



*Lunch & Dinner
Menu*

Lithos

SUNSET RESTAURANT

Welcome to Lithos, a family restaurant and an authentic experience where every bite captures the flavors of the Mediterranean sunset.

Explore our choice of our way of cooking seafood and traditional dishes, try delicious spreads, and vibrant salads and enjoy our magic cocktails!

Λίθος

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΗΛΙΟΒΑΣΙΛΕΜΑΤΟΣ

Καλώς ήρθατε στο Λίθος, ένα οικογενειακό εστιατόριο και μια αυθεντική εμπειρία όπου κάθε μπουκιά αιχμαλωτίζει τις γεύσεις του μεσογειακού ηλιοβασιλέματος.

Εξερευνήστε τον τρόπο μαγειρέματος θαλασσινών και παραδοσιακών πιάτων, δοκιμάστε νόστιμα αλείμματα και ζωηρές σαλάτες και απολαύστε τα μαγικά μας κοκτέιλ!

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Ψωμί
(Ψωμί με ντίπ)

2,00€

Πίτα
(με φρέσκια ρίγανη)

2,50€

Τζατζίκι
(με γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο, ξύδι, άνηθο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)

7,00€

Ταραμοσαλάτα
(με κρεμμύδι, φρέσκο χυμό λεμονιού και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)

7,00€

Τυροκαφετή
(με φέτα, σκόρδο, πικάντικη σάλτσα τσίλι, τρίχρωμες πιπεριές και μυρωδικά)

7,00€

Φέτα
(με ρίγανη και ελαιόλαδο)

8,00€

Ελιές
(με ρίγανη, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι)

7,00€

Γαύρος μαρινάτος
(Με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ξύδι κρασιού)

11,00€

Ντολμαδάκια
(με τζατζίκι)

10,00€

Φάβα
(με κρεμμύδι, κάπαρη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)

13,00€

Ελληνική Μπρουσκέτα
(με ελιές, ντομάτες, τυρί, φρέσκο κρεμμύδι, ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)

12,00€

Ποικιλία ορεκτικών για 2 άτομα

30,00€

Σολομός ταρτάρ

24,00€

Λαυράκι carpaccio

26,00€

COLD STARTERS

Bread
(Bread with dip)

Pita bread
(with fresh oregano)

Tzatziki
(with yoghurt, cucumber, garlic, vinegar, dill and extra virgin olive oil)

Fish roe salad
(with onion, fresh lemon juice and extra virgin olive oil)

Spicy cheese “Tirokafteri”
(with feta cheese, garlic, spicy chilli sauce, tricolor peppers and herbs)

Greek Feta cheese
(with oregano and extra virgin olive oil)

Marinated olives
(with oregano, extra virgin olive oil and fresh lemon)

Marinated anchovies
(with extra virgin olive oil and wine vinegar)

Stuffed vine leaves
(with tzatziki dip)

Fava beans
(with onion, capers and extra virgin olive oil)

Greek bruschetta
(with olives, tomatoes, cheese, green onion, oregano, and extra virgin olive oil)

Mixed appetizers for 2 persons

Salmon tartare

Seabass carpaccio



ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σκορδόψωμο

(με σκόρδο, παρθένο ελαιόλαδο, τυρί Γκούντα, βούτυρο και μυρωδικά)

10,00€

Ντοματοκεφτέδες Σαντορίνης

(με αλεύρι, λιαστή ντομάτα, δυόσμο και φρέσκα μυρωδικά)

12,00€

Σαγανάκι

(σερβίρεται με ντίπ μαρμελάδας σύκου)

12,00€

Φέτα με μέλι

(με μέλι και σουσάμι)

12,00€

Ψητό λουκάνικο μοσχάρι

(με φρέσκες πατάτες, ρίγανη και τζατζίκι)

15,00€

Κεφτεδάκια

(κομμένο μοσχάρι σε σάλτσα ντομάτας
σερβίρονται με τηγανητές πατάτες
και σάλτσα ντομάτας)

14,00€

Μύδια στον ατμό

(σε ούζο, φρέσκα μύδια, τρίχρωμες πιπεριές,
σκόρδο, φρέσκος χυμός λεμονιού,
μουστάρδα και μυρωδικά)

16,00€

Μύδια σαγανάκι

(σε ούζο, φρέσκες ντομάτες, φέτα, πελτέ
ντομάτας Σαντορίνης, πιπεριές, μυρωδικά)

18,00€

Γαρίδες σαγανάκι

(σε ούζο, φρέσκες ντομάτες, ελληνική φέτα,
ντοματίνια Σαντορίνης,
πιπεριά και μυρωδικά)

22,00€

Γαρίδες με ούζο

(σερβίρονται με κρέμα ροζέ, πιπεριές μιξ, σαφράν)

20,00€

Μεζέδες θαλασσινών Σαντορίνης

(με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι, νιφάδες τσίλι,
πιπεριές, φέτα και σάλτσα ντομάτας
και μυρωδικά)

25,00€

Καλαμάρι τηγανητό

(σερβίρεται με γλυκή σάλτσα τσίλι)

17,00€

Γαρίδες τηγανητές

(σερβίρεται με πατάτες τηγανητές
και γλυκή σάλτσα τσίλι)

24,00€

HOT STARTERS

Garlic bread

(with garlic, extra virgin olive oil,
Gouda cheese, butter and herbs)

Santorini fried tomato balls

(with sun-dried tomato, spearmint,
and fresh herbs and flour)

Saganaki fried cheese

(served with fig marmalade dip)

Feta with honey

(with honey and sesame seeds)

Grilled beef sausage

(with fresh potatoes, oregano, and tzatziki dip)

Meatballs

(prepared with trimmed beef meat in
tomato sauce served with french fries
and tomato sauce)

Steamed mussels

(in white wine reduction, fresh mussels, garlic,
tricolor peppers, fresh lemon juice,
mustard and herbs)

Mussel saganaki

(in an ouzo reduction, fresh tomatoes, feta
cheese, Santorini tomato paste, peppers & herbs)

Shrimp saganaki

(in an ouzo reduction, fresh tomatoes,
Greek feta cheese, Santorini cherry tomatoes,
peppers and herbs)

Shrimps with ouzo

(served with rose cream, peppercorns, saffron)

Santorini seafood meze

(with shrimp, mussels, squid, spicy chilli flakes,
peppers, Feta cheese and
tomato sauce and herbs)

Fried squid

(served with sweet chilli sauce)

Fried shrimps

(served with fried potatoes
and sweet chilli sauce)



ΣΑΛΑΤΕΣ

Χωριάτικη σαλάτα

(ντομάτες, φέτα, αγγούρια, πιπεριές, κρεμμύδια, ελιές, κάπαρη, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ρίγανη)

14,00€

Σαντορίνη

(με ντοματίνια, τυρί κρέμα, κρεμμύδια, παξιμάδι, πιπεριές μίξ, αγγούρια, κάπαρη, ελιές σε ροδέλες και σάλτσα βαλσάμικο)

16,00€

Caesar

(Πράσινη λόλα, iceberg, ντοματίνι, κοτόπουλο, μπέικον, καλαμπόκι, παρμεζάνα flakes κρουτόν και σάλτσα Caesar)

16,00€

Ρόκα-παρμεζάνα

(με σύκο, καρύδια, φύλλα ρόκας, ανάμεικτη σαλάτα, ρόδι, πορτοκάλι και παρμεζάνα με σάλτσα βαλσάμικου)

16,00€

Lithos sunset

(με ανάμεικτη σαλάτα, σολομό, αβοκάντο, φέτες πορτοκαλιού, μήλο, σουσάμι και κουκουνάρι)

17,00€

Σαλάτα θαλασσινών

(με ανάμεικτη σαλάτα, γαρίδες, καλαμάρια, μύδια, σολομό και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με σάλτσα λεμονιού)

20,00€

SALADS

Greek salad

(tomatoes, feta cheese, cucumbers, peppers, olives, onions, capers, extra virgin olive oil and oregano)

Santorini

(with cherry tomatoes, cream cheese, onions, rusk, cucumbers, mixed peppers, capers, sliced olives, sundried tomatoes and balsamic sauce)

Caesar

(Green lola, iceberg, cherry tomatoes, chicken, bacon, sweetcorn, parmesan flakes, crouton and Caesar sauce)

Rocket-parmesan

(with fig, walnuts, rocket leaves, mix salad, pomegranate, orange and parmesan cheese dressed with balsamic sauce)

Lithos sunset

(with mixed salad, salmon, avocado, orange slices, apple, sesame seeds and pine nuts)

Seafood salad

(mix salad, shrimps, squids, mussels, salmon and extra virgin olive oil dressed with lemon sauce)



ZYMAPIKA

Λίθος sunset

(με σολομό, σπαράγγια, ντοματίνια, κρεμμύδια, κρέμα ροζέ)

22,00€

Πάστα με γαρίδες

(σε κρασί, γαρίδες, φρέσκες ντομάτες, κρεμμύδι, σκόρδο και σαφράν)

23,00€

Πάστα με θαλασσινά

(με καλαμάρι, γαρίδες, μύδια, σκόρδο, κρεμμύδι, σαφράν, σάλτσα ντομάτας, λευκό κρασί)

25,00€

Πάστα με κοτόπουλο

(Κοτόπουλο με μανιτάρια, κρέμα γάλακτος, πιπεριές μίξ, μυρωδικά)

20,00€

Καρμπονάρα

(με μπέικον, ζαμπόν, τυρί grana, αυγά, σκόρδο με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και μυρωδικά)

18,00€

Ραβιόλια ημέρας

(ρωτήστε τον σερβιτόρο για τα ραβιόλια ημέρας)

20,00€

Αστακομακαρονάδα

(σε ούζο, φρέσκες ντομάτες, κρεμμύδι, βασιλικό, σκόρδο και σαφράν)

55,00€

Αστακομακαρονάδα /κιλό

(σε ούζο, φρέσκες ντομάτες, κρεμμύδι, βασιλικό, σκόρδο και σαφράν)

110,00€

PIZOTO

Ριζότο με θαλασσινά

(με καλαμάρι, γαρίδες, μύδια, σκόρδο, κρεμμύδι, σαφράν, σάλτσα ντομάτες, λευκό κρασί)

25,00€

Ριζότο με γαρίδες

(γαρίδες, σκόρδο, κρεμμύδι, σαφράν, σάλτσα ντομάτες, λευκό κρασί)

23,00€

Ριζότο με μανιτάρια και κρέμα τρούφας

(με μανιτάρια, σκόρδο, κρέμα τρούφας, κρέμα γάλακτος και μυρωδικά)

21,00€

Ριζότο με σολομό

(με παρμεζάνα, χυμό λεμονιού, σκόρδο και κρεμμύδια, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο)

22,00€

PASTA

Lithos sunset

(with salmon, asparagus, cherry tomatoes, onions, rose sauce)

Shrimp pasta

(in wine reduction, shrimps, fresh tomatoes, onion, garlic and saffron)

Seafood pasta

(with squid, shrimp, mussels, garlic, onion, saffron, tomato sauce, white wine)

Chicken pasta

(with chicken, mushrooms, mixed peppers, cream and herbs)

Carbonara

(with bacon, ham, grana cheese, eggs, garlic with extra virgin olive oil and herbs)

Ravioli of the day

(ask the waiter for the Ravioli of the day)

Lobster pasta portion

(in ouzo reduction, fresh tomatoes, onion, basil, garlic and saffron)

Lobster pasta per kg

(in ouzo reduction, fresh tomatoes, onion, basil, garlic and saffron)

RISOTTO

Seafood risotto

(with squid, shrimp, mussels, onion, saffron, garlic, tomato sauce and white wine)

Shrimp risotto

(shrimp, onion, saffron, garlic, tomato sauce & white wine)

Risotto with mushroom and truffle cream

(with mushrooms, garlic, truffle cream, cream and herbs)

Salmon risotto

(with parmesan, lemon juice, fresh garlic and onions, extra virgin olive oil)



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

SEAFOOD

Ψάρι ημέρας

(ρωτήστε τον σερβιτόρο για την ψαριά της ημέρας) (please ask)

Τσιπούρα 30,00€

Λαβράκι 30,00€

(όλα τα παραπάνω σερβίρονται με βραστά λαχανικά ή πράσινη σαλάτα)

Φιλέτο σολομού

(με βραστά λαχανικά και σάλτσα λεμονιού) 27,00€

Φιλέτο τόνου

(με βραστά λαχανικά και σάλτσα λεμονιού) 27,00€

Γαρίδες ψητές

(με πικάντικη μαγιονέζα ταρτάρ και βραστά λαχανικά) 24,00€

Χταπόδι ψητό

(με λάδι, ξύδι, βραστά λαχανικά και μυρωδικά) 26,00€

Καλαμάρι γεμιστό

(με ελληνική φέτα, ντομάτες, μυρωδικά, πιπεριές, μαϊντανό και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο) 25,00€

Καλαμάρι ψητό

(με ρύζι, βραστά λαχανικά και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο) 22,00€

Μιξ θαλασσινών για 2

(ψάρι, γαρίδες, ψητά καλαμάρια, μύδια, ρύζι, βραστά λαχανικά, λεμόνι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο) 80,00€

Ψητός αστακός

(σερβίρεται με αρωματικό βούτυρο και ψητά λαχανικά) 55,00€

Ψητός αστακός/κιλό

(σερβίρεται με αρωματικό βούτυρο και ψητά λαχανικά) 110,00€

Catch of the day

(ask the waiter for the catch of the day)

Sea bream

Seabass

(all above are served with boiled vegetables or green salad)

Salmon fillet

(with boiled vegetables and lemon sauce)

Tuna fillet

(with boiled vegetables and lemon sauce)

Grilled shrimps

(with tartar spicy mayonnesse and boiled vegetables)

Grilled octopus

(with oil, vinegar, boiled vegetables and herbs)

Stuffed squid

(with Greek feta cheese, tomatoes, herbs, peppers, parsley and extra virgin olive oil)

Grilled squid

(with rice and boiled vegetables and extra virgin olive oil)

Grilled mixed seafood for 2per.

(with fish, shrimps, grilled squid, mussels, rice, boiled vegetables, lemon and extra virgin olive oil)

Grilled lobster

(served with aromatic butter and grilled vegetables)

Grilled lobster per kg

(served with aromatic butter and grilled vegetables)



ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ

Μερίδα γύρου

(σερβίρεται με πίτα, σαλάτα, τζατζίκι και τηγανητές πατάτες)

19,00€

Σουβλάκι κοτόπουλου

(σερβίρεται με πίτα, σαλάτα, τζατζίκι και τηγανητές πατάτες)

20,00€

Σουβλάκι αρνιού

(σερβίρεται με πίτα, σαλάτα, τζατζίκι και τηγανητές πατάτες)

24,00€

Κεμπάπ αρνιού

(σερβίρεται με πίτα, σαλάτα, τζατζίκι και τηγανητές πατάτες)

19,00€

Μπιφτέκι γεμιστό

(σερβίρεται με πίτα, σαλάτα, τζατζίκι και τηγανητές πατάτες)

20,00€

Παϊδάκια αρνιού

(με τηγανητές πατάτες και τζατζίκι)

28,00€

Μοσχαρίσια μπριζόλα

(με baby πατάτες ψημένες στο φούρνο και τζατζίκι)

37,00€

Μιξ κρεατικών για 2

(Κεμπάπ, φιλέτο κοτόπουλο, γύρος, παϊδάκια, 3 διαφορετικά ντίπ, σερβίρεται με τηγανητές πατάτες)

70,00€

Φιλέτο μοσχαρίσιο

(σερβίρεται με πουρέ πατάτας, ψητά σπαράγγια, σάλτσα πιπεριού και κρυσταλλικό αλάτι)

40,00€

Φιλέτο Rib-Eye

(σερβίρεται με πουρέ πατάτας, ψητά σπαράγγια, σάλτσα πιπεριού και κρυσταλλικό αλάτι)

45,00€

Φιλέτο Black Angus

(σερβίρεται με πουρέ πατάτας, ψητά σπαράγγια, σάλτσα πιπεριού και κρυσταλλικό αλάτι)

45,00€

Μπριζόλα T-Bone

(σερβίρεται με βραστά λαχανικά)

65,00€

Μπριζόλα Tomahawk/κιλό

(σερβίρεται με ψητές baby πατάτες και σάλτσα πιπεριού)

110,00€

ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ

Φιλέτο κοτόπουλο α λά κρεμ

(με μανιτάρια, ρύζι και κρέμα γάλακτος)

24,00€

Φιλέτο ψαρονέφρι Vinsanto

(με κρασί βινσάντο Σαντορίνης, κρεμμύδια, καρύδια, μανιτάρια, μυρωδικά και ρύζι)

25,00€

GRILLED MEAT

Gyros Portion

(served with pita bread, salad, tzatziki dip and french fries)

Chicken Souvlaki

(served with pita bread, salad, tzatziki dip and french fries)

Lamb Souvlaki

(served with pita bread, salad, tzatziki dip and french fries)

Lamb Kebab

(served with pita bread, salad, tzatziki dip and french fries)

Stuffed meat patty

(served with pita bread, salad, tzatziki dip and french fries)

Lamb Chops

(with french fries and tzatziki dip)

Beef Steak

(with baby potatoes baked in oven and tzatziki dip)

Mixed Grilled Meat for 2per.

(Kebab, chicken fillet, gyros, lamb chops, 3 different dips, served with french fries)

Beef Fillet

(served with potato puree, grilled asparagus, peppercorn sauce and crystal salt)

Rib-Eye Fillet

(served with potato puree, grilled asparagus, peppercorn sauce and crystal salt)

Black Angus Fillet

(served with potato puree, grilled asparagus, peppercorn sauce and crystal salt)

T-Bone Steak

(served with boiled vegetables)

Tomahawk Steak per kg

(served with baked baby potatoes and peppercorn sauce)

WITH SAUCE

Chicken fillet a la creme

(with mushroom, rice and cream)

Tenderloin Fillet Vinsanto

(with Santorini vinsanto wine, onions, walnuts, mushrooms, herbs and rice)



ΠΙΤΣΑ

- Μαργαρίτα**
(με σάλτσα ντομάτας και τυρί) 16,00€
- Πεπερόνι**
(πεπερόνι, τυρί, σάλτσα ντομάτας, πικάντικες νιφάδες τσίλι) 18,00€
- Χαβάη-Τροπική**
(ανανάς, ζαμπόν, γκούντα και σάλτσα ντομάτας) 18,00€
- Σπέσιαλ**
(μανιτάρια, ζαμπόν, πιπεριές, σάλτσα ντομάτας και γκούντα) 18,00€
- Ελληνική**
(με κρεμμύδια, ντομάτες, ελιές, φέτα, πιπεριές μανιτάρια, και σάλτσα ντομάτας) 18,00€
- Θαλασσινών**
(σάλτσα ντομάτας, τυρί, καλαμάρι, γαρίδες και μύδια) 20,00€

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

- Μουσακάς**
(με μελιτζάνα, πατάτες, κολοκυθάκια, μοσχάρι σε σάλτσα ντομάτας και κρέμα μπεσαμέλ) 16,00€
- Αρνί Κότσι**
(με πούρε πατάτας και σάλτσα πιπεριού με κοκκίνο κρασί) 28,00€
- Γιούβετσι με θαλασσινά**
(με ανάμεικτα θαλασσινά, σκόρδο, κρεμμύδι, σαφράν, σάλτσα ντομάτας, λευκό κρασί) 25,00€
- Γεμιστές ντομάτες και πιπεριές**
(με ρύζι, δυόσμο, κρεμμύδι, σκόρδο, άνηθο, μαϊντανό & ψιλοκομμένες ντομάτες) 15,00€

ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ ΠΙΑΤΑ

- Φαλάφελ**
(σερβίρεται με τηγανητές πατάτες, πίτα, τζατζίκι και ανάμεικτη σαλάτα) 16,00€
- Ζυμαρικά με αβοκάντο**
(με αβοκάντο, σκόρδο, βασιλικό και πιπεριές κεράσι) 17,00€
- Κριθαράκι λαχανικών με φέτα**
(με κολοκυθάκια, μελιτζάνα, μανιτάρια, κρεμμύδι, σκόρδο, τρίχρωμες πιπεριές με ελληνική φέτα) 19,00€
- Ριζότο παντζάρι**
(με σέλινο, σκόρδο, παρμεζάνα, καρύδια και ελαιόλαδο) 20,00€

ΣΟΥΠΕΣ

- Ψαρόσουπα**
(Ψάρι ημέρας με πατάτες, σέλινο, καρότα, κολοκυθάκια, κρεμμύδια και φρέσκο λεμόνι) 17,00€
- Κοτόσουπα**
(με ανάμεικτα λαχανικά και βελουτέ) 14,00€
- Λαχανόσουπα**
(με ανάμεικτα λαχανικά, κρουτόν και κρέμα βελουτέ) 12,00€

PIZZA

- Margarita**
(with tomato sauce and cheese)
- Pepperoni**
(with pepperoni, cheese, tomato sauce, spicy chili flakes)
- Hawaii-Tropical**
(pineapple, ham, Gouda and tomato sauce)
- Special**
(with mushroom, ham, peppers, tomato sauce and Gouda)
- Greek**
(with onions, tomatoes, olives, feta cheese, peppers, mushrooms and tomato sauce)
- Seafood**
(with tomato sauce, cheese, shrimp and mussels)

GREEK DISHES

- Moussaka**
(with eggplant, potatoes, zucchini, trimmed beef in tomato sauce and bechamel cream)
- Lamb Shank**
(with mashed potatoes and pepper sauce with red wine)
- Seafood Yuvetsi**
(with mixed seafood, garlic, onion, saffron, tomato sauce, white wine with Orzo pasta)
- Stuffed tomato and pepper**
(with rice, spearmint, garlic, onion, dill, parsley and chopped tomatoes)

VEGETARIAN PLATES

- Falafel**
(served with french fries, pita bread, tzatziki dip and mixed salad)
- Avocado Pasta**
(with avocado, garlic, basil and cherry bomb peppers)
- Vegetarian Yuvetsi with Feta**
(with zucchini, aubergine, mushroom, onion, garlic, tricolor peppers with Greek feta cheese)
- Beetroot risotto**
(with celery, garlic, parmesan, walnuts and olive oil)

SOUPS

- Fish soup**
(Fish of the day with potatoes, celery, carrots, zucchini, onions and fresh lemon)
- Chicken soup**
(with mixed vegetables and velouté)
- Vegetable Soup**
(with mixed vegetables, croutons and velouté cream)



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Μπακλαβάκι με παγωτό	12,00€
Κανταΐφι με παγωτό	12,00€
Τιραμισού	12,00€
Κρεμ μπουλέ	14,00€
Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό	14,00€

DESSERTS

Baklavaki with ice cream
Kadayfi with ice cream
Tiramisu
Crème brûlée
Chocolate soufflé with ice cream

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ

Γιαούρτι με ταχίνι, καρύδια, μέλι & μπισκότο	10.00€
Γιαούρτι με φρούτα, μέλι & κανέλλα	12.00€

GREEK YOGURTS

Yogurt with tahini, walnuts, honey & biscuit
Yoghurt with fruits, honey & cinnamon

ΠΑΓΩΤΑ

Σπέσιαλ Λίθος (βανίλια, σοκολάτα, φράουλες, φιστίκια & ξηροί καρποί)	14.00€
Καλοκαιρινό (μάνγκο, φιστίκι, κρέμα γάλακτος & φρέσκα φρούτα)	10.00€
Μπανάνα σπλιτ (βανίλια σοκολάτα, φράουλες, φρέσκια μπανάνα, κεράσια & σιρόπι σοκολάτας)	12.00€

ICE-CREAMS

Special Lithos (vanilla, chocolate, strawberries, pistachio & nuts)
Summer (mango, pistachio, cream & fresh fruits)
Banana split (vanilla chocolate, strawberries a fresh banana, cherries & chocolate syrup)

ΚΑΦΕΣ

Μονός Εσπρέσο	3.00€
Διπλός Εσπρέσο	4.00€
Καπουτσίνο	5.00€
Καπουτσίνο Λάτε	6.00€
Αμερικάνο	5.00€
Φρέντο Εσπρέσο	6.00€
Φρέντο καπουτσίνο	6.00€
Παγωμένος καφές με αφρό Nescafe	5.00€
Μονός Ελληνικός Καφές	3.00€
Διπλός Ελληνικός Καφές	4.00€
Νερό 1lt	3.00€
Νερό 500ml	2.00€
Νερό ανθρακούχο 750ml	7.00€
Νερό ανθρακούχο 330ml	5.00€

COFFEES

Single espresso
Double espresso
Cappuccino
Cappuccino latte
Americano
Freddo espresso
Freddo cappuccino
Foam-covered iced coffee
Nescafe
Greek coffee single
Greek coffee double
Water 1lt
Water 500ml
Sparkling water 750ml
Sparkling water 330ml







lithossantorini.com
lithos.santorini2026@gmail.com
+30 2286 024421
Agiou Mina Caldera
Fira Santorini 847 00 Greece

