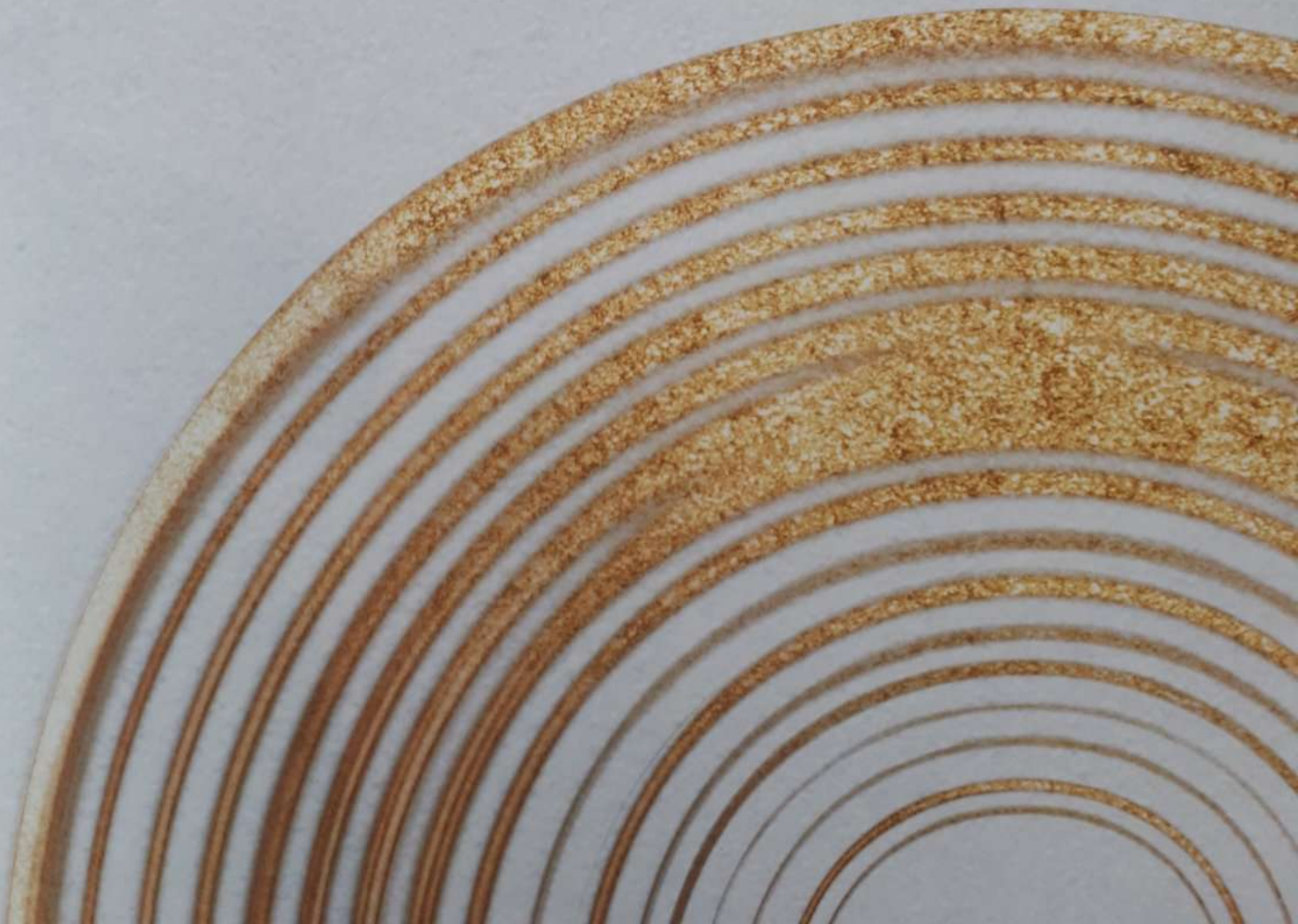




Alancia
resto

menu



Στο γλωσσάρι των ναυτικών η Αλάντσια ήταν η λέμβος
που συνόδευε τα όμορφα και μακρινά τους ταξίδια.
Καλωσήρθατε στην δική μας Αλάντσια για ένα
ακόμα ταξίδι στη γεύση και την απόλαυση!

In the nautical glossary Alancia was the boat
that accompanied their long and beautiful voyages.
Welcome to our Alancia for a voyage in flavour and pleasure!



Ψωμί και dip / Bread with dip € 2.00

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / COLD STARTERS

Καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, με πιπεριά Φλωρίνης € 5.00
Smoked Eggplant salad, with pepers from Florina

Ταραμοσαλάτα, με πιτάκια, κουκουνάρι και ελαιόλαδο € 6.00
Fish roe salad, with pies, pin cone and olive oil

Γαύρος μαρινάτος, με σαλάτα αγγούρι, πιπεριές και κάπαρη € 7.50
Marinated anchovies, with cucumber salad, peppers and capers

Τατάκι τόνου, σε κρούστα από σουσάμι, αβοκάντο, αγγούρι, ραπανάκια, € 14.00
φύκια wakame και lime
Tuna tataki, in a crust of sesame, avocado, cucumber, radishes,
seaweed wakame and lime

Αχινοσαλάτα (αυγά φρέσκου αχινού με λαδολέμονο) € 16.00
Fresh sea urchin eggs with olive oil and lemon

Ψάρι ημέρας Σεβίτσε, με φύκια wakame, τζίντζερ και σάλτσα εσπεριδοειδή € 14.00
Ceviche with day fish, wakame seaweed, ginger and citrus sauce

Κυδώνια όστρακα / 6 τεμάχια € 11.00
Cockles shells / 6 pieces

Στρείδια Γαλλικά / τεμάχιο € 3.00
French Oysters / piece

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT STARTERS

Παναρισμένη Φέτα, με φυστίκι Αιγίνης, μαρμελάδα ντομάτας και μίνι σαλάτα Breaded Feta, with Aegina peanut, tomato jam and mini salad	€ 5.50
Πουγγιά τυριών Χειροποίητα πουγγιά με Ελληνικά τυριά, προσούτο, μέλι, μαρμελάδα πιπεριάς Φλωρίνης Cheese pouch Handmade pouches with Greek cheeses, prosciutto, honey, Florina pepper jam	€ 9.50
Μύδια αχνιστά, με αρωματισμένο κρασί, σκόρδο και λάιμ Steamed mussels, with flavored wine, garlic and lime	€ 7.50
Χταπόδι σχάρας, με φάβα Σαντορίνης, κάπαρη και καραμελωμένα κρεμμύδια Grilled octopus, with Santorini fava beans, capers and caramelized onions	€ 15.00
Καλαμαράκια τηγανιτά, με μους ταραμά Fried squid, with tarama mousse	€ 10.00
Γαρίδες σαγανάκι, με σάλτσα ντομάτας, φύτρες σκόρδου και φέτα Saganaki shrimp, with tomato sauce, garlic sprouts and feta	€ 15.50
Γαρίδες ψητές, με σως κοκτέιλ Grilled shrimp, with cocktail sauce	€ 14.50
Μιλφείγ λαχανικών, με ψητό ταλαγάνι, φαγόπυρο, ελαιόλαδο και βαλσάμικο Vegetable millefeuille with grilled talagani, buckwheat, olive oil and balsamic	€ 9.00
Γαριδάκι Σύμης, στο τηγάνι Fried small Shrimps from Simi	€ 15.00
Καραβιδουρές, με σος κοκτέιλ Crayfish crump, with cocktail sauce	€ 19.00

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Σαλάτα παντζάρι, με πορτοκάλι, αβοκάντο, φουντούκια και σος γιαουρτιού με λάιμ Beetroot salad with orange, avocado, hazelnuts and yogurt sauce with lime	€ 9.00
Σαλάτα με γαρίδες, γκρέιπφρουτ, αβοκάντο, Γαλλική σαλάτα, παξιμάδι χαρουπιού, τζίντζερ και σως εσπεριδοειδή Shrimp Salad, grapefruit, avocado, French salad, carob nut, ginger and citrus sauce	€ 14.00
Σαλάτα Alancia, με κινόα, καπνιστό σολωμό, αβοκάντο, πράσινη σαλάτα, ντοματίνια και σως βαλσάμικο Alancia salad, with quinoa, smoked salmon, avocado, green salad, cherry tomatoes and balsamic sauce	€ 13.00
Σαλάτα Caesar με επιλογή από γαρίδες ψητές ή ψητό κοτόπουλο, με iceberg, κρουτόν, ψητό μπέικον, καλαμπόκι, σως αντζούγιας Caesar, with a choice of grilled shrimp or grilled chicken, with iceberg, croutons, grilled bacon, corn, anchovy sauce	€ 12.50
Rock Burger με 3 τεμάχια μπιφτέκι γαλοπούλας, καρδιές λαχανικών, πιπεριές τρίχρωμες, κατίκι Δομοκού και βινεγκρέτ μελιού Rock Burger with 3 pieces of turkey burger, vegetable hearts, tricolor peppers, cottage cheese Domokou and honey vinaigrette	€ 13.00
Χωριάτικη, με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, φέτα, παξιμάδια, ελαιόλαδο, καπαρόφυλλα και φρέσκια ρίγανη Greek Salad, with tomato, cucumber, onion, peppers, feta cheese, rusks, olive oil, capers and fresh oregano	€ 9.00
Σαλάτα ανάμεικτη, με βαλεριάνα, ρόκα, σπανάκι, ανανά, μήλο, μάνγκο, κασικίσιο τυρί, προσούτο Ευρυτανίας και ντρέσινγκ βαλσάμικο Mixed salad ,with valerian, arugula, spinach, pineapple, apple, mango, goat cheese, Evritania prosciutto and balsamic dressing	€ 10.00

ZYMAPIKA - PIZOTO / PASTA - RISOTTO

Noodles, με γαρίδες, μύδια, λαχανικά stir fry και σως τεριγιάκι Noodles, with shrimp, mussels, stir fry vegetables and teriyaki sauce	€ 15.00
Ριζότο χταπόδι, με αστεροειδή γλυκάνισο, φινόκιο και σάλτσα σπιτική ντομάτας Risotto octopus, with asteroid anise, fennel and homemade tomato sauce	€ 16.50
Ριζότο μανιταριών, με πορτσίνι, champignon, παρμεζάνα και λάδι τρούφας Mushroom risotto with porcini, champignon, parmesan and truffle oil	€ 13.00
Φαρφάλες με φρέσκο σολωμό, φινόκιο, κολοκύθι, φρέσκο άνηθο και σάλτσα βότκας Farfales with fresh salmon, fennel, zucchini, fresh dill and vodka sauce	€ 14.00
Ριζότο θαλασσινών με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι και πουρέ γλυκοκολοκύθας Seafood risotto with shrimp, mussels, squid and pumpkin puree	€ 17.00
Πέννες κοτόπουλο με μανιτάρια, κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα Chicken penne with mushrooms, sour cream and parmesan	€ 11.00
Ραβιόλι με σπανάκι, ανθότυρο και φρέσκα μυρωδικά Ravioli with spinach, cream cheese and fresh herbs	€ 12.00
Αστακομακαρονάδα για 2 άτομα με σάλτα ντομάτας και ζωμό οστρακοειδών Lobster spaghetti for 2 people with tomato sauce and shellfish broth	€ 60.00

BAO BUNS

Πανσέτα iberico με σάλτσα σόγιας, λαχανικά και σαλάτα coleslaw Panseta iberico with soy sauce, vegetables and coleslaw salad	€ 8.00
Γαρίδες tempura με μαγιονέζα, καρότο, αβοκάντο και σησαμέλαιο Shrimp tempura with mayonnaise, carrot, avocado and sesame oil	€ 8.50
Τραγανό κοτόπουλο μαριναρισμένο με πίκλες λαχανικών και μαγιονέζα Crispy chicken marinated with vegetable pickles and mayonnaise	€ 8.00

ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ / SEA FOOD DISHES

Φιλέτο φρέσκου τόνου με βραστά λαχανικά και σάλτσα τεριγιάκι Fresh tuna fillet with boiled vegetables and teriyaki sauce	€ 19.00
Φιλέτο λαβράκι με πουρέ παντζαριού, τσιγαριαστά χόρτα και σάλτσα λαδολέμονο Sea bass fillet with beetroot puree, smoked greens and lemon oil sauce	€ 16.00
Καλαμάρι ψητό με πέστο βασιλικού, ψητή πατάτα κα ελαιόλαδο Roasted squid with basil pesto, baked potato and olive oil	€ 16.00
Φιλέτο σολωμού σχάρας με σαλάτα κινόα, ψητά παντζάρια και σάλτσα εσπεριδοειδή Grilled salmon fillet with quinoa salad, grilled beets and citrus sauce	€ 15.00
Burger γαρίδας με ψωμί από μελάνι σουπιάς, μους αβοκάντο, iceberg, ντομάτα, κρεμμύδι, σος μαγιονέζας, συνοδεύεται με πράσινη σαλάτα Shrimp Burger with cuttlefish ink bread, avocado mousse, iceberg, tomato, onion, mayonnaise sauce accompanied by green salad	€ 14.00

ΦΡΕΣΚΑ ΨΑΡΙΑ - ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ με το ΚΙΛΟ / FRESH FISH - SEAFOOD by the KILO

Παρακαλούμε ρωτήστε μας για την ψαριά της ημέρας

Please ask your waiter about the fish of the day

Τα ψάρια συνοδεύονται από βραστά λαχανικά εποχής

The grilled fish accompanied with boiled seasonal vegetables

Φαγκρί, Συναγρίδα / Red snaper, Bream	€ 70.00
Τσιπούρα, Σφυρίδα, Στείρα, Λαβράκι, Μπαρμπούνια, Γλώσσα Sea bream, Grouper, Sterile, Sea bass, Red mullets, Sole	€ 65.00
Γαρίδες / Shrimps	€ 70.00
Καραβίδες / Crayfish	€ 75.00
Αστακός / Lobster	€ 95.00
Ψάρι σε κρούστα αλατιού / Fish engulfed in salt	€ 75.00
Ψάρι μαγειρεμένο με σούπα / Fish cooked with soup	€ 75.00

ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΚΡΕΑΤΙΚΑ /MEAT DISHES

Spicy BBQ pork ribs χοιρινά spare ribs σιγοψημένα με μείγμα μπαχαρικών, σάλτσα bbq, συνοδεύονται με πατάτες country Spicy BBQ pork ribs pork spare ribs braised with a mixture of spices, bbq sauce, accompanied by country potatoes	€ 12.00
Φιλέτο κοτόπουλο σχάρας με σωτέ λαχανικά, ψητό καλαμπόκι, chutney ντομάτας, γιαούρτι με καπνιστή πάπρικα Grilled chicken fillet with sauteed vegetables, roasted corn, tomato chutney, yogurt with smoked paprika	€ 11.00
Ψαρονέφρι σχάρας με ψητά μανιτάρια και πουρέ πατάτας Grilled brisket with grilled mushrooms and mashed potatoes	€ 14.00
Rib-eye Black Angus 300γρ. με ψητά λαχανικά, πατάτες baby, κόκκινο λάχανο μπρεζέ και σάλτσα μπεαρνέζ Rib-eye Black Angus 300gr. with grilled vegetables, baby potatoes, red brazier cabbage and bearnes sauce	€ 32.00
Κοτόπουλο με γάλα καρύδας, κάσιους, ανανά, ξινόμηλο, σάλτσα κάρυ και κόκκινο ρύζι ατμού Chicken with coconut milk, cashews, pineapple, sour apple, curry sauce and steamed red rice	€ 12.00
Burger rib-eye με τηγανητό αυγό, λιωμένο τυρί τσένταρ, μπέικον, μαρούλι, ντομάτα, σάλτσα bbq, σαλάτα coleslaw και τηγανητές πατάτες Rib-eye burger with fried egg, melted cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, bbq sauce, coleslaw salad and french fries	€ 16.00
Μπιφτέκια γαλοπούλας φρέσκος κιμάς γαλοπούλας με ρύζι ατμού, σαλάτα ανάμεικτη και λαδολέμονο μουστάρδας. Turkey burgers fresh minced turkey with steamed rice, mixed salad and mustard oil	€ 13.00

VEGAN ΠΙΑΤΑ / VEGAN DISHES

Vegan burger με χειροποίητο μπιφτέκι λαχανικών με κινόα, φαγόπυρο, λαχανικά, guacamole, ρόκα, ντομάτα, σάλτσα μουστάρδας, συνοδεύεται με πράσινη σαλάτα Vegan burger with handmade vegetable burger with quinoa, buckwheat, vegetables, guacamole, arugula, tomato, mustard sauce, accompanied by green salad	€ 12.00
Σπαγγέτι λαχανικών με σάλτσα ντομάτας, γλυκό τσίλι και φρέσκο βασιλικό Vegetable spaghetti with tomato sauce, sweet chili and fresh basil	€ 8.50
Ριζότο μανιταριών με πορτσίνι, champignon και λάδι τρούφας Mushroom risotto with porcini, champignon and truffle oil	€ 12.00
Σαλάτα κινόα με αβοκάντο, πράσινη σαλάτα, ντοματίνια και σως βαλσάμικο Quinoa salad with avocado, green salad, cherry tomatoes and balsamic sauce	€ 9.50
Μιλφείγ λαχανικών με φαγόπυρο, ελαιόλαδο και βαλσάμικο Vegetable millefeuille with buckwheat, olive oil and balsamic	€ 7.50

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ / VARIETIES

Ποικιλία fingerfood, με γλυκόξινη σως Variety of fingerfood, with sweet and sour sauce	€ 18.00
Ποικιλία τυριών, αλλαντικών Variety of cheeses, cold cuts	€ 17.00
Ποικιλία θαλασσινών (για 2 άτομα) με μύδια αχνιστά, χταπόδι ξυδάτο, καλαμαράκια τηγανητά, γαύρο μαρινάτο, γαρίδες ψητές, καπνιστό σολωμό, ταραμοσαλάτα, πίτες και σως κοκτέιλ Variety of seafood (for 2 people) with steamed mussels, grated octopus, fried squid, marinated anchovies, grilled shrimp, smoked salmon, taramosalata, pies and cocktail sauce	€ 31.00
Ποικιλία κρεατικών (για 2 άτομα) με φιλέτο κοτόπουλο, μπιφτέκι μοσχάρι, μπιφτέκι γαλοπούλας, χοιρινά φιλετάκια, χωριάτικο λουκάνικο, μπέικον, πατάτες τηγανητές, σος bbq, τυροσαλάτα και πίτες ψητές Variety of meats (for 2 people) with chicken fillet, beef burger, turkey burger, pork fillets, village sausage, bacon, french fries, bbq sauce, cheese salad and grilled pies	€ 28.00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ / DESERTS

Σοκολατόπιτα με παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και σάλτσα σοκολάτας Chocolate pie with vanilla Madagascar ice cream and chocolate sauce	€ 7.50
Τάρτα μήλου με παγωτό βανίλια και πούδρα κανέλας Apple tart with vanilla ice cream and cinnamon powder	€ 7.00
Εκμέκ με παγωτό καϊμάκι και σιρόπι βύσσινο Ekmek with massticha ice cream and sour cherry syrup	€ 7.50
Προφιτερόλ σουδάκια γεμιστά με κρέμα, παγωτό, σάλτσα γκανάζ, φιλέ αμυγδάλου και φράουλες Profiteroles sudaki filled with cream, ice cream, ganache sauce, almond fillet and strawberries	
Τιραμισού με κρέμα μασκαρπόνε, σάλτσα εσπρέσο και κακάο. Tiramisu with mascarpone cream, espresso sauce and cocoa.	€ 7.00
Φρούτα εποχής / Seasonal fruits	€ 5.00
Παγωτό με την μπάλα Βανίλια / Σοκολάτα / Φυστίκι / Φράουλα / Καϊμάκι Ice cream / scoop Vanilla / Chocolate / Peanut / Strawberry / Kaimak / Cookie	€ 2.50

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

Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο
The shop is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for setting out of any existed complaint.
Le magasin doit disposer des bulletins imprimés dans une case speciale a cote de la sortie pour la formulation de toute plainte.
Das lokal ist verpflichtet formulare in einem gesonderten fach am ausgang zur verfugung zu stellen um gegebenefalls beschwerden anzugeben.

Όλες οι σάλτσες & οι αλοιφές παρασκευάζονται με ιδιαίτερη φροντίδα από το επιτελείο της κουζίνας εντός του εστιατορίου.
All our sauces are being prepared with special care directly in our kitchen.

Το λάδι που χρησιμοποιείται στο τηγάνισμα είναι ηλιέλαιο και στις σαλάτες έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
For salads we use extra olive oil & for frying we use sunflower oil.

Τα καλαμάρια, οι γαρίδες, οι караβιδοουρές, το χταπόδι, και ο αστακός στην αστακομακαρονάδα είναι βαθιάς κατάψυξης.
Kalamari, shrimps, crayfish cramp, lobster on spaghetti are frozen

Παρακαλούμε ενημερώστε εκ των προτέρων το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.

Το μενού μας μπορεί να περιέχει ίχνη από αλλεργιογόνους ουσίες.

If you are allergic to any ingredient, please, inform our staff.

Η επιχείρηση διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS

The company has an approved POS card acceptance terminal

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Φ.Π.Α. 13% & 24% και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις

Prices are inclusive VAT 13% & 24% and all duties

Αγορανομικός Υπεύθυνος : Γιάννης Στρατίκης / Person Responsible upon market inspection: John Sttrtikis





Alancia
resto

wine list



**Στο γλωσσάρι των ναυτικών η Αλάντσια ήταν η λέμβος
που συνόδευε τα όμορφα και μακρινά τους ταξίδια.
Καλωσήρθατε στην δική μας Αλάντσια για ένα
ακόμα ταξίδι στη γεύση και την απόλαυση!**

**In the nautical glossary Alancia was the boat
that accompanied their long and beautiful voyages.
Welcome to our Alancia for a voyage in flavour and pleasure!**



ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ / SPARKLING WINES 750 ml

Moscato D' Asti Castelo Del Poggio, Zonin	€ 26.00	
Moscato. Costigliole d'Asti.	€ 5.00	 125ml
Prosecco Gancia Brut 200 ml	€ 9.00	
Glera. DOC Italy		
Prosecco Anselmi Ca' Stella	€ 19.00	
Glera. DOC Veneto, Italy		
Αμαλία Brut, Κτήμα Τσέλεπου / Amalia Brut, Estate Tselepos	€ 35.00	
Μοσχοφίλερο, ΠΟΠ Μαντινεία / Moschofilero, PDA Mantinia		
Ακακίες Ροζέ, Κτήμα Κυρ-Γιάννη / Akakies Rose, Kir-Yianni Estate	€ 30.00	
Ξινόμαυρο. ΠΟΠ Αμύντιο / Xinomavro. PDO Amyntaio		

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ / CHAMPAGNES 750 ml

Moet & Chandon Brut Imperial	€ 100.00	
Chardonnay-Pinot Meunier -Pinot Noir. AC Champagne, France		
Moet & Chandon Brut Rose Imperial	€ 130.00	
Chardonnay-Pinot Meunier -Pinot Noir. AC Champagne, France		
Veuve Clicquot Brut	€ 120.00	
Chardonnay-Pinot Meunier -Pinot Noir. AOC Champagne, France		

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΕΛΛΑΔΑ / WHITE WINES GREECE 750 ml

Monograph Multi, Κτήμα Γαία / Gaia Estate PGI Peloponnisos	€ 16.00	
Ασύρτικο-Μοσχοφίλερο-Ροδίτης. ΠΓΕ Πελοπόννησος	€ 4.00	 150 ml
Δάφνιος, Οινοποιείο Δουλουφάκη / Dafnios, Douloufakis Winery	€ 16.00	
Βιδιανό. ΠΓΕ Κρήτη / Vidiano. PGI Crete		
Cuvee III Λευκό, Μέγα Σπήλαιο / Cuvee III White, Mega Spileo	€ 24.00	
Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Chardonnay ΠΓΕ Αχαΐα / Malagouzia, Asyrtiko, PGI Achaia		
Διάλογος, Κτήμα Δύο Υψη / Dialogos, Estate Two Heights	€ 27.00	
Κυδωνίτσα-Ασύρτικο. ΠΟ Ηλεία / Asyrtiko. TD Ilia		
Μαντινεία, Κτήμα Τσέλεπου / Mantinia, Tselepos	€ 20.00	
Μοσχοφίλερο. ΠΟΠ Μαντινεία / Moschofilero. PDO Mantinia	€ 5.00	 150 ml
Σαββατιαννό, Κτήμα Κοκοτού / Savvatiano Kokotos Estate	€ 15.00	
Σαββατιαννό. ΠΟ Σταμάτας / Savvatiano. TD Stamata		
Τέσσερις Λίμνες, Κτήμα Κυρ-Γιάννη / Four Lakes, Kir-Yianni Estate	€ 30.00	
Chardonnay-Gewurztraminer. ΠΓΕ Φλώρινα / PGI Florina		
Μαλαγουζιά, Κτήμα Μέγα Σπήλαιο / Malagouzia, Mega Spileo Estate	€ 22.00	
Μαλαγουζιά. ΠΓΕ Αχαΐα / Malagouzia. PGI Achaia		
Μαλαγουζιά, Κτήμα Γεροβασιλίου / Malagouzia, Gerovasiliou Estate	€ 38.00	
Μαλαγουζιά. ΠΓΕ Επανομή / Malagouzia. PGI Epanomi		

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΕΛΛΑΔΑ / WHITE WINES GREECE 750 ml

Κτήμα Βιβλία Χώρα Λευκό / Vivlia Chora Estate White	€ 29.00	
Sauvignon Blanc-Ασύρτικο ΠΓΕ Παγγαίο / S. Blanc-Asyrtikos PGI Paggaiο	€ 7.00	 150 ml
Viognier Cuvée Larsinos, Κτήμα Σκούρα / Estate Skouras	€ 27.00	
Viognier. ΠΓΕ Πελοπόννησος / PGI Peloponnisos		
Lenga, Κτήμα Αβαντίς / Avantis Estate	€ 26.00	
Gewurztraminer ΕΟ Εύβοια / TW Evia		
Plano Ασύρτικο, Κτήμα Τέχνη Οίνου / Plano Asyriko, Wine Art Estate	€ 28.00	
Ασύρτικο. ΠΓΕ Δράμα / Asyrtikos. PGI Drama		
Σαντορίνη, Κτήμα Σιγάλα / Santorini, Sigalas Estate	€ 53.00	
Ασύρτικο. ΠΟΠ Σαντορίνη / Asyrtikos. PDO Santorini		
Σαντορίνη, Μικρά Θήρα / Santorini, Mikra Thira Estate	€ 72.00	
Ασύρτικο. ΠΟΠ Σαντορίνη / Asyrtikos. PDO Santorini		
Sauvignon Blanc, Κτήμα Άλφα / Sauvignon Blanc, Alpha Estate	€ 37.00	
Sauvignon Blanc. ΠΓΕ Φλώρινα / Sauvignon Blanc. PGI Florina		
Sauvignon Blanc Fume, Κτήμα Καριπίδη / Estate Karipidis	€ 35.00	
Sauvignon Blanc. ΠΓΕ Κράννωνος / Sauvignon Blanc. PGI Krannonos		
Chardonnay, Κτήμα Γεροβασιλίου / Chardonnay, Gerovasiliou Estate	€ 40.00	
Chardonnay. ΠΓΕ Επανομή / PGI Epanomi		
Όβηλος, Κτήμα Βιβλία Χώρα / Onilos, Vivlia Chora Estate	€ 46.00	
Semillon-Ασύρτικο. ΠΓΕ Παγγαίο / Semillon-Asyrtikos. PGI Paggaiο		

ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ / INTERNATIONAL WHITE WINES 750 ml

Pinot Grigio Friuli, Zonin	€ 29.00	
Pinot Grigio. DOC Friuli Italy		
Santa Digna Sauvignon Blanc Rve, Miguel Torres	€ 23.00	
Sauvignon Blanc. Chile		
Pazo Das Bruxas, Familia Torres	€ 33.00	
Albarino. Rias Baixas Spain		
Chablis A.C., J. Moreau & Fils	€ 49.00	
Chardonnay. Bourgogne France		
Pouilly Fume, Langlois Chateau	€ 53.00	
Sauvignon Blanc. Loire France		

ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΙ ΕΛΛΑΔΑ / ROSE WINES GREECE 750 ml

Κτήμα Βιβλία Χώρα Ροζέ / Vivlia Chora Estate Rose	€ 29.00	
Syrah ΠΓΕ Παγγαίο / PGI Paggaios		
Domaine Merlot, Κ. Λαζαρίδη / C. Lazaridis	€ 32.00	
Merlot. ΠΓΕ Δράμα / PGI Drama		
Ξινόμαυρο, Κτήμα Γεροβασιλείου / Xinomavro, Gerovasiliou Estate	€ 33.00	
Ξινόμαυρο. ΠΓΕ Θεσσαλονίκη / Xinomavro. PGI Thessaloniki		
A.Muse Κτήμα Μουσών / Mouses Estate	€ 29.00	
Sauvignon Blanc-Μούχταρο. ΠΓΕ Θήβα / S. Blanc-Mouhtaros PGI Thiva	€ 7.00	 150 ml
Idylle D' Achinos, La Tour Melas	€ 32.00	
Grenache-Syrah-Αγιωργίτικο ΠΟ Φθιώτιδα / Agiorgitiko Fthiotida		
L' Esprit Du Lac Κτήμα Κυρ-Γιάννη / Kir-Yianni Estate	€ 31.00	
Ξινόμαυρο. ΠΟΠ Αμύνταιο / Xinomavro. PDO Amyntaio		

ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΙ / INTERNATIONAL ROSE WINES 750 ml

Petale De Rose, Regine Sumeire, Chateau La Tour de L' Eveque	€ 41.00	
Cinsault-Grenache-Syrah. Cotes de Provence A.C France		
Invivo by Sarah Jessica Parker	€ 36.00	
Cinsault-Grenache-Syrah. Provence France		
Whispering Angel Chateau D' Esclans	€ 53.00	
Grenache-syrah. Cotes de Provence A.C France		

ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ / RED WINES 750 ml

Monograph Αγιωργίτικο, Κτήμα Γαία / Gaia Estate	€ 14.00	
Αγιωργίτικο. ΠΓΕ Πελοπόννησος / Agiorgitiko PGI Peloponnisos	€ 4.00	 150 ml
Διάλογος, Κτήμα Δύο Υψη / Dialogos, Estate Two Heights	€ 36.00	
Syrah-Αγιωργίτικο. ΠΟ Ηλεία / Syrah-Agiorgitiko. TD Ilia		
Νεμέα, Κτήμα Παπαιωάννου / Nemea Papaioannou Estate	€ 19.00	
Αγιωργίτικο. ΠΟΠ Νεμέα / Agiorgitiko. PDO Nemea		
Γουμένισσα Μικρό Κτήμα Τίτου / Goumenissa Mikro Estate Titou	€ 30.00	
Ξινόμαυρο-Νεγκόσκα. ΠΟΠ Γουμένισσα / Xinomavro-Negoska PDO Goumenissa	€ 7.00	 150 ml
Chateau Julia Merlot Κτήμα Κ. Λαζαρίδη / C. Lazaridis Estate	€ 39.00	
Merlot. ΠΓΕ Δράμα / PGI Drama		
Λημιό Κτήμα Βουρβουκέλη / Limnio Vourvoukeli Estate	€ 30.00	
Λημιό. ΠΓΕ Άβδηρα Ξάνθη / Limnio. PGI Avdira Xanthi		
Alta Αμπελώνες Θυμιόπουλου / Alta Thymiopoulos	€ 30.00	
Ξινόμαυρο ΠΟΠΟ Νάουσα / Xinomavro. PDO Naousa		
Sole Pinot Noir, Κτήμα Βιβλία Χώρα / Vivlia Chora Estate	€ 40.00	
Pinot Noir. ΠΟ Παγγαίο / Paggaios		

ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ / RED WINES 750 ml

Κτήμα Γεροβασιλείου Ερυθρό / Red Estate Gerovasilou	€ 36.00
Λημνιό-Syrah-Merlot. ΠΓΕ Επανομή / Limnio-Syrah-Merlot. PGI Epanomi	
Syrah Κτήμα Αβαντίς / Syrah Avantis Estate	€ 25.00
Syrah. ΠΓΕ Εύβοια / PGI Evia	
Κτήμα Άλφα Ερυθρός / Alpha Estate Red	€ 52.00
Syrah-Merlot-Ξινόμαυρο. ΠΓΕ Φλώρινα / Syrah-Merlot-Xinomavro PGI Florina	
Τριλογία Κτήμα Δύο Ύψη / Trilogia Estate Two Heights	€ 73.00
Cabernet Sauvignon ΠΓΕ Ηλεία / PGI ILIA	




ΦΙΑΛΕΣ MAGNUM**ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ / WHITE WINES 1,5 L**

Μαλαγουζιά Κτήμα Γεροβασιλείου / Malagouzia Estate Gerovasilou	€ 76.00
Μαλαγουζιά. ΠΓΕ Επανομή / Malagouzia PGI Epanomi	
Κτήμα Βιβλία Χώρα Λευκό / Vivlia Chora Estate White	€ 61.00
Sauvignon Blanc-Ασύρτικο ΠΓΕ Παγγαίο / S. Blanc-Asyrtikos PGI Paggaiο	
Chardonnay, Κτήμα Γεροβασιλείου / Chardonnay, Gerovasilou Estate	€ 85.00
Chardonnay. ΠΓΕ Επανομή / PGI Epanomi	

ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΙ / ROSE WINES 1,5 L

Βίβλινος Κτήμα Βιβλία Χώρα / Vivlinos Vivlia Chora Estate	€ 70.00
Syrah ΠΟ Παγγαίο / Syrah. PGI Paggaiο	
Miraval, Chateau De Miraval - Famille Perrin	€ 106.00
Cinsaut, Grenache, Rolle, Syrah. Provence Blend. Cotes De Provence, France	

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ / DESERTS WINES 500 ml



Σάμος Vin Doux / Samos Vin Doux 750 ml	€ 16.00	
Μοσχάτο ΠΟΠ Σάμος / Moscato PDO Samos	€ 2.50	 50 ml
Sole Semillon, Κτήμα Βίβλια Χώρα / Sole Semillon, Vivlia Chora Estate	€ 55.00	
Semillon ΠΓΕ Παγγαίο / PGI Paggaiο	€ 6.00	 50 ml
Vinsanto Κτήμα Αργυρού	€ 70.00	
Ασύρτικο-Αηδάνι-Αθήρι ΠΟΠ Σαντορίνη	€ 8.50	 50 ml

ΠΟΠ: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης / PDO: Protected Designation of Origin

ΠΓΕ: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη / PGI: Protected Geographical indication

ΠΟ : Ποικιλιακός Οίνος / VW : Varietal Wine

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ / DISTILLATE

Μοσχάτο Αμβούργου Τσιλιλή / Hamburg Muscat Tsililis 200 ml	€ 15.50	
Μοσχάτο Αμβούργου. Θεσσαλία / Hamburg Muscat. Thessalia		
Dark Cave Τσιλιλή / Dark Cave Tsililis 500 ml	€ 76.00	
Παλαιωμένο Τσίπουρο 5 ετών. Θεσσαλία / Tsiouro 5 years old. Thessalia	€ 9.00	 50 ml
Grappa Candolini Bianca 1898 700 ml	€ 43.00	
Λευκή Grappa. Tarcento Udine Italy	€ 4.00	 50 ml

ΤΣΙΠΟΥΡΟ / TSIPOURO 200 ml

Τσιλιλή, Θεσσαλία / Tsililis Thesalia	€ 8.50
Τσιλιλή με Γλυκάνισο, Θεσσαλία / Tsililis with Anise, Thesalia	€ 8.50
Αγιονέρι Τσιλιλή, Μετέωρα / Agioneri Tsililis Meteora	€ 10.00
Μπαμπατζίμ, Καβάλα / Babatzim, Kavala	€ 10.00
Δεκαράκι, Μοσχάτο, Τύρναβος / Dekaraki, Muscat, Tyrnavos	€ 9.00
Ηδωνικό Κτήμα Κ. Λαζαρίδη, Δράμα / Idoniko Estate C. Lazaridis, Drama	€ 11.00
Αποστολάκη, Μαγνησία / Apostolakis, Magnisia	€ 9.50

ΟΥΖΟ / OUZO 200 ml

Πλωμαρίου Ισιδώρου Αρβανίτου, Λέσβος / Plomariou Isid. Arvanitis, Lesvos	€ 8.50
Πιτσιλαδή, Λέσβος / Pitsiladis, Lesvos	€ 12.00
Βαρβαγιάννη Μπλε, Λέσβος / Varvagiannis Blue, Lesvos	€ 9.50
Μπαμπατζίμ, Καβάλα / Babatzim, Kavala	€ 8.50
Άδολο, Λέσβος / Adolo, Lesvos	€ 11.50
Απαλαρίνα, Χίος / Apalarina, Chios	€ 8.50

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS 500 ml

Μάμος, Pilsner	€ 4.50
Heineken, Lager	€ 5.00
Άλφα, Lager	€ 4.00
Fischer, Pale lager	€ 5.00
Kaiser, Pilsner	€ 5.00
Stella Artois, Lager 330 ml	€ 4.00

ΝΕΡΟ - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / WATER - SOFT DRINKS

Νερό Ζαγόρι / Zagori Mineral Water 1 L	€ 2.20
Ξινό Νερό Φλώρινας / Sprakling Water 1 L	€ 3.50
Ξινό Νερό Φλώρινας / Sprakling Water 250 ml	€ 2.80
Φυσικός Χυμός Πορτοκάλι / Orange Juice	€ 3.50
Coca Cola / Light / Zero 250 ml	€ 2.50
Fanta Πορτοκάλι Κόκκινη / Μπλε 250 ml	€ 2.50
Σόδα / Soda 250 ml	€ 2.50

ΚΑΦΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ / COFFEE & TEA

Espresso	€ 2.50
Espresso Double	€ 3.00
Fredo Espresso	€ 2.50
Capuccino	€ 3.00
Fredo Capuccino	€ 3.50
Ελληνικός Καφές / Greek Coffee	€ 2.00
Τσάι / Tea	€ 3.00

ΠΟΤΑ / SPIRITS

Famous Grouse Blended Scotch Whisky	€ 5.50
Haig	€ 6.00
Johnnie Walker Black Label	€ 8.50
Chivas Regal	€ 8.50
Dimple Golden Selection	€ 9.00
Johnnie Walker Gold Reserve	€ 10.00
Talisker 10 Y.O.	€ 12.00
Stolichnaya Vodka	€ 5.00
Russky Russian Standard Vodka	€ 5.00
Absolut Vodka	€ 5.00
Belvedere Vodka	€ 13.00
Tanqueray Strength Gin	€ 6.00
Metaxa 7*	€ 7.00
Remy Martin V.S.O.P.	€ 14.00
Bacardi Carta Blanca	€ 5.00
El Jimador Tequila Reposado	€ 7.00
Jose Cuervo Gold Especial Tequila	€ 8.00
Averna Amaro	€ 5.00
Disaronno Amaretto	€ 5.00
Limoncello Di Capri	€ 5.00
Aperol Spritz	€ 8.00

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

Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματώδων ποτών από άτομα κάτω των 17 ετών που δεν συνοδεύονται από γονείς
ή κηδεμόνες (Ν.3730/2008 & Π.Δ. 350/2003)
The consumption of alcoholic beverages is prohibited for individuals under 17 years old who are not escorted by parents or
guardians (LAW 3730/2008 & Presidential Decree 350/2003)

Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο
The shop is obliged to have printed documents in a special case beside the exit for setting out of any existed complaint.
Le magasin doit disposer des bulletins imprimés dans une case spéciale à côté de la sortie pour la formulation de toute plainte.
Das Lokal ist verpflichtet formulare in einem gesonderten fah am ausgang zur verfügung zu stellen um gegebenefalls
beschwerden anzugeben.

Η επιχείρηση διαθέτει εγκεκριμένο τερματικό αποδοχής καρτών POS
The company has an approved POS card acceptance terminal

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται Φ.Π.Α. 13% & 24% και όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις
Prices are inclusive VAT 13% & 24% and all duties

Αγορανομικός Υπεύθυνος : Γιάννης Στρατίκης / Person Responsible upon market inspection: John Sttrtikis

