



μυστικός κήπος

meze* / μενού 2020

*

Από την περσική λέξη μαζέ που σημαίνει "γεύση".

Στον μυστικό κήπο, πιστεύουμε στον μεζέ, δηλαδή στα διαφορετικά δημιουργικά πιάτα που μοιράζεσαι με ωραίες ιστορίες και ένα ωραίο κρασί, δροσερό τσίπουρο ή παγωμένη μπύρα, ή να το πούμε διαφορετικά: ο μεζές, έχει πιο ωραία γεύση όταν τον μοιραζόμαστε μαζί.

Μεζέδες

με / λαχανικά

Χόρτα εποχής	6.00€
Κινόα με μπρόκολο, ελιές, ρίγανη, ντοματίνια και βινεγκρέτ ταχίνι	6.40€
Ρεβυθοσαλάτα με λιαστή ντομάτα, απάκι, κοτόπουλο, θυμάρι και φέτα	5.30€
Πατάτες σκορδάτες με μαιντανό και πικάντικη γραβιέρα	3.50€
Ντάκος με τομάτα, κάπαρη και γαλομυζήθρα	5.80€
Τηγανιά μανιταριών με θυμάρι και λάδι τρούφας	5.50€
Γίγαντες τηγανιτοί με σκορδαλιά τομάτας	5.50€

με / τυρί

Γκερεμέζι (πρόβειο μαλακό τυρί) με πικάντικη σάλτσα και μαρμελάδα μελιτζάνα	5.50€
Κατσικίσιο τυρί (φάρμα Μαλτέζου) με μαρμελάδα φινόκιο	7.00€
Χαλούμι σάρας με πλευρώτους και ψητή τομάτα	7.30€
Κόκ πατζαριού γεμιστό με ελληνικό κατσικίσιο ροκφόρ	7.50€

με / κρεατικά

Αλμυρά κανταιφάκια με παστοურμά Κομπονής, γέμιση τυριών και γιαούρτι	5.50€
Καβουρμάς Κομπονής σαγανάκι με τομάτα, φέτα και σάλτσα καυτερής πιπερίας	6.50€
Βλαχομπριζόλα (χοιρινή μπριζόλα στην σάρα 600-700γρ)	14.00€
Μοσχαρίσιο διάφραγμα σάρας	20.00€
Μοσχαρίσια πικάνια στην σάρα (black Angus Ουρουγουάης 300γρ)	20.00€
Πανσέτα κοτόπουλο και μοσχαράκι (ρωτήστε μας για τις συνταγές της ημέρας)	

με / ψαρικά

Φάβα Φενεού με καπνιστό χέλι Άρτας	6.80€
Ταραμάς με wasabi και αυγά ψαριών	5.50€
Φρέσκα όστρακα (ωμά ή αχνιστά, Χαλκιδικής)	9.00€
Μύδια αχνιστά	9.00€
Λαυράκι μαριναρισμένο με εσπεριδοειδή και μπαχαρικά	9.00€
Φιλεταρισμένη σαρδέλα σάρας(Χαλκιδικής)	6.50€
Μαριναρισμένο θράψαλο στη σάρα με μπαχαρικά και πιπερόμελο	8.50€

Αναψυκτικά

Νερό 1lt.	1.70€
Εινό νερό Φλωρίνης 330ml	3.00€
Εινό νερό Φλωρίνης 750ml	4.30€
Fanta (πορτοκάλι, λεμόνι)	2.00€
Sprite	2.00€
Coca cola (light, zero)	2.00€
Coca cola με στέβια	2.30€
Soda schwppes	2.00€

Ούζο

Ούζο Κατσάρος 200ml	7.50€
Ούζο Γάτσιου 200ml	7.50€
Ούζο Πλωμαρίου 200ml	7.50€
Ούζο Άδολο 200ml	9.50€
Ούζο Πιτσιλαδί 200ml	9.50€
Ούζο AnDrop 200ml	9.50€
Ούζο Χατζόπουλος 200ml	9.50€
Ούζο Ματαρέλη 200ml	9.50€

Τσίπουρο

Τσίπουρο Κατσάρος 200ml	9.50€
Τσίπουρο Δεκαράκι 200ml Μοσχάτο Μαλαγουζιά Ροδίτης	9.50€
Τσίπουρο AnDrop 200ml	9.50€
Τσίπουρο Γάτσιου 200ml	9.50€
Τσίπουρο Χατζόπουλος 200ml	9.50€
Τσίπουρο ΚΑΝΕΝΑΣ 200ml	9.50€
Τσίπουρο Μαύρο ρόδο 200ml	9.50€
Απόσταγμα σταφυλιού Τσιλιλί 200 ml Μοσχάτο Αμβούργου	12€

Ζύθος

Αναστασίου Καθημερινή draft 330ml	4.50€
Έζα draft 300ml / 500ml	3.00€ / 4.00€
Έζα pilsner (μπουκάλι)	3.50€
Έζα alcohol free	4.00€
Pils Hellas	3.00€
Κερκυραϊκή κόκκινη 500ml	5.50€
Volcan pils 500ml	5.50€
Νορεία καπνιστή 330ml	5.50€
Θολή Τήνου 500ml	5.50€
Odyssey white	5.50€
Odyssey red ale	5.50€
Odyssey dark	5.50€
Ικαριώτισσα 500ml	5.50€

Οίνος Χύμα

Κτήμα Στροφιλία

Λευκό > Ροδίτης, Σαββατιανό

Κτήμα Γατσίνος

Ροζέ > Αγιωργίτικο

Κόκκινο > Αγιωργίτικο

250ml	3.00€
500ml	4.50€
1lt	8.00€

Αποστάγματα

Απόσταγμα τσιλιλί	12€
-------------------	-----

Προϊόν διήμερης απόσταξης
μικρών αποσταγματοποιιών

100ml / 250ml	3.50€ / 5.50€
---------------	---------------

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ 2018

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ

Οίνος λευκός Ξηρός.ΠΓΕ Λακωνία

5€ /ποτήρι

18€ /φιάλη

Λευκοκίτρινο χρώμα, φινετσάτο ιδιαίτερο άρωμα τροπικώνφρούτων και κυδωνιού λόγω της γηγενούς σπάνιας ποικιλίας. Πλούσιο σώμα, φρεσκάδα, ευχάριστη οξύτητα, μακρά υπέροχη γεύση. Συνοδεύει θαυμάσια θαλασσινά, τυριά, πιάτα με λευκές σάλτσες και λευκά κρέατα.

ΑΚΡΑ ΜΙΝΩΑ 2018

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ

Μονεμβάσια/Μαλαγουσιά/Ασπρούδες.
Οίνος Λευκός Ξηρός.

15€/φιάλη

Ένα κρασί μοναδικό, με λευκοπράσινο χρώμα, αρώματα τροπικών και μεσογειακών φρούτων, ισοροποιημένο θαυμάσια με πλούσιο σώμα και αξέχαστη επίγευση. Συνοδεύει υπέροχα όλα τα θαλασσινά, πιάτα με λευκές σάλτσες και πικάντικα τυριά, καθώς επίσης και παραδοσιακά ελληνικά πιάτα.

ΟΡΕΙΝΟΣ 2018

ΗΛΙΟΣ ΣΕΜΕΛΗ

Μοσχοφίλερο / sauvignon Blanc.
Οίνος Λευκός Ξηρός

17€/φιάλη

Χρώμα κρυστάλλινο αχυρόξανθομε εντυπωσιακά αρώματα τριαντάφυλλου, άγουρων εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων μεγάλης διάρκειας. Έντονα φρουτώδες με δροσερή οξύτητα που πλαισιώνεται από εξωτικά αρώματα στον ουρανίσκο και το τελείωμα. Συνοδεύει πλήθος γεύσεων με έμφασηστα ορεκτικά, άπαχα ξητά, τηγανιτά ή μαριναρισμένα ψάρια, μαλάκια, οστρακοειδή, ζυμαρικά με θαλασσινά ή πράσινα κηπευτικά, κοτόπουλο σχάρας, πράσινες σαλάτες, φρέσκα μαλακά τυριά

ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2018

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ

Οίνος λευκός Ξηρός

14€ /φιάλη

Λευκοκίτρινες ανταύγειες, αρώματα ανάλαφρα εσπεριδοειδών, συνδιάζουν λεμόνι και κάποια νότα πικάντικη, γεύση πλούσια με τον όγκο και την οξύτητα δίνουν γευστική διάρκεια και νεύρο, επίγευση μοναδική. Συνοδεύει θαυμάσια θαλασσινά, ψάρια στη σχάρα, τυριά, πιάτα με λευκές σάλτσες.

SAUVIGNON BLANC

ΚΤΗΜΑ ΓΑΤΣΙΝΟΣ

Οίνος λευκός Ξηρός.

19€ /φιάλη

Χρώμα χρυσοκίτρινο με νότες κεχριμπαρένιες. Άρωμα κομψό, οπού κυριαρχούν τα αρώματα του φθινοπώρου και νότες γινομένων τροπικών φρούτων: μάνγκο και ανανά. Γεύση μεστή και σαρκώδης με έντονες νότες ώριμων τροπικών φρούτων, βανίλιας και ροδάκινου. Μεγάλη επίγευση κι έντονη εκφραστική οξύτητα. Συνοδεύει εξαιρετικά θαλασσινά, μύδια και όστρακα, καθώς και κρεατικά ή ζυμαρικά με λευκές σάλτσες.

THESTIA 2017

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΘΕΣΤΙΑ - ΤΡΑΓΑΝΑ

Μαλαγουζιά - Sauvignon blanc

19€/φιάλη

Λαμπερό κίτρινο με χρυσές ανταύγειες. Έντονα αρώματα λευκόσαρκων φρούτων(ροδάκινο, νεκταρίνι)σε συνδυασμό με εσπεριδοειδή(κίτρο, λάιμ) και νότες φλούδας λεμονιού. Εντυπωσιακός όγκος, γεμάτο σώμα, αρκετά λιπαρό, με έντονη οξύτητα που ισορροπεί περίφημα στο στόμα, απολαυστικό με δροσερή επίγευση. Συνδυάζει άψογα ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, θαλασσινά, πίτες, λευκά κρέατα, ψάρια στη σχάρα, απαλά λευκά και κίτρινα τυριά μέτριας έντασης.

ΣΚΑΛΑ 2018

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΑΤΣΙΝΟΣ-ΝΕΜΕΑ, ΚΟΡΙΝΘΙΑ

Ροδίτης , Μαλαγουζιά, Ασύρτικο.

19€/φιάλη

Λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Προκλητική μύτη κυριαρχούν τα εσπεριδοειδή γκρέιπφρουτ, λίτσι δένουν με το λευκόσαρκο ροδάκινο και το πεπόνι που ακολουθούν ο βασιλικός και η μέντα δίνουν μια απίστευτη πολυπλοκότητα και ολοκληρώνουν την αρωματική παλέτα. Πικάντικη οξύτητα πολύ γεμάτο στόμα και μακρρά επίγευση. Μπορεί να συνοδεύει ποικιλίες τυριών, λαδερά, ψητά, θαλασσινά και κινέζικο.

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

CHATEAU JULIA ΚΤΗΜΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

Chardonnay. Οίνος λευκός ξηρός.

20€/φιάλη

Καθαρό, φωτεινό κιτρινοπράσινο στην όψη. Στην μύτη ισορροπημένο, με ένα μπουκέτο λεμονιού, ανανά και λουλουδιών. Στο στόμα ευχάριστα επιθετικό, γεμάτο με δυνατές γεύσεις ανανά, λεμονιού και μοσχολέμονου καλά ισορροπημένη με έντονη οξύτητα και μακριά επίγευση. Συνοδεύει εξαιρετικά ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, κοτόπουλο ψητό με πατάτες.

FIOR D'ARANCI CANTINA COLLI EUGANEI-VENETO

Moscato Giallo 100%

22€/φιάλη

Μύτη έντονα φρουτώδης και λουλουδάτη. Πληθωρικά αρώματα βερίκοκου, ροδάκινου, κίτρου, λευκών ανθέων λεμονιάς και μοσχολέμονου. Στόμα ξηρό με ευχάριστη οξύτητα και φρεσκάδα. Τα αρώματα του στόματος ακολουθούν αυτά της μύτης με μια πιο εκλεπτυσμένη αίσθηση. Η μακράς διάρκειας επίγευση πυρηνόκαρπων παραμένει στο στόμα για ώρα.

GEWURZTRAMINER 2017 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΕΓΟΡΙΤΙΣ-ΑΜΥΝΤΑΙΟ, ΦΛΩΡΙΝΑ

Gewürztraminer

23€/φιάλη

Ένα κρασί με μέτρια οξύτητα που προδίδει τη γλυκιά επίγευση του από τα γλυκά αρώματα ροδοπετάλων και εξωτικών λίτσι και μάνγκο που αναδεικνύονται στη μύτη. Στόμα γεμάτο και τραγανό με καλά κρυμμένη την υψηλή αλκοόλη του. Συνδυάζει άψογα κινέζικη κουζίνα, χοιρινό και κοτόπουλο, οστρακόδερμα, πικάντικα τυριά αλλά και γλυκά όπως rapasotta.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ 2017 ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ

Ασύρτικο. Οίνος λευκός ξηρός.

32€/φιάλη
6,5€/ποτήρι

Φρουτώδεις νύξεις ροδάκινου και αχλαδιού αλλά και βοτανικές (τσάι, χαμομήλι). Γεμάτο, συμπυκνωμένο κρασί με φινετσάτη πολυπλοκότητα και μεγάλη αλμυρή διάρκεια στο στόμα. Τέλειος συνδυασμός με πρωτοκλασάτο ψητό ψάρι ή καρπάτσιο ψαρικών. Εξαιρετικό με λευκό κρέας όπως κοτόπουλο, χοιρινό, αλλά και ζυμαρικά με κρεμώδεις έντονες σάλτσες.

ΟΒΗΛΟΣ 2018 ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Ασύρτικο/ Semillon. Οίνος λευκός ξηρός.

32€/φιάλη
6,5€/ποτήρι

Λαμπερό κίτρινο χρώμα με ελαφρές πράσινες ανταύγειες. Η μύτη του είναι φινετσάτη, εκφραστική, με αρώματα βερίκοκου και μελιού να συνυπάρχουν με νότες τροπικών φρούτων και εσπεριδοειδών που περιβάλλονται από μία ντελικάτη αίσθηση βαρελιού με στοιχεία ξηρών καρπών και βανίλιας. Η γεύση του πλούσια, σύνθετη πολύπλοκη, ισοροπεί απόλυτα με τον πλούτο αρωμάτων φρούτων, μελιού, ξηρών καρπών και τη δροσιστική

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

ΚΑΣΤΡΟΠΟΛΙΤΕΙΑ 2017 ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ

Αγιωργίτικο/Μαυρούδι.

10€/φιάλη

Οίνος ερυθρός ξηρός με κλασική ερυθρή οινοποίηση και παλαίωση για 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Λαμπερό κόκκινο χρώμα, άρωμα με νότες κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών. Συνοδεύει θαυμάσια κρεατικά πιάτα με κόκκινες σάλτσες, γραβιέρες και γλυκά τυριά.

ΚΤΗΜΑ ΚΑΜΑΡΑ 2012

Κτήμα Καμάρα

Εινόμυρο - Merlot

17€/φιάλη

Ρουμπινί χρώμα με πορφυρές ανταύγειες. Στη μύτη κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα, συνοδευόμενα από νότες μαύρης σοκολάτας, αποξηραμένων ντομάτας και καπνού. Πλούσιο στο στόμα και μαλακό. Μέτριας οξύτητας, με επίγευση που διαρκεί. Παλαιωμένο για ένα χρόνο σε γαλλικά και αμερικάνικα δρύινα βαρέλια και δύο χρόνια σε μπουκάλι. Συνδιάζεται εξαιρετικά με αρνί μαγειρεμένο με γλυκά μπαχαρικά, κόκκινο ψητό κρέας, πικάντικα λουκάνικα, κίτρινα τυριά.

ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΟΣ 2003 ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ

Αγιωργίτικο/Μαυρούδι.

18€/φιάλη
4€/ποτήρι

Τοπικός Μονεμβάσιος οίνος ερυθρός ξηρός με κλασική ερυθρή οινοποίηση και παλαίωση για 12 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Βαθυκόκκινο χρώμα, αρώματα πολύπλοκα βύσσινου, κερασιού και μόκας. Βελούδινο με πλούσιο σώμα και μακρά απίθανη επίγευση. Συνοδεύει θαυμάσια κρεατικά στα κάρβουνα και κοκκινιστά, πιάτα με κόκκινες σάλτσες, γραβιέρες και γλυκά τυριά.

ΚΑΠΝΙΑΣ 2014 ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗΣ

Cabernet Sauvignon

37€/φιάλη
7.50€/ποτήρι

Λαμπερό, πορφυρό συμπαγές χρώμα. Πολυδιάστατο αρωματικό σύνολο όπου συνυπάρχουν αρμονικά τα αρώματα των ώριμων μαύρων φρούτων, βύσσινου και δαμάσκηνου, με νύξεις καπνού, δέρματος και γλυκών μπαχαρικών. Η παρουσία του ξύλου έντονη αλλά αντισταθμίζεται απόλυτα από τον πυκνό φρουτώδη χαρακτήρα. Στο στόμα παρουσιάζει ιδανική ισορροπία, καθώς οι στιβαρές τανίνες "ντύνονται" με συμπυκνωμένο φρούτο, βανίλια και καραμέλα και συμβάλουν σε μια απολαυστική και μακρά επίγευση. Δοκιμάστε το με ψητά κρέατα στη σχάρα, κυνήγι και ημίσκληρα τυριά.

THESTIA 2012

Οινοποιείο Θεστία

Merlot

21€/φιάλη

Σκούρο ρουμπινί λαμπερό. Εντυπωσιακή αρωματική ένταση με φινέτσα και βάθος που κυριαρχούν πυκνά αρώματα ώριμων φρούτων(βύσσινου, κεράσι, μύρτιλο) σε συνδυασμό με μπαχαρικά, μαύρη σοκολάτα, βανίλια και καπνιστό ξύλο. Στόμα : ισορροπημένο, με πλούσιο σώμα και έντονο αρωματικό φρούτο. Με βελούδινες τανίνες και επίγευση διαρκείας. Συνδυάζεται εξαιρετικά με ψητά κρέατα με πικάντικες σάλτσες, μανιτάρια στα κάρβουνα, κυνήγι, κίτρινα τυριά μέτριας παλαίωσης. τυριά, πιάτα με λευκές σάλτσες.

ARZUAGA 2018

Tempranillo. Οίνος ερυθρός ξηρός.
Merlot

5.50 € /ποτήρι
23€/φιάλη

Το Tempranillo είναι η διασημότερη ισπανική ποικιλία. Εδώ τη συναντάμε σε μια εκδοχή από τη Ribera del Duero, με 6 μήνες παραμονή σε βαρέλι, φρουτώδη χαρακτήρα, στρογγυλό, με όμορφα ενσωματωμένες τανίνες και την υπογραφή-εγγύηση του οινοποιείου Arzuaga Navarro.

ΔΙΑΓΩΝ

Οινοποιία Μαρκόγιαννη

Βερτζαμί

26€/φιάλη

Χρώμα βαθύ ρουμπινί, αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων του δάσους, μπαχαρικά όπως μαύρο πιπέρι, διακριτικά αρώματα ξύλου, βανίλιας και δέρματος. Συνοδεύεται ευχάριστα με κόκκινα κρέατα με κόκκινη σάλτσα, μοσχάρι, ψητό κρέας με δαμάσκηννα και τυρί με βότανα.

GK MENCIA

Κτήμα Γ. Κίτος

Mencia

30€/φιάλη

Τα τυπικά αρώματα του κρασιού Mencia είναι γήινα βότανα (μέντα, θυμάρι, δεντρολίβανο) μαύρα φρούτα (blackberry, blackcherry, gaspberry) και μερικές φορές αρώματα πιπεριάς, κουτιού τσιγάρων και στάχτης. Ταιριάζει με ψητά κρέατα, ελιές, ψημένα κρέατα και σκληρά τυριά.

ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ

ΦΙΛΕΡΙ 2018

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ

Αγιωργίτικο/Φιλέρι. Οίνος ροζέ Ξηρός.

15€/φιάλη
4€/ποτήρι

Ροδί χρώμα, πλούσιο και φίνο άρωμα που κρύβει μέσα του τη μυρωδιά της ελληνικής άνοιξης, ανθικό και φρουτώδες, στρογγυλό με πλούσιο παιχνιδιάρικο σώμα, πολύ ευχάριστη δροσερή γεύση και μακρά επίγευση.

Συνοδεύει πιάτα με λευκές και κόκκινες ελαφριές σάλτσες, ζυμαρικά κρεατικών και θαλασσινών, πικάντικα τυριά, πιπεράτα ορεκτικά.

ΑΝΘΟΣΜΙΑΣ ΡΟΖΕ 2018

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ

Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο, Μαλαγουζιά

16€/φιάλη

Τριανταφυλλί χρώμα, αρώματα λουλουδιών, κυρίως τριαντάφυλλου, στρογγυλό με επίγευση μεγάλης διάρκειας.

Αρμονία : Ζυμαρικά με ελαφρές σάλτσες, κρύα πιάτα, ορεκτικά, φρουτοσαλάτες, πικάντικα τυριά.

Κατάλληλη θερμοκρασία σερβιρίσματος 11-13C.

ΑΚΑΚΙΕΣ 2018

ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Ξινόμαυρο. Οίνος ροζέ Ξηρός

17€/φιάλη

Έντονα αρώματα φράουλας και μικρών κόκκινων φρούτων του δάσους συνθέτουν τον τυπικό γοητευτικό χαρακτήρα του κρασιού. Η στρογγυλεμένη οξύτητα δροσίζει το σώμα ενώ το τελείωμα αφήνει στο στόμα αρώματα κόκκινων φρούτων που διαρκούν. Συνοδεύει υπέροχα πιάτα της εξωτικής κουζίνας, κοτόπουλο σουβλάς και τηγανιά, καθημερινά μεσογειακά πιάτα, καθώς και λιπαρά ψάρια, όπως ο σολομός.

ROSE DE XINOMAVRO 2018

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ

Οίνος ροζέ Ξηρός

18€/φιάλη

Χρώμα πορτοκαλί σομόν, Μέτριο σώμα και μια πολύ ισορροπημένη οξύτητα. Ωριμάζει σε μεγάλα δρύινα βαρέλια δίνοντας κρασί με υψηλό αλκοολικό τίτλο και αρκετά μεγάλη αρωματική και γευστική πολυπλοκότητα, στην οποία κυριαρχεί η φράουλα και η ντομάτα, ενώ παράλληλα μετριάζεται η χαρακτηριστική οξύτητα της ποικιλίας. Συνδυάζεται άψογα με ελληνικά λαδερά, μακαρονάδες με κόκκινες σάλτσες αλλά και με ελαφριά κρεατοφαγικά πιάτα.

Επιπλέον έξτρα παρθένο ελαιόλαδο μυστικός κήπος 50ml/0.80€
σύμφωνα με την ΔΙΕΠΠΥ

Στις σαλάτες και στα μαγειρευτά χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Στις φριτέζες χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

Τα κατεψυγμένα αναφέρονται με αστερίσκο / Στις τιμές περιλαμβάνεται το ΦΠΑ 24%

Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε.

Το μενού μας μπορεί να περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών.

Κανόνες εμπορίας προϊόντων παροχής υπηρεσιών ΦΕΚ Β' 2983/30-08-2017,
ενότητα 48, άρθρο 4254 / Αγορανομικός Υπεύθυνος : Δημήτριος Κωστόπουλος