



The Sustainability Journey



HIDE & SEEK

BAR RESTAURANT

Hide & Seek – The Sustainability Journey

Μια από τις μεγαλύτερες bartending τάσεις στον κόσμο σήμερα είναι η «Αειφορία». Το Hide & Seek αγκαλιάζει θερμά την ιδέα όχι απλά ως τάση, αλλά ως Ανάγκη.

Στο Hide & Seek πιστεύουμε ότι δεν αρκεί μόνο να απαλλαγούμε από τα πλαστικά καλαμάκια. Ακολουθούμε το δύσκολο μονοπάτι της μείωσης του συνολικού αποτυπώματος άνθρακα, χωρίς όμως να κάνουμε συμβιβασμούς στη Γεύση.

Η Φιλοσοφία μας

Ό,τι κάνουμε έχει αντίκτυπο στον πλανήτη και η Αειφορία είναι το μέλλον.

Οι Τρόποι μας

- Χρησιμοποιούμε εποχιακά, τοπικά προϊόντα όπου είναι δυνατόν.
- Μειώνουμε την κατανάλωση πάγου.
- Ανακυκλώνουμε τα υπολείμματα φαγητού από την κουζίνα μας, καθώς και τα συστατικά που χρησιμοποιούνται κατά την προετοιμασία των κοκτέιλ.
- Δίνουμε μια «δεύτερη ευκαιρία» στους χυμούς από κονσέρβες, αναψυκτικά και κρασιά.
- Εκπαιδευόμαστε πάνω σε όλους τους τρόπους με τους οποίους ότι περισσεύει μπορεί να μετατραπεί σε δημιουργικό cocktail.
- Αξιοποιούμε τα υλικά μας με ήθος.
- Ερευνούμε και πειραματιζόμαστε διαρκώς με ανοιχτό πνεύμα.
- Επικεντρωνόμαστε στην εξοικονόμηση ενέργειας και στην ελαχιστοποίηση της ρύπανσης.

Το Hide & Seek κάνει ένα μεγάλο, γευστικό, βιώσιμο βήμα προς την Αειφορία.

Έλα μαζί μας!



SIGNATURE COCKTAILS



PORN STAR MARTINI TRIBUTE

42 Below Vodka,
Wine Cordial with Passion Fruit,
Vanilla & Lime

10€

AEGEAN'S AROMA

Star Of Bombay Cooked
with Rosemary & Thyme, Mastiha,
White Blend Vermouth, Bitter Bianco,
Pickled Caper

11€



THE MINT JULEP

Dewar's 8y Caribbean Smooth,
Crystal Clear Sweet & Sour Mix,
Mint Yogurt Foam

11€





TOKURITA

Patron Reposado,
Spice & Spicy Syrup,
Asian Citrus

12€

INVISIBLE ZOMBIE

Bacardi Cooked with Pineapple,
Pink Grapefruit, Lime, Spices,
Refined Falernum, Overproof Rum,
Grenadine Reduction, Bubbles

13€



HOUSE GIN & TONIC

Chamomile & Citrus infused
Star of Bombay
& Homemade Tonic

10€



UMAMI PALOMA

Patron Silver,
Mezcal, Burned Pink Grapefruit,
Beetroot & Tomato Soda

11€

BACO FASHIONED

Dewar's Illegal Smooth,
Leftovers from Banana & Espresso,
Sherry PX

12€



C /C /C SOUR

Bombay Gin, Caribbean Chili Texture,
Cucumber & Coriander

11€



REFINED COLADA

Bacardi Carta Blanca Fat Washed Coconut,
Leftovers From Our Invisible Zombie,
Strawberries

12€

A&B SOUR

Star Of Bombay
Cooked with Blueberries,
Ginger & Green Apple Cordial,
Citrus, Vegan Protein

11€



~ No | o ~

No: 0% ABV



COFFEE AMERICANO

Martini Vibrante Infused
Cold Brew leftovers, Plain Soda

8€



NO MULE

Seedlip Groove 42, Citrus,
Three Cents Ginger Beer

8€



GRODINO

The Italian Non-Alcoholic Bitter

7€

Lo: 10% ABV



H&S GARIBALDI

Martini Bitter, Citrus, Vegan Protein,
Orangeade

9€



FLOREALE SPRITZ

Martini Floreale, St-Germain Elderflower,
Three Cents Aegean Tonic

9€

HANDCRAFT: CHRISTOTHANOPOULOS LYKOURGOS

FOR MORE INFORMATIONS ASK THE BAR TEAM:
KONSTANTINOS BRIOLAS, KONSTANTINOS PALAKIS, GEORGE TROUSAS,
PANAGIOTIS BOURBOULIS

General Manager: Effie Kostaki



Kifissias Av. 254, Halandri
T: 210 6776 747
www.hideandseek.gr

