

## ΣΑΛΑΤΕΣ



<b>ΑΓΓΟΥΡΟΝΤΟΜΑΤΑ</b>	3,90€
<b>ΕΠΟΧΗΣ</b>	3,90€
Επίλεξε τον συδυασμό που προτιμάτε από: Μαρούλι - Λάχανο - καρότο	
<b>ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ</b>	4,50€
Πράσινη σαλάτα με άγρια ρόκα, φιλέτο πορτοκαλι, σουσάμι & βινεγκρέτ πορτοκαλιού	
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΗ</b>	5,90€
Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, πιπεριές, κάπαρη, φέτα	
<b>CEASAR'S</b>	7,20€
Πράσινη σαλάτα με μπέικον καπνιστό, κοτόπουλο, παρμεζάνα, κρουτόν ζυμωτού ψωμιού	
<b>FOODINI</b>	7,50€
Πολύχρωμα φύλλα σαλάτας με φιλέτο κοτόπουλο, crispy μπέικον, ντοματίνια, αγγούρι, αυγό, κρουτόν, γλυκιά σάλτσα μουστάρδας	
<b>ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ</b>	7,50€
Ντοματίνια, προσούτο, μοτσαρέλα φρέσκια, μαρμελάδα κόκκινης πιπεριάς & κρέμα βαλσάμικο	
<b>ΡΟΚΑ-ΣΠΑΝΑΚΙ</b>	7,50€
Κουκουνάρι, ψητά λαχανικά, σπασμένο κριθαρένιο παξιμάδι & ψητό ταλαγάνι με σάλτσα ντομάτας δυόσμου	
<b>ΨΩΜΑΚΙ</b>	0,70€

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ



<b>ΦΡΕΣΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ</b>	2.50€
<b>ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ</b>	2.50€
<b>ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>	4,50€
<b>ΦΕΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΗ</b>	4,50€
Φύλλο κρούστας με σουσάμι & μέλι	
<b>ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ ΣΧΑΡΑΣ</b>	4,90€
με σάλτσα βαλσάμικου	
<b>ΦΛΟΓΕΡΕΣ ΤΥΡΙΩΝ</b>	4,90€
Καπνιστή μελιτζάνα, παρμεζάνα, καπνιστό ζαμπόν & μαρμελάδα ντομάτας	
<b>ΤΡΑΓΑΝΑ STICK ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ</b>	5.70€
Φιλέτο στήθος κοτόπουλο παναρισμένο με sweet chili	
<b>ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΓΡΙΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ</b>	5.70€
Πάστα τρούφας, σάλτσα lime & κρουτόν	
<b>ΤΑΛΑΓΑΝΙ ΨΗΤΟ</b>	6.50€
με κρέμα βαλσάμικο σύκο	
<b>ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΤΗΓΑΝΙΑ</b>	7,50€
Κοτόπουλο - χοιρινό με γραβιέρα, καπνιστό μπέικον, πολύχρωμες πιπεριές & σάλτσα ψητού με μοστάρδα	

## PASTA-RISOTTO

ΟΛΙΕΣ Ή ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΕΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΜΕ ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΙ ΠΙΝΕΣ.  
ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ.



<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ NAROLI</b>	4,80€
Φρέσκια σάλτσα ντομάτας	
<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ ALIO ALIO</b>	5,50€
Σκόρδο, ελαιόλαδο, δενδρολίβανο, ντοματίνια, κάπαρη, παρμεζάνα, πεπεροσίνο	
<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ AL PESTO</b>	5,50€
Πέστο φρέσκου βασιλικού, ψητά ντοματίνια & παρμεζάνα	
<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ AMBRUCCEZE</b>	6,30€
Κρεμμύδι, σκόρδο, μπέικον, αρωματικά, παρμεζάνα, σάλτσα κρασιού	
<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ</b>	6,30€
Φρέσκος κιμάς μοσχαρίσιος & σάλτσα ντομάτας	
<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ</b>	7,30€
Πανσέτα, αυγό, κρέμα παρμεζάνας & μπέικον	
<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ CAPRESE</b>	7,30€
Φρέσκια σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα & πέστο βασιλικού	
<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ HAM &amp; BACON</b>	7,30€
Καπνιστό ζαμπόν, μπέικον, μανιτάρια, κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό & κρέμα παρμεζάνας	
<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ PROSCIUTO</b>	7,30€
Προσούτο Πάρμας & κρέμα παρμεζάνας	
<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ AMATRICIANA</b>	7,30€
Μπέικον & καυτερή ροζέ σάλτσα με μπουκόβο	
<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ QUATTRO FORMAGGI</b>	7,30€
Γκοργκοντζόλα, παρμεζάνα, ένταμ & πεκορίνο	
<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΧΟΙΡ. ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ</b>	7,80€
Πολύχρωμες πιπεριές, δεντρολίβανο & ζεστή κρέμα γραβιέρας	

<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΓΡΙΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ</b>	7,80€
Mix άγριών μανιταριών, κονιάκ & πάστα τρούφας	
<b>ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ</b>	7,80€
Πολύχρωμες πιπεριές, μανιτάρια & μαρινarisμένο κοτόπουλο	

<b>ΡΙΖΟΤΟ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ</b>	6,30€
<b>ΡΙΖΟΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ</b>	7,80€
Φιλέτο κοτόπουλο, τραγανό μπέικον & φρέσκα αρωματικά	
<b>ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ</b>	7,80€
Mix από άγρια μανιτάρια, φρέσκα μυρωδικά & πάστα μαύρης τρούφας	

## PIZZA ΟΛΕΣ ΟΙ ΠΙΤΣΕΣ ΕΙΝΑΙ 30CM



<b>ΜΑΡΙΓΑΡΙΤΑ</b>	6,10€
Σάλτσα ντομάτας & μοτσαρέλα	
<b>ΖΑΜΠΟΝ</b>	6,90€
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα & ζαμπόν	
<b>ΜΠΕΪΚΟΝ</b>	6,90€
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα & μπέικον	
<b>ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ</b>	6,90€
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα & γαλοπούλα	
<b>PEPERONE</b>	6,90€
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα & πεπερόνι	
<b>ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ</b>	7,70€
Σάλτσα ντομάτας, φρέσκα μοτσαρέλα, βασιλικός & ελαιόλαδο	
<b>ΖΑΜΠΟΝ-ΜΠΕΪΚΟΝ</b>	7,70€
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, παρμεζάνα, ζαμπόν & μπέικον	
<b>VEGETERIAN</b>	7,70€
Σάλτσα ντομάτας, πιπεριές, μανιτάρια, ντοματίνια, κρεμμύδι, ελιές, ελαφριά πικάντικη σως & ρίγανη	
<b>ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ</b>	7,70€
Κρέμα παρμεζάνα, μοτσαρέλα, ζαμπόν, μπέικον & μανιτάρια	
<b>CON POLLO</b>	8,20€
Φιλέτο κοτόπουλο, κρέμα παρμεζάνας, μοτσαρέλα, μπέικον, πιπεριές & παρμεζάνα	
<b>DI MARCO</b>	8,30€
Σπιτική σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, μανιτάρια, πιπεριά & γαλοπούλα	
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΗ</b>	8,30€
Σπιτική σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, φέτα, πιπεριές, ελιές, κάπαρη, ρίγανη, φρέσκα ντομάτα	
<b>QUATTRO FROMAGGI</b>	8,30€
Κρέμα παρμεζάνα, γκορκοντζόλα, πεκορίνο & mix τυριών	
<b>BBQ</b>	8,30€
Κοτόπουλο, πιπεριές, provolone, σάλτσα ντομάτας, mix τυριών & σως BBQ	
<b>VETRICINA</b>	8,50€
Σπιτική σάλτσα ντομάτας, σαλάμι vetricina roul paper, μοτσαρέλα, παρμεζάνα & καραμελωμένο κρεμμύδι	
<b>TARTUFO</b>	8,50€
Κρέμα παρμεζάνα, πάστα τρούφα, μοτσαρέλα, μανιτάρια mix, ρόκα, flakes παρμεζάνας	
<b>FOODINI</b>	9,20€
Σπιτική σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, πιπεριές, ζαμπόν, μανιτάρια, μπέικον & λουκάνικο	

### ΥΛΙΚΑ

• Πιπεριές • Μανιτάρια • Ντοματίνια • Ελιές • Κάπαρη • Κρεμμύδι	0,50€
• Σουτζούκι • Φέτα • Ζαμπόν • Μπέικον • Πεπερόνι • Σαλάμι vetricina	0,80€
• Γαλοπούλα • Λουκάνικο χωριάτικο • Παρμεζάνα • κοτόπουλο	

## BURGER 250ΓΡ.



<b>AMERICAN</b>	7,30€
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, τσένταρ, μπέικον, ντομάτα, μαγιονέζα	
<b>VEGGIE</b>	7,30€
Μπιφτέκι λαχανικών, ντομάτα, ρόκα, πίκλες αγγουριού, μανιτάρια & σως γουσακάμολε	
<b>ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ</b>	7,50€
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, καραμελωμένο κρεμμύδι, μπέικον, τσένταρ, ντομάτα, μαρούλι & ελαφριά πικάντικη σως	
<b>ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ</b>	7,50€
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι, μαρούλι, ψητά μανιτάρια, προσούτο, κρέμα τυριών	
<b>CHICKEN</b>	7,60€
Μπιφτέκι από κιμά κοτόπουλου, γκούντα, μπέικον, μανιτάρια σωτέ, ψητή πιπεριά κόκκινη, iceberg, ντομάτα & μαγιονέζα ταρτάρ	
<b>ΤΑΡΤΟΥΦΑΤΑ</b>	7,60€
Μπιφτέκι μοσχαρίσια, BBQ, πουρές τρούφας, μαρούλι, μπέικον & τηγανπτό αυγό	
<b>MEXICAN</b>	7,60€
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο, γουσακάμολε, τσένταρ, μπέικον, μαρούλι & ντομάτα	

## ZOOM

Ζουμερό μπιφτέκι από κιμά πρόβατο - μοσχάρι, καπνιστό τυρί μετσοβόνη, μπέικον, iceberg, ντομάτα, ρόκα & μαγιονέζα

7,90€

## ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ

Μοσχарίσιο μπιφτέκι, ντομάτα, μαρούλι, μπέικον, τηγανητό αυγό, φιλαδέλφεια

7,90€

## ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΝΕ

Cheddar, πίκλα αγγουριού, καραμελωμένο κρεμμύδι, μπέικον & μαγιονέζα chilli

7,90€

Όλα τα Burgers συνοδεύονται με φρέσκες τηγανητές πατάτες & σαλάτα



## ΠΙΑΤΑ ΤΟΥ CHEF

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

Κρούστα προσούτο, κρέμα παρμεζάνας & πατάτες Lyonnaise

9,80€

### ΤΡΑΓΑΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Γέμιση μοτσαρέλας, πατάτες bravas & σάλτσα βασιλικού

9,80€

10,50€

### ΧΟΙΡΙΝΑ ΦΙΛΕΤΙΝΙΑ ΜΕ ΠΡΟΣΟΥΤΟ

Λιωμένο τυρί, λιαστή ντομάτα, αρωματικό ρύζι & σάλτσα λευκού κρασιού

10,50€

11,50€

### ΧΟΙΡΙΝΑ ΦΙΛΕΤΙΝΙΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΠΑΝΣΕΤΑ

Φρέσκια μοτσαρέλα & baby πατάτες σωτέ

### ΑΡΖΕΝΤΙΝΑ

Μοσχарίσιο φιλετίνια με σάλτσα Αργεντινής & ριζότο παρμεζάνας



## ΣΧΑΡΑΣ

### ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ + γαρνιτούρα

8,10€

### ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ + γαρνιτούρα

8,10€

### ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ + γαρνιτούρα

8,10€

### ΣΥΚΩΤΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ + γαρνιτούρα

8,10€

### ΠΑΝΣΕΤΑΚΙΑ + γαρνιτούρα

8,10€

### ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ + γαρνιτούρα

8,10€

### ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ + γαρνιτούρα

8,10€

### ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ + γαρνιτούρα

9,50€

### ΧΟΙΡ. ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΤΟΜΑΗΑΚ (650ΓΡ.-750ΓΡ.) + γαρνιτούρα

11,50€

### ΣΤΑΒΛ. ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ (650ΓΡ.-750ΓΡ.)

16,00€

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ 2 ΑΤΟΜΩΝ

17,00€

Μηριζολάκι, πανσετάκι, μπιφτέκι κοτόπουλο, μπιφτέκι μοσχарίσιο,

φιλέτο κοτόπουλο & λουκάνικο

**ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ:** Συνδυάστε 2 από τις 3 επιλογές στο πιάτο μερίδας και σάχαρ

1. ΦΡΕΣΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ 2. ΡΥΖΙ JASMINE 3. ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

## ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ



### ΚΑΛΑΜΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ 140ΓΡ. (ΜΕ ΨΩΜΑΚΙ)

1,90€

### ΚΑΛΑΜΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ 140ΓΡ. (ΜΕ ΨΩΜΑΚΙ)

1,90€

### ΚΕΜΠΑΠ 140ΓΡ. (ΜΕ ΨΩΜΑΚΙ)

1,90€

### ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΜΕ ΠΡΑΣΟ (ΜΕ ΨΩΜΑΚΙ)

1,90€

## ΤΥΛΙΧΤΑ



### ΠΙΤΑ ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΣ

2,50€

### ΠΙΤΑ ΚΑΛΑΜΑΚΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ 140ΓΡ.

2,50€

### ΠΙΤΑ ΚΑΛΑΜΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ 140ΓΡ.

2,50€

### ΠΙΤΑ ΚΕΜΠΑΠ

2,50€

### ΠΙΤΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ

2,50€

### ΠΙΤΑ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗ

1,60€

### ΠΙΤΑ ΣΚΕΤΗ

0,40€

## ΜΕΡΙΔΕΣ



### ΓΥΡΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΣ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟΣ

Ντομάτα, τζατζίκι, πιτούλες & πατάτες τηγανητές

7,90€

### ΚΕΜΠΑΠ (3ΤΜΧ.)

Ντομάτα ψητή, τζατζίκι, κρεμμύδι, ητζούλες & πατάτες τηγανητές

7,90€

### ΚΑΛΑΜΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ 140ΓΡ. (3ΤΜΧ.)

7,90€

Ντομάτα, τζατζίκι, πιτούλες & πατάτες τηγανητές

### ΚΑΛΑΜΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ 140ΓΡ. (3ΤΜΧ.)

7,90€

Ντομάτα, μαγιονέζα, πιτούλες & πατάτες τηγανητές

### ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΜΕ ΠΡΑΣΟ (3ΤΜΧ.)

7,90€

Ντομάτα, μουστάρδα, πιτούλες & πατάτες τηγανητές

# ΚΡΑΣΙΑ



## ΑΦΡΩΔΗ



150ml



750ml

### ΜΟΣΚΑΤΟ Δ' ΙΦΕΣΤΙΑ

**Μοσχάτο Αλεξανδρείας | ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ | ΛΗΜΝΟΣ**  
Το Ελληνικό Moscato d' Asti με εντυπωσιακά και απαρταριστά αρώματα λευκών φρούτων και λουλουδιών, κομψή γλυκύτητα που ισορροπεί τέλεια με την φρεσκάδα της οξύτητας.

4,00€

17,00€

## ΛΕΥΚΟ



150ml



750ml

### ERGO

**Sauvignon Blanc | ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ | ΝΕΜΕΑ**

Ένα εξαιρετικό Sauvignon Blanc με πλούσια αρώματα τροπικών φρούτων όπως ανανάς, μάγκο και λίκι και νότες εσπεριδοειδών σε ένα αρμονικό σύνολο από τη Νεμέα, ιδανικό για όλες τις ώρες.

4,00€

17,00€

### ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

**ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΥΚΟΥ | ΕΥΒΟΙΑ**

Μια υπέροχη Μαλαγουζιά στο ποτήρι σας! Αρώματα γεμάτα φρεσκάδα και δροσιά με πλούσιο φρουτώδη χαρακτήρα και έντονο το τροπικό στοιχείο. Το οικογενειακό οινοποιείο Λύκου δημιουργεί ένα κρασί ποιότητας που θα ταιριάζει με ένα σωρό λαχταριστά πιάτα της μεσογειακής κουζίνας.

4,00€

17,00€

### ΑΣΥΡΤΙΚΟ

**ΚΤΗΜΑ ΤΣΙΜΠΙΔΗ | ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ**

Λευκοκίτρινες αντανάγκες, αρώματα μέτριας έντασης, συνδυάζουν λεμόνι με κάποια νότα πικάντικη, γεύση πλούσια, ο όγκος και η οξύτητα δίνουν γευστική διάκριση και νεύρο.

4,00€

17,00€

### ΛΗΜΝΙΑ ΓΗ

**Μοσχάτο Αλεξανδρείας | ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ | ΛΗΜΝΟΣ**

Ένα ευχάριστο και δροσερό λευκό για τους λάτρεις των αρωματικών κρασιών. Διακρίνεται για τα χαρακτηριστικά λουλουδάτα αρώματά του και την όμορφη οξύτητά του.

16,00€

### ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

**Μοσχοφίλερο | ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ | ΝΕΜΕΑ**

Ελαφρύ, δροσερό, γεμάτο αρώματα εσπεριδοειδών, λεμονοανθών ικανό να μας φέρει μνήμες από τότε που ο παππούς μας έφερνε στα κρυφά λουκούμια με γεύση τριαντάφυλλο.

17,00€

### ΑΣΙΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ

**Βιδιανό | ΚΤΗΜΑ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ | ΚΡΗΤΗ**

Τό καμάρι της Κρήτης μας και αϊγά-αϊγά η φήμη του εξαπλώνεται σε όλη την Ευρώπη, ικανό να σταθεί σε κάθε λίστα του εξωτερικού & να συνοδεύσει πληθώρα εδεσμάτων χάρη στη λιπαρότητα και τα έντονα αρώματα βερίκοκου και μελιού που αναδύει.

23,00€

### FEMINA

**Malvasia Aromatica | ΚΤΗΜΑ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ | ΚΡΗΤΗ**

Η ελληνική εκδοχή του εξωτικού Gewürztraminer βρήκε τη θέση της στην Κρήτη και μας προσφέρει ένα κρασί με αρώματα τριαντάφυλλων, ροδάκινων, γιασεμιού και μάνγκο.

23,00€

### ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ

**Chardonnay | ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ | ΔΡΑΜΑ**

Κρασί ιδιαίτερα πλούσιο με μεγάλη αρωματική και γευστική σύνθεση όπου τα καβουρδιαμένα αρώματα της Γαλλικής δρυός έρχονται σε αντιστάση με τα ποικιλιακά εκείνα που θυμίζουν εσπεριδοειδή και πεπόνι.

24,00€

### ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

**Ασύρτικο | ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ**

Ένα από τα 50 καλύτερα κρασιά στον κόσμο σύμφωνα με το περιοδικό Decanter. Έντονο, πληθωρικό, με νότες λευκόσαρκων φρούτων που συνδυάζονται με φυτικά αρώματα, νύξεις μελιού και κερήθρας όπου καταλήγουν στη χαρακτηριστική ορυκτότητα των μοναδικών κρασιών της Σαντορίνης.

25,00€

### VINO DI SASSO

**Ρομπόλα | ΚΤΗΜΑ ΣΚΛΑΒΟΣ | ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑ**

Μια από τις κορυφαίες Ελληνικές ποικιλίες από τη πανέμορφη Κεφαλονιά. Αρώματα λεμονοανθών, τσαγιού και βοτάνων στη μύτη, δροσερή οξύτητα και νότες ορυκτών στην επίγευση.

25,00€

### ΟΒΗΛΟΣ

**Semillon - Ασύρτικο | ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ | ΚΑΒΑΛΑ**

Το ιδιαίτερο άρωμα βερίκοκου και μελιού χαρακτηριστικό της ποικιλίας Semillon παντρεύεται άψογα με νότες κίτρου και λεμονιού που προέρχονται από το Ασύρτικο. Το αρωματικό του δυναμικό ολοκληρώνεται με νότες βανίλιας και ξηρών καρπών. Κρασί με πληθωρική και πλούσια γεύση.

30,00€

### ΧΥΜΑ 500ML

**Μοσχάτο Αλεξανδρείας**

4,00€

## ΚΟΚΚΙΝΟ

### ΝΕΜΕΑ

#### Αγιωργίτικο | ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑΣ

Εντυπωσιακό βαθυκόκκινο κρασί με μεγάλη και περίτεχνη αρωματική ένταση που εσπάζει στα μαρμελαδένια φρούτα, τα μπαχάρια, τα αποξηραμένα βότανα και τους ξηρούς καρπούς, πληθωρική γεύση, δυνατές τανίνες, σωστή οξύτητα και μακρά επίγευση.

### ΛΙΕΝΑΘΝ

#### Merlot | ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ | ΝΕΜΕΑ

Από τον Ασπρόκαμπο της Νεμέας ένα κλασσικό Merlot και αίγουρα από τα καλύτερα της Ελλάδας. Αφού ξεκουράστηκε για 14 μήνες σε βαρέλια Καυκάσου έρχεται στα ποτήρια μας για να μας χαρίσει τα έντονα πυκνά αρώματα του πλαισιωμένα από νύξεις δρυός και μπαχαρικών, έτοιμο να το συνοδεύσουμε με πληθώρα εδέσμάτων.

### ΔΑΦΝΙΟΣ

#### Λιάτικο | ΚΤΗΜΑ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ | ΚΡΗΤΗ

Μια Κρητική γηγενής ποικιλία και ένα κρασί με φινέτσα. Ελαφρύ στο χρώμα και λεπτά αρώματα κόκκινων φρούτων, γλυκών μπαχαρικών με μαλακές τανίνες και μέτρια οξύτητα.

### ΛΗΜΝΙΟ

#### ΚΤΗΜΑ ΓΚΑΡΑΛΗ

Μία από τις πιο παλιές Ελληνικές ποικιλίες. Ένα ιδιαίτερο Λημνίο, με αρώματα κερασιού και φράουλας που εναλλάσσονται διαρκώς με αρώματα μπαχαρικών μέντας και καπνού. Στο στόμα γεμάτο αλλά με μαλακές τανίνες.

### ΠΑΡΟΣ

#### Μανδηλαριά | ΚΤΗΜΑ ΜΩΡΑΙΤΗ

Από τη Πάρο και τη μοναδική ζώνη ΠΟΠ στην Ελλάδα όπου επιτρέπεται η ανάμιξη λευκών και ερυθρών σταφυλών. Η Ερυθρή μανδηλαριά και η λευκή μονεμβασιά παντρεύονται και μας προσφέρουν αρώματα φράουλας μέντας και βοτάνων πλαισιωμένα πολύ όμορφα από νότες μπαχαρικών και δρυός από τη πολύ καλή χρήση βαρελιού.

### ΝΕΜΕΑ

#### Αγιωργίτικο | ΚΤΗΜΑ ΓΚΟΦΑ

Ένα πολύπλοκο Αγιωργίτικο από το Κούτσι της Νεμέας με αρώματα βύσσινου, μαύρου κερασιού, βατόμουρου και νότες κανέλας, πιπεριού και καφέ. Κρασί με χαρακτήρα και πολυπλοκότητα πλούσιο, λιπαρό και με μαλακές τανίνες.

### ΠΗΓΑΣΟΣ

#### Ξινόμαυρο | ΚΤΗΜΑ ΜΑΡΚΟΒΙΤΗ | ΝΑΟΥΣΑ

Από τη Βόρεια περιοχή της Νάουσας Πολλά Νερά ένα από τα πιο ρουστίκ αλλά παράλληλα και πιο ντελικάτα Ξινόμαυρα. Σε κάνει να θες το ένα ποτήρι μετά το άλλο. Αρώματα φράουλας ντομάτας ελιάς και μανιταρικών διαδέχονται το ένα το άλλο.

### ΣΥΡΑΗ

#### ΚΤΗΜΑ ΕΥΧΑΡΙΣ | ΜΕΓΑΡΑ

Στις πλαγιές των Γερασιών στους δρόμους αμπελώνες της Εύας και του Χάρη Αντωνίου καλλιιεργείται αυτό το έντονο πολύπλοκο Syrah. Ύστερα από τη παραμονή του για 12 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια έρχεται να μας εντυπωσιάσει με αρώματα μαύρων κερασιών, δαμάσκηνου και γαρύφαλλου πλαισιωμένα από νότες καφέ και κακάο να συμπληρώνουν το εντυπωσιακό του σύνολο.

### ΝΑΟΥΣΑ

#### Ξινόμαυρο | ΚΤΗΜΑ ΔΑΛΑΜΑΡΑ

Αφού πήρε τα νιά του οικογενειακού οινοποιείου ο Κωστής Δαλαμάρας ανέβασε τη Ναουσα του επίπεδα και συνεχίζει χρόνο με το χρόνο να μας εκπλήσσει. Απίστευτη καθαρότητα φρούτων και μεγάλη διάρκεια αρωμάτων στο στόμα. Δοκιμάστε το σκέτο αλλά αίγουρα κάποια πρωτεΐνη θα του έκανε πολύ καλή παρέα.

### ΛΙΒΑΤΟΝ

#### Λημνίο, Μαυρούδι, Μαυροτράγανο | ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ | ΕΠΑΝΟΜΗ

Αφού πήρε τα νιά του κρασί της Ελλάδος, θα το βρούμε στις περισσότερες εγκυκλοπαίδειες κρασιού που μας μιλούν για το ελληνικό κρασί και μάλλον δικαίως. Ελληνικές ποικιλίες, κρασί που πίνεται φρέσκο αλλά και παλαιώνει για πολύ καιρό από τον παίρ του είδους.

### ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ

#### Cabernet | ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ | ΔΡΑΜΑ

Έντονο βαθυκόκκινο χρώμα. Πλούσια και βελούδινο στόμα με έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους σε απόλυτο συνδυασμό με μπαχάρια τα οποία δένουν με τα αρώματα βαρελιού. Ευγενές κρασί με πλούσιο χαρακτήρα και γευστική πολυπλοκότητα, ώριμα τανικά, πικνό και άρτιο.

### ΟΡΓΙΩΝ

#### Μαυροδάφνη | ΚΤΗΜΑ ΣΚΛΑΒΟΣ | ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Όσοι δεν έχετε δοκιμάσει ακόμα μια ξηρή Μαυροδάφνη ίσως να ήρθε η ώρα. Πλούσιο, γεμάτο κρασί με αρώματα μαύρων φρούτων, σίκου, μπαχαρικών σκολάτας και δέριματος από τα άνα εδάφη στο Ληξούρι της Κεφαλονιάς.

### ΚΟΚΚΙΝΟΜΥΛΟΣ

#### Merlot | ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΣ | ΑΡΚΑΔΙΑ

Κοκκινόμυλος το όνομα του αμπελοτεμαχίου που φύτευται αυτό το ζουμερό πληθωρικό Merlot. Διακρίνεται για το σκούρο πορφύρεο χρώμα του και την πλούσια αρώματα μαύρων φρούτων, μπαχαρικών, με ιδιαίτερες νότες πιπεριού και την τανική δομή του.

### ΧΥΜΑ 500ML

#### Αγιωργίτικο



150ml



750ml

4,00€

17,00€

4,50€

18,00€

14,00€

15,00€

18,00€

20,00€

25,00€

19,00€

25,00€

30,00€

30,00€

30,00€

30,00€

4,00€

## ΡΟΖΕ



150ml



750ml

4,00€

17,00€

### ΚΑΒΕΙΡΩ

Μοσχάτο-Αλεξανδρείας, Λημνιά  
ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ | ΛΗΜΝΟΣ

Η θεά της Λήμνου Καβείρω καταφέρει και παντρεύει τις δύο αυτές ποικιλίες που ξεχειλίζουν τα ποτήρια μας από μεθυστικά αρώματα ροδιού κερασιών και τριαντάφυλλου ικανά να μας ξεκουράσουν μετά από μια δύσκολη μέρα.

### ΑΝΘΟΣΜΙΑΣ

Αγιωργίτικο, Κυδωνίτσα, Ροδίτης  
ΚΤΗΜΑ ΤΣΙΜΠΙΔΗ | ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ

Από τους αμπελώνες της Μονεμβασιάς και της Μαντινείας προκύπτει ένα ροζέ ημίγλυκο με ροδι χρώμα, τριανταφυλλένο άρωμα και στρογγυλό στόμα γεμάτο μισχομυριστά αρώματα

### ΜΕΛΙΑΣΤΟ

Μαρσοφίλερο, Αγιωργίτικο  
ΚΤΗΜΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ | ΝΕΜΕΑ

Απαλό κερασι χρώμα με έντονα φρουτώδη αρώματα φράουλας βατόμουρου, μαρμελάδας φραγκοστάφυλου και ίχνη καραμέλας. Καταναλώνεται ευκάριστα μόνο του ή ως aperitif.

### ΔΡΥΟΠΗ

Αγιωργίτικο | ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ | ΝΕΜΕΑ

Ροδάκωμο και ντελικάτο, με έντονα φρουτώδες άρωμα. Πλούσια γεύση με χαρακτηριστικά μαρμελάδας κεράσι

4,00€

17,00€

17,00€

18,00€

## ΜΠΥΡΕΣ



### FISCHER DRAFT



300ml - 2,50€



500ml - 3,50€

AMSTEL 500ml

2,80€

AMSTEL FREE 0% alc, 500ml

3,00€

ΑΛΦΑ 500ml

2,70€

HEINEKEN 500ml

3,00€

MAMMOS 500ml

3,00€

FRESH CHIOS 4,9% alc. 330ml

4,50€

Παράγεται στον κάμπο από εκλεκτές ποικιλίες βύνης και ολόκληρο λυκίσκο. Ζυμώνεται και ωριμάζει σε περιορισμένης ποσότητας παρτίδες, χωρίς κανένα συντηρητικό ή άλλο πρόσθετο.

FLAROS SESSION 4,7% alc. 330ml

4,50€

Ευκολόπιστη και ξεδιψαστική pale ale με χρυσόξανθο χρώμα και αρώματα mango, raspberry & blueberry. Ελαφρύ προς μέτριο το σώμα της και γεύσεις που μπλέκουν τα δημοφιλή με τροπικά φρούτα & κωνοφόρα. Πικρική επίγευση με αίσθηση φρεσκάδας.

SEPTEM HONEY 6,5% alc. 330ml

4,50€

Η παρέλαση των αρωμάτων και των γεύσεων εγκαινιάζεται με τα εσπεριδοειδή και ακολουθούν αρμονικά τα βότανα, τα άνθη, το μέλι, τα μπαχαρικά και το ροδάκινο. Η αίσθηση που μας μένει με αυτή την μπύρα είναι γλυκιά και φρουτένια, τόσο όμορφη που δύσκολα ξεχνιέται!

VOREIA SMOKED AMBER ALE 7% alc. 330ml

4,50€

Η γεύση είναι μαλακή και γλυκιά στην αρχή και ο καπνός αφρίζει μια απολαυστική επίγευση μαζί με μια ελαφριά πικράδα. Σίκαλη και βαριά καραμελωμένες βύνες βελγικού τύπου ολοκληρώνουν την πολύπλοκη αίσθηση.

MADAME PILSNEUER 5,5% alc. 330ml

4,50€

Επίγευση μακρής και επίμονης διάρκειας, με δυνατές όλο φινέτσα πικρικές νότες. Μία απαστεριωτή χαμηλής ζύμωσης μπύρα citra single hop -κάτι που δεν συναντάμε συχνά στις μπύρες pils- με επαναζύμωση στη φιάλη.

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ 330ml

1,50€

ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ

1,5Lt - 0,90€ | 500ml - 0,40€

## ΓΛΥΚΑ



ΠΑΝΑΚΟΤΑ με γεύση βανίλια και σιρόπι καραμέλας

3,00€

CHEESECAKE με μπισκότο Oreo & σπιτική μαρμελάδα φράουλα

4,50€

BANOFFEE με μπισκότο αρωματισμένο με πορτοκάλι, κρέμα καραμέλας, κομμάτια μπανάνας & καραμελωμένο φουντούκι

4,50€

## ΓΛΥΚΕΣ ΠΙΤΣΕΣ

30CM

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΠΑΝΑΝΑ με πραλίνα φουντουκιού & μπανάνα

6,10€

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΠΑΝΑΝΑ & ΦΡΑΟΥΛΑ με πραλίνα φουντουκιού, μπανάνα, φράουλα, μπισκότο Oreo, espresso, μαύρη ζάχαρη & σως καραμέλας

7,50€