



μυστικός κήπος

meze* / μενού 2021

*

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.

μεζέδες

με / λαχανικά

Χόρτα εποχής	6.00€
Κινόα με μπρόκολο, ελιές, ρίγανη, τοματίνια και βινεγκρέτ ταχίνι	6.40€
Ρεβυθοσαλάτα με λιαστή τομάτα, απάκι κοτόπουλο, θυμάρι και φέτα	5.30€
Πατάτες σκορδάτες με μαϊντανό και πικάντικη γραβιέρα	3.50€
Ντάκος με τομάτα, κάπαρη και γαλομουζήθρα	5.80€
Τηγανιά μανιταριών με θυμάρι και λάδι τρούφας	5.80€

Γίγαντες τηγανιτοί με σκορδαλιά τομάτας 5.50€

με / τυρί

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

με / κρεατικά

Αλμυρά κανταΐφάκια με παστοурμά	5.50€
Καβουρμάς Κομοτηνής με τομάτα, φέτα και σάλτσα καυτερής πιπεριάς	6.50€
Βλαχομπριζόλα (χοιρινή μπριζόλα στην σχάρα 600-700γρ)	14.00€
Μοσχαρίσιο διάφραγμα σχάρας	20.00€
Μοσχαρίσια πικάνια στην σχάρα(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 σχάρας(Χαλκιδικής)	6.50€
Μαριναρισμένο θράψαλο στη σχάρα με μπαχαρικά και πιπερόμελο	8.50€

Αναψυκτικά

Νερό 1lt.	1.70€
Ξινό νερό Φλωρίνης 330ml	3.00€
Ξινό 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 schweppes	2.00€

Ούζο

Ούζο Κατσάρος 200ml	7.50€
Ούζο Πλωμαρίου 200ml	7.50€
Ούζο Άδολο 200ml	9.50€
Ούζο Πιτσιλαδή 200ml	9.50€
Ούζο AnDrop 200ml	9.50€
Ούζο Ματαρέλλι 200ml	9.50€

Τσίπουρο

Τσίπουρο Δεκαράκι 200ml	
Μοσχάτο Μαλαγουζιά Ροδίτης	9.50€
Τσίπουρο AnDrop 200ml	9.50€
Τσίπουρο KANENAS 200ml	9,50€
Τσίπουρο Μαύρο Ρόδο 200ml	9.50€
Τσίπουρο Κατσάρος 200ml	9.50€

Παλαιωμένο τσίπουρο Κατσάρος 200ml 25€

Ζύθος

Αναστασίου Καθημερινή draft 330ml	4.50 €
Έζα draft 300ml / 500ml	3.00€ / 4.00€
Έζα pilsner (μπουκάλι 500ml)	3.50€
Έζα alcohol free 500ml	4.00€
Κερκυραϊκή κόκκινη 500ml	5.50€
Ικαριώτισσα 500ml	5.50€
Odyssey white 330ml	5.50€
Odyssey red ale 330ml	5.50€
Odyssey dark 330ml	5.50€

Οίνος Χύμα

Κτήμα Στροφιλιά

Λευκό > Ροδίτης, Σαββατιανό

Κτήμα Γατσινός

Ροζέ > Αγιωργίτικο

Κόκκινο > Αγιωργίτικο

250ml	3.00€
500ml	4.50€
1lt	8.00€

Αποστάγματα

Lost Lake Μαλαγουζιά 200ml	20€
Lost Lake Μούχταρο 200ml	20€
Τσικουδιά 35 syrah 200ml	12€
Τσικουδια 35 Μοσχάτο 200ml	15€
Κατσάρος Angel tears 200ml	20€
Τσιλιλή Μοσχάτο Αμβούργου 200ml	14€
Προϊόν διήμερης απόσταξης μικρων αποσταγματοποιιών 100ml / 250ml	3,5€ / 5,5€

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

BLENDER

Σαββατιανό – Chardonnay / Winest –
Αιγιαλεία Οίνος λευκός ξηρός

12 € / φιάλη

Χρώμα καθαρό, ανοιχτό λεμονί. Στη μύτη ανάλαφρα αρώματα εσπεριδοειδών και λευκών λουλουδιών. Το στόμα δροσερό, ισορροπημένο, αρωματικό με επίγευση που διαρκεί. Ταιριάζει με θαλασσινά και ψάρια, μακαρονάδες, φρέσκες σαλάτες και πουλερικά. Σερβίρεται στους 8-10°C.

ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ-ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

ΒΑΤΙΣΤΑ

Κυδωνίτσα
Οίνος λευκός ξηρός. Λακωνία

5 € / ποτήρι
20 € / φιάλη

Χρυσοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Φινετσάτο άρωμα κυδωνιού, φρουτώδες, με πλούσιο σώμα, ευχάριστη οξύτητα και μακρά επίγευση. Συνοδεύει ιδανικά θαλασσινά, τυριά, πιάτα με λευκές σάλτσες. Συνδυάζεται εξαιρετικά με ψάρια και θαλασσινά, τυριά, και λευκά κρέατα με λευκές σάλτσες. Σερβίρεται στους 8-10 ο C.

ΠΕΤΡΟΥΛΙΑΝΟΣ- ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΑΤΙΣΤΑ

Πετρουλιανός
Οίνος λευκός ξηρός. Λακωνία

22 € / φιάλη

Χρώμα κιτρινοπράσινο. Αρώματα πράσινου μήλου και ροδάκινου να κυριαρχούν. Ισορροπημένο με ευχάριστη επίγευση. Συνοδεύει εξαιρετικά θαλασσινά, οστρακοειδή και φρέσκα λαχανικά. Σερβίρεται στους 8-10 ο C.

ΟΡΕΙΝΟΣ ΗΛΙΟΣ-SEMELI

Μοσχοφίλερο-Sauvignon Blanc.
Οίνος λευκός ξηρός

17 € / φιάλη

Χρώμα κρυστάλλινο αχυρόξανθο με 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 έμφαση στα ορεκτικά, άπαχα ψητά, τηγανιτά ή μαριναρισμένα ψάρια, μαλάκια, οστρακοειδή, ζυμαρικά με θαλασσινά ή πράσινα κηπευτικά, κοτόπουλο σχάρας, πράσινες σαλάτες και φρέσκα μαλακά τυριά. Σερβίρεται στους 8°C.

VIOGNIER- ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ

Vioignier. Νεμέα
Οίνος λευκός ξηρός

27 € / φιάλη

Χρώμα λεμονί με χρυσές ανταύγειες, έντονα αρώματα από βερίκοκο, νεκταρίνι, ροδάκινο, μάνγκο, βανίλια και λευκά άνθη. Σώμα πλούσιο και λιπαρό, στρογγυλό με μακρά επίγευση. Συνοδεύει θαλασσινά, ζυμαρικά με άσπρη σάλτσα και πιάτα αλλαντικών αλλά και ως απεριτίφ. Σερβίρεται στους 10-12°C.

ΠΕΤΡΙΝΕΣ ΠΛΑΓΙΕΣ- ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ

Chardonnay – Μαλαγουζιά. Νεμέα
Οίνος λευκός ξηρός.

25 € / φιάλη

Χρώμα λαμπερό κίτρινο. Αρώματα τροπικών φρούτων, μήλου, αχλαδιού ώριμου ροδάκινου, βερίκοκου και πορτοκαλιού. Στόμα γεμάτο που ακολουθεί σε ένταση την μύτη με έντονο άρωμα και γλυκύτητα. Συνοδεύει ψάρια και θαλασσινά, λευκά κρέατα, πουλερικά και ζυμαρικά με λευκές σάλτσες. Σερβίρεται στους 8 – 12 °C.

M20 ΛΑΓΟΡΘΙ

Λαγόρθι-Οινοποιείο M20 – Πλαγιές Αιγιαλείας
Οίνος λευκός ξηρός

17 € / φιάλη

Χρώμα απαλό ασημοκίτρινο. Αρώματα εσπεριδοειδών, κίτρινων φρούτων, λευκών ανθέων και ορυκτότητας. Στόμα λεπτό με ισορροπημένη οξύτητα και μακρά επίγευση. Ιδανικός συνδυασμός με μακαρονάδες θαλασσινών, ψητά ψάρια και δροσερές σαλάτες. Σερβίρεται στους 8- 10°C.

RIESLING

Riesling / Dr Loosen – Mosel, Germany
Οίνος λευκός ξηρός

25 € / φιάλη

Χρώμα λεμονί. Φρέσκα αρώματα από αχλάδι, ροδάκινο, lime, βερίκοκο και άνθη λεμονιάς. Τραγανή οξύτητα και μακρά επίγευση. Συνοδεύει εξαιρετικά sushi, ψάρια, θαλασσινά οστρακόδερμα, λευκό κρέας και δροσερές σαλάτες. Σερβίρεται στους 8 - 10 °C.

ΘΑΛΑΣΣΟΓΡΑΦΙΑ

Chardonnay – Sauvignon Blanc /
Οινοποιείο Αλεξίου – Φθιώτιδα
Οίνος λευκός ξηρός

16 € / φιάλη

Χρώμα λεμονί. Φρέσκα αρώματα από αχλάδι, ροδάκινο, lime, βερίκοκο και άνθη λεμονιάς. Τραγανή οξύτητα και μακρά επίγευση. Συνοδεύει εξαιρετικά sushi, ψάρια, θαλασσινά οστρακόδερμα, λευκό κρέας και δροσερές σαλάτες. Σερβίρεται στους 8 - 10 °C.

DI FESTIA-ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

Moscato d'festia

Μοσχάτο Αλεξανδρείας / Λήμνος
Οίνος λευκός αφρώδης

23 € / φιάλη

Φωτεινό ανοικτό κίτρινο χρώμα με πλούσια κομψή γλυκύτητα σε τέλεια ισοροπία με τη φρεσκάδα της οξύτητας. Εκρηκτικά αρώματα φρεσκοτριγυμένου Μοσχάτου Αλεξανδρείας απελευθερώνονται μέσα από δροσιστικές φυσαλίδες. Στο στόμα φίνα αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου με ευχάριστη επίγευση και έναν επίμονο κομψό αφρισμό(perlage). Πίνεται μόνο του αλλά και με συνοδεία γλυκών με κρέμα, φρούτων και ξηρών καρπών. Σερβίρεται στους 8°C.

ΤΡΥΓΙΑΣ

Ξινόμαυρο / Κτήμα Φουντή – Νάουσα
Οίνος λευκός ξηρός

27 € / φιάλη

Χρώμα χρυσαφί. Πολύπλοκο μπουκέτο, που συνδυάζει αρώματα φρούτων και λευκών ανθέων με αρώματα βαρελιού(μέλι, ξηροί καρποί, σοκολάτα, καφές, καπνός). Στόμα γεμάτο με μια πιπεράτη γεύση, πλούσιο σώμα και μακρά επίγευση. Συνοδεύει εξαιρετικά ψάρι στο φούρο πλακί, καθώς και ψάρια με άσπρη σάλτσα. Σερβίρεται στους 10-12°C.

ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ

Βιδιανό / Οινοποιείο Δουλουφάκης – Κρήτη
Οίνος λευκός ξηρός

27 € / φιάλη

Χρώμα χρυσαφί με πρασινωπές ανταύγειες. Κομψά αρώματα εσπεριδοειδών, βερύκοκου και λευκών λουλουδιών. Στόμα πλούσιο και λιπαρό με αισθητά τα αρώματα ώριμων φρούτων. Μακρά επίγευση βανίλιας. Συνοδεύει υπέροχα πιάτα ζυμαρικών με θαλασσινά, ψάρια, πουλερικά και τυριά ωρίμανσης. Σερβίρεται στους 8-10°C

ΑΣΠΡΟΥΔΑ ΣΕΡΡΩΝ-ΚΤΗΜΑ

ΝΕΡΑΤΖΗ

Ασπρούδα Σερρών.
Οίνος λευκός ξηρός.

10€ / ποτήρι

45 € / φιάλη

Χρώμα λαμπερό χρυσοκίτρινο. Αρώματα ώριμων φρούτων όπως κουμκουάτ και λίτσι μαζί με αρώματα καβουρδισμένου φουντουκιού, μελιού και βουτύρου. Στόμα γεμάτο με απαλή οξύτητα, ισορροπημένη με μεγάλης διάρκειας επίγευση. Συνοδεύει λευκά κρέατα και γλυκές σάλτσες, ριζότο, χοιρινό και λαδερά πιάτα. Σερβίρεται στους 10 – 12 oC.

ΚΛΕΦΤΕΣ

Σαββατιανό/ Οινοποιείο Μάρκου- Μεσόγεια
Οίνος λευκός ξηρός

22 € / φιάλη

Χρώμα λαμπερό λεμονί. Πολύπλοκο στην μύτη με αρώματα ώριμου ροδάκινου, κυδωνιού, αχλαδιού, ανανά, πράσινης πιπεριάς και βοτάνων. Στο στόμα γευστικό με ισορροπημένη οξύτητα, μέτριο σώμα και μακράς διάρκειας επίγευση εσπεριδοειδών. Συνοδεύει λιπαρά ψάρια, γλυκά κίτρινα ή και φρέσκα τυριά, πράσινες σαλάτες, χόρτα, πίτες και ριζότο. Σερβίρεται στους 8-10°C.

ΔΕΚΑ-ΟΙΝΟΓΕΝΕΣΙΣ

Sauvignon blanc/ Ugni blanc/ Semillon
Οίνος λευκός ξηρός. Αδριανή, Δράμα

30 € / φιάλη

Όμορφο ξανθοπράσινο, λαμπερό χρώμα. Αρώματα ώριμων κίτρινων φρούτων και βανίλιας που εναλλάσσονται όμορφα τους καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς και τα μπαχαρικά. Ευγενικό στη γεύση, με δύναμη που «ντύνεται» από το φρούτο και πάχος που αντιρροπείται από την οξύτητα. Συνοδεύει άψογα λιπαρά ψάρια και οστρακοειδή καθώς και λευκά κρέατα όπως κοτόπουλο και αρνί.

ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ

Ασύρτικο Λαγόρθι / Κτήμα Μέγα Σπήλαιο- Αχαΐα
Οίνος λευκός ξηρός

23 € / φιάλη

Λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Αρώματα κίτρου, ροδάκινου και ανανά. Γευστικά με πλούσιο όγκο, νευρώδες και τραγανό με φρουτώδη δροσερή επίγευση. Συνοδεύει αρμονικά πλήθος μαγειρευτών πιάτων μεσογειακής κουζίνας ψητά ψάρια, θαλασσινά, κρέατα με λευκές σάλτσες και πάστες. Σερβίρεται στους 10-12°C.

ΟΒΗΛΟΣ-ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Ασύρτικο/ Semillon.
Οίνος λευκός ξηρός

8 € / ποτήρι

38 € / φιάλη

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 απο μία ντελικάτη αίσθηση βαρελιού με στοιχεία ξηρών καρπών και βανίλιας. Σερβίρεται στους 8-10°C.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ-ΑΡΓΥΡΟΣ

Ασύρτικο
Οίνος λευκός ξηρός

8.5 € / ποτήρι
40 € / φιάλη

Φωτεινό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Αρώματα λεμονανθών, κίτρου και ιωδίου, και με ξεχωριστή μεταλλικότητα στη γεύση. Σώμα πλούσιο και στιβαρό, απόλυτη ισορροπία και με μακρά τραγανή επίγευση. Συνοδεύει εξαιρετικά ψάρια και θαλασσινά, πράσινες σαλάτες, τηγανιτά μεζεδάκια. Σερβίρεται στους 10-12 °C.

ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΤΗΣ ΓΑΙΑΣ-ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑ

Ασύρτικο – Π. Γ. Ε., Σαντορίνη
Οίνος λευκός ξηρός

45 € / φιάλη

Μέτριο λεμονί χρώμα με χρυσαφί ανταύγειες. Έντονα αρώματα εσπεριδοειδών που συνδυάζονται αρμονικά με αρώματα ξύλου ακακίας, βανίλιας και βελανιδιάς. Στόμα πλούσιο με κοφτερή οξύτητα που αναδεικνύει ευχάριστα γεύσεις ροδάκινου, πορτοκαλιού και κίτρου. Συνοδεύεται εξαιρετικά με θαλασσινά και ψάρια, λεμονάτες σάλτσες και κίτρινα πικάντικα τυριά. Σερβίρεται στους 8-10° C.

ΡΗΤΙΝΙΤΗΣ NOBILIS-ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑ

Ροδίτης / Κτήμα Γαία – Ρετσίνα,

15 € / φιάλη

Δροσερή Ρετσίνα με χρώμα λευκοκίτρινο και πράσινες ανταύγειες, που ισορροπεί θαυμαστά ανάμεσα στο σταφύλι και το πεύκο. Λεμόνι, μαστίχα και δενδρολίβανο συνυπάρχουν ισότιμα χωρίς τάσεις επικυριαρχίας. Όμορφη, δροσιστική οξύτητα συνοδεύει τον ιδιαίτερο αυτό αρωματικό χαρακτήρα αφήνοντας μια ευχάριστη φρέσκια επίγευση. Συνοδεύει πλήθος μαγειρευτών πιάτων μεσογειακής κουζίνας ψητά ψάρια, θαλασσινά και κρέατα με λευκές σάλτσες. Σερβίρεται στους 7-10° C.

ΑΦΡΟΣ

Ροδίτης / Οικοποιείο Κεχρής – Αμύνταιο
Ρετσίνα

15 € / φιάλη

Ελαφρώς θολό στην όψη, καθώς εμφανίζεται αφιλτράριστο. Έντονα αρωματικό στη μύτη, με καθαρές νότες ρετσινιού, αλλά και ιδιαίτερη πολυπλοκότητα στο στόμα που ισορροπεί με την τονισμένη οξύτητα. Συνδυάζεται ιδανικά με όλα τα θαλασσινά και τα μικρά τηγανιτά ψάρια, με παστές λιχουδιές, αυγοτάραχο, αλλά και αρωματικά πιάτα από την κουζίνα της Άπω Ανατολής. Σερβίρεται στους 10-12°C.

NIMBUS RITINITIS Pure-ΚΤΗΜΑ ΚΟΥΤΣΙΟΥΚΗ-ΚΑΜΑΡΑ

Ασύρτικο
Οίνος λευκός ξηρός-Orange wine.

32 € / φιάλη

Χρώμα λαμπερό, πορτοκαλί και λίγο θολό (δεν έχει γίνει πρωτεϊνική σταθερότητα). Πλούσια αρώματα κέδρου, λεμονανθών και βοτάνων. Στόμα πλούσιο με μέτρια οξύτητα πολύ καλά ενσωματωμένη και πολύ νόστιμο ρετσί. Συνοδεύει εξαιρετικά φρέσκα θαλασσινά, ψαράκια τηγανισμένα, λευκά κρέατα στη σχάρα, σάλτσες λεμονάτες και σάλτσες καυτέρες, ζυμαρικά με τρούφα ή άγρια μανιτάρια. Σερβίρεται στους 12-16 ο C.

TORRES NATUREO-TORRES MIGUEL

Muscat
Οίνος λευκός αφρώδης χωρίς αλκοόλ. Ισπανία.

20 € / φιάλη

Ανοικτό κίτρινο χρώμα. Λεπτά αρώματα φρέσκων λευκών φρούτων, εσπεριδοειδών και λευκών λουλουδιών. Απαλή, λεμονάτη γεύση με δροσερή οξύτητα και λεμονάτη επίγευση. Συνοδεύει εξαιρετικά όλα τα είδη ψαριών, θαλασσινών, ριζότο και ζυμαρικά. Εξαιρετικό και ως απεριτίφ. Σερβίρετε σε 7-9° C.

GEWURZTRAMINER

Οικοποιείο ΒΕΓΟΡΠΙΤΣ-Αμύνταιο, Φλώρινα
Οίνος λευκός ημίξηρος

23 € / φιάλη

Ένα κρασί με μέτρια οξύτητα που προδίδει τη γλυκιά επίγευσή 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, θαλασσινά οστρακόδερμα, πικάντικα τυριά αλλά και γλυκά όπως rannacotta. Σερβίρεται στους 7°C.

ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ

BLENDER

Ασύρτικο - Μοσχοφίλερο / Winest – Αιγιαλεία
Οίνος ροζέ ξηρός.

12 € / φιάλη

Χρώμα απαλό ροζ. Αρώματα λουλουδιών με νύξεις εσπεριδοειδών και lime. Ανάλαφρο και Ισορροπημένο, με δροσερή οξύτητα και ευχάριστη επίγευση. Συνδυάζεται εξαιρετικά με δροσερές σαλάτες, πιάτα πουλερικών, λαδερά και θαλασσινά. Σερβίρεται στους 7 – 10 °C.

ΜΙΚΡΗ ΚΙΒΩΤΟΣ

Μοσχοφίλερο / Κτήμα Λαντίδη – Νεμέα
Οίνος ροζέ ξηρός.

23 € / φιάλη

Χρώμα απαλό σομόν. Λεπτά αρώματα από γλυκό κυδώνι, πετροκέρασο και φράουλα σε συνδυασμό με λευκό τριαντάφυλλο, ζουμπούλι και νυχτολούλουδο. Στόμα πλούσιο με λιπαρή, βουτυρώδη υφή, δροσερό με απόλυτη ισορροπία και λουκουμένια επίγευση. Συνοδεύει εξαιρετικά θαλασσινούς μεζέδες, ψάρια ψητά και τηγανιτά, τυριά και οστρακοειδή. Σερβίρεται στους 10 - 12 °C

ΚΑΒΕΙΡΩ

Μοσχάτο Αλεξανδρείας - Λημιό -Κτήμα
Χατζηγεωργίου-Λήμνος
Οίνος ροζέ ξηρός.

18 € / φιάλη

Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί. Εκφραστική μύτη με έντονα φρουτώδη και ανθικά αρώματα με κύριο χαρακτηριστικό εκείνου των εσπεριδοειδών που συνθέτουν το φόντο του ανθισμένου ανοιζιάτικου κάμπου της Λήμνου. Συνοδεύει κρύα πιάτα ορεκτικών, πουλερικά, πίτες, δροσερές σαλάτες και τυριά. Σερβίρεται στους 8 - 10 °C

ΣΚΑΛΑ-ΚΤΗΜΑ ΓΑΤΣΙΝΟΣ

Αγιωργίτικο
Οίνος ροζέ ξηρός.Νεμέα

4.5 € / ποτήρι

18 € / φιάλη

Χρώμα λαμπερό ροζ. Αρώματα κόκκινων φρούτων όπως φράουλα, κεράσι και βατόμουρο με εντυπωσιακές νότες τριαντάφυλλου και λουκουμιού. Στόμα δροσερό, μέτριου σώματος, με ισορροπημένη οξύτητα και πολύ μακρά επίγευση. Συνοδεύει εξαιρετικά λαδερά πιάτα, πουλερικά, ψητά λαχανικά, δροσερές σαλάτες και μαλακά τυριά. Κατάλληλη θερμοκρασία σερβίρισματος στους 8-10 ο C.

4-6 Η- ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑ

Αγιωργίτικο Π. Γ. Ε., Νεμέα
Οίνος ροζέ ξηρός.

17 € / φιάλη

Σαγηνευτικό τριανταφυλλί χρώμα προϊδεάζει για ένα φρέσκο, φρουτένιο κρασί. Η φράουλα και το τριαντάφυλλο κυριαρχούν ενώ συμπληρώνονται από νότες ροδιού και λευκών κερασιών. Η οξύτητα του, ασυνήθιστα ζωνρή που φέρνει μια ευχάριστη και διεγερτική έκπληξη. Συνοδεύει εξαιρετικά ασιατική κουζίνα, κρύα πιάτα ορεκτικών ενώ πίνεται και μόνο του ως απεριτίφ.Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβίρισματος 10-13 °C.

ΑΚΑΚΙΕΣ

Ξινόμαυρο
Οίνος ροζέ ξηρός.

19 € / 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 σούβλας και τηγανιά, καθημερινά μεσογειακά πιάτα, καθώς και λιπαρά ψάρια, όπως ο σολομός. Σερβίρεται στους 8 - 10 °C

ROSE DE XINOMAVRO

Ξινόμαυρο/ Αμπελώνες Θυμιόπουλος
Οίνος ροζέ ξηρός.

22 € / 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 τομάτα ενώ παράλληλα μετριάζεται η χαρακτηριστική οξύτητα της ποικιλίας. Συνδυάζεται άψογα με ελληνικά λαδερά, μακαρονάδες με κόκκινες σάλτσες αλλά και με ελαφριά κρεατοφαγικά πιάτα. Σερβίρεται στους 7 - 10 °C.

DELEAR-SEMELI

Syrah/Grenache
Οίνος ροζέ ξηρός

25 € / φιάλη

Χρώμα σομόν με γκρενά ανταύγειες, κρυστάλλινο και λαμπερό. Η μύτη καθαρή και ντόμπρα. Φρουτώδες, με νύξεις ροδιού, κερασιού, καρπουζιού και passion fruit.Στο στόμα ευκολόπιτο στα όρια μεταξύ λευκού και ερυθρού.Ταιριάζει με όλα τα πιάτα της μεσογειακής κουζίνας, με δροσερές σαλάτες, μαλακά τυριά αλλά και ως απεριτίφ.Σερβίρεται στους 8-12 οC.

ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΟ

Αγιωργίτικο
Οίνος ροζέ ημίγλυκος

15 € / φιάλη

Λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα. Έντονα αρώματα φράουλας και κερασιού, να κυριαρχούν στην μύτη. Η οξύτητα κάνει προκλητική την εμφάνισή της αλλά τίθασεύεται από τα λίγα σάκχαρα τα οποία αφήνουν ένα βελούδινο, γεμάτο στόμα. Πολύ μακριά επίγευση. Δένει αρμονικά με πιάτα της μεσογειακής κουζίνας αλλά το απολαμβάνεις και μόνο του ως απεριτίφ. Σερβίρεται στους 8-10 οC

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

BLENDER

Μαύρο Καλαβρυτινό – Merlot/ Winest – Αιγιαλεία
Οίνος ερυθρός ξηρός

13 € / φιάλη

Χρώμα χρυσαφί. Πολύπλοκο μπουκέτο, που συνδυάζει Πλούσια αρώματα βύσσινου, κερασιού, βατόμουρου και διακριτικές νότες μπαχαρικών και βανίλιας. Στόμα βελούδινο, με μαλακές τανίνες και ευχάριστο τελείωμα. Συνοδεύεται με κόκκινα κρέατα, ψητά σχάρα ή μαγειρεμένα με πλούσιες σάλτσες, καπνιστά τυριά και αλλαντικά. Σερβίρεται στους 16-18°C

XILANDAR- SAINT SAVA'S FIELD

Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon
Οίνος ερυθρός ξηρός

7.5€ / ποτήρι
30 € / φιάλη

Βαθύ ρουμπινί χρώμα με πορφυρές ανταύγειες. Στη μύτη αρώματα όπως άγριο βύσσινο, φραγκοστάφυλλο, κεράσι και θυμάρι. Στο στόμα πλούσιο και νόστιμο με αισθητή οξύτητα και βελούδινη υφή. Συνδυάζεται εξαιρετικά με κόκκινα κρέατα ψητά ή μαγειρευτά, κυνήγι, ζυμαρικά με πικάντικες σάλτσες και πικάντικα τυριά. Σερβίρεται στους 16-18 ο C.

ΦΙΛΙΑ ΓΗ ΛΗΜΝΙΩΝΑ

Λημνιώνα/Φιλία Γη-Καρδίτσα
Οίνος ερυθρός ξηρός.

6 € / ποτήρι
25 € / φιάλη

Χρώμα κόκκινο βαθύ. Στη μύτη αρώματα από κόκκινο βατόμουρο και βανίλια σε συνοδεία αρωμάτων λευκού και κόκκινου πιπεριού. Σώμα γεμάτο, πλούσιο και δομημένο με μακράς διάρκειας επίγευση. Συνοδεύει εξαιρετικά κόκκινα κρέατα μαγειρευτά με πλούσιες πικάντικες σάλτσες, κυνήγια, ψητά κρέατα, κιμάδες και τυριά ωρίμανσης. Σερβίρεται στους 16-18°C.

ALPHA SYRAH

Syrah - Χιλή
Οίνος ερυθρός ξηρός.

32 € / φιάλη

Χρώμα ρουμπινί χρώμα με βιολετί ανταύγειες. Έντονα αρώματα μαύρων και κόκκινων μούρων, δαμάσκηνου, μαρμελάδας, μαύρης σοκολάτας, βανίλιας, καραμέλας και γλυκών μπαχαρικών. Στόμα πλούσιο, με απαλές τανίνες και μακρύ τελείωμα. Συνοδεύει κόκκινα και λευκά κρέατα ψητά ή μαγειρεμένα με πλούσιες σάλτσες, πουλερικά, κυνήγι, ζυμαρικά με έντονες σάλτσες και λιπαρά τυριά. Σερβίρεται στους 16-18°C

ΜΗΔΕΝ ΑΓΑΝ-ΚΤΗΜΑ

ΠΑΠΑΝΤΩΝΗ

Αγιωργίτικο.
Οίνος ερυθρός ξηρός

21 € / φιάλη

Ρουμπινί βαθύ χρώμα. Στη μύτη τα αρώματα των ώριμων φρούτων κυριαρχούν. Στο στόμα αρώματα φρούτων, ξηρών καρπών και νότες πιπεριάς που αναμειγνύονται εξαιρετικά με το κύριο σώμα του Αγιωργίτικου, φράουλας και βατόμουρου. Βελούδινη, απαλά στρογγυλή γεύση με μακρά επίγευση στον ουρανίσκο. Συνδυάζεται με φαγητά κατσαρόλας, κόκκινα κρέατα ζυμαρικά και κίτρινα τυριά. Σερβίρεται στους 16-18 ο C.

ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΑΙΟ-ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΑΙΟ

Μαυροδάφνη – Cabernet Sauvignon- Αγιωργίτικο.
Αχαΐα
Οίνος ερυθρός ξηρός

23 € / φιάλη

Βαθικόκκινο χρώμα με ζωηρές ερυθρές ανταύγειες. Αρώματα δάφνης, λευκού πιπεριού, μαρμελάδας φραγκοστάφυλου και φρέσκο-κατεργασμένου δέρματος υποστηριζόμενου διακριτικά από γλυκούς χαρακτήρες ξύλου (βανίλια, σοκολάτα). Ισορροπημένο με λείες τανίνες και μακρά επίγευση. Συνδυάζεται με κυνήγι, μαγειρευτά κρέατα με σάλτσα στην κατσαρόλα, κόκκινα κρέατα στη σχάρα, ώριμα κίτρινα τυριά. Σερβίρεται στους 16-18°C

ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ-ΚΤΗΜΑ

ΖΑΧΑΡΙΟΥΔΑΚΗ

Κοτσιφάλι-Κρήτη
Οίνος ερυθρός ξηρός

28 € / φιάλη

Ζωηρό πορφυρό χρώμα. Αρώματα κόκκινων φρούτων, στόμα μαλακό, λιπαρό, με στρογγυλές τανίνες και πλούσια αρωματική επίγευση. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα ψητά ή μαγειρευτά με κόκκινες σάλτσες, ώριμα τυριά. Σερβίρεται στους 16-18 ο C.

ΚΑΠΝΙΑΣ-ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

Cabernet Sauvignon
Οίνος ερυθρός ξηρός

9 € / ποτήρι
43 € / φιάλη

Λαμπερό, πορφυρό συμπαγές χρώμα. Πολυδιάστατο αρωματικό σύνολο όπου συνυπάρχουν αρμονικά τα αρώματα των ώριμων μαύρων φρούτων, βύσσινο και δαμάσκηνο, 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 ημισκληρα τυριά. Σερβίρεται στους 16-18ο °C.

ΚΑΥΚΕΝ-MALBEC

Malbec/ Αργεντινή
Οίνος ερυθρός ξηρός.

18 € / φιάλη

Ζωηρό ρουμπινί χρώμα. Αρώματα βατόμουρου και δαμάσκηνο, βουτύρου, καφέ και σοκολάτας με λεπτές ανθικές νότες και γλυκά αρώματα φρουγανισμένου ψωμιού. Στόμα γεμάτο, ισορροπημένο με μαλακές τανίνες και μακρά επίγευση. Συνοδεύει κόκκινα μαγειρευτά κρέατα με πλούσιες σάλτσες ή bbq, ζυμαρικά και ριζότο με κρεμώδεις σάλτσες και πικάντικα τυριά. Σερβίρεται στους 17-19°C.

ΑΙΩΡΑ

Μαυροτράγανο-Syrah/ Οινοποιείο
Μοσχόπολις-Θεσσαλονίκη
Οίνος ερυθρός ξηρός

22 € / φιάλη

Απαλό ρουμπινί χρώμα. Μύτη υψηλής αρωματικής έντασης, με αρώματα βύσσινου, μαρμελάδας κεράσι, μούρου και δαμάσκηνο ενώ στο βάθος διακρίνονται καπνιστή πάπρικα, ώριμο κασσίς και νωπό χρώμα από το πιθάρι. Ισοροπημένη οξύτητα και μεταξένιες τανίνες. Συνοδεύει άριστα πιάτα κρεατικών, τόσο μαγειρευτών και ψητών (μαγειρευτά με κόκκινες σάλτσες) όσο και ασιατική κουζίνα. Σερβίρεται στους 13-17°C

COCO ROTIE-RED HEADS

Syrah-Viognier. Αυστραλία
Οίνος ερυθρός ξηρός

38 € / φιάλη

Βαθύ κόκκινο χρώμα. Αρώματα μαύρων μούρων, δρυός και βανίλιας μαζί με γήινες νότες. Πλούσιο, απαλό και ισορροπημένο, νόστιμο και αρωματικό στο στόμα, με μακρά επίγευση. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα ψητά ή μαγειρευτά με κόκκινες σάλτσες, κυνήγι και ώριμα τυριά. Σερβίρεται στους 16-18 ο C.

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΤΗΣ ΓΑΙΑΣ- ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑ

Αγιωργίτικο Π.Γ.Ε. Νεμέα
Οίνος ερυθρός ξηρός.

20 € / φιάλη

Σκούρο κόκκινο-βιολετί χρώμα, έντονο και επίμονο, πλούσιο και δομημένο, με μαλακές τανίνες, ισορροπεί ανάμεσα στο φρούτο της ποικιλίας και το ξύλο της δρυός. Στα 4-6 χρόνια παλαίωσης αποκτά ένα αρωματικό χαρακτήρα πιο σύνθετο, και μια γεύση ακόμα πιο βελούδινη. Συνδυάζεται με μια σχετικά πλούσια κουζίνα που θα περιστρέφεται γύρω από το κόκκινο κρέας και τα πικάντικα εδέσματα. Σερβίρεται στους 16 ο – 18 ο C.

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

ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ