

APPETIZERS

Beef Tartare / € 16
truffle mayonnaise, sourdough bread

Amberjack Carpaccio / € 18
passion fruit, "ladolemono" emulsion, chili

Tuna / € 19
chard, tahini

"Kokkinisto" croquettes / € 16
potatoes, pecorino

Fish dumpling / € 14
ginger, ponzu lime

Octopus / € 18
fava, fennel

SALADS

Greek / € 16
*tomatoes, watermelon,
kadotyri cheese*

Beetroot / € 16
strawberries, Kefalonia mizithra cheese

MAIN

Beetroot risotto / € 18
almonds, kopanisti cheese

Shrimp orzo / € 18
feta cheese

Beef capaletti / € 20
mushrooms, béchamel

Rooster / € 18
sour trahanas, smoked yogurt

Pork / € 18
leeks, celery

Fish of the day / € 24
charred tomatoes, potatoes, parsley

Beef cut / € 28
baby vegetables

DESSERTS

Chocolate / € 14
*handmade marshmallow,
rasberry ice cream*

Lemon / € 13
meringue, basil jelly

•

Cover charge 3€ per person
Handmade bread / Olive Oil

REGISTERED MANAGER
Karachalios Vasilis

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Tartare / € 16
μοσχάρι, μαγιονέζα τρούφα,
προζυμένιο ψωμί

Carpaccio Μαγιάτικο / € 18
passion fruit, emulsion λαδολέμονο, chilly

Τόνος / € 19
σέσκουλα, ταχίνι

Κροκέτα
<<Μοσχάρι Κοκκινιστό>> / € 16
πατάτα, πεκορίνο

Gyoza Ψαριού / € 14
τζιντζερ, ponzu lime

Χταπόδι / € 18
φάβα, μάραθος

ΣΑΛΑΤΕΣ

Ελληνική / € 16
ντομάτα, καρπούζι, καδοτύρι

Παντζάρι / € 16
φράουλες, μυζήθρα κεφαλονιάς

ΚΥΡΙΩΣ

Ριζότο παντζάρι / € 18
αμύγδαλο, κοπανιστή

Κριθαράκι γαρίδα / € 18
φέτα

Capeletti Μοσχάρι / € 20
μπεσαμέλ, μανιτάρι

Κόκορας / € 18
ξινός τραχανάς, καπνιστό γιαούρτι

Χοιρινό / € 18
πράσο, σέλινο

Ψάρι ημέρας / € 24
ψητές ντομάτες, πατάτα, μαϊντανός

Κοπή μόσχου / € 28
λαχανικά baby

ΓΛΥΚΑ

Σοκολάτα / € 14
χειροποίητο marshmallow,
παγωτό raspberry

Λεμόνι / € 13
μαρέγκα, ζελέ βασιλικού

•
Κουβέρ ανά άτομο 3€
Χειροποίητο ψωμί / Ελαιόλαδο

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
Καραχάλιος Βασίλης

ΛΕΥΚΑ

ENOTRIA / € 5 / 26
Οινοποιείο Δουλουφάκη, ΠΓΕ Κρήτη
Πελοπόννησος

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

Η κλασική Κρητική Βηλάννα <<μπουστάρεται>>
αρωματικά με ένα 20% Sauvignon Blanc δίνοντας ένα
κρασί με ήπια αρώματα εσπεριδοειδών και πράσινων
φρούτων σε συνδυασμό δροσιστικής οξύτητας.

MORE Μοσχοφίλερο / € 26
Οινοποιείο Μορόπουλος, ΠΟΠ
Μαντινείας Πελοπόννησος

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

Ξηρό, με λεμονάτη οξύτητα στο στόμα, ελαφρύ σώμα και
δροσιστική φρουτώδη επίγευση.

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ / € 7 / 29
Οινοποιείο Αργυρίου, Πολύδροσο,
Παρνασσός

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

Πλούσια αρώματα εσπεριδοειδών, ζωνρή οξύτητα
και φρεσκάδα στη γεύση.

TESSERIS PYLES Ασύρτικο Μαλαγουζιά / € 29
Οινοποιείο Γκανή, Φθιώτιδα

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

Φρουτώδη χαρακτηριστικά, ζωνρός ορυκτός
χαρακτήρας και υψηλή οξύτητα.

PETΣINA Nature Ροδίτης / € 29
Οινοποιείο ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ, Καλάβρυτα
Φυσική οινοποίηση σε αμφορείς και ελάχιστο ρετσίνι.
Σύνθετο με τραγανή οξύτητα και μακρά επίγευση.

ΛΥΔΙΑ Special Cuvee Σιδερίτης / € 8 / 34
Οινοποιείο Κούκος, Αχαΐα
Πελοπόννησος

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

Μέτριο προς ελαφρύ σώμα, ισορροπημένη οξύτητα,
αρώματα αχλαδιού, πικραμύγδαλου και περγαμόντου.

NOTEΣ Sauvignon Blanc / € 8 / 36
Οινοποιείο GENTILINI, Κεφαλονιά
Ρομπόλα Κεφαλονιάς

Σύνθετο, πληθωρικό, ισορροπημένο, φρούτωδες
με άρωμα τροπικών φρούτων και εσπεριδοειδών.

ΑΛΕΠΟΤΡΥΠΑ Ασύρτικο / € 39
Οινοποιείο Κτήμα Χατζημιχάλη,
Αταλάντη Φθιώτιδα

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

Στον αμπελώνα, Αλεπότρυπα που πριν από πολλά
χρόνια ήταν σκεπασμένος από θάλασσα, παράγεται
αυτό το Ασύρτικο με τον αλμυρό χαρακτήρα.

SAUVIGNON FUME / € 42
Οινοποιείο Κτήμα Καρυπίδη, ΠΓΕ
Κραννών

ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.

Η χρήση βελανιδιάς και το ταίριασμά της με το Sauvi-
gnon Blanc δίνει ένα κρασί που διατηρεί το τραγανό
φρούτο της ποικιλίας και διανθίζεται όμορφα από τον
καπνιστό χαρακτήρα.

ROBOLA / € 44
Οινοποιείο GENTILINI/ΠΟΠ Ρομπόλα
Κεφαλονιάς

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

Ξηρό, φρέσκο και γεμάτο ορυκτότητα, με αρμονικά
αρώματα, κίτρου και ροδάκινου.

EMPHASIS Chardonnay / € 11/ 44
Κτήμα Παυλίδη, Δράμα, Μακεδονία

ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.

Συμπαγές και ραφινάτο με άρωμα τροπικών
φρούτων και μελιού.

ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ Βιδιανό / € 49
Οινοποιείο Δουλουφάκη, ΠΓΕ Κρήτη

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.

Κορυφαία κρητική ποικιλία, με πλούσια γεύση
βερικοκένιο και ορυκτό χαρακτήρα.
Μακράς διάρκειας και απολαυστική επίγευση.

SANTORINI Ασύρτικο / € 69
Κτήμα Αργυρού, ΠΟΠ Σαντορίνη

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

Μέτριο σώμα και μέτρια οξύτητα. Εντυπωσιακή
συμπύκνωση φρούτου, με πλούσιο ροδάκινο, λεμόνι,
γκρέιπφρουτ και πράσινο μήλο.

ΛΕΥΚΑ

ΝΥΧΤΕΡΙ Ασύρτικο / € 79
Οινοποιείο ΧΑΤΖΙΔΑΚΗΣ, ΠΟΠ
Σαντορίνη

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.

Νυχτέρι είναι το κρασί που δεν το βλέπει ο ήλιος,
το καλύτερο κρασί της Σαντορίνης.
Στόμα γεμάτο, με κοφτερή οξύτητα και λιπαρή αίσθηση.
Αρώμα βανίλιας, μελιού, γλυκού πορτοκαλιού και
καβουρδισμένου βουτύρου.

ECLECTIQUE Viognier / € 79
Οινοποιείο Σκούρας, ΠΓΕ
Πελοπόννησος

ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.

Πλούσιο σώμα, αναζωογονητική οξύτητα και έντονη
λιπαρή υφή. Εντυπωσιακά αρώματα βανίλιας,
μελιού, αγιοκλημάτος.

ΠΥΡΙΤΗΣ MEGA CYVEE Ασύρτικο / € 89
Κτήμα Καραμολέγκου, ΠΟΠ Σαντορίνη

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

Ο Πυρίτης είναι δημιούργημα της ένωσης τριών
διαφορετικών αμπελοτοπιών, ηλικίας 120 ετών και άνω.
Στόμα πλούσιο, πληθωρικό με φινέτσα και
ισορροπημένη οξύτητα. Μια μεγάλη Σαντορίνη, που
αναδεικνύει το μεγαλείο του Ασύρτικου, με βροχή
διακρίσεων.

ΡΟΖΕ

NAUTILUS Grenache / € 7 / 29
Αγιωργίτικο, Syrah
LA TOUR MELAS, Φθιώτιδα

Στόμα με μέτριο σώμα και ισορροπημένη οξύτητα.
Φρέσκο και αρωματικό με νότες από πετροκέρασο,
ροδάκινο, περγαμόντο, ζουμερή βανίλια και πεπόνι.

ΔΙΑΝΘΟΣ Ξινόμαυρο / € 8 / 36
Οινοποιείο Μπουτάρη, Νάουσσα.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

Αρώμα από φρέσκα κόκκινα φρούτα όπως οι φράουλες
και τα ρόδια σε φόντο ώριμου τριαντάφυλλου και
φλούδας πορτοκαλιού. Η γεύση του είναι δροσερή με
παιχνιδιάρικη οξύτητα.

Λημνιό / € 8 / 36
Οινοποιείο Γκιρλέμη, Δομοκός

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

Απαλό τριαντάφυλλο χρώμα με ανταύγειες ροδιού,
έντονη αρωματική μύτη με νότες κερασιού και
τριαντάφυλλου. Στόμα με μέτριο σώμα και μέτρια
οξύτητα. Ευχάριστο, ισορροπημένο στόμα με
δροσιστική οξύτητα και μακρά επίγευση.

Domaine Rosé Merlot, Αγιωργίτικο / € 39
Grenache, Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, Δράμα
Αρωματική μύτη με νότες πετροκέρασου, φράουλας και
ροδάκινου. Στόμα μετρίου όγκου, με τραγανή οξύτητα.
Επίγευση καραμέλας που διαρκεί.

Amuse Sauvignon Blanc / € 9 / 39
Μούχταρο, Κτήματος Μουσών, Βοιωτία
Εκρηκτικά αρώματα lime, ροδάκινου, ανανά,
passion fruit. Μέτριο σώμα, δροσιστική οξύτητα
και ελαφριά λιπαρότητα.

Peplo Αγιωργίτικο, Μαυροφίλερο / € 42
Κτήμα Σκούρα, Πελοπόννησος

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

Το χρώμα είναι λαμπερό και φινό, τα αρώματα
κυριαρχούν, τα κόκκινα φρούτα το κεράσι η φράουλα, τα
λευκά άνθη και το μέλι. Το στόμα είναι γεμάτο νεύρο
και οξύτητα λιπαρό, δροσερό, πολύπλοκο, πολυεπίπεδο.

KOKKINA

ENOTRIA Ερυθρός ξηρός / € 5

Οινοποιείο Δουλουφάκη, ΠΓΕ Κρήτη

Πληθωρικό άρωμα κόκκινων φρούτων, που συνοδεύεται από διακριτικές φυτικές και ζωικές νύξεις, καθώς και κομψές νότες πιπεριού. Η γεύση είναι φρέσκια και φρουτώδης, με υψηλή οξύτητα και νόστιμες τανίνες μέτριου όγκου.

Alargo, Syrah / € 7 / 32

Οινοποιείο Δουλουφάκη, ΠΓΕ Κρήτη

ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.

Χρώμα βαθύ κόκκινο, ευχάριστα αρώματα λουλουδιών της νύχτας, πολύ καλή οξύτητα και μια γλυκιά, μακρά επίγευση.

GILALI Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό
/ € 10 / 42

Οινοποιείο GILALI, Ραψάνη
ΟΛΥΜΠΟΣ

ΘΕΣΣΑΛΙΑ LIMITED RELEASE

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό από αμπέλια ηλικίας πάνω από τα 60 χρόνια, με βιολογική καλλιέργεια και βιοδυναμικές πρακτικές.

Οινότρια Γη BIO Cabernet Sauvignon,
Αγιωργίτικο
/ € 12 / 49

ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.

Το πάντρεμα του Cabernet Sauvignon με το ελληνικό Αγιωργίτικο, δίνει ένα εξαιρετο κρασί. Στο στόμα είναι ογκώδες και βελούδινο με γεύσεις κόκκινου δαμάσκηνου και σοκολάτας, ώριμες, πλούσιες τανίνες.

Anaton Λημνιό-Μαυρούδι / € 59
Μαυροτράγανο, Κτήμα Γεροβασιλείου,
Επανομή, ΠΓΕ Μακεδονία

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.

Βελούδινο και ρωμαλέο, δυνατό και τραγανό στο στόμα. Κόκκινα και μαύρα φρούτα, μπαχάρια, βότανα τα αρώματα του.

1879 Boutari Legacy Ξινόμαυρο / € 79
Οινοποιείο Μπουτάρη, Νάουσσα.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

Αυθεντικό κρασί "terroir", από ένα συγκεκριμένο εξαιρετικό αμπελοτόπι στον Τρίλοφο της Νάουσας. το 1879 κλείνει μέσα του την ιστορία της οικογένειας Μπουτάρη.

ORANGE

ΗΛΕΚΤΡΑ Σιδερίτης / € 7 / 32
Οινοποιία Κούκος, Αχαΐα

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

Απίστευτα κομψό, orange κρασί από τον σπανιότατο Σιδερίτη! Χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες, αρώματα κυδωνιού, λωτού, μανταρινιού και λευκών λουλουδιών. Μέτριο σώμα και τραγανή οξύτητα.

ΒΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΗΛΙΟΣ Ασύρτικο / € 7 / 32
Οινοποιίας Μαρκόγιαννη, Ολυμπία

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

Έντονο πορτοκαλί χρώμα, μεθυστικά αρώματα πορτοκαλιού, νεραντζιού, κυδωνιού, χρυσάνθεμου και μήλου. Στόμα με μέτριο σώμα, μέτρια οξύτητα και ελαφριές τανίνες.

ΑΦΡΩΔΗ

Moscato d' Ifestia / € 7 / 29
Μοσχάτο Αλεξάνδρειας
Κτήμα Χατζηγεωργίου, Λήμνος
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

ΓΛΥΚΟΣ, ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ, ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ.

Φωτεινό χρώμα, ανοιχτό κίτρινο,
με πλούσια κομψή γλυκύτητα σε τέλεια ισορροπία
με την φρεσκάδα της οξύτητας.

Ακακίες Sparkling Ξινόμαυρο / € 8 / 32
ΚτήμαΚυρ-Γιάννη, Αμύνταιο
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

ΗΜΙΞΗΡΟΣ, ΑΦΡΩΔΗΣ, ΡΟΖΕ.

Λαμπερό, μέτριας έντασης κερασένιο χρώμα, αρώματα
κόκκινων φρούτων, όπως κεράσι
και φράουλα. Οξύτητα που ισορροπεί τον off-dry
χαρακτήρα και επίγευση φρουτώδη
με ελαφριά γλύκα.

AmaliaBrutN.V. Μοσχοφίλερο / € 39
Κτήμα Τσέλεπου, Πελοπόννησος
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

ΞΗΡΟΣ, ΑΦΡΩΔΗΣ, ΛΕΥΚΟΣ.

Αχυροκίτρινο χρώμα, πολύπλοκα αρώματα ροδάκινου,
ανανά και αχλαδιού. Στόμα βελούδινο, με κρεμώδη
αφρισμό και ελαφριά γλυκύτητα.

BrutCuvée Spéciale / € 9 / 46
Ξινόμαυρο, Ασύρτικο
Κτήμα Καρανίκα, Αμύνταιο
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.

Αχυροκίτρινο χρώμα, διακριτικά αρώματα εσπεριδοειδών
και πυρηνόκαρπων φρούτων.

Στόμα κρεμώδες, πλούσιο με αναζωογονητικό, επίμονο
αφρισμό.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Anthemis Μοσχάτο Σάμου / € 8 / 42
Σάμου (ΕΟΣ)/Σάμος
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ.
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ.

ΓΛΥΚΟΣ, ΗΠΙΟΣ, ΛΕΥΚΟΣ

Εντυπωσιακό κρασί με βαθύ πορτοκαλί χρώμα
και ανταύγειες σε απόχρωση χαλκού, που μαρτυρούν τη
βαθιά παλαιώσή του. Τα ευγενή αρώματα του μοσχάτου
συνδυάζονται μοναδικά με εκείνα των αποξηραμένων
φρούτων και των γοητευτικών αρωμάτων καπνού και της
σοκολάτας.



COCKTAILS

Mirame sour / € 12

vodka, passion syrup, yuzu puree, lime juice, prosecco

Stardust / € 12

rum blend, melon puree, lime juice, honey syrup, lime

Summer lovers / € 12

tequila, peach puree, apricot, sugar syrup, lime juice, angostura bitter

Mexican breath / € 12

tequila, mezcal, falernum, triple sec, pineapple soda

Mediterranean gin / € 12

gin, bergamot, martini ambrato italicus, lime juice

Smoke old fashioned / € 14

whiskey bourbon talisker smoked, chocolate bitter, agave

Mango negroni / € 12

gin, blend vermouth, mango

Cucu fresh / € 12

gin, mastic, ginger, cucumber, lemongrass, lime juice, botanical tonic

WHITE WINES

ENOTRIA / € 5 / 26
Douloufakis Winery, PGI Crete
Peloponnese

GREEK VARIETIES

The classical Cretan Vilana scented with a 20% Sauvignon Blanc in white Enotria of Douloufakis, giving a value for money wine with mild aromas of citrus and green fruit combined refreshing acidity.

MORE Moschofilero / €26
Moropoulos Winery, PDO
Mantinia Peloponnese

GREEK VARIETIES

Dry, citrusy acidity, light

MALAGOUSIA / € 7 / 29
Argyriou Winery, Polydrosso,
Parnassos

GREEK VARIETIES.

Rich citrus aromas, vivid acidity, fresh finish.

TESSERIS PYLES Assyrtiko Malagouzia / € 29
Ganis Winery, Pthiotis

GREEK VARIETIES

Fruity characteristics, vibrant mineral character and high acidity.

RETSINA Nature, Roditis / € 29
Tetramythos Winery, Kalavryta

GREEK VARIETIES.

Fermentation in amphoras with minimal resin. Complex with crisp acidity and long aftertaste.

LYDIA Special Cuvee Sideritis / € 8 / 34
Koukos Winery, Achaia, Peloponnese

GREEK VARIETIES.

Medium to light body, balanced acidity, aromas of pear, bitter almond and bergamot.

NOTES, Sauvignon Blanc / € 8 / 36
Gentilini Winery, Kefalonia

Complex, balanced. Aromas of tropical and citrus fruit.

ALEPOTRYPA Assyrtiko / € 39
Atalanti Phthiotis

GREEK VARIETIES

This Assyrtiko with the perfect salinity is produced in the vineyard Alepotrypa, which many years ago was covered by the sea.

SAUVIGNON FUME / € 42
Domaine Karipidis, PGI Krannonos

BAREL AGED

The use of oak and the pairing with Sauvignon Blanc and produces a wine that retains the crisp fruit of the variety and it is beautifully accented by the smoky character.

ROBOLA / € 44
Gentilini Winery & Vineyards, PDO,
Robola, Kefalonia

GREEK VARIETIES.

Dry, fresh, minerality with balanced aromas of citron and peach.

EMPHASIS Chardonnay / € 11 / 44
Pavlidis Wine Estate, Drama,
Macedonia

BARREL AGED.

Full bodied, refined with aromas of tropical fruits and honey.

ASPROS LAGOS Vidiano / € 49
Douloufakis Winery, PGI Creta

GREEK VARIETIES, BARREL AGED.

Top Cretan variety with rich flavor and dense apricot and mineral character. Long lasting and enjoyable aftertaste.

SANTORINI Assyrtiko / € 69
Estate Argiros, PDO Santorini

GREEK VARIETIES.

Medium bodied and medium acidity. Impressive fruit concentration, with dense peach, lemon, grapefruit and green apple.

WHITE WINES

NIKTERI Assyrtiko / € 79
Hatzidakis Winery, PDO Santorini

GREEK VARIETIES, BARREL AGED.
*Full bodied with sharp minerality and silky mouth.
Aromas of vanilla, honey, ripe orange
and roasted butter*

ECLECTIQUE Viognier / € 79
Skouras Domaine, PGI Peloponnese
BARREL AGED.

*Full bodied, refreshing acidity and intense silky mouth.
Impressive vanilla, honey and honeysuckle aromas.*

PYRITIS MEGA CUVÉE Assyrtiko / € 89
Karamolegos Winery, PDO Santorini

GREEK VARIETIES.
*Pyritis is the creation of the union of three vineyards
over 120 years old. Rich in the mouth, elegant with
balanced acidity.*

ROSE WINES

NAUTILUS Grenache, / € 7 / 29
Agiorgitiko, Syrah

LA TOUR MELAS, Fthiotis
*Medium body and balanced acidity. Fresh and
aromatic with notes of cherry plum, peach, bergamot,
juicy plum and melon*

DIANTHOS Xinomavro / € 8 / 36
Boutaris Winery, Naoussa

GREEK VARIETIES
*Aroma of fresh red fruits such as strawberries and
pomegranates on a background of ripe roses and orange
peel. Its taste is fresh with playful acidity.*

Limnio / € 8 / 36
Gkirlemis Winery, Domokos

GREEK VARIETIES.
*Soft rose color with pomegranate highlights, intense
aromatic nose with notes of cherry and rose. Pleasant,
balanced mouth with refreshing acidity
and long aftertaste.*

Domaine Rose Merlot, Agiorgitiko / € 39
Grenache, Domaine Costa Lazaridi,
Drama

*Aromatic nose with cherry plum, strawberry and
peach notes. Medium body with crisp acidity. Toffee
aftertaste that lasts*

Amuse Sauvignon Blanc / € 9 / 39
Mouchtaro, Mouses Estate, Viotia
*Explosive aromas of lime, peach, pineapple, passion
fruit. Medium body, refreshing acidity and a slight oily
sensation.*

Peplo Agiorgitiko, Mavrofilero / € 42
Domaine Skouras, Peloponnese

GREEK VARIETIES.
*The color is bright, fine. The nose is dominated by red
fruits, cherry, strawberry, white flowers and honey.
The mouth is full of nerve and acidity, oily, complex
and multi-layered.*

RED WINES

ENOTRIA Dry red wine / € 5
Douloufakis Winery , PGI Crete

Full bodied aroma of red fruits, accompanied by subtle vegetal and animal hints, as well as elegant notes of pepper. The taste is fresh and fruity, with high acidity and delicious medium – bodied tannins.

Alargo, Syrah / € 7 / 32
Douloufakis Winery, PGE Crete

BARREL AGED.

Dark red color, pleasant aromas of night flowers, very good acidity and a sweet long aftertaste.

GILALI Xinomavro, Krassato, Stavroto
/ € 10 / 42

GILALI Winery, Rapsani Olympus

THESSALY LIMITED RELEASE

GREEK VARIETIES

Xinomavro, Krassato, Stavroto from vineyards over 60 years old , with organic cultivation and biodynamic practices

Oenotria Land / € 12 / 49
BIO Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko
Domaine Costa Lazaridi, Attica

BARREL AGED.

This blend of Cabernet Sauvignon with Greek Agiorgitiko is an excellent wine. Full volume body dominated by the aromas of black fruit and chocolate. Firm and elegant tannins.

Avaton Limnio / € 59
Mavroudi, Mavrotragano
Gervassiliou Wine Estate, Epanomi,
PGE Macedonia

GREEK VARIETIES, BARREL AGED.

Full bodied, crisp acidity. Aromas of red and dark fruits, spices and herbs.

1879 Boutari Legacy Xinomavro / €79
Boutari Winery, Naoussa

GREEK VARIETIES

Authentic “terroir” wine from a specific exceptional vineyard in Trilofos, Naoussa. 1879 encapsulates the history of the Boutari family.

ORANGE WINES

ELECTRA, Sideritis / € 7 / 32
Koukos Winery, Achaia

GREEK VARIETIES.

A very elegant orange wine. Color with orange hues and delicate aromas of quince, lotus, tangerine and white flowers. Medium bodied with crispy acidity.

VORIAS AND HELIOS Asyrtiko / € 7 / 32
Markogianni Winery, Olympia

GREEK VARIETIES.

Vivid orange color. Aromas of orange, quince, chrysanthemum and apple. Medium bodied, medium acidity and a slight tannic substance.

SPARKLING WINES

Moscato d' Ifestia / € 7/ 29
Moschato Alexandrias
Estate Chatzigeorgiou, Limnos
GREEK VARIETIES.

SWEET, SEMI-SPARKLING, WHITE WINE.
Bright color, pale yellow with rich and elegant sweetness
in perfect balance with the crispy acidity

Akakies Sparkling Xinomavro / € 8 / 32
Kir-Yianni Winery, Amyndeo
GREEK VARIETIES

SEMI-DRY, SPARKLING, ROSE WINE.
Bright cherry color, aromas of red fruits like cherry
and strawberry. Elegant acidity balancing the off-dry
mouth and fruity, sweet aftertaste.

Amalia Brut N.V Moschofilero / € 39
Domaine Tselepos, Peloponnese
GREEK VARIETIES.

DRY, SPARKLING, WHITE WINE.
Yellow straw color, complex aromas of peach, pineapple
and pear. Velvety mouth with a creamy texture and
a sense of sweet taste.

Brut Cuvée Spéciale / € 9 / 46
Xinomavro, Assyrtiko
Domaine Karanika, Amynteo

GREEK VARIETIES.
Yellow straw color, delicate aromas of citrus fruits
and stone fruits. Creamy mouth, with refreshing,
persistent foaming.

DESSERT WINES

Anthemis, Moscato, Samos / € 8 / 42
Samos PGE

GREEK VARIETIES, BARREL AGED.
SWEET, SOFT, WHITE WINE.

An impressive wine with a deep orange color
and bronze hues, testifying to its 50 year aging in oak
barrels. The noble aromas of Muscat are perfectly
combined with those of dried fruits,
tobacco and chocolate.