

1. Ψωμί ανά άτομο



2. Τοματόσουπα



Σαλάτες

3. Ελληνική παραδοσιακή

τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ντάκος, ελιά, κάπαρη, φέτα



4. Πατατοσαλάτα με χωριάτικο λουκάνικο και αυγό

πατάτες baby, φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, κάπαρη, μουστάρδα, χυμός λεμονιού



5. Πατζαροσαλάτα με φέτα

μαϊντανός, σκόρδο, μηλόξυδο και σάλτσα γιαουρτιού



6. Πολίτικη

λάχανο, καρότο, σέλινο, πιπεριά Φλωρίνης και καυτερή πιπεριά



7. Χόρτα εποχής με τσαλαφούτι

ψητά τοματίνια και προσούτο Ευρυτανίας



8. Πράσινη σαλάτα με κατίκι Δομοκού, καραμελωμένα καρύδια και φρυγανισμένο ψωμί

τοματίνια, βινεγκρέτ βαλσάμικου με μέλι και μουστάρδα



9. Πράσινη σαλάτα με κοτόπουλο, καπνιστή πανσέτα και παρμεζάνα

σάλτσα μαγιονέζα-μουστάρδα, κρουτόν

10. Άνυδρα τοματίνια με γαλοτύρι (π.ο.π.), λάδι βασιλικού και κρίταμο



Σαλάτες "Αλοιφές"

χειροποίητες με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

11. Τζατζίκι παραδοσιακό



12. Μελιτζανοσαλάτα αγιορείτικη με ψητή πιπεριά Φλωρίνης



13. Χτυπητή φέτα με καυτερή πιπεριά



14. Μους λευκού ταραμά



15. Ποικιλία από αλοιφές με ψητές πιτούλες

τζατζίκι, χτυπητή, μελιτζανοσαλάτα



Ορεκτικά

16. Φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες _____  
17. Τηγανητές πατάτες με σωταρισμένο κιμά, τηγανητό αυγό και αιγοπρόβειο βούτυρο _____
18. Πατάτες σωταρισμένες με καπνιστή πανσέτα σκόρδο, φρέσκο κρεμμύδι, μαϊντανός _____ 
19. Ψητή μελιτζάνα με τομάτα και φέτα _____  
20. Φάβα Σαντορίνης με "δικό μας σύγκλινο" φιλέτα πορτοκαλιού και λάδι βασιλικού _____ 
21. Μανιτάρια σωτέ σβησμένα με λευκό κρασί χυμό λεμονιού, σκόρδο και μαϊντανό _____  
22. Καβουρμάς σουφλιώτικος σαγανάκι σάλτσα τομάτας, γραβιέρα, γκούντα _____ 
23. Ντολμαδάκια γιαλαντζί παραδοσιακά με σάλτσα γιαουρτιού _____  
24. Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα φρέσκο κρεμμύδι, άνηθος, δυόσμος, αυγό _____ 
25. Κολοκυθοανθοί Μυτιλήνης γεμιστοί με φέτα και μυρωδικά _____ 
26. Σφακιανή πίτα με μέλι και μαύρο σουσάμι _____ 
27. Παστουρμαδοπιτάκια παραδοσιακά παστουρμά, ανθότυρο, φέτα, πιπεριά Φλωρίνης _____
28. "Γκιουζλεμέδες" με μέλι και κουκουνάρι τηγανητά πιτάκια τυριών με παραδοσιακό φύλλο _____ 

Τυριά

29. Ταλαγάνι Μεσσηνίας στη σχάρα με ψητά λαχανικά και πέστο βασιλικού _____  
30. Μαστέλο Χίου στη σχάρα με δικιά μας μαρμελάδα τομάτας _____  
31. Λαδοτύρι Μυτιλήνης (π.ο.π.) με ψητές πιτούλες _____ 
32. Τυροκροκέτες αγελαδινή γραβιέρα, λαδοτύρι Μυτιλήνης, γκούντα και αυγά _____ 
33. Μπουγιουρντί στο φούρνο με σάλτσα τομάτας τομάτα, φέτα και καυτερή πιπεριά _____  
34. Γραβιέρα Νάξου παναρισμένη "σαγανάκι" με γλυκό κουταλιού βύσσινο _____ 

Ζυμαρικά & Ριζότο

- 35. Ριζότο με άγρια μανιτάρια και λάδι τρούφας _____  
- 36. Ριζότο με καλαμαράκια* και το μελάνι τους _____ 
- 37. Κριθαρώτο με μοσχάρι και κόκκινο σπανάκι _____
- 38. Κριθαρότο με γαρίδες* και πέστο σπανάκι _____
- 39. Φρέσκα ζυμαρικά με τομάτα και ξυνομυζήθρα Μυτιλήνης _____ 
φρέσκα μυρωδικά, σκόρδο
- 40. Φρέσκο ραβιόλι καρμπονάρα _____
κρέμα γάλακτος, καπνιστό μπέικον, μανιτάρια
- 41. Φρέσκα ζυμαρικά με θαλασσινά και σάλτσα τομάτας _____
γαρίδα*, χταπόδι*, καλαμάρι*, μύδι*
- 42. Κουσκουσάκι με γαρίδες* και σάλτσα οστρακοειδών _____

Θαλασσινά

- 43. Ποικιλία παστών με διάφορα τουρσί _____ 
γαύρος μαρινάτος, καπνιστό μύδι, λακέρδα, τσιροσαλάτα
- 44. Σκουμπρί καπνιστό στο τηγάνι με φρέσκια τομάτα και κρεμμύδι _____ 
- 45. Γαύρος τηγανητός _____
- 46. Σαρδέλες "παντρεμένες" με τομάτα και φρυγανισμένο ψωμί _____
- 47. Μύδια αχνιστά με λευκό κρασί _____ 
- 48. Γαρίδες* σαγανάκι σβησμένες με ούζο, φρέσκια τομάτα και φέτα _____ 
- 49. Κουτσομούρα τηγανιτή _____
- 50. Καλαμαράκια* τηγανητά _____
- 51. Καλαμαράκια* στη σχάρα σεβιρισμένα με φασόλια μαυρομάτικα σαλάτα _____ 
τομάτα, φρέσκο κρεμμύδι
- 52. Χταποδάκι* στη σχάρα με πράσινη φάβα _____ 
- 53. Ποικιλία θαλασσινών _____
σαρδέλα, χταποδάκι*, καλαμαράκια*, γαρίδες*, μύδια, γαύρος μαρινάτος
- 54. Τσιπούρα στη σχάρα (600gr) _____ 
- 55. Λαυράκι στη σχάρα (600gr) _____ 

(*) κατεψυγμένα προϊόντα. Σε περίπτωση αλλεργίας, όλα τα ζυμαρικά μας μπορούν να αντικατασταθούν με πέννες χωρίς γλουτένη

Κρεατικά

στο τηγάνι

- 56. Τηγανιά χοιρινού λαιμού με λεμόνι και μουστάρδα _____ 
- 57. Τηγανιά με μπούτι κοτόπουλο, λεμόνι, μουστάρδα και φρέσκα μυρωδικά _____ 
- 58. Κεφτεδάκια με σάλτσα τομάτας σερβιρισμένα σε κρέμα πατάτας _____ 
- 59. "Σπετζοφάι" με μοσχαρίσιο λουκάνικο, τομάτα, φέτα, πιπεριές _____ 
- 60. Παναρισμένες λωρίδες κοτόπουλου με χωριάτικες πατάτες και σάλτσα μαγιονέζας _____ 
- 61. Ψαρονέφρι σωτέ με σάλτσα φέτας, τοματίνια και κάπαρη σερβιρισμένο με αρωματικό ρύζι μπασμάτι _____ 

στη σχάρα σερβιρισμένα με χωριάτικες πατάτες

- 62. Ποικιλία ανά άτομο
χοιρινό μπριζολάκι, μπούτι κότας, μπιφτεκάκι, ψαρονέφρι _____ 
- 63. Μπριζολάκι από χοιρινό λαιμό _____ 
- 64. Ψαρονέφρι _____ 
- 65. Σουβλάκι από χοιρινό λαιμό, χειροποίητο _____ 
- 66. Ζουμερό μπιφτέκι πάνω σε πίτα (300gr)
κιμάς μοσχαρίσιος 100% _____ 
- 67. Κοτόπουλο μπούτι _____ 
- 68. Στήθος κοτόπουλο με κρέμα μουστάρδας _____ 
- 69. Παϊδάκια αρνίσια _____ 
- 70. Χωριατικό λουκάνικο μοσχαρίσιο _____ 
- 71. Συκώτι μοσχαρίσιο _____ 
- 72. Μπριζόλα μοσχαρίσια γάλακτος (500gr) _____ 
- 73. T-Bone Steak νεαρού βοείου (500gr) _____ 

στο φούρνο

- 74. Καραμελωμένη παντσέτα με μαρμελάδα λεμόνι και κίτρινη φάβα _____ 
- 75. Ζυγούρι "κλέφτικο" στη λαδόκολα _____ 
- 76. Αρνίσιο κότσι με φρέσκα μυρωδικά σιγοψημένο για 3 ώρες, σερβιρισμένο με πράσινη φάβα και σάλτσα από το ζυμό του _____ 
- 77. Χοιρινό κότσι σιγοψημένο σερβιρισμένο με χωριάτικες πατάτες _____ 
- 78. Χοιρινά spare ribs με μπάμπεκίου σως _____ 

Επιδόρπια

79. Τάρτα λεμονιού με Ιταλική μαρέγκα _____
80. Προφιτερόλ _____
81. Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια και σάλτσα φρούτων του δάσους _____
82. Παγωτό της επιλογής σας (μπάλα) _____ 
βανίλια Μαδαγασκάρης, σοκολάτα, φυστίκι, φράουλα

Καφές / Τσάι

83. Ελληνικός   _____
84. Nescafe Φραπέ / Νες _____
85. Espresso _____
86. Cappuccino _____
87. Americano _____
88. Irish Coffee _____
89. Freddo espresso _____
90. Freddo cappuccino _____

91. Τσάι μαύρο _____
92. Τσάι Earl Grey _____
93. Τσάι με πορτοκάλι, passion fruit και τζίντζερ _____
94. Τσάι πράσινο _____
95. Τσάι πράσινο με τριαντάφυλλο _____

Ποτά

96. Ποτά απλά (60ml) _____
97. Ποτά special (60ml) _____

Η κατανάλωση αλκοόλ απαγορεύεται σε άτομα κάτω των 18 ετών

Αναψυκτικά

- 98. Φυσικός χυμός πορτοκάλι
- 99. Σπιτική λεμονάδα με ιβίσκο
-
- 100. Αύρα φυσικό μεταλλικό νερό (PET 1lt)
- 101. Αύρα (750ml)
ανθρακούχο, φυσικό, μεταλλικό νερό
- 102. S. Pellegrino (750ml)
ανθρακούχο, φυσικό, μεταλλικό νερό
- 103. Σουρωτή (250ml)
ανθρακούχο, φυσικό, μεταλλικό νερό
- 104. Schweppes Σόδα (250ml)
- 105. Coca Cola-Light-Zero (250ml)
- 106. Fanta Πορτοκάλι-Λεμόνι (250ml)
- 107. Sprite (250ml)
- 108. Χυμοί Amita (250ml)
- 109. Fuze Tea - Λεμόνι, Ροδάκινο (330ml)

Μπύρα

- 110. Άλφα greek lager - βαρέλι (0,3lt)
- 111. Άλφα greek lager - βαρέλι (0,5lt)
- 112. Νύμφη local 5 hops lager (0,5lt)
- 113. Άλφα greek lager (0,5lt)
- 114. Heineken premium lager (0,5lt)
- 115. Amstel lager (0,5lt)
- 116. Fix Hellas lager (0,5lt)
- 117. Mythos lager (0,5lt)
- 118. Μάμος greek pilsener (0,5lt)
- 119. Kaiser pilsener (0,5lt)
- 120. Άλφα Weiss, greek weiss beer (0,5lt)
- 121. Voreia Stout, μαύρη (0,33lt)
- 122. Voreia India Pale Ale, IPA (0,33lt)
- 123. Amstel Radler (0,5lt)
- 124. Fix Άνευ (0,5lt)
- 125. Μηλοκλέφτης - μηλίτης (0,33lt)

Η κατανάλωση αλκοόλ απαγορεύεται σε άτομα κάτω των 18 ετών

Κρασί



126. **Λευκό ξηρό - Κτήμα ΤΡΑΚΑ**

sauvignon blanc, μαλαγουζιά

127. **Λευκό ημίγλυκο - Κτήμα ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ**

ασύρτικο, chardonnay

128. **Ροζέ ξηρό - Κτήμα ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ**

muskat de Hamburg

129. **Ροζέ ημίγλυκο - Κτήμα ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ**

muskat de Hamburg

130. **Ερυθρό ξηρό - Κτήμα ΤΡΑΚΑ**

merlot

132. **Ερυθρό ημίγλυκο - Κτήμα ΤΡΑΚΑ**

merlot

Ρετσίνα

132. **Κεχριμπάρι (0,5lt)**

133. **Βασιλική (0,5lt)**

134. **Εβρίτικα Κελάρια (0,5lt)**

Ούζο

135. **Βαρβαγιάννη Πράσινο-Πλωμαρίου (42%, 200ml)**

136. **Βαρβαγιάννη Μπλε-Πλωμαρίου (46%, 200ml)**

137. **Ισιδώρου Αρβανίτου-Πλωμαρίου (40%, 200ml)**

138. **Πιτσιλαδή-Πλωμαρίου (40%, 200ml)**

139. **Ματαρέλλη-Λισβορίου (40%, 200ml)**

140. **Τυρνάβου (40%, 200ml)**

Τσίπουρο / Τσικουδιά

141. **Κανένας, χωρίς γλυκάνισο (38%, 200ml)**

142. **Ηδωνικό, με/χωρίς γλυκάνισο (43/40%, 200ml)**

143. **Τυρνάβου, με/χωρίς γλυκάνισο (42/40%, 200ml)**

144. **Δεκαράκι, χωρίς γλυκάνισο (40%, 200ml)**

145. **Αποστολάκη, με/χωρίς γλυκάνισο (42/40%, 200ml)**

146. **Εβρίτικα Κελλάρια, χωρίς γλυκάνισο (42%, 200ml)**

147. **Μανουσάκη, τσικουδιά (40%, 100ml)**

Ακρατος Οίνος

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ & ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ



Akratos Oinos



akratosoinos.19



Akratos Oinos

www.akratosoinos.gr



το μενού επιμελήθηκε ο σεφ
Φωτεινέλλης Χρύσανθος -Σπύρος

Στις σαλάτες και τα μαγειρεμένα, χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
ενώ για το τηγάνισμα υψηλής ποιότητας σπορέλαιο

Όλα τα προϊόντα με αστερίσκο (*) είναι κατεψυγμένα.

Τα πιάτα με την ένδειξη 🌿 είναι vegetarian.

Τα πιάτα με την ένδειξη 🚫🍷 δεν περιέχουν γλουτένη.

Παρακαλούμε ενημερώστε το κατάστημα για κάθε περίπτωση αλλεργίας
πρίν από την παραγγελία σας.



akratos2021

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε ευρώ (€) και συμπεριλαμβάνουν
όλους τους νόμιμους φόρους, τα δημοτικά τέλη και τον ΦΠΑ.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο).

Το κατάστημα διαθέτει φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες
σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Φωτεινέλλης Χρύσανθος-Σπύρος

1. Bread per person



2. Tomato Soup



Salads

3. Traditional Greek

tomato, cucumber, onion, green bell pepper,
"dakos" bread, olive, caper, "feta" cheese



4. Potato salad with sausage and egg

baby potatoes, fresh onion, dill, caper, mustard, lemon juice



5. Beetroot salad with "feta" cheese

parsley, garlic, apple cider vinegar, yogurt sauce



6. "Politiki"

cabbage, carrot, celery, sweet red pepper, hot banana pepper



7. Steamed seasonal greens with "tsalafouti" Cheese

grilled cherry tomatoes and prosciutto from Evritania



8. Green salad with "Katiki Domokou" cheese,
caramelized walnuts and toasted bread

baby tomatoes, balsamic vinegrette with honey and mustard



9. Green salad with chicken,
smoked bacon and parmezan cheese

mayonaise-mustard sauce, croutons



10. Cherry tomatoes with "galotyri" (p.d.o.),
basil oil, and rock samphire



Salad-dips

homemade with extra virgin olive oil

11. Traditional "tzatziki"



12. Eggplant salad "agioritiki" with grilled sweet red pepper



13. "Chtipiti" feta cheese with hot banana pepper



14. White fish roe mousse



15. Variety of dips with grilled "pita" bread

tzatziki, chtipiti, eggplant salad



Starters

- 16. **Freshcut fried potatoes** _____  
- 17. **Freshcut fried potatoes with sauteed minced meat, fried egg and goat & sheep butter** _____
- 18. **Sauteed potatoes with smoked bacon** _____ 
garlic, fresh onion, parsley
- 19. **Grilled eggplant with tomato and "feta" cheese** _____  
- 20. **Fava beans from Santorini with homemade "syglino" (cured pork), orange fillets and basil oil** _____ 
- 21. **Sauteed mushrooms doused with white wine, lemon juice, garlic and parsley** _____  
- 22. **Preserved beef "kavourmas" saganaki** _____ 
tomato sauce, "graviera" cheese, gouda cheese
- 23. **"Ntolmadakia" traditional stuffed vine leaves with yogurt sauce** _____  
- 24. **Zucchini balls with "feta" cheese** _____ 
fresh onion, dill, spearmint, egg
- 25. **Zucchini flowers from Mitilini stuffed with "feta" cheese and fresh herbs** _____ 
- 26. **Traditional pie from Sfakia with honey and black sesame** _____ 
- 27. **Traditional small pies with pastirma (cured beef)** _____
"anthotiro" cream cheese, feta cheese, red sweet pepper
- 28. **"Giouzlemedes" with honey and pine nut** _____ 
small fried cheese pies with traditional pastry

Cheese

- 29. **Grilled "talagani" cheese with grilled vegetables and basil pesto** _____  
- 30. **Grilled "Mastelo" cheese with homemade tomato jam** _____  
- 31. **"Ladotyri" from Mitilini (P.D.O.) with grilled "pita" bread** _____ 
- 32. **Cheeseballs** _____ 
cow "graviera" cheese, Ladotyri cheese, gouda cheese, eggs
- 33. **"Bougiourdi" in the oven with tomato sauce** _____  
"feta" cheese and hot banana pepper
- 34. **Breaded "graviera" cheese "saganaki" with preserved sweet (sour cherry)** _____ 

Pasta & Risotto

- 35. **Risotto with wild mushrooms and truffle oil** _____  
- 36. **Risotto with squid* (kalamari) and their ink** _____ 
- 37. **Orso pasta "kritharoto" with beef cooked in red sauce** _____
- 38. **Orso pasta "kritharoto" with shrimps* and spinach pesto** _____
- 39. **Fresh pasta with tomato and "xinomizithra" cheese** _____ 
fresh herbs and garlic
- 40. **Fresh ravioli a la carbonara** _____
milk cream, smoked bacon, mushrooms
- 41. **Fresh pasta with seafood and tomato sauce** _____
shrimps*, octopus*, squid*, mussels*
- 42. **Cous cous with shrimps* and lobster sauce** _____

Seafood

- 43. **Variety of cured seafood with different pickles** _____ 
marinated anchovy, smoked mussel, "lakerda", mackerel salad
- 44. **Sauteed smoked mackerel with fresh tomato and onion** _____ 
- 45. **Fried anchovies** _____
- 46. **Grilled sardine fillets with fresh tomato and toasted bread** _____
- 47. **Steamed mussels with white wine** _____ 
- 48. **"Saganaki" shrimps* doused with ouzo served in fresh tomato sause and "feta" cheese** _____ 
- 49. **Fried blunt-snouted mullet** _____
- 50. **Fried squid* (kalamari)** _____
- 51. **Grilled squid* (kalamari) served with black-eyed beans** _____ 
tomato, fresh onion
- 52. **Grilled octopus* with green fava beans** _____
- 53. **Seafood variety** _____ 
sardines, octopus*, squids*, shrimps*, mussels, marinated anchovy
- 54. **Grilled sea bream (600gr)** _____ 
- 55. **Grilled sea bass (600gr)** _____ 

(*) Frozen products. In case of an allergy all pasta can be replaced with gluten free penne

Meat

in the pan

- 56. Pan-fried pork neck with lemon and mustard _____ 
- 57. Pan-fried chicken leg with lemon, mustard and fresh herbs _____ 
- 58. Meatballs with red sauce served in potato cream _____ 
- 59. "Spetzofai" with beef sausage, fresh tomato, feta cheese, bell peppers _____ 
- 60. Breaded chicken stripes with country potatoes and mayonaise sauce _____ 
- 61. Sauteed pork fillet with feta cheese, cherry tomatoes and caper, served with flavouring "basmati" rice _____ 

on the grill served with country potatoes

- 62. Mixed grill per person _____ 
pork neck steak, chicken leg, patty, pork fillet
- 63. Pork neck steak _____ 
- 64. Pork fillet _____ 
- 65. "Souvlaki", homemade pork neck stick _____ 
- 66. Juicy patty on "pita" bread (300gr) _____ 
100% beef meat
- 67. Chicken leg _____ 
- 68. Chicken breast with mustard sauce _____ 
- 69. Lamb chops _____ 
- 70. Beef sausage _____ 
- 71. Beef liver _____ 
- 72. Veal steak (500gr) _____ 
- 73. Veal T-Bone (500gr) _____ 

in the oven

- 74. Caramelized pork belly with lemon jam served with yellow fava beans _____ 
- 75. Hogget (aged lamb) "kleftiko" on wax paper _____ 
- 76. Lamb shank with fresh herbs slowly cooked for 3 hours served with green fava beans and gravy sauce from its juices _____ 
- 77. Pork shank slowly cooked served with country potatoes _____ 
- 78. Pork spare ribs with barbeque sauce _____ 

Desserts

- 79. Lemon pie with Italian meringue _____
- 80. Profiterol _____
- 81. Chocolate souffle with vanilla ice-cream and forest fruit sauce _____
- 82. Ice cream of your choice (per scoop) _____ 
Madagascar vanilla, chocolate, pistachio, strawberry

Coffee / Tea

- | |  |  |
|----------------------------------|---|---|
| 83. Greek Coffee | _____ | _____ |
| 84. Nescafe Frappe / Nescafe hot | _____ | _____ |
| 85. Espresso | _____ | _____ |
| 86. Cappuccino | _____ | _____ |
| 87. Americano | _____ | _____ |
| 88. Irish Coffee | _____ | _____ |
| 89. Freddo espresso | _____ | _____ |
| 90. Freddo cappuccino | _____ | _____ |

-
- 91. Black Tea _____
 - 92. Black Tea - Earl Grey _____
 - 93. Black Tea with orange, passion fruit and ginger _____
 - 94. Green Tea _____
 - 95. Green Tea - Rose flavoured _____

Spirits

- 96. Spirit (60ml) _____
- 97. Special spirit (60ml) _____

Alcohol consuming is forbidden for people under the age of 18 years

Refreshments

- 98. **Fresh orange juice**
- 99. **Homemade lemonade with ibiscus**
-
- 100. **"Avra" mineral still water** (PET 1lt)
- 101. **"Avra"** (750ml)
sparkling mineral water
- 102. **"S. Pellegrino"** (750ml)
sparkling mineral water
- 103. **"Souroti"** (250ml)
sparkling mineral water
- 104. **"Schweppes" soda water** (250ml)
- 105. **Coca Cola-Light-Zero** (250ml)
- 106. **Fanta orengade - lemonade** (250ml)
- 107. **Sprite** (250ml)
- 108. **Amita juice** (250ml)
- 109. **Fuze Tea - lemon, peach** (330ml)

Beer

- 110. **Alfa greek lager - draught** (0,3lt)
- 111. **Alfa greek lager - draught** (0,5lt)
- 112. **Nymphi local 5 hops lager** (0,5lt)
- 113. **Alfa greek lager** (0,5lt)
- 114. **Heineken premium lager** (0,5lt)
- 115. **Amstel lager** (0,5lt)
- 116. **Fix Hellas lager** (0,5lt)
- 117. **Mythos lager** (0,5lt)
- 118. **Mamos greek pilsener** (0,5lt)
- 119. **Kaiser pilsener** (0,5lt)
- 120. **Alfa Weiss, greek weiss beer** (0,5lt)
- 121. **Voreia Stout, dark** (0,33lt)
- 122. **Voreia India Pale Ale, IPA** (0,33lt)
- 123. **Amstel Radler** (0,5lt)
- 124. **Fix alcohol free** (0,5lt)
- 125. **Milokleftis - Greek cider** (0,33lt)

Alcohol consuming is forbidden for people under the age of 18 years

Ακράτος Οίνος

GREEK & MEDITERRANEAN FLAVOURS



Akratos Oinos



akratosoinos.19



Akratos Oinos

www.akratosoinos.gr



our menu is attended by chef
Foteinellis Chrysanthos - Spyros

We use extra virgin olive oil in our salads and for cooking.
In our pans we use extra quality seed oil.

All products marked with (*) are frozen.

All courses marked with 🌿 are vegetarian.

All courses marked with 🌾 are gluten free..

In case of any allergies, please let us know
before your order



akratos2021

All prices are in euro (€) and
all legal taxes and V.A.T. is included

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment
has not been received (receipt or invoice).

The store is obliged to have forms of complaint for the consumers
in a special position next to the exit.

Person responsible upon market inspection: **Foteinellis Chrysanthos - Spyros**



www.akratosoinos.gr



akratos2021

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε ευρώ (€) και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους, τα δημοτικά τέλη και τον ΦΠΑ.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο).

Το κατάστημα διαθέτει φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Φωτεινέλλης Χρύσανθος-Σπύρος



Cocktail List

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda

Daquiri Strawberry

white rum, lime juice, strawberries, simple syrup

Cosmopolitan

vodka, triple-sec, cranberry juice, lime juice

Espresso Martini

vodka, Kahlua, Bailey's, espresso

Bramble

gin, crème de mûre, lemon juice, simple syrup

Mojito

white rum, soda water, lime juice, simple syrup

Paloma

white tequila, pink grapefruit soda, pink grapefruit juice, lime juice, agave syrup

Martini (5:1)

gin, dry vermouth, bitter orange

Long Island Ice Tea

white rum, gin, vodka, white tequila, triple-sec, coca cola, lemon juice, lime juice, simple syrup

*Η κατανάλωση αλκοόλ
απαγορεύεται σε άτομα κάτω των 18 ετών*

Λευκά

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ, ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

μοσχοφίλερο / Π.Ο.Π. ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ / vol.12,5%

ΚΤΗΜΑ ΑΚΡΙΩΤΟΥ, ΟΡΕΙΒΑΤΗΣ

σαββατιανό / Π.Γ.Ε. ΒΟΙΩΤΙΑΣ / vol.12,5%

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

μαλαγουζιά / Π.Γ.Ε. ΕΠΑΝΟΜΗ / vol.13,5%

ΚΤΗΜΑ Κ. ΛΑΖΑΡΙΔΗ, SEMILLON

semillon / Π.Γ.Ε. ΔΡΑΜΑ / vol.13%

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

sauvignon blanc / Π.Γ.Ε. ΦΛΩΡΙΝΑ / vol.13%

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

sauvignon blanc, ασύρτικο
Π.Γ.Ε. ΠΑΓΓΑΙΟ / vol.12,5%

ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ, ΕΡΓΟ

sauvignon blanc
Π.Γ.Ε. ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΣΟΣ / vol.13,5%

ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ, ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ

sauvignon blanc, ασύρτικο, chardonnay /
Π.Γ.Ε. ΔΡΑΜΑ / vol.12,5%

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ, 4 ΛΙΜΝΕΣ

chardonnay, gewurztraminer /
Π.Γ.Ε. ΦΛΩΡΙΝΑ / vol.13,5%

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, VIOGNIER

vioignier / Π.Γ.Ε. ΕΠΑΝΟΜΗ / vol.13,5%

ΚΤΗΜΑ ΖΑΧΑΡΙΟΥΔΑΚΗ, ΒΙΔΙΑΝΟ (vegan)

βιδιανό / Π.Γ.Ε. ΚΡΗΤΗ / vol.12,5%

ΚΤΗΜΑ Κ. ΛΑΖΑΡΙΔΗ, CHATEAU JULIA

chardonnay / Π.Γ.Ε. ΔΡΑΜΑ / vol.13,5%

ΚΤΗΜΑ SANTO WINES, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

ασύρτικο / Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ / vol.14%

ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΥ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΙ ΝΥΧΤΕΡΙ

ασύρτικο, αθήρι, αηδάνι /
Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ / vol.14%

Ροζέ

ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ, ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ

cabernet sauvignon, merlot, nebbiolo,

ΚΤΗΜΑ Κ. ΛΑΖΑΡΙΔΗ, MERLOT

merlot / Π.Γ.Ε. ΠΑΓΓΑΙΟ / vol.13,6%

ΜΟΝΗ ΧΙΛΑΝΔΑΡΙΟΥ, HILANDAR ROSE

merlot / Π.Γ.Ε. ΑΓΙΟΝ ΟΡΟΣ / vol.13%

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

ξινόμαυρο, syrah / Π.Ο.Π. ΑΜΥΝΤΑΙΟ / vol.13,5%

ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ, ΜΙΚΡΗ ΚΙΒΩΤΟΣ

μοσχοφίλερο / Π.Γ.Ε. ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΣΟΣ / vol.12,5%

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ, ΘΕΜΑ

temparnillo / Π.Γ.Ε. ΔΡΑΜΑ / vol.12%

ΚΤΗΜΑ ΒΟΥΡΒΟΥΚΕΛΗ, ΑΒΔΗΡΟΣ

παμίδι, syrah / Π.Γ.Ε. ΞΑΝΘΗ / vol.12%

ΤΟΥΡΕΕ, ΗΜΙΓΛΥΚΟ ΡΟΖΕ

syrah, merlot / ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΒΟΙΩΤΙΑΣ / vol.12,5%

ΚΤΗΜΑ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΥ, ΟΙΝΟΜΕΛΙ

μοσχάτο αμβούργου (ημίγλυκος οίνος) /
Π.Γ.Ε. ΑΓΙΟΝ ΟΡΟΣ / vol.12,5%

Ερυθρά

ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ, ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ

cabernet sauvignon, merlot, αγιωργίτικο /
Π.Γ.Ε. ΔΡΑΜΑ / vol.14%

ΚΤΗΜΑ ΖΑΧΑΡΙΟΥΔΑΚΗ, ΚΩΔΙΞ (vegan)

cabernet sauvignon, κοτσιφάλι /
Π.Γ.Ε. ΚΡΗΤΗ / vol.13,5%

ΜΟΝΗ ΧΙΛΑΝΔΑΡΙΟΥ, HILANDAR RED

merlot, cabernet fanc, cabernet sauvignon /
Π.Γ.Ε. ΑΓΙΟΝ ΟΡΟΣ / vol.14%

ΜΟΝΗ ΧΙΛΑΝΔΑΡΙΟΥ, ST. SAVVAS FIELD

merlot, cabernet fanc, cabernet sauvignon
/ Π.Γ.Ε. ΑΓΙΟΝ ΟΡΟΣ / vol.14%

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

merlot, syrah, ξινόμαυρο /
Π.Γ.Ε. ΦΛΩΡΙΝΑ / vol.13,5%

ΚΤΗΜΑ ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΥ, ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

ξινόμαυρο / Π.Ο.Π. ΑΜΥΝΤΑΙΟ / vol.12,5%

ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ, PINOT NOIR

pinot noir / Π.Γ.Ε. ΚΟΡΙΝΘΙΑ / vol.14,5%

ΚΤΗΜΑ Κ. ΛΑΖΑΡΙΔΗ, CHATEAU JULIA

merlot / Π.Γ.Ε. ΔΡΑΜΑ / vol.14,5%

ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ, ERGO-NEMEA

αγιωργίτικο / Π.Ο.Π. NEMEA / vol.13,5%

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, SYRAH

syrah / Π.Γ.Ε. ΕΠΑΝΟΜΗ / vol.15%

ΚΤΗΜΑ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ, ΝΕΑ ΔΡΥΣ

cabernet sauvignon, cabernet franc /
Π.Γ.Ε. ΑΧΑΪΑΣ / vol.14%

Αφρώδη - Επιδόρπια

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ, MOSCATO D' IFESTIA (200ml)

μοσχάτο αλεξανδρείας / ΛΗΜΝΟΣ / vol.8,5%

VILLA JOLANDA, PROSECCO (200ml)

prosecco / VENETO ITALY / vol.11,5%

BOTTER PROSECCO DIVICI (vegan)

glera / VENETO ITALY / vol.11%

BOTTER PROSECCO DIVICI ROSATO (vegan)

glera, pinot nero / VENETO ITALY / vol.11%

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ, LAGOPATI BRUT SPARKLING

μοσχάτο αλεξανδρείας / ΛΗΜΝΟΣ / vol.11,5%

ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΝΙΚΑ, BRUT CUVÉE SPECIALE

ξινόμαυρο / Π.Γ.Ε. ΦΛΩΡΙΝΑ / vol.12,5%

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ, AMALIA BRUT ROZE

αγιωργίτικο / Π.Γ.Ε. ΚΟΡΙΝΘΙΑ / vol.12%

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ, ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ

(επιδόρπιος οίνος, 500ml)

μοσχάτο αλεξανδρείας / ΛΗΜΝΟΣ / vol.14%

Όλες οι φιάλες έχουν περιεκτικότητα 750ml
(Διαφορετικά, η περιεκτικότητα αναγράφεται ξεχωριστά)
Η κατανάλωση αλκοόλ απαγορεύεται σε άτομα κάτω των 18 ετών



Akratos Oinos



akratosoinos.19



Akratos Oinos

www.akratosoinos.gr



akratos2021

All prices are in euro (€) and all legal taxes and V.A.T. is included

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt or invoice).

The store is obliged to have forms of complaint for the consumers in a special position next to the exit.

Person responsible upon market inspection:
Foteinellis Chrysanthos - Spyros



Cocktail List

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda

Daquiri Strawberry

white rum, lime juice, strawberries, simple syrup

Cosmopolitan

vodka, triple-sec, cranberry juice, lime juice

Espresso Martini

vodka, Kahlua, Bailey's, espresso

Bramble

gin, crème de mûre, lemon juice, simple syrup

Mojito

white rum, soda water, lime juice, simple syrup

Paloma

white tequila, pink grapefruit soda, pink grapefruit juice, lime juice, agave syrup

Martini (5:1)

gin, dry vermouth, bitter orange

Long Island Ice Tea

white rum, gin, vodka, white tequila, triple-sec, coca cola, lemon juice, lime juice, simple syrup

*Alcohol consuming is forbidden
for people under the age of 18 years*

White Wines

DOMAINE TSELEPOU, MANTINIA

moschofilero / P.D.O. MANTINIA / vol.12,5%

AKRIOTOU MICROWINERY, ORIVATIS

savvatio / P.G.I. VIOTIA / vol.12,5%

GEROVASILEIOU ESTATE, MALAGOUZIA

malagouzia / P.G.I. EPANOMI / vol.13,5%

DOMAINE K. LAZARIDI, SEMILLON

semillon / P.G.I. DRAMA / vol.13%

ALPHA ESTATE

sauvignon blanc / P.G.I. FLORINA / vol.13%

DOMAINE VIVLIA CHORA

sauvignon blanc, asyrtiko / P.G.I. PAGGEO / vol.13,5%

LANTIDES WINERY, ERGO

sauvignon blanc / P.G.I. PELOPONNESE / vol.12,5%

TECHNI OINOUE ESTATE, TECHNI ALYPIAS

sauvignon blanc, asyrtiko, chardonnay / P.G.I. DRAMA / vol.12,5%

KYR-GIANNI ESTATE, 4 LIMNES

chardonnay, gewurztraminer / P.G.I. FLORINA / vol.13,5%

GEROVASILEIOU ESTATE, VIOGNIER

viognier / P.G.I. EPANOMI / vol.13,5%

ZACHARIOUDAKIS ESTATE, VIDIANO (vegan)

βιδιανό / P.G.I. CRETE / vol.12,5%

DOMAINE K. LAZARIDI, CHATEAU JULIA

chardonnay / P.G.I. DRAMA / vol.13,5%

DOMAINE SANTO WINES, SANTORINI

asyrtiko / P.D.O. SANTORINI / vol.14%

KARAMOLEGOS ESTATE, SANTORINI NYCHTERI

asyrtiko, athiri, aidani / P.O.P. SANTORINI / vol.14%

Rosé Wines

TECHNI OINOUE ESTATE, TECHNI ALYPIAS

cabernet sauvignon, merlot, nebbiolo, / P.G.I. DRAMA / vol.13,5%

DOMAINE K. LAZARIDI, MERLOT

merlot / P.G.I. PAGGEO / vol.13,6%

HILANDAR MONASTERY, HILANDAR ROSÉ

merlot / P.G.I. MOUNT ATHOS / vol.13%

ALPHA ESTATE

xinomavro, syrah / P.D.O. AMYNTTEON / vol.13,5%

LANTIDES WINERY, LITTLE ARC

moschofilero / P.G.I. PELOPONNESE / vol.12,5%

DOMAINE PAVLIDI, THEMA

temparnillo / P.G.I. DRAMA / vol.12%

VOURVOUKELI ESTATE, AVDIROS

pamidi, syrah / P.G.I. XANTHI / vol.12%

TOUPEE, SEMI SWEET ROSÉ

syrah, merlot / VARIETAL WINE FROM VIOTIA / vol.12,5%

MYLOPOTAMOS ESTATE, OINOMELI

muscat de hambourg (semi-sweet wine) / P.G.I. MOUNT ATHOS / vol.12,5%

Red Wines

TECHNI OINOUE ESTATE, TECHNI ALYPIAS

cabernet sauvignon, merlot, agiorgitiko / P.G.I. DRAMA / vol.14%

ZACHARIOUDAKI ESTATE, KODIX (vegan)

cabernet sauvignon, kotsifali / P.G.I. CRETE / vol.13,5%

HILANDAR MONASTERY, HILANDAR RED

merlot, cabernet fanc, cabernet sauvignon / P.G.I. MOUNT ATHOS / vol.14%

HILANDAR MONASTERY, ST. SAVVAS FIELD

merlot, cabernet fanc, cabernet sauvignon / P.G.I. MOUNT ATHOS / vol.14%

ALPHA ESTATE

merlot, syrah, xinomavro / P.G.I. FLORINA / vol.13,5%

DIMOPOULOS ESTATE, XINOMAVRO

xinomavro / P.D.O. AMYNTTEON / vol.12,5%

PAPAIOANNOUE ESTATE, PINOT NOIR

pinot noir / P.G.I. CORINTHIA / vol.14,5%

DOMAINE K. LAZARIDI, CHATEAU JULIA

merlot / P.G.I. DRAMA / vol.14,5%

LANTIDES WINERY, ERGO-NEMEA

agiorgitiko / P.D.O. NEMEA / vol.13,5%

GEROVASILEIOU ESTATE, SYRAH

syrah / P.G.I. EPANOMI / vol.15%

ANTONOPOULOS VINEYARDS, NEA DRYS

cabernet sauvignon, cabernet franc / P.G.I. ACHAIA / vol.14%

Sparkling & Dessert Wines

DOMAINE HATZIGEORGIOU, MOSCATO D' IFESTIA (200ml)

muscat of alexandria / P.G.I. LEMNOS / vol.8,5%

VILLA JOLANDA, PROSECCO (200ml)

prosecco / VENETO ITALY / vol.11,5%

BOTTER PROSECCO DIVICI (vegan)

glera / VENETO ITALY / vol.11%

BOTTER PROSECCO DIVICI ROSATO (vegan)

glera, pinot nero / VENETO ITALY / vol.11%

DOMAINE HATZIGEORGIOU, LAGOPATI BRUT SPARKLING

muscat of alexandria / P.G.I. LEMNOS / vol.11,5%

KARANIKAS ESTATE, BRUT CUVÉE SPECIALE

xinomavro / P.D.O. AMYNTTEON / vol.12,5%

TSELEPOS ESTATE, AMALIA BRUT ROSÉ

agiorgitiko / P.G.I. CORINTHIA / vol.12%

DOMAINE HATZIGEORGIOU, MOSCHATOS LIMNOU (500ml)

muscat of alexandria / P.G.I. LEMNOS / vol.14%

All bottles, except mentioned, contain 750ml

Alcohol consuming is forbidden for people under the age of 18 years