

THE BAR IN FRONT OF THE BAR



**VIVA
MEXICO**



A RINGSIDE SEAT AT EVERY FIGHT

BOXING NEW

World's Premier Fight Magazine

Vol. 21 No. 22 \$24 Year PRICE GUARANTEE

CLAY STILL CHA

CLAY STILL CHA

MEKTÖL

THE COPY
CREAM

**WE SERVE
HUMANS
TOO**

Το 2021 γεννήθηκε το The Bar In Front Of The Bar, ένα street bar με fine-drinking προσέγγιση και zero-waste φιλοσοφία. Το μενού αλλάζει καθημερινά, ενώ μέσα από συνεργασίες με φάρμες και τοπικούς παραγωγούς προσφέρει τις δικές του παραλλαγές στα κλασικά αγαπημένα κοκτέιλ.

Μέσα βρίσκεται ένα κρυμμένο bar, εμπνευσμένο από τον αγώνα μποξ “Rumble in the Jungle” και καθώς μπαίνεις, μεταφέρεσαι αυτόματα σε μία ζούγκλα στο κέντρο της Αθήνας. Εκεί συναντάς μια χαρακτηριστική διακόσμηση και ένα μενού που αλλάζει μια φορά το χρόνο, το οποίο συνδυάζει προηγμένες τεχνικές. Τα ποτά, τα ποτήρια και ο πάγος που χρησιμοποιούνται αποθηκεύονται σε καταψύκτες στους -22°C. Τα υλικά των κοκτέιλ προέρχονται από το εργαστήριο μας, όπου η βιωσιμότητα αποτελεί κλειδί, ενισχύοντας την επανάχρηση και την ανακύκλωση. Στηρίζουμε μικρές, τοπικές επιχειρήσεις και τη συνεργατική οικονομία, στοχεύοντας να γίνουμε όσο το δυνατόν πιο βιώσιμοι γίνεται, όχι μόνο για τον κλάδο της εστίασης, αλλά και για την ίδια την κοινωνία.

THE BAR IN FRONT OF THE BAR

In 2021, The Bar In Front Of The Bar was born, a street bar with a fine-drinking approach and a zero-waste philosophy. Collaborating with farms and local producers, the menu changes daily, offering classic twists. Behind it lies another hidden bar inspired by the boxing match “Rumble in the Jungle.” As you walk in, you’re transported to a hidden jungle in the center of Athens, featuring a distinct design and a menu that changes annually, incorporating elevated techniques. Every spirit, glassware, and ice comes from freezers set at -22°C. Ingredients are carefully sourced from our lab, where sustainability is key, promoting reuse and recycling. We support small local businesses and encourage a collaborative economy, striving to be as sustainable as possible, not only for the hospitality industry but also for society.

TANQUERAY TZIN ΓΛΥΚΟ ΒΕΡΜΟΥΤ FUSSETTI BITTER ΔΥΟΣΜΟΣ ΚΑΦΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

12€

SAN MICHELE

TANQUERAY GIN SWEET VERMOUTH FUSSETTI BITTER MINT COFFEE CHOCOLATE



Η ταινία “Ο Σαν Μικελε είχε έναν πετεινό” είναι διασκευή του μυθιστορήματος του Λέοντος Τολστόι, “Το Θείο και το Ανθρώπινο”. Ο ήρωας της ταινίας, ο Χούλιο Μανιέρι, ήταν ηγέτης μιας ομάδας αναρχικών που φυλακίστηκε για τα πιστεύω του. Όταν αποφυλακίστηκε, αντιλήφθηκε ότι ο κόσμος είχε αλλάξει και ότι οι προσδοκίες του δεν αντιστοιχούσαν στην πραγματικότητα. Στο κοκτέιλ αυτό συνδυάσαμε τζιν, γλυκό βερμούτ και πικρό με καφέ, μέντα και σοκολάτα, δημιουργώντας μια διαφορετική και μοναδική εκδοχή ενός κλασικού Negroni.

St. Michael had a rooster” movie is the adaptation of Leo Tolstoy’s novel “The Devine and the Human”. Julio Manieri the hero of the movie was the leader at a team of anarchists that got imprisoned for his beliefs.

When he got released he perceived that the world has changed and the expectations didn’t meet the truth. In this cocktail we combined gin, sweet vermouth and bitter with coffee, mint and chocolate, creating a different and unique version of a classic Negroni.



AXIA ΜΑΣΤΙΧΑ PERRIER ΠΕΡΓΑΜΟΝΤΟ ΧΑΜΟΜΗΛΙ ΦΥΛΛΑ ΣΥΚΙΑΣ

KARAVAN

AXIA MASTIHA PERRIER BERGAMOT CHAMOMILE FIG LEAVES



Η Αθήνα μας, η αγαπημένη πόλη, που εδώ όλα είναι «πολύ». Εδώ ξεκίνησε και η σχέση μας με τα Κάραβαν, ένα ελληνικό brand ρούχων με τον πιο Αθηναϊκό αέρα.

Η Αθήνα έχει απ' όλα.

Έχει τέχνη, έχει ιστορία, ωραίους ανθρώπους και πολύ ζεστή φιλοξενία. Πήραμε φύλλα συκής (ένα δέντρο που συναντούσες κατά κόρον, από την αρχαία ακόμα Αθήνα και τα οποία προμηθευόμαστε στην εποχή τους από φάρμα με την οποία συνεργαζόμαστε), περγαμόντο για τον elegant

και αρωματικό χαρακτήρα (μιας και το χρησιμοποιούν οι περισσότερες εταιρείες αρωμάτων), χαμομήλι, απόσταγμα μαστίχας Axia και απογемίσαμε με ανθρακούχο νερό perrier.

Εμπνευσμένοι απ' την πόλη μας και συνδυάζοντας το μοναδικό χαρακτήρα της KARAVAN, η οποία δημιουργεί τα ρούχα μας, "κατασκευάσαμε" αυτό το φινό δροσερό highball με Αθηναϊκό αέρα.

Μέρος των εσόδων διατίθεται στα τμήματα ΑμεΑ του Παναθηναϊκού Α.Ο.

12€

Our beloved Athens, the city where everything is "too much." Here is where our relationship with Karavan began, a Greek clothing brand with the most Athenian vibe. Athens has it all.

It has art, history, beautiful people, and a lot of warm hospitality. We took fig leaves, a tree that has its roots in ancient Athens, which we source in season from a farm we collaborate with. We added bergamot for its elegant and aromatic character (as it is used by most perfume companies), chamomile, Axia Mastiha distillate, and filled it up with Perrier sparkling water. Inspired by our city and combining the unique character of KARAVAN, who creates our clothes, we "crafted" this fine, refreshing highball with an Athenian breeze.

A part of income goes to Panathinaikos' department for people with disabilities.



MARTINI
BITTER

MARTINI ΒΕΡΜΟΥΤ
RUBINO

ΠΡΑΣΙΝΗ
ΠΙΠΕΡΙΑ

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΚΙΜΧΙ
ΠΑΠΑΓΙΑ

TALKINGHEADS

MARTINI
BITTER

MARTINI RUBINO
VERMOUTH

GREEN BELL
PEPPER

KIMCHI DISTILLATE
PAPAYA



10



Αποτέλεσμα μιας
εγκεφαλικής συνέργειας
ανάμεσα σε δύο ανθρώπους
αποτελεί το Talking Heads.

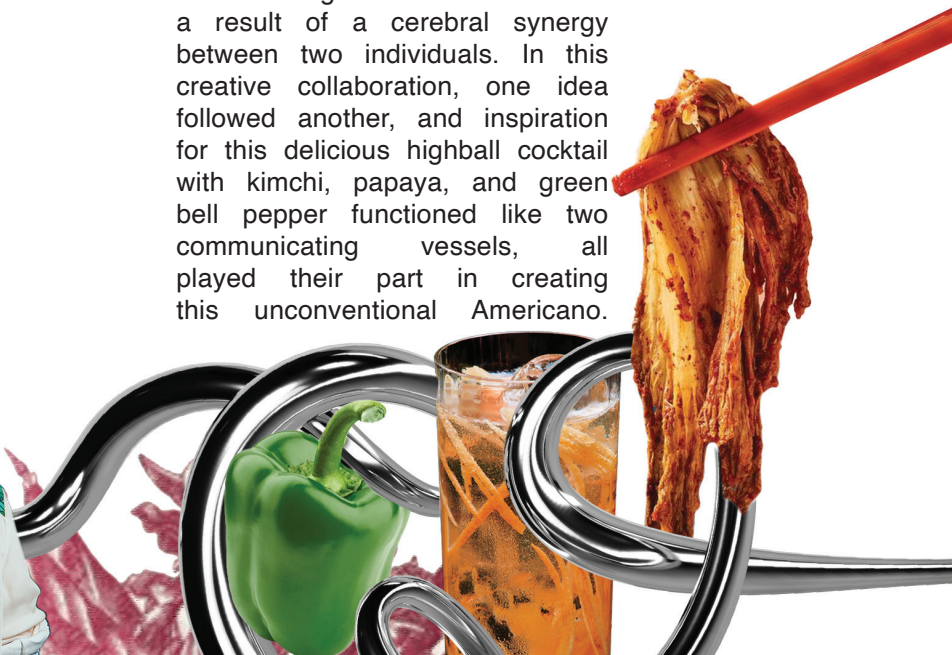
12€

TALKING HEADS

Σε αυτήν τη δημιουργική
συνεργασία η μια ιδέα πήρε θέση
μετά την άλλη και η έμπνευση για
αυτό το νόστιμο highball κοκτέιλ
με το kimchi, την παπάγια και την
πράσινη πιπερία λειτούργησαν
σαν δύο συγκοινωνούντα
δοχεία στη δημιουργία αυτού
του ανατρεπτικού Americano.

TALKING HEADS

The Talking Heads cocktail is
a result of a cerebral synergy
between two individuals. In this
creative collaboration, one idea
followed another, and inspiration
for this delicious highball cocktail
with kimchi, papaya, and green
bell pepper functioned like two
communicating vessels, all
played their part in creating
this unconventional Americano.



11

LOST EXPLORER ΜΕΣΚΑΛ ΖΥΜΩΣΗ ΑΝΑΝΑ DIJON ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ ΜΑΥΡΟ ΣΚΟΡΔΟ

THE YELLOW HOUSE

LOST EXPLORER MEZCAL LACTO PINEAPPLE DIJON BLACK GARLIC



12

Το κοκτέιλ Yellow House, εμπνευσμένο από το κίτρινο σπίτι του Βαν Γκογκ στην Αρλ — σύμβολο του καλλιτεχνικού του οράματος αλλά και της εύθραυστης ψυχής του — φέρνει το ίδιο έντονο βάθος και αντιθέσεις. Το καπνιστό mezcal αποτυπώνει την ένταση του Βαν Γκογκ, η lacto ζύμωση του ανανά και η μουστάρδα Dijon προσθέτουν ζωηρές νότες σαν την αναζήτησή του για έμπνευση ενώ το μαύρο σκόρδο δίνει μια σκούρα, γήινη διάσταση, τιμώντας το πάθος και την πολυπλοκότητά του.



The Yellow House cocktail, inspired by Van Gogh's yellow house in Arles—a symbol of his artistic vision and fragile soul—brings the same intense depth and contrasts.

The smoky mezcal reflects Van Gogh's intensity, while the lacto-fermented pineapple and Dijon mustard add vibrant notes, echoing his quest for inspiration. Black garlic adds a dark, earthy dimension, honoring his passion and complexity.

13€

13

KETEL ONE BOTKA ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ ΓΙΑΣΕΜΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

HER SCENT

KETEL ONE VODKA ROSE JASMINE CITRUS

12€



Πώς μυρίζει η κομψή κυρία που κάθεται στην πρώτη σειρά ή πώς νομίζουμε ότι μυρίζει! Μια γουλιιά αρκεί για να γευτείς το εξαιρετικό άρωμα που την κατακλύζει.

Μοναδικό, δελεαστικό, σαγηνευτικό, ιδιαίτερο. Βότκα Ketel One, τριαντάφυλλο, γιασεμί, περγαμόντο, εσπεριδοειδή. Το κοκτέιλ αυτό είναι διάφανο και σερβίρεται μόνο με ένα ροδοπέταλο, κομψό και σέξυ.

HER SCENT
HER SCENT
HER SCENT
HER SCENT
HER SCENT

How does the elegant lady sitting in the front row smell, or how do we imagine she smells! A whiff is enough to taste the exceptional aroma that envelops her. Unique, enticing, seductive, distinctive. Ketel One Vodka, rose, jasmine, bergamot, citrus. This cocktail is transparent and served only with a rose petal, elegant and sexy.



FORDS TZIN ΞΗΡΟ ΒΕΡΜΟΥΤ ΚΑΠΠΑΡΗ ΚΑΨΑΛΙΣΜΕΝΗ ΤΟΜΑΤΑ ΡΙΓΑΝΗ

SALENTINE

FORDS GIN DRY VERMOUTH CAPER CUCUMBER WATER GRILLED TOMATO OREGANO

12€



16

Οι Σαλεντίνοι ήταν Έλληνες που μετανάστευσαν στην Ιταλία, ιδιαίτερα στην περιοχή της Απουλίας, όπου διατήρησαν τις πλούσιες παραδόσεις και την πολιτιστική τους κληρονομιά. Το κοκτέιλ Salentine αντανakλά αυτή την κληρονομιά, συνδυάζοντας τζιν και ξηρό βερμούτ με κάππαρη, που φέρνει τη γεύση της παράκτιας πατρίδας τους.

Η προσθήκη καψαλισμένων ντοματίνιων και ρίγανης αποτίνει φόρο τιμής στις παραδοσιακές σαλεντίνικες γεύσεις, ενώ το νερό από αγγούρι προσθέτει μια δροσερή νότα, θυμίζοντας τα ζωντανά προϊόντα της περιοχής. Κάθε γουλιά από αυτό το κοκτέιλ αφηγείται μια ιστορία πολιτισμικής σύνθεσης και της διαχρονικής κληρονομιάς των Σαλεντίνων.

The Salentines were Greeks who migrated to Italy, particularly to the Apulia region, where they preserved their rich traditions and cultural heritage. The Salentine cocktail reflects this heritage by combining gin and dry vermouth—spirits that symbolize the Mediterranean spirit—with capers, which echo the coastal flavors of their homeland. The addition of charred cherry tomatoes and oregano pays homage to traditional Salentine dishes, while cucumber water adds a refreshing twist, reminiscent of the vibrant produce found in the region. Each sip of this cocktail tells a story of cultural fusion and the enduring legacy of the Salentines.

17



**DON JULIO
TEKIAA**

**ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΜΟΡΙΤΑ
& ΧΑΛΑΠΕΝΙΟΣ**

ΚΟΛΙΑΝΔΡΟΣ

ΑΛΑΤΙ
ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ

TACO MARGARITA

**DON JULIO
TEQUILA**

MORITA & JALAPEÑOS PEPPERS

CORIANDER

**CORN
SALT**



Η αλήθεια είναι πάντα κάπου στη μέση. Αισθάνεσαι την πιο νόστιμη μαργαρίτα ή το πιο λαχταριστό παραδοσιακό taco; Δεν θα μάθουμε ποτέ. Αλλά αν σκέφτεσαι πως θα ήταν να βρίσκεσαι τώρα στο Μεξικό, αυτό το κοκτέιλ είναι για σένα! Η πλούσια γεύση της τεκίλα και η διακριτική

κάψα της πιπεριάς χαλαπένιο μαζί με την πιπεριά μορίτα, το αλάτι καλαμποκιού που παίζει τον ρόλο του taco shell και το νερό ντομάτας, δημιουργούν ένα συνδυασμό που ούτε καν φανταζόσουν. Έτσι και εμείς χώρεσαμε μια ολοκληρωμένη μεξικάνικη εμπειρία στο ποτήρι.

12€

VIVA LA

The truth is always somewhere in the middle. Do you crave the most delicious margarita, or perhaps the most mouthwatering traditional taco? We may never know. But if you find yourself envisioning Mexico right now, then this cocktail is for you! With the rich flavor of tequila and the subtle kick of jalapeño, combined with Morita peppers and corn salt reminiscent of a taco shell, and finished with tomato water, we've created a combination you couldn't even imagine. Just like that, we've packed a complete Mexican experience into a glass.

MEXICO!



TANQUERAY TZIN AGGOURI ΔΥΟΣΜΟ SHISO ΠΡΑΣΙΝΟ ΜΗΛΟ ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ

RASHOMON EFFECT

TANQUERAY GIN CUCUMBER PEPPERMINT SHISO GREEN APPLE BASIL

12€



The Rashomon effect refers to an instance when the same event is described in significantly different ways by different people who were involved. This fresh cocktail with peppermint, cucumber and shiso gets served alongside with a green apple and basil sorbet. You can eat this sorbet separately from the drink or you can mix it inside also, there are different points of view.

20

Το Rashomon effect περιγράφει πώς διαφορετικοί άνθρωποι αντιλαμβάνονται το ίδιο γεγονός με εντελώς διαφορετικούς τρόπους, λόγω της υποκειμενικής τους οπτικής.

Το κοκτέιλ Rashomon, που θυμίζει gin tonic, ξεδιπλώνει μια σύνθετη γευστική εμπειρία: βασιλικό, αγγούρι, πράσινο μήλο και shiso δίνουν διαφορετικότητα δημιουργώντας μια “αλήθεια” στη γεύση που αλλάζει με κάθε γουλιά.

21



FORDS
TZIN

KETEL ONE
BOTKA

SKINOS
ΜΑΣΤΙΧΑ

ΕΛΙΑ
ΣΑΛΑΜΙ

ΚΡΑΣΙ

K A F E N E I O

FORDS
GIN

KETEL ONE
VODKA

SKINOS
MASTIHA

OLIVE
SALAMI

WINE

12€

K A F E N E I O



Kafeneio is back, bringing with it an experience, a mental state, an emotion, or even a scent. It's the aroma of a traditional Kafeneio that envelops you from the moment you step inside. The traditional flavors and scents are deeply ingrained in our minds, defining who we are, and we take pride in them. Our signature drink features gin and vodka, Greek olives, air-dried salami, fortified wine and a touch of Greek mastic—a combination of ingredients you're sure to find in your favorite Kafeneio!

Το καφενείο επιστρέφει. Μαζί επιστρέφει μια εμπειρία, μια ψυχική κατάσταση, ένα συναίσθημα ή ακόμα και μία μυρωδιά. Η μυρωδιά ενός παραδοσιακού καφενείου, η οποία σε κατακλύζει από την στιγμή που θα εισέλθεις σε αυτό. Οι παραδοσιακές γεύσεις και οσμές είναι “αποθηκευμένες”

βαθιά στο μυαλό μας και είναι αυτές που μας συνιστούν και είμαστε περήφανοι γι' αυτές. Ήταν πάντοτε το τζιν, με βότκα, ελληνική ελιά, σαλάμι αέρος, ενισχυμένο κρασί και μια ιδέα από ελληνική μαστίχα, συστατικά που σίγουρα θα βρεις στο αγαπημένο σου καφενείο!

K A F E N E I O



JACK DANIEL'S
ΟΥΙΣΚΙ

FERNET
BRANCA

ΣΑΛΤΣΑ
ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

ΜΩΒ ΠΑΤΑΤΑ
ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ

COLA

12€

LIBEROSIS

JACK DANIEL'S
WHISKEY

FERNET
BRANCA

BBQ
SAUCE

PURPLE POTATO
CORN



24

Η Liberosis είναι η επιθυμία να αποδεσμευτείς από τις υποχρεώσεις και το άγχος της καθημερινότητας, αναζητώντας ελευθερία και αυθορμητισμό. Το κοκτέιλ Liberosis συνδυάζει whisky, Fernet Branca, BBQ sauce, μωβ πατάτα, καλαμπόκι και cola, προσφέροντας μια γευστική περιπέτεια που εξελίσσεται με κάθε γουλιά, εκφράζοντας την ανάγκη για απελευθέρωση και ανατροπή — θυμίζοντας τα παιδικά ξέγνοιαστα χρόνια, όταν κάθε στιγμή ήταν γεμάτη ανακαλύψεις και ευχάριστες εκπλήξεις, προσκαλώντας τον αποδέκτη να επανασυνδεθεί με την αυθεντική γεύση της ζωής χωρίς περιορισμούς.

In the modern society the adulthood contains a lot of pressure and hard times. The desire to return to our carefree era when we were children with no responsibilities gets portrayed in this cocktail.

The combination of the Whisky and Fernet branca depict the adulthood part contrary to the nostalgic part with the corn, purple potato and Cola that remind us a carefree day at the Cinema.

25



STREETS
ARE
THE NEW
FAMILY

ALI BOMAYE

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY PORCINI MISO BERRIES LACTOSE

12€

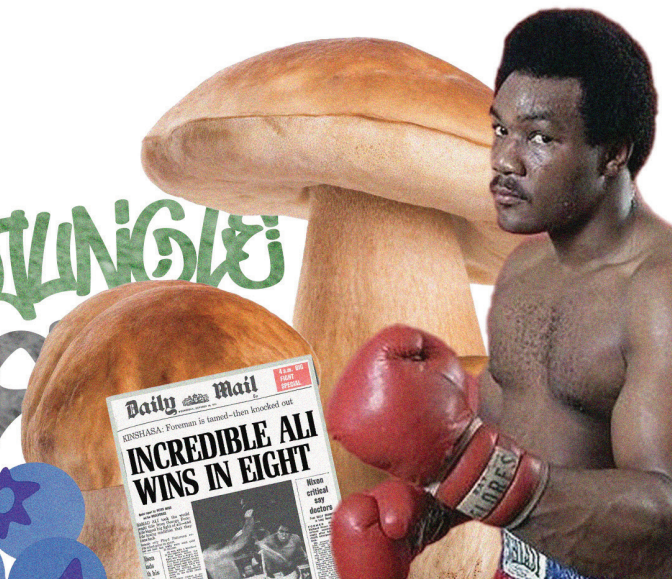
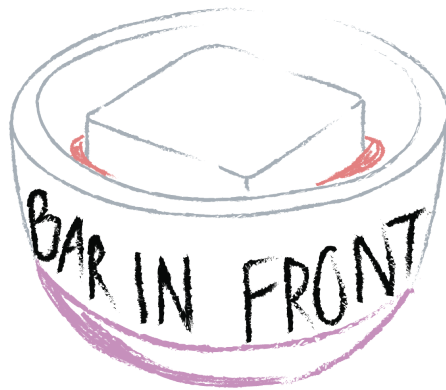
“Ali Bomaye”, φώναζαν στον θρύλο της πυγμαχίας Muhammad Ali, στον “Rumble in the Jungle” αγώνα εναντίον του, έως τότε ανίκητου, George Foreman. Σημαίνει “Αλι, σκότωσέ τον”.

Η δύναμη της γροθιάς του και η δίψα του για τη νική μας οδήγησαν στο να δημιουργήσαμε ένα knock-out punch, μόνο για θρύλους.

Έτσι όπως πρέπει να μπαίνουν οι θρύλοι σε έναν αγώνα, έτσι θα απολαμβάνουν και το “ανίκητο” αυτό κοκτέιλ. Ο συνδυασμός Johnnie Walker, ελληνικών πορτσίνι & μούρων, μίσο και ελάχιστης λακτόζης θα δώσει την αίσθηση ενός νικητή.

“Ali Bomaye,” they shouted to the legend of boxing Muhammad Ali, in the “Rumble in the Jungle” match against the, until then undefeated, George Foreman. It means “Ali, kill him.”

The power of his punch and his thirst for victory led us to create a knock-out punch, only for legends. Just as legends should enter a match, they should also enjoy this “undefeated” cocktail. The combination of Johnnie Walker, Greek porcini, berries, miso, and a small proportion of lactose will give someone the feeling of a winner.



12€

LAS COLORADAS

CITRUS



H Las Coloradas είναι από τις μοναδικές Ροζ Λίμνες στη χερσόνησο Γιουκατάν του Μεξικού, όπου η έντονη ροζ απόχρωση οφείλεται στο αλάτι και σε μικροοργανισμούς, όπως φύκια και πλαγκτόν. Αυτή η παραλλαγή της κλασικής Paloma συνδυάζει τεκίλα με terache από dragon fruit, το οποίο δίνει στο κοκτέιλ την ίδια ζωντανή ροζ απόχρωση, ενώ το πιπέρι sechuan προσθέτει μια πιπεράτη, ενδιαφέρουσα νότα που ξυπνά τις αισθήσεις. Τα εσπεριδοειδή ισορροπούν τις γεύσεις, αποτυπώνοντας τη δροσιά και την εξωτική ομορφιά των Las Coloradas σε κάθε γουλιά.

Las Coloradas is one of the unique Pink Lakes located on the Yucatán Peninsula in Mexico, where the intense pink hue is due to salt and microorganisms, such as algae and plankton. This variation of the classic Paloma combines tequila with dragon fruit tepache, which imparts the same vibrant pink color to the cocktail.

The addition of Sichuan pepper adds a peppery, intriguing note that awakens the senses. The citrus elements balance the flavors, capturing the freshness and exotic beauty of Las Coloradas in every sip.



ROCKS 'N' GRAPES ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

12€

C.R.E.A.M

ROCKS 'N' GRAPES ΤΣΙΠΟΥΡΟ GREEK HERBS WHITE CHOCOLATE



C.R.E.A.M., or “Cash Rules Everything Around Me,” as Wu-Tang Clan said. Similarly, we created this cocktail adding our own unique twist. The contrast combines and brings together something underground and something more mainstream, like the Wu-Tang Clan.

The upper part is warm, sweet, and full-bodied for the mouth, while the lower part is cold, sour, and crispy. The cold part features Rocks 'N' Grapes Tsipouro, in which our team is amongst the creators, Chios mastic, and herbs, while the warm part has white chocolate with coconut milk, lemon, and hints of tonka bean.

A part of the income goes to the urban, non-profit organization “METRON ARISTON - making responsibility a trend”.

C.R.E.A.M. ή αλλιώς “Cash Rules Everything Around Me”, όπως είπαν οι Wu-Tang Clan. Έτσι και εμείς δημιουργήσαμε το κοκτέιλ αυτό μ’ ένα δικό μας twist. Οι αντιθέσεις του συνδυάζουν και φέρνουν κοντά κάτι underground και κάτι πιο mainstream, όπως οι Wu-Tang Clan. Το πάνω ζεστό, γλυκό και γεμάτο για το στόμα και το

κάτω κρύο, όξινο και τραγανό. Το κρύο κομμάτι έχει τσίπουρο Rock 'N' Grapes, δημιουργοί του οποίου είναι και η ομάδα μας, μαστίχα Χίου και βότανα, ενώ το ζεστό έχει λευκή σοκολάτα με γάλα καρύδας, λεμόνι και νότες από τόνκα.

Μέρος των εσόδων διατίθεται στον αστικό, μη κερδοσκοπικό οργανισμό “METRON ARISTON - making responsibility a trend”



BULLEIT BOURBON ΤΡΟΥΦΑ ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΗ ΠΡΑΣΙΝΟ ΑΡΜΠΑΡΟΡΙΖΑ
ΟΥΙΣΚΙ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΜΗΛΟ

HANKER SORE

BULLEIT BOURBON TRUFFLE SALTED GREEN APPLE APPLE
WHISKEY CARMEL APPLE GERANIUM

13€



When you find something really attractive, the desire might transform to obsession and that can be harmful sometimes. In this Old-Fashioned style drink the combination of the salted caramel and green apple makes this cocktail appetizing and easy-going but with the Truffled Whisky this cocktail turns upside down

Όταν βρίσκεις κάτι πραγματικά ελκυστικό, η επιθυμία μπορεί να μετατραπεί σε εμμονή, κάτι που μερικές φορές μπορεί να είναι επιβλαβές. Σε αυτό το κοκτέιλ τύπου Old-Fashioned, ο συνδυασμός αλμυρής καραμέλας και πράσινου μήλου το κάνει ελκυστικό και εύκολο, αλλά με το ουίσκι τρούφας, το κοκτέιλ παίρνει μια απροσδόκητη τροπή.

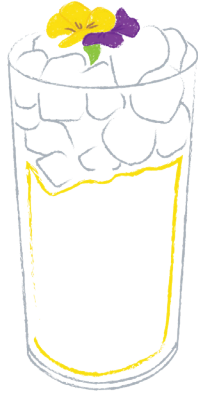


HENNESSY BACARDI AMARO MONTENEGRO ΜΠΑΝΑΝΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ
KONIAK QUARTO RUM LIKER KARYDA KVASS ΓΑΛΑΚΤΟΣ

12€

MEKTOUB

HENNESSY BACARDI AMARO MONTENEGRO BANANA
COGNAC QUARTO RUM LIQUEUR COCONUT KVASS DULCE
DE LECHE



“MEKTOUB”

means what is written, destiny. The truth is, you can't avoid destiny, as Vlospa has already said.

The tropical Banana Colada that made history at our outdoor bar had a different destiny, after all. We changed it, tampered with it, fixed it, and messed it up, over and over again. Because that's life. You chase your destiny, but in the end, it will catch up with you no matter what you do.

Perhaps it's the Banana Kvass, the Dulce de leche, the Hennessy Cognac, maybe even the coconut cream, the Eminent rum, and the Amaro Montenegro liqueur.

Just like this cocktail, so is Mektoub. Inevitable.

36

Mektoub σημαίνει αυτό που είναι γραφτό, το πεπρωμένο.

Η αλήθεια είναι ότι δεν μπορείς να αποφύγεις το πεπρωμένο. Τα 'χει πει και ο Vlospa βέβαια.

Το τροπικό, μπανάνα Colada που άφησε ιστορία στο έξω μπαρ είχε ένα διαφορετικό πεπρωμένο τελικά. Το αλλάξαμε, το πειράξαμε, το φτιάξαμε, το χαλάσαμε ξανά, και όλα πάλι από την αρχή.

Γιατί έτσι είναι η ζωή. Κυνηγάς το πεπρωμένο σου, αλλά ό,τι και να κάνεις, αυτό θα έρθει.

Ίσως φταίει το μπανάνα Kvass, η καραμέλα γάλακτος, το κονιάκ Hennessy, ίσως και η κρέμα καρύδας, το ρούμι Eminente και το λικέρ Amaro Montenegro. Έτσι όπως και αυτό το κοκτέιλ, έτσι είναι και το Mektoub.

Αναπόφευκτο.

37



AFTERDINNER

BULLEIT BOURBON CAOL ILA WHISKY CIGAR DISTILLATE ICE CREAM



38 Παγωτό. Μια τόσο αγνή απόλαυση. Άλλοτε γλυκό, άλλοτε αλμυρό.

Συνδυάζονται 3 πράγματα που κάνουμε μετά το φαγητό: Πούρο, παγωτό, ούισκι.

Μια μέρα ένας ζαχαροπλάστης κλείστηκε στο εργαστήριο του και υποσχέθηκε ότι δεν θα βγει από εκεί μέχρι να πετύχει την πιο διαφορετική γεύση που συνέθεσε ποτέ του. Κι έτσι κι έγινε. Τέλος τα συνηθισμένα. Δοκίμαζε ό,τι συστατικό του ερχόταν στο μυαλό μέχρι που δημιούργησε από το τίποτα, το κάτι: ένα παγωτό με

γεύση πούρο. Κανείς δε μπορούσε να προβλέψει τη συνέχεια. Εντάξει, ίσως εμείς. Μπροστά στα μάτια μας αποκαλύφθηκε ο ιδανικός συνδυασμός, που θα ολοκλήρωνε ένα δείπνο με τον πιο ανορθόδοξο τρόπο. Το μόνο που του έλειπε ήταν ένα κλασικό «γεμάτο σώμα» ούισκι και η γαρνιτούρα, η οποία αποτελείται από κεράσια μαζεμένα στην εποχή τους και συντηρημένα με ούισκι και μυρωδικά. Έτσι δημιουργήθηκε το After Dinner, η ένοχη απόλαυση μετά το δείπνο.

Ice cream. Such a pure delight. Sometimes sweet, sometimes savory.

Three things we do after dinner are combined: cigar, ice cream, whisky.

One day, a pastry chef locked himself in his workshop and vowed not to leave until he created the most unique flavor he had ever concocted. And so it happened. No more ordinary flavors. He experimented with every ingredient that came to his mind until he created something out of nothing: ice cream with a tobacco flavor. No one could predict what would happen next. Well, maybe we could. Before our eyes, the perfect combination was revealed, completing a dinner in the most unorthodox way. The only thing missing was a classic “full-bodied” whisky and the garnish, which consists of cherries picked in season and preserved with whisky and spices. Thus, the After Dinner was created, the guilty pleasure after the meal.



BACARDI
QUATRO RUMI

ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

ΜΠΑΝΑΝΑ
ΤΕΡΑΧΕ

ΚΑΡΑΜΕΛΑ
ΜΠΙΣΚΟΤΟ

ΛΑΚΤΟΖΗ

LEY

BACARDI
QUATRO RUM

PARMESAN

BANANA
TERACHE

CARAMEL
BISCUIT

LACTOSE

LINES

12€



Οι γραμμές Ley, όπως οι μυστικές διαδρομές μεταξύ αρχαίων μοναστηριών και μνημείων, φέρουν μια ενέργεια που ρέει αρμονικά, όπως τα συστατικά ενός εκλεκτού κοκτέιλ. Όταν το ρούμι ενώνεται με την ένταση της παρμεζάνας, την εξωτική γλυκύτητα της μπανάνας τεραχέ, την πλούσια καραμέλα και την τραγανή αίσθηση του μπισκότου, δημιουργείται ένα αποτέλεσμα γεμάτο χαρακτήρα και βάθος — όπως η ενέργεια που συνδέει τους ιερούς τόπους σε μια αόρατη, πνευματική αρμονία.

Ley lines, like the hidden pathways connecting ancient monasteries and monuments, carry an energy that flows harmoniously, much like the ingredients in a fine cocktail. When rum combines with the boldness of parmesan, the exotic sweetness of banana tepache, the rich caramel, and the crunch of biscuit, it creates a result full of character and depth—just like the energy that connects sacred places in an invisible, spiritual harmony.



BACARDI QUARTO ΡΟΥΜΙ ΚΑΦΕΣ ΦΛΟΥΔΕΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΧΑΡΟΥΠΙ

ROPE-A-DOPE

BACARDI QUARTO RUM COFFEE ORANGE PEELS CAROB



Το όνομα σχετίζεται με την πιο διάσημη κίνηση που έκανε ο Muhammad Ali στον αγώνα «Rumble in the Jungle». Ουσιαστικά ήταν μια κίνηση κατά την οποία απορροφούσε τη δύναμη των χτυπημάτων του Foreman. Τροφοδοτούμαστε από τους γύρω μας, δυναμώνουμε και γινόμαστε σοφότεροι. Εκμεταλλευόμαστε το καθετί, όπως και τα περισσότερα υλικά στο μπαρ μας. Τους δίνουμε ξανά μορφή κι υπόσταση.

12€

Ρούμι Matusalem 10 ετών, ο καφές που περίσσεψε μετά την εκχύλιση του εσπρέσο και οι φλούδες από πορτοκάλι που περίσσεψαν μετά το στύψιμο του χυμού. Η κασία και το ελληνικό χαρούπι, θα το μεταμορφώσουν ξανά σε κάτι άλλο. Κι εδώ διαπιστώνουμε ότι υπάρχει ένα κοινό ανάμεσα στους αγώνες και τις συνταγές μας: είναι γεμάτα ανατροπές. Το μυστικό βέβαια είναι να ξέρεις πότε να δώσεις το τελικό χτύπημα!

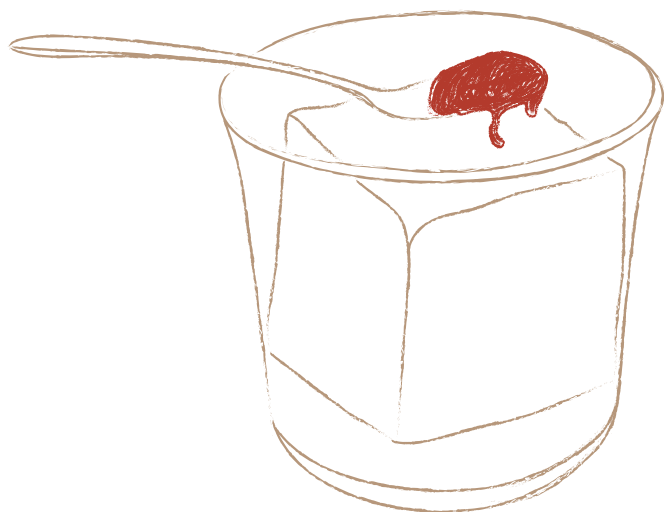
The name is related to the most famous move Muhammad Ali made in the “Rumble in the Jungle” match. Essentially, it was a move where he absorbed the force of Foreman’s punches. We draw strength from those around us, we grow stronger and wiser. We utilize everything, just like most ingredients in our bar. We reshape and give them substance again. Rum Matusalem 10, leftover coffee after espresso extraction, and orange peels create something unprecedented. Cassia and Greek carob will once again transform it into something entirely new. Here, we find a similarity between our battles and our recipes: they are full of twists. The secret, of course, is knowing when to deliver the final blow!



TITOS ΒΟΤΚΑ ΦΡΑΟΥΛΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΚΡΕΜΑ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ

SPITBUCKET

TITOS VODKA STRAWBERRY BISCUIT BALSAMIC CREAM BASIL



Ο κάδος μπαίνει στο ρινγκ, στα διαλείμματα για τους πυγμάχους, για να καθαρίσουν το στόμα τους. Ο αγώνας έχει αίμα, πολύ ιδρώτα και πολλή ένταση.

Έχοντας σαν γαρνιτούρα μια βρώσιμη κουταλιά απ' τα leftovers της φράουλας και του μπισκότου, με τα οποία επαναποστάξαμε τη βότκα, και συνδυάζοντας την οξύτητα απ' το βαλσάμικο, μας ενεργοποιείται μια έντονη ψευδαίσθηση σιελόρροιας στους γευστικούς μας κάλυκες, θέλοντας έναν κουβά για να το αποβάλλουμε.

Ο γευστικός συνδυασμός της φράουλας με το μπισκότο, την κρέμα βαλσάμικο και το βασιλικό σε παροτρύνει να θες να υπάρξεις έστω για μια φορά κ' εσύ στην γωνία ενός ρινγκ ώστε να ζήσεις αυτήν την εμπειρία!

The bucket enters the ring during breaks, for the boxers to clean their mouths. The fight involves blood, a lot of sweat, and intense tension.

With a garnish of an edible spoon made from the leftovers of strawberry and biscuit, soaked in vodka, and combining the acidity of balsamic, a strong sensation of salivation in our taste buds is activated, requiring a bucket to expel it.

The taste combination of strawberry with biscuit, balsamic cream, and basil urges you to want to be in the corner of a ring at least once to live the experience!

12€



ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ

BANILIA
ΑΝΘΟΣ ΚΑΛΕΝΤΟΥΛΑ

ΞΥΛΟ PALO
SANTO

ΚΑΠΝΙΣΤΟ
ΜΑΥΡΟ ΤΣΑΙ

FATA MORGANA

NO ALCOHOL

VANILLA
CALENDULA

PALO SANTO
WOOD

LAPSANG



46 Η Φάτα Μοργκάνα είναι μια οπτική ψευδαίσθηση που δημιουργεί την αίσθηση ότι κάτι είναι διαφορετικό από ό,τι πραγματικά είναι. Το κοκτέιλ Φάτα Μοργκάνα είναι μη αλκοολούχο και δίνει την ψευδαίσθηση ενός ελαφρώς καπνιστού Whiskey & Soda. Στην πραγματικότητα, περιέχει τσάι Lapsang, καλέντουλα, ξύλο palo santo και βανίλια, καψαλισμένα ώστε να προσφέρουν έναν πλούσιο γευστικό χαρακτήρα που εντυπωσιάζει, κάνοντάς το ιδανικό για να ανακαλύψετε τις κρυμμένες διαστάσεις της γεύσης.

8€

Fata Morgana is an optical illusion that creates the sensation of something being different from what it actually is. The Fata Morgana cocktail is non-alcoholic and gives the illusion of a slightly smokey Whiskey & Soda.

In reality, it contains Lapsang tea, calendula, palo santo wood, and vanilla, charred to provide a rich flavor that impresses, making it perfect for discovering the hidden dimensions of taste.

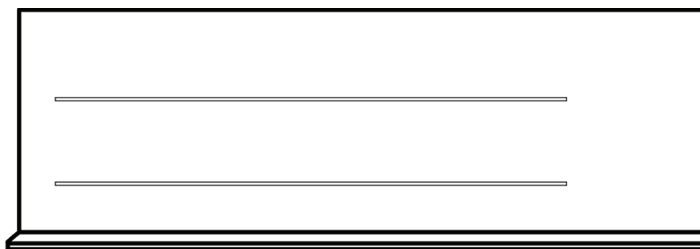
47



PETRAKI 1, ATHENS @THE.BAR.IN.FRONT.OF.THE.BAR +30 211 7352 018
THEBARINFRONTOTHEBAR.GR @THEBARINFRONTOTHEBAR6417

STRAIGHT OUTTA ATHENS

A PLAYLIST TO TALK TO YOUR THERAPIST ABOUT



THE BAR IN FRONT OF THE BAR



PETRAKI 1, ATHENS @THE.BAR.IN.FRONT.OF.THE.BAR +30 211 7352 018
THEBARINFRONTOTHEBAR.GR @THEBARINFRONTOTHEBAR6417

**YOUR EX
WAS HERE
YESTERDAY**

