ΝΥΚΤΕΡΙΔΑ

RESTAURANT ΑΠΟ ΤΟ 1933

DISCOVER
THE UNIQUE
CULINARY
TREASURES
OF CRETE

www.nykterida.gr

ΝΥΚΤΕΡΙΔΑ

Ιδανική φιλοξενία και αξέχαστες στιγμές!

Το 1922 μετά την Μικρασιατική καταστροφή, ο χοροδιδάσκαλος Γιάννης Μαστορίδης από την κοσμική Σμύρνη φτάνει στα Χανιά. Διδάσκει χορό στη νεολαία της πόλης! Και μετά από μια δεκαετία οι νεολαίοι-μαθητές γίνονται οι πρώτοι πελάτες της "ΝΥΚΤΕΡΙΔΑΣ" , του μαγαζιού που άνοιξε το 1933 στις Κορακιές Ακρωτηρίου, και παλαιότερα λειτουργούσε σαν κυνηγετικό περίπτερο, στο ίδιο σημείο που βρίσκεται και σήμερα! Η "ΝΥΚΤΕΡΙΔΑ" κατά την διάρκεια της Κατοχής επιτάσσεται από τους Γερμανούς, οι οποίοι την χρησιμοποιούν σαν κλαμπ για την ψυχαγωγία τους.

Μετά τον πόλεμο στην "ΝΥΚΤΕΡΙΔΑ" γνωρίζουν την κρητική φιλοξενία και διασκεδάζουν προσωπικότητες όπως ο Ελευθέριος Βενιζέλος, ο Γουίστον Τσόρτσιλ, ο Αριστοτέλης Ωνάσης, ο Δούκας του Εδιμβούργου Πρίγκιπας του Εδιμβούργου Φίλιππος, σύζυγος της Βασίλισσας Ελισάβετ, ο Τζορτζ Μπους (ο πρεσβύτερος), ο Ανδρέας Παπανδρέου και μέλη της οικογένειας του, ο Κάρολος Παπούλιας, η Μελίνα Μερκούρη, ο Γιάννης Μπουτάρης, η οικογένεια Μητσοτάκη, καθώς και οι Άλαν Μπέιτς, Άντονι Κουίν, Αλίκη Βουγιουκλάκη, Τζένη Καρέζη, Ζωή Λάσκαρη, Λάκης Λαζόπουλος και πολλές ακόμα προσωπικότητες παγκόσμιας εμβέλειας. Στην "ΝΥΚΤΕΡΙΔΑ" ο Άντονι Κουίν έμαθε από τον Γιάννη Μαστορίδη τα πρώτα βήματα από το συρτάκι, που χόρεψε στον «Ζορμπά»!

Με σταθερό σημείο αναφοράς την υπέροχη θέα στα Λευκά Όρη και στον κόλπο της Σούδας, οι δεκαετίες πέρασαν με την "ΝΥΚΤΕΡΙΔΑ" να βρίσκεται ψηλά στην προτίμηση επισκεπτών και Χανιωτών. Μετά ήρθε η ώρα της ανανέωσης. Ο Μπάμπης Μαστορίδης δημιούργησε με την βοήθεια των αρχιτεκτόνων Δαναής Σκαράκη και Μάριου Νικηφοριάδη καθηγητή στην Αρχιτεκτονική Σχολή Πολυτεχνείου Κρήτης την Νέα "ΝΥΚΤΕΡΙΔΑ". Στην κουζίνα της από το 2000 έως το 2006 δημιουργεί νέες γεύσεις βασισμένες στις ιδέες του Μπάμπη Μαστορίδη για την κρητική διατροφή, ο master chef Δημήτρης Σκαρμούτσος που μέχρι σήμερα επιμελείται τα μενού.

Ο νέος χώρος, οι ανακαινισμένοι κήποι, η μαγευτική βεράντα, συνδυασμένα με παραδοσιακές συνταγές, χειροποίητα γλυκά και σπιτική τσικουδιά αναδεικνύουν το μεγαλείο της Κρητικής φιλοξενίας. Στη "ΝΥΚΤΕΡΙΔΑ", είτε πρόκειται για ένα τετ α τετ, είτε για ένα γλέντι 500 ατόμων οι βραδιές είναι Μοναδικές!

Για την ΝΥΚΤΕΡΙΔΑ οι δεκαετίες είναι όμορφες στιγμές!

NYKTERIDA

Finest hospitality and unforgettable moments!

In 1922, after the big catastrophe of Asia minor, the dancing teacher Yiannis Mastorides arrives in Hania from Izmir. He teaches the dances of the era to the youngsters of the town who, a decade later are to become the first customers of Nykterida, the restaurant that opens in 1933 and used to work as a hunting pavilion at the exact same building as today! In 1940 the restaurant is confiscated and used as a club by the Germans.

After the war guests of Nykterida include Eleftherios Venizelos, Winston Churchill, Aristoteles Onasis, the Duke of Edinburgh Prince Philip, the husband of Queen Elizabeth, Alan Bates, Aliki Viougouklaki, Jenny Karezi, George Bush, Andreas Papandreou, Melina Merkouri, Zoi Laskari, Lakis Lazopoulos, the Mistotakis Family, John Boutaris, Karolos Papoulias and many personalities of world renown. At Nykterida Anthony Quinn was taught by Yannis Mastorides how to dance the sirtaki that be danced in the film “Zorba the Greek”

With the stunning view of the “White Mountains” and Souda bay being an anchor, decades passed with Nykterida being on the top of citizens choices. Then it’s time for renewal. Babis Mastoridis and the architects Danae Skaraki and Marios Nikiforiadis created the New Nykterda. In its kitchen from 2000 to 2006 the famous master chef Dimitris Sarmoutsos creates new dishes based on the ideas of Babis Mastoridis and of course Cretan nutrition. Dimitris Skarmoutsos attends the menu even now.

The renovated indoor and garden area, the stunning sea view from the terrace combined with traditional recipes, handmade sweets and homemade “tsikoudia” bring out the greatness of the Cretan hospitality.

In Nykterida Restaurant -the nights are unique- perfect surroundings for a twosome as well as for a 500 people wedding party.

At “NYKTERIDA” the decades pass as beautiful moments!

Σ Υ Ν Ε Ρ Γ Α Σ Ι Ε Σ

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΣΚΑΡΜΟΥΤΣΟΣ:

Ο διάσημος MASTER CHEF εργάστηκε στο εστιατόριο Νυκτερίδα από το 1999 μέχρι το 2005. Πολλά από τα πιάτα που σερβίρονται ακόμη και σήμερα είναι δημιουργίες δικές του.

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA:

Ομάδα μαγείρων από το Αμερικάνικο Ινστιτούτο Μαγειρικής που καταγράφει σε διεθνές επίπεδο τις καλύτερες γεύσεις του κόσμου, συνεργάστηκε με τη ΝΥΚΤΕΡΙΔΑ και τον master chef Δημήτρη Σκαρμούτσο. Ντόπιες μαγείρισσες έδειξαν στους αμερικάνους μάγειρες μπροστά στη κάμερα, τα μυστικά της κρητικής κουζίνας, στα πλαίσια του ντοκιμαντέρ που προβλήθηκε από το www.ciaprochef.com

FOOD NETWORK:

Ο Μπάμπης Μαστορίδης μέσα από τις συνταγές της ΝΥΚΤΕΡΙΔΑΣ παρουσίασε στο Food Network το σημαντικό ρόλο που έχουν τα άγρια χόρτα, τα γαλακτοκομικά και τα όσπρια στη κρητική διατροφή.

CAT CORA:

Η ελληνο-αμερικανίδα Iron Chef γνώρισε στην ΝΥΚΤΕΡΙΔΑ τα μυστικά της παραδοσιακής κρητικής διατροφής και εντυπωσιάστηκε από τις αυθεντικές γεύσεις! Διατηρεί 4 ελληνικά εστιατόρια στην Αμερική και το διάσημο εστιατόριο «ΚΟΥΖΙΝΑ» στην Disneyland

CHAINE DES ROTISSEURS:

Η "Chaine des Rotisseurs" ασχολείται με την γευσιγνωσία από το 1248 και τα μέλη της ταξιδεύουν σε όλο τον κόσμο με στόχο να γνωρίσουν χώρες, παραδόσεις, γεύσεις και διατροφικές συνήθειες. Μια ομάδα μελών με επικεφαλής τον Διευθυντή του Grecotel Creta Palace Δημήτρη Καλαιτζιδάκη επισκέφθηκαν την ΝΥΚΤΕΡΙΔΑ όπου δοκίμασαν τις καταπληκτικές γεύσεις που είχε ετοιμάσει ο ιδιοκτήτης της Μπάμπης Μαστορίδης, βασισμένες όλες στα τοπικά εποχικά προϊόντα της περιοχής.

CCTV

Το κινέζικο κρατικό τηλεοπτικό δίκτυο, δημιούργησε ένα μοναδικό ντοκιμαντέρ για τις ομορφιές της Κρήτης και τη σημασία της κρητικής διατροφής και ειδικά του ελαιολάδου με ξεναγό τον ιδιοκτήτη της ΝΥΚΤΕΡΙΔΑΣ Μπάμπη Μαστορίδη.

ΕΓΡΑΨΑΝ ΓΙΑ ΤΗ ΝΥΚΤΕΡΙΔΑ

FINANCIAL TIMES

«From Athens I flew to Crete where my first visit was to Nykterida, another film-set restaurant, a few kilometers outside Hania. In fact, the founder of Nykterida, Yiannis Mastoridis, was recruited to teach Anthony Quinn how to dance the sirtaki in Zorba the Greek. Yiannis was a dance teacher before coming a restauranteur and the menu has a whole page explaining the history of the restaurant and its owners, In summer, the tables are laid on a vast balustrade terrace overlooking Souda Bay with a dance floor at the back. Babis, Yiannis's son, organized a tasting menu for me: stuffed Courgette flowers, one lot fried and other stewed, fried snails, superior Kallitsounia (Savory pastries filled with three kinds of cheese) and a salad of wild greens followed by goat and okra stew, baked rabbit and onion, and stewed free-range chicken1 with fresh fruit to finish. The food had an honest, home-made quality, and tasted all the better for its scenic setting. The night I was there, the full moon was rising over the bay.»

Gourmet

« Cooking in Crete under a Mediterranean sky. Nykterida...the views of Souda Bay are stunning and owner Babis Mastoridis 's food much of it prepared by local women in the traditional Cretan manner, is superb».

Frommer's

«Many would nominate this as one of the finest restaurants in all Crete especially for its setting, high on a point with spectacular nighttime views... The cuisine is traditional Cretan-Greek, but many of the dishes have an extra something ».

ΤΑ ΝΕΑ

«...ο Μπάμπης Μαστορίδης ...είναι το απόλυτο παράδειγμα της κρητικής φιλοξενίας...ο εστιάτορας που θα σε οδηγήσει στις καλύτερες νερατζολιές στην αγορά και θα κόψει ξινομυζήθρες που ήρθαν κατευθείαν από τα βάθη των μιτάτων στο τραπέζι του μοντέρνου-παραδοσιακού εστιατορίου του με τη καταπληκτική θέα στη Σούδα». Νταιάνα Κόχυλα

ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ

Η ΝΥΚΤΕΡΙΔΑ «... λειτουργεί από το 1933 ...και έχει γράψει τη δική του ιστορία στη νυκτερινή ζωή των Χανίων. Στις διασημότητες που έχουν διασκεδάσει εκεί περιλαμβάνονται ο Βενιζέλος, ο Τσόρτσιλ, ο Ωνάσης, ο Μπους, ο Άντονι Κουίν, η Αλίκη Βουγιουκλάκη και πολλοί άλλοι...».

Bostanistas:

«Στη μαγειρική, η αρχή και το τέλος είναι η πρώτη ύλη». Με αυτή τη φαινομενικά απλή αλλά μεγαλειώδη στην ουσία της διαπίστωση, ο Μπάμπης Μαστορίδης εξηγεί τη φιλοσοφία της Νυκτερίδας, ενός από τα λαμπρότερα σημεία του σημερινού γαστρονομικού χάρτη της Κρήτης. Μόλις 7 χιλιόμετρα έξω από τα Χανιά, στις Κορακιές Ακρωτηρίου, βρίσκεται το ατμοσφαιρικό αυτό εστιατόριο, στην κουζίνα του οποίου, εδώ και περίπου 80 χρόνια, ετοιμάζονται εξαίσια δείγματα της κρητικής μαγειρικής» Δημήτρης Μπούτος www.bostanistas.gr .

Κρητικοί μεζέδες / Cretan appetizers

Ψωμί – παξιμάδι – κριτσίνια – ελιές – ελαιόλαδο....2.00
Bread – barley rusks – breadsticks – olives – olive oil

Κλασσικοί Νυκτερίδας
all time classic

Χειροποίητο καλιτσούνι σχάρας με σπανάκι, άγρια χόρτα, 4 τυριά και δυόσμο 2.50
Handmade grilled Cretan pie stuffed with wild greens, spinach, local sheep's farmhouse cheese and spearmint (Kalitsouni)

Χειροποίητη μαραθόπιτα 3.00
Hand made fennel pie

Ανθοί κολοκυθιών γεμιστοί με κατσικίσια μυζήθρα και μαρμελάδα ντομάτα 7.00
Zucchini blossoms stuffed with goat cheese and tomato marmalade

Κολοκυθομπούρεκο Χανιώτικο με ξινομυζήθρα και δυόσμο 9.00
Oven baked zucchini pie with goat cheese and spearmint

Μελιτζανοσαλάτα καπνιστή με καρύδια και πιπεριά φλωρίνης 7.00
Smoked eggplant salad with walnuts and red pepper

Μανιτάρια Portobello σχάρας με ντομάτα και πέστο βασιλικού 8.00
Grilled Portobello mushrooms with tomato and basil pesto

Ντοματοκεφτέδες με ντιπ γιαούρτι – μέντα 6.00
Tomato fritters with yogurt – mint dip

Τραγανή πατάτα με τον φλοιό της με ντιπ φρέσκιας ντομάτας & τηγανιτές ελιές 4.00
Crunchy fresh potatoes with grated fresh tomato and fried olives dip.

"Ενναλακτικοί" / alternative

Καρπάτσιο απο τόνο με αβοκάντο, baby ρόκα και λαδολέμονο 10.00
Tuna carpaccio with avocado, baby arugula and olive lemon dressing

Γαρίδες καταΐφι με μαγιονέζα ταραμά και μαρμελάδα ντομάτα..... 10.00
Prawns in angel hair dough with fish row mayonnaise and tomato marmalade

Γαρίδες με σταμναγκάθι, φρέσκο κρεμμύδι και ντομάτα..... 14.00
Prawns with stamnagathi (wild greens), fennel, spring onion and tomato

Τερίνα με Κρητικά τυριά, αβοκάντο και πιπεριά Φλωρίνης.....8.00
Cretan Cheese terrine with avocado & red pepper

Γραβιέρα σαγανάκι με κρούστα καραμέλα και μαρμελάδα ντομάτα..... 6.00
Caramel – Crusted graviera cheese "saganaki" with tomato marmalade

Κρητικά λουκάνικα γεμιστά με φέτα – τρούφα και σταμναγκάθι 6.00
Cretan sausages stuffed with feta cheese and truffle oil and stamnagathi (wild greens)

Μπουρεκάκια με σταμναγκάθι, παλαιωμένη γραβιέρα, λιαστή ντομάτα & γλυκόξινη σάλτσα.....6.00
Stamnagkathi (wild greens) rolls with aged graviera, sundried tomato & sweet & sour sauce

Τζατζίκι αβοκάντο 5.00
Tzatziki with avocado

Πεπόνι με κατσικίσιο σαλάμι & δυόσμο.. 7.00
Melon with goat salami and spearmint

Σαλάτες - χόρτα / salads - wild greens

Ντομάτα καρδιά με μυζήθρα και αγουρόλαδο 7.00
Heart tomato with goat cheese and extra virgin olive oil

Κινόα (3 είδη), μαρούλι, λόλα, iceberg, ντοματίνια, αβοκάντο και dressing πορτοκάλι 7.00
Kinoa (3 kind), lettuce, lola lettuce, iceberg, cherry tomatoes, avocado and orange dressing

Ρόκα, παλαιωμένη γραβιέρα, ντοματίνια και κρέμα βαλσάμικο 7.00
Arugula, aged graviera, cherry tomatoes and balsamic cream

Γαρίδες, μάνγκο, πιπεριά τσίλι, πράσινη σαλάτα, κουκουνάρι και dressing εσπεριδοειδή..... 12.00
Prawns, mango, chili peppers, green salad, pine nuts and citrus dressing

Μαρούλι, λόλα, iceberg, απάκι κοτόπουλο, παστέλι, μανούρι και dressing παντζάρι 9.00
Lettuce, lola, iceberg, smoked chicken, caramelized dry nuts, manouri cheese and beetroot dressing

Χορτα εποχής βλήτα, στύφνος, κολοκυθάκια, πατάτες, ντοματίνια, καλαμπόκι 6.00
Boiled summer greens, zucchini, potato, cherry tomatoes, corn

- Lactose free
- Vegetarian dishes
- Vegan dishes
- Gluten free dishes

Ζυμαρικά και ρύζι / pasta and rice

Ριζότο με κρέμα σπανάκι και λαυράκι . 11.00
Risotto with spinach cream and sea bass

Ριζότο με μανιτάρια και σαφράν 9.00
Risotto with mushrooms and saffron

Παπαρδέλες με 5 είδη μανιτάρια και εστραγκόν 12.00
Parardelle with 5 kinds of mushrooms and estragon

Σκιουφικτό μακαρόνι με φιλέτο κοτόπουλο , πέστο βασιλικού και λιαστή ντομάτα..... 10.00
Homemade local pasta with chicken, basil pesto and sundried tomato

Σπαγγέτι με γαρίδες, τοματίνια και βασιλικό (διατίθεται και χωρίς γλουτένη) 12.00

Gluten – free spaghetti with prawn, cherry tomatoes and basil (gluten free pasta available)

Σπαγγετι με ντομάτα και φρέσκο βασιλικό (διατίθεται και χωρίς γλουτένη) 6.00
Spaghetti with tomato and fresh basil (gluten free pasta available)

Μαγειρευτά home cooking

Μαγειρεύουμε με τα καλύτερα φρέσκα κρητικά υλικά. Ρωτήστε μας τι μαγειρέψαμε σήμερα.

Home style dishes with seasonal local products. Ask our waiter what we've cooked today

Κατόπιν παραγγελίας (μια μέρα πρίν)
upon request (one day before)

Φρέσκο ψάρι Α' ...50.00 τιμή/κιλό
Fresh fish A'

Αστακομακαρονάδα .65.00 τιμή/κιλό
Spaghetti with lobster

Αρνί – Κοτόπουλο πιλάφι...48.00 (4 άτομα)
Lamb – Chicken – Rise Pilaf

Κατσικάκι Τσιγαριαστό...35.00 (4 άτομα)
Lamb in the stew

Της ώρας / on the grill

Αρνίσιο φιλέτο σουβλάκι με ψητά λαχανικά,τραγανή πίτα και γιαούρτι με λάδι μαϊντανού 14.00
Lamb fillet on a stick with vegetables, crispy pita and yogurt with parsley oil

Flat Iron Angus 350gr μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα πορτσίνι 20.00
Flat Iron Angus 350gr beef fillet with porcini sauce

Μοσχαρίσια T-Bone γάλακτος 350 gr με καραμελωμένα κρεμμύδια 18.00
T-Bone veal steak 350gr with caramelized onions

Μπιφτέκι απο μοσχάρι γάλακτος και αρνάκι 12.00
Veal and lamb burger

Κοτόπουλο φιλέτο με πορτοκάλι, μέλι, θυμάρι και μανούρι 10.00
Chicken fillet with orange, honey, thyme and manouri cheese

Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας 9.00
Grilled Chicken Fillet

Φιλέτο χοιρινό με κρέμα πορτοκάλι, κρέμα λεμόνι και δυόσμο 11.00
Pork tenderloin with orange cream, lemon cream and spearmint

Καπνιστή χοιρινή μπριζόλα 400gr με μαρμελάδα κρεμμύδι 13.00
Smoked Pork Steak 400gr with onion chutney

Κιτρινόπτερος τόνος φιλέτο με λικέρ μαστίχα και σαλάτα της θάλασσας 16.00
Local Yellow Tuna with mastiha liquer and sea salad

Λαυράκι φιλέτο με σταμναγκάθι,σαλάτα της θάλασσας και λαδολέμονο..... 14.00
Sea bass fillet with wild greens, sea salad and lemon- olive oil dressing.

Οι γαρνιτούρες των πιάτων της ώρας είναι: Πουρές γλυκοπατάτας με κουρκουμά και βραστό σταμναγκάθι
Sider selection between mashed sweet potatoes and boiled wild greens

Vegetarian dishes
V Vegan dishes
Gluten free dishes

Μπύρες / Beers

ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΡΕΘΥΜΝΟΥ (ΞΑΝΘΙΑ – ΜΑΥΡΗ) /
ORGANIC BEER OF RETHIMNO ..... 4,00€
ΧΑΪΝΕΚΕΝ / HEINEKEN ..... 3.00€
ΑΜΣΤΕΛ / AMSTEL ..... 3.00€
ΜΥΘΟΣ / MYTHOS ..... 3.00€
BUD ..... 5.00€
ΓΚΙΝΕΣ / GUINNES..... 5.00€
ΜΑΚ ΦΑΡΛΑΝΤ / Mc FARLAND ..... 5.50€
ΚΟΡΩΝΑ / CORONA ..... 4.00€

Αναψυκτικά
Soft Drinks

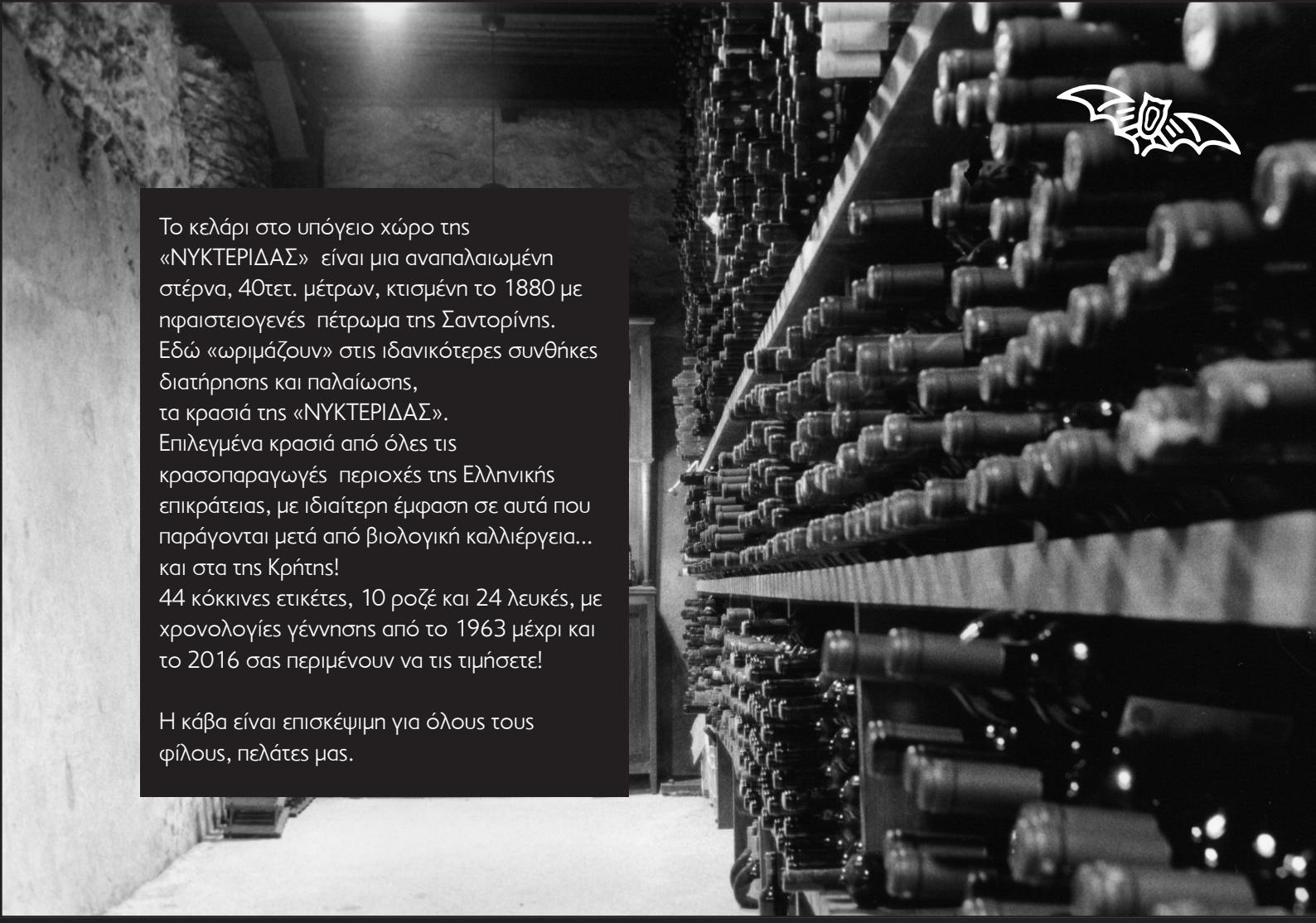
ΚΟΚΑ ΚΟΛΑ / COCA COLA ..... 2.40€
ΚΟΚΑ ΚΟΛΑ ΛΑΪΤ / COCA COLA LIGHT..... 2.40€
ΣΠΡΑΪΤ / SPRITE ..... 2.40€
ΓΚΑΖΟΖΑ / GAZOSA ..... 2.00€
ΛΕΜΟΝΑΔΑ / LEMONADE..... 2.00€
ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ / ORANGE JUICE ..... 2.00€
ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ / FRESH JUICE ..... 3.50€
ΣΟΥΡΩΤΗ / SOUROTI TABLE WATER ..... 2.80€
ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ ΝΕΡΟ ΣΑΜΑΡΙΑ /
BOTTLED WATER, SAMARIA..... 2.00€

Ποτά / Aperitifs

ΟΥΪΣΚΥ / WHISKY ..... 6,00 €
ΟΥΪΣΚΥ / WHISKY ΦΙΑΛΗ / BOTTLE ..... 60.00€
ΟΥΪΣΚΥ ΣΠΕΣΙΑΛ – WHISKY SPECIAL ..... 8,00 €
ΟΥΪΣΚΥ ΣΠΕΣΙΑΛ ΦΙΑΛΗ
WHISKY SPECIAL BOTTLE..... 75.00€
TZIN – ΒΟΤΚΑ – ROYMI / GIN – VODKA - RUM
(75.00€ ΦΙΑΛΗ / BOTTLE)..... 8,00 €
ΛΙΚΕΡ / LIQUEUR ..... 6.00€
OUZO ..... 3,00€
COCKTAIL ..... 10.00€
MALT..... 12.00€
DELUXE ..... 20.00€
SUPER DELUXE..... 25.00€

Καφές – Τσάι
Coffee & tea

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ / GREEK COFFEE ..... 2.00€
ΝΕΣ ΚΑΦΕ / NESCAFE..... 3.00€
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ / CAPUCCINO..... 4.00€
ΕΣΠΡΕΣΣΟ / ESPRESSO ..... 3.00€
ΦΡΕΝΤΟ / FREDO..... 4.00€
ΓΑΛΛΙΚΟΣ / FRANCE COFFEE..... 4.00€
ΙΡΛΑΝΔΕΖΙΚΟΣ / IRISH COFFEE..... 6.00€
ΤΣΑΪ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ / MOUNTAIN TEA ..... 3.00€
ΤΣΑΪ / TEA..... 3,00€



Το κελάρι στο υπόγειο χώρο της «ΝΥΚΤΕΡΙΔΑΣ» είναι μια αναπαλαιωμένη στέρνα, 40τετ. μέτρων, κτισμένη το 1880 με ηφαιστειογενές πέτρωμα της Σαντορίνης. Εδώ «ωριμάζουν» στις ιδανικότερες συνθήκες διατήρησης και παλαίωσης, τα κρασιά της «ΝΥΚΤΕΡΙΔΑΣ». Επιλεγμένα κρασιά από όλες τις κρασοπαραγωγές περιοχές της Ελληνικής επικράτειας, με ιδιαίτερη έμφαση σε αυτά που παράγονται μετά από βιολογική καλλιέργεια... και στα της Κρήτης!
44 κόκκινες ετικέτες, 10 ροζέ και 24 λευκές, με χρονολογίες γέννησης από το 1963 μέχρι και το 2016 σας περιμένουν να τις τιμήσετε!

Η κάβα είναι επισκέψιμη για όλους τους φίλους, πελάτες μας.

Γλυκά - παγωτά - φρούτα
desserts - ice cream - fruits

Σφακιανή πιτα με θυμαρίσιο μέλι.....4.00
Honey sweetened handmade cheese pie.

Κρητικό Cheese cake με σιρόπι μαλοτήρα.....6.00
Cretan Cheese Cake with mountain tea syrup

Πορτοκαλόπιτα με ναμελάκα σοκολάτα και ελβετική μαρέγκα 8.00
Orange Pie with namelaka chocolate and meringue

Ξεροτήγανο φωλιά με παγωτό και μέλι.....7.00
Traditional "Xerotigano"nest with ice cream and honey

Γλυκό κουταλιού 4.00
Traditional sweet preserve

Φρούτα εποχής 4.00
Seasonal fruit

Παγωτά / ice creams 6.00

Καϊμακι σαλέπι πολίτικο / Mastic
Μανγκο / Mango
Φουντουκι / Hazelnut
Σοκολατα valrhona / Valrhona chocolate

A Vegetarian dishes Σ Vegan dishes Δ Gluten free dishes

Vegetarian dishes
V Vegan dishes
Gluten free dishes

80 XPONIA YEARS

www.nykterida.gr

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Α' / CATEGORY A'
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: ΜΠΑΜΠΗΣ ΜΑΣΤΟΡΙΔΗΣ
Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται, Δημοτικός φόρος και Φ.Π.Α.