

Ανοιχτά καθημερινά 18:00 - 00:00 / Τετάρτη **Κλειστά** / Κυριακή & Γιορτές 15:00 - 23:00

Ψωμί πίτα 2.00

Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

Μελιτζανοσαλάτα	6.00
Τζατζίκι	6.00
Φάβα	6.00
Τυροκαυτερή	7.50
Ντίπ καπνιστής ρέγγας	7.50
Ντίπ κόκκινης πιπεριάς	7.00
Πιάτο ορεκτικών	
Συλλογή από ντίπ	14.00
Μύδια στον ατμό	
Φρέσκα μύδια με σώς κρασιού ή σάλτσα πικάντικης ντομάτας	16.00
Γαρίδες σαγανάκι*	
με ντομάτα & φέτα	20.00
Καρπάτσιο τρικολόρε	
Φρέσκα φιλέτα σολωμού, τόνου & ξιφία σε λαδολέμονο	19.50

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

Χωριάτικη	
Ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, πιπεριές & φέτα	11.00
Βλάχα	
Παξιμάδι, ντομάτα, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, & φέτα	12.00

Καρπάτσιο φιλέτο μοσχαρίσιο
Λεπές φέτες μοσχαρίσιου φιλέτου
με λαδολέμονο, ρόκα & παρμεζάνα

23.50

Καρπάτσιο χταπόδι
Λεπές φέτες χταπόδι
με βαλσάμικο & σαλάτα

21.00

Κρεατόπιτα
με κιμά φιλέτου, πράσο & κουκουνάρι.....

14.00

Φέτα τυλιχτή
με μέλι & σουσάμι

12.00

Γαρίδες τυλιχτές
με φύλλο κανταΐφι

20.00

Ανάμεικτη / Πράσινη
Φρέσκα πράσινα λαχανικά με παρμεζάνο, φυστίκια
κάσιους, σκόρδο, βαλσάμικο & μέλι

12.00

Μέντα
Ντομάτα, κρεμμύδι, μέντα, μανούρι.....

11.00

Α Π Ο Τ Ο
Γ Κ Ρ Ι Λ

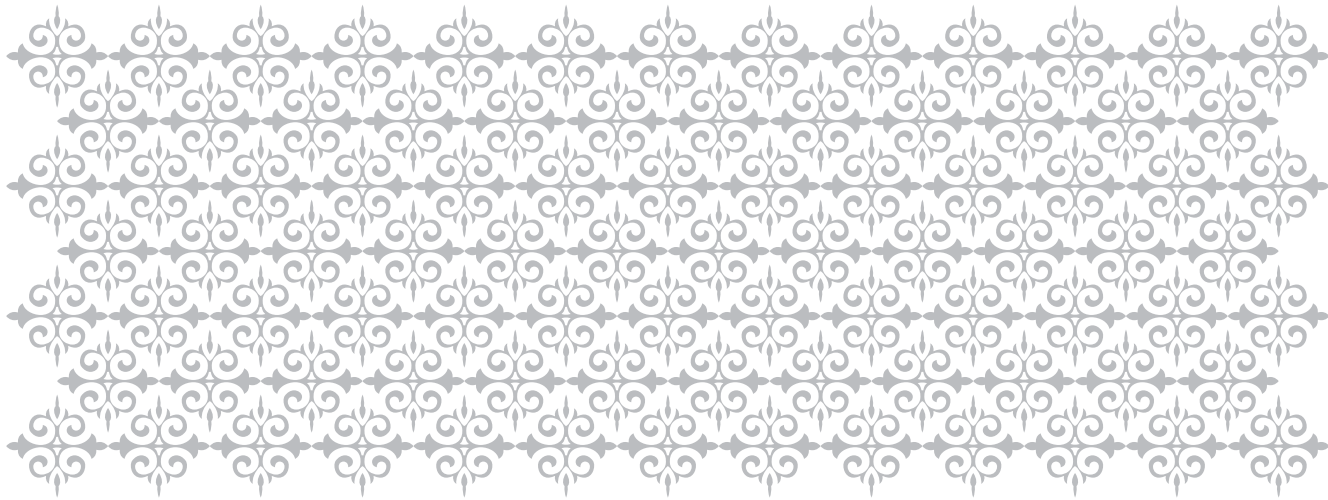
Συνοδεύετε με λαχανικά & πατάτες ή ρύζι

Κόντρα μπριζόλα μόσχου γάλακτος (400-450 γρ)	29.00
Παϊδάκια αρνιού (300 γρ)	21.00
Στήθος κοτόπουλο (200 γρ)	16.00
Κεφτεδάκια	16.00
Κεμπάπ με πατάτες ή γιαουρτιού	18.00
Φιλέτο μόσχου (250 γρ) με σως μανιταριών ή σως τριών πιπεριών αλά κρέμ	39.00

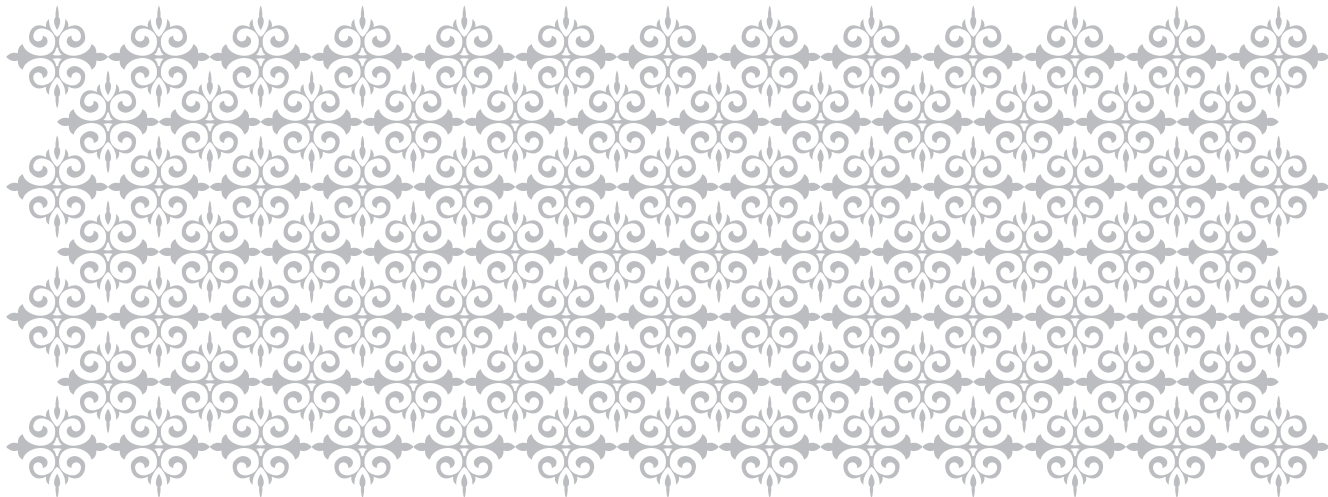
Γ Λ Υ Κ Α

Γλυκά ημέρας	9.00
Ποικιλία γλυκών	26.00

Χταπόδι	23.00
Γαρίδες*	20.00
Καλαμάρι	21.00
Φρέσκος σολωμός	21.00
Φρέσκος τόνος	23.00
Πιατέλα θαλασσινών (2 ατόμων) Μύδια, κτένια, αχιβάδες, χταπόδι, γαρίδες*, καλαμάρι, φρέσκο ψάρι & αστακός*	89.00



Το κατάστημα υποχρεούνται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. **Κιοτάρι-Ν. Ρόδος**, τηλ. **22440 47324**. Υπεύθυνος καταστήματος:
Χριστίνα Α. Σακελλάρη. Στις τιμές έχουν συμπεριληφθεί ΔΦ. 2%, Φ.Π.Α. 24 % & 13 %





Open daily 18:00 - 00:00 / Wednesday **Closed** / Sunday & Holidays 15:00 - 23:00

Pita bread / freshly baked 2.00

S T A R T E R S

Melitzanosalata

Aubergine, lemon, garlic,
parsley & olive oil dip 6.50

Tzatziki

Garlic, yoghurt & cucumber dip 6.00

Fava beans

Pureed yellow beans, served with
onion, parsley, lemon & olive oil 6.00

Spicy cheese

Feta cheese, yoghurt,
cream, & hot chilli dip 7.50

Smoked herring dip 7.50

Sweet red pepper dip 7.00

Mixed dip platter

Selection of dips 15.00

Mussels

Steamed mussels in wine
& herbs or tomato and chilli 16.00

S A L A D S

Greek

Tomato, cucumber, green pepper, onion,
feta cheese, capers and olives in a vinegar
& olive oil dressing 11.00

Peasant

Grated tomato on a rusk with onion,
olives, capers and feta cheese in a vinegar
& olive oil dressing 12.00

Shrimp saganaki*

in a tomato, garlic &
feta cheese sauce 20.00

Carpaccio tricolore

Thin slices of raw salmon, tuna, swordfish
marinated in lemon and olive oil 19.50

Carpaccio filet

Thin slices of raw meat marinated in lemon,
olive oil, served with arugula & parmesan
cheese 23.50

Carpaccio octopus

Thin slices of octopus with salad & balsamic
vinegar 21.00

Meat pie

Minced beef, leaks, pine nuts wrapped in phyllo
pastry 14.00

Wrapped feta cheese

Feta, phyllo pastry, honey & sesame 12.00

Wrapped shrimp

in angel hair pastry 20.00

Mixed green

Fresh garden greens with cashew nuts, sun dried
tomatoes, parmesan in an olive oil, honey & garlic
dressing 12.00

Mint salad

Fresh mint leaves with tomato, spring onion
and manouri cheese in a vinegar, olive
oil dressing 11.00

FROM THE GRILL

Accompanied by vegetables, potatoes or rice

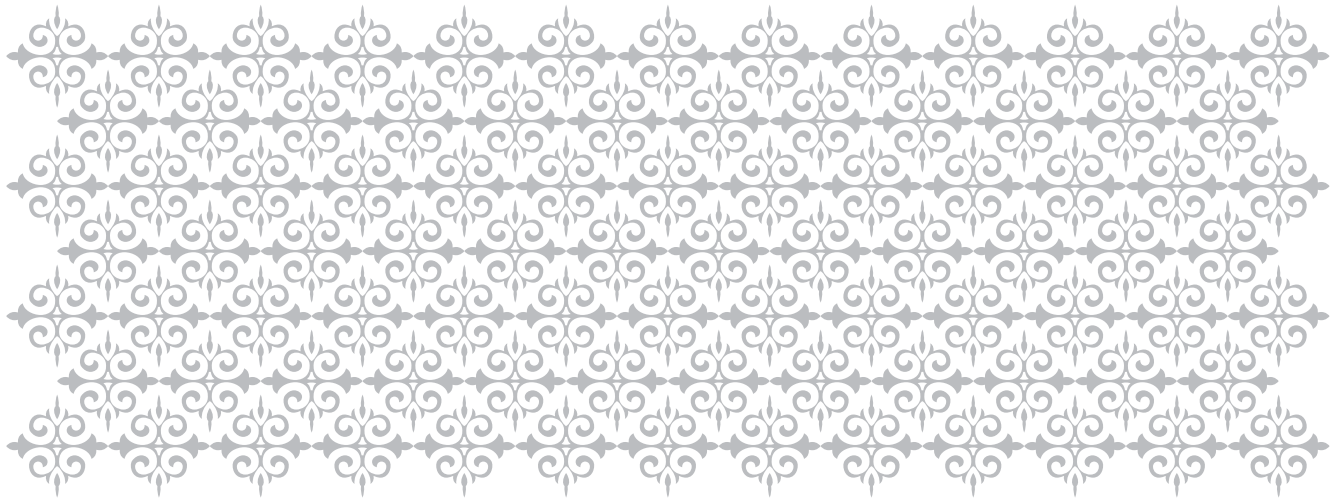
Veal chop (400-450 gr)	29.00
Lamb chops (300 gr)	21.00
Chicken breast (200 gr)	16.00
Meatballs	16.00
Lamb kebab Traditional with yoghurt and pita bread or potatoes	18.00
Filet steak (200-250 gr) with mushroom or pepper cream sauce	39.00

Octopus	23.00
Shrimp*	20.00
Calamari	21.00
Salmon steak	21.00
Tuna steak	23.00

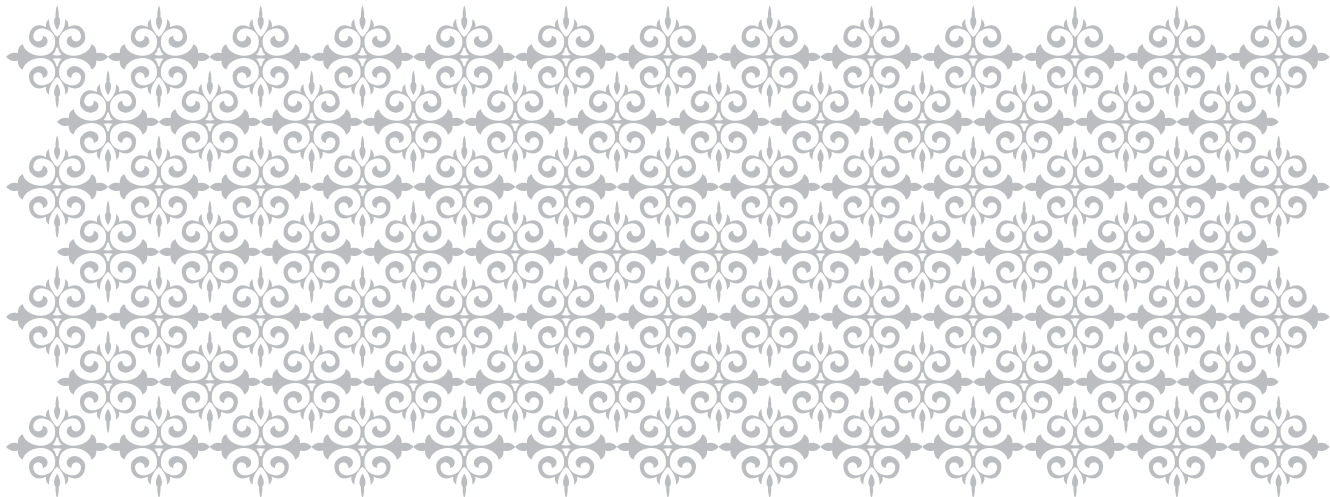
Mix seafood platter (for 2) Mussels, clams, scallops, shrimp*, octopus, calamari, fresh fish & lobster*	89.00
--	-------

DESSERTS

Dessert of the day	9.00
Dessert platter	26.00



The establishment must be equipped with printed forms placed in a specific location next to the exit, for the reporting of any complaints whatsoever. **Kiotari - S.Rhodes**, tel: **22440 47324**. Legally responsible: **Christina A. Sakellari**. All prices include M.T. 2%, V.A.T. 24 % & 13 %





D R I N K S



**S O F T
D R I N K S**

Coca cola (250ml)	2.00
Coca cola light (250ml)	2.00
Coca cola Zero (250ml)	2.00
Lemon soda (250ml)	2.00
Orange soda (250ml)	2.00
Sprite (250ml)	2.00
Tonic water (250ml)	2.00
Soda water (250ml)	2.00

J U I C E S

Fresh orange juice	5.00
Fresh fruit punch	8.00

B E E R S

Alfa draught (500ml)	5.00
Alfa draught(250ml)	4.00
Amstel (330ml)	4.00
Alcohol Free(330ml)	4.00
Ginger Beer(330ml)	4.00
Corona (330ml)	5.00

H O U S E

W I N E S

1 lt	16.00
½ lt	8.00
Glass	5.50

W A T E R S

Natural mineral water (1lt)	2.50
Sparkling water (750ml)	5.00
Sparkling water (330ml)	3.50

T E A S

C O F F E E S

Instant	2.00
Frappe (cold coffee)	2.50
Espresso	2.50
Cappuccino	3.50
Irish coffee	
Irish whiskey, coffee, cream, brown sugar	9.00
Martini in black	
Vodka, Kaluha, espresso	9.00
Tea	2.00
Homemade ice tea	3.00

O Y Z O

Ouzo (200ml)	8.00
Tsipouro(200ml)	8.00
Glass	3.00

W H I S K E Y S

Dewars	8.00
Famous Grouse	8.00
Cutty Sark	8.00
Ballantines	8.00
Vat69	8.00
Haig	8.00
White Horse	8.00
Bell's	8.00
Grants	8.00
J&B	8.00
Teachers	8.00
Canadian Club	8.00
Johnnie Walker Red Label	8.00
Tullamore Dew	9.00
Jameson	9.00

B O U R B O N S

Jack Daniels	9.00
Jack Daniels Single Barrel	16.00
Jim Beam	9.00

G I N S

Beefeater	8.00
Gordons	8.00
Bombay Sapphire	10.00
Tanqueray	9.00
Tanqueray #10	12.00
Gordons Pink	8.00
Hendrick's	12.00

S P E C I A L W H I S K E Y S

Johnnie Walker Black Label	10.00
Dimple	12.00
Chivas	12.00
Ballantines 12	12.00
Cutty 12	15.00

M A L T S

Glenfiddich Single Malt (12 Yrs)	10.00
Glenfiddich Single Malt (18 Yrs)	28.00
Glenlevel (12 Years)	12.00
Bushmills (10 Years)	14.00

V O D K A S

Stolichnaya	8.00
Absolut Blue	8.00
Smirnoff Red	8.00
Ursus	7.00
Chopin	12.00
Belvedere	15.00
Grey Goose	10.00

I T A L I A N
S P I R I T S

Martini Bianco	7.00
Martini Rosso	7.00
Martini Extra Dry	7.00
Campari	7.00
Sambuca White	7.00
Sambuca Black	9.00

R U M S

Bacardi Bianco.....	7.00
Havana Club Anejo Bianco	8.00
Havana Club Anejo Reserva.....	10.00
Captain Morgan Black.....	8.00
Captain Morgan Spiced Gold	8.00
Malibu	8.00

D I G E S T I V E S

Jagermeister	7.00
Fernet Branca	7.00
Fernet Branca Menta	7.00
Amaro	11.00
Grappa	10.00
Mastic	8.00

T E Q U I L A S

Jose Cuervo Gold	8.00
Jose Cuervo Silver	8.00
Patron Reposado	12.00
Patron Silver	7.00

L I Q U E U R S

Kaluha	8.00
Baileys	8.00
Tia Maria	8.00
Drambuie	9.00
Amaretto Disaronno	8.00
Cointreau	8.00
Grand Marnier Red	9.00
Grand Marnier Yellow	9.00

C O G N A C S

Hennessy V.s	15.00
Remy Martin V.s.o.p	18.00
Courvoisier V.s.o.p	16.00
Martell V.s.o.p	17.00

M E T A X A

Metaxa 3*	6.00
Metaxa 5*	7.00
Metaxa 7*	12.00
Metaxa Reserve 12*	15.00



C O C K T A I L S



C O C K T A I L S



S P I C Y
M A R G A R I T A

Lemon Juice
Tequila
Triple Sec
Honey
Chilli

9.00



D R Y
M A R T I N I

Gin
or
Vodka
Vermouth

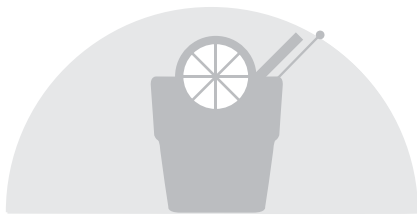
9.00



B L O O D Y
M A R Y

Vodka
Tomato Juice
Salt & Lemon
Worcestershire Sauce
Chilli Pepper

9.00



M O J I T O

Light rum
Fresh mint
Sugar syrup
Lime juice
Soda water

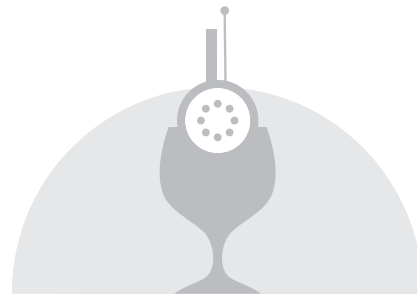
9.00



W A T E R M E L O N

Vodka
Southern Comfort
Amaretto
Orange Juice
Grenadine

9.00



F R E S H
C O C K T A I L

Gin
Masticha Liqueur
Lemon Juice
Sugar Syrup
Agoustoura Bitters

9.00



A P E R O L
S P R I T Z

Prosecco
Aperol
Soda
Orange Slice

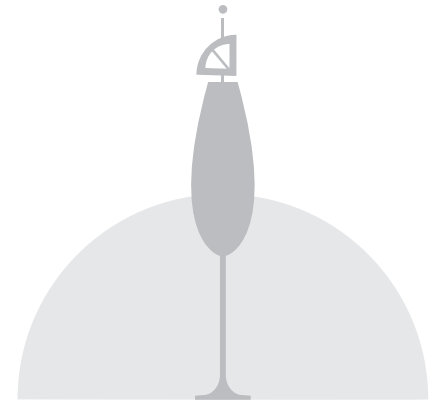
9.00



C O S M O

Vodka
Cranberry Juice
Triple Sec
Lime Juice

9.00



F R E N C H
7 5

Gin
Lemon Juice
Sugar
Sparkling Wine

10.00



M E D I T E R A N E A N
C O C K T A I L

Portofino Gin
Infused Cucumber Basil
Rosemary

9.00



K I R
R O Y A L E

Sparkling Wine
Creme de Cassis

10.00



L I M O N C E L L O
S P R I T Z

Prosecco
Limonchello
Sparkling Water

10.00



W I N E S



C H A M P A G N E

Moët & Chandon Brut

Its delicately vinous aroma develops into an elegant toasty nose with pear, apple and citrus overtones. This champagne has delicate wellbalanced palate, yet it is complex with great depth infused with flavours of butter and brioche and a high concentration of candied fruit, ginger, bread and vanilla. A very pleasurable champagne to savour, leaving behind a sense of harmony and mellowness with peach and nectarine lingering.

Champagne Grape Blend: 10% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier

750 ml 160.00

Champagne Montaudon Brut

Notes of almond, brioche, crisp green apple and lime accents.

Champagne Grape Blend: 40% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier and 25% Chardonnay

750 ml100.00

*{*For vintage champagne please look for the short woman running around.}*

Veuve Clicquot

Its aromas arouse the senses. They initially are reminiscent of white fruits and raisins, following with vanilla and later; brioche. A fine balance is struck between the fruity grape aromas and the toasty bottle aged aromas. The first sip delivers freshness and forcefulness with a symphony of fruit tastes following on. The lingering aromas echo and re-echo, with each fruit or spice note distinct. It only improves with further aging.

Champagne Grape Blend: 30% Chardonnay, 55% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

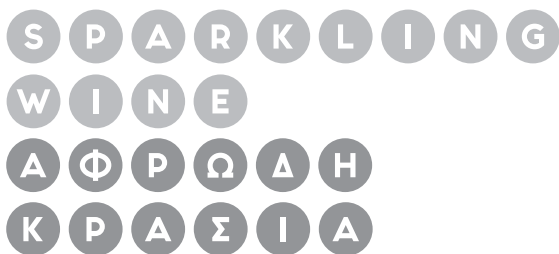
750 ml 190.00

Laurent-Perrier Rosé

Its aroma is precise and very crisp with a lasting impression of freshness, hinting of soft red fruits, such as strawberries, redcurrants, raspberries and black cherries. On the palate the intensely fruity flavours begin clean and well-defined from the start; the rosé then opens up to provide a blend of flavours consisting of fresh strawberries, raspberries and wild cherries. It has great length and is rounded and supple on the finish.

Champagne Grape Blend: 100% Pinot Noir

750 ml 250.00



Domaine Karanika Brut Cuvee Special

Variety Xinomavro, Assyrtiko.
Aromas of lime, pear and strawberry.
Tiny bubbles in perfect contrast with its refreshing acidity.

Κτήμα Καρανίκα Brut Cuvee Special

Ποικιλία Ασύρτικο, Ξινόμαυρο.
Αρώματα λάιμ, αχλαδιού και φράουλας.
Μικροσκοπικές φυσαλίδες σε τέλεια αντίθεση με την αναζωογονητική οξύτητά του.

750 ml 45.00

Santo Winery Methode Traditionnelle

Variety Assyrtiko. Lemon colour with green hues, elegant though persistent bubbles.
The nose is expressive with white-peach notes, honey and hints of honeycomb. Round and balanced on the palate, with refreshing acidity leading towards a long finish.

Σάντο Οινοποιείο Methode Traditionnelle

Ποικιλία Ασύρτικο. Χρώμα λεμονί, κομψές, επίμονες φυσαλίδες. Εκφραστική μύτη με νότες από εσπεριδοειδή, λευκό ροδάκινο και κηρήθρα. Στρογγυλό και ισορροπημένο στον ουρανίσκο, με αναζωογονητική οξύτητα που οδηγεί σε ένα μακρύ τελείωμα.

750 ml 60.00

Domaine Karanika Cuvee Rose Brut

Variety Xynomavro. Aromas of strawberry, raspberry. Tiny bubbles with long citrus aftertaste.

Κτήμα Καρανίκα Cuvee Rose Brut

Ποικιλία Ξινόμαυρο. Αρώματα φράουλας, βατόμουρου. Μικροσκοπικές φυσαλίδες, με μια μακρά επίγευση εσπεριδοειδών.

750 ml 45.00

Santo Winery Rose Demi-Sec

Variety Assyrtiko, Mandilaria . Crystal-clear, pink colour.
The fine mousse offers persistent chains of bubbles.
The nose is vibrant with layered aromas of cherry, strawberry, rose blossom.
The bright acidity brings crispiness on the palate, beautifully balancing the sugars.

Σάντο Οινοποιείο Rose Demi-Sec

Ποικιλία Ασύρτικο, Μανδηλαριά . Έντονο ροζέ χρώμα. Ο φίνος αφρισμός ξεδιπλώνεται σε ένα συνεχές κορδόνι φυσαλίδων. Ζωηρή μύτη με αρώματα κερασιού, φράουλας, ανθών τριανταφυλλιάς. Η ζωηρή οξύτητα προσφέρει μια τραγανή αίσθηση στο στόμα, ισορροπώντας τέλεια με τη γλυκύτητα.

750 ml 55.00

Sparkling Wine/Prosecco

White dry / Rose dry / White demi sec

Glass 7.00

Bottle 35.00

W H I T E
W I N E S
O I N O I
Λ Ε Υ Κ Ο Ι

Domaine Lantides Ergo

Variety Sauvignon Blanc. Strong aromas characteristic with those of summer and exotic fruits such as pear, pineapple and lemon blossom.

Κτήμα Λαντίδης Έργο

Ποικιλία Sauvignon Blanc. Έντονα αρώματα με χαρακτηριστικότερα αυτά των καλοκαιρινών και εξωτικών φρούτων όπως αχλάδι, ανανάς και λεμονοανθούς.

750 ml 27.00

Domaine Migas

Variety Sauvignon. Greenish - yellow color. Rich nose with strong citrus aromas and hint of melon. Full body oily and multi-layered. Persistent and lively aftertaste.

Κτήμα Μιγάς

Ποικιλία Sauvignon. Πράσινο-κίτρινο διαυγές χρώμα. Μύτη πλούσια με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών με μία νύξη πεπονιού στο τελείωμα. Στόμα γεμάτο, λιπαρό και πολυεπίπεδο. Επίγευση διαρκής και ζωηρή.

750 ml 35.00

Winery Lykos

Variety Malagouzia. Complex palate of aromatic ripe citrus fruit, pineapple, apricot and peach, with notes of honey, smokiness of the oak barrel. Full volume and aftertaste.

Οινοποιείο Λύκος

Ποικιλία Μαλαγουζιά. Έντονα πολύπλοκα αρώματα εσπεριδοειδών, ανανά, βερύκοκου και ροδάκινου, με νότες μελιού και καπνό από δρύινο βαρέλι. Φροσερό και διάρκεια στην επίγευση.

750 ml 28.00

Domaine Kir-Yianni 4 Limnes

Variety Chardonnay, Gewurztraminer and Reditis. In tense aromas of rose petals, peach, apricot and lychee.

Κτήμα Κυρ-Γιάννη 4 Λίμνες

Ποικιλία Chardonnay, Gewurztraminer και Ροδίτης. Κίτρινο με πράσινες αποχρώσεις. Αρώματα τριαντάφυλλου και κίτρινων φρούτων.

750 ml 32.00

Vineyards Antonopoulos Private Collection

Variety Chardonnay. Gold colour with green hues, aromas of pineapple, mango, pear and green apple. Rich, fruity, round & well balanced with a lasting finish.

Αμπελώνες Αντωνόπουλος Ιδιωτική Συλλογή

Ποικιλία Chardonnay. Χρυσοπράσινο χρώμα, με αρώματα ανανά, αχλαδιού και πράσινου μήλου. Πλούσιο, φρουτώδες, ισορροπημένο με μεγάλη επίγευση.

750 ml 28.00

Domaine Bairaktaris Rarus K

Variety Kidonitsa. Characteristic aroma of quince, sweet citrus and strong mineral elements. Full body, refreshing acidity and a long aftertaste.

Κτήμα Μπαϊρακτάρη Rarus K

Ποικιλιά Κυδωνίτσα. Χαρακτηριστικό άρωμα κυδωνιού, γλυκών εσπεριδοειδών και έντονα ορυκτά στοιχεία. Γεμάτο σώμα, δροσιστική οξύτητα και μια μακρά επίγευση.

750 ml 32.00

Domaine Lantides Anosis

Variety Moschofilero. A light white yellow color . Crisp character, floral notes of rose petals, violets, lemon blossom and hints of spices. A light body, pleasant acidity and a spicy finish.

Κτήμα Λαντίδη Ανοσίς

Ποικιλιά Μοσχοφίλερο. Χαρακτηριστική φρεσκάδα και έντονη οξύτητα. Αρώματα μεγάλης των εσπεριδοειδών, τριαντάφυλλου, μέντας και λεμονιού. Ελαφρύ σώμα, ευχάριστη οξύτητα και πικάντικο τελείωμα.

750 ml 25.00

Domaine Migas

Variety Chardonnay. Complex aroma with notes of flowers and wood. Rich, fresh and fleshy taste with a long and pleasant after-taste. Aged 7 months in French oak barrels.

Κτήμα Μίγας

Ποικιλιά Chardonnay. Άρωμά κομψό και σύνθετο με νότιες ξύλου, λουλουδιών. Γεύση γεμάτη, δροσερή & σαρκώδης. Ωρίμανση για 7 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια.

750 ml 35.00

Domaine Potsios Octopus

Variety Asyrtiko. With character and original fruit flavours. Perfectly balanced vivid acidity.

Κτήμα Πότσιος Χταπόδι

Ποικιλιά Ασύρτικο. Με χαρακτήρα & αρώματα φρούτων. Σε άριστη ισορροπία με τη ζωνρή οξύτητα του.

750 ml 26.00

Winery Boutari Santorini

Variety Asyrtiko. Yellow-white colour, aromas of lemon tree flowers, jasmine, hyacinth and fennel. A zesty and intense metallic character. A rich body and balanced taste with a long and strong aromatic finish.

Οινοποιείο Μουτάρη Σαντορίνη

Ποικιλιά Ασύρτικο. Ζωνρή έκφραση φρεσκάδας από θαλασσινή αύρα, εσπεριδοειδή ,λευκό ροδάκινο, καπνική ορυκτότητα. Χαρακτηριστική, δροσερή οξύτητα.

750 ml 65.00

R
E
D
W
I
N
E
S
O
I
N
O
I
E
P
Y
Θ
P
O
I

Domaine Nikolaou Nemea

Variety Agiorgitiko. Aromas of ripe red and black fruit, balanced acidity, smooth texture with a vanilla aftertaste. That is harmoniously combined with aromas of spice, cinnamon and wood.

Κτήμα Νικολάου Νεμέα

Ποικιλία Αγιωργίτικο. Αρώματα ώριμων κόκκινων και μαύρων φρούτων, ισορροπημένη οξύτητα, με επίγευση βανίλιας που συνδυάζεται αρμονικά με αρώματα μπαχαρικών, κανέλλας και ξύλου.

750 ml 28.00

Winery Vaenis Platinum

Variety Xinomauro. Aromas of red fruit, cinnamon, vanilla, tomato, olive, chocolate and a sense woodiness. Rich and soft body, with an aftertaste of black fruit and toned tannins.

Οινοποιείο Βαένι Platinum

Ποικιλία Ξινόμαυρο. Αρώματα κόκκινων φρούτων, κανέλλας, βανίλια, ντομάτα, ελιά, σοκολάτα, και μια αίσθηση ξύλου. Γεμάτο κρασί με πλούσιο σώμα, μαλακό με επίγευση μαύρων φρούτων και τονισμένες τανίνες.

750 ml 30.00

Domaine Muses Chrisolithos

Variety Merlot. Notes of fresh red and white fruit raisins cherry. An intense palate of black fruit, warming spice and soft tannins.

Κτήμα Μουσών Χρυσόλιθος

Ποικιλία Merlot. Νότες κόκκινων και λευκών φρούτων σταφίδα, κεράσι. Έντονη γεύση μαύρων φρούτων και μπαχαρικών και μαλακές τανίνες.

750 ml 25.00

Winery Lykos

Variety Cabernet Sauvignon. Aromas of black fruits, cedar, and spice. On the palate, dense in structure and robust, with firm tannins and high acidity.

Κτήμα Λύκος

Ποικιλία Cabernet Sauvignon. Αρώματα μαύρων φρούτων, κέδρου και μπαχαρικών. Στον ουρανίσκο είναι πυκνό στη δομή και σιβαρό, με σφιχτές τανίνες και υψηλή οξύτητα.

750 ml 48.00

Winery Miliarakis Turtle

Variety Syrah, Grenache Rouge, Mourvedre. Fresh cranberry red colour, mature small red fruits aromas together with a slight oak.

Οινοποιείο Μηλιαράκη Χελώνα

Ποικιλία Syrah, Grenache Rouge, Mourvedre. Ζωντανό χρώμα βύσσινου, αρώματα ώριμου μικρόρωγου φρούτου με διακριτική παρουσία του δρύινο βαρελιού.

750 ml 26.00

Domaine Michaelidi Pyli

Varieties Cabernet, Merlot, Syrah, Cabernet Franc. Ruby in color, this wine has an aromatic complexity with a lively presence of small forest fruits, notes of black currant, laurel and spices.

Κτήμα Μιχαηλίδη Πύλη

Ποικιλία Cabernet, Merlot, Syrah, Cabernet Franc. Χρώμα λαμπερό ρουμπινί, το κρασί αυτό έχει αρωματική πολυπλοκότητα με ζωντανή παρουσία μικρών φρούτων του δάσους, νότες μαύρης σταφίδας, δάφνης και μπαχαρικών.

750 ml 35.00

Domaine Xatzimichalis Multivarietal

Variety Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon and Grenache Rouge. Aromas with blackberries, cherries and currants on an earthy background.

Κτήμα Χατζημικάλη Πολυποικιλιακός

Ποικιλία Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon και Grenache Rouge. Αρώματα φραγκοστάφυλων και σταφίδων σε υπόστρωμα μπαχαρικών.

750 ml 28.00

Domaine Gerovasiliou

Variety Syrah, Merlot. Bright colour with aromatic bouquet of spices and ripe red fruits.

Κτήμα Γεροβασιλείου

Ποικιλία Syrah, Merlot. Λαμπερό χρώμα με μπουκέτο μπαχαρικών και ώριμων κόκκινων φρούτων.

750 ml 40.00

Domaine Migas

Variety Syrah. Deep ruby color with violet tints, complex and dense aromas of black wild fruits, notes of vanilla, tobacco and butterscotch.

Κτήμα Μίγας

Ποικιλία Syrah. Βαθύ ρουμπινί χρώμα, αρώματα άγριων μαύρων φρούτων, νότες βανίλιας, καπνού και καραμέλας βουτύρου. Το στόμα πλούσιο, στρογγυλό, με πολύ μακρά επίγευση.

750 ml 35.00



Lantides Domaine Ergo

Variety Cabernet Sauvignon.
Aromas of peach, raspberries and roses.
Well balanced mouth, full and crispy aftertaste

Κτήμα Λαντιδν Έργο

Ποικιλία Cabernet Sauvignon. Αρώματα από ροδάκινο, βατόμουρο και τριαντάφυλλο. Η γεύση του είναι ισορροπημένη, πλούσια και τραγανή επίγευση

750 ml 28.00

Domaine Muses

Variety Sauvignon Blanc, Mouchtaro.
Pale salmon color, explosive aromas of lime, peach, pineapple, passion fruit, gooseberry, white cherry, wild strawberry, and lemon.

Κτήμα Μουσών

Ποικιλία Sauvignon Blanc, Μούχταρο.
Απαλό σομόν χρώμα, εκρηκτικά αρώματα lime, ροδάκινου, ανανά, φρούτο του πάθους, φραγκοστάφυλλο, πετροκέρασου, άγριας φράουλας και λεμονιού.

750 ml 32.00

Domaine Lantides Little Ark

Variety Moschofilero. Crystal salmon color.
Fruity aromas with subtle hints of red fruits,ripe cherries, rose and honey.

Κτήμα Λαντίδν Μικρή Κιβωτός

Ποικιλία Μοσχοφίλερο. Κρυστάλλινο σομόν χρώμα. Φρουτώδες μύτη με απαλά αρώματα κόκκινων φρούτων, ώριμων κερασιών, τριανταφύλου και μελιού.

750 ml 27.00

Winery Lykos Opium

Variety Grenache Rouge. Pale salmon color, aromas of pepper, butter, cream, strawberry, cherry, pink grapefruit, orange, sweet red bell pepper. Balanced acidity and a buttery sensation Toffee aftertaste

Οινοποιείο Λύκος Opium

Ποικιλία Grenache Rouge.
Απαλό σομόν, χρώμα αρώματα πιπεριού, βουτύρου, κρέμας, φράουλας, κερασιού, κόκκινο γκρέιπφρουτ πορτοκαλιού, γλυκιάς πιπεριάς. Ισορροπημένη οξύτητα και λιπαρή αίσθηση, καραμελένια επίγευση

750 ml 30.00

Domaine Michaelidi Queen Rosé

Variety Syrah Demi Sec. Crystal salmon color.
Bouquet of tropical fruits notes of flowers and citrus fruit.

Κτήμα Μιχανλίδν Queen Rosé

Ποικιλία Syrah Demi Sec. Κρυστάλλινο σομόν χρώμα. Υψηλή αρωματικής έντασης, με μπουκέτο τροπικών φρούτων να εναλλάσσεται με νότες λουλουδιών και εσπεριδοειδών.

750 ml 33.00

S W E E T
 W I N E S
 Γ Λ Υ Κ Α
 Κ Ρ Α Σ Ι Α

Samos Vin Doux

Pale golden color and the tantalizing aromas of apricot jam, overripe melon and butterscotch candy.

Σάμος Vin Doux

Ανοιχτόχρωμο χρυσαφί χρώμα και αρώματα μαρμελάδας βερίκοκου, υπερβολικά ώριμου πεπονιού και νύξεις καραμέλας βουτύρου να δεσπόζουν.

Glass 6.00

Vinsanto

Fruity character reminiscent of quinces, braised figs, dates, and ripe yellow fruit, touched with honey and caramel.

Vinsanto

Φρουτώδη χαρακτήρα, που θυμίζει κυδώνι, μαγειρεμένο σύκο, κουρμά και ώριμα κίτρινα φρούτα, καθώς και μέλι και καραμέλα.

Glass 9.50

R E T S I N A
 Ρ Ε Τ Σ Ι Ν Α

Retsina is a unique wine product made almost exclusively in Greece. It is made with a base of white or rosé wine that is flavored with pine resin. The official explanation for the drink has its roots in early wine making practices. Lacking airtight containers for fermentation, many early white wines soured as a result of exposure to oxygen. To stave off this problem, wine makers covered their wine jugs in pine pitch, the same material used to waterproof boats. The pitch effectively sealed the containers so that the wine did not spoil, and consumers developed a taste for the resulting resinous wine.

Καϊρ / Cair

500 ml 6.00

kechibari Roditis - Savatiano

Κεχριμπάρι Ροδίτης - Σαββατιανό

500 ml 7.50