

Revellers' let the good times flow **Row**

BRUNCH



ΑΛΜΥΡΟ BRUNCH

SALTY BRUNCH

Tramezzi / Tramezzi..... 9,00€

αυγοφέτα με κρέμα cheddar, τραγανό καπνιστό χοιρινό,
 συνοδεύεται σαλάτα από νεαρά φύλλα λαχανικών
 scrambled eggs with cheddar cream, crispy smoked pork,
 accompanied by a salad of young leafy vegetables

Αυγά ποσέ / Poached Eggs..... 10,50€

με κρέμα πεκορίνο πάνω σε ψωμί από φαγόπυρο και πάστα μαύρης τρούφας,
 συνοδεύεται με σαλάτα από νεαρά φύλλα λαχανικών
 with pecorino cream on buckwheat bread and black truffle paste,
 accompanied by a salad of young leafy vegetables.

Καπνιστός σολομός / Smoked Salmon..... 10,80€

με πουρέ από αρωματισμένο αβοκάντο πάνω σε ψωμί από φαγόπυρο,
 αυγά ποσέ & μπρικ σολομού με συνοδευτικό σαλάτα από νεαρά φύλλα λαχανικών
 with avocado mash on buckwheat bread, poached eggs
 and salmon bric with a side salad of young leafy vegetables

Ομελέτα από ασπράδια / Omelette with Eggs White..... 8,00€

με λευκά μανιτάρια, πεκορίνο & parmigiano με συνοδευτικό σαλάτα
 από νεαρά φύλλα λαχανικών & ντοματίνια
 with white mushrooms, pecorino, and Parmesan, accompanied by salad
 of young leafy vegetables and cherry tomatoes.

Αυγά στο τηγάνι / Eggs in the Pan 10,50€

με βιολογικό ελαιόλαδο, ψητή ντομάτα, λευκά μανιτάρια αρωματισμένα
 με θυμάρι & τραγανή focaccia
 with organic olive oil, grilled tomato, thyme-flavored white mushrooms,
 and crispy focaccia

Πατατούλες βουτύρου / Butter Potatoes 11,00€

με νεαρά φύλλα από σπανάκι, πάστα τρούφας, pecorino & αυγά με βιολογικό ελαιόλαδο
 with young spinach leaves, truffle paste, pecorino, and eggs with organic olive oil

Ομελέτα / Omelette 9,50€

με λαχανικά, πράσινο κολοκύθι, πιπεριές, ντοματίνια & κρέμα cheddar,
 με συνοδευτικό σαλάτα από νεαρά φύλλα λαχανικών
 with vegetables, zucchini, bell peppers, cherry tomatoes, and cheddar cream,
 accompanied by a salad of young vegetable leaves

Scrambled Eggs 9,50€

με λάδι τρούφας. Σερβίρεται πάνω σε τραγανό panini, με καπνιστή γαλοπούλα,
 συνοδεύεται με σαλάτα από νεαρά φύλλα λαχανικών
 with truffle oil. Served on crispy panini with smoked turkey,
 accompanied by a salad of young leafy vegetables

Χειροποίητη τυρόπιτα / Handmade cheese pie..... 8,00€

με φέτα Μυτιλήνης, ελαιόλαδο & θυμάρι
 with Mytilene feta, olive oil, and thyme

Στραπατσάδα καγιανάς / Strapatsada kaganas 11,50€

με καπνιστό χοιρινό, κρεμμύδι, ντοματίνια, παλαιωμένο ανθότυρο & φρέσκο δυόσμο
 σε φρυγανισμένο ψωμί με ελαιόλαδο & ρίγανη
 with smoked pork, onion, cherry tomatoes, aged anthytyro cheese & fresh mint
 on toasted bread with olive oil & oregano

Gluten free 10,50€

flat Bread, scramble eggs, πουρέ αβοκάντο & crispy κρεμμύδι
 flat Bread, scrambled eggs, avocado puree & crispy onion

Panini με καπνιστή γαλοπούλα fouantre / Turkey fouantre panini..... 8,00€

Κρέμα πεκορίνο, νεαρά φύλλα ρόκας & pomodori
 Pecorino cream, young arugula leaves, and tomatoes

Panini με ζαμπόν / Prosciutto coto panini..... 8,00€

κρέμα cheddar, καπνιστό χοιρινό, iceberg & ντομάτα
 cheddar cream, smoked pork, iceberg lettuce, and tomato

Panini με φρέσκια mozzarella / Fresh mozzarella panini 8,00€

ρόκα, σάλτσα pesto & pomodori
 arugula, pesto sauce, and tomatoes

Panini με κοτόπουλο / Chicken panini 9,00€

σαλάτα κόσλοου με iceberg, τραγανό καπνιστό χοιρινό & flakes παρμεζানা
 coslaw salad with iceberg lettuce, crispy smoked pork, and parmesan flakes

Panini με μπιφτέκι λαχανικών / Panini with veggie burger 8,00€

σάλτσα κόσλοου & φρέσκια ντομάτα
 coleslaw sauce & fresh tomato

Τοστ / Toast..... 4,50€

ψωμί από φαγόπυρο, μοτσαρέλα, καπνιστή γαλοπούλα ή καπνιστό χοιρινό & μαγιονέζα
 buckwheat bread, mozzarella, smoked turkey and smoked pork and mayonnaise

***στις ομελέτες μπορούμε να αφαιρέσουμε ή να προσθέσουμε υλικά:**

***In omelettes, we can remove or add ingredients:**

καπνιστό χοιρινό / smoked pork.....	0,70€
καπνιστή γαλοπούλα / smoked turkey	0,70€
κρέμα cheddar / cheddar cream	0,50€
φέτα / feta cheese.....	0,70€
ντομάτα φρέσκια / fresh tomato.....	0,50€
προσούτο / prosciutto.....	0,90€
μανιτάρια / mushrooms.....	0,50€

ΓΛΥΚΟ

SWEET BRUNCH

Στραγγιχτό Γιαούρτι / Strained Yogurt..... 7,50€

με φρούτα εποχής, θυμαρίσιο μέλι & χειροποίητη granola
 with seasonal fruits, thyme honey, and handmade granola

Pancakes..... 9,00€

αρωματισμένο γιαούρτι, granola & πουρέ φράουλας, φρέσκες φράουλες & φύλλα μέντας
 lavored yogurt, granola & strawberry puree, fresh strawberries & mint leaves

Pancakes..... 9,00€

με πραλίνα, μπισκότο & μαρμελάδα από αρώνια
 with praline, biscuit & aronia jam

Pancakes..... 9,00€

με αρωματισμένο γιαούρτι χειροποίητη γκρανόλα & θυμαρίσιο μέλι
 with flavored yogurt, handmade granola, and thyme honey

Apple Calzone..... 10,50€

με φρέσκο μήλο, mascarpone, τραγανό μπισκότο και σιρόπι σφενδάμου
 with fresh apple, mascarpone, crispy cookie, and pine syrup

Banana Calzone 11,00€

Μασκαρπόνε, πραλίνα, φρέσκια μπανάνα, τραγανό μπισκότο,
 ελαιόλαδο & καστανή ζάχαρη
 Mascarpone, praline, fresh banana, crispy cookie,
 olive oil, and brown sugar

Revellers' let the good times flow **Row**



CAFE

Espresso	3,00€
Double Espresso	3,90€
Freddo Espresso	3,90€
Cappuccino	3,50€
Double Cappuccino	4,50€
Cappuccino Latte	3,70€
Double Cappuccino Latte	4,70€
Freddo Cappuccino	4,10€
Filter	3,80€
Irish Coffee	6,50€
Ελληνικός Μονός	3,00€
Ελληνικός Διπλός	3,80€
Nescafe/Φραπέ	3,70€

ΓΕΥΣΕΙΣ / FLAVORS

Φράουλα, Καραμέλα, Φουντούκι, Καρύδα, Βανίλια, Μπανάνα

Strawberry, Caramel, Hazelnut, Coconut, Vanilla, Banana

+ 0,50€

Σαντιγί / Whipped cream

+ 0,80€

CHOCOLATES & SPECIAL BEVERAGES

Mochaccino	4,50€
Chocolate	4,00€
Chocolate White Goji	4,50€
Chocolate Bueno	4,50€
Chocolate Caramel Peanut Butter	4,50€
Chocolate Lila Strawberry	4,50€
Chocolate NoSugar	4,60€

REFRESHMENTS

Σπιτική Λεμονάδα	3,60€
IceTea Arizona Πράσινο, Πράσινο Ρόδι 330ml	3,80€
Αναψυκτικά	3,00€
Ανθρακούχο	3,50€
Energy Drink	5,00€
Somersby 330ml	5,00€
Εμφιαλωμένο Νερό πλαστικό μπουκάλι 1lt	1,50€

GOURMET TEAS

Royal Gunpowder	3,50€
Πράσινο με δυνατή και ελαφρώς καπνιστή γεύση	
Jasmine and Spices	3,50€
Πράσινο τσάι Κίνας με τζίντζερ, κάρδαμο, κανέλα, μοσχοκάρυδο, ηλιοτρόπιο & έλαιο γιασεμιού	
Forest Fruits	3,50€
Τσάι Sencha Κίνας συνδυασμένο με φράουλες & φραγκοστάφυλα. Φρουτώδες & γευστικό	
English Breakfast	3,50€
Κλασσικό, δυνατό & αρωματικό τσάι, ιδανικό & για πρωινό. Συνδυάζεται με γάλα	
Garden of Eden	3,50€
Τσάι Κίνας με κομμάτια μήλου, άνθη τριανταφυλλιάς & καλαμποκιού, φλούδες πορτοκαλιού & κανέλας	
August Full Moon	3,50€
Λευκό & πράσινο τσάι με κομμάτια μάνγκο, παπάγιας & αχλάδιού, ροζ πιπέρι, άνθη καλαμποκιού & τριανταφυλλιάς	
Constantinople	3,50€
Rooibos, μήλο, κανέλα, ανανάς, τριαντάφυλλο, κόκκοι κακάο, αστεροειδής γλυκάνισος, αμύγδαλα, γαρύφαλλο & ροζ πιπέρι	
Exotic Tranquility (χωρίς καφεΐνη)	3,50€
Κομμάτια μήλου, ανανά, παπάγιας, φράουλας & βατόμουρου, ιβίσκος, σταφίδες, πέταλα τριαντάφυλλου & φλούδες πορτοκαλιού	

JUICES

Πορτοκάλι	4,30€
Forest Fruits	5,50€
Βατόμουρο, Μύρτιλο, Μπανάνα, Ανανάς	
Exotic	5,50€
Μάνγκο, Πεπόνι, Φράουλα	
Healthy	5,50€
Μπρόκολο, Σπανάκι, Σέλερι, Μπανάνα, Ανανάς	
Red Love	5,50€
Φράουλα, Μήλο, Φραγκοστάφυλο	

MILKSHAKE

Bueno	7,00€
Βανίλια Μαδαγασκάρης	7,00€
Φράουλα	6,50€
Σοκολάτα	6,50€



BEERS

Carlsberg Draught 300ml (Pilsener)	5,00€
Carlsberg Draught 500ml (Pilsener)	6,50€
Grimbergen Blanche Draught 330ml (Abbey).....	6,50€
Mythos Ice 330ml (Lager).....	6,20€
Fix Άνευ 330ml (Non Alcohol Beer).....	5,00€
Guinness Κουτί 440ml (Stout)	6,80€
Guinness IPA Κουτί 440ml (IPA)	7,00€
Grimbergen Double 330ml (Abbey Red).....	7,00€
Schneider Weisse 500ml (weiss)	7,30€
Estrella Galicia (Lager)	5,80€
Kaiser Draught 300ml (Pilsener)	5,00€
Kaiser Draught 500ml (Pilsener)	6,50€
Mythos 330ml (Lager)	5,50€
Νήσος 330ml (Pilsener).....	5,50€
Mythos Radler (LemonBeer)	5,50€

WINES/SPARKLING WINES/APERITIFS

Gancia Moscato D'asti.....	7,00€
Gancia Pink Moscato D'asti.....	7,00€
Gancia Prosecco.....	7,00€
Sangria	6,00€

για τις επιλογές που υπάρχουν σε κρασί ζητήστε την wine list

BRANDY

Hennessy VS	13,00€
Hennessy VSOP.....	15,00€

LIQUERS/BITTERS

GRAPE SPIRITS/ VERMOUTHS

Drambuie.....	10,00€
Disaronno Amaretto	8,00€
Southern Comfort	8,00€
Malibu	8,00€
Kahlua.....	8,00€
Aperol.....	8,00€
Campari	8,00€
Jagermeister	8,00€
Fernet Branka	8,00€
Skinos Masticha	8,00€
Limonchello Di Capri.....	8,00€
Nonino Grappa, Chardonnay.....	10,00€
O/purist (τσάπουρο με αρωματικά βότανα).....	8,00€
Dark Cave - παλαιωμένο τσίπουρο	10,00€
Metaxa 12*.....	12,00€
Gancia Vermouth Extra Dry.....	8,00€
Gancia Vermouth Bianco.....	8,00€
Gancia Vermouth Rosso	8,00€

Φιάλη Απλή	80,00€
Φιάλη Special	100,00€
Φιάλη Premium	140,00€
Φιάλη Moet.....	150,00€

GIN

London Dry

Langleys.....	8,00€
Beefeater.....	8,00€
Bombay.....	8,00€
Tanqueray.....	8,00€
Bloom	10,00€
Martin Millers.....	11,00€
Sipsmith	11,00€

Distilled

Hendricks.....	11,00€
Grace.....	11,00€
Tanqueray Ten.....	11,00€
Botanist	13,00€
G-Vine.....	13,00€
Monkey 47	13,00€
Gin Mare	13,00€

AGAVE SPIRITS

Mezcal

Vida, Espadin.....	13,00€
Montelobos, Espadin	15,00€
Bruxo X, Espadin.....	13,00€
Quiquirichi, Espadin.....	13,00€

Tequila Blanco

Jose Cuervo Especial	8,00€
Jose Cuervo Traditional	10,00€
Volcan.....	15,00€
Don Julio	15,00€
Fortaleza	15,00€
Padre Azul	15,00€

Reposado

Jose Cuervo Especial	8,00€
Jose Cuervo Traditional	10,00€
Volcan.....	15,00€
Don Julio	15,00€
Fortaleza	16,00€

VODKA

Serkova, Poland	8,00€
Serkova Crystal Pure, Poland.....	8,00€
Russian Standard, Russia.....	8,00€
Absolut, Sweden.....	8,00€
Stolichnaya, Latvie	8,00€
Ciroc, France.....	10,00€
Beluga, Russia.....	13,00€
Belvedere, Poland.....	13,00€

RUM

Nusa Cana Tropical Island	8,00€
Nusa Cana Dark Rum	8,00€
Sailor Jerry.....	8,00€
Eminente Ambar Claro 3	10,00€
Eminente Reserva 7.....	14,00€
Havana Club 3.....	8,00€
Havana Club Anejo Reserva.....	8,00€
Havana 7anos.....	10,00€
El Dorado 3	8,00€
El Dorado 12	12,00€
Bacardi Blanco.....	8,00€
Bacardi 10.....	13,00€
Dictator 12.....	13,00€
Diplomatico Mantuano	11,00€
Diplomatico Reserva Exclusiva.....	11,00€
Worthy Park, Single Estate Reserve.....	14,00€
Don Papa 7	13,00€
Equiano Original.....	14,00€
Angostura 1919.....	13,00€
Kraken.....	10,00€
Appleton Signature	8,00€
Brugal 1888	15,00€
Havana Club, Selection De Maestros.....	15,00€
Santa Teresa 1796	15,00€
Zacapa 23.....	15,00€
Plantation XO, Barbados	15,00€
Flor De Cana 12.....	10,00€

SCOTCH Blended

Grant's Triple Wood.....	8,00€
Grant's Smoky.....	8,00€
Famous Grouse	8,00€
Cutty Sark	8,00€
Haig	8,00€
Dewar's	8,00€
Johnnie Walker Red Label	8,00€
Johnnie Walker Black Label	10,00€
Dimple Golden Selection	10,00€
Chivas Regal 12.....	10,00€

Blended Malt

Monkey Shoulder.....	10,00€
Naked Grouse.....	10,00€
Johnnie Walker Green Label	13,00€

SINGLE MALTS Speyside

Glenfiddich 12	10,00€
Glenfiddich 15	13,00€
Glenlivet Founder's Reserve	10,00€
Glenlivet 15	15,00€
Cardhu 12.....	10,00€

Highland

Glendronach 12	15,00€
Aberfeldy 12	13,00€
Oban 14	14,00€
Dalmore 12.....	15,00€
Macallan 12.....	15,00€

Island

Talisker 10, Skye.....	13,00€
Talisker Port Rouighe, Skye.....	15,00€
Jura Superstition, Jura.....	13,00€

Islay

Port Charlotte 10.....	15,00€
Laphroaig 10.....	15,00€
Lagavulin 16	16,00€

Campletown

Glen Scotia 15.....	18,00€
Glen Scotia Victoriana.....	16,00€

Irish

Tullamore Dew	8,00€
Tullamore Dew 12.....	10,00€
Bushmills Original	8,00€
Bushmills 10	10,00€
Bushmills Black Bush.....	10,00€
Roe & Co	10,00€
Jameson Black Barrel.....	10,00€
Green Spot 12	13,00€
Red Breast 12.....	15,00€

AMERICAN Bourbon

Jim Beam	8,00€
Makers Mark	10,00€
Four Roses, Small Batch	8,00€
Bulleit.....	8,00€
Woodford Reserve	10,00€

Rye

Bulleit.....	10,00€
Woodford Reserve	15,00€

Tennessee

Jack Daniels No7.....	9,00€
Jack Daniels Single Barrel	13,00€

Canadian

Canadian Club.....	8,00€
--------------------	-------

Japan

The Chita	16,00€
Nikka From The Barrel.....	15,00€

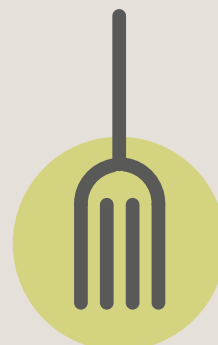


Revellers' let the good times flow Row

Η επιμέλεια του μενού έγινε από τον Chef Παναγιώτη Μωϋσή.
The menu was designed by Chef Panagiotis Moisis.

MENU

FOOD & DESERTS



Ορεκτικά / Appetizers

Focaccia 2 απόμωv / for 2..... 3,10€

έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ανθός αλαπιού, αποξηραμένα βότανα, ελιές
extra virgin olive oil, flaky salt, dried herbs, olives

Σκορδόψωμο / Garlic bread..... 7,50€

με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκια ρίγανη, παρμεζάνα και μοτσαρέλα
with extra virgin olive oil, fresh oregano, parmesan and mozzarella

Gnocchi..... 11,00€

γλυκιά κολοκύθα, γκοργκοντζόλα, παρμεζάνα, λεμονοθύμαρο
sweet pumpkin, gorgonzola, parmesan, citrus thyme

Burrata 11,50€

ντοματίνια σε άγρια ρόκα και φρέσκο βασιλικό, ελαιόλαδο, σπρέι χρυσού & πέρλες βαλσάμικο
cherry tomatoes on wild rocket and fresh basil, olive oil, gold spray & balsamic pearls

Baby Πατάτες Βουτύρου / Baby Butter Potatoes 12,00€

αυγά τηγανητά σε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, baby σπανάκι, πεκορίνο, παρμεζάνα, πάστα τρούφας
eggs fried in extra virgin olive oil, baby spinach, pecorino, parmesan, truffle paste

Ποικιλία Μανιταριών / Variety of Mushrooms..... 11,50€

σβησμένα με κρασί Μαρσάλα, γκοργκοντζόλα, πεκορίνο, παρμεζάνα, κρουτόν ρυζιού,
quenched with Marsala wine, gorgonzola, pecorino, parmesan, rice croutons

Bruschetta Σολομού / Salmon Bruschetta 12,50€

πουρέ από αβοκάντο αρωματισμένο με λάιμ, λεμονοπίπερο, καπνιστός σολομός, σπόροι τσία
avocado puree flavored with lime, lemon pepper, smoked salmon, chia seeds

Bruschetta Σαλτσίτσια/ Salsiccia Bruschetta..... 12,20€

με πουρέ από salsiccia & mascarpone σε ψωμί από φαγόπυρο, μασκαρπόνε και προσούτο crispy
salsiccia & mascarpone puree on rustic bread topped with mascarpone cheesehand crispy prosciutto

Carpaccio Λαβράκι / Sea bass Carpaccio 17,00€

πίκλα από ρέβα, λάδι μαϊντανού, πέρλες λεμονιού, ροδέλες από ραπανάκι
pickled currants, parsley oil, lemon pearls, radish slices

Γαρίδες Τεμπούρα / Tempura Shrimp 13,00€

με αρωματισμένη μαγιονέζα, λάδι μαϊντανού και πέρλες λεμονιού
with flavored mayonnaise ,parsley oil and lemon pearls

Πλατό τυριών και αλλαντικών (2 απόμωv) / Selection of cheese and ham (for 2)..... 18,00€

Πεκορίνο, παρμεζάνα, ανθότυρο, βουβαλίσια μοτσαρέλα, προσούτο, μορταδέλα, προσούτο κότο, γαλοπούλα, πεπερόνι, με μαρμελάδα σύκου, μπισκότα παρμεζάνας, αρωματισμένα κράκερ και focaccia
pecorino, parmesan, greek cotage cheese, mozzarella di bufala ,mortadella, prosciutto cotto, smoked turkey slice, pepperoni fig jam, parmesan biscuits and focaccia

Σαλάτες / Antipasti

ΑΤΟΜΙΚΗ

Καίσαρα / Caesar's 13,90€ 8,00€

iceberg, ψητό κοτόπουλο, καπνιστό χοιρινό, παρμεζάνα, προσούτο, αυθεντική σάλτσα Καίσαρα
iceberg, grilled chicken, smoked pork croutons, parmesan, prosciutto, original Caesar sauce

Ελληνική / Greek..... 14,50€ 8,00€

σπαγγέτι αγγουριού, τρίχρωμες πιπεριές, ντοματίνια, ελιές, φέτα Μυτιλήνης,
κρίταμο, ντάκος χαρουπιού, dressing από παλαιωμένο βαλσάμικο
with cucumber spaghetti, tricolor peppers, cherry tomatoes, olives,
Mytilene feta, samphire rusks, carob & aged balsamic dressing

Βιολογική / Organic..... 13,90€ 8,00€

ανάμεικτα λαχανικά με νεαρά φύλλα κόκκινης & πράσινης λόλας, ραντίτσιο,
σπανάκι & ρόκα, μανούρι, ντοματίνια, dressing εσπεριδοειδών
mixed vegetables with young red & green lettuce leaves, radicchio,
spinach & arugula, manouri, cherry tomatoes, citrus dressing

Καπνιστός Σολομός / Smoked Salmon 15,00€ 8,50€

ανάμεικτα λαχανικά με νεαρά φύλλα κόκκινης & πράσινης λόλας, ραντίτσιο,
σπανάκι & ρόκα, αβοκάντο, φινόκιο, dressing λιμοντσέλο & σπόρους τσία
mixed vegetables with young red & green lettuce leaves, radicchio,
spinach & arugula, avocado, fennel, limoncello dressing & chia seeds

Buffalo Mozzarella 15,00€

mozzarella ντυμένη με σπρέι χρυσού, γεμιστή με τρίχρωμη κινόα, baby ρόκα, σπανάκι,
τρίχρωμες πιπεριές, ψητή αγκινάρα, ντοματίνια, dressing από παλαιωμένο βαλσάμικο
mozzarella coated with gold spray, stuffed with tricolor quinoa, baby rocket, spinach,
tricolor peppers, roasted artichoke, cherry tomatoes, aged balsamic dressing

Φακές Beluga / Beluga Lentils 11,50€ 7,00€

καρπάτσιο ντομάτας, dressing από παλαιωμένο βαλσάμικο, πέρλες λεμονιού,
πουρέ από αρωματισμένο αβοκάντο
tomato carpaccio, aged balsamic dressing, lemon pearls, flavored avocado puree

Ζεστή Σαλάτα / Warm Salad..... 15,90€

με ψητά τρίχρωμα καρότα, κατσίκαιο τυρί ψητό παναρισμένο με πάνκο, σως από ταχίνι με πορτοκάλι,
μέλι & lime, φιλέτο από πορτοκάλι & flakes ψητού αμυγδάλου
tricolor carrots, panko breaded goat cheese with orange, fused tahini sauce,
honey and lime with orange slices finished with roasted almond flakes

*το πιάτο μπορεί να σερβιριστεί και ως vegan αφαιρώντας το τυρί / *removal of cheese is possible upon request

Ζυμαρικά / Pasta

φρέσκα
ζυμαρικά

ξηρά
ζυμαρικά

Carbonara.....	15,50€	13,50€
τραγανό καπνιστό χοιρινό, αυγόκρεμα, πεκορίνο & crispy prosciutto crispy smoked pork, custard, pecorino & crispy prosciutto		
Bolognese	16,50€	14,50€
ραγού από μοσχάρι, σάλτσα πομοντόρι, παλαιωμένο ανθότυρο beef ragout, pomontori sauce, aged anothotyro cheese		
Napolitana	11,50€	9,50€
ελαιόλαδο, κρεμμύδι, σκόρδο, ντοματίνια, σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με βασιλικό, πεκορίνο, παρμεζάνα olive oil, onion, garlic, cherry tomatoes, tomato sauce flavored with basil, pecorino, parmesan		
Al Polo.....	15,00€	13,00€
κοτόπουλο στήθος φιλέτο, λευκά μανιτάρια, κρέμα παρμεζάνας, crispy prosciutto chicken breast filet, white mushrooms, parmesan cream, crispy prosciutto		
Al Pesto.....	14,50€	12,50€
ελαιόλαδο, κρεμμύδι, σκόρδο, ντοματίνια, φρέσκο πέστο βασιλικού, κουκουνάρι, άγρια ρόκα, βουβαλίσια μοτσαρέλα olive oil, onion, garlic, cherry tomatoes, fresh basil pesto, pine nuts, wild rocket, buffalo mozzarella		
Porcini	17,70€	15,70€
μανιτάρια porcini σβησμένα με κρασί Μαρσάλα, βουβαλίσιο βούτυρο, κρέμα πεκορίνο με πούδρα τρούφας μανιταριών porcini mushrooms poached in Marsala wine, buffalo butter, pecorino cream with mushroom truffle powder		
Amatriciana	14,30€	12,30€
ελαιόλαδο, κρεμμύδι, σκόρδο, τραγανό καπνιστό χοιρινό σβησμένο με λευκό κρασί, ντοματίνια, πεπεροντσίνο, πεκορίνο, παρμεζάνα, σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με βασιλικό & φύλλα μαϊντανού olive oil, onion, garlic, crispy crispy smoked pork quenched with white wine, cherry tomatoes, peperoncino, pecorino, parmesan, tomato sauce flavored with basil & parsley leaves		

φρέσκα
ζυμαρικά

ξηρά
ζυμαρικά

Al Olio.....	11,50€	9,50€
ελαιόλαδο, χαβιάρι μαύρου σκόρδου, πεπεροντσίνο, πεκορίνο, παρμεζάνα, μαϊντανός, ξύσμα λεμονιού olive oil, black garlic caviar, peperoncino, pecorino, parmesan, parsley, lemon zest		

Mac N Cheese με Καζαρέτσι / Mac N Cheese with Kazaretsi.	16,90€	14,50€
με λευκά μανιτάρια, τραγανό καπνιστό χοιρινό, κρέμα γάλακτος, μοτσαρέλα, κρέμα τσένταρ, παρμεζάνα & κρέμα πεκορίνο with white mushrooms, crispy smoked pork, cream, mozzarella, cheddar cream, parmesan & pecorino cream		

Ταλιατέλες Alfredo / Tagliatelle Alfredo.....	15,00€	13,00€
προσούτο κότο, πέρλες μαύρου σκόρδου, κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα & βασιλικό prosciutto Cotto, black garlic pearls, cream, parmesan & basil		

Ριζότο Μανιταριών / Risotto ai Funghi.....	15,90€	
ποικιλία μανιταριών σβησμένα με κρασί Μαρσάλα, θυμάρι, δεντρολίβανο, σκόρδο, κρεμμύδι, πάστα τρούφας, pecorino, παρμεζάνα variety of mushrooms quenched with Marsala wine, thyme, rosemary, garlic, onion, truffle paste, pecorino, parmesan		

Ραβιόλι ρικότα σπανάκι / Ravioli ricotta and spinach.....	16,50€	
με κρέμα παρμεζάνας αρωματισμένη με φασκόμηλο, λάδι μαϊντανού & φύλλα από τραγανό φασκόμηλο With Parmesan cream flavored with sage, parsley oil & crispy leaves of sage		

Ραβιόλι cacio pepe / Ravioli cacio e Pepe.....	17,50€	
με κρέμα pecorino, πάστα και πούδρα τρούφας & λάδι μαϊντανού with pecorino cream , paste and power of truffle & parsley oil		

Ζυμαρικά φρέσκα, χειροποίητα που φτιάχνονται καθημερινά με φρέσκα βιολογικά αυγά.
The pasta is fresh, handmade, made daily on our premises with fresh organic eggs.

Επιλογές: σπαγγέτι, καζαρέτσε-στριφτάρι, ταλιατέλες, πένες βιολογικές φακές (χωρίς γλουτένη).
Selections: spaghetti, cazzarezzi, tagliatelle, organic lentil penne (gluten free).

Πίτσα / Pizza

Margherita..... 11,00€
παρμεζάνα, μοτσαρέλα, ελαιόλαδο, ρίγανη Ευβοίας
parmesan, mozzarella, olive oil, Evia oregano

Caprese 15,50€
παρμεζάνα, μοτσαρέλα, ελαιόλαδο, ρίγανη Ευβοίας,
βουβαλίσια mozzarella, λάδι βασιλικού
parmesan, mozzarella, olive oil, Evia oregano, buffalo mozzarella, basil oil

Prosciutto 18,00€
παρμεζάνα, μοτσαρέλα, προσούτο, baby ρόκα, λάδι τρούφας
parmesan, mozzarella, prosciutto, baby rocket leaves, truffle oil

Arrabiata..... 14,50€
ντομάτα, κρέμα πεκορίνο, πεπεροντσίνο, μοτσαρέλα, burratina,
ελαιόλαδο & φρέσκα φύλλα βασιλικού
tomato, pecorino cream, peperoncino, mozzarella, burrata,
olive oil and fresh basil leaves

Vegan 16,00€
καπνιστή μελιτζάνα, πράσινο κολοκύθι, τρίχρωμες πιπεριές,
λευκά μανιτάρια, φύλλα βασιλικού, φυτικό τυρί, ελιές καλαμών & ντοματίνια
smoked eggplant, baby zucchini, green pumpkin, tricolor peppers,
white mushrooms, basil, vegetable cheese, Kalamata olives & cherry tomatoes

Pepperoni 18,50€
παρμεζάνα, μοτσαρέλα, λευκά μανιτάρια, τρίχρωμες πιπεριές
parmesan, mozzarella, white mushrooms, tricolor peppers

Capricciosa 18,50€
παρμεζάνα, μοτσαρέλα, καπνιστό χοιρινό, ψητή αγκινάρα,
τρίχρωμες πιπεριές, ελιές Καλαμών
parmesan, mozzarella, smoked pork, roasted artichoke,
tricolor peppers, Kalamon olives

Tartufata 19,00€
κρέμα τρούφας, παρμεζάνα, πεκορίνο, μοτσαρέλα, μανιτάρια porcini
truffle cream, parmesan, pecorino, mozzarella, porcini mushrooms

Giardino 16,00€
προσούτο κότο, πιπεριές τρίχρωμες, μοτσαρέλα και φέτα
prosciutto cotto, tricolor peppers, mozzarella and feta cheese

Pinza

Amatriciana..... 17,10€
πικάντικη σάλτσα, παρμεζάνα, μοτσαρέλα, πεπερόνι, καπνιστό χοιρινό
spicy sauce, parmesan, mozzarella, pepperoni, smoked pork

Mozzarella di Bufala 17,10€
φρέσκια βουβαλίσια μοτσαρέλα, παρμεζάνα, prosciutto, ντοματίνια, βασιλικός
fresh mozzarella di bufala, parmesan, prosciutto, cherry tomatoes, basil

Gorgonzola 18,00€
κρέμα πεκορίνο, μοτσαρέλα, αχλάδι ποσαρισμένο σε κρασί μαρσάλα,
γκοργκοτζόλα & καπνιστό χοιρινό
pecorino cream, mozzarella, pear poached in marsala wine,
gorgonzola & smoked pork

Mortadella Sauce..... 18,00€
pecorino, πουρέ από φιστίκι Αιγίνης, mozzarella, μορταδέλα, άγρια ρόκα
pecorino, pistachio puree, mozzarella, mortadella, wild rocket

Η Pinza είναι ωρίμανσης 72 ωρών γίνεται από σύνθεση 3 αλεύρων
και ανοίγεται με ρυζάλευρο σε σχήμα οβάλ.
72-hours Pinza maturation, it is made from a composition of 3 flours
and it is opened with rice flour in an oval shape.

Όλες οι πίτσες μπορούν να γίνουν με ζυμάρι χωρίς γλουτένη ή ζυμάρι pinza + 2,00€
All pizzas can be made with gluten-free dough or pinza dough + 2,00€
Το ζυμάρι Pizza είναι ωρίμανσης 48 ωρών και φτιάχνεται στο χώρο μας με ιταλική φάρινα.
Our pizza dough is hand knitted and patured for 48 hours as per our chef's recipe
Οι πίτσες είναι 32 εκ.
Pizzas are 32 cm.
Η σάλτσα ντομάτας είναι αρωματισμένη με φρέσκα φύλλα βασιλικού.
Tomato sauce flavored with fresh basil leaves.

Κρέας / Meat

Black Angus Tagliata 300gr	36,00€
με πατάτες βουτύρου αρωματισμένες με λάδι τρούφας & baby σπανάκι with butter potatoes flavored with truffle oil & baby spinach	
Rib Eye Black Angus.....	600gr 72,00€ / 900gr 108,00€
με πατατούλες baby βουτύρου & ψητά καρότα τρίχρωμα with baby butter fries & tricolor grilled carrots	
Μπιστέκα Μόσχου 800gr * 2 άτομα / Beef steak 800gr* for 2.....	42,00€
με τρίχρωμα καρότα & πατάτες baby with thricolor grilled carrots & baby potatoes	
Οσομπούκο / Osobuco.....	24,00€
με κριθαρότο σε κόκκινη σάλτσα ντομάτας από ζωμό μόσχου, σβησμένο με κρασί Μαρσάλα & ανθότυρο - περιχύνεται με γκρεμολάτα, σκόρδου, μαϊντανού & ξύσμα λεμονιού with barley in a red tomato sauce made from beef broth, deglazed with Marsala wine & anthotyro cheese - topped with gremolata, garlic, parsley & lemon zest	
Φιλετάκια χοιρινά / Pork fillets.....	16,50€
με μανιτάρια τρικόλρε, σβησμένα με κρασί Μαρσάλα & μυρωδικά του βουνού - συνοδεύεται με πουρέ σελινόριζας with tricolor mushrooms, stewed with Marsala wine & mountain herbs - accompanied by celery root puree	
Au-Poivre	15,00€
χοιρινά φιλετάκια, πράσινη πιπεριά, ζωμός μόσχου, κρέμα γάλακτος με baby πατάτες βουτύρου & φύλλα από baby σπανάκι pork fillets, green pepper, veal broth, cream with buttered baby potatoes & baby spinach leaves	
Ψητό Φιλέτο Κοτόπουλο Στήθος / Grilled Chicken Breast Filet.....	16,00€
μαριναρισμένο με λεμονοθύμαρο, dressing limoncello με πουρέ από γλυκιά κολοκύθα, φιλέ αμυγδάλου & λάδι χαμομηλιού marinated with lemon thyme, limoncello dressing with sweet pumpkin puree, almond filets & chamomile oil	
Κοτολέτα από κρούστα δημητριακών / Cereal crust cutlets	18,00€
με risotto milanese, φρέσκο σκόρδο, ξερό κρεμμύδι & σαφράν, σβησμένο με λευκό ξηρό κρασί with risotto milanese, fresh garlic, dried onion & saffron, deglazed with dry white wine	

Burgers

Black Angus	17,00€
μοσχαρίσιος κιμάς 200gr, χειροποίητο brioche, sauce από πίκλα αγγουριού, καραμελωμένα κρεμμύδια, iceberg, ντομάτα, κρέμα cheddar - συνοδεύεται με τηγανητές γλυκοπατάτες ground beef 200gr, handmade brioche, pickled cucumber sauce, caramelized onions, iceberg, tomato, cheddar cream - served with fried sweet potatoes	
Mozzarella	18,00€
μοσχαρίσιος κιμάς 200gr, χειροποίητο brioche, μαγιονέζα με πάστα τρούφας & βασιλικό, ρόκα, λάδι μαϊντανού - συνοδεύεται με τηγανητές γλυκοπατάτες Black Angus beef mince (200gr), mayonnaise with truffle paste & basil, arugula, parsley oil - served with fried sweet potatoes	
Black burger bun με τραγανό φιλέτο κοτόπουλο.....	15,00€
σάλτσα coleslaw, καπνιστό χοιρινό, ντομάτα & cheddar - συνοδεύεται με πατάτες dip coleslaw sauce, smoked pork, tomato & cheddar.- served with potato dip.	
Black burger bun με διπλό μπιφτέκι λαχανικών.....	16,00€
iceberg, ντομάτα, πουρέ αβοκάντο & crispy κρεμμύδια - συνοδεύεται με πατάτες dip iceberg, tomato, avocado puree & crispy onions - served with potato dip	

Ψάρι / Fish

Φιλέτο Σολομού / Salmon Filet..... 19,90€

με κρούστα μυρωδικών, ζεστή σαλάτα φακές beluga και τρίχρωμη κινόα

με αρωματικά βότανα, πακ τσόι & dressing λεμονιού

with herb crust, warm beluga lentil salad and tricolor quinoa

with aromatic herbs pak choi & lemon dressing

Λαβράκι Σοτέ / Sauteed Sea bass..... 18,00€

με πουρέ παντζαριού, pak choi & crispy κρεμμύδι

with beetroot puree, pak choi & crispy onion

Επιδόρπια / Desserts

Panacotte 9,00€

αρωματισμένη με βανίλια και λιμοντσέλο, μαρμελάδα άγριο τριαντάφυλλο

από τη μονή Ταξιαρχών Αιγίου

flavored with vanilla and limoncello, wild rose jam from the Aigio Monastery

Banana Calzone 11,00€

μασκαρπόνε, νουκρέμα, μπανάνα, τραγανό μπισκότο, ελαιόλαδο & καστανή ζάχαρη

mascarpone, sour cream, banana, crispy biscuit, olive oil & brown sugar

Apple Calzone 10,50€

μπισκότο, μασκαρπόνε και θρυμματισμένο μήλο, αρωματισμένο με ρούμι & σιρόπι σφενδάμου

mascarpone, biscuit and apple crumble flavored with rum & maple syrup

Tiramisu..... 10,50€

αρωματισμένα σαβαγιάρ από καφέ espresso, κρέμα mascarpone, crumble Kahlua & κακάο

flavored savayars of espresso coffee, mascarpone cream, crumble Kahlua liqueur & cocoa

Chocolate Gianduja 12,00€

σφαίρα σοκολάτας με σορμπέ μάνγκο και πουρέ φράουλας

sphere of Chocolate with mango sorbet & strawberry puree

Προφιτερόλ / Profiterole 12,00€

σου με κρέμα βανίλιας, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης & σοκολάτα Gianduja

sus filled with vanilla cream, Madagascar vanilla ice cream & Gianduja chocolate

Παγωτό / Ice Cream

Γεύσεις / Flavors 3,00€ μπάλα / scoop

Βανίλια Μαδαγασκάρης, σοκολάτα, bueno, φράουλα, σορμπέ λεμονιού, σορμπέ μάνγκο

Madagascar vanilla, chocolate, bueno, strawberry, lemon sorbet, mango sorbet

Η επιμέλεια του μενού έγινε από τον Chef Παναγιώτη Μωϋσή.

The menu was designed by Chef Panagiotis Moisis.



Να αποφεύγεται από άτομα με αλλεργία σε σόγια, αυγό, ξηρούς καρπούς, θαλασσινά.
Ίχνη γλουτένης υπάρχουν στα προϊόντα μας.
Not suitable for people with allergy to soy, to eggs, to nuts, to sea food.
Traces of gluten are present in our products.

όπου * : Κατεψυγμένα προϊόντα
when * : Frozen products

Αγορανομικός υπεύθυνος: ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΥΚΟΝΙΑΤΗΣ
Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
(ΦΠΑ 13% και 24%, Δημοτικό Φόρο 0,5%).
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό
(απόδειξη-τιμολόγιο).

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα σε ειδική θήκη
για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

General Manager: IOANNIS MIKONIATIS

Prices include all lawful taxes
(VAT 13% and 24%, Public Tax 0,5%).

Customer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received
(receipt-invoice).

The store is obliged to have forms in specific place in case of any complaint.

Revellers' let the good times flow Row

WINE LIST

Good wine needs
a madman to plant
the vine, a wise man
to take care of it,
an enlightened poet
to produce it and
a lover to drink it.

Salvador Dali

CHAMPAGNES

NON VINTAGE

Moet & Chandon Imperial Brut..... 150,00€
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Αποκαλύπτονται λευκόσαρκα φρούτα, εσπεριδοειδή, νότες λουλουδιών
και νύξεις μπριός και ξηρών καρπών
Συνδυάζεται με κάθε πιάτο από aperitif έως και επιδόρπιο.

Revealing whitefleshed citrus fruits, floral notes
and allusions of brioche and nuts.
Combined with every dish from aperitif to desert.

SPARKLING WINES

GREEK SPARKLING WINES



Κτήμα Τσέλεπου Amalia Brut..... 35,00€
Μοσχοφίλερο, Π.Ο.Π. Μαντινεία

Κομψό αφρώδες κρασί με ανοιχτό κιτρινοπράσινο χρώμα
και λεπτές φυσαλίδες με ένταση και αντοχή στο χρόνο.
Στη μύτη διακρίνονται αρώματα τριαντάφυλλου και μελιού,
με φόντο γοητευτικές ευωδιές ζύμης.

Elegant sparkling wine with a light yellow-green color
and fine bubbles with intensity and longevity.
The nose reveals aromas of rose and honey,
with a background of charming yeast fragrances.

Gancia Prosecco D.O.C..... 7,00€ 28,00€
Glera

Πρασινωπές αποχρώσεις και επίμονες φυσαλίδες.
Αρωματικό μπουκέτο φρέσκο με έντονες αρωματικές νότες.
Γεύση καλά ισορροπημένη, λεπτή και ευχάριστη.
Ιδανικό aperitif για να ξεκινήσετε το γεύμα σας.

Greenish hues and persistent bubbles.
Fresh aromatic bouquet with intense aromatic notes.
Well-balanced, delicate, and pleasant taste.
Ideal aperitif to start your meal.

Gancia Moscato D’Asti D.O.C.G 7,00€ 28,00€
Moscato

Φρέσκο μπουκέτο με έντονες αρωματικές νότες.
Γεύση αρμονική και γλυκιά, γεμάτη και βελούδινη με ένα υπέροχο τελείωμα.
Ιδανικό aperitif. Συνοδεύει επίσης άριστα επιδόρπια με βάση το φρούτο
καθώς και φρέσκα φρούτα.

Fresh bouquet with intense aromatic notes.
Harmonious and sweet taste, full-bodied and velvety with a wonderful finish.
Ideal as an aperitif. Also pairs excellently with fruit-based
desserts and fresh fruits.

Gancia Moscato Rose D.O.C.G 7,00€ 28,00€
Moscato Bianco

Αρώματα ροδάκινου, πορτοκαλιού και βατόμουρου που δένουν αρμονικά
με τις χαρακτηριστικές γευστικές νότες εσπεριδοειδών στο στόμα.
Ιδανικό συνοδευτικό για παντός είδους γλυκά επιδόρπια και φρούτα

Aromas of peach, orange, and raspberry harmonize
with characteristic citrus flavors on the palate.
An ideal accompaniment for all types of sweet desserts and fruits.

WHITE WINES



BY THE GLASS

Αμπελώνες Μάρκου, eMeis..... 6,00€ 23,00€
Ασύρτικο, Μοσχάτο, Ροδίτης, Π.Γ.Ε. Αττικής

Έντονα αρώματα ανοιξιάτικων ανθών, ροδάκινου, μάνγκο σε συνδυασμό με βοτανικές νύξεις. Πλούσιο στο στόμα με τα αρώματα να συνεχίζουν με την ίδια ένταση και να ισορροπούν με την δροσερή του οξύτητα. Ταιριάζει με δροσερές σαλάτες, ριζότο, σπαγγέτι λαχανικών, μαριναρισμένα ορεκτικά.

Intense aromas of spring flowers, peach, and mango combined with herbal hints. Rich on the palate, with the aromas continuing at the same intensity and balancing beautifully with its refreshing acidity. Pairs well with fresh salads, risotto, vegetable spaghetti, and marinated appetizers.

ΕΑΣ Σάμου, Βαβέλ Ημίξηρο 6,00€ 23,00€
Μοσχάτο, Λευκό Μικρόρωγο, Π.Γ.Ε. Αιγαίου

Ημίξηρος λευκός οίνος με έντονα τα χαρακτηριστικά αρώματα της ποικιλίας Λευκού μικρόρωγου Μοσχάτου. Στη μύτη διακρίνουμε έντονα το τριαντάφυλλο και το γιασεμί ενώ στο στόμα κυριαρχούν τα φρούτα από ροδάκινα, μήλα και τη διακριτική γλύκα των αχλαδιών. Συνδυάζεται υπέροχα με τα λιπαρά ψάρια (όπως ο σολομός) αλλά και με ποικιλία ψαριών ή γαρίδες.

A semi-dry white wine with the intense characteristic aromas of the White Muscat variety. On the nose, prominent notes of rose and jasmine stand out, while on the palate, peach, apple, and the subtle sweetness of pear take center stage. Pairs wonderfully with fatty fish (such as salmon) as well as a variety of seafood and shrimp.

Pasqua Winery Romeo & Juliet, Pinot Grigio delle Venezie..... 5,00€ 20,00€
Pinot Grigio, DOC Verona Italy

Ένα ευχάριστο, ισορροπημένο, αρμονικό και φρουτώδες κρασί με λουλούδια και νέτες αχλαδιού και βερίκοκου. Η γεύση ξηρή με καλή οξύτητα και μακρά επίγευση. Συνδυάζεται με καπνιστό μπέικον, ριζότο, πιάτα με τρούφα. Ιδανικό με ορεκτικά, ντελικάτα πιάτα ζυμαρικών, ψάρι, λευκό κρέας.

A pleasant, well-balanced, harmonious, and fruity wine with floral aromas and notes of pear and apricot. The taste is dry, with good acidity and a long finish. Pairs well with smoked bacon, risotto, truffle dishes, and is ideal with appetizers, delicate pasta dishes, fish, and white meat.

Claude Val Blanc 5,00€ 18,00€
Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Vermentino, Mauzac Blanc, Chasan, Languedoc France

Την παλέτα των αρωμάτων συνθέτουν τα εσπεριδοειδή, τα λευκά άνθη και η πράσινη πιπεριά από την ποικιλία Sauvignon blanc, ενώ στο στόμα εντυπωσιάζει με την δροσερή οξύτητά που προέρχεται από το Chenin blanc. Χαρακτηριστική είναι και η μακρά επίγευση εσπεριδοειδών. Ταιριάζει με σαλάτες με τροπικά φρούτα, σπαγγέτι με μανιτάρια, πιάτα πουλερικών.

The aromatic palette is composed of citrus fruits, white flowers, and green pepper from the Sauvignon Blanc variety, while on the palate, it impresses with its refreshing acidity derived from Chenin Blanc. A distinctive feature is its long citrus finish. Pairs well with tropical fruit salads, spaghetti with mushrooms, and poultry dishes.

Felix Solis, Southern Ocean..... 6,00€ 23,00€
Sauvignon blanc, Malborough New Zealand

Απαλό λεμονοπράσινο χρώμα και μεθυστικά αρώματα gooseberry, lime, mango, passion fruit, ανανά, πράσινης πιπεριάς, λεμονιού, ροδάκινου και λευκών λουλουδιών. Στο στόμα είναι έντονα φρουτώδες, με μέτριο σώμα και δροσιστική οξύτητα. Ταιριάζει καλά με πράσινες σαλάτες, κατσίκσιο τυρί, θαλασσινά όλων των τύπων και πιάτα με έντονα αρωματικά βότανα.

A pale lemon-green color with intoxicating aromas of gooseberry, lime, mango, passion fruit, pineapple, green pepper, lemon, peach, and white flowers. On the palate, it is intensely fruity, with a medium body and refreshing acidity. Pairs well with green salads, goat cheese, all types of seafood, and dishes with aromatic herbs.

VINITO - BY THE GLASS
Οινοποιείο Παπαγιαννάκου, Καλογέρι..... 6,50€ 24,00€
Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Αττικής

Έντονη μύτη με νέτες πυρηνόκαρπων φρούτων, όπως βερίκοκο, ροδάκινο, γιασεμί και νυχτολούλουδο. Στο στόμα διαθέτει πολύ καλή ισορροπία με τραγανή οξύτητα και κυρίως λεμονάτο φρουτώδη χαρακτήρα με έντονη ορυκτότητα. Συνοδεύει ισορροπημένες πράσινες σαλάτες, ζυμαρικά, ψητά λαχανικά.

An intense nose with notes of stone fruits such as apricot and peach, complemented by jasmine and night-blooming flowers. On the palate, it offers excellent balance with crisp acidity and a predominantly lemony, fruity character with pronounced minerality. Pairs well with well-balanced green salads, pasta dishes, and grilled vegetables.

Κτήμα Βογιατζή, Τρεις Ευχές..... 6,50€ 24,00€
Ασύρτικο, Chardonnay, Π.Γ.Ε. Βελβεντό

Εκφραστικά αρώματα από βερίκοκο, ροδάκινο και λευκά λουλούδια που κάνουν τη μύτη ακαταμάχητη. Έντονη επίσης η αίσθηση του ορυκτού χαρακτήρα του Ασύρτικου που αυξάνει την πολυπλοκότητα. Συνδυάζεται απόλυτα με ραβιόλι με τρούφα και μανιτάρια, ζυμαρικά με κρέμα γάλακτος και λαχανικά.

Expressive aromas of apricot, peach, and white flowers make the nose irresistible. The pronounced mineral character of Assyrtiko adds to its complexity. Pairs perfectly with truffle and mushroom ravioli, pasta with cream sauce, and vegetable dishes.

Κτήμα Τσέλεπου, Μαντίνεια 7,00€ 26,00€
Μοσχοφίλερο, Π.Ο.Π. Μαντινεία

Έντονα λουλουδένια αρώματα, κυρίως γιασεμί, ζουμπούλι, τριαντάφυλλο και λεμονανθός που συμπληρώνονται από εσπεριδοειδή, αχλάδι και κίτρο. Στο στόμα έχει μέτριο σώμα και τραγανή οξύτητα. Τα αρώματα των εσπεριδοειδών του λουκουμιού και των λουλουδιών είναι ακόμη εντονότερα και διακριτά στο στόμα. Συνοδεύει μεγάλη ποικιλία θαλασσινών και ζυμαρικά με κρεμώδης σάλτσες.

Intense floral aromas, mainly jasmine, hyacinth, rose, and lemon blossom, complemented by citrus fruits, pear, and citron. On the palate, it has a medium body and crisp acidity. The citrus, Turkish delight, and floral aromas become even more pronounced and distinct in the mouth. Pairs well with a wide variety of seafood and pasta with creamy sauces.

Marcel Amance, Chardonnay..... 22,00€
Chardonnay, Bourgogne France

Χρώμα απαλό κίτρινο με χρυσαφί ανταύγειες.
Ένα πλούσιο, βελούδινο κρασί με δροσιστική οξύτητα
και αρώματα ακακίας, βανίλιας αλλά και φλούδες εσπεριδοειδών.
Συνοδεύεται από θαλασσινά, λιπαρά ψάρια ψημένα στη σχάρα,
μαγειρευτά κρέατα με άσπρες σάλτσες και καπνιστά τυριά.

Pale yellow color with golden highlights.
A rich, velvety wine with refreshing acidity
and aromas of acacia, vanilla, and citrus peels.
Pairs well with seafood, grilled fatty fish, braised meats
with white sauces, and smoked cheeses.

Familia Torres, Vina Esmeralda..... 22,00€
Muscatel of Alexandria, Gewurztraminer, D.O. Penedes Spain

Ένα εξαιρετικό blend των δύο αρωματικών ποικιλιών που προσφέρουν
στην μύτη φρέσκα αρώματα από λευκά άνθη και φρούτα. Τα ελάχιστα αζύμωτα
σάκχαρα και το χαμηλό αλκοόλ, δημιουργούν ένα εντυπωσιακό κρασί,
με τροπικές νύξεις σε συνδυασμό με το ελαφρύ και μεταξένιο σώμα του.
Πίνεται σκέτο ως aperitif ή συνοδεύεται με ψάρι φιλέτο και ριζότο λαχανικών.

An exceptional blend of two aromatic varieties that offer fresh aromas
of white flowers and fruits on the nose. The minimal residual sugars
and low alcohol content create an impressive wine with tropical hints, combined
with its light and silky body. Enjoyed on its own as an aperitif
or paired with fish fillet and vegetable risotto.

Κτήμα Διαμαντάκου, Πρεκνάδι..... 23,00€
Πρεκνάδι, Π.Γ.Ε Ημαθία

Έντονο αρωματικό χαρακτήρα με το ώριμο αχλάδι και τις νότες γιασεμιού να κυριαρχούν.
Τον πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα συμπληρώνει η αίσθηση βανίλιας και μελιού
που σταδιακά αποκαλύπτονται. Στο στόμα, έχει μέτρια οξύτητα που ισορροπεί
απόλυτα το πλούσιο σώμα του, χαρίζοντάς του δροσερό χαρακτήρα.
Η αίσθηση λιπαρότητας ηρεμεί με την επίγευση από πράσινο μήλο, αχλάδι,
νεράντζι και λευκό πιπέρι, σε μια μακρά και απολαυστική επίγευση.

An intense aromatic character with ripe pear and jasmine notes taking center stage.
Its complex bouquet is further enhanced by hints of vanilla and honey
that gradually unfold. On the palate, it has moderate acidity that perfectly balances
its rich body, giving it a refreshing character. The sensation of creaminess is softened
by a lingering and enjoyable finish with notes of green apple, pear,
bitter orange, and white pepper.

Delas Freres, Viognier..... 28,00€
Viognier, Pay DOC France

Χαρακτηριστικά αρώματα ώριμων βερίκοκων και ροδάκινων
που δίνει η ποικιλία, τα οποία πλαισιώνονται από νότες
μελωμένες και ώριμα εσπεριδοειδή. Στρογγυλό και απαλό άγγιγμα,
με νύξεις μπαχαρικών και δροσιστική οξύτητα να χαρίζει ζωντανία.
Συνοδεύει ιδανικά θαλασσινά, ψητά λαχανικά, λευκά κρέατα και ζυμαρικά.

Characteristic aromas of ripe apricots and peaches
from the variety, complemented by honeyed notes
and mature citrus fruits. A round and smooth texture,
with hints of spices and refreshing acidity that adds vibrancy.
Pairs ideally with seafood, grilled vegetables, and white meats and pasta.

Κτήμα Παλυβού, Πέτρινες Πλαγιές..... 28,00€
Chardonnay, Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε Πελοπόννησος

Ο φρουτώδης χαρακτήρας του Chardonnay με ανανά, μπανάνα,
μήλο και αχλάδι παντρεύεται μοναδικά με τους πιο ώριμους
χαρακτήρες του ροδάκινου, βερίκοκου και πορτοκαλιού της Μαλαγουζιάς.
Η οξύτητα του Chardonnay ισορροπείται από την πιο μαλακή
και ευχάριστη στο στόμα Μαλαγουζιά. Στόμα γεμάτο που ακολουθεί
σε ένταση την μύτη με έντονο άρωμα και γλυκύτητα.
Προτείνεται με θαλασσινά ή με κοτόπουλο και με λευκές και ανοιχτόχρωμες σάλτσες.
Επίσης με ζυμαρικά που συνοδεύονται από λευκή σάλτσα και πιάτα αλλαντικών.

The fruity character of Chardonnay, with pineapple, banana, apple, and pear,
blends uniquely with the riper notes of peach, apricot, and orange
from Malagousia. The acidity of Chardonnay is balanced by the softer
and more pleasant texture of Malagousia. A full-bodied wine that mirrors
the intensity of its aromas, with pronounced fragrance and subtle sweetness.
Recommended with seafood or chicken, accompanied by white
and light-colored sauces. Also pairs well with pasta
in white sauce and charcuterie dishes.

Κτήμα Oenops, APLA..... 32,00€
Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Βιδιανό, Π.Γ.Ε. Δράμα

Έχει μεγάλη αρωματική ένταση και φρεσκάδα από λεμόνι, μήλο,
βερίκοκο και λευκόσαρκο ροδάκινο. Επίσης έντονος είναι ο φυτικός χαρακτήρας,
που ενισχύεται με το άρωμα λευκών ανθών, ανθών εσπεριδοειδών
και μιας διακριτικής ζύμης μπριος. Συνδυάζεται με φρέσκες σαλάτες,
λευκά κρέατα με ελαφριές σάλτσες, ψάρι με μυρωδικά και πικάντικα τυριά.

It has intense aromatic presence and freshness, with notes of lemon,
apple, apricot, and white-fleshed peach. The pronounced herbal character
s enhanced by aromas of white flowers, citrus blossoms, and a subtle
hint of brioche. Pairs well with fresh salads, white meats with light sauces,
herb-seasoned fish, and spicy cheeses.

ROSE WINES



BY THE GLASS

Οινοποιείο Παπαγιαννάκου, Granatus..... 6,50€ 28,00€

Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε. Αττικής
Το χρώμα του είναι ροδί με κάποιες πορτοκαλί ανταύγειες.
Το άρωμα του πολιορκείται από τα κόκκινα φρούτα, όπως η φράουλα και το βατόμουρο με όμορφες νότες καραμέλας, πιπεριάς και νυχτολούλουδου. Στο στόμα είναι νόστιμο, με αρκετή φρεσκάδα και μια ευχάριστη φρουτώδη επίγευση. Ταιριάζει με ψάρια, ριζότο, ντάκο κρητικό, πίτσες και ψητό κοτόπουλο.

Its color is rose with some orange highlights. The aroma is dominated by red fruits such as strawberry and blackberry, complemented by delightful notes of caramel, pepper, and night-blooming flowers. On the palate, it is flavorful, with refreshing acidity and a pleasant fruity aftertaste. Pairs well with fish, risotto, Cretan dakos, pizzas, and grilled chicken.

Αμπελώνες Μάρκου, Pixie..... 6,50€ 28,00€

Αγιωργίτικο, Μοσχάτο Λευκό, Π.Γ.Ε. Αττικής
Το άρωμα του είναι πολύ ευχάριστο με άφθονα κόκκινα φρούτα όπως το κεράσι, πυρηνόκαρπα όπως το ροδάκινο αλλά και νότες τριαντάφυλλου και κανέλας. Η γεύση του είναι δροσερή και σχετικά ελαφριά, με αισθητή γλυκύτητα και φρουτώδες τελείωμα. Εξαιρετικός συνδυασμός με πίτσες και ζυμαρικά.

Its aroma is very pleasant, with abundant red fruits such as cherry, stone fruits like peach, and notes of rose and cinnamon. Its taste is refreshing and relatively light, with noticeable sweetness and a fruity finish. An excellent pairing with pizzas and pasta dishes.

Domaines Paul Mas, Claude Val..... 5,00€ 18,00€

Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Languedoc France
Το Claude Val Rose είναι ένα φρουτώδες πλούσιο κρασί, με άρωμα μαύρο κεράσι, το οποίο εξελίσσεται αφήνοντας μια τελική αίσθηση γεύσης κυδώνι και νότες γλυκόριζας. Συνδυάζεται άριστα με Ελληνικούς μεζέδες, ψητό ψάρι στη σχάρα, σολομό στη σχάρα, ψητό μοσχάρι, σκληρά κίτρινα τυριά.

Claude Val Rose is a rich, fruity wine with aromas of black cherry, which evolve into a final taste of quince and hints of licorice. It pairs excellently with Greek meze, grilled fish, grilled salmon, roasted beef, and hard yellow cheeses.

VINITO - BY THE GLASS

Pasqua Winery, 11 Minutes..... 7,50€ 30,00€

Corvina, Trebbiano, Syrah, Carmenere, Verona Italy
Αρώματα λουλουδιών που δίνουν στο κρασί σημαντική οξύτητα με κομψότητα και μακρά επίγευση. Φρουτώδες με πικάντικες νότες στο στόμα. Πολύ ικανοποιητικής διάρκειας επίγευση. Ένα κρασί που πίνεται και μόνο του αλλά ταιριάζει με πιάτα όπως πλατό αλλαντικών, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες και πιάτα της Ασιατικής κουζίνας.

Floral aromas that lend the wine significant acidity with elegance and a long finish. Fruity with spicy notes on the palate. A very satisfying and lingering aftertaste. A wine that can be enjoyed on its own but also pairs well with dishes such as charcuterie platters, pasta with light sauces, and Asian cuisine.

Κτήμα Τσέλεπου, Δρυόπη..... 23,00€

Αγιωργίτικο, Π.Ο.Π. Νεμέα
Ροδόχρωμο και ντελικάτο, με έντονο, φρουτώδες άρωμα φράουλας και ζαχαρωτών. Πλούσια γεύση και τραγανή οξύτητα, με χαρακτηριστικά μαρμελάδας κεράσι. Ιδανικός συνδυασμός με μεσογειακή κουζίνα, ζυμαρικά με κόκκινες ελαφριές σάλτσες.

Rosy-hued and delicate, with an intense, fruity aroma of strawberry and candy. Rich flavor and crisp acidity, with distinct cherry jam characteristics. An ideal pairing with Mediterranean cuisine and pasta with light red sauces.

Κτήμα Παλυβού Βυσσινόκηπος 26,00€

Αγιωργίτικο, Syrah, Π.Γ.Ε Πελοπόννησος

Λαμπερό ροδί, σχεδόν βυσσινί με κυανές αποχρώσεις. Έντονα και καθαρά αρώματα βύσσινου, κερασιού και φράουλας. Πολύ γεμάτο στόμα με ωραία αίσθηση οξύτητας και τανινών. Γευστικό με μεγάλη διάρκεια. Συνδυάζεται με ψάρι, λευκό κρέας και κρέας μαγειρεμένο με πολλά καρυκεύματα. Με πιάτα αλλαντικών και μαγειρευτά λαχανικά.

A bright rose, almost cherry-red with bluish highlights. Intense and pure aromas of sour cherry, cherry, and strawberry. A very full-bodied wine with a pleasant balance of acidity and tannins. Flavorful with a long finish. Pairs well with fish, white meat, and richly spiced meat dishes, as well as charcuterie and cooked vegetables.

Οινοποιία Κιντώνη Angel’s Wings..... 28,00€

Syrah, Μαλαγουζιά Π.Γ.Ε Πλαγιές Αιγιαλείας,
Αρωματικές νότες τριαντάφυλλου, αγριοφράουλας και μπαχαρικών τα οποία προσδίδουν πικάντικο χαρακτήρα, ενώ στο στόμα ο πλούσιος όγκος που οφείλεται στο Syrah με την ασυναγώνιστα δροσερή οξύτητα συνθέτουν ένα ανάλαφρο αγγελικό ροζέ κρασί. Συνδυάζεται αρμονικά με πίτσες, πράσινες σαλάτες, ζυμαρικά με κιμά, λαδερά, θαλασσινά, λιπαρά ψάρια.

Aromatic notes of rose, wild strawberry, and spices give this wine a spicy character, while on the palate, the rich volume from Syrah, combined with its irresistibly refreshing acidity, creates a light and angelic rose wine. Pairs harmoniously with pizzas, green salads, pasta with minced meat, vegetable-based dishes, seafood, and fatty fish.

Οινοποιείο Ουσύρα Φωκιανό..... 32,00€

Φωκιανό, Π.Γ.Ε. Κυκλάδες

Αρώματα κυδωνιού, ροδάκινου, μπανάνας και διακριτικές νύξεις καραμέλας βουτύρου συνθέτουν ένα φινετσάτο μπουκέτο. Γευστικά παρουσιάζει μέτριο σώμα, ισορροπημένη οξύτητα και ελαφρώς λιπαρή αίσθηση. Πικάντικη επίγευση που επιμένει. Μπορείτε να το δοκιμάσετε ως aperitif, αλλά και με σαλάτες με εσπεριδοειδή, ζυμαρικά, γαρίδες.

A refined bouquet composed of aromas of quince, peach, banana, and subtle hints of butterscotch. On the palate, it has a medium body, balanced acidity, and a slightly creamy texture. A persistent spicy aftertaste. Enjoy it as an aperitif or pair it with citrus-based salads, pasta, and shrimp.

Gerard Betrand, Cotes de Roses..... 34,00€

Cinsault, Grenache, Syrah, Languedoc France

Ένα απαλό ροζέ με διακριτές αποχρώσεις. Στην μύτη δίνει αρώματα από καλοκαιρινά φρούτα, ιδιαίτερα φραγκοστάφυλου. Ανθικές νότες από τριαντάφυλλο μαζί με μια υποψία grapefruit ώστε να ολοκληρώσει την όλη εικόνα. Το τελείωμα είναι φρέσκο, προσφέροντας νότες καραμέλας. Στον ουρανίσκο, αφήνεται η εντύπωση φρέσκιας και γεμάτης γεύσης, με δυνατό άρωμα και ισορροπία. Εξαιρετικός συνδυασμός με ζυμαρικά, ωμές παρασκευές ψαριών όπως το καρπάτσιο, φρέσκιες σαλάτες και πικάντικα πιάτα.

A delicate rose with distinct hues. On the nose, it offers aromas of summer fruits, particularly redcurrant. Floral notes of rose blend with a hint of grapefruit to complete the profile. The finish is fresh, delivering subtle caramel notes. On the palate, it leaves an impression of freshness and full-bodied flavor, with strong aromas and excellent balance. A perfect pairing with pasta, raw fish preparations such as carpaccio, fresh salads, and spicy dishes.

RED WINES



BY THE GLASS

Οινοποιία Παρπαρούση Οινάρι 6,00€ 23,00

Αγιωργίτικο,Μαυροδάφνη, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος

Αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, μαρμελάδας και ανθικές νότες βιολέτας.

Γεμάτο σώμα και ευγενείς τανίνες στο στόμα με επίγευση μαύρης σοκολάτας.

Ταιριάζει με μαγειρευτά κρέατα, πιάτα με βάση το αρνί ή το χοιρινό και πιατό αλλαντικών & τυριών.

Aromas of ripe red fruits, jam, and floral notes of violet.

Full-bodied with refined tannins on the palate and a lingering finish of dark chocolate.

Pairs well with braised meats, lamb or pork-based dishes, and charcuterie & cheese platters.

Κτήμα Σπυρόπουλου Νεμέα Unoaked..... 7,00€ 28,00€

Αγιωργίτικο, Π.Ο.Π. Νεμέα

Χρώμα βαθύ πορφυρό. Αρώματα από ώριμα βατόμουρα, φραμπουάζ με νότες κανέλας και καπνού. Σώμα γεμάτο, στρογγυλό με κομψή οξύτητα.

Μακρά επίγευση από μαρμελάδες φρούτων.

Συνδυάζεται με σκληρά κίτρινα ή κρεμώδη τυριά και πιάτα με κρέας.

Deep purple color. Aromas of ripe blackberries and raspberries,

with notes of cinnamon and smoke. Full-bodied and rounded,

with elegant acidity. A long finish reminiscent of fruit preserves.

Pairs well with hard yellow or creamy cheeses and meat dishes.

Fortant de France 6,00€ 23,00€

Merlot, Languedoc France

Αρκετά φρουτώδη αρώματα όπως ώριμης βανίλιας (φρούτο), δαμάσκηνο σε συνδυασμό με έναν απαλό, πικάντικο χαρακτήρα στο στόμα.

Συνοδεύει ποικιλίες κίτρινων τυριών και αλλαντικών,

καθώς και mix grill κρεατικών στη σχάρα.

Rich fruity aromas, including ripe vanilla (fruit) and plum, combined

with a soft, spicy character on the palate. Pairs well with a variety

of yellow cheeses and charcuterie, as well as mixed grilled meats.

Claude Val Rouge 5,00€ 18,00€

Grenache Noir, Carignan, Syrah, Merlot, Languedoc France

Το χρώμα λαμπερό και βαθύ κόκκινο. Στην μύτη επικρατούν ζουμερά φρούτα

όπως τα βατόμουρα, αφήνοντας χώρο για ανθικές, μπαχαρένιες

και καπνιστές πινελιές. Στο στόμα είναι πλούσιο αλλά και κομψό,

με φίνες τανίνες, οξύτητα που φέρνει φρεσκάδα και μακρά επίγευση

εστιάζοντας στο μαύρο φρούτο. Απόλυτος συνδυασμός με μοσχάρι

και πιατό αλλαντικών & τυριών.

Bright and deep red color. The nose is dominated by juicy fruits

such as blackberries, making room for floral, spicy, and smoky hints.

On the palate, it is rich yet elegant, with fine tannins, refreshing acidity,

and a long finish focused on dark fruit. A perfect pairing with beef

and charcuterie & cheese platters.

Marcel Amance Bourgogne 6,00€ 22,00€

Pinot Noir, Bourgogne France

Λαμπερή όψη σε ρουμπινί αποχρώσεις για ένα κρασί που συνδυάζει

τη φρεσκάδα των φρούτων όπως το κεράσι και το βατόμουρο

με το διακριτικό αποτύπωμα της δρυός. Στρογγυλό, απολαυστικό

με νεαρά βελούδινες τανίνες και δροσερή οξύτητα. Ιδανικό για γεύματα

με εκλεκτά ψάρια, σαλάτες και πιατό αλλαντικών.

Bright appearance with ruby hues, for a wine that combines the freshness

of fruits like cherry and blackberry with the subtle imprint of oak.

Round and enjoyable, with youthful, velvety tannins and refreshing acidity.

Ideal for meals with fine fish, salads, and charcuterie platters.

Jasci & Marchesani Montelpuciano D’Ambruzzo BIO..... 20,00€

Montepulciano, DOC Ambruzzo, Italy

Βαθύ ρουμπινί με μωβ ανταύγειες. Αρώματα κόκκινων φρούτων όπως κερασιών

και μούρων με νότες βανίλιας. Γεμάτο στόμα με καλής ποιότητας τανίνες

και εξισορροπητική οξύτητα. Γαστρονομικό κρασί με μεγάλη ευελιξία στους γευστικούς

συνδυασμούς: κόκκινα κρέατα, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, πτίσες πλούσιες σε αλλαντικά, κίτρινα τυριά.

A bright ruby-hued wine that combines the freshness of cherry and blackberry

with subtle oak undertones. Round and enjoyable, with youthful, velvety tannins and refreshing acidity.

Ideal for pairing with fine fish, salads, and charcuterie platters.

Κτήμα Κόκκινου Black Rooster..... 26,00€

Ξινόμαυρο, Merlot, Π.Γ.Ε Μακεδονία

Έντονο ρουμπινί χρώμα με μωβ ανταύγειες. Πλούσιο μπουκέτο κόκκινων

ώριμων φρούτων, βανίλιας, σοκολάτας & μπαχαρικών. Συνδυάζεται με κόκκινα κρέατα,

ψητά ή με πλούσιες σάλτσες, γλυκές ή πικάντικες, κυνήγι και κρεατόπιτες.

Intense ruby color with purple highlights. A rich bouquet of ripe red fruits, vanilla,

chocolate, and spices. Pairs well with red meats, whether grilled or accompanied

by rich sauces - both sweet and spicy - as well as game and meat pies.

Zonin Valpolicella Ripasso Superiore 34,00€

Corvina ,Rondinella, Molinara, DOC Valpolicella Superiore

Αρώματα μαύρου κερασιού, μαρμελάδας βατόμουρου με νότες κακάο και καπνιστού ξύλου.

Βελούδινο και ισορροπημένο στο στόμα. Συνδυάζεται με ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες,

κόκκινα κρέατα σε σχάρα, ποικιλίες αλλαντικών και με ώριμα τυριά.

Aromas of black cherry and blackberry jam with notes of cocoa and smoked wood.

Velvety and well-balanced on the palate. Pairs well with pasta in red sauces,

grilled red meats, charcuterie platters, and aged cheeses.

Κτήμα Μωραϊτη "Συλλογή"..... 30,00€

Μαυράθρο, Μανδηλαριά, Π.Γ.Ε. Κυκλάδες

Σύνθετο μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων, δαμάσκηνου και κανέλας.

Καλοδομημένο και πλούσιο σώμα, με στρογγυλές τανίνες και μακρά επίγευση.

Καλός συνδυασμός με πουλερικά, αλλαντικά, ψητά κόκκινα κρέατα και μαλακά τυριά.

A complex bouquet of ripe red fruits, plum, and cinnamon.

Well-structured with a rich body, rounded tannins, and a long finish.

Pairs well with poultry, charcuterie, grilled red meats, and soft cheeses.

Κτήμα Διαμαντάκου Νάουσα 32,00€

Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π. Νάουσα

Το ποτήρι ξεχειλίζει από αρώματα βατόμουρου, κερασιού, ξηρών καρπών

και αποξηραμένων φρούτων κυρίως δαμάσκηνο αλλά και με την χαρακτηριστική αίσθηση τομάτας.

Στο στόμα είναι εμφανές το μετρίου όγκου σώμα ,με τη βελούδινη αίσθηση και τις πολλές,

αλλά απόλυτα ισορροπημένες και καλοδουλεμένες τανίνες του.

Κατάλληλος συνδυασμός για bolognese ζυμαρικά, burgers και μοσχαρίσιο κρέας.

The glass overflows with aromas of blackberry, cherry, nuts, and dried fruits, mainly plum,

along with a distinctive hint of tomato. On the palate, it presents a medium-bodied structure

with a velvety texture and well-balanced, refined tannins.

A perfect pairing for Bolognese pasta, burgers, and beef dishes.

Terrazas De Los Andres Reserva Malbec..... 40,00€

Malbec, Mendoza Argentina

Στη μύτη είναι φρέσκο και έντονα φρουτώδες με αρώματα μαύρων και κόκκινων φρούτων

όπως βατόμουρο, δαμάσκηνο και φράουλα, μαζί με τυπικές νότες βιολέτας και μπαχαρικών.

Στο στόμα είναι ζωντανό και πολυεπίπεδο με καλή ένταση και μήκος.

Ταιριάζει με μαγειρευτά κρέατα.

Fresh and intensely fruity on the nose, with aromas of black and red fruits such

as blackberry, plum, and strawberry, accompanied by characteristic notes of violet and spices.

On the palate, it is vibrant and multi-layered, with good intensity and length.

Pairs well with braised meats.

Κτήμα Τσέλεπου Αυλοτόπι..... 45,00€

Cabernet Sauvignon, Π.Γ.Ε. Τεγέα

Έντονα αρώματα μαύρων φρούτων με την σοκολάτα να ακολουθεί

και ανεπαίσθητες νότες κάρδαμου και γαρύφαλλου. Ζωηρό στο στόμα

με βελούδινες τανίνες και αρώματα μαύρων φρούτων. Ταιριάζει εξαιρετικά

με ψητά κόκκινα κρέατα και σκληρά τυριά.

Intense aromas of dark fruits, followed by chocolate and subtle hints

of cardamom and clove. Lively on the palate, with velvety tannins and rich dark fruit flavors.

Pairs exceptionally well with grilled red meats and hard cheeses.

