas Regal 12 years old	10€
Dimple 15 years old	12€
Johnnie Walker Gold	16€

SINGLE MALT

Cardhu 12 years old	13€
Glenfiddich 12 years old	12€
Glenfiddich 18 years old	20€
Macallan 12 years old	30€
Oban 14 years old	20€
Lagavulin 16 years old	30€
Blue Labe	60€
Macallan 18 years old	65€
Talisker Special Release	35€

BOURBON

Bulleit	10€
Blantons single barrel	40€

JAPANESE SINGLE MALT

Nikka from the Barrel	16€
Yamazaki 12 years old	90€
Hibiki	40€
Yamazakura	20€

BLENDED IRISH

Jameson	8€
Bushmills 10 years old	13€

TENNESEE

Jack Daniels	10€
Jack Daniels Single Barrel	16€

...η υπερβολή, σε ότι και αν κάνεις, δεν είναι καλή τακτική.
Αλλά όταν μιλάμε για ουίσκι, η υπερβολή είναι το μίνιμουμ για να το απολύσεις...

...being excessive, is never a good practice. But when it comes to whiskey, excess is barely the minimum way to enjoy it...

BRANDY - COGNAC

Metaxa 3*	7€
Metaxa 5*	8€
Metaxa 7*	9€
Metaxa 12*	13€
Hennessey VS	17€
Remy Martin VSOP.	19€
Remy Martin x.o.	40€

το «καμένο κρασί» πήρε το όνομά του από την ομώνυμη μικρή πόλη της Δυτικής Γαλλίας. 13ος αιώνας, Ολλανδοί έμποροι μετέφεραν βαρέλια κρασιού από την Γαλλία στην Βόρειο Ευρώπη. Συχνά το κρασί χαλούσε κατά την διάρκεια του μεγάλου ταξιδιού κι έτσι, τον 16ο αιώνα, άρχισαν να αποστάζουν το κρασί και να το παλαιώνουν μέσα σε βαρέλια βελανιδιάς φτιάχνοντας ένα είδος Brandy!

"Burnt Wine" named after the town in west France.
13th century, Dutch merchants would bring wine barrels from France to Northern Europe. In most cases, the wine would go bad during the long journey and so, in the 16th century, they would distill and age it in oak wood barrels, making that way a type of Brandy!

GIN

Beefeater	8€
Bulldog	10€
Bombay Saphire	9€
Tanqueray	9€
Tanqueray Ten	14€
Citadelle France	11€
Monkey 47	16€
Plymouth	14€
Sipsmith	14€
Hendrick's	14€
Mataroa (Greece)	13€
Del Professor (Italy)	15€
Gin Mare	15€
Etsu (Japan) ocean water	17€
KI NO BI Gin	17€
UKIYO Blossom	13€
G' Vine	12€

Πίσω από μια καθημερινή σου συνήθεια!

'Όλα ξεκίνησαν τον 16ο αιώνα, όταν ο Ολλανδός γιατρός, Franciscus de la Boe, παρασκεύασε ένα μείγμα από καθαρό αλκοόλ και αιθέριο έλαιο από κεδρόμηλα ή αλλιώς juniper berries, με σκοπό την καταπολέμηση των προβλημάτων στο στομάχι, καθώς και άλλων διαφόρων παθήσεων. Το παρασκεύασμα αυτό ονομάστηκε "Genever" και χρησιμοποιήθηκε αρχικά από το στρατό της Ολλανδίας ως δυναμωτικό ελιξίριο ενάντια στις κακουχίες του πολέμου!

What lies beneath a daily habit!

It all began in the 16th century, when a Dutch doctor, Franciscus de la Boe, prepared a mixture of pure alcohol and essences of cedar apples otherwise known as juniper berries, with the purpose of dealing with stomach pains as well as other diseases. The product was named "Genever" and was primarily used by the Dutch army as an invigorating elixir against hardships of war!

VODKA

Stolichnaya	8€
Skyy	8€
Finlandia	8€
Ketel One	9€
Tito's handmade Vodka (Gluten Free)	11€
Belvedere	15€
Gray Goose	17€
Ciroc	15€
Beluga	15€
Chase	16€
Beluga Gold	35€
Crystal Head Vodka	15€

RUM

Havana 3*	8€
Sailor Jerry spiced Caribbean	9€
Bacardi Oakheart	9€
Plantation 3*	9€
Plantation dark Trinidad	10€
Kraken Caribbean spiced blend	12€
Havana 7* Cuba	12€
Don Papa Philippines	16€
El Dorado 12* Guyana	14€
Matusalem gran Reserva Cuba	13€
Diplomatico Exclusiva Venezuela	15€
Koko Kanu	13€
Havana Selection de Maestro	17€
Plantation X.O.	20€
Zacapa 23 Solera	18€
Angostura 1824 Caribbean	20€
Diplomatico Ambassador	60€
Don Papa 10 years old	18€
Plantation Pineapple	15€
El Dorado 15 years old	20€
Zacapa XO	30€

TEQUILA

El' Jimador Blanco	8€
El' Jimador Reposado	9€
Olmega Blanco	7€
Olmega Reposado	9€
Ocho Blanco	10€
Ocho Reposado	12€
Don Julio Anejo	17€
Fortaleza Reposado	33€
Del Maguey vida	30€
Gran Patron Platinum	65€
Pisco Barsol Peru	14€
Mezcal Vida	15€

Η ιστορία της Αγαύης πηγαίνει πίσω στο 250-300 μ.Χ, όταν οι Αζτέκοι ζύμωσαν για πρώτη φορά τον χυμό αυτής της ρίζας για να φτιάξουν το τελετουργικό τους ποτό, Pulque.

To 1519, φτάνοντας οι Ισπανοί κατακτητές στο Μεξικό, προσπάθησαν να πειραματιστούν με ντόπια φυτά και να φτιάξουν ένα παρόμοιο ποτό μέσα σε χάλκινους άμβικες που το αποκαλούσαν vino de Mezcal. Η πρώτη έγγραφη αναφορά παραγωγής Mezcal έγινε το 1968 στο Jalisco!

The story of agave dates back to 250-300 AC, when the Aztecs fermented, for the first time, its roots in order to make their ritual drink, Pulque.

In 1519 when Spanish conquerors reached Mexico, they experimented with local plants and produced a beverage which was stored inside copper stills, and called "vino de Mezcal". The first written report of Mezcal, dates back in 1968, in Jalisco!

APERITIVO liquers & bitter

Skinos Mastiha	7€
Limoncello Casa	7€
Fernet Branca	7€
Amaro	7€
Diktamo	7€
O-Purist tsipouro	9€
Dark Cave tsipouro	12€
Nonino Chardonnay	13€
Averna	7€
Campari	7€
Amaretto	9€
Frangeliko	7€
Aperol	7€
Ούζο Στουπάκη kazanisto 200ml	9€
Ούζο Barvayianni 200ml	9€
Tsipouro Apostolaki 200ml	9€
Tsipouro Τσιλιλή Μοσχάτο Αμβούργου 200ml	18€

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε. Το μενού μας είναι πιθανό να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνες ουσίες, οι οποίες μπορεί να σας προκαλέσουν αλλεργία ή δυσανεξία.

Please inform the company staff about any allergies or intolerances you may have. Our menu may contain traces of allergenic substances, which may cause you allergies or intolerances.

**Head Bartender: Κώστας Δέπας
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται
Δημοτικός φόρος & Φ.Π.Α.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σταυρούλα Γιατράκου
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ
ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)**

*Head Bartender: Kostas Depas
The prices include Municipal Tax & VAT / Person in charge
in case of market Inspection: Stavroula Giatrakou
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF
PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)*

**Το κατάστημα υποχρεούται να έχει σε εμφανή χώρο,
κουτί παραπόνων για τους πελάτες**

*The store is required to keep in conspicuous place,
a complaint box*



**“MEDIKON” - AGIOS NIKOLAOS, WEST MANI
T: +30 27210 79119, www.medikon.com
email: restaurant@medikon.gr**

**ODYSSA PROPERTIES & INVESTMENTS
6 Messinias str., Kifisia 14564, Athens, Greece
email: info@odyssea.gr**