

Menu



f cafe restaurant
flamingo

Το εστιατόριό μας

Το εστιατόριο Φλαμίνγκο λειτουργεί από το 1991.

Την άνοιξη εκείνης της χρονιάς, ο Αποστόλης (ιδιοκτήτης) είδε για πρώτη φορά στην περιοχή του Αλικού, δύο παράξενα και πανέμορφα πουλιά που του έκαναν μεγάλη εντύπωση.

Όταν ανακάλυψε ότι οι σπάνιοι αυτοί επισκέπτες της Νάξου ήταν δύο «Φλαμίνγκο» είχε βρει και το όνομα του εστιατορίου που εκείνη την εποχή ξεκινούσε τη λειτουργία του. Στο πιο προνομαχικό σημείο της παραλίας της Χώρας με πανοραμική θέα στο λιμάνι αλλά και στο απέραντο γαλάζιο του Αιγαίου, το εστιατόριο-café-bar «Φλαμίνγκο» προσφέρει επιλεγμένα πιάτα από την ελληνική & μεσογειακή κουζίνα βασισμένα στα φρέσκα υλικά από την παραγωγή της Νάξου: ναξιώτικα κρέατα, κηπευτικά, από το οικογενειακό περιβάλλον και φρέσκα ψάρια.

Απολαμβάνοντας το γεύμα σας στην μεγάλη βεράντα με το μοναδικό ηλιοβασίλεμα και την ζωντανή μουσική από την ελληνική και νησιώτικη μουσική παράδοση, σας υποσχόμαστε μια ξεχωριστή βραδιά.

Καλή σας όρεξη!

Our Restaurant

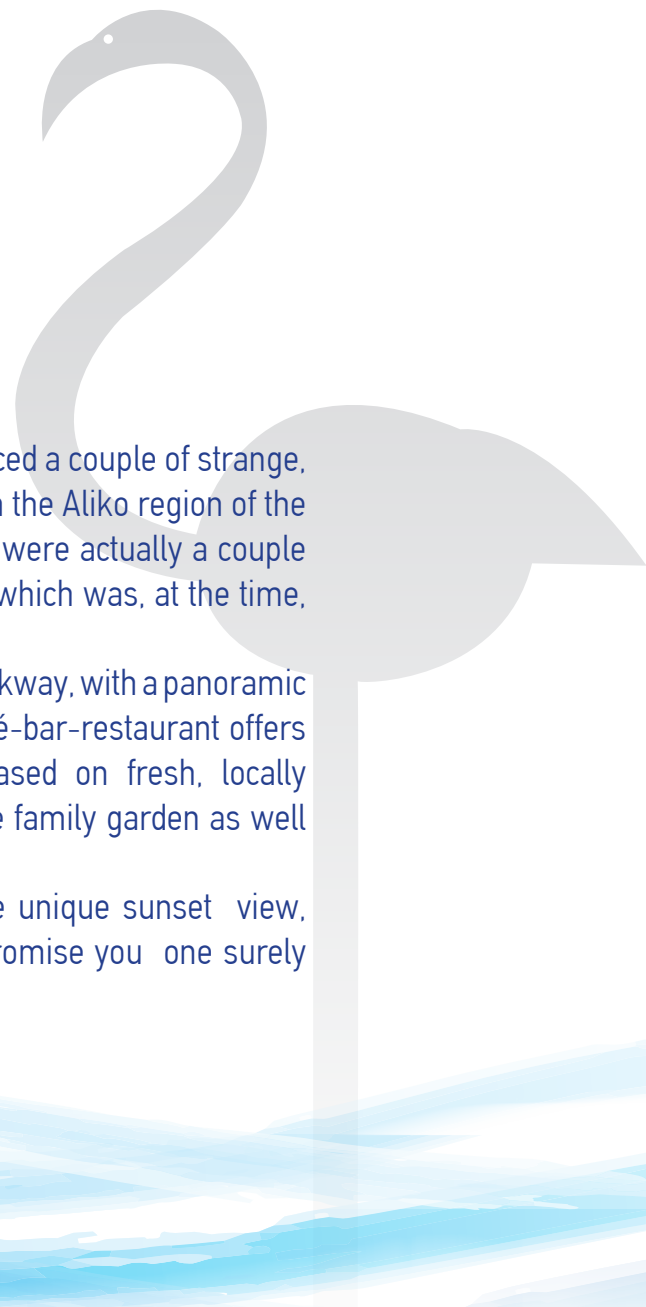
Flamingo restaurant was established in 1991.

During the spring of that year, Apostolis (the owner) noticed a couple of strange, beautiful birds with whom he was quite impressed by, in the Aliko region of the island. When he found that those rare visitors of Naxos were actually a couple of flamingos, he had found the name of the restaurant, which was, at the time, beginning its operation.

Situated at the most privileged spot of Chora's seaside walkway, with a panoramic view of the harbor and the Aegean sea, «Flamingo» café-bar-restaurant offers selected Greek and Mediterranean cuisine dishes, based on fresh, locally produced ingredients: Naxian meat, vegetables from the family garden as well as fresh fish.

You can enjoy your meal on the large terrace with the unique sunset view, accompanied by live, traditional greek music and we promise you one surely special night.

Enjoy your meal!



CLASSIC COCKTAILS

| | | | |
|---|------|---|------|
| Dry martini (gin or vodka, dry martini) | 9,00 | White Russian (vodka, kahlua, cream) | 9,00 |
| Baileys espresso martini (vodka, baileys, espresso) | 9,00 | Cuba libre (rum, coke, lemon juice) | 9,00 |
| Apple martini (vodka, triple sec, lime juice) | 9,00 | Sex on the beach (vodka, peach, orange juice, grenadine) | 9,00 |
| Flamingo martini (vodka, citrus, lime juice) | 9,00 | Long island ice tea (vodka, gin, rum, tequila, triple sec, coke, lime) | 9,00 |
| Daiquiri (Lemon, Strawberry, Banana, Peach) (rum, lemon juice, sugar, lime syrup) | 9,00 | Mai tai American style (white rum, amaretto, triple sec, grenadine, orange & pineapple juice, dark rum) | 9,00 |
| Margarita (Lemon, Strawberry) (tequila, triple sec, lime juice) | 9,00 | Golden dream (Galliano, triple sec, orange juice, cream) | 9,00 |
| Caipiroska- Strawberry (lime, sugar, vodka) | 9,00 | Cucumber gin (gin, tonic, cucumber, mint, lime juice, sugar) | 9,00 |
| Mojito (lime, mint, sugar, rum, soda) | 9,00 | Dolce vita (champagne, campari) | 9,00 |
| Caipirinha (lime, sugar, cachaca) | 9,00 | Bellini (champagne, peach juice) | 9,00 |
| Fruit punch with rum | 9,00 | Fresh royal (strawberry liqueur, champagne) | 9,00 |
| Naxos mojito (citrus, lime, mint, sugar, soda) | 9,00 | Aperol spritz (aperol, prosecco, soda) | 9,00 |
| Mastiha margarita (mastiha, tequila, lemon juice, lime) | 9,00 | | |
| Naxos sunrise (citrus, orange juice, grenadine) | 9,00 | | |
| Pinacolada (rum, Malibu, batida de coco, pineapple juice) | 9,00 | | |
| B52 (kahlua, baileys, grand marnier) | 9,00 | | |
| Pink lady (gin, applejack, lemon juice, grenadine) | 9,00 | | |
| White lady (gin, triple sec, lemon juice) | 9,00 | | |
| Manhattan (bourbon, vermouth, angostura) | 9,00 | | |
| Cosmopolitan (vodka, triple sec, cranberry juice, lemon juice) | 9,00 | | |
| Bloody mary (vodka, lemon juice, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco, salt) | 9,00 | | |
| Negroni (gin, campari, vermouth) | 9,00 | | |
| Kamikaze (vodka, triple sec, lemon juice) | 9,00 | | |
| Tequila sunrise (Tequila, orange juice, grenadine) | 9,00 | | |
| Black Russian (vodka, kahlua) | 9,00 | | |

COCKTAILS ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ / NON ALCOHOLIC COCKTAILS

| | |
|--------------------|------|
| Virgin mojito | 6,50 |
| Fruit punch | 6,50 |
| Naxos sunset | 6,50 |
| Virgin pina colada | 6,50 |

ΑΠΕΡΙΤΙΦ / APERITIF

| | |
|--------------------------------|------|
| Flamingo sunset | 6,00 |
| Ούζο / Ouzo | 3,50 |
| Μαστίχα / Mastiha | 5,50 |
| Ρακόμελο / Raki with honey | 5,50 |
| Κίτρο Νάξου / Naxos Citron | 6,00 |
| Aperol Spritz | 8,00 |
| Amaretto | 6,00 |
| Σαγκριά ποτήρι / Sangria glass | 6,00 |

| | |
|--|-------|
| Ψωμί Bread | 1,00 |
| Σκορδόψωμο Χωριάτικο ψωμί με ελαιόλαδο αρωματισμένο με σκόρδο και μυρωδικά Garlic bread with olive oil, flavored with fresh garlic and seasoning | 2,00 |
| Φέτες ψημένο ψωμί με ελαιόλαδο, αλάτι και ρίγανη Slices of toasted bread with olive oil, salt and oregano | 2,00 |
| Πίτα Pita | 0,90 |
| Σούπα ημέρας (παρακαλώ ρωτήστε το σερβιτόρο) Soup of the day (please ask the waiter) | |

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / COLD APPETIZERS

| | |
|---|-------|
| Τζατζίκι Tzatziki | 4,20 |
| Ελιές Νάξου Naxos olives | 3,00 |
| Μελιτζανοσαλάτα Eggplant salad (creamy dip) | 6,00 |
| Χταπόδι ξιδάτο Octopus vinaigrette | 10,00 |
| Χταπόδι σαλάτα Octopus salad | 12,00 |
| Τυροκαυτερή Tirokafteri (spicy cheese dip) | 5,50 |
| Αβοκάντο με γαρίδες Avocado with shrimps | 12,50 |
| Ντάκος Παξιμάδι με ντομάτα, φέτα και ελαιόλαδο Dakos Rusk with tomato, feta cheese and olive oil | 7,00 |
| Ντολμαδάκια Stuffed vine leaves | 4,80 |
| Ταραμοσαλάτα Taramosalata | 4,80 |



Δημιουργούμε πιάτα με γεύσεις από την Ελλάδα και τη Μεσόγειο, βασισμένα στα φρέσκα υλικά από την παραγωγή της Νάξου
We create dishes with Greek & Mediterranean flavors, based on fresh, locally produced ingredients.
Παρακαλώ ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες - Please let us know in case of allergy

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT APPETIZERS

| | |
|--|---------------|
| Ποικιλία από κρύα και ζεστά ορεκτικά Νο1 και Νο2 Mix plate with cold and hot appetizers No1 and No2 | 18,00 / 24,00 |
| Φάβα Σαντορίνης παντρεμένη Santorini's fava married (split peas) | 6,50 |
| Κολοκυθοκεφτέδες Zucchini balls | 6,50 |
| Φρεσκοκομμένα κολοκυθάκια & μελιτζάνες τηγανισμένα σε ελαιόλαδο Freshly cut zucchini and eggplants fried in olive oil | 7,80 |
| Φρέσκα μανιτάρια σοταρισμένα με σκόρδο και μυρωδικά Fresh sautéed mushrooms with garlic and seasoning | 7,00 |
| Χρυσάφενια δαχτυλίδια κρεμμυδιού Golden onion rings | 6,50 |
| Γίγαντες Butter beans in tomato sauce | 6,50 |
| Σπανακοτυρόπιτα Spinach and cheese pie | 6,00 |
| Πιπεριές κέρατα (πικάντικες γεμιστές με γραβιέρα Νάξου) Stuffed hot peppers with spicy Naxos gruyere cheese | 7,00 |
| Τυροπιτάκια με μέλι Cheese pie with honey | 7,50 |
| Γραβιέρα Νάξου σαγανάκι με μέλι και μπέικον Saganaki (fried) Naxos gruyere with honey and bacon | 9,50 |
| Φέτα σε φύλλο σαγανάκι με μέλι και σουσάμι Saganaki (fried) feta cheese wrapped in a filo crust with honey and sesame | 9,00 |
| Κεφτεδάκια της γιαγιάς με μυρωδικά Grandma's meatballs with seasoning | 6,50 |
| Πατάτες τηγανιτές Νάξου French fries | 4,00 |
| Πατάτες φούρνου με χυμό λεμόνι, θυμάρι & μέλι Potatoes out of the oven with lemon juice, thyme & honey | 6,00 |



ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

| | |
|--|-------|
| Χωριάτικη Μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, ελιές, πιπεριά, κρεμμύδι, φέτα και ελαιόλαδο Greek salad Lettuce, tomato, cucumber, olives, peppers, onion, feta cheese and olive oil | 7,80 |
| Φλαμίνγκο Μαρούλι, κρεμμύδι, καρύδια, άνηθος, γραβιέρα Νάξου, βαλσάμικο Flamingo Lettuce, onion, walnuts, dill, Naxos gruyere, balsamic vinegar | 9,00 |
| Καπρέζε Μοτσαρέλα, ντομάτα, βασιλικός, ελαιόλαδο Caprese Mozzarella, tomato, basil, olive oil | 8,50 |
| Λιμάνι Ρόκα, μαρούλι, πορτοκάλι, καρύδια, ροκφόρ, Σως πορτοκαλιού Limani (port) Rocket, lettuce, orange, walnuts, roquefort, orange sauce | 9,50 |
| Ναξιώτικη Ντομάτα, αγγούρι, μυζήθρα, φασόλια μαυρομάτικα, κάπαρη, ελαιόλαδο Naxos salad Tomato, cucumber, mizithra (soft cheese), black eyed beans, caper, olive oil | 8,50 |
| Φακοσαλάτα με δροσερά λαχανικά και μυρωδικά Lentils salad with fresh vegetables and seasoning | 8,00 |
| Παραδοσιακή του κηπουρού Μαρούλι, σπανάκι, ντομάτα, ραπανάκι, καρότο, κρεμμύδι, άνηθος, ελαιόλαδο Kipouros traditional Lettuce, spinach, tomato, radish, carrot, onion, dill, olive oil | 9,00 |
| Ποταμίδα Ντομάτα, πράσινα φασολάκια, πατάτα, κάπαρη, ελιές, μυρωδικά και καπνιστή ρέγγα Potamida Tomato, green beans, potatoes, caper, olives, seasoning and smoked fish | 9,50 |
| Πατζαροσαλάτα με ρόκα, καρύδια και βινεγκρέτ γιαουρτιού Beetroot salad with rocket, walnuts and yoghurt vinaigrette | 8,00 |
| Κυκλάδες Καλαμαράκια κομμένα σε ροδέλες, ψίχα γαρίδας, μύδια, κρεμμύδι ψιλοκομμένο, πιπεριά, dressing 1000 islands Cyclades Calamari rings, shrimps, mussels, onions, peppers, "1000 islands" dressing | 11,50 |
| Σεφ Μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, κρεμμυδάκι, ζαμπόν, τυρί, Σως και αυγό Chef Lettuce, tomato, cucumber, onion, ham, cheese, sauce and egg | 9,00 |



ZYMAPIKA / PASTA

| | |
|---|-------|
| Μακαρόνια με κιμά Spaghetti bolognese | 8,50 |
| Μακαρονάδα σπέσιαλ φούρνου Πικάντικος κιμάς, φρέσκα μανιτάρια, πιπεριές και τυρί Νάξου Spaghetti special Spicy minced meat, fresh mushrooms, peppers and Naxos cheese | 9,50 |
| Καρμπονάρα μπέικον, λευκό κρασί, κρέμα γάλακτος Carbonara Bacon, white wine, fresh cream | 9,50 |
| Καρμπονάρα σπέσιαλ Μπέικον, φρέσκα μανιτάρια, πιπεριά, κρεμμύδι, κρέμα γάλακτος Special Carbonara Bacon, fresh mushrooms, peppers, onions, fresh cream | 11,50 |
| Γαρίδομακαρονάδα Γαρίδες, φρέσκα λαχανικά και αρώματα Νάξου Spaghetti with shrimps Shrimps, fresh vegetables and Naxian seasoning | 17,00 |
| Μακαρόνια με θαλασσινά Με γαρίδες, καλαμάρι, χταπόδι και μύδια Spaghetti with seafood With shrimps, calamaris, octopus and mussels | 18,00 |



ΓΙΑ ΧΟΡΤΟΦΑΓΟΥΣ / VEGETARIAN MENU

| | |
|--|-------|
| Μουσακάς με σπανάκι, φέτα, μελιτζάνες, κολοκύθι, πατάτες Moussaka with spinach, feta cheese, eggplants, zucchini, potatoes | 12,50 |
| Μακαρονάδα του κηπουρού Ντομάτα, μανιτάρια, πιπεριά, κρεμμύδι, μαϊντανός Kipouros spaghetti Tomato, mushrooms, peppers, onion, parsley | 9,50 |
| Καρμπονάρα για χορτοφάγους Με φρέσκα λαχανικά και κρέμα γάλακτος Veggie carbonara With fresh vegetables and fresh cream | 10,50 |
| Ντομάτες και πιπεριές γεμιστές, με φέτα τυρί δίπλα Stuffed tomatoes and peppers, with feta cheese in the side | 9,50 |
| Μπριάμ ανάμικτα λαχανικά και αρώματα στο φούρνο Briam mixed vegetables and seasoning cooked in the oven | 8,50 |



ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ / ON THE GRILL

Όλα μας τα ψητά συνοδεύονται με δύο γαρνιτούρες επιλογή σας:

1. Πατάτες Νάξου τηγανιτές, 2. Πατάτες Νάξου ψητές
3. Σαλάτα, 4. Ψητά λαχανικά, 5. Ρύζι
6. Πατάτες φούρνου με ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη.

All grilled dishes are accompanied by two garnishes of your choice :

1. Naxian fried potatoes, 2. Naxian baked potatoes, 3. Salad, 4. Grilled vegetables,
5. Rice 6. Potatoes in the oven with lemon, olive oil & oregano

| | |
|---|-------|
| Κοτόπουλο παϊδάκια / Chicken chops | 11,00 |
| Κοτόπουλο φιλέτο / Chicken fillet | 11,50 |
| Κοτόπουλο φιλέτο με σάλτσα δική σας επιλογής: αλα κρέμ, πιπεράτο, μπεαρνέζ, ροκφόρ Chicken fillet with a sauce of your choice: a la crème, pepper sauce, béarnaise, Roquefort sauce | 15,00 |
| Κοτόπουλο φιλέτο με πικάντικη σάλτσα Φλαμίνγκο, φρέσκα μανιτάρια, κρεμμυδάκι, πιπεριά, ντοματούλες και πράσινο πιπέρι Μαδαγασκάρης Chicken fillet with spicy sauce "Flamingo" fresh mushrooms, onion, peppers, tomatoes and green Madagascar pepper | 16,00 |
| Κοτόπουλο σουβλάκι / Chicken souvlaki | 10,50 |
| Χοιρινό σουβλάκι / Pork souvlaki | 10,00 |
| Αρνί σουβλάκι / Lamb souvlaki | 13,50 |
| Μιξ σουβλάκι / Mix souvlaki | 14,50 |
| Λουκάνικο Νάξου σουβλάκι / Naxos sausage souvlaki | 12,00 |
| Μπιφτέκια / Burgers | 11,00 |
| Μπιφτέκι γεμιστό Με τυρί Νάξου, ντοματούλα, μανιτάρια και πιπεριές Stuffed burger With Naxian cheese, tomato, mushrooms and peppers | 15,00 |
| Μπιφτέκι με σάλτσα ροκφόρ / Burger with Roquefort sauce | 13,50 |
| Παϊδάκια αρνίσια / Lamb chops | 14,50 |
| Χοιρινή μπριζόλα / Pork steak | 11,50 |
| Μοσχαρίσια μπριζόλα / Beef steak | 14,00 |
| Μοσχαρίσια μπριζόλα με σάλτσα δική σας επιλογής: αλα κρέμ, πιπεράτο ή μπεαρνέζ Beef steak with a sauce of your choice: a la crème, pepper sauce or béarnaise | 16,50 |

| | |
|---|-------|
| Μοσχαρίσια μπριζόλα με πικάντικη σάλτσα Φλαμίνγκο, φρέσκα μανιτάρια, κρεμμυδάκι, πιπεριά, ντοματούλες και πράσινο πιπέρι Μαδαγασκάρης Beef steak with spicy sauce "Flamingo" fresh mushrooms, onions, peppers, tomatoes and green Madagascar pepper | 17,00 |
| Ψαρονέφρι Ελευθερίας με σάλτσα από πορτοκάλι και κίτρο Νάξου Eleftheria's tenderloin with orange and Naxos citron sauce | 16,00 |
| Μοσχαρίσιο φιλέτο / Beef fillet | 18,50 |
| Μοσχαρίσιο φιλέτο με σάλτσα δική σας επιλογής: αλα κρέμ, πιπεράτο ή μπεαρνέζ Beef fillet with a sauce of your choice: a la crème, pepper sauce or béarnaise | 22,00 |
| Μοσχαρίσιο φιλέτο με πικάντικη σάλτσα Φλαμίνγκο, φρέσκα μανιτάρια, κρεμμυδάκι, πιπεριά, ντοματούλες και πράσινο πιπέρι Μαδαγασκάρης Beef fillet with spicy sauce «Flamingo», fresh mushrooms, onions, peppers, tomatoes and green Madagascar pepper | 23,50 |
| Ζευς (χοιρινό φιλέτο, γύρος, κοτόπουλο σουβλάκι, πίτα) Zeus (pork fillet, gyros, chicken souvlaki, pita) | 15,00 |
| Αριάδνη για δύο (μπιφτέκια γεμιστά, γύρος, λουκάνικο, κοτόπουλο σουβλάκι, πίτα) Ariadne for two (stuffed burgers, gyros, sausage, chicken souvlaki, pita) | 34,00 |
| Mixed Grill (μπιφτέκι, κοτόπουλο σουβλάκι, γύρος, παιδάκια, πίτα) Mixed Grill (burger, chicken souvlaki, gyros, lamb chops, pita) | 15,50 |
| Ποικιλία κρεατικών για δύο (κοτόπουλο, αρνίσια παιδάκια, λουκάνικο Νάξου, μπιφτέκι και πίτα) Mixed plate of meat for two (chicken, lamb chops, Naxos sausage, burgers and pita) | 37,00 |



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ / TRADITIONAL GREEK DISHES

| | |
|--|-------|
| Μουσακάς (ατομικός σε πήλινο) Moussaka (served in a clay pot) | 11,50 |
| Παστίτσιο Pasticcio | 10,00 |
| Αρνάκι Κλέφτικο (αρνάκι παρέα με πολύχρωμες πιπεριές, ντομάτα, πατάτες, δενδρολίβανο, τυρί Νάξου, τυλιγμένο σε λαδόχαρτο στο φούρνο) «Kleftiko» Lamb (lamb with peppers, tomato, potatoes, rosemary, Naxian cheese, wrapped in greaseproof paper in the oven) | 18,00 |
| Αρνί λεμονάτο Lamb in lemon sauce | 15,50 |
| Μοσχάρι σιφάδο Beef stifado (stew with baby onions in tomato sauce) | 14,50 |
| Κατσικάκι κοκκινιστό με μακαρόνια Baby goat in tomato sauce with pasta | 16,00 |

ΠΑΙΔΙΚΑ ΠΙΑΤΑ / CHILDREN'S MENU

| | |
|---|------|
| Νούμερο 1 Κοτόπουλο φιλέτο, πατάτες τηγανιτές, αγγουροντομάτα σαλάτα, παγωτό Number 1 Chicken fillet, french fries, cucumber/tomato salad, ice cream | 8,00 |
| Νούμερο 2 Κεφτεδάκια, πατάτες τηγανιτές, αγγουροντομάτα σαλάτα, παγωτό Number 2 Meatballs, french fries, cucumber/tomato salad, ice cream | 8,00 |
| Νούμερο 3 Μακαρόνια με κιμά, παγωτό Number 3 Spaghetti bolognese, ice cream | 6,00 |
| Νούμερο 4 Καρμπονάρα, παγωτό Number 4 Carbonara, ice cream | 7,50 |



ΦΛΑΜΙΝΓΚΟ ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ / FLAMINGO SPECIALITIES

| | |
|--|-------|
| Φλαμίνγκο σπέσιαλ της κατσαρόλας Κοτόπουλο με πατάτες, μελιτζάνες, καρότα, κολοκυθάκια, κρεμμυδάκι, ντοματούλες Flamingo special Chicken with potatoes, eggplants, carrots, zucchini, onion and tomato | 15,00 |
| Φιλέτο Κούρος Κομματάκια μοσχαρίσιου φιλέτου με φρέσκα μανιτάρια, κρεμμυδάκι, ντοματούλα στο τηγάνι, σβησμένα με λευκό κρασί και κρέμα γάλακτος Beef fillet «Kouros» Beef fillet chops with fresh mushrooms, onion and tomato cooked in the pan, finished with white wine and fresh cream | 18,00 |
| Μέλανες Κοτόπουλο κοπανάκι με μέλι, λάιμ, σόγια σως και ρυζοσαλάτα Melanes Chicken fillet chops with honey, lime, soya sauce and rice salad | 17,00 |
| Φιλότι Φιλετάκια κοτόπουλο με φρέσκα μανιτάρια, κρεμμύδι, λευκό κρασί και κρέμα γάλακτος Filoti Chicken fillet chops with fresh mushrooms, onion, white wine and fresh cream | 16,00 |
| Ανάμεικτο πιάτο Φιλοξένια μουσακάς, ντομάτα γεμιστή, μοσχάρι στιφάδο, γίγαντες, φέτα Mix plate Filoxenia moussaka, stuffed tomato, beef stew, butter beans, feta cheese | 17,00 |
| Σνίτσελ χοιρινό Pork schnitzel | 11,00 |
| Σνίτσελ χοιρινό αλα κρέμ Pork schnitzel a la crème | 13,00 |
| Σνίτσελ κοτόπουλο Chicken schnitzel | 12,00 |
| Σνίτσελ κοτόπουλο αλά κρέμ Chicken schnitzel a la crème | 14,00 |



ΨΑΡΙΑ / FISH

Διαλέξτε από την βιτρίνα (τιμή με το κιλό)

You can choose from the display (priced by weight)

Λιθρίνι / Τσιπούρα / Λαβράκι / Κολιός

Red Snapper / Dorado / Sea Bass / Mackerel

Αστακός (μετά από παραγγελία- παρακαλώ ρωτήστε τον σερβιτόρο)

.....

Lobster (pre ordered- please ask the waiter)

Καλαμάρια τηγανιτά / Fried calamari

14,00

Καλαμάρι ψητό / Grilled calamari

15,00

Καλαμάρι γεμιστό στη σχάρα με γραβιέρα Νάξου, ντομάτα και πιπεριά

17,00

Stuffed calamari on the grill with Naxos gruyere, tomato and peppers

Γλώσσα τηγανιτή / Fried sole fish

12,50

Γλώσσα με σκορδοβούτυρο / Sole fish with garlic butter

15,00

Ξιφίας φιλέτο / Grilled swordfish fillet

16,00

Ξιφίας σουβλάκι / Grilled swordfish souvlaki

15,00

Σολωμός φιλέτο / Salmon fillet

18,00

Τόνος φιλέτο / Tuna fillet

18,00

Γαρίδες (σχάρας ή τηγανιτές) / Shrimps (fried or grilled)

17,00

Γαρίδες σπέσιαλ

19,00

Τηγανισμένες σε ελαιόλαδο, βαφτισμένες με κονιάκ ΜΕΤΑΞΑ

& πικάντικη σάλτσα ντομάτας και βασιλικού

Shrimps special

Fried in olive oil, finished with Metaxa cognac and a spicy tomato and basil sauce

Ποσειδών

48,00

ανάμεικτο πιάτο για 2- καλαμάρια, ξιφίας φιλέτο, γλώσσα, γαρίδες & τσιπούρα

Poseidon

Mixed plate for two- calamari, swordfish fillet, sole fish, shrimps and Dorado

Όλα μας τα ψάρια συνοδεύονται με δύο γαρνιτούρες επιλογής σας:

1. Πατάτες Νάξου τηγανιτές, 2. Πατάτες Νάξου ψητές

3. Σαλάτα, 4. Ψητά λαχανικά, 5. Ρύζι

6. Πατάτες φούρνου με ελαιόλαδο, λεμόνι και ρίγανη.

All fishes are accompanied by two garnishes of your choice :

1. Naxian fried potatoes, 2. Naxian baked potatoes, 3. Salad, 4. Grilled vegetables,

5. Rice 6. Potatoes in the oven with lemon, olive oil & oregano



ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΙ ΜΕΖΕΔΕΣ/ SEAFOOD TIDBITS

Γαρίδες Σαγανάκι με φέτα, ντομάτα σβησμένες με μπράντι 16,00
Saganaki shrimps with feta cheese, tomato finished with brandy

Γαρίδες σκορδοβούτυρο & μπράντι 17,00
Shrimps in garlic and butter with brandy

Γαρίδες ξεβράκωτες τηγανισμένες με πικάντικη σάλτσα 17,00
Naked shrimps fried in a spicy sauce

Μύδια αχνιστά σβησμένα με λευκό κρασί, μαϊντανό & μυρωδικά 16,50
(σερβίρονται σε πήλινη κατσαρόλα)
Steamed mussels finished with white wine, parsley & seasoning
(served in clay pan)

Καλαμάρια τηγανιτά 14,00
Fried calamari



ΤΥΡΙΑ / CHEESES

Φέτα 4,50
Feta cheese

Γραβιέρα Νάξου 5,00
Naxos gruyere

Μυζήθρα Νάξου 5,00
Naxos mizithra (soft cheese)

Κεφαλοτύρι 5,50
Kefalotyri (hard cheese)

Χαλούμι ψητό 7,00
Grilled halloumi (Cypriot cheese)

Ποικιλία τυριών 14,00
Mixed plate of cheeses



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

| | |
|---|--------------|
| Καρπούζι Watermelon | 4,00 |
| Πεπόνι Melon | 4,00 |
| Πεπόνι με παγωτό Melon with ice cream | 6,50 |
| Φρουτοσαλάτα Fruit salad | 6,50 |
| Γιαούρτι με μέλι και καρύδια Yoghurt with honey and nuts | 6,00 |
| Κρεμ καραμελέ Crème caramel | 3,00 |
| Μους σοκολάτα Chocolate mousse | 4,80 |
| Τσιζκέικ Cheesecake | 6,00 |
| Μπακλαβάς Baklava (greek dessert made of layers of filo, chopped dry nuts and honey syrup) | 6,00 |
| Μηλόπιτα με παγωτό Apple pie with ice cream | 6,50 |
| Παγωτό με κεράσια Νάξου Ice cream with Naxos cherries | 5,50 |
| Μπανάνα Σπλιτ Banana split | 6,00 |
| Νταμ Μπλάνς Dame Blanche | 5,00 |
| Παγωτό Φλαμίνγκο για 1 άτομο, για 2 άτομα (ανάμεικτο παγωτό με φρέσκα φρούτα & σαντιγί) Flamingo ice cream for one person, for two persons (mixed ice cream flavors with fresh fruits & whipped cream) | 8,00 / 12,00 |
| Μιλκ Σέικ Milk Shake | 5,50 |

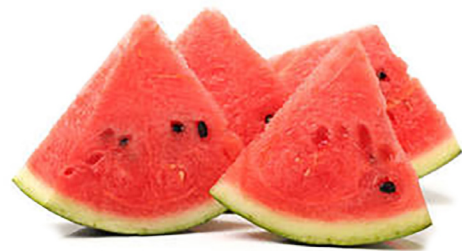


ΡΟΦΗΜΑΤΑ / WARM DRINKS

| | |
|---|------|
| Ελληνικός καφές / Greek coffee | 2,50 |
| Καφές / Coffee | 3,00 |
| Φραπέ / Frappe (ice instant coffee) | 3,00 |
| Φραπέ με παγωτό / Frappe with ice cream | 4,00 |
| Εσπρέσο / Espresso | 2,50 |
| Καπουτσίνο / Carouccino | 3,00 |
| Φρέντο εσπρέσο / Espresso freddo | 3,00 |
| Φρέντο καπουτσίνο / Carpuccino freddo | 3,00 |
| Σοκολάτα ζεστή / Hot chocolate | 3,00 |
| Τσάι / Tea | 2,50 |
| Άιρις κόφι / Irish coffee | 6,00 |
| Φλαμίνγκο κόφι (με Μπέιλις ή Τία Μαρία και σαντιγί) | 7,00 |
| Flamingo coffee (with Baileys or Tia Maria and whipper cream) | |

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

| | |
|--|-------------|
| Μεταλλικό νερό 1lt (σε γυάλινο μπουκάλι) Mineral water 1lt (served in a glass bottle) | 2,50 |
| Ανθρακούχο νερό (μικρό 330ml / μεγάλο 750ml) Sparkling water (small 330ml / large 750 ml) | 2,00 / 3,50 |
| Κόκα κόλα / λάιτ / ζέρο 250ml /Coca cola / light / zero 250ml | 2,50 |
| Σπράιτ 250ml / Sprite 250 ml | 2,50 |
| Φάντα πορτοκάλι 250ml / Fanta orange 250ml | 2,50 |
| Λεμονίτα 250ml / Fanta lemon 250ml | 2,50 |
| Παγωμένο τσάι (λεμόνι ή ροδάκινο) 330ml / Ice tea (lemon or peach) 330ml | 2,70 |
| Χυμός πορτοκάλι, ροδάκινο, μήλο ή ανανάς Orange, peach, apple or pineapple juice | 3,00 |
| Χυμός ντομάτας / Tomato juice | 3,00 |
| Φρέσκος χυμός πορτοκαλιού / Fresh orange juice | 3,50 |
| Φρέσκος χυμός φρούτων / Fresh fruits juice | 6,00 |



Για την προστασία του περιβάλλοντος τα αναψυκτικά σερβίρονται σε γυάλινα μπουκάλια
For the protection of our environment all soft drinks are served in glass bottles

ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ ΜΠΥΡΑ / DRAUGHT BEER

| | |
|--------------------------------------|------|
| Άλφα μικρή 250ml / Alfa small 250ml | 3,00 |
| Άλφα μεγάλη 500ml / Alfa large 500ml | 4,50 |
| Έζα μικρή 250ml / Eza small 250ml | 3,00 |
| Έζα μεγάλη 500ml / Eza large 500ml | 4,00 |

ΜΠΟΥΚΑΛΙ ΜΠΥΡΑ / BEER BOTTLES

| | |
|--|------|
| Άμστελ 500ml / Amstel 500ml | 3,50 |
| Χάινεκεν 500ml / Heineken 500ml | 4,00 |
| Φιξ 500ml / Fix 500ml | 3,50 |
| Μύθος 500ml / Mythos 500ml | 3,50 |
| Άλφα 500ml / Alfa 500ml | 3,50 |
| Κάιζερ 500ml / Kaiser 500ml | 3,50 |
| Κορόνα 330ml / Corona 330 ml | 5,00 |
| Άλφα Weiss / Alfa Weiss | 5,00 |
| Χάινεκεν χωρίς αλκοόλ 500ml Heineken free 500ml | 3,50 |
| Έζα 500ml / Eza 500ml | 3,50 |
| Νάξος μπίρα 500ml Naxos Beer 500ml | 5,00 |

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΟΤΑ / GREEK SPIRITS

| | |
|--|-------|
| Μεταξά 3* / Metaxa 3* | 4,00 |
| Μεταξά 5* / Metaxa 5* | 5,50 |
| Μεταξά 7* / Metaxa 7* | 6,50 |
| Ποτήρι ούζο / Glass of ouzo | 3,00 |
| Καράφα ούζο 0,2lt Πλωμάρι & Μπαρμπαγιάννη Bottle of ouzo 0,2 lt Plomari & Barbagianni | 11,50 |
| Ρακί / Raki | 3,00 |
| Καραφάκι Ρακί / Raki small bottle | 11,50 |
| Κίτρο Νάξου / Naxos Citron | 6,00 |

ΠΟΤΑ / SPIRITS

| | |
|------------------|------|
| Βότκα / Vodka | 8,00 |
| Ουίσκι / Whiskey | 8,00 |
| Τζιν / Gin | 8,00 |

ΣΠΕΣΙΑΛ ΠΟΤΑ / SPECIAL SPIRITS

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Σπέσιαλ Βότκα / Special Vodka | 10.00-12,00 |
| Σπέσιαλ Ουίσκι / Special Whiskey | 10.00-12,00 |
| Σπέσιαλ Τζιν / Special Gin | 10.00-12,00 |

Υπεύθυνος κατά το νόμο Αποστόλης Βερίκοκκος

Στα φαγητά μας και τις σαλάτες χρησιμοποιούμε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και στα τηγανιτά ηλιέλαιο.

Τα προϊόντα με τον αστερίσκο είναι κατεψυγμένα

Στις τιμές περιλαμβάνεται ΦΠΑ και τα δημοτικά τέλη

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο

για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)

Responsible by law Apostolis Verikokkos

All taxes are included in the prices

We use in our dishes and salads only extra virgin oil and for the fried dishes sunflower oil

The products with the asterisk are frozen

All taxes are included in the prices

The shop is obliged to have printed documents in special case beside the exit for setting out of any existed complaint.

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice)

FLAMINGO

ROSÉ DRY WINE 2015



FLAMINGO

ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

ΚΡΑΣΙΑ / WINES

ΛΕΥΚΑ / WHITE

Σαντορίνη Ασύρτικο 0, 75 lt

34.00

Χαρακτηριστικά: Λαμπερό, λευκοκίτρινο κρασί με πλούσιο σώμα, έντονη οξύτητα, μακρά και έντονη επίγευση.

Κυριαρχούν τα αρώματα εσπεριδοειδών, με λεπτές αρωματικές ανταύγειες λευκών ανθών.

Ποικιλία: Ασύρτικο 100%

Τύπος: Λευκός, ξηρός

Περιοχή: Σαντορίνη Κυκλάδες

Κατηγορία ποιότητας: Π.Ο.Π. Σαντορίνη

Αρμονία γεύσεων: συνοδεύει ιδανικά πιάτα της σύγχρονης Ελληνικής και ευρωπαϊκής κουζίνας με βάση το ψάρι και τα θαλασσινά.



Santorini Assyrtiko 0,75 lt

34.00

Characteristics: Shiny and yellowish with full, well balanced body and distinctive long after taste. Delicate aromas of white flowers, citrus fruits and intense minerality.

Grape Variety: Assyrtiko 100%

Type: Dry, white

Origin: Santorini Island

Classification: P.D.O. "Santorini"

Suggested pairing: it is the perfect company for Greek and European Cuisine based on fish and sea food.

Λήμνια Γη Κτήμα Χατζηγεωργίου 0,75 lt /ποτήρι 24,00/6,00

Προϊόν βιολογικής γεωργίας

Χαρακτηριστικά: ένα φινετσάτο δροσερό κρασί για απαιτητικούς ουρανίσκους με φρουτώδη αρώματα σε ανθικό φόντο

Ποικιλία: 100% Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Τύπος: Ξηρός, ήπιος

Περιοχή: Λήμνος

Κατηγορία ποιότητας: Λήμνος ΟΠΑΠ

Αρμονία γεύσεων: συνοδεύει αρωματικά πιάτα, ψάρια, θαλασσινά, τυριά, λευκά κρέατα, εδέσματα ελαφριάς κουζίνας, φρούτα. Πίνεται και σαν aperitif.



Lemnia Gi, Hatzigeorgiou Estate 0,75 lt /glass 24,00/6,00

Product from grapes of organic farming

Characteristics: an elegant, cool wine perfect for discerning palates with fruity floral aromas!

Grape Variety: 100% Muscat of Alexandria

Type: Dry, mild

Origin: Lemnos Island

Classification: P.D.O. Lemnos Island

Suggested pairing: accompanies fragrant dishes, fish, seafood, cheese, white meats, light cuisine dishes, fruits. You can drink it also as aperitif.

Άκρες Σκούρας 0,75 lt

23,00

Χαρακτηριστικά: Ένα απλό και ειλικρινές κρασί φαγητού, με απαλό κίτρινο χρώμα, ευαίσθητα αρώματα λευκών λουλουδιών και φρέσκων κίτρινων φρούτων, με απαλή αίσθηση στο στόμα, εύκολο στην κατανάλωση με ισορροπημένη και νόστιμη οξύτητα.

Ποικιλίες: Ροδίτης Αλεπού 70%, Μοσχοφίλερο 30%

Τύπος: Ξηρός, ήπιος

Περιοχή: Πελοπόννησος

Κατηγορία ποιότητας: Π.Γ.Ε Πελοπόννησος

Αρμονία γεύσεων : Συνδυάζεται με πράσινες σαλάτες, ζυμαρικά, πουλερικά, λευκά τυριά και ψητό χοιρινό



Akres Skouras 0,75 lt

23,00

Characteristics: A simple and honest food wine, with a pale yellow colour, delicate aromas of white flowers and fresh yellow fruits, with a soft mouth sense, easy to drink, well balanced with a tasty acidity.

Grape Variety: Roditis Alepou 70%, Moschofilero 30%

Type: Still dry

Origin: Peloponnese

Classification: P.G.I. Peloponnese

Suggested pairing: It pairs well with green salads, pasta, poultry, white cheeses, grilled pork

Silva Vorinos Δασκαλάκη 0,75 lt

25,00

Χαρακτηριστικά: Κρυστάλλινο λαμπερό ανθοξανθό χρώμα με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες, μύτη έντονη και πλούσια με αρώματα λουλουδιών και εσπεριδοειδών.

Στόμα γεμάτο με εξαιρετική φινέτσα και ισορροπία.

Ποικιλία: Βιδιανό 100%

Τύπος: Λευκός, ξηρός

Περιοχή: Κρήτη

Κατηγορία ποιότητας: Π.Γ.Ε Κρήτη

Αρμονία γεύσεων: Συνοδεύει οστρακοειδή, θαλασσινά, ψητά ψάρια, ελαφριά τυριά και φρούτα.



Silva Vorinos Daskalakis 0,75 lt

25,00

Characteristics: Crystal bright blonde color with slightly greenish highlights, intense and rich nose with aromas of flowers and citrus. Mouth full of great finesse and balance.

Grape Variety: Vidiano 100%

Type: Still dry

Origin: Crete

Classification: P.G.I. Crete

Suggested pairing: It accompanies seafood, grilled fish, light cheeses and fresh fruit.

Λευκός Κτήμα Χατζημιχάλη 0,75 lt

25.00

Χαρακτηριστικά: Χαρακτηρίζεται από τα κομψά αρώματα, κυρίως λευκόσαρκων και πράσινων φρούτων (πράσινο μήλο, αχλάδι) που υπογραμμίζονται από ελαφριές τροπικές νότες.

Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Μαλαγουζιά, Ρομπόλα

Τύπος: Λευκός, ξηρός

Περιοχή: Κοιλάδα Αταλάντης

Κατηγορία ποιότητας: Π.Γ.Ε. Κοιλάδα Αταλάντης

Αρμονία γεύσεων: Ελληνικοί μεζέδες, ψάρια ψητά ή τηγανητά, πιάτα πουλερικών, χοιρινό, πράσινες σαλάτες, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες και προτάσεις από παραδοσιακές αλλά και ethnic κουζίνες.



Lefkos Domaine Hatzimichalis 0,75 lt

25.00

Characteristics: The refreshing and pleasing flavor profile is characterized by elegant fragrance intensity, mainly white and green fruits (green apple, pear) which are highlighted by light tropical notes.

Grape Variety: Sauvignon Blanc, Malagousia, Robola

Type: White, dry

Origin: selected vineyard at the foot of Mt. Parnassus in Atalanti Valley, Central Greece

Classification: P.G.I. Atalanti Valley

Suggested pairing: Enjoy it with grilled or fried fish, poultry, pork, green salads, pasta with light sauces and dishes of traditional and also ethnic cuisine.

Chardonnay Λαντίδη 0,75 lt

25.00

Χαρακτηριστικά: Αρώματα ροδάκινου, αγριολούλουδων και φύλλων λεμονιάς που ξεπροβάλλουν διακριτικά.

Μεστό με πολύ καλή ισορροπία και μακριά επίγευση.

Ποικιλία: Chardonnay 100%

Τύπος: Λευκός, ξηρός

Περιοχή: Από το κτήμα της οικογένειας Λαντίδη στην κοιλάδα της Σκοτεινής μπροστά στο Σκιερό Όρος και σε υψόμετρο 550 μέτρων του Νομού Αργολίδας.

Κατηγορία ποιότητας: Τοπικός οίνος Κορίνθου

Αρμονία γεύσεων: πικάντικα τυριά, καλαμάρι στα κάρβουνα, ψάρι, χοιρινό.



Chardonnay Lantidis 0,75 lt

25.00

Characteristics: The golden color and the peach aromas, wild flowers and lemon leaves emerge subtly. A wine with a fully body, good balance and a long finish.

Grape Variety: Chardonnay 100%

Type: White, dry

Origin: From the estate of the family Lantidis at the foot of Mt. Skiero in valley Skoteini, Argolida, Peloponnese

Classification: Regional wine of Corinth

Suggested pairing: spicy cheese, grilled seafood, grilled fish, grilled tenderloin, pork.

Βιβλία Χώρα 0,75 lt

30.00

Χαρακτηριστικά: Έντονα φρουτώδη αρώματα, ροδάκινο και εσπεριδοειδή. Η γεύση του πλούσια, δροσιστική με εξαιρετική ισορροπία, ευχάριστη οξύτητα και μεγάλη αρωματική επίγευση.

Ποικιλία: Ασύρτικο 40%, Sauvignon Blanc 60%

Τύπος: Ξηρός, ήπιος

Περιοχή: Καβάλα

Κατηγορία ποιότητας: Τοπικός οίνος

Αρμονία γεύσεων: πλατό τυριών, πιάτα της ελληνικής κουζίνας πλούσια σε μυρωδικά, ριζότο λαχανικών με φρέσκα μυρωδικά, ριζότο με θαλασσινά, ψάρι. Πίνεται και ως aperitif.



Biblia Chora Estate 0,75 lt

30.00

Characteristics: A wine with fruity aromas, peach and citrus. The flavor is rich, refreshing with excellent balance, pleasant acidity and long aromatic aftertaste.

Grape Variety: Assyrtiko 40%, Sauvignon Blanc 60%

Type: Dry, mild

Origin: Kavala, East Macedonia

Classification: P.G.I. Regional wine of Kavala

Suggested pairing: cheese, cooked dishes of Greek cuisine rich in spices, vegetable risotto with fresh herbs, sea food risotto, fish. You can drink it and as an aperitif.

Θέμα Κτήμα Παυλίδη 0,75 lt

30.00

Χαρακτηριστικά: Πρασινοκίτρινο χρώμα και πολυσύνθετο άρωμα, από εξωτικά και λευκόσαρκα φρούτα, με κυρίαρχα το γκρέιπφρουτ και το ροδάκινο. Στο στόμα προσδίδει φρεσκάδα και μεγάλης διάρκειας επίγευση.

Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Ασύρτικο

Τύπος: Ξηρός, ήπιος

Περιοχή: Δράμα

Κατηγορία ποιότητας: Π.Γ.Ε. Δράμα

Αρμονία γεύσεων: πιάτα με θαλασσινά και όστρακα, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, λευκά κρέατα και σαλάτες.



Thema Ktima Pavlidis 0,75 lt

30.00

Characteristics: Complex nose beginning with intense fruity aromas of exotic fruits and continuing with compounding hints of citron and peach. Well balanced and richly flavored in mouth with pleasing freshness.

Grape Variety: Sauvignon Blanc, Assyrtiko

Type: Dry, mild

Origin: Drama, East Macedonia

Classification: P.G.I. Regional wine of Drama

Suggested pairing: seafood and shellfish dishes, pasta with white sauces, white meats and salads.

Κτήμα Καριπίδη Sauvignon Blanc 0,75 lt

27,00

Χαρακτηριστικά: Έντονη, εντυπωσιακή μύτη με φρουτώδη αρώματα ροδάκινου, ανανά, πεπονιού και νότες αρωμάτων χόρτου, αλλά και εσπεριδοειδών, που συμπληρώνεται από ένα γεμάτο σώμα, με ιδανική λιπαρότητα αλλά και πολύ ενδιαφέρουσα οξύτητα, και μια μακρά, φρουτώδη επίγευση.

Ποικιλία: Sauvignon Blanc 100%

Τύπος: Ξηρός, ήπιος

Περιοχή: Θεσσαλία

Αρμονία γεύσεων: Ταίριαζει εξαιρετικά με κοτόπουλο σχάρας, μακαρόνια με θαλασσινά, ψητό σολωμό και γενικά με φρέσκα ψάρια



Karipidis Sauvignon Blanc 0,75 lt

27,00

Characteristics: Intense, impressive nose with fruity aromas of peach, pineapple, melon and notes of grass, but also citrus aromas, complemented by a full body, with ideal oiliness but also remarkably interesting acidity, and a long, fruity aftertaste.

Grape Variety: Sauvignon Blanc 100%

Type: Dry, mild

Origin: Thessaly

Suggested pairing: Exceptionally well with grilled chicken, pasta with seafood, grilled salmon and generally fresh grilled fish

Τέσσερις Λίμνες, Κτήμα Κυρ Γιάννη 0,75 lt

28,00

Χαρακτηριστικά: Στρογγυλό, πλούσιο σώμα με δροσερό αρωματικό χαρακτήρα. αρμονικό πάντρεμα των γνωρισμάτων των δύο ποικιλιών, με ιδιαίτερη τυπικότητα χάρη στην ορεινή προέλευση. Νότες τριαντάφυλλου, ώριμου ροδάκινου, βερίκοκου και μια πινελιά από λίτσι. Το στόμα ακολουθεί πιστά τον παραπάνω χαρακτήρα, ενώ αρωματική παρουσία έχει η βανίλια και ο καπνός.

Ποικιλία: Chardonnay 60%, Gewurztraminer 40%

Τύπος: Λευκός, ξηρός

Περιοχή: Μακεδονία, Αμύνταιο

Κατηγορία ποιότητας: Π.Γ.Ε Φλώρινα

Αρμονία γεύσεων: Συνοδεύει υπέροχα δροσερές σαλάτες με σως εσπεριδοειδών, ψητά ψάρια, κοτόπουλο σχάρας και κίτρινα τυριά.



Tesseris Limnes, Kir-Yianni 0,75 lt

28,00

Characteristics: Rich round body with a refreshing aromatic character. Harmonious marriage of two varieties, with a special formality thanks to the mountainous origin. Notes of rose, ripe peach, apricot and a touch of lychee. The mouth follows the character faithfully, while vanilla and tobacco have an aromatic presence.

Grape Variety: Chardonnay 60%, Gewurztraminer 40%

Type: Dry white

Origin: Macedonia Amyntaio

Classification: P.G.I Florina

Suggested pairing: Pairing wonderfully with chicken, green salads with citrus fruits, fish and yellow cheeses

Κτήμα Άλφα Μαλαγουζιά 0,75 lt

29,00

Χαρακτηριστικά: Κρυστάλλινο και λαμπερό με υποκίτρινο χρώμα, με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Μύτη έντονη, τυπική της ποικιλίας, με αρώματα λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών και διακριτικών αρωματικών βοτάνων. Στο στόμα είναι γεμάτο με εξαιρετική ισορροπία-δροσιά και φινέτσα. Ζωηρή και μακράς διάρκειας επίγευση.

Ποικιλία: Μαλαγουζιά 100%

Τύπος: Ξηρός, ήπιος

Περιοχή: Μακεδονία, Αμύνταιο

Κατηγορία ποιότητας: Π.Γ.Ε Φλώρινα

Αρμονία γεύσεων: Ταιριάζει απόλυτα με λευκά κρέατα, πουλερικά, ψαρικά, τυριά αλμυρά και λιπαρά, όσπρια, ζυμαρικά, ριζότο, λαχανικά και λαδερά.



Alpha estate Malagouzia 0,75 lt

29,00

Characteristics: Crystal and light yellow in colour with greenish tints. Strong and lively nose, typical Malagouzia, rose petals with floral aromas and sweet spices, melon, litchi with a note of honeysuckle. Round and mellow in the mouth, balanced, rich in alcohol with plenty of finesse. A classy wine with long finish and persistent aromas.

Grape Variety: Malagouzia 100%

Type: Dry mild

Origin: Macedonia Amyntaio

Classification: P.G.I Florina

Suggested pairing: Excellently combined with green salads, baked vegetables, pasta, low fat fishes and a wide variety of Greek sea food dishes.

Αρμύρα Σκούρας Magnum 1,5 lt

44,00

Χαρακτηριστικά: Το χρώμα είναι διαυγές κιτρινοπράσινο με πρασινωπές ανταύγειες. Η μύτη είναι εκφραστική, με αρώματα ώριμου ροδάκινου, πεπονιού, πράσινου μήλου, τροπικών φρούτων όπως ανανάς καθώς και με νύξεις λεμονιού. Αρώματα βουτύρου και κόρας ψωμιού συμπληρώνουν το αρωματικό προφίλ. Το στόμα είναι πλούσιο, στρογγυλό, δροσερό, ισορροπημένο. Η επίγευση είναι σχετικά μεγάλης διάρκειας με πολυπλοκότητα και συνεχή εξέλιξη.

Ποικιλία: Chardonnay, Μαλαγουζιά

Τύπος: Λευκός ξηρός

Περιοχή: Πελοπόννησος

Κατηγορία ποιότητας: Π.Γ.Ε Πελοποννήσου

Αρμονία γευσεών: Συνδυάζεται με τηγανητό ψάρι, ψητή τσιπούρα, καλαμάρι, λευκά τυριά και σολομό



Armyra Skouras Magnum 1,5 lt

44,00

Characteristics: The colour is green-yellowish and the nose is expressive with aromas of ripe peach, tropical fruit such as pineapple and hints of lemon. The mouth is rich, round, refreshing and balanced. The finish is long, complex, and with constant evolution.

Grape Variety: Chardonnay 90%, Malagouzia 10%

Type: Dry white

Origin: Peloponnese

Classification: P.G.I Peloponnese

Suggested pairing: Combined with fried fish, grilled dorado, calamari, white cheeses and salmon

Ημίγλυκος Τσάνταλη 0,75 lt /ποτήρι 17.00/5.00

Χαρακτηριστικά: Ο Ημίγλυκος Τσάνταλη λευκός γοπεύει με την παλέτα των αρωμάτων του: μήλο, λεμόνι και φρυγανισμένο ψωμί. Η πολύ μαλακή γεύση του διακρίνεται από την ευχάριστη γλυκύτητα που ισορροπεί θαυμάσια με την οξύτητά του.

Τύπος: Λευκός, ημίγλυκος

Περιοχή: Από αμπελώνες της Βόρειας Ελλάδας

Αρμονία γεύσεων: Ταιριάζει ιδανικά με πιάτα της Ελληνικής κουζίνας.



Semi Sweet Tsantali 0,75 lt / glass 17.00/5.00

Characteristics: The "semi-sweet" TSANTALI charms with the palette of flavors: apple, lemon and toasted bread. The very soft taste distinct from the pleasant sweetness that balances well with the acidity.

Type: Semi-sweet, white table wine

Origin: From the vineyards of Northern Greece

Suggested pairing: matches ideally with dishes of Greek cuisine.

ΡΕΤΣΙΝΑ / RETSINA

Ρετσίνα Κουρτάκη 0,75 lt 16.00

Ρετσίνα Κουρτάκη 0,375 lt 9.50

Χαρακτηριστικά: Ντελικάτο άρωμα ρητίνης πεύκου. Γεύση παραδοσιακή, έντονη και ισορροπημένη. Επίγευση με χαρακτηριστική πικάντικη χροιά αυθεντικής ρετσίνας.

Ποικιλία: Σαββατιανό

Τύπος: Οίνος λευκός, ξηρός, ρητινομένος

Περιοχή: Αμπελοοικονική ζώνη Αττικής και Βοιωτίας

Αρμονία γεύσεων: Συνοδεύει αρμονικά κάθε παραδοσιακό Ελληνικό πιάτο. Ιδανικός συνοδός για λαδερά, όσπρια και Ελληνικές σαλάτες με κάθε τύπου λευκά τυριά.



Retsina Kourtaki 0,75 lt 16.00

Retsina Kouraki 0,375 lt 9.50

Characteristics: A delicate aroma of pine resin, herbal notes on the palate and well balanced, an after- taste evoking the piquancy of authentic Retsina.

Grape Variety: Savatiano

Type: Dry white wine

Origin: Attica- Viotia wine producing zone

Suggested pairing: All traditional Greek cuisine, vegetarian casse- roles, Greek salads and white cheeses.

ΚΡΑΣΙ ΧΥΜΑ / LOCAL WINE

½ lt 5.00

1 lt 9.00

Ποτήρι / glass 3.00

ΡΟΖΕ / ROSE

Ναυτίλος Μελάς 0,75 lt

25,00

Χαρακτηριστικά: Ανοιχτό ροζέ χρώμα στο ποτήρι με αρώματα τριαντάφυλλου, πετροκέρασα, φράουλες, κόκκινο μήλο, σαγκουίνι και άνθη πορτοκαλιάς. Στο στόμα είναι μετρίου όγκου και γεύσεις από ρόδι, φράουλα και άλλα φρέσκα φρούτα.

Εκλεπτυσμένη μύτη, με μακρά και γλυκιά επίγευση.

Ποικιλία: Αγιωργίτικο, Grenache, Syrah

Τύπος: Ξηρός

Περιοχή: Φθιώτιδα

Κατηγορία ποιότητας: Π.Ο.Π Φθιώτιδας

Αρμονία γεύσεων: Συνδυάζεται με πουλερικά, θαλασσινά, λαδερά, σαλάτες εποχής και φρούτα.



Nautilus Melas 0,75 lt

25,00

Characteristics: It is bright, with a pale pink color.

It has distinguishable aromas of red fruits, cherry, red apple, orange and rose. Balanced, medium bodied with pleasant acidity on the palate, with a pleasant and long-lasting aftertaste.

Grape Variety: Agiorgitiko, Grenache, Syrah

Type: Dry

Origin: Phthiotis

Classification: P.G.I Phthiotis

Suggested pairing: Combined with poultry, seafood, seasonal salads and fruits.

Ατλαντίς Κτήμα Αργυρού 0,75 lt

29,00

Χαρακτηριστικά: Λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα. Αρώματα φράουλας, μήλου και κερασιού με νότες δαμάσκηνου. Η σχετικά υψηλή οξύτητα του Ασύρτικου του χαρίζει φρεσκάδα και νεύρο.

Ποικιλία: Ασύρτικο 80%, Μαντηλαριά 20%

Τύπος: Ρόζε, ξηρός

Περιοχή: Σαντορίνη Κυκλάδες

Κατηγορία ποιότητας: Π.Ο.Π Σαντορίνης

Αρμονία γεύσεων: Συνδυάζετε με θαλασσινά τηγανητά, καθημερινά μεζεδάκια της Ελληνικής κουζίνας, μακαρονάδες με κόκκινη σάλτσα, μπριάζι. Πίνεται σκέτο και ως aperitif.



Atlantis Argyros Estate 0,75 lt

29,00

Characteristics: The dominant character of Assyrtiko offers freshness and Mandilaria adds fruitiness and elegance. Cherry pink in color, with flavors of strawberries and cherries. Light body and delicate acidity.

Grape Variety: Assyrtiko 80%, Mandilaria 20%

Type: Dry rose

Origin: Santorini Cyclades

Classification: P.D.O Santorini

Suggested pairing: Combined with seafood, pasta with tomato sauce, Greek tidbits but it is also drunk as an aperitif

Variete Lalίκου 0,75 lt

24,00

Χαρακτηριστικά: Άμεσο, γοητευτικό, προσδίδει αρώματα φράουλας, κερασιού και λουλουδιών ενώ το στόμα ακολουθεί στο ίδιο ανάλαφρο μοτίβο, με ωραία ισορροπία φρεσκάδας - γλυκύτητας και φρουτώδη επίγευση.

Ποικιλία: Grenache Rouge

Τύπος: Ημίξηρος

Περιοχή: Καβάλα, Μακεδονία

Κατηγορία ποιότητας: Π.Γ.Ε Καβάλα

Αρμονία γεύσεων: Συνδυάζεται με ζυμαρικά σε κόκκινη σάλτσα, ψάρια, αλλά πίνεται και ως aperitif



Variete Lalikos 0,75 lt

24,00

Characteristics: Immediate, charming with aromas of strawberry, cherry and flowers while the mouth follows the same light pattern, with a nice balance of freshness -sweetness and fruity aftertaste.

Grape Variety: Grenache Rouge

Type: Semi dry

Origin: Kavala, Macedonia

Classification: P.G.I Kavala

Suggested pairing: Combined with pasta in red sauce, fresh fish, it can be also drunk as an aperitif

Flamingo 0,75 lt

38.00

Χαρακτηριστικά: Flamingo χρώμα. Στη μύτη εκπλήσσει η ένταση των αρωμάτων λεμονοανθού μαζί με φουντούκια και κάστανα. Στο στόμα συνεισφέρουν στην ισορροπία της πλούσιας, γλυκιάς αλλά συνάμα τραγανής και δροσερής γεύσης.

Ποικιλία: Πέντε ποικιλίες, πέντε ξεχωριστοί τρύγοι, πέντε διαφορετικές οινοποιήσεις

Τύπος: Ήπιος, ξηρός



Flamingo 0,75 lt

38.00

Characteristics: Flamingo colour. The intensity of lemon flavor with hazelnuts and chestnuts surprises the nose. In the mouth they offer a balance of rich, sweet, crisp and fresh taste.

Grape variety: Syrah, Cabernet Franc.

Type: Mild, dry

Άκρες Σκούρας 0,75 lt / ποτήρι

25.00 / 5.00

Χαρακτηριστικά: Αρώματα ώριμων κερασιών και φραμπουάζ με νύξεις γλυκών μπαχαρικών, ανθέων και νότες ροδοπέταλου. Η επίγευση έχει μεσαία διάρκεια και συνεχή εξέλιξη.

Ποικιλία: Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο

Περιοχή: Ορεινή Κορινθία και Μαντινεία

Κατηγορία ποιότητας: Π.Γ.Ε Πελοπόννησος

Αρμονία γεύσεων: Συνοδεύει ιδανικά δροσερές σαλάτες, αλλαντικά, θαλασσινά και λευκά κρέατα.



Akres Skouras 0,75 lt / glass

25.00 / 5.00

Characteristics: On the nose, it is vibrant and full of clarity with aromas of ripe cherries, raspberries coupled with hints of sweet spices and floral, rose petal notes.

The finish is moderately – long.

Grape Variety: Agiorgitiko, Moschofilero

Type: Rosé, dry

Origin: Mountainous Korinthia & Mantinia, Peloponnese

Classification: P.G.I. Peloponnese

Suggested pairing: matches perfectly with salads, cold cuts, sea- food and white meats.

Domaine Merlot Κτήμα Λαζαρίδην 0,75 lt

30,00

Χαρακτηριστικά: Χρώμα ανοιχτό, έντονη μύτη με νότες φράουλας και λεμονιού. Γεύση ανάλαφρη και δροσιστική. Στο στόμα είναι μαλακό και στρογγυλό με ισορροπημένο τελείωμα και μια υποψία μπαχαρικών.

Ποικιλία: Merlot 100%

Τύπος: Ξηρός

Περιοχή: Δράμα Μακεδονία

Κατηγορία ποιότητας: Π.Γ.Ε Δράμα

Αρμονία γεύσεων: Ιδανικό με ελαφρούς μεζέδες ή καλοκαιρινά πιάτα λαχανικών, πολύ καλό με ψάρι



Domaine Merlot Lazaridis 0,75 lt

30,00

Characteristics: Light color, intense nose with notes of strawberry and lemon. Light and refreshing taste. In the mouth it is soft and round with a balanced finish and a spark of spices.

Grape Variety: Merlot 100%

Type: Dry

Origin: Drama Macedonia

Classification: P.G.I Drama

Suggested pairing: Ideal with light appetizers or summer dishes and fresh fish

ΚΡΑΣΙ ΧΥΜΑ ΡΟΖΕ / LOCAL WINE ROSE

½ lt

6.00

1 lt

10.00

Ποτήρι / glass

3.50

ΚΟΚΚΙΝΑ / RED

Κατώγι Αβέρωφ 0,75 lt/ ποτήρι 25.00 / 6.00

Χαρακτηριστικά: Σύνθετο διαυγές κόκκινο χρώμα, με πλούσιες και ελκυστικές ανταύγειες. Στη μύτη συνδυάζει αρώματα κόκκινων φρούτων με νότες μπαχαρικών και δέρματος. Κρασί με ιδιαίτερη ισορροπία και απαλή, γεμάτη αίσθηση στο στόμα, που αφήνει μία μακριά απολαυστική επίγευση.

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%, Αγιωργίτικο 30%.

Τύπος: Ξηρός

Περιοχή: Μέτσοβο Ήπειρος

Κατηγορία ποιότητας: Επιτραπέζιος οίνος

Αρμονία γεύσεων: Συνδυάζεται με μοσχάρι κατσαρόλας, ψαρονέφρι στα κάρβουνα αλλαντικά και κρέας χοιρινό ψητό σάρας



Katogi Averof 0,75 lt / glass 25.00 / 6.00

Characteristics: Complex clear red color, with rich and attractive highlights. On the nose it combines aromas of red fruit with notes of spices and leather. Wine with special balance, full of sensation in the mouth, leaving a long and enjoyable aftertaste.

Grape Variety: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%, Agiorgitiko 30%.

Type: Dry

Origin: Metsovo Epirus

Classification: Table wine

Suggested pairing: It pairs very well with cooked beef, tenderloin, cold cuts and grilled pork

Νεμέα Αγιωργίτικο Σκούρας 0,75 lt 28.00

Χαρακτηριστικά: Αρώματα βατόμουρου, μαύρου raspberry και φράουλας με άγγιγμα γλυκάνισου και μπαχαρικών όπως γαρίφαλο και κανέλα

Ποικιλία: Αγιωργίτικο

Τύπος: Ξηρός, ερυθρός

Περιοχή: Νεμέα, Κορινθία

Κατηγορία ποιότητας: Π.Ο.Π. Νεμέα

Αρμονία γεύσεων: Κρέας στη σάρα, κόκκινα κρέατα, ζυμαρικά, ημίσκληρα τυριά.



Nemea Agiorgitiko Skouras 0,75 lt 28.00

Characteristics: Aromas of blackberries, black raspberries and ripe strawberries with just a touch of anise and spices such as clove and cinnamon

Grape Variety: Agiorgitiko

Type: Dry, red

Origin: Nemea, Peloponnese

Classification: P.D.O. Nemea

Suggested pairing: Grilled meat, red meats, pasta, cheese variety.

Refosco Merlot Κτήμα Χατζημιχάλη 0,75 lt 25.00

Χαρακτηριστικά: Κυρίαρχα είναι τα αρώματα των ζουμερών κόκκινων φρούτων που πλαισιώνονται από τα γλυκά μπαχαρικά και τα αρώματα βανίλιας

Ποικιλία: Refosco, Merlot

Τύπος: Ξηρός, ερυθρός

Περιοχή: Από επιλεγμένα αμπελοτόπια του Κτήματος Χατζημιχάλη στην Κοιλιάδα Αταλάντης

Κατηγορία ποιότητας: Τοπικός Οίνος Κοιλιάδας Αταλάντης

Αρμονία γεύσεων: «παντρεύεται» εύκολα με τα περισσότερα πιάτα κρεατικών και αλλαντικών καθώς επίσης και με ήπια τυριά.



Prima Terra Refosco Merlot 0,75 lt 25.00

Characteristics: The succulent aromas of red fruits, which dominate the palate, are framed by sweet spices and vanilla

Grape Variety: Refosco, Merlot

Type: Dry, red

Origin: From selected vineyards of Domaine Hatzimichalis in Atalanti Valley, Central Greece

Classification: Regional Wine of Atalanti Valley

Suggested pairing: Easily suited with most meat dishes and sausages as well as soft cheeses.

Silva Sera Δασκαλάκη 0,75 lt 32,00

Χαρακτηριστικά: Sera στα λατινικά σημαίνει λουκέτο.

Ξεκλειδώστε το και ανακαλύψτε τα πολύτιμα μυστικά της γεύσης.

Αρώματα βανίλιας, φρούτα του δάσους, πικάντικα μπαχαρικά και γλυκόριζα. Πλούσιο σώμα με μακρά επίγευση.

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon 50%, Μανδηλαριά 50%

Τύπος: Ξηρός

Περιοχή: Ηράκλειο Κρήτης

Κατηγορία ποιότητας: Π.Γ.Ε Κρήτη

Αρμονία γεύσεων: Συνδυάζεται με μπριζόλες, κόκκινα κρέατα, λουκάνικα και παλαιωμένα τυριά



Silva Sera Daskalakis 0,75 lt 32,00

Characteristics: Sera in Latin means padlock. Unlock it and reveal precious secrets of taste. Aromas of forest fruit, vanilla, spicy spices and licorice. Rich with a lasting finish.

Grape Variety: Cabernet Sauvignon 50%, Madilaria 50%

Type: Dry

Origin: Heraklion Crete

Classification: P.G.I Crete

Suggested pairing: Combined with steaks, red meat, sausages and cheeses

Grande Reserve Βαένι Νάουσα 0,75 lt

25,00

Χαρακτηριστικά: Χαρακτηριστικό βαθύ κόκκινο χρώμα που συνοδεύεται από κομψά αρώματα. Ένα ισορροπημένο κρασί με στρογγυλή ολόσωμη γεύση και βελούδινη εντύπωση στο στόμα. Πρόκειται για έναν οίνο με γεμάτο σώμα, ώριμες τανίνες και αρώματα αποξηραμένων φρούτων αλλά και μπαχαρικών.

Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Τύπος: Ξηρός

Περιοχή: Αμπελουργική Ζώνη Νάουσας, ΒΔ Μακεδονία

Κατηγορία ποιότητας: Π.Ο.Π Νάουσα

Αρμονία γεύσεων: Συνδυάζεται με κόκκινα κρέατα και πικάντικα τυριά



Grande Reserve Vaeni Naoussa 0,75 lt

25,00

Characteristics: Characteristic deep red colour accompanied by elegant aromas. A balanced wine with round full body taste and velvet impression in mouth. This is a robust wine characterized by an abundance of mature tannins and long finish.

Grape Variety: Xinomavro

Type: Dry

Origin: Naoussa Vinicultural Region, NW Macedonia

Classification: P.D.O Naoussa

Suggested pairing: Combined very well with red meat, steaks and cheeses

Χρυσάμπελο Λαντίδη 0,75 lt

27.00

Χαρακτηριστικά: Αρώματα βανίλιας, ώριμων κόκκινων φρούτων με κυρίαρχο το βύσσινο και μπαχαρικών. Στο στόμα χαρακτηρίζεται από ισορροπία και ευχάριστη οξύτητα.

Ποικιλία: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Αγιωργίτικο

Τύπος: Ξηρός, ήπιος

Περιοχή: Νεμέα Πελοπόννησος

Κατηγορία ποιότητας: Τοπικός Οίνος Πελοποννήσου

Αρμονία γεύσεων: Ορεκτικά, κόκκινα κρέατα μαγειρευτά, κρέατα στη σάρα, πιάτα με κόκκινες σάλτσες.



Chryssampelo Lantides 0,75 lt

27.00

Characteristics: Aromas of vanilla, ripe red fruit dominated by cherry and fine spices. Gentle tannins, medium body and acidity and barrel balance.

Grape Variety: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Agiorgitiko

Type: Dry, mild

Origin: Nemea, Peloponnese

Classification: Regional Wine of Peloponnese

Suggested pairing: appetizers, roasted red meat, grilled meat, dishes with red sauces.

Cabernet Sauvignon Κτήμα Χατζημιχάλη 0,75 lt 32.00

Χαρακτηριστικά: Κομψό μπουκέτο αρωμάτων με κυρίαρχες νότες φραγκοστάφυλου, βατόμουρου, μύρτιλου, μπαχαρικών και αρωματισμένου καπνού. Έξοχος συνδυασμός δύναμης, πολυπλοκότητας και χάρης στο στόμα.

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon

Τύπος: Ξηρός, ήπιος

Περιοχή: Από τα αμπελοτόπια του Κτήματος Χατζημιχάλη στην Κοιλιάδα της Αταλάντης.

Κατηγορία ποιότητας: Τοπικός Οίνος Κοιλιάδας Αταλάντης

Αρμονία γεύσεων: Συνοδεύει άριστα αρνάκι με μυρωδικά στο φούρνο, κόκκινα κρέατα ψητά, μαγειρευτά κρέατα με κόκκινες σάλτσες, πουλερικά και σκληρά τυριά.



Cabernet Sauvignon Domaine Hatzimichalis 0,75 lt 32.00

Characteristics: Elegant bouquet with dominant notes of black – currant, blackberry, blueberry, spices and flavored tobacco. Super combination of power, sophistication and grace in the mouth.

Grape Variety: Cabernet Sauvignon

Type: Dry, mild

Origin: From selected vineyards of Domaine Hatzimichalis in Atalanti Valley, Central Greece

Classification: Regional Wine of Atalanti Valley

Suggested pairing: Lamb with herbs in the oven, grilled red meats, cooked meats with red sauces, poultry and hard cheeses.

Portes Merlot Σκούρας 0,75 lt 26,00

Χαρακτηριστικά: Το χρώμα είναι βαθύ ρουμπινί με ρουμπινί ανταύγειες. Η μύτη είναι συμπυκνωμένη, σύνθετη και πολυδιάστατη. Ξεδιπλώνονται αρώματα κόκκινου κερασιού, ώριμου δαμάσκηνου, γλυκιάς βανίλιας, με νύξεις βιολέτας και καπνού. Στο στόμα είναι στρογγυλό, βελούδινο και γεμάτο με πολύ ώριμες μαλακές τανίνες. Κυριαρχεί το βαθύ μαύρο και κόκκινο φρούτο και ακολουθούν αρώματα μπαχαρικών και καπνού. Η επίγευση είναι πλούσια, μακριά και σύνθετη.

Ποικιλία: Merlot 100%

Τύπος: Ξηρός

Περιοχή: Πελοπόννησος

Κατηγορία ποιότητας: Π.Γ.Ε Πελοπόννησος

Αρμονία γεύσεων: Συνδυάζεται με κόκκινα κρέατα, πουλερικά και ημίσκληρα τυριά.



Portes Merlot Skouras 0,75 lt 26,00

Characteristics: The color is deep ruby with ruby highlights. The nose is concentrated, complex and multidimensional. Fragrances of red cherry, ripe plum, sweet vanilla, with hints of violet and tobacco unfold. In the mouth it is round, velvety and full of very ripe soft tannins. The deep black and red fruit predominates, followed by aromas of spices and tobacco. The aftertaste is rich, long and complex.

Grape Variety: Merlot 100%

Type: Dry

Origin: Peloponnese

Classification: P.G.I Peloponnese

Suggested pairing: Combined with red meat, poultry, cheeses

Μμ Σιγάλας Μαυροτράγανο 0,75 lt

32,00

Χαρακτηριστικά: Βαθύ πορφυρό χρώμα, αναζωογονητικό άρωμα κόκκινων φρούτων και ένα μπουκέτο με άριστα αρωματικά, τανίνες και οξύτητα.

Ποικιλία: Μαυροτράγανο 60%, Μανδηλαριά 40%.

Τύπος: Ξηρός

Περιοχή: Σαντορίνη Κυκλάδες

Κατηγορία ποιότητας: Π.Γ.Ε Κυκλάδες

Αρμονία γεύσεων: Συνοδεύει κόκκινο κρέας ή πλούσια μαγειρεμένα πιάτα της μεσογειακής κουζίνας και ήπιο τυρί



Mm Sigalas Mavrotragano 0.75 lt

32,00

Characteristics: Deep crimson colour, refreshing scent of red fruit, a bouquet of finely blended aromas, tannins and acidity.

Grape Variety: Mavrotragano 60%, Mandilaria 40%

Type: Dry

Origin: Santorini Cyclades

Classification: P.G.I Cyclades

Suggested pairing: Accompanies red meat or cooked dishes of the Mediterranean cuisine and mild cheese.

Θέμα Κτήμα Παυλίδη Magnum 1,5 lt

58,00

Χαρακτηριστικά: Πορφυρό χρώμα και πολύπλοκο μπουκέτο με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως δαμάσκηνο και βύσσινο, νότες καραμέλας βουτύρου, καφέ και γλυκά μπαχαρικά. Ισορροπημένο στόμα με καλή σχέση αλκοόλης, οξύτητας και τανινών, με όγκο και μεγάλης διάρκειας επίγευση.

Ποικιλία: Αγιωργίτικο, Syrah

Τύπος: Ξηρός

Περιοχή: Δράμα Μακεδονία

Κατηγορία ποιότητας: Π.Γ.Ε Δράμα

Αρμονία γεύσεων: Συνδυάζεται με αρνίσιο κρέας, μοσχαρίσιο, χοιρινό, λουκάνικα, πουλερικά και τυρί σκληρό



Thema Ktima Pavlidi Magnum 1,5 lt

58,00

Characteristics: Purple color and complex bouquet with aromas of ripe red fruits, like plum and sour cherry, hints of toffee, coffee and sweet spices. Balanced mouth-feel with a good ratio of alcohol, acidity and tannins, with volume and long-lasting aftertaste.

Grape Variety: Agiorgitiko, Syrah

Type: Dry

Origin: Drama Macedonia

Classification: P.G.I Drama

Suggested pairing: Lamb, beef, pork, sausages, poultry and hard cheese



Ημίγλυκος Τσάνταλη 0,75 lt /ποτήρι

21.00 / 5,00

Χαρακτηριστικά: Αρώματα κόκκινων φρούτων, κυρίως κεράσι και βύσσινο. Η φρουτώδης μαλακή γεύση του διαθέτει εξαιρετική ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας.

Τύπος: Ερυθρός, ημίγλυκος

Περιοχή: Από αμπελώνες της Βόρειας Ελλάδας

Αρμονία γεύσεων: Ταιριάζει ιδανικά με τα λαδερά και τα γλυκά.

Semi Sweet Tsantali 0,75 lt /glass

17.00/5,00

Characteristics: Aromas of red fruits, cherry and morello cherry in particular. Soft taste with an excellent balance between sweetness and acidity.

Type: Semi-sweet, red

Origin: From the vineyards of Northern Greece

Suggested pairing: Greek cuisine dishes cooked with oil, desserts.

ΚΡΑΣΙ ΧΥΜΑ / LOCAL WINE

½ lt

7.00

1 lt

10.00

Ποτήρι / glass

3.50

Π.Γ.Ε. Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

P.G.I. Protected Geographical Indication

Π.Ο.Π. Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

P.D.O. Protected Denomination of Origin

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ – ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ / SPARKLING WINES – CHAMPAGNES

Moscato d' Ifestia

Κτήμα Χατζηγεωργίου 0,75 lt/0.2 lt 22.00 / 11.00

Χαρακτηριστικά: Εντυπωσιακά και σπαρταριστά αρώματα λευκών φρούτων και λουλουδιών, με οξύτητα που κάνει τραμπάλα με τη γλύκα του. Απαλό κι ευκολόπιστο, με χαμηλό αλκοόλ και δροσερό, ήπιο αφρισμό.

Ποικιλία: Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Τύπος: Ημιαφρώδης, ημίγλυκος, λευκός

Περιοχή: Λήμνος

Αρμονία γεύσεων: Λευκά τυριά και φρούτα, ημίγλυκα επιδόρπια. Πίνεται και ως aperitif.



Moscato d' Ifestia

Chatzigeorgiou Estate 0,75 lt/0.2 lt 22.00 / 11.00

Characteristics: Impressive aromas of white fruits and flowers, with acidity that makes seesaw with the sweetness. In the mouth soft and easy to drink, with low alcohol and cool, mild foaming.

Grape Variety: Muscat of Alexandria

Type: semi- sparkling, semi- sweet, white

Origin: Limnos Island

Suggested pairing: White cheese and fruits, semi – sweet desserts. Can also be drunk as an aperitif.

Villa Amalia Κτήμα Τσέλεπου 0,75 lt

32.00

Χαρακτηριστικά: Κομψό αφρώδες κρασί με ανοικτό κιτρινοπράσινο χρώμα και λεπτές φυσαλίδες με ένταση και αντοχή στο χρόνο. Στη μύτη διακρίνονται αρώματα τριαντάφυλλου και μελιού, με φόντο γοητευτικές ευωδιές ζύμης.

Ποικιλία: Μοσχοφίλερο 100%

Τύπος: Αφρώδης, ξηρός, λευκός

Περιοχή: Τεγέα Αρκαδίας

Αρμονία γεύσεων: Σερβίρεται με θαλασσινά, πλατό τυριών, πλατό φρούτων, επιδόρπια.

Μπορείτε να το απολαύσετε ως aperitif.



Villa Amalia Tselepos Estate 0,75 lt

32.00

Characteristics: Elegant sparkling wine with light yellow color and fine bubbles with strength and durability.

Distinguished nose of rose and honey aromas with a background charming aromas of yeast.

Grape Variety: Moschofilero 100%

Type: Sparkling, dry, white

Origin: Arcadia, Peloponnese

Suggested pairing: Delicious with seafood, cheese plateau, fruits plateau, desserts. Excellent as aperitif.

Villa Amalia Ροζέ Κτήμα Τσελέπου 0,75 lt

34,00

Χαρακτηριστικά: Χρώμα ανοιχτό τριανταφυλλί με απαλές χάλκινες ανταύγειες. Αρώματα φρούτων όπως κεράσια, φράουλα και εσπεριδοειδή. Στο στόμα ξηρή, με υψηλή (αλλά όχι κοφτερή) οξύτητα, μέτριο σώμα και πλούσιο βελούδινο αφρισμό. Η «κόκκινη» μύτη, ακόμα πιο ευδιάκριτη στα αρώματα του στόματος, οδηγεί σε ένα όμορφο φρουτώδες τελείωμα.

Ποικιλία: Αγιωργίτικο

Τύπος: Αφρώδης ξηρός ροζέ

Περιοχή: Νεμέα Πελοπόννησος

Αρμονία γεύσεων: Ταιριάζει με ψητό σολωμό, ζυμαρικά με γαρίδες ή αστακό, φρέσκα τυριά με επικάλυψη κόκκινων φρούτων, τηγανητά μπαρμπούνια, και ακόμα με ένα χοιρινό ψαρονέφρι σχάρας.



Villa Amalia Rose Tselepos Estate 0.75 lt

34,00

Characteristics: Light pink color with soft copper highlights. Fruit aromas such as cherries, strawberries and citrus fruits. Dry mouth, with high (but not sharp) acidity, moderate body and rich velvety foam. The "red" nose, even more sensible in the aromas of the mouth, leads to a beautiful fruity finish.

Grape Variety: Agiorgitiko

Type: Sparkling Dry Rose

Origin: Nemea Peloponnese

Suggested pairing: It pairs exceptionally well with grilled salmon, pasta with shrimps or lobster, fresh cheeses with red fruit coating, fried red mullets, and even with grilled pork tenderloin.

Prosecco Toso 0,75 lt / 0,2lt

25,00 / 11,00

Χαρακτηριστικά: αφρώδες κρασί, με φωτεινό κίτρινο χρώμα και φρουτώδη αρώματα μήλου, αχλαδιού και ροδάκινου. Ισορροπημένο με λεπτή και μακρά επίγευση.

Ποικιλία: Glera

Τύπος: Πολύ ξηρός, λευκός

Περιοχή: Βένετο, Ιταλία

Κατηγορία ποιότητας: Π.Γ.Ε. Βένετο

Αρμονία γεύσεων: Ελαφριά ορεκτικά, ψάρια, θαλασσινά και πιάτα με λαχανικά.

Εξαιρετικό ως aperitif.



Prosecco Toso 0,75 lt

25,00 / 11,00

Characteristics: a sparkling wine with bright yellow color and fruity aromas of apple, pear and peach. Balanced with a fine and long aftertaste.

Grape Variety: Glera

Type: Extra dry, white

Origin: Veneto, Italy

Classification: P.G.I. Veneto

Suggested pairing: Particularly suitable to light starters, fish, seafood, poultry and vegetable dishes.

Excellent as aperitif.

Moët & Chandon Brut Imperial 0,75 lt

100.00

Χαρακτηριστικά: Η πιο αναγνωρίσιμη ετικέτα σαμπάνιας στον κόσμο. Κομψή αλλά και πολυεπίπεδη, με έντονη αίσθηση εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων που εναλλάσσεται με νότες μελιού και μπριός.

Ποικιλία: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Τύπος: Αφρώδης, λευκός, ξηρός

Περιοχή: Καμπαρνία, Γαλλία

Αρμονία γεύσεων: Αποτελεί το τέλειο aperitif, ενώ μπορεί να συνοδεύσει μεγάλη γκάμα φίνων γεύσεων όπως οστρακοειδή, θαλασσινά, λευκά κρέατα, πλατό τυριών και πλατό φρούτων.



Moët & Chandon Brut Imperial 0,75 lt

100.00

Characteristics: The most recognizable champagne label in the world. Elegant and layered with a strong sense of citrus and exotic fruits alternating with notes of honey and brioche.

Grape Variety: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Type: Sparkling, dry, white

Origin: Champagne, France

Suggested pairing: It is the perfect aperitif and can accompany a wide range of tastes including shellfish, seafood, white meats, cheese plateau and fruit plateau.

Υπεύθυνος κατά το νόμο: Αποστόλης Βερούκοκκος
Responsible by law: Apostolis Verikokkos

Στις τιμές περιλαμβάνεται ο Φ.Π.Α. και τα δημοτικά τέλη.
All taxes are included in the prices.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία, σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
The shops is obliged to have printed documents in special case beside the exit for setting out of any existed complaint.

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).