



Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α και Δημοτικός Φόρος  
In prices all legal taxes are included (V.A.T. - Municipal Tax)

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Μπαρμπιτσας Παναγιώτης  
Responsible by the law: Barmpitsas Panagiotis

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών σε νέους  
κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς ή κηδεμόνες  
The consumption of alcohol is prohibited to young people under  
17 years old who are not accompanied by parents of guardians

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει  
εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη ή τιμολόγιο)  
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment  
has not been received (receipt or invoice)

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει κτυίο παραπόνων σε 4 γλώσσες  
The store must have a complaints form in 4 languages (GR-GB-FR-DE)

Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες  
Please inform us for any kind of allergies

Το GF είναι ένδειξη για gluten free προϊόντα  
GF indicates gluten free products.



# Vinoteca

- ATHENS -

➤ FOOD MENU ◀

## SNACKS

### ΕΛΙΕΣ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ MARINATED OLIVES

€3,50

**ΚΑΛΑΘΙ ΨΩΜΙΩΝ / BREAD BASKET**  
με προζύμι ολικής, λαγόνα, φοντούκι  
και κορυκονμά / with whole wheat bread,  
greek focaccia, hazelnut & turmeric

€5,50

**ΑΛΟΙΦΗ / SPREAD**  
Μελιζανοσαλάτα καπνιστή, φάβα Σαντορίνης  
και πιτάκια / Smoked eggplant spread,  
fava beans spread with capers and flatbreads

€10,00

### ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ SOUP OF THE DAY

€9,00

**ΨΗΤΟ CAMEMBERT / BAKED CAMEMBERT**  
με γλυκό τον κονταλιού σταφύλι και τριμμένο  
παξιμάδι χαρονπιού / with grape candy  
and smashed carob rusk

14,50

### ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ GREEK BOTTARGA

€20,00

## APPETIZERS

**ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ / BRUSCHETTA #1**  
με καπνιστή μελιζανοσαλάτα και cecina /  
with smoked eggplant spread and cecina beef cold cut

€12,50

**ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ / BRUSCHETTA #2**  
με ντομάτα κονφί, ξινομυζήθρα Ίου και βασιλικό /  
with tomato confit, basil and fresh local soft goat cheese

€10,00

**ΣΑΓΑΝΑΚΙ / SAGANAKI**  
Λαδοτέρι Μυτιλήνης με μαρμελάδα λεμόνι /  
Baked oil cheese from Lesbos island  
with lemon jam

€11,50

**ΣΟΥΦΛΕ / SOUFFLÉ**  
με σπαράγγια και χωριάτικο λονκάνικο /  
with asparagus and local sausage

€14,00

**ΤΑΡΑΜΑΣ / FISH ROE**  
με αργοτάραχο και κρίταμο /  
with bottarga and pickled sea greens

€16,00

### ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΕΛΙ ΑΡΤΑΣ / SMOKED EEL

με μούς παντζαριού / with beetroot mousse

€20,00

## TO SHARE

**ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ / CYCLADIC SALAD**  
με ντοματίνια, κρίταμο, παξιμάδι χαρονπιού, φρέσκια ρίγανη και ξινομυζήθρα Ίου /  
with cherry tomatoes, pickled sea greens, carob rusk and soft goat cheese from Ios and fresh oregano

€14,00

**ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ / MICROGREEN SALAD**  
από φύτρες με καβούρι, τοίλι, μάνγκο και vinaigrette μωσοχόλεμονον / with crab, chilli, mango and lime vinaigrette

€18,00

**ΖΕΣΤΗ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ / BAKED POTATO SALAD**  
με μπροκολίνι, πιπεριές Φλωρίνης, τραγανό κρεμμύδι, λάδι τρούφας και cecina /  
with red sweet peppers, baby broccoli, truffle oil and cecina

€15,50

**ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΣΦΥΡΙΔΑΣ / GROUPER CARPACCIO**  
με φύλλα οξαλίδας / grouper carpaccio with sorrel microgreens

€18,50

**ΧΤΕΝΙΑ / SCALLOPS**  
με φρέσκια ελληνική τρούφα και μαρμελάδα chorizo / with fresh greek truffle and chorizo jam

€22,00

**ΡΕΒΥΘΑΘΑ / TRADITIONAL SLOWCOOKED CHEEKREAS**  
οιγομαγειρεμένη με κρασί malbec γαρίδες και πικάντικο λονκάνικο /  
with malbec wine, prawns and spicy local sausage

€17,00

**STEAK ΣΕΛΙΝΟΡΙΖΑΣ / CELERYROOT STEAK**  
steak σελινόριζας με πουρέ γλυκοπατάτας και chimichurri κάπαρης /  
celeryroot steak with cauliflower puree and caper chimichurri sauce

€16,00

**ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ / BEEF CARPACCIO**  
από ελληνικό μοσχάρι καιμανιτάρια shimeji / from local veal and shimeji mushrooms

€18,00

**ΤΑΡΤΑΡ ΜΟΣΧΑΡΙΟΥ / HANDCUT BEEF TARTARE**  
από ελληνική μοσχίδα / with local veal

€20,00

**ΛΑΒΡΑΚΙ ΣΤΗΝ ΛΑΔΟΚΟΛΑ / SEA BASS EN PAPILLOT**  
οιγομαγειρεμένο με κρασί ασύρτικο, λαχανικά και lemongrass /  
seabass fillet slowcooked with assyrtiko wine, vegetables and lemongrass

€18,00

**SPAGHETTI AL LIMONE**  
με τартάρ γαρίδας / with shrimp tartare

€21,00

**ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ / STEWED BEEF**  
κοκκινιστό με ζυμαρικά paccheri / with paccheri pasta and grilled zucchini

€18,00

**ΡΙΖΟΤΟ / RIZZOTI**  
μεμανιτάρια σιμέτζι και φρέσκια ελληνική τρούφα / with simezzi mushrooms and greek fresh truffle

€20,00

**TAGLIATTA ΜΟΣΧΑΡΙ / BEEF TAGLIATTA**  
από ελληνική μοσχίδα / with local veal

€28,00



**ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ  
ARSENICO CHEESE NAXOS ISLAND**  
€6,50 • 100 gr.

**ΜΥΖΗΘΡΑ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ  
FRESH RICOTTA CHEESE KEFALONIA ISLAND**  
€5,50 • 100 gr.

**ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΣ  
GRUYÈRE CHEESE MESSINIA PELOPONNESE**  
€7,00 • 100 gr.

**ΠΑΠΡΙΚΟ ΤΥΡΙ ΜΕΤΣΟΒΟΥ  
PAPRIKO CHEESE METSOVO**  
€8,00 • 100 gr.

**ΚΥΑΝΟ ΤΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
BLUE CHEESE THESSALONIKI**  
€8,50 • 100 gr.

**ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΤΥΡΙ ΚΟΝΙΑΚΙ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ  
SMOKED CHEESE ΚΟΝΙΑΚΙ ΚΑΣΤΟΡΙΑ**  
€7,50 • 100 gr.

**ΤΥΡΙ STILTON ΜΕ ΜΑΝΓΚΟ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΖΕΡ  
STILTON CHEESE WITH MANGO AND GINGER**  
€8,00 • 100 gr.

**ΠΛΑΤΩ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ  
CHEESE AND COLD CUT PLATTER**  
€16,00 • 2 ΑΤΟΜΩΝ / 2 PERSONS  
€32,00 • 4 ΑΤΟΜΩΝ / 4 PERSONS

## ΓΛΥΚΑ ΗΜΕΡΑΣ DESSERTS OF THE DAY

**ΚΡΕΜ ΜΠΡΟΥΛΕ  
CRÈME BRÛLÉE**  
€8,00

**ΣΕΜΙΦΡΕΝΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ  
CHOCOLATE SEMIFREDDO**  
€8,00