

# καρπός

Ας ξεκινήσουμε απαντώντας. Γιατί Καρπός;

Γιατί είναι το δώρο της φύσης που μας υπενθυμίζει ότι από το ελάχιστο, ένα σπόρο, μπορούμε να κερδίσουμε τα μέγιστα, ολόκληρη την καρποφορία, την τροφή μας.

Για τις μαγικές στιγμές όταν διαλέγουμε τους καρπούς της γης και της θάλασσας, τις πρώτες μας ύλες, στις αγορές της πόλης.

Για τον πυρετό της δημιουργικότητας όταν μπαίνουμε στην κουζίνα.

Για το μοίρασμα, που σημαίνει ένα κοινό τραπέζι, για την έξοδο που μπορεί εύκολα να μετατραπεί σε γιορτή.

Για την ομορφιά που κρύβει μέσα του ένα ποτήρι κρασί, την απόλαυση που προσφέρει ένα εμπνευσμένο πιάτο, για όλα όσα ψιθυρίζει ένα έρρινο γλυκό.

Γιατί αγαπάμε τη φύση, το φαγητό, την διασκέδαση και θέλουμε όλα αυτά να τα μοιραστούμε μαζί σας.



karposrestaurant



karpos\_restaurant

## ΟΡΕΚΤΙΚΑ

<b>ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΚΑΡΒΕΛΙ</b> Με ελιές & ελαιόλαδο παραγωγής μας	3€
<b>ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ</b> Κιμάς μόσχου & χοιρινό, ρύζι, μυρωδικά, αυγολέμονο	11€
<b>ΨΙΑΝΤΡΑ (παραδοσιακή πίτα)</b> Σπανάκι, σέσκουλα, μυρώνια, καυκαλήθρες	9€
<b>ΣΥΚΩΤΙ ΜΟΣΧΟΥ</b> Ξινόμηλο, γλυκοπατάτα, ελληνικό καφέ	10€
<b>ΠΑΣΤΟΥΡΜΑΔΟΠΙΤΑΚΙΑ</b> Παστουρμάς μοσχάρι, κασέρι, ντομάτα, μαιντανό, γιαούρτι δυόσμου	9€
<b>ΧΤΑΠΟΔΙ</b> Χταπόδι ψητό, μελιτζανοσαλάτα, καπνιστό μετσοβόνο, μαρμελάδα ντομάτας	10€
<b>ΚΟΥΣ-ΚΟΥΣ</b> Γαρίδα, χτένια, χταπόδι, μπισκ, κρέμα μετσοβόνο	15€
<b>ΤΣΟΥΧΤΗ ΜΑΝΗΣ</b> Πέτουρα, σύγκληνο Μάνης, ξερή μπεζήθρα	12€

Κάθε πρωί ζυμώνουμε και ψήνουμε το δικό μας φρέσκο σπιτικό ψωμί.  
Για όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιούμε πάντα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

## ΣΑΛΑΤΕΣ

<b>ΧΟΡΤΑ ΕΠΟΧΗΣ</b> Φρέσκο κρεμμύδι, φιστίκι Αιγίνης, ντοματίνια κονφί, φαινόκιο ψητό	10€
<b>ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ</b> Baby σαλατικά, κυανό Μακεδονίας, νούμπουλο, παστέλι, βινεγκρέτ μελιού	12€
<b>ΠΑΝΤΖΑΡΙ</b> Κόκκινο & κίτρινο παντζάρι, φαγόπυρο, φουντούκια, καπνιστό γιαούρτι	11€
<b>ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ</b> Γλυκοπατάτα, baby πατάτα, φρέσκο κρεμμύδι, μυρωδικά, μετσοβόνη	9€

## ΚΥΡΙΩΣ

<b>ΤΣΙΛΑΔΙΑ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ</b>	23€
Φιλέτο μπακαλιάρου, σάλτσα ντομάτας, σταφίδες Κορίνθου, χάρτα εποχής	
<b>ΜΑΓΟΥΛΑ</b>	16€
Μοσχάρι, τραχανάς, μανιτάρια, ψητό καρότο, πεκορίνο Αμφιλοχίας	
<b>ΚΟΚΟΡΑΣ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟΣ</b>	17€
Μακαρονωτή κυλοπίτα, ξερή μυζήθρα	
<b>ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ</b>	15€
Κιμάς μόσχου, κροκέτα πατάτας, κρέμα γραβιέρας	
<b>ΑΡΝΑΚΙ ΑΡΑΧΩΒΙΤΙΚΟ</b>	17€
Μπούτι αρνί, πατάτα, ελιές, μυρωδικά, φορμαέλα	
<b>ΣΤΙΦΑΔΟ</b>	17€
Μοσχάρι, κοκκάρια, σάλτσα ντομάτας, πουρέ καρότο	
<b>ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΥΔΩΝΑΤΟ</b>	15€
Κυδώνια, πράσσο, δαμάσκηνα, πατάτα	
<b>ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΚΙΣΚΕΚΙ</b>	17€
Κρεμμύδι, σιτάρι, μυρωδικά	

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

### ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

(χρόνος προετοιμασίας 25 λεπτά)

9€

### ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

Μους γιαούρτι γλυκάνισος, κρέμα πορτοκάλι κονφι, φαγόπυρο κραμπλ

8€

# ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

**ΛΥΔΙΑ | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΟΥΚΟΣ | ΣΙΔΕΡΙΤΗΣ | ΒΙΟ** 750ml | 21€ - 150ml | 5€

Κιτρινοπράσινο χρώμα με λευκές ανταύγειες. Στη μύτη έντονο άρωμα με νύξεις εσπεριδοειδών, μοσχολέμονου και γλυκίριζας. Πολύ γεμάτο στο στόμα, με χαρακτηριστικά αρώματα εσπεριδοειδών, ορυκτότητα και έντονη μακρά επίγευση.

**ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΩΤΟΝ** 750ml | 21€ - 150ml | 5€

Χρώμα μέτριο λεμονί με χρυσαφί ανταύγειες. Μύτη πολύπλοκη με αρώματα εσπεριδοειδών και λουλουδιών όπως αγιόκλημα και άνθη λεμονιάς να πρωταγωνιστούν. Νύξεις ροδάκινου, ζύμης, πεπονιού, γκρέιπφρουτ και νεραντζιού συμπληρώνουν το αρωματικό σύνολο. Στο στόμα κυριαρχούν τα ώριμα εσπεριδοειδή όπως λεμόνι, πορτοκάλι, κουμκουάτ καθώς και νότες ροδάκινου και μελιού.

**ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ | ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΚΑΜΚΟΥΤΗ** 750ml | 25€ - 150ml | 6€

Μια από τις πιο τυπικές μαλαγουζιές. Λαμπερό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Έντονα ανθικά αρώματα και νότες λευκών φρούτων. Στόμα φρουτώδες με νότες πυρηνόκαρπων, πλαισιωμένο από τραγανή οξύτητα και ισορροπημένο σώμα.

**ΤΥΠΑΙΟΝ | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ** 750ml | 21€ - 150ml | 5€

Απαλό κιτρινοπράσινο χρώμα. Στη μύτη κυριαρχούν τα αρώματα εσπεριδοειδών φρούτων, ροδάκινου, σταφυλιού, ανθέων και βοτάνων. Στόμα πλούσιο και στρογγυλό με έντονη οξύτητα και αρωματικά χαρακτηριστικά λευκόσαρκων φρούτων και άνθεων. Φρουτένια επίγευση που διαρκεί.

**GOLD | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΕΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ | ΖΑΚΥΝΘΙΝΟ | 100% ΒΙΟ** 750ml | 32€

Λαμπερό χρυσό χρώμα με αρώματα στη μύτη από, ώριμα ροδάκινα και βερίκοκα καθώς και νότες βρεγμένων φύλλων. Το στόμα είναι φινετσάτο, με ευχάριστη οξύτητα με μακρά λεμονάτη επίγευση και μπαχαρηνιες νύξεις.

**SAUVIGNON BLANC FUME | ΚΤΗΜΑ FLORIAN** 750ml | 30€

Μέτριο λεμονί χρώμα. Έντονα αρώματα ροδάκινου, πεπονιού, μάνγκο, lime, μελιού, φρυγανιάς, λεμονιού, βουτύρου, καπνού, βανίλιας και καραμέλας γάλακτος. Πλούσιο στόμα με μέτριο σώμα, ισορροπημένη οξύτητα και όμορφη βουτυράτη επίγευση.

**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ CUVÉE MONSIGNORI | ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ, ΑΣΥΡΤΙΚΟ** 750ml | 51€

Απαλό λεμονοπράσινο χρώμα. Τσακμακόπετρα και λευκά λουλούδια στη μύτη, σε φόντο εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου, μελιού και τραγανού νεκταρινιού. Πλούσιο στόμα με τρομακτική συμπύκνωση, ορυκτότητα, κοφτερή οξύτητα και γεμάτο σώμα.

# ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

**ΛΑΜΠΑΔΙΑΣ | ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ | SYRAH** 750ml | 21€ - 150ml | 5€

Όμορφο ροδί χρώμα, διακριτικά αρώματα φρούτων τραγανά κεράσια, φράουλα και τριαντάφυλλο πασπαλισμένων με γλυκά μπαχαρικά στη μύτη. Σώμα ελαφρύ και οξύτητα που δροσίζει. Όμορφη, γλυκιά επίγευση.

**CINSAULT ΡΟΖΕ | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΥΑΘΟΣ** 750ml | 28€

Ένα πραγματικά ιδιαίτερο ροζέ κρασί που ξεχωρίζει χάρη στον αρωματικό του χαρακτήρα. Χρώμα τριανταφυλλί με ιριδίζουσες ανταύγειες. Μύτη φρουτώδης με πλούσια αρωματική έκφραση όπου κυριαρχούν αρώματα φρούτων του δάσους και βιολέτας, διακριτική οξύτητα και φρουτώδης επίγευση.

**GRENACHE ROUGE | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΥΚΟΣ** 750ml | 28€

Απαλό σομόν χρώμα. Μύτη αρχικά ντροπαλή που σταδιακά ξεδιπλώνει τα φραουλένια και πικάντικα αρώματα της. Ξύσμα grapefruit, πετροκέρασο, μέντα και λευκό πιπέρι. Στο στόμα έχει μέτριο σώμα, ισορροπημένη οξύτητα και λιπαρή αίσθηση. Παλέτα με έντονες νότες βουτύρου, κρέμας, φράουλας, κερασιού, ροζ grapefruit, πορτοκαλιού, γλυκιάς πιπεριάς και πιπεριού.

**ΑΙΩΝΑΣ | ΚΤΗΜΑ ΦΡΕΡΗ | ΜΑΥΡΟΚΟΥΝΤΟΥΡΑ & ΡΟΔΙΤΗΣ** 750ml | 28€

Χρώμα λαμπερό ροζ-σομόν με πορτοκαλί ανταύγειες. Στη μύτη, αρώματα κόκκινων φρούτων. Στο στόμα κυριαρχούν νότες μικρών κόκκινων φρούτων και μια όμορφη οξύτητα η οποία εξισορροπείται από το αλκοόλ του κρασιού. Ευχάριστα όμορφη επίγευση.

**ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΡΟΖΕ | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΣΙΚΡΙΚΩΝΗ** 750ml | 26€ - 150ml | 6,5€

Μέτριο σομόν χρώμα. Αρώματα ροζ λουλουδιών, άγουρης φράουλας και κερασιού στην μπαχαρώδη μύτη. Γεμάτο στο στόμα με υψηλή οξύτητα, καλοδουλεμένες τανίνες και ανθικά, μπαχαρένια αρώματα συνδυασμένα με γήινες νύξεις.

**ΛΩΤΟΣ | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ, CABERNET SAUV.** 750ml | 25€ - 150ml | 6€

Πορτοκαλί χρώμα με κρεμμυδι ανταύγειες. Αρώματα ανθών, φλούδας μανταρινιού και εσπεριδοειδών, αμύγδαλο, λευκόσαρκο ροδάκινο και νύξεις πεπονιού και μάνγκο. Κομψό στο στόμα με μια γλυκύτητα σε απόλυτη ισορροπία με την οξύτητα και ευχάριστη επίγευση.

# ΕΡΥΘΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

**ΑΡΜΑΘΟΣ | ΚΤΗΜΑ ΛΟΥΛΗ | MERLOT | BIO** 750ml | 23€ - 150ml | 5.5€

Το κρασί έχει βαθύ ρουμπινί χρώμα. Πλούσιες συμπυκνωμένες γεύσεις από φρέσκα βατόμουρα, κεράσια και βιολέτες, σε συνδυασμό με όμορφες μεταξένιες και λεπτές τανίνες που καταλήγουν σε ένα κρασί με διακριτική κομψότητα και μεταξένια επίγευση.

**ΑΜΡΗΟΡΑ ΔΑΡΗΝΕ ΝΟΙΡ | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΟΥΚΟΣ** 750ml | 28€ - 150ml | 7€

Βαθύ πορφυρό χρώμα με βυσαινή ανταύγειες. Κομψή ανθική μύτη με άνθη παιόνιας και βιολέτας μαζί με αρώματα δάφνης, ευκάλυπτου μέντας και μπαχαρικών όπως το μαύρο πιπέρι, το μπαχάρι και το κέδρο, που καταλήγουν σε άγουρα κόκκινα φρούτα. Ευγενές και ντελικάτο στο στόμα με γεμάτο όγκο και βελούδινες τανίνες.

**ΑΧΕΡΩΝ | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ | ΚΟΛΛΙΝΙΑΤΙΚΟ** 750ml | 30€

Ρουμπινί χρώμα με μωβ ανταύγειες. Πληθωρική μύτη με αρώματα κόκκινου φραγκοστάφυλου, βύσσινου, ροδιού, κράνου και κερασιού που μπλέκονται με νότες πιπεριού, κανέλας, γλυκόριζας, ευκάλυπτου, ιωδίου και λεβάντας. Στο στόμα έχει μέτριο σώμα, τραγανή οξύτητα και έντονες, ρωμαλέες τανίνες. Φρέσκο βύσσινο, κράνο, κόκκινο δαμάσκηνο, κανέλα, κέδρος, μπαχάρι, λεβάντα, τσάι και βότανα κυριαρχούν.

**ΤΣΑΜΠΟΥΡΝΑΚΟΣ | ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΚΑΜΚΟΥΤΗ** 750ml | 30€

Η επιτομή της κομψότητας σε ένα ισορροπημένο σύνολο στην οποία το "φρούτο", συναντάει ιδανικά το βαρέλι, το αλκοόλ ισορροπεί με οξύτητα που φρεσκάρει και οι υψηλής ποιότητας τανίνες, "χαϊδεύουν" το στόμα.

**SYRAH | ΚΤΗΜΑ ΑΣΛΑΝΗ | BIO** 750ml | 30€

Βαθύ κόκκινο χρώμα. Στη μύτη βατόμουρα, φράουλα και βύσσινο συνδυάζονται με μαύρο πιπέρι, καπνό και τσίλι σε φόντο γήινων και ζωικών αρωμάτων. Σοκολάτα, ζαμπόν και ξηροί καρποί ολοκληρώνουν το εντυπωσιακό αρωματικό σύνολο. Στο στόμα βελούδινο, με μέτριας έντασης στρογγυλεμένες τανίνες που ισορροπούν όμορφα με την οξύτητά του.

**ΝΑΟΥΣΣΑ | ΚΤΗΜΑ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΟΣ | ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ BIO** 750ml | 35€

Ρουμπινί μέτριας έντασης χρώμα με πολύπλοκα αρώματα στη μύτη. Τα κόκκινα φρούτα και τα φρέσκα λουλούδια συνδυάζονται με τη φυτικότητα του ξινόμαυρου, που εδώ θυμίζει λιαστή ντομάτα. Τα αρώματα της δρυός όμορφα ενσωματωμένα δίνουν μια αίσθηση βανίλιας και μπαχαρικών στο τελείωμα. Στο στόμα είναι ξηρό με υψηλά επίπεδα, πολύ όμορφα δουλεμένων τανινών και εξαιρετική, δροσιστική οξύτητα.

**ΝΟΣΤΟΣ | ΚΤΗΜΑ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ | SYRAH, GRENACHE ROUGE** 750ml | 33€

Χρώμα βυσαίνι. Μύτη έντονη με ώριμα αρώματα γινομένων κόκκινων φρούτων, σοκολάτας και γλυκών μπαχαρικών, όπως κανέλα και βανίλια. Στόμα ξηρό με όγκο και τανίνες ιδιαίτερα ώριμες και μαλακές. Επίγευση μακριά με έντονη παρουσία ώριμων κόκκινων φρούτων.

**ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ | ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ ΕΡΥΘΡΟ** 750ml | 56€

Ο αμπελώνας του Κτήματος Αργυρού είναι αυτίριος και τα κλήματα είναι διαμορφωμένα στην παραδοσιακή κουλούρα. Χαρακτηρίζεται από έντονο κόκκινο χρώμα, αρώματα φραγκοστάφυλου, βύσσινου και κερασιού. Είναι μαλακό με στρογγυλές τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα και έντονη, μακρά επίγευση.



# ΟΙΝΟΙ ΦΥΣΙΚΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

**ΗΛΕΚΤΡΑ ORANGE ΣΙΔΕΡΙΤΗΣ | ΟΙΝ. ΚΟΥΚΟΣ | BIO 750ml | 23€ - 150ml | 5,5€**

Ανοιχτό σομόν με κάλκινες ανταύγειες. Κομψή ανθική μύτη με νύξεις από ροζ πιπέρι. Απαλά άγουρα κόκκινα φρούτα στο κέντρο, γκρέιπφρουτ και λευκό κεράσι. Ευγενές, ντελικάτο και εύθραυστο στο στόμα, εκφέρεται με απαλά γεμάτο όγκο, εκφραστική οξύτητα, και αρωματική παλέτα άγουρων κόκκινων φρούτων και ροζ γκρέιπφρουτ.

**DEBINA RESPECT ORANGE | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΖΟΙΝΟΣ 750ml | 25€ - 150ml | 6€**

Όινος από λευκά σταφύλια που ακολουθεί την παράδοση του Ζιπαιώτικου κρασιού, όπου η Ντεμπίνα του «xθες» στην παραδοσιακή χωρική οινοποίηση ήταν ένα κρασί χρώματος πορτοκαλί, λόγω της ζύμωσης του μούστου με τα στέμφυλα και τους γηγενείς μύκητες. Κεχριμπαρένιο χρώμα με αρωματική πολυπλοκότητα. Αρώματα ξηρών καρπών, μαρμελάδα εσπεριδοειδών, κίτρο, μέλι, μπαχαρικά. Ευγενικές τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα κι έντονη πληθωρική επίγευση.

**MERLOT NATURAL 2012 | ΚΤΗΜΑ ΛΟΥΛΗ | MERLOT | BIO 750ml | 30€**

Ένα φυσικό merlot κρασί εσοδείας 2008, με γκρενά χρώμα και καστανοκόκκινες ανταύγειες διατηρεί στο ακέραιο τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά με αρώματα από αποξηραμένα μαύρα φρούτα και νότες καπνού. Οι τανίνες απόλυτα στραγγυλεμένες και δεμένες με την οξύτητα και την αλκοόλη, υφαίνουν ένα πυκνό σώμα με αρκετά μεγάλο τελείωμα όπου σοκολάτα και καπνός επικρατούν.

**ΣΑΤΥΡΟΣ | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΤΙΣΤΗΣ | NATURAL | BIO 750ml | 28€**

Εντυπωσιακό ρουμπινί χρώμα και πληθωρικά αρώματα φραγκοστάφυλου, μούρου, βύσσινου, πιπεριάς, καπνού, βανίλιας και σοκολάτας μαγνητίζουν από την πρώτη στιγμή. Πλούσιο, βελούδινο σώμα, δροσιστική οξύτητα και ζουμερές τανίνες.

## ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

**ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΑΜΟΥ | ΑΝΘΕΜΙΣ | ΣΥΝ/ΜΟΣ ΣΑΜΟΥ 500ml | 26€ - 100ml | 5€**

Στην όψη έχουμε ένα εντυπωσιακό κρασί με βαθύ πορτοκαλί χρώμα, που μαρτυρά τη βαθιά παλαιώσή του. Αρώματα μελιού, κερήθρας μελιού, καραμέλας βουτύρου, γλυκών κουταλιού, κερασιών, σε φόντο κακάο και σοκολάτας, συνθέτουν ένα ιδιαίτερα πολύπλοκο και πυκνό αρωματικό προφίλ, χτισμένο σε πολλά επίπεδα. Στο στόμα, η θαυμάσια ισορροπία του Anthemis κατορθώνει να διατηρεί σχεδόν ανέπαφη την πρωτογενή φρεσκάδα του με τα τριτογενή αρώματα της παλαιώσης να παίζουν πρώτο βιολί.

**ΖΙΤΣΑ ΑΦΡΩΔΕΣ | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΖΟΙΝΟΣ | ΝΤΕΜΠΙΝΑ 750ml | 21€ - 150ml | 5€**

Ένας αναζωογονητικός, αφρώδης οίνος. Στη μύτη διακρίνονται φρέσκα ροδάκινα, πράσινο μήλο, ανθοί πορτοκαλιάς και λεμονόφλουδες. Στο στόμα οι φυσσαλίδες είναι γαργαλιστικές με νεύρο και απολαυστικό τελείωμα με νύξεις brischoe και βανίλιας.

**ΚΑΡΑΝΙΚΑ BRUT ROZE | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΡΑΝΙΚΑ | ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ 750ml | 33€**

Χρώμα απαλό ροζ, ενώ στη μύτη κυριαρχεί η φράουλα και νύξεις καραμέλας. Πλούσιες και κρεμμύδεις φυσσαλίδες αναδεικνύουν την ποιότητα του κρασιού όπου στο πλούσιο από φρούτο στόμα, οξύτητα και σάκχαρα ισορροπούν αρμονικά σε ένα επίμονο και ευχάριστο τελείωμα.

## ΤΣΙΠΟΥΡΑ

### Η ΨΥΧΗ ΤΗΣ ΝΤΕΜΠΙΝΑΣ | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΖΟΙΝΟΣ

50ml | 4€

Πλούσιος αρωματικός χαρακτήρας εσπεριδοειδών, μήλου, αχλαδιού και κυδωνιού. Γεμάτο ισορροπημένο στόμα.

### ΝΤΑΡΑΙΟΣ | ΔΙΟΝΥΣΙΑ ΚΕΛΛΑΡΙΑ

50ml | 3€

Διάφανο λευκό. Ελκυστική μύτη με νότες λεμονόχορτου, μελιού, λευκής σκοκλάτας και καραμέλας. Το στόμα έχει ευγενικό αλκοόλ, γλυκύτητα και ήπια καλή επίγευση.

## ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΑ ΤΣΙΠΟΥΡΑ

### ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ | ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ

50ml | 5.5€

Τσίπουρο διπλής απόσταξης, παλαιωμένο τρία χρόνια σε ελληνικό δρύινο βαρέλι. Κεχριμπαρένιο χρώμα, με αρώματα βανίλιας, ξερών φρούτων, μελιού και σκούρας σκοκλάτας. Στόμα γενναιόδωρο με κανέλα, πικραμύγδαλο και μια αρωματική, βανιλάτη επίγευση.

### ΝΤΑΡΑΙΟΣ | ΔΙΟΝΥΣΙΑ ΚΕΛΛΑΡΙΑ

50ml | 6€

Παλαίωση σε δρύινο βαρέλι για 2 χρόνια. Διατηρεί τα εσπεριδοειδή και τη βαθιά noisette (βουτυρώδη) επίγευση.

## ΟΥΖΑ

### ΟΥΖΟ ΓΙΟΚΑΡΙΝΗ | ΣΑΜΟΣ

200ml | 7€

Η παραδοσιακή συνταγή της χήρας Ελένης Γιοκαρίνη, που χρονολογείται από το 1910, είναι το μυστικό της ξεχωριστής γεύσης στο Νησιώτικο Ούζο. Παράγεται και εμφιαλώνεται στο καταπράσινο νησί του Πυθαγόρα, τη Σάμο, στην ποτοποιία Γιοκαρίνης και είναι γνωστό για τον εκλεπτυσμένο χαρακτήρα του.

### ΟΥΖΟ ΠΙΤΣΙΛΑΔΗ | ΜΥΤΙΛΗΝΗ

200ml | 8€

Πρόκειται για ένα αυθεντικό ούζο Πλωμαρίου, μοναδικής ποιότητας, μικρής παραγωγής, από 100% απόσταγμα. Η παραγωγή του ούζου ξεκινά με μούσκεμα του γλυκάνισου και των σπόρων δημητριακών σε θαλασσινό νερό, μη χρησιμοποίηση ζάχαρης για την επίγευση της διαδικασίας και απόσταση σε παλιούς χάλκινους άμβυκες σε φωτιά με ξύλα ελιάς.

## ΜΠΥΡΕΣ

**BELKA PILSNER | Alc. 5%** 330ml | 4,5€

Θολό, σκούρο πορτοκαλί χρώμα με ένα ωραίο λευκό αφρό. Άρωμα δημητριακών, μαγιάς και λεμονιού. Γεύση βύνης, σιτηρών, γρασιδιού και εσπεριδοειδών. Μεσαία ενανθράκωση, βοτανική και πικρή επίγευση.

**MARMITA RED ALE | Alc. 5,7%** 330ml | 6€

Το πρώτο προϊόν της Μικροζυθοποιίας Καβάλας είναι η κόκκινη μπίρα Marmita «Red» Ale με περιεκτικότητα αλκοόλ 5,7%. Η βυνώδης γεύση και οι πικάντικες νότες της, υπερισχύουν των ελαφρών αρωμάτων εσπεριδοειδών, ενώ στο τελείωμα, η επίγευση μαρμελάδας κεράσι, ικανοποιεί και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

**FONIAS PALE ALE | Alc. 6,2%** 330ml | 6,5€

Μία μπίρα με 6,2 abv φρέσκια, απαστερίωτη, αφιλτράριστη με επαναζύμωση στο μπουκάλι, μια Pale Ale φυσικά θολή και γευστική που διατηρεί όλα τα θρεπτικά συστατικά της αναλλοίωτα. Πρόκειται για μία μπίρα γεμάτη με γεύσεις και αρώματα λυκίσκων και βυνών, που συνδυάζονται για να αναδείξουν αρώματα από ροδάκινο και εσπεριδοειδή.

**NOCTUA INSOMNIA IPA | Alc. 7%** 330ml | 6€

Άχατος συνδυασμός λυκίσκων. Μια hoppy India Pale Ale με γεωαίες ποσότητες λυκίσκων που αναμειγνύουν τα αρώματα κίτρου, ροδάκινου με τροπικά φρούτα.

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ | ΝΕΡΑ

ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ "ΦΗΜΗ" 2,5€

COCA COLA 2,5€

ZERO 2,5€

SPRITE 2,5€

ΞΙΝΟ ΝΕΡΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ 250ml | 2,5€

ΞΙΝΟ ΝΕΡΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ 750ml | 5€

ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ 1L | 2,5€

Σύμβουλοι οίνου | Φανή Κολάκη & Δημήτρης Γρουμπός

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε.  
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό  
στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο).  
Στις παραπάνω τιμές περιλαμβάνονται οι νόμιμες επιβαρυνσεις και οι φόροι.

Αγορανομικός υπεύθυνος | Νίκος Σιγέρης