

## ΡΟΦΗΜΑΤΑ - ΚΑΦΕΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΜΟΝΟΣ / ΔΙΠΛΟΣ	2,00€	3,00€
ESPRESSO MONO / ΔΙΠΛΟΣ	2,50€	3,50€
ESPRESSO LUNGO ΜΟΝΟΣ / ΔΙΠΛΟΣ	2,50€	3,50€
ESPRESSO FREDDO		3,50€
CAPPUCCINO ΜΟΝΟ / ΔΙΠΛΟ	3,50€	4,00€
CAPPUCCINO LATTE / CAMEL	4,00€	4,50€
CAPPUCCINO FREDDO		4,00€
ΚΑΦΕΣ ΦΙΑΤΡΟΥ		3,50€
AMERICANO ΜΟΝΟ / ΔΙΠΛΟ	3,00€	3,50€
ΣΟΚΟΛΑΤΑ (ΖΕΣΤΗ - ΚΡΥΑ)		4,00€
ΚΑΚΑΟ (ΖΕΣΤΟ - ΚΡΥΟ)		3,50€

## ΖΕΣΤΟ ΤΣΑΙ

### APPLE GINGER

Μείγμα βοτάνων με γεύση μήλο και ginger (κομμάτια μήλου, ζαχαρωμένα κομμάτια papaya, ginger, κομμάτια από χαρούφι, πέταλα τριαντάφυλλου και φύλλα μούρων). Χρόνος βύθισης τσαγιού: 6-8 λεπτά.

3,50€

### ENGLISH BREAKFAST

Κλασικό πρωινό τσάι με γεμάτο σόμα και δυνατή γεύση. Χρόνος βύθισης τσαγιού: 2-4 λεπτά.

3,50€

### EARL GREY BLUE FLOWER

Μαύρο τσάι με άρωμα περγαμόντο (άνθη μολόχας, άνθη καλαμποκιού) Χρόνος βύθισης τσαγιού: 3-5 λεπτά.

3,50€

### CAMILLO

Μείγμα βοτάνων από χαμομήλι και πορτοκάλι (φλοιός από μίσχο τρανταφυλλών, φλούδες από κίτρο, άνθη χαμομηλιού, χλόη λεμονιών, άνθη πορτοκαλιού, ιβίσκος, μέντα. Χρόνος βύθισης τσαγιού: 8-10 λεπτά.

3,50€

### CHAI TEA

Δημιουργία παλιάς ινδικής παράδοσης. Φρέσκο και πικάντικο άρωμα (μαύρο τσάι, πιπέρι, κανέλα, κάρδαμο, ginger, γαρίφαλο). Χρόνος βύθισης τσαγιού: 3-5 λεπτά.

3,50€

### CHINA JASMINE

Πράσινο τσάι με άρωμα από ένα μπουκέτο άνθη γιασεμιού. Χρόνος βύθισης τσαγιού: 2-3 λεπτά.

3,50€

### ROI TEA "CAPE TOWN"

ROI TEA τσάι με άρωμα από μάνγκο φρούτα του πάθους. (Roitea, αρωματικές ουσίες, ιβίσκος, πέταλα τριαντάφυλλου, άνθη μολόχας, matigold λουλούδια. Χρόνος βύθισης τσαγιού: 6-8 λεπτά.

3,50€

### FRUIT MELANGE "CHRIST"

Γενετικό φρονιτώδες μείγμα με κανέλα και γαρίφαλο. ( Ιβίσκος, πέταλα από τριαντάφυλλο, κομμάτια μήλου, σταφύλι, άρωμα μούρα, αμύγδαλα, κομμάτια από ζαχαρωμένο ανανά, μάνγκο και παπάγια, γαρίφαλο, φλούδε κίτρου, βατόμουρα, μαύρη σταφίδα. Χρόνος βύθισης τσαγιού: 8-10 λεπτά.

3,50€

## ΚΡΥΟ ΤΣΑΙ

ΛΕΜΟΝΙ	3,50€
ΡΟΔΑΚΙΝΟ	3,50€
ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ	3,50€
ΠΕΠΟΝΙ	3,50€

## ΧΥΜΟΙ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟΙ ΧΥΜΟΙ ( ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ , ΒΥΣΣΙΝΟ , ΜΠΑΝΑΝΑ , ΡΟΔΑΚΙΝΟ )	3,00€
ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ (ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ)	4,00€

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

COCA COLA / COCA COLA ZERO	3,50€
ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ	3,50€
ΛΕΜΟΝΑΔΑ	3,50€
SPRITE	3,50€
TONIK	3,50€
ΣΟΔΑ	3,50€
THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA	4,50€
THREE CENTS GINGER BEER	4,50€
PELLEGRINO / PELLEGRINO 700ml	4,00€ 8,00€
RED BULL	5,00€

## BEVERAGES & COFFEES

GREEK COFFEE SINGLE / DOUBLE	2,00€	3,00€
ESPRESSO SINGLE / DOUBLE	2,50€	3,50€
ESPRESSO LUNGO SINGLE / DOUBLE	2,50€	3,50€
ESPRESSO FREDDO		3,50€
CAPPUCCINO SINGLE / DOUBLE	3,50€	4,00€
CAPPUCCINO LATTE / CARAMEL	4,00€	4,50€
CAPPUCCINO FREDDO		4,00€
FILTER COFFEE		3,50€
AMERICANO SINGLE / DOUBLE	3,00€	3,50€
CHOCOLATE (HOT - COLD)		4,00€
COCOA		3,50€

## HOT TEA

### APPLE GINGER

Mixture of herbs with apple and ginger flavor (apple pieces, candied pieces papaya, ginger, pieces of carob, rose petals and berry leaves).  
Tea immersion time: 6-8 minutes.

3,50€

### ENGLISH BREAKFAST

Classic morning tea with full body and strong flavor. Tea immersion time: 2-4 minutes

3,50€

### EARL GREY BLUE FLOWER

Bergamot-scented black tea (mallow blossoms, corn blossoms)  
Tea immersion time: 3-5 minutes.

3,50€

### CAMILLO

Mixture of herbs from chamomile and orange (bark from a stalk of jerks, citrus peels, chamomile flowers, lemon grass, orange blossoms, hibiscus, mint).  
Tea immersion time: 8-10 minutes

3,50€

### CHAI TEA

Creation of old Indian tradition. Fresh and spicy aroma (black tea, pepper, cinnamon, cardamom, ginger, cloves). Tea immersion time: 3-5 minutes.

3,50€

### CHINA JASMINE

Green tea with aroma from a bouquet of jasmine blossoms. Tea immersion time: 2-3 minutes.

3,50€

### ROITEA "CAPE TOWN"

ROITEA tea with aroma of mango fruit of passion. (Roitea, aromatic substances, hibiscus, roship petal, molochas flowers, marigold flowers. Tea immersion time: 6-8 minutes.

3,50€

### FRUIT MELANGE "CHRIST"

Delicious fruity mixture with cinnamon and cloves. (Hibiscus, rose petals, apple pieces, grape, ripe berries, almonds, pieces of candied pineapple, mango and papaya, cloves, citrus peel, blueberries, black currant. Tea immersion time: 8-10 minutes.

3,50€

## ICE TEA

LEMON	3,50€
PEACH	3,50€
RED FRUITS	3,50€
MELON	3,50€

## JUICES

ORANGE, SOUR CHERRY, BANANA, PEACH, PINEAPPLE	3,00€
FRESH ORANGE JUICE	4,00€

## REFRESHMENTS

COCA COLA / COCA COLA ZERO	3,50€
ORANGEADE FANTA	3,50€
LEMONADE FANTA	3,50€
SPRITE	3,50€
TONIC SCHWEPPE	3,50€
SODA SCHWEPPE	3,50€
THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA	4,50€
THREE CENTS GINGER BEER	4,50€
PELLEGRINO / PELLEGRINO 700ml	4,00€ 8,00€
RED BULL	5,00€

# Cocktails & Drinks

## BEERS

NIMFI 330ml	5,00€
MAMOS 330ml	5,00€
VOREIA	5,00€
GARLSGBERG	5,00€
WEISS ERDINGER	6,00€
GUINNESS	6,00€
PERONI	5,00€
HEINEKEN 0%	4,00€

## VODKA

SMIRNOFF	8,00€
STOLICHNAYA	8,00€
CIROC	10,00€
GREY GOOSE	11,00€

## GIN

BEEFEATER	8,00€
TANQUERAY	9,00€
HENDRICKS	10,00€
MONKEY 47	11,00€

## RUM

HAVANNA CLUB 3*	8,00€
HAVANNA RESERVA	9,00€
HAVANNA CLUB 7*	10,00€
CAPTAIN MORGAN	8,00€
MALIBU	8,00€
MATUSALEM 7* SOLERA	9,00€
CACHACA BRAZILIAN RUM	8,00€
ZACAPA 23 SOLERA	11,00€
DIPLOMATICO EXCLUSIVA	11,00€

## TEQUILA – MEZCAL

JOSE CUERVO SILVER	8,00€
JOSE CUERVO REPOSADO	9,00€
PATRON SILVER	11,00€
PATRON REPOSADO	11,00€
MONTELOBOS MEZCAL	10,00€

## WHISKEY

JAMESON	8,00€
TULLAMORE	8,00€
HAIG	8,00€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	9,00€
CHIVAS	9,00€
JIM BEAM BOURBON	8,00€
JACK DANIELS	9,00€
DEWARS 12 AGED YEARS	10,00€
DIMPLE	9,00€
TALISKER 10	10,00€
SOUTHERN COMFORT	8,00€
LAGAVULIN 16	12,00€

## BRANDY'S

METAXA 5*	8,00€
METAXA 7*	9,00€
LARRESINGLE ARMAGNAC	10,00€
PERE MAGLOIR	10,00€

# Cocktails & Drinks

## APERITIF & LIQUER

APEROL	8,00€
CAMPARI	8,00€
DISSARONO	8,00€
DRAMBUIE	8,00€
BAILEY'S	8,00€
FRANGELICO	8,00€
AMARO MONTENEGRO	8,00€
SKINOS MASTIHA SPIRIT	8,00€
COCCHI VERMOUTH DI TORINO	8,00€
MARTINI BIANCO	8,00€
KHALUA	8,00€
BATIDA DE COCO	8,00€
LIMONCELO	8,00€

## COCKTAILS

<b>APEROL SPRITZ</b> Transport your taste buds to the Italian coast with this bitter, bubbly cocktail.	8,00€
<b>NEGRONI</b> Bitter and herbal from Campari, warm from the gin, and smooth from the vermouth, this is one of the best before-dinner drinks ever invented, plain and simple."	9,00€
<b>MARGARITA /TOMMY'S</b> A travel through flavors of Mexico.	9,00€
<b>MOJITO/STRAWBERRY/PASSION FRUIT</b> what a summer could be without a Mojito? This drink take you straight into the Caribbean tropics, as perfect at a party as it is poolside.	9,00€
<b>CAIPIRINHA /CAIPIROSKA</b> The caipirinha (kai-purr-REEN-yah) is the national drink of Brazil. It's the most popular cocktail in the South American country	9,00€
<b>MAI TAI</b> The first person to try the cocktail was said to cry out "Mai Tai!" which means "the best—out of this world" in Tahitian.	9,00€
<b>OLD FASHIONED/RUM</b> "A lot of cocktails come and go. This one has hung around—for at least 200 years."	9,00€
<b>BRAMBLE</b> The Bramble is a gin-based, fruity, spring or summertime cocktail, created by bartender Dick Bradsell back in the 1980s.	9,00€
<b>PALOMA</b> This is where margarita gets jealous.	9,00€
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, ginger beer, and lime—what more could you want?	9,00€
<b>HUGO</b> The name apparently comes from the old German word "hugu" meaning mind, heart and spirit.	9,00€
<b>DAQUIRI LIME /STRAWBERRY</b> Despite its spring break affiliations, the daiquiri's origins nod to the working stiff. This simple drink of rum, lime, and sugar was first enjoyed by Cuban sailors in the 19th century	9,00€
<b>PORNSTAR MARTINI</b> Playful cocktail for all tastes. Passion fruit is our passion.	9,00€
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> Long Island iced tea is the ultimate party cocktail. Mix a pitcher-sized batch with tequila, rum, vodka, gin, and triple sec. It packs quite the punch!	9,00€
<b>VIRGIN MOJITO / STRAWBERRY/ PASSION FRUIT</b>	6,00€

## GROWER'S CHAMPAGNES, SPUMANTE & SOMETHING MORE

Selected small producers of champagne, delicate Greek versions & the 'dolce vita' Prosecco



150ml



750ml

### Collenovo

Prosecco Extra dry Glera, Treviso, Italia

€7

€30

### Antica Cantina di Calosso

Moscato D'Asti Λευκό, Piemonte, Italia

€7

€30

### Ca' Salina

Manzoni Moscato Dolce Rosato, Valdobbiadene, Italia

€7

€30

### NV Domaine Karanika

Extra Brut Rose Xinomavro, Limniona, Amintaio

€45

### NV Pierre Peters

Cuvee de Reserve Blancs de Blancs Grand Cru 100% Chardon  
Champagne, France

€110

### NV Bérêche et Fils

Brut Reserve NV Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier,  
Champagne, France

€125

### NV Laurent Perrier

Cuvee Rose Brut 100% Pinot Noir, Champagne, France

€250



**GROWER'S CHAMPAGNES, ΦΙΝΑ ΑΦΡΩΔΗ & ΚΑΤΙ ΠΑΡΑΠΑΝΩ**

Εκλεκτοί μικροί παραγωγοί σαμπάνιας, ντελικάτες ελληνικές εκδόχες & η 'dolce vita' Prosecco



150ml



750ml

**Collenovo**

Prosecco Extra dry Glera, Treviso, Ιταλία

€7

€30

**Antica Cantina di Calosso**

Moscato D'Asti Λευκό, Piemonte, Ιταλία

€7

€30

**Ca' Salina**

Manzoni Moscato Dolce Rosato, Valdobbiadene, Ιταλία

€7

€30

**NV Κτήμα Καρανίκα**

Extra Brut Rose Ξινόμαυρο, Λημνιώνα, Αμύνταιο

€45

**NV Pierre Peters**

Cuvee de Reserve Blancs de Blancs Grand Cru 100% Chardonnay, Champagne, Γαλλία

€110

**NV Bérêche et Fils**

Brut Reserve NV Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Γαλλία

€125

**NV Laurent Perrier**

Cuvee Rose Brut 100% Pinot Noir, Champagne, Γαλλία

€250

## WHITE WINES FRUITY & AROMATIC

Fragrant, fruity with intense freshness!



150ml



750ml

<b>Estate Avantis 'Lenga'</b> Gewurztraminer, Evoia	€7,0	€28
<b>Ponte Veneto Gio</b> Pinot Grigio, Veneto, Italia	€7,0	€30
<b>Dyo ipsi Estate</b> kidonitsa/Assyrtiko, Ilea	€7,5	€32
<b>Nigl 'Gartling'</b> Gruner Veltliner, Kremstal, Austria		€38
<b>Domaine Gerovasileiou</b> Malagouzia, Epanomi		€40
<b>Astrolabe</b> Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand		€42

## FULL BODY WHITE WINES

Structured, massive with a rich character!

<b>Akrothea 'Orea Eleni'</b> Chardonnay, Assyrtiko, Pella		€30
<b>Oenops Wines "Vidiano"</b> Drama	€7,5	€36
<b>Catena Zapata</b> Chardonnay, Mendoza, Argentina		€40
<b>Navitas Winery '52 Peak'</b> Chardonnay, Pieria		€42
<b>Domaine Gerovasileiou</b> Viognier, Epanomi		€50
<b>Olivier Leflaive, Bourgogne</b> Chardonnay, France		€55
<b>Biblia Chora Estate 'Ovilos'</b> Assyrtiko/ Semillon, Pagaio		€65
<b>Mullineux 'Old Vines'</b> Chenin Blanc, Swartland, South Africa		€65

## COLD AND STONE WHITE WINES

Minerality, power and crisp acidity the quintessential expression of terroirs!

<b>Dr. Loosen 'Red Slate'</b> Riesling, Mosel, Germany		€32
<b>Akrathos Newlands Winery</b> Assyrtiko, Chalkidiki		€38
<b>J.M. Roger 'Les Caillotes'</b> Sauvignon Blanc, Sancerre, France		€50
<b>Drouhin</b> Chablis, Chardonnay, Burgundy, France		€70
<b>Estate Argyros 'Cuvée Monsignori'</b> Assyrtiko, Santorini		€75



## ΛΕΥΚΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ & ΦΡΟΥΤΩΔΗ

Ευωδιαστά, φρουτώδη με έντονη φρεσκάδα!



150ml



750ml

Κτήμα Αβαντίς 'Lenga' Gewurztraminer, Εύβοια	€7,0	€28
Ponte Veneto Gio Pinot Grigio, Veneto, Ιταλία	€7,0	€30
Κτήμα Δύο Ύψη 'Διάλογος' Κυδωνίτσα/Ασύρτικο, Ηλεία	€7,5	€32
Nigl 'Gartling' Gruner Veltliner, Kremstal, Αυστρία		€38
Κτήμα Γεροβασιλείου Μαλαγουζιά, Επανομή		€40
Astrolabe Sauvignon Blanc, Marlborough, Νέα Ζηλανδία		€42

## ΛΕΥΚΑ ΓΕΜΑΤΑ & ΠΛΟΥΣΙΑ

Δομημένα, ογκώδη με πλούσιο χαρακτήρα!

Ακροθέα 'Ωραία Ελένη' Chardonnay/Ασύρτικο, Πέλλα		€30
Oenops Wines 'Βιδιανό' Δράμα	€7,5	€36
Catena Zapata Chardonnay, Mendoza, Αργεντινή		€40
Navitas Winery '52 Peak' Chardonnay, Πιερία		€42
Κτήμα Γεροβασιλείου Viognier, Επανομή		€50
Olivier Leflaive, Bourgogne Chardonnay, Γαλλία		€55
Κτήμα Βίβλια Χώρα 'Οβηλος' Ασύρτικο/ Semillon, Παγγαίο		€65
Mullineux 'Old Vines' Chenin Blanc, Swartland, Ν. Αφρική		€65

## ΛΕΥΚΑ ΤΟΥ ΚΡΥΟΥ & ΤΗΣ ΠΕΤΡΑΣ

Ορυκτότητα, δύναμη και τραγανή οξύτητα η πεμπουσία έκφρασης του terroirs!

Dr. Loosen 'Red Slate' Riesling, Mosel, Γερμανία		€32
Akrathos Newlands Winery Ασύρτικο, Χαλκιδική		€38
J.M. Roger 'Les Caillotes' Sauvignon Blanc, Sancerre, Γαλλία		€50
Drouhin Chablis, Chardonnay, Burgundy, Γαλλία		€70
Κτήμα Αργυρού 'Cuvée Monsignori' Ασύρτικο, Σαντορίνη		€75



## ROSE

From culinary in a rose approach to delicate Provence in style!



150ml



750ml

### **Domaine Oenogenesis 'Skertso'**

Grenache/Merlot, Drama

€6

€24

### **Thymiopoulos Vineyards 'Rose de Xinomavro'**

Xinomauro, Amyntaio

€7

€26

### **La Tour Melas 'Idylle'**

Grenache/ Syrah/Agiorgitiko, Fthiotida

€7,5

€30

### **Pavlidis Estate 'Alma'**

Agiorgitiko/Syrah, Drama

€34

### **Domaine Skouras 'Peplo'**

Agiorgitiko/Syrah/ Maurofilero, Peloponnese

€34

### **Domaine Gerovasileiou**

Xinomavro, Epanomi

€40

### **Château Miraval 'Miraval'**

Côtes de Provence, France

€50

### **Château Minuty 'M de Minuty'**

Côtes de Provence, France

€50

### **Whispering Angel**

Château d'Esclans, Domaine Sacha Lichine, France

€60

### **Rose Et Or Minuty**

Grenache-Tibouren, France

€80

### **Domaine Ott 'Chateau Romassan',**

Côtes de Provence, France

€85

### **Château Minuty 'Cuvée 281'**

Côtes de Provence, France

€160

## ΡΟΖΕ

Από γαστρονομικά σε προσέγγιση ροζέ μέχρι ντελικάτα προβηγκίας σε στυλ!



150ml



750ml

### Κτήμα Oenogenesis 'Σκέρτσο'

Grenache/Merlot, Δράμα

€6

€24

### Θυμίοπουλος 'Rose de Xinomanro'

Ξινόμαυρο, Αμύνταιο

€7

€26

### La Tour Melas 'Idylle'

Grenache/ Syrah/Αγιωργίτικο, Φθιώτιδα

€7,5

€30

### Κτήμα Παυλίδη 'Alma'

Αγιωργίτικο/Syrah, Δράμα

€34

### Κτήμα Σκούρα 'Perlo'

Αγιωργίτικο/ Μαυροφίλερο/Syrah, Πελοπόννησος

€34

### Κτήμα Γεροβασιλείου

Ξινόμαυρο, Επανομή

€40

### Château Miraval 'Miraval'

Côtes de Provence, Γαλλία

€50

### Château Minuty 'M de Minuty'

Côtes de Provence, Γαλλία

€50

### Whispering Angel

Château d'Esclans, Κτήμα Sacha Lichine, Γαλλία

€60

### Rose Et Or Minuty

Grenache-Tibouren, Γαλλία

€80

### Domaine Ott 'Chateau Romassan'

Côtes de Provence, Γαλλία

€85

### Château Minuty 'Cuvée 281'

Côtes de Provence, Γαλλία

€160

## RED DELIGHTFUL & FRUITY

Immediately, tasty with intense pure fruit!



150ml



750ml

<b>Akrothea 'Kalisto'</b> Merlot/Syrah, Pella	€7,0	€30
<b>Giordano</b> Sangiovese Puglia 'Collection', Italia	€7,0	€30
<b>Akrothea 'Danai'</b> Merlot/Syrah, Pella		€32
<b>Dalamaras 'Naoussa'</b> Xinomavro, Naoussa		€32
<b>Mikro ktima Titos 'Goumenissa'</b> Xinomauro/Negoska, Goumenissa		€32
<b>Fountis Estate 'Naousa'</b> Xinomauro, Naousa		€36
<b>Bodega Lanzaga 'LZ'</b> , Tempranillo, Rioja, Spain	€8,0	€40
<b>Domaine Skoura 'Fleva'</b> Syrah, Peloponnese		€42
<b>Biblia Chora Estate 'Plagios'</b> Merlot, Pagaios		€42
<b>Lagarde</b> Guarda Malbec, Mendoza, Argentina		€42

## RED ELEGANT WINES

Complex, balanced with flavor depth!

<b>Domaine Tselepos 'Aulotopi'</b> Cabernet Sauvignon, Arkadia		€40
<b>J.L Chave 'Mon Coeur'</b> Syrah, Cotes du Rhone, France	€8,0	€40
<b>Domaine Gerovasileiou 'Avaton'</b> Limnio/Mavrotragano/Mavroudi, Epanomi		€48
<b>Montes Alpha "Carmenere"</b> Chile		€48
<b>Anatolikos Vineyards 'Fine M'</b> Mavroudi, Avdira		€55
<b>Querciabella 'Chianti Classico'</b> Sangiovese, Tuscany, Italy		€60
<b>Domaine Costa Lazaridi 'Amethystos Cava'</b> Cabernet Franc, Drama		€70
<b>Lacules Estate</b> Vineyard Syrah		€95
<b>Dalamaras Wines 'Paliokalias'</b> , Xinomauro, Naousa		€120
<b>Domenico Clerico</b> , Barolo DOGG, Nebbiolo, Italy		€120
<b>T-Oinos</b> 'Clos Stegansta', Mavrotragano, Cyclades		€200
<b>La Tour Melas</b> Cabernet Franc/Merlot, Fthiotida		€250

## ΕΡΥΘΡΑ ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΑ & ΦΡΟΥΤΩΔΗ

Άμεσα, γευστικά με έντονο καθαρό φρούτο!



150ml



750ml

<b>Ακροθέα 'Καλλιστώ'</b> Merlot/Syrah, Πέλλα	€7	€30
<b>Κτήμα Giordano</b> Sangiovese Puglia 'Collection', Ιταλία	€7	€30
<b>Ακροθέα 'Δανάη'</b> Merlot/Syrah, Πέλλα		€32
<b>Δαλαμάρας 'Naoussa'</b> Ξινόμαυρο, Νάουσα		€32
<b>Μικρό Κτήμα Τίτου 'Γουμένισσα'</b> , Ξινόμαυρο/Νεγκόσκα, Γουμένισσα		€32
<b>Κτήμα Φουντή 'Νάουσα'</b> , Ξινόμαυρο, Νάουσα		€36
<b>Bodega Lanzaga</b> 'LZ', Tempranillo, Rioja, Ισπανία	€8	€40
<b>Κτήμα Σκούρα 'Fleva'</b> Syrah, Πελοπόννησος		€42
<b>Κτήμα Βίβλια Χώρα 'Πλαγίως'</b> Merlot, Παγγαίο		€42
<b>Lagarde</b> Guarda Malbec, Mendoza, Αργεντινή		€42

## ΕΡΥΘΡΑ ΚΟΜΨΑ & ΝΤΕΛΙΚΑΤΑ

Πολύπλοκα, ισορροπημένα με γευστικό βάθος!

<b>Κτήμα Τσέλεπου 'Αυλοτόπι'</b> Cabernet Sauvignon, Αρκαδία		€40
<b>J.L Chave 'Mon Coeur'</b> Syrah, Cotes du Rhone, Γαλλία	€8	€40
<b>Κτήμα Γεροβασιλείου 'Avaton'</b> Λημνίο/Μαυροτράγανο/Μαυρούδι, Επανομή		€48
<b>Montes Alpha "Carmenere"</b> Χιλή		€48
<b>Ανατολικός 'Fine M'</b> Μαυρούδι, Άβδηρα		€55
<b>Querciabella 'Chianti Classico'</b> Sangiovese, Tuscany, Ιταλία		€60
<b>Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη 'Αμέθυστος Cava'</b> Cabernet Franc, Δράμα		€70
<b>Lacules Estate</b> Vineyard Syrah		€95
<b>Δαλαμάρας 'Παλιοκαλιας'</b> Ξινόμαυρο, Νάουσα		€120
<b>Domenico Clerico</b> , Barolo DOGG, Nebbiolo, Ιταλία		€120
<b>T-Oinos</b> 'Clos Stegansta', Μαυροτράγανο, Κυκλάδες		€200
<b>La Tour Melas</b> Cabernet Franc/Merlot, Φθιώτιδα		€250

# Menu

## PIZZA

<b>PEPERONE</b>	
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, πεπερόνε	9€
<b>RUCCOLA</b>	
Σάλτσα ντομάτας, mozzarella, προσούτο, baby ρόκα & λάδι τρούφας	10€
<b>TRUFFLE</b>	
Mozzarella,μανιτάρια πορτοίφι, πλευρώτους, σαμπινιόν, πάστα ταρτουφάτα	10€
<b>PESTO</b>	
Σάλτσα Pesto, mozzarella, ντοματίνια, mozzarella bufalla, φρέσκος βασιλικός	9€
<b>ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ</b>	
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, πιπεριά, ντομάτα, ελιά, φέτα, φρέσκο κρεμμυδάκι & ρίγανη	9€

## PASTA

<b>PESTO</b>	
Πέστο βασιλικού, κρέμα γάλακτος, λιαστή τομάτα, καβουρντισμένο κουκουνάρι & τριμμένη παρμεζάνα	9€
<b>FUNGI</b>	
Μανιτάρια σαμπινιόν, πλευρώτους & πορτοίφι, λάδι τρούφας, παρμεζάνα & μαϊντανό	10€
<b>ΑΡΑΜΠΙΑΤΑ</b>	
Σάλτσα τομάτας με πιπεριά τσίλι, παρμεζάνα & φρέσκο βασιλικό	8€

\* Τα ζυμαρικά μας γίνονται με λιγκουίνι ή πέννες

## ΣΑΛΑΤΕΣ

<b>ΚΑΠΡΕΖΕ</b>	
Μοτσαρέλα μπουφαλα τοματίνια & πέστο βασιλικού	8€
<b>ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ</b>	
Σαλάτα μεσκλάν, μανιτάρια πλευρώτους, κρουτόν, φλεκς παρμεζάνας & βινεγκρετ βαλοάμικου	8€

## ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

<b>FOCCACIA ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ</b>	
Δεντρολίβανο, ελιά, γραβιέρα Κρήτης, χοντρό αλάτι & αρωματικό ελαιόλαδο	7€
<b>FOCCACIA ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΗ</b>	
Ντοματίνια, σιγομαγειρεμένο κρεμμύδι & κάρφη	7€
<b>ΠΛΑΤΩ ΤΥΡΙΩΝ/ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ (μικρό)</b>	8€
<b>ΠΛΑΤΩ ΤΥΡΙΩΝ/ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ (μεγάλο)</b>	15€

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

<b>CHEESECAKE</b>	
Μαρμελάδα φράουλας & φρούτα του δάσους	6€
<b>ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ</b>	
Με βάση μπισκότο ορεο	6€

\*Το εστιατόριο χρησιμοποιεί μόνο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

# Menu

## PIZZA

<b>PEPERONE</b>	
Tomato sauce, mozzarella, peperone	9€
<b>RUCCOLA</b>	
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, baby rocket & truffle oil	10€
<b>TRUFFLE</b>	
Mozzarella, porcini mushrooms, pleurotus mushrooms, champignon & pasta tartoufata	10€
<b>PESTO</b>	
Pesto sauce, mozzarella, cherry tomatoes, mozzarella bufalla & fresh basil	9€
<b>MEDITERRANEAN</b>	
Tomato sauce, mozzarella, peppers, tomato, olives, feta cheese, fresh onion & oregano	9€

## PASTA

<b>PESTO</b>	
Basils pesto, sundried tomato, roasted pines, heavy cream & parmesan	9€
<b>FUNGI</b>	
Mushrooms champignons, pleurotus, porcini, truffle oil, parmesan & parsley	10€
<b>ARRABIATA</b>	
Tomato sauce, chilli pepper, parmesan & fresh basil	8€

\* We are using linguine or penne pasta

## SALADS

<b>CAPRESE</b>	
Marinated cherry tomatoes in basil pesto, mozzarella bufalla, fresh basil	8€
<b>GREEN SALAD</b>	
Mesclun, pleurotus mushrooms, croutons, parmesan flakes & balsamic vinegret	8€

## APPETIZERS

<b>FOCCACIA ROSEMARY</b>	
Rosemary, olives, Cretan gruyere cheese, thick salt and aromatic olive oil	7€
<b>FOCCACIA FROM CYCLADES</b>	
Cherry tomatoes, slowl cooked onions, caper	7€
<b>CHEESE &amp; CHARCUTERIE PLATTER (small)</b>	8€
<b>CHEESE &amp; CHARCUTERIE PLATTER (big)</b>	15€

## DESSERTS

<b>CHEESECAKE</b>	
Strawberry jam, forest fruits	6€
<b>CHOCOLATE PIE</b>	
With oreo 's base	6€

\*The restaurant uses only extra virgin olive oil.