Beverage List

" SOFTS "

***Still Water**, Glass bottle, (100cl)*	*4,00€*
***Sparkling Water**, Glass bottle, (33cl)*	*3,50€*
***Sparkling Water**, Glass bottle, (100cl)*	*5,50€*
Soda water, Limonade, Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Tonic	
Fanta orange, Schweppes grapefruit	*3,00€*
Freshly squeezed orange juice	*4,00€*

" BEERS SELECTION " ★★★★★ *Lillo's appreciation*

***Clausthaler** Alcohol Free Blond - Germany ★★★★*	*5,50€*
***Wihenstephaner** 50 cl - Germany ★★★*	*7,50€*
***Nisos Organic** - Greece ★★★★*	*6,90€*
***Voreia I.P.A** - Greece ★★★★*	*6,90€*
***Mamos** – Greece ★★★*	*5,00€*
***Bella Pilsner** 50 cl – Greece ★★★★*	*7,80€*
***Pikri I.P.A** - Greece ★★★★★*	*6,90€*
***Corona** - Mexico ★★★*	*6,90€*
***Estrella Damm** - Spain ★★★*	*6,80€*
***Guiness Draught Stout** - Ireland ★★★*	*6,90€*
***Tsingtao** - China ★★★*	*6,90€*
***Asahi Super Dry** - China ★★★*	*6,90€*
***Gouden Carolus Classic** - Belgium ★★★★★*	*9,50€*
***Chimay White Tripel** - Belgium ★★★★★*	*8,90€*
***Westmalle Dubbel** - Belgium ★★★★★*	*8.90€*
***Leffe Blonde** - Belgium ★★★*	*7,90€*
***La Chouffe** – Belgium ★★★★★*	*9,50€*
***Goliath Tripel** – Belgium ★★★★★*	*10,00€*
***Westmalle Tripel** - Belgium ★★★★★*	*9,50€*
***Kwak** – Belgium ★★★★★*	*9,50€*
***Tripel Karmeliet** – Belgium ★★★★★*	*9,50€*
***Westmalle Extra** - Belgium ★★★★★*	*9,00€*
***Orval** - Belgium ★★★★★*	*12,00€*
***Orval Prestige** - BelgiumBelgium ★★★★★★*	*13,00€*
***Timmermans Kriek** - Belgium ★★★★★*	*8,50€*

" SPIRITS " *(mixt +2€)*

***Liqueurs & Apéritifs**: Tia Maria, Kalhua, Malibu, Disaronno, Baileys, Campari, Martini Rosso, Martini Bianco, Limoncello Bio Homemade 5,00€, Drambuie 7,00€, Cointreau 8,00€*

***Vodkas**: Zubrowka, 42 Below, Russian Standard 6,00€, Belvedere 12,00€*

***Rhums**: Havana Club, Bacardi 6,00€, Sailor Jerry 7,00€, Cachaça 8,00€*

***Tequila**: Sierra Reposado, White tequila, Brown tequila 6,00€, T- Patron 12,00€*

***Gin**: Gordon's, Beefeater, Tanqueray 6,00€, Bombay 7,00€, Hendrick 8,00€*

***Whiskys**: Grant's, Dewar's, Johnnie Walker Red 6,00€, Ballantine, Jameson 7,00€, Monkey Shoulder 8,00€, Chivas Royal 12 Years 10,00€*

- KIR White wine -

White wine mixed with blackcurrant cream, served with amuse-bouche
9,50€

COKTAILS

-Bellini-

Sparkling wine mixed with fresh squeeze orange juice
8,00€

-Aperol Spritz-

Prosecco, mixed with Aperol and a dash of sparkling water
8,00€

Range of 9,50€

-Caipirinha-

Cachaça, Lime juice, canne sirop

-Cosmopolitan-

Vodka, cranberry juice, Cointreau, lime

-Margarita-

Tequila, triple sec, lime juice

-Mojito-

Rhum, limonade, canne sirop, lime,fresh mint

-Long Island Iced Tea-

Vodka, gin, Tequila, triple sec, lime juice, Coca-cola

-Negroni-

Campari, gin, rosso vermout

-Paloma-

Tequila, lime juice, sparkling grapefruit

-Sex On The Beach-

Vodka, peach schnapps, orange/cranberry juice

-Lillo Boom Boom-

Vodka, gin, tequila, Cointreau, orange, grenadine sirop
12,00€

-The swimming Fish-

Vodka, gin, multiple fruits mixed, grenadine sirop
12,00€

We protect minors, we may ask for ID before serving alcohol.

Ladies, take it as a compliment…

Lillo Wine list

SPARKLING wine	*Glasses*	*Bottles*
"VALDO" *Extra Dry Prosecco - Italia*	*6,00€*	*21,50€*
"ARTHUR METZ" *Crémant d'Alsace, nv - France*		*32,50€*
"GEORGES CARTIER" *Champagne Premier Cru, nv - France*		*65,00€*
"MOËT & CHANDON " *Champagne IMPERIAL, nv - France*		*85,00€*

White wine	*Glasses*	*Bottles*
"LILLO selection" *House wine*	*5,50€*	
"OGGI" *Delle venezie, Pinot Grigio, 2024 - Italy*	*6,50€*	*22,50€*
"GRAN PASSIONE" *Veneto, Garganega, 2024 – Italy*	*7,00€*	*25,50€*
"AMALAYA" *Vallée Calchaqui, Riesling, 2022 - Argentina*	*7,50€*	*27,00€*
"SAINTE–CECILE" *Sauvignon Blanc, 2024 - France*	*8,50€*	*29,50€*
"KTHMA ALPHA ESTATE" *Malagouzia, 2024 - Greece*		*31,50€*
"DELAS" *Viognier, 2023 - France*		*33,50€*
"KLOOF STREET" *Chenin Blanc, 2022 - South Africa*		*38,00€*
"TYRELL'S" *old winery, Chardonnay, 2023 - Australia*		*42,50€*
"DOMAINE DE VAUROUX" *Bourgogne, Chardonnay, 2023 - France*		*53,50€*
"DOMAINE COLLET" *Chablis Les Pargues, 2023 - France*		*62,50€*
"DOMAIN DELAORTE" *Sancerre, 2023 - France*		*84,00€*

The prestige wines of excellence

"CHÂTEAU-FUISSÉ" *Tête de cuvée, Pouilly-Fuissé, 2023 - France* *95,00€*

Château-Fuissé "Tête de Cuvée" draws its origin from the geological diversity of our terroirs. The personal touch representing the fifth generation of the family estate, reveals the full grandeur of this wine. Crafted from Chardonnay grapes, it is the result of a meticulous blend of parcels within the POUILLY-FUISSÉ appellation.

"CARTOLOGY" *Bush Vines, Naturally Fermented, 2022 - South Africa* *105,00€*

They are truly traditional Cape grape varieties. Cartology is made from rare and extraordinary plots of maturation from the Western Cape. Chenin blanc (92%) and Semillon (8%) have been planted in Cape Town since 1656.

"CHASSAGNE-MONTRACHET" *Domain Fontaine-Gagnard 2023 - France* *145,00€*

The two emblematic grape varieties of Burgundy, Chardonnay and Pinot Noir, are fully expressed. The farmer produces very great white wines, among the most renowned and apreciated by wine lovers

Lillo Wine list

ROSE wine	*Glasses*	*Bottles*	*Magnum*
"LILLO selection" *House wine*	*5,50€*		
"QUINTESSENCE" *Shiraz, 2023 – France*	*7,00€*	*21,50€*	
"LA TOUR MELAS IDYLLE" *Shiraz, Grenache, Agiorgitiko 2025 – Greece*		*34,50€*	
"COTE DES ROSES" *Shiraz, Grenache, Cinsault 2024 – France*		*29,50€*	

RED wine	*Glasses*	*Bottles*	*Magnum*
"LILLO selection" *House wine*	*5,50€*		
"DOPPIO PASSO" *Primitivo 2024 – Italy*	*7,50€*	*24,50€*	
"TORDELCOLLE" *Montepulciano, d'Abruzzo, 2020 – Italy*	*7,80€*	*29,00€*	
"TYRELL'S" *old winery, Shiraz, 2023 – Australia*		*33,00€*	
"COCOON" *Zinfandel, 2021 – California*	*8,50€*	*34,50€*	
"SAINT ESPRIT" *Côtes du Rhône, Delas 2022 – France*		*37,50€*	*65,50€*
"CATENA" *High montagne vines, Malbec, 2022 – Argentina*		*40,00€*	
"BOGLE FAMILY VINEYARDS" *Petite Syrah, 2020 – California*		*44,00€*	
"FLEVA" *Syrah, 2023/2024 –Greece*		*49,00€*	
"LA FLEUR LUSSAC" *Lussac Saint Emilion, 2021 – France*		*54,00€*	
"COUVENT DES JACOBINS" *Bourgogne Pinot Noir, 2023 – France*		*58,00€*	
"CHÂTEAU MUSSET CHEVALIER" *Saint-Emilion, 2021 - France*		*62,00€*	
"CHÂTEAU CHANTALOUETTE" *Pomerol, 2022 - France*		*68,00€*	
"VACQUEYRAS" *Côtes du Rhône, Delas 2022 - France*			*64,00€*

"CHÂTEAU CANTEMERLE" *Haut Médoc 2023– France* *78,00€*

Elegant and balanced, ripe black fruit, light spicy notes. Grape è: 15% Merlot, 75% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot.

"CHÂTEAU LA DAME de MONTROSE" *Saint-Estèphe 2022 – France* *102,00€*

La Dame de Montrose is the second wine of Château Montrose, Deuxièmes Crus of the Médoc. The wine represents a Grand Vin. 71% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, and 1% Cabernet Franc a harmonious palate

"Our prestige list is Under construction"

Lillo Menu

" Tartine, Don't call THE SALMON, it's SMOKED"

Ταρτίνη καπνιστού σολομού, τραγανό ψωμί, κρεμώδες άλειμμα, ώριμο αβοκάντο, ζουμερή σάλτσα κρέμας άνηθου-λεμονιού, σαλάτα ροκέ και φυσικά, τέλεια καπνιστός σολομός Σκωτίας!

Smoke salmon tartine, crispy bread, creamy spread, ripe avocado, zesty dill-lemon cream sauce, roquette salade and of course, perfectly Scottish smoked salmon!
13.90€

" Tartine, The VEGGIE "

Τραγανή και τραγανή φέτα ψωμί με λιωμένο τυρί, βελούδινο μανιτάρι μαγειρεμένο με λιαστή ντομάτα,
με σπιτική σάλτσα forestière (μανιτάρια, διπλή κρέμα, λευκό κρασί), σάλτσα μείωσης για μια γκουρμέ πινελιά!

Crunchy and crispy slice of bread topped with melted cheese, velvety mushroom cooked with sun dry tomatoes, with homemade forestière sauce (mushrooms, double cream, white wine), reduction sauce for a gourmet touch!
10,40€

" Tartine, LILLO for YOU "

Απολαύστε μια βάση από τέλεια φρυγανισμένο ψωμί με λαχταριστό σπιτικό γκουακαμόλε, φέτες μπροτσούτο, μια φρέσκια σαλάτα ρόκας και λεπτό τυρί Parmigiano.

Enjoy a base of perfectly toasted bread with luscious homemade guacamole, slices of prosciutto San Daniele, a fresh burst of rocket salad, and delicate Parmigiano cheese.
14,30€

" Tartine,The PROVENCAL "

Απολαύστε μια γεύση από μπροτσούτο, ντομάτες και σαλάτα ρόκας, με σάλτσα forestière, τυλιγμένη από μια κουβέρτα λιωμένο τυρί raclette στην κορυφή.

Experience a taste of prosciutto San Daniele, tomatoes and rocket salad, with a dash of forestière sauce, enveloped by a blanket of melted raclette cheese on the top.
12,60€

" Quand les SARDINES se prennent pour des RILLETTES"

Ριγιέτα σαρδέλας με βραστά αυγά και λεμόνι
Σαρδέλες δουλεμένες με λεπτότητα, δεμένες με βραστά αυγά και τονισμένες με λεμόνι — βελούδινη υφή, ζωηρή φρεσκάδα και διακριτική θαλασσινή επίγευση, Servíretai me fryganisméni píta.

Sardine rillette with hard-boiled eggs and lemon
Finely worked sardines bound with hard-boiled eggs and lifted by a touch of lemon — silky texture, bright freshness, and a delicate briny finish, Served with toasted pitta bread.
9,50€

" GASTRONOME Planchette "

Μια πρόσκληση για να απολαύσετε την κομψότητα των γεύσεων σε μια λεπτή και εκλεπτυσμένη ισορροπία Λεπτές φέτες χειροποίητης επιλογής μεταξύ, εκλεπτυσμένης περιόδου 3 εβδομάδων και αρωματικό στήθος πάπιας, μαγειρεμένο με αλάτι Guerande. Ένα ευαίσθητο λιώσιμο στο στόμα και μια επιλογή από τα λουκάνικα.
"Η υφή συνδυάζεται τέλεια με τον πλούτο της γαλλικής υπαίθρου"

Fine slices of artisanal selection between, 3 weeks refined period and aromatic breast of duck, cooked with Guerande salt. A delicate melt-in-the-mouth, and the sausages farms selection. "The texture blends perfectly executed with the richness of the french countryside"
12,50€

" The GOURMET Planchette "

Επιλογή από ζαμπόν, ξηρά λουκάνικα, ροζέτα de lyon, ventricina από διάφορες χώρες, σερβίρεται με πίκλες, πράσινη σαλάτα και σάλτσα βινεγκρέτ, ζεστό ψωμί & βούτυρο

Selection of hams, dry sausages, rosette de lyon, ventricina from diverse countries, served with pickles, a green mixt salad and vinaigrette sauce, warm bread & butter
(for 1 person, 19,50€ - for 2 persons, 29,50€)

" SPIRIT mix Planchette "

Σερβίρεται με διάφορα delicatessen όπως τριαντάφυλλο Jambon, καπνιστό ζαμπόν San Daniele, ξηρά λουκάνικα από τη Γαλλία, ροζέτα de lyon, ventricina από διάφορες χώρες, καθώς η επιλογή των τυριών μας θα ενταχθεί στο farandole, συνόδευσε το πνεύμα να γίνεις γκουρμέ.
Σερβίρεται με τουρσί, ζεστό ψωμί & βούτυρο, πράσινη σαλάτα με ελαιόλαδο βινεγκρέτ από την Κρήτη.

Served with a various delicatessen selection, Jambon rose, San Daniele smoke hams, dry sausages from france, rosette de lyon, ventricina all from diverse countries,
as our cheeses selection will join the farandole, accompanied the spirit to be a gourmet.
Served with pickles, warm bread & butter,
green mixt salad with olive oil vinaigrette sauce from Creta.
(for 1 person, 23,50€ - for 2 persons, 36,50€)

" La QUICHE de Mamie "

Κις Lorraine «Yaya style», σερβίρεται ζεστή, συνοδευόμενη με mixt green σαλάτα, ντοματίνια και σπιτική βινεγκρέτ με ελαιόλαδο Creta, δοκιμάζουμε και αλλάζουμε! ζητήστε τη σύνθεση.

" Yaya style" quiche Lorraine, served warm, accompanied with a mixt green salad, cherry tomato and homemade
Creta olive oil vinaigrette, we test and we change! ask for the composition 8,90€

" TOSCANY DREAM "

Μια γεύση Ιταλίας, ζαχαροπλαστείο σε ρολό με πικάντικο προσούτο, San Daniele παλαιωμένο Parmigiano, φρέσκα μανιτάρια, λιαστή ντομάτα, με μια νότα ελαιόλαδου!

A taste of Italy, baked pastry rolled up with spicy prosciutto San Daniele, aged Parmigiano reggiano, fresh mushrooms reduced in white wine, sun-dried tomatoes, with a touch of olive oil ! 11,20€

CHEESES & DESSERTS

" The CHEESES Planchette "

Επιλογή τυριών από διάφορες χώρες, σερβιρισμένα με ζεστό ψωμί & βούτυρο, με μια πράσινη σαλάτα, σάλτσα βινεγκρέτ, ολόκληρους ξηρούς καρπούς και το σπιτικό μας τσάτνεϊ.

Selection of cheeses from various countries, served with warm bread & butter, with a green mixt salad, vinaigrette sauce, whole nuts and our home made Chutney.
(for 1 person, 20,50€ - for 2 persons, 31,50€)

The LILLO little GOURMANDISES

" The CHOCO Desir"

Σπιτική μους σοκολάτας, φτιαγμένη με εκλεκτή βελγική σοκολάτα και μια ζωντανή πινελιά από ξύσμα λάιμ. Μια απολαυστική fusion αναζωογονητική έκρηξη εσπεριδοειδών.

Homemade chocolate mousse, crafted with exquisite Belgian chocolate and a vibrant twist of lime zest. A delightful fusion refreshing burst of citrus.
6,50€

OR

The JEAN, Jean, DESSERT of the DAY

" Tiramisu Minute"

Θα πρέπει να συμπάσχετε με τον ιδιοκτήτη για να μάθετε το κίνητρο της ημέρας!

You will have to sympathize with the owner to know the motivation of the day!
8,50€

The HOT and COLD coffees and teas

Green tea and black tea (Damman), Earl Grey, Chamomile Tea, verbena tea, espresso, Freddo cappuccino, Freddo espresso, Latte, hot chocolate….
3,50€

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες
Please inform us of any food allergies

"Η Ιστορία του Λίλο"

Το Lillo Wine Bar & Beer γεννήθηκε ως ένας φόρος τιμής στον πατέρα του ιδιοκτήτη ένας χώρος γεμάτος αγάπη, πάθος και αξίες. Ο Ζαν, ο ιδιοκτήτης, είναι λάτρης της μπύρας, με ιδιαίτερη αδυναμία στις βελγικές μπύρες, τις οποίες επιλέγει με φροντίδα για την αυθεντικότητά τους.
Το Lillo όμως δεν είναι απλώς ένα μπαρ· είναι και ένα οικολογικά συνειδητοποιημένο εγχείρημα. Η διακόσμηση σχεδιάστηκε σε συνεργασία με τον οργανισμό Eco-Planet www.eco-planetes.org, με στόχο τη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος και την αναβάθμιση επαναχρησιμοποιούμενων υλικών. Ξύλο από δεύτερο χέρι, ανακυκλωμένα αντικείμενα, φυσικά υλικά κάθε λεπτομέρεια εδώ έχει τη δική της ιστορία.
Το Lillo είναι ένας ζωντανός χώρος, όπου η απόλαυση συναντά την οικολογική ευαισθησία και το στυλ. Ένας χώρος αυθεντικός, όπως και οι άνθρωποι που τον αγαπούν.

"L'Histoire de Lillo"

Créé en hommage au père du propriétaire, Lillo Wine Bar & Beer est un lieu de partage, de passion et de convictions. Jean, le fondateur, est un amoureux de la bière, notamment des grandes bières belges, qu'il choisit avec exigence pour leur authenticité.

Mais Lillo, c'est aussi un projet profondément écoresponsable, la décoration a été conçue en partenariat avec l'association Eco-Planete www.eco-planetes.org, avec pour ambition de réduire l'impact environnemental tout en valorisant les matériaux de récupération, bois réemployé, objets chinés, matières recyclées. ici, chaque détail raconte une autre vie.

Lillo, c'est un bar engagé, qui prouve qu'on peut conjuguer plaisir, conscience écologique et esthétique. Un lieu sincère, à l'image de ceux qui y viennent.

"The History of Lillo"

Lillo Wine Bar & Beer was created as a tribute to the owner's father place shaped by love, passion, and strong values. Jean, the founder, is a true beer enthusiast, with a special love for Belgian brews, carefully selected for their authenticity and character.

But Lillo is more than just a bar it's an eco-conscious project. The entire design was developed in partnership with Eco-Planet www.eco-planetes.org, with the goal of reducing environmental impact through thoughtful use of recycled and repurposed materials.

Reclaimed wood, vintage finds, natural textures every corner tells a second-hand story.

At Lillo, pleasure, sustainability, and style come together in harmony. A sincere space, just like the people who love it.

“Special offer of the Month”

“FLEVA”

2023-2024 Greece

+

“The GOURMET Planchette”

(for 2 persons)

Επιλογή από ζαμπόν, ξηρά λουκάνικα, ροζέτα de lyon, ventricina
από διάφορες χώρες, σερβίρεται με πίκλες,
πράσινη σαλάτα και σάλτσα βινεγκρέτ, ζεστό ψωμί & βούτυρο

Selection of hams, dry sausages, rosette de lyon, ventricina
from diverse countries, served with pickles,
a green mixt salad and vinaigrette sauce, warm bread & butter

85,00€