



DRINKS LIST

Cocktails / Κοκτέιλ

PERSEPHONE’S BLOOM Grey Goose vodka, watermelon, jasmine, lime <i>Βότκα Grey Goose, καρπούζι, γιασεμί, λάιμ</i>	18€
EROS’ KISS Grey Goose vodka, dragon fruit, banana, coconut, caramel, lime <i>Βότκα Grey Goose, dragon fruit, μπανάνα, καρύδα, καραμέλα, λάιμ</i>	18€
DEMETER’S HARVEST Bombay Sapphire gin, clarified hyacinth green apple yuzu cordial, basil oil <i>Τζιν Bombay Sapphire, cordial υάκινθου, πράσινου μήλου και yuzu, λάδι βασιλικού</i>	18€
APOLLO’S SUNBURST Bombay Sapphire gin, fassionola, pineapple, cucumber, melon, lime <i>Τζιν Bombay Sapphire, φασιονόλα, ανανάς, αγγούρι, πεπόνι, λάιμ</i>	18€
DIONYSUS’ DELIGHT Bombay Sapphire gin, Pixie rosé wine, piña colada cordial, peach, mango, clarified lime <i>Τζιν Bombay Sapphire, ροζέ κρασί Pixie, piña colada cordial, ροδάκινο, μάνγκο, λάιμ κλαριφιέ</i>	18€
NEPTUNE’S TRIDENT Bombay Sapphire Sunset gin, Martini Bitter, Martini Rubino <i>Τζιν Bombay Sapphire Sunset, Martini Bitter, Martini Rubino</i>	18€
MORPHEUS’ DREAM Bacardi rum, coconut, tropical mix, tonca, lime <i>Ρούμι Bacardi, καρύδα, tropical mix, τόνκα, λάιμ</i>	18€
APHRODITE’S EMBRACE A blend of Bacardi rums, butter walnut pear cordial, ginger beer <i>Μείγμα ρουμιών bacardi, cordial καρύδι και αγλάδι, τζιτζιμπύρα</i>	19€
HEPHAESTUS’ FORGE Patrón tequila reposado, llegal Joven mezcal, fassionola cordial, rhubarb, tsoureki, firewater bitters <i>Τεκίλα Patrón reposado, μεζκάλ llegal Joven, φασιονόλα, ραβέντι, τσουρέκι, firewater bitters</i>	20€
HERA’S CROWN Patrón tequila silver, blood orange, pistachio, lime, gofreta wafer foam <i>Τεκίλα Patrón Silver, σανγκουίνι, φιστίκι, λάιμ, αφρός γκοφρέτας</i>	20€
ZEUS’ THUNDERBOLT Dewar’s 12 YO whiskey, plum jam, cinnamon, lime, aromatic bitters <i>Ονίσκυ Dewar’s 12 YO, μαρμελάδα δαμάσκηνο, κανέλα, λάιμ, bitters</i>	18€
HELIOS’ RADIANCE Prosecco, lime, blood orange, melomakarono, gardenia mandarin cordial <i>Prosecco, λάιμ, σανγκουίνι, μελομακάρονο, cordial γαρδένια και μανταρίνι</i>	15€
SELENE’S MOONBEAM Prosecco, mastic, limoncello, lemon soda <i>Prosecco, μαστίχα, λιμοντσέλο, σόδα λεμόνι</i>	15€
GAIA’S EARTHQUAKE Prosecco, green apple liqueur, Aegean tonic <i>Prosecco, λικέρ πράσινου μήλου, Aegean Tonic</i>	15€

Mocktails / Μη Αλκοολούχα Κοκτέιλ

PERSEUS’ TRIUMPH Hyacinth green apple yuzu cordial, Aegean tonic <i>Cordial υάκινθου, πράσινου μήλου και yuzu, Aegean Tonic</i>	14€
ASCLEPIUS’ ELIXIR Baclava, tamarind, salted caramel, soda <i>Μπακλαβάς, ταμάρινδος, αλατισμένη καραμέλα, σόδα</i>	14€

Classic Cocktails / Κλασικά Κοκτέιλ

MOJITO, PALOMA, NEGRONI, MARGARITA, MARTINI, DAIQUIRI etc. Our Bartenders love a challenge, ask for more... <i>MOJITO, PALOMA, NEGRONI, MARGARITA, MARTINI, DAIQUIRI κ.α.</i> <i>Οι Bartenders μας αγαπάνε τις προκλήσεις, ζητήστε τους περισσότερα...</i>	16€
KIR ROYAL, MIMOSA, BELLINI, ROSSINI, etc. <i>KIR ROYAL, MIMOSA, BELLINI, ROSSINI, κ.α.</i>	28€

WINE TASTING

WHITE WINES
ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

	Glass	Bottle 750ml	Bottle 1.500ml
Greece - Ελλάδα			
Mikros Vorias White - Rouvalis, Aigialeia <i>Sauvignon Blanc, Chardonnay</i> A fresh, aromatic white wine with strong citrus notes, ideal to accompany seafood and salads.	12€	48€	
Μικρός Βοριάς Λευκό - Ρούβαλης, Αιγιαλεία <i>Sauvignon Blanc, Chardonnay</i> Ένα φρέσκο, αρωματικό λευκό κρασί με ισχυρές νότες εσπεριδοειδών, ιδανικό για να συνοδεύσει θαλασσινά και σαλάτες.			
“9” - Muses Winery, Viotia ⑦ <i>Assyrtiko, Sauvignon Blanc, Trebbiano</i> A fresh, light white wine with strong citrus and tropical fruit notes, ideal to accompany seafood and salads.	11€	45€	90€
“9” - Κτήμα Μουσών, Βοιωτία ⑦ <i>Ασύρτικο, Sauvignon Blanc, Trebbiano</i> Ένα φρέσκο, ελαφρύ λευκό κρασί με ισχυρές νότες εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων, ιδανικό για να συνοδεύσει θαλασσινά και σαλάτες.			
Enstikto - Silva Daskalaki, Heraklion, Crete ⑦ ⑧ <i>Vidiano</i> An exceptionally aromatic white wine with intense aromas of citrus fruits and white flowers, rich and full-bodied, ideal for fresh seafood and meat dishes.			79€
Ένστικτο - Οινοποιείο Silva Δασκαλάκη, Ηράκλειο Κρήτης ⑦ ⑧ <i>Βιδιανό</i> Εξαιρετικά αρωματικό λευκό κρασί με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών και λευκών λουλουδιών, πλούσιο και γεμάτο σώμα, ιδανικό για φρέσκα θαλασσινά και πιάτα με κρέας.			
Tomi - Troupis Winery, PDO Mantinia, Arcadia ⑦ <i>Moschofilero</i> Bright white wine with fruity aromas of peach and white flowers, fresh and light, perfect for Mediterranean flavours and cheeses.			53€
Τομή - Οινοποιείο Τρουπή, ΠΟΠ Μαντινεία - Αρκαδία ⑦ <i>Μοσχοφίλερο</i> Λαμπερό λευκό κρασί με φρουτώδη αρώματα ροδάκινου και λευκών λουλουδιών, φρέσκο και ελαφρύ, τέλειο για μεσογειακές γεύσεις και τυριά.			

	Glass	Bottle 750ml	Bottle 1.500ml		Glass	Bottle 750ml	Bottle 1.500ml
Lenga - Avantis Estate, Evia <i>Gewürztraminer</i> An aromatic, easy-drinking white wine with notes of spices and flowers, ideal for spiced dishes or desserts. Lenga - Κτήμα Avantis, Εύβοια <i>Gewürztraminer</i> Ένα αρωματικό, γλυκόπιτο λευκό κρασί με αρώματα μπαχαρικών και λουλουδιών, ιδανικό για πιάτα με μπαχαρικά ή γλυκά.		65€		Sauvignon Blanc Fumé Single Block “Kaliva” - Alpha Estate, Amyntaio <i>Sauvignon Blanc</i> A wine with intense citrus aromas and smoky notes, ideal for fish and fresh salads. Sauvignon Blanc Fumé Single Block Καλύβα - Κτήμα Άλφα, Αμύνταιο <i>Sauvignon Blanc</i> Κρασί με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών και καπνιστές νότες, ιδανικό για ψάρια και φρέσκες σαλάτες.	88€		
Terre de Zeus - Navitas Winery, Pieria ⑤ <i>Assyrtiko</i> Wine with intense aromas of white fruits and notes of salty minerality, strong and elegant, ideal for seafood or fish dishes. <i>Terre de Zeus - Navitas, Πιερία ⑤</i> Ασύρτικο Κρασί με έντονα αρώματα λευκών φρούτων και νότες αλμυρής ορυκτότητας, ισχυρό και κομψό, ιδανικό για θαλασσινά ή ψαρικά.		75€		Paranga - Ktima Kir-Yianni, Amyndeo <i>Roditis, Malagouzia</i> A fresh and aromatic white wine with notes of peach and delicate flowers, perfect for fresh seafood and cheeses. Παράγκα - Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Αμύνταιο <i>Ροδίτης, Μαλαγουζιά</i> Ένα φρέσκο και αρωματικό λευκό κρασί με νότες ροδάκινου και ντελικάτων λουλουδιών, τέλειο για φρέσκα θαλασσινά και τυριά.	54€		
Thema - Ktima Pavlidis, Drama <i>Sauvignon Blanc, Assyrtiko</i> Fresh and aromatic wine with characteristic aromas of citrus and herbs, ideal for fresh fish and salads. Thema - Κτήμα Παυλίδη, Δράμα <i>Sauvignon Blanc, Ασύρτικο</i> Φρέσκο και αρωματικό κρασί με χαρακτηριστικά αρώματα εσπεριδοειδών και χόρτων, ιδανικό για φρέσκα ψάρια και σαλάτες.		69€		Samaropetra - Ktima Kir-Yianni, Florina <i>Sauvignon Blanc</i> A wine with fresh aromas of lemon and grass, ideal for light dishes such as salads and seafood. Σαμαρόπετρα - Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Φλώρινα <i>Sauvignon Blanc</i> Ένα κρασί με φρέσκα αρώματα λεμονιού και χόρτου, ιδανικό για ελαφριά πιάτα όπως σαλάτες και θαλασσινά.	62€		
Malagouzia - Kitrvs, Pieria <i>Malagouzia</i> A full, pleasantly fruity wine with aromas of peach and light floral notes, perfect for Mediterranean dishes and fresh salads. Μαλαγουζιά - Kitrvs, Πιερία <i>Μαλαγουζιά</i> Ένα γεμάτο, ευχάριστα φρουτώδες κρασί με αρώματα από ροδάκινο και ελαφρές νότες λουλουδιών, τέλειο για μεσογειακά πιάτα και φρέσκες σαλάτες.	16€	69€		Emeis - Markou Vineyards, Attica <i>Assyrtiko, Muscat, Roditis</i> Light and fresh wine with notes of citrus and tropical fruits, perfect for light dishes and salads. Εμείς - Αμπελώνες Μάρκου, Αττική <i>Ασύρτικο, Μοσχάτο, Ροδίτης</i> Ελαφρύ και φρέσκο κρασί με νότες εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων, τέλειο για ελαφριά πιάτα και σαλάτες.	12€	48€	
Ktima Biblia Chora - White, Kavala ⑤ ⑥ <i>Sauvignon Blanc, Assyrtiko</i> Aromatic and fresh, with notes of green apple and lemon, perfect for shellfish and fish dishes. Κτήμα Βιβλία Χώρα - Λευκός, Καβάλα ⑤ ⑥ <i>Sauvignon Blanc, Ασύρτικο</i> Αρωματικό και φρέσκο, με νότες πράσινου μήλου και λεμονιού, τέλειο για οστρακοειδή και ψαρικά.		62€	125€	Kydonitsa - Theodorakakos Estate, Laconia <i>Kydonitsa</i> A fresh, light white wine with notes of apple and quince, ideal for fresh vegetables and seafood dishes. Κυδωνίτσα - Κτήμα Θεοδωρακάκου, Λακωνία <i>Κυδωνίτσα</i> Φρέσκο, ελαφρύ λευκό κρασί με νότες μήλου και κυδωνιού, ιδανικό για φρέσκα λαχανικά και θαλασσινά.	55€		
Ovilos White - Ktima Biblia Chora, Kavala ⑤ ⑥ <i>Semillon, Assyrtiko</i> A balanced white wine with aromas of yellow fruits and herbal notes, ideal for dishes with cheese and grilled meats. Όβηλος Λευκός - Κτήμα Βιβλία Χώρα, Καβάλα ⑤ ⑥ <i>Semillon, Ασύρτικο</i> Ισορροπημένο λευκό κρασί με αρώματα κίτρινων φρούτων και νότες βοτάνων, ιδανικό για πιάτα με τυριά και ψητά κρέατα.	110€	230€		Atlantis - Estate Argyros <i>Assyrtiko, Athiri, Aidani</i> Fresh and well-balanced, with citrus notes and a touch of minerality. Pairs beautifully with seafood, fish, and salads. Atlantis - Κτήμα Αργυρού <i>Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι</i> Φρέσκο και ισορροπημένο, με νότες εσπεριδοειδών και ορυκτότητα. Συνδυάζεται με θαλασσινά, ψάρια, σαλάτες.	14€	72€	
Chardonnay - Ktima Gerovassiliou, Epanomi ⑤ <i>Chardonnay</i> A classic, rich white wine with aromas of butter and tropical fruits, perfect for white meats and creamy pastas. Chardonnay - Κτήμα Γεροβασιλείου, Επανομή ⑤ <i>Chardonnay</i> Κλασικό, πλούσιο λευκό κρασί με αρώματα βουτύρου και τροπικών φρούτων, τέλειο για λευκά κρέατα και ζυμαρικά με κρέμα.		79€		Santorini Cuvée Evdemon - Estate Argyros <i>Assyrtiko</i> Rich and refined, with aromatic intensity and elegance. An excellent match for shellfish and white meats. Σαντορίνη Cuvée Evdemon - Κτήμα Αργυρού <i>Ασύρτικο</i> Πλούσιο και εκλεπτυσμένο, με αρωματική ένταση και κομψότητα. Συνδυάζεται με όστρακα, λευκά κρέατα.	190€		
Viognier - Ktima Gerovassiliou, Epanomi ⑤ <i>Viognier</i> An intensely aromatic wine with notes of peach and pear, excellent for pairing with oily fish dishes and cheeses. Viognier - Κτήμα Γεροβασιλείου, Επανομή ⑤ <i>Viognier</i> Ένα έντονα αρωματικό κρασί με αρώματα ροδάκινου και αχλαδιού, εξαιρετικό για πιάτα με λιπαρά ψάρια και τυριά.		84€		Santorini Cuvée Monsignori - Estate Argyros <i>Assyrtiko</i> Balanced, with pronounced minerality and flavours of ripe citrus fruits. Pairs well with seafood risotto, white meats, and soft cheeses. Σαντορίνη Cuvée Monsignori - Κτήμα Αργυρού <i>Ασύρτικο</i> Ισορροπημένο, με έντονη μεταλλικότητα και γεύσεις ώριμων εσπεριδοειδών. Συνδυάζεται με ριζότο θαλασσινών, λευκά κρέατα, μαλακά τυριά.	165€		
Malagouzia Single Vineyard “Chelones” - Alpha Estate, Amyntaio <i>Malagouzia</i> A fine wine with fresh notes of peach and lemon, ideal for seafood and vegetable dishes. Μαλαγουζιά Single Vineyard Χελώνες - Κτήμα Άλφα, Αμύνταιο <i>Μαλαγουζιά</i> Ένα εκλεκτό κρασί με φρέσκες νότες ροδάκινου και λεμονιού, ιδανικό για θαλασσινά και πιάτα με λαχανικά.		72€	148€	Santorini “34” - Artemis Karamolegos Winery <i>Assyrtiko</i> Elegant, with notes of lemon, peach, and a hint of saltiness. Perfectly pairs with grilled octopus, ceviche, shrimp, and fresh cheeses. Santorini “34” - Οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος <i>Ασύρτικο</i> Κομψό, με νότες λεμονιού, ροδάκινου και αλατότητας. Ταιριάζει με ψητό χταπόδι, ceviche, γαρίδες, φρέσκα τυριά.	19€	120€	195€

	Glass	Bottle 750ml	Bottle 1.500ml
Pyritis Mega Cuvée - Artemis Karamolegos Winery <i>Assyrtiko</i> Rich, with aromas of honey, yellow fruits, and minerality. Pairs beautifully with fish fillet and lobster. Πυρίτης Mega Cuvée - Οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος <i>Ασύρτικο</i> Πλούσιο, με αρώματα μελιού, κίτρινων φρούτων και ορυκτών. Ταιριάζει άψογα με φιλέτα ψαριών και αστακό.		165€	
Nassitis - Vassaltis Vineyards <i>Assyrtiko, Athiri, Aidani</i> Fruity and delightful, with aromas of peach and jasmine. Pairs wonderfully with seafood and vegetable-based dishes. Νασσιτίς - Οινοποιείο Βασσάλτης <i>Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι</i> Φρουτώδες και ευχάριστο, με αρώματα ροδάκινου και γιασεμιού. Συνδυάζεται με θαλασσινά, λαδερά.		80€	
Laoudia - Canava Chrissou - Tselepos <i>Assyrtiko</i> Full-bodied and buttery, with a long, lingering finish. Perfectly pairs with grilled octopus and roasted squid. Λαούδια - Κάναβα Χρυσού - Τσέλεπος <i>Ασύρτικο</i> Μεστό και βουτυράτο, με μακρά επίγευση. Συνδυάζεται με χταπόδι σχάρας, ψητό καλαμάρι.		180€	
AA - Domaine Sigalas <i>Assyrtiko, Athiri</i> Fresh, with notes of saltiness and lemon. Pairs beautifully with grilled seabass and white meats. ΑΑ - Κτήμα Σιγάλα <i>Ασύρτικο, Αθήρι</i> Φρέσκο, με νότες αλμύρας και λεμονιού. Συνδυάζεται με λαυράκι σχάρας , λευκά κρέατα.		85€	
Sigalas Aidani - Domaine Sigalas <i>Aidani</i> Fruity, with balanced acidity and notes of blossoms and spices. Perfectly complements summer salads and cheese saganaki. Σιγάλας Αηδάνι - Κτήμα Σιγάλα <i>Αηδάνι</i> Φρουτώδες, με ισορροπημένη οξύτητα και νότες ανθών και μπαχαρικών. Συνδυάζεται με καλοκαιρινές σαλάτες, σαγανάκι.	16€	88€	
Kavalieros - Domaine Sigalas <i>Assyrtiko</i> Aged to perfection, with intense minerality and structure. Pairs beautifully with lobster, grilled seabass, and marinated seafood. Καβαλιέρος - Κτήμα Σιγάλα <i>Ασύρτικο</i> Μεγάλης παλαιώσης, έντονη ορυκτότητα και δομή. Συνδυάζεται με αστακό, ψητό λαβράκι, μαριναρισμένα θαλασσινά.		210€	
Santorini Selection Cuvée - Santo Wines Winery <i>Assyrtiko</i> Well-balanced, with notes of citrus and minerality. Perfectly pairs with shrimp, ceviche, and seafood risotto. Σαντορίνη Selection Cuvée - Οινοποιείο Santo Wines <i>Ασύρτικο</i> Ισορροπημένο, με νότες εσπεριδοειδών και ορυκτών. Συνδυάζεται με γαρίδες, <i>ceviche</i> και ριζότο θαλασσινών.		99€	
Santorini Nykteri - Santo Wines Winery <i>Assyrtiko, Athiri, Aidani</i> A traditional night-harvest wine, rich with notes of caramel, honey, and roasted nuts. Pairs beautifully with chicken and seafood. Σαντορίνη Νυχτέρι - Οινοποιείο Santo Wines <i>Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι</i> Παραδοσιακό κρασί νυχτερινής συγκομιδής, πλούσιο, με νότες καραμέλας, μελιού και καβουρδισμένων ξηρών καρπών. Συνδυάζεται εξάισια με κοτόπουλο ή θαλασσινά.		110€	
Thalassitis - Gaia Wines <i>Assyrtiko</i> A classic Santorini expression, mineral and refreshing. Perfectly pairs with fish, salads, and shrimp. Θαλασσίτης - Γαία Οινοποιητική <i>Ασύρτικο</i> Κλασική Σαντορινιά έκφραση, μεταλλικό και δροσιστικό. Συνδυάζεται με ψάρια, σαλάτες και γαρίδες.		102€	

	Glass	Bottle 750ml	Bottle 1.500ml
Assyrtiko by Gaia Wild Ferment - Gaia Wines 🍷 <i>Assyrtiko</i> Complex, with notes of vanilla and smoke. Pairs beautifully with fatty fish, salads, and shrimp. Ασύρτικο της Γαίας Wild Ferment - Γαία Οινοποιητική 🍷 <i>Ασύρτικο</i> Πολύπλοκο, με νότες βανίλιας και καπνού. Συνδυάζεται με λιπαρά ψάρια, σαλάτες και γαρίδες.		122€	
Santorini Natural Ferment - Gavalas Winery <i>Assyrtiko</i> Long fermentation, with intensity and depth of flavour. Pairs beautifully with shrimp saganaki and octopus. Σαντορίνη Γηγενείς Ζύμες - Οινοποιία Γαβαλα <i>Ασύρτικο</i> Μακράς ζύμωσης, με ένταση και βάθος γεύσης. Συνδυάζεται με γαρίδες σαγανάκι και χταπόδι.		170€	
Santorini - Gavalas Winery <i>Assyrtiko</i> Classic, with aromas of citrus and flowers. Ideally paired with seafood, shrimp, or grilled meats. Σαντορίνη - Οινοποιία Γαβαλα <i>Ασύρτικο</i> Κλασικό, με αρώματα εσπεριδοειδών και λουλουδιών. Ιδανικό για να συνοδεύσει θαλασσινά, γαρίδες, ή κρέας σχάρας.		155€	
Santorini Cuvée No 15 - Hatzidakis Winery 🍷 <i>Assyrtiko</i> Full-bodied, with ripe fruit flavours and minerality. Pairs beautifully with mussels and seabass. Σαντορίνη Cuvée No 15 - Οινοποιείο Χατζηδάκη 🍷 <i>Ασύρτικο</i> Μεγάλης έντασης, αρώματα από ώριμα φρούτα και ορυκτότητα. Συνδυάζεται με μύδια, λαβράκι.		290€	
Nykteri - Hatzidakis Winery 🍷 <i>Assyrtiko</i> A traditional night-harvest wine, full-bodied and robust. Rich in honey, nuts, and vanilla flavours. Perfectly pairs with shrimp saganaki and seafood pasta dishes. <i>Νυχτέρι - Οινοποιείο Χατζηδάκη 🍷</i> <i>Ασύρτικο</i> Παραδοσιακό Νυχτέρι, γεμάτο και δυνατό. Πλούσιο σώμα, μέλι, ξηροί καρποί και βανίλια. Συνδυάζεται άψογα με γαρίδες σαγανάκι, μακαρονάδες με θαλασσινά.		195€	
Rampelia - Hatzidakis Winery 🍷 <i>Assyrtiko</i> Fresh and salty, with lemony notes. An ideal pairing for seafood, salads, and sushi. <i>(Ρ)αμπελιά - Οινοποιείο Χατζηδάκη 🍷</i> <i>Ασύρτικο</i> Φρεσκάδα και αλμυρότητα, με λεμονάτες νότες. Εξαιρετικό μαζί με θαλασσινά, σαλάτες και <i>sushi</i>.		245€	
Pure - VSV Winery <i>Assyrtiko</i> Refined, with great freshness. Pairs beautifully with ceviche, scallops, and oysters. <i>Pure - Οινοποιείο VSV</i> <i>Ασύρτικο</i> Φινετσάτο, με μεγάλη φρεσκάδα. Συνδυάζεται με <i>ceviche</i>, χτένια, στρείδια.		190€	
Wild Rock Sauvignon Blanc - New Zealand <i>Sauvignon Blanc</i> Vibrant and fresh, with intense aromas of citrus, gooseberry, and tropical fruit notes. Pairs perfectly with seafood, citrus salads, and goat cheese. Ζωντανό και φρέσκο, με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών, φραγκοστάφυλου και νότες τροπικών φρούτων. Συνδυάζεται με θαλασσινά, σαλάτες με εσπεριδοειδή και κατσικίσιο τυρί.	13€	62€	
Pouilly-Fumé Grande Cuvée - Comte Lafond, AOC Pouilly-Fumé, Loire <i>Sauvignon Blanc</i> Elegant and aromatic, with notes of citrus, gooseberry, and minerality. Perfectly pairs with shellfish and goat cheese. Κομψό και αρωματικό, με νότες εσπεριδοειδών, φραγκοστάφυλου και ορυκτότητα. Συνδυάζεται με όστρακα, και κατσικίσιο τυρί.		188€	

	Glass	Bottle 750ml	Bottle 1.500ml		Glass	Bottle 750ml	Bottle 1.500ml
Riesling - Gustave Lorentz, Alsace Riesling Refreshing, with intense aromas of white flowers and lemon, and a crisp acidity. Perfectly pairs with fatty fish and cheeses. Δροισιτικό, με έντονα αρώματα λευκών λουλουδιών και λεμονιού, τραγανή οξύτητα. Συνδυάζεται με λιπαρά ψάρια, τυριά.		73€		Idylle d’Achinος - La tour Melas, Phthiotis Grenache, Agiorgitiko, Syrah Elegant and fruity, with notes of peach, cherry, and flowers. Perfectly pairs with Mediterranean cuisine, white meats, and risotto. Idylle d’Achinος - La tour Melas, Φθιώτιδα Grenache, Αγιωργίτικο, Syrah Κομψό και φρουτώδες, με νότες ροδάκινου, κερασιού και λουλουδιών. Συνδυάζεται με μεσογειακή κουζίνα, λευκά κρέατα, ριζότο.		72€	160€
Chablis - Maison Moreau, AOC Chablis Chardonnay Classic Chablis, mineral and elegant, with notes of green apple and lemon. Pairs beautifully with oysters, grilled bass, or light salads. Κλασικό Chablis, μεταλλικό και κομψό, με νότες πράσινου μήλου και λεμονιού. Ταυριάζει με στρείδια, λαβράκι σχάρας, ή ελαφρές σαλάτες.		106€		Fteri - Troupis Winery, Arcadia Moschofilero, Agiorgitiko Light and aromatic, with notes of rose and strawberry. Perfectly pairs with salads, fresh cheeses, and light pasta dishes. Φτέρη - Οινοποιείο Τρουπή, Αρκαδία Μοσχοφίλερο, Αγιωργίτικο Ανάλαφρο και αρωματικό, με νότες τριαντάφυλλου και φράουλας. Συνδυάζεται με σαλάτες, φρέσκα τυριά, ελαφριά ζυμαρικά.	11€	45€	
Mersault - Joseph Drouhin Chardonnay Rich and buttery, with notes of hazelnut, honey, and ripe fruits. Wonderful with scallops, lobster, and creamy sauces. Πλούσιο και βουτυράτο, με νότες φουντουκιού, μελιού και ώριμων φρούτων. Υπέροχο μαζί με χτένια, αστακό, κρεμώδεις σάλτσες.		390€		L’Esprit du Lac - Ktima Kir-Yianni, Amindeon Xinomavro Fresh and vibrant, with aromas of strawberry, cherry, and a delicate acidity. Perfectly pairs with seafood and summer dishes. L’Esprit du Lac - Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Αμύνταιο Ξινόμαυρο Φρέσκο και ζωηρό, με αρώματα φράουλας, κερασιού και ντελικάτη οξύτητα. Συνδυάζεται με θαλασσινά και καλοκαιρινά πιάτα.		69€	
Pinot Grigio - Santa Margherita, DOCG Valdadige Pinot Grigio Fresh and crisp, with notes of pear, apple, and white flowers. Perfectly pairs with salads, white fish, and light pasta dishes. Φρέσκο και τραγανό, με νότες αχλαδιού, μήλου και λευκών λουλουδιών. Συνδυάζεται με σαλάτες, λευκά ψάρια, ελαφριά ζυμαρικά.		62€		Xinomavro - Ktima Gerovassiliou, Epanomi Xinomavro Complex and elegant, with aromas of red fruits and spices. Pairs ideally with cold cuts, Mediterranean dishes, and white meats. Ξινόμαυρο - Κτήμα Γεροβασιλείου, Επανομή Ξινόμαυρο Πολύπλοκο και κομψό, με αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών. Συνοδεύει ιδανικά αλλαντικά, μεσογειακά πιάτα, λευκά κρέατα.	70€	145€	
Foscarino Soave Classico - Inama Winery Garganega Mineral and aromatic, with notes of ripe fruits, honey, and almonds. Perfectly pairs with seafood, seabass, or white meats. Μεταλλικό και αρωματικό, με νότες ώριμων φρούτων, μελιού και αμυγδάλου. Ταυριάζει με θαλασσινά, λαβράκι, ή λευκά κρέατα.		135€		Peplo - Domaine Skouras, Peloponnese Syrah, Mavrofilero, Agiorgitiko Fruity and refreshing, with notes of pomegranate and flowers. Pairs beautifully with seafood and light meats. Πέπλο - Κτήμα Σκούρα, Πελοπόννησος Syrah, Μαυροφίλερο, Αγιωργίτικο Φρουτώδες και δροσερό, με νότες ροδιού και λουλουδιών. Συνδυάζεται με θαλασσινά ή ελαφριά κρεατικά.		70€	
“Ni” - Chatzivaritis Estate, Kilkis, Greece Roditis, Malagouzia Aromatic and well-balanced, with notes of flowers, citrus fruits, and peach. Pairs well with white fish, Mediterranean salads, vegetable dishes in olive oil, and pasta with white sauces. “Ni” - Κτήμα Χατζηβαρύτης, Κιλκίς Ροδίτης, Μαλαγουζιά Αρωματικό και ισορροπημένο, με νότες λουλουδιών, εσπεριδοειδών και ροδάκινου. Συνδυάζεται με λευκά ψάρια, μεσογειακές σαλάτες, λαδερά, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες.		87€		Pixie - Markou Vineyards, Attica Agiorgitiko, Moschato Aromatic and balanced, with notes of rose petals and strawberry. Perfectly pairs with light salads, fruits, and sweet-and-sour dishes. Pixie - Αμπελώνες Μάρκου, Αττική Αγιωργίτικο, Μοσχάτο Αρωματικό και ισορροπημένο, με νότες ροδοπέταλου και φράουλας. Συνδυάζεται με ελαφρές σαλάτες, φρούτα, και γλυκόξινα πιάτα.	11€	45€	99€
Rosé - Domaine Costa Lazaridi Merlot, Agiorgitiko, Grenache Round and elegant, with aromas of red fruits and spices. Pairs beautifully with pasta, tomato-based dishes, and cold cuts. Ροζέ - Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη Merlot, Αγιωργίτικο, Grenache Στρογγυλό και κομψό, με αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών. Συνδυάζεται με ζυμαρικά, πιάτα με βάση τη ντομάτα, και αλλαντικά.				Rosé de Xinomavro - Thymiopoulos Vineyards, Naousa Xinomavro Elegant and refined, with aromas of cherry, strawberry, and spices. Perfectly pairs with grilled vegetables and white meats. Rosé de Xinomavro - Αμπελώνες Θυμίουπουλου, Νάουσα Ξινόμαυρο Κομψό και φινετσάτο, με αρώματα κερασιού, φράουλας και μπαχαρικών. Συνδυάζεται με ψητά λαχανικά και λευκά κρέατα.		78€	
Mikros Vorias Rosé - Rouvalis, Aigialeia Grenache, Syrah, Roditis A light but full-flavoured wine with a bouquet of forest fruit, violets and citrus, delicate notes of pepper, a refreshing taste and a mellow aftertaste. Perfect with pasta or chicken. Μικρός Βοριάς Ροζέ - Ρούβαλης, Αιγιαλεία Grenache, Syrah, Roditis Ένα ελαφρύ αλλά γεμάτο γεύση κρασί, με αρώματα από φρούτα του δάσους, βιολέτες και εσπεριδοειδή, διακριτικές νότες πιπεριού, δροσιστική γεύση και απαλή επίγευση. Ιδανικό για να συνοδεύσει ζυμαρικά ή κοτόπουλο.	11€	45€					

	Glass	Bottle 750ml	Bottle 1.500ml		Glass	Bottle 750ml	Bottle 1.500ml
Italy - <i>Ιταλία</i>							
Zellina - Anselmi, Veneto - Italy <i>Moscato Rosa (Demi-Sec)</i> Semi-sweet and aromatic, with notes of rose and red fruits. Ideal to accompany fruit salads and light desserts. <i>Ημίγλυκο και αρωματικό, με νότες τριαντάφυλλου και κόκκινων φρούτων. Ιδανικό για να συνοδεύσει φρουτοσαλάτες και ελαφριά γλυκά.</i>	14€			Naoussa Alta - Thymiopoulos Vineyards, PDO Naoussa <i>Xinomavro</i> Elegant and structured, with notes of cherry, violet, and earth. Pairs harmoniously with roast lamb and dishes with caramelized sauces. Νάουσα Alta - Αμπελώνες Θυμιόπουλου, ΠΟΠ Νάουσα <i>Ξινόμαυρο</i> <i>Κομψό και δομημένο, με νότες κερασιού, βιολέτας και γης. Συνοδεύει αρμονικά αρνάκι φούρνου και πιάτα με μελωμένες σάλτσες.</i>	60€		
France - <i>Γαλλία</i>							
The Pale Rosé by Sacha Lichine - Caves d’Esclans, Provence <i>Grenache, Syrah, Cinsault</i> Elegant and refreshing, with aromas of peach and citrus. Perfectly pairs with salads and light appetizers. <i>Κομψό και δροσερό, με αρώματα ροδάκινου και εσπεριδοειδών. Συνδυάζεται με σαλάτες και ελαφριά ορεκτικά.</i>	15€	68€		Ktima Biblia Chora, Pangeon Ⓑ [®] <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> Rich and velvety, with aromas of plum, chocolate, and spices. Pairs perfectly with red meats, dishes with sauces, and aged cheeses. Κτήμα Βιβλία Χώρα, Παγγαίο Ⓑ [®] <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> <i>Πλούσιο και βελούδινο, με αρώματα δαμάσκηνου, σοκολάτας και μπαχαρικών. Συνδυάζεται με κόκκινα κρέατα, πιάτα με σάλτσες και ώριμα τυριά.</i>	75€		
Whispering Angel - Château d’Esclans, Provence <i>Grenache, Cinsault, Syrah</i> Fruity and refined, with notes of strawberry and white flowers. An ideal pairing for seafood, risotto, and white meat dishes. <i>Φρουτώδες και εκλεπτυσμένο, με νότες φράουλας και λευκών λουλουδιών. Ιδανικός συνδυασμός για θαλασσινά, ριζότο, πιάτα με λευκά κρέατα.</i>	99€	210€		Avaton - Ktima Gerovassiliou, Epanomi ⓧ <i>Limnio, Mavroudi, Mavrotragano</i> Complex and spicy, featuring a layered bouquet of spices with ripe black fruits (blackberries), raisins, coffee, and cocoa. Pairs excellently with lamb chops and aged cheeses. Άβατον - Κτήμα Γεροβασιλείου, Επανομή ⓧ <i>Λημνιό, Μαυρούδι, Μαυροτραγανο</i> <i>Πολύπλοκο και πικάντικο, σύνθετο μπουκέτο μπαχαρικών με ώριμα μαύρα φρούτα (βατόμουρο), σταφίδα, καφέ και κακάο. Συνδυάζεται με αρνίσια παϊδάκια, ώριμα τυριά.</i>	99€		
Rock Angel - Château d’Esclans, Provence <i>Grenache, Rolle, Cinsault, Syrah, Tibouren</i> An elegant and refined rosé from Provence, with aromas of red fruits, white flowers, and citrus. Balanced, with crisp acidity and a long finish. Perfectly pairs with seafood, white meats, fruit-based salads, and light cheeses. <i>Κομψό και εκλεπτυσμένο ροζέ από την Προβηγκία, με αρώματα κόκκινων φρούτων, λευκών λουλουδιών και εσπεριδοειδών. Ισορροπημένο, με τραγανή οξύτητα και μακρά επίγευση. Ταίριαζει με θαλασσινά, λευκά κρέατα, σαλάτες με φρούτα, ελαφριά τυριά.</i>	129€	265€		Echoes - Markou Vineyards, Attica <i>Agiorgitiko</i> Fruity and pleasant, with notes of cherry and red fruits. Pairs well with light red meat dishes, pasta, and charcuterie. Echoes - Αμπελώνες Μάρκου, Αττική <i>Αγιωργίτικο</i> <i>Φρουτώδες και ευχάριστο, με νότες κερασιού και κόκκινων φρούτων. Συνδυάζεται με ελαφριά πιάτα με κόκκινο κρέας, ζυμαρικά, και αλλαντικά.</i>	13€	65€	
Domaines Ott - Château Romassan, Bandol <i>Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Syrah</i> Rich and balanced, with notes of red fruits and spices. Perfectly pairs with grilled fish, Mediterranean cuisine, and cheeses. <i>Πλούσιο και ισορροπημένο, με νότες κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών. Συνοδεύει ψητά ψάρια, μεσογειακή κουζίνα, τυριά.</i>	160€			Strofi Single Block - Alfa Estate, Amindeon <i>Pinot Noir</i> Elegant and aromatic, with notes of red fruits, earth, and vanilla. Pairs harmoniously with Mediterranean flavours. Στροφή Single Block - Κτήμα Άλφα, Αμύνταιο <i>Pinot Noir</i> <i>Κομψό και αρωματικό, με νότες κόκκινων φρούτων, γης και βανίλιας. Ταίριαζει αρμονικά με μεσογειακές γεύσεις.</i>	88€		
281 - Château Minuty, Provence <i>Grenache, Syrah</i> Cool and elegant, with aromas of peach, citrus, and delicate acidity. Perfectly pairs with salads and light appetizers. <i>Δροσερό και κομψό, με αρώματα ροδάκινου, εσπεριδοειδών και ντελικάτη οξύτητα. Συνδυάζεται με σαλάτες, ελαφριά ορεκτικά.</i>	290€			Thymiopoulos Vineyards, Naoussa <i>Xinomavro</i> Rich and structured, with aromas of ripe cherry and herbs. Pairs well with grilled meats and slow-cooked dishes. Γη & Ουρανός - Αμπελώνες Θυμιόπουλου, Νάουσα <i>Ξινόμαυρο</i> <i>Πλούσιο και δομημένο, με αρώματα ώριμου κερασιού και βοτάνων. Συνδυάζεται με ψητά κρέατα και μαγειρευτά.</i>	75€	162€	
RED WINES <i>ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ</i>							
Greece - <i>Ελλάδα</i>							
Mikros Vorias Red - Rouvalis, Aigialeia Merlot, Cabernet Sauvignon Soft tannins and a bouquet of pepper, forest fruits, and violets, gently sweetened by notes of chestnut and caramel. An elegant match for red meats. Μικρός Βοριάς Κόκκινο - Ρούβαλης, Αιγιαλεία Merlot, Cabernet Sauvignon Απαλές τανίνες και ένα μπουκέτο από πιπέρι, φρούτα του δάσους και βιολέτες, που γλυκαίνουν διακριτικά με νότες κάστανου και καραμέλας. Ένας εκλεπτυσμένος συνδυασμός για κόκκινα κρέατα.	12€	51€		Nemea - Aivalis Winery, PDO Nemea <i>Agiorgitiko</i> Round and spicy, with notes of ripe fruits, spices, and cocoa. Pairs well with beef, pasta with red sauces, and cheeses. Νεμέα - Κτήμα Αϊβαλή, ΠΟΠ Νεμέα <i>Αγιωργίτικο</i> <i>Στρογγυλό και πικάντικο, με νότες ώριμων φρούτων, μπαχαρικών και κακάο. Συνδυάζεται με μοσχάρι, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, τυριά.</i>	60€		
Chrisolithos - Muses Estate, Viotia <i>Merlot</i> Rich and velvety, with aromas of black fruits and sweet spices. Pairs perfectly with red meats and aged cheeses. Χρυσόλιθος - Κτήμα Μουσών, Βοιωτία <i>Merlot</i> <i>Πλούσιο και βελούδινο, με αρώματα μαύρων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών. Συνδυάζεται με κόκκινα κρέατα και ώριμα τυριά.</i>	12€	51€		Le Sang de la Pierre - Aivalis Winery, Nemea <i>Agiorgitiko</i> <i>Complex and rich, with aromas of dark fruits and vanilla. Pairs well with red meats, steaks, and smoked cheeses.</i> Le Sang de la Pierre - Κτήμα Αϊβαλή, Νεμέα <i>Αγιωργίτικο</i> <i>Πολύπλοκο και πλούσιο, με αρώματα μαύρων φρούτων και βανίλιας. Συνδυάζεται με κόκκινα κρέατα, μπριζόλες, καπνιστά τυριά.</i>	115€		

	Glass	Bottle 750ml	Bottle 1.500ml
Ramnista - Ktima Kyr-Yianni, Naoussa <i>Xinomavro</i> Structured and age-worthy, with aromas of dried fruits and earthy notes. Pairs well with red meats, stews, and aged cheeses. Ράμνιστα - Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Νάουσα <i>Ξινόμαυρο</i> <i>Δομημένο και παλαιώσης, με αρώματα αποξηραμένων φρούτων και γης. Συνδυάζεται με κόκκινα κρέατα, μαγειρευτά, και ώριμα τυριά.</i>		70€	
Diaporos Ktima Kyr-Yianni, Naoussa <i>Xinomavro, Syrah</i> Spicy and well-balanced, with aromas of spices, ripe fruits, and oak. Pairs harmoniously with lamb, beef, and grilled meats. Διάπορος - Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Νάουσα <i>Ξινόμαυρο, Syrah</i> <i>Πικάντικο και ισορροπημένο, με αρώματα μπαχαρικών, ώριμων φρούτων και δρυός. Συνδυάζεται αρμονικά με αρνί, μοσχάρι, ψητά κρέατα.</i>		150€	
Château Julia - Domaine Costa Lazaridi, Drama ⑦ <i>Agiorgitiko</i> Balanced and fruity, with aromas of cherry and chocolate. Pairs well with pasta, poultry, and light meats. Château Julia - Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, Δράμα ⑦ <i>Αγιωργίτικο</i> <i>Ισορροπημένο και φρουτώδες, με αρώματα κερασιού και σοκολάτας. Συνδυάζεται με ζυμαρικά, πουλερικά, ελαφριά κρεατικά.</i>		78€	
Agios Chronos - Avantis Estate, Evia <i>Syrah, Viognier</i> Round and spicy, with black fruit, pepper, and chocolate aromas. Pairs well with red meats, BBQ, and aged cheeses. Άγιος Χρόνος - Κτήμα Αβαντίς, Εύβοια <i>Syrah, Viognier</i> <i>Στρογγυλό και πικάντικο, με αρώματα μαύρων φρούτων, πιπεριού και σοκολάτας. Συνδυάζεται με κόκκινα κρέατα, BBQ και ώριμα τυριά.</i>		102€	
Terroir Nemea - Estate Papaioannou, Nemea <i>Agiorgitiko</i> Rich and balanced, with plum, sweet spice and vanilla notes. Combines well with beef and red meats, as well as matured cheeses. Νεμέα Terroir - Κτήμα Παπαϊωάννου, Νεμέα <i>Αγιωργίτικο</i> <i>Πλούσιο και ισορροπημένο, με νότες δαμάσκηνου, γλυκών μπαχαρικών και βανίλιας. Συνδυάζεται με μοσχάρι, κόκκινα κρέατα, ώριμα τυριά.</i>		260€	
France - Γαλλία			
Clarendelle - Château Clarence Dillon by Haut Brion, AOC Bordeaux <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i> Classic Bordeaux, with notes of black fruits, spices, and oak. Pairs well with red meats, beef fillet, and aged cheeses. <i>Κλασικό Bordeaux, με νότες μαύρων φρούτων, μπαχαρικών και δρυός. Συνδυάζεται με κόκκινα κρέατα, φιλέτο μοσχαριού, τυριά ωρίμανσης.</i>	16€	88€	
Pinot Noir - Louis Jadot, Bourgogne <i>Pinot Noir</i> Elegant and fruity, with earthy notes and hints of cherry and strawberry. Pairs well with poultry, mushrooms, and light meats. <i>Κομψό και φρουτώδες, με νότες κερασιού, φράουλας και γης. Συνδυάζεται με πουλερικά, μανιτάρια, ελαφριά κρεατικά.</i>		105€	
Château Léoville Poyferré - Saint-Julien <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i> Structured and rich, with aromas of black fruits and vanilla. Pairs well with beef fillet or aged cheeses. <i>Δομημένο και πλούσιο, με αρώματα μαύρων φρούτων και βανίλιας. Συνδυάζεται με μοσχαρίσιο φιλέτο ή τυριά ωρίμανσης.</i>		450€	
Pomerol - Château L' Enclos <i>Merlot, Cabernet Franc, Malbec</i> Round and rich, with notes of black fruits and chocolate. Pairs well with beef, aged cheeses, and red meats. <i>Στρογγυλό και πλούσιο, με νότες μαύρων φρούτων και σοκολάτας. Συνδυάζεται με μοσχάρι, παλαιωμένα τυριά, κόκκινα κρέατα.</i>		240€	

Italy - Ιταλία

Valpolicella Superiore - Zenato, Veneto <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i> Fresh and pleasant, with notes of red fruits, sweet spices, and herbs. Pairs well with pasta with red sauces, cured meats, and semi-soft cheeses. <i>Φρέσκο και ευχάριστο, με νότες κόκκινων φρούτων, γλυκών μπαχαρικών και βοτάνων. Συνδυάζεται με ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, αλλαντικά, ημιμαλακά τυριά.</i>		65€	
Barolo - Massolino, Piedmont <i>Nebbiolo</i> Structured and intense, with aromas of rose, earth, coffee, and spices. It has a long finish and high tannins. Pairs well with beef steak, truffle, and aged cheeses. <i>Δομημένο και έντονο, με αρώματα τριαντάφυλλου, γης, καφέ και μπαχαρικών. Μακρά επίγευση και υψηλές τανίνες. Συνδυάζεται με μοσχαρίσια μπριζόλα, τρούφα, ώριμα τυριά.</i>		165€	
Brunello di Montalcino - Societa Agricola Altesino <i>Sangiovese</i> Rich and elegant, with notes of black cherries, smoke, and vanilla. Long finish and strong aging potential. Pairs well with lamb, grilled meats, slow-cooked dishes, and aged cheeses. <i>Πλούσιο και κομψό, με νότες μαύρων κερασιών, καπνού και βανίλιας. Μακρά επίγευση και δυναμική παλαίωση. Συνδυάζεται με αρνί, κρέατα στη σχάρα, σιγομαγειρεμένα πιάτα, παλαιωμένα τυριά.</i>		220€	
Barbaresco - Ceretto <i>Nebbiolo</i> Elegant and aromatic, with notes of rose, cherry, and sweet spices. Softer tannins compared to Barolo. Pairs well with beef, mushroom risotto, and aged cheeses. <i>Κομψό και αρωματικό, με νότες τριαντάφυλλου, κερασιού, και γλυκών μπαχαρικών. Πιο ήπιες τανίνες από το Barolo. Συνδυάζεται με μοσχάρι, ριζότο με μανιτάρια, ώριμα τυριά.</i>		210€	
Malbec, Catena Zapata, Mendoza <i>Malbec</i> A rich and full-bodied wine with aromas of black fruits, plum, blueberry, and spices. Balanced tannins, a velvety texture, and a long finish. Pairs well with grilled red meats, steaks, lamb, aged cheeses, and dishes with spicy sauces. <i>Πλούσιο και γεμάτο κρασί με αρώματα μαύρων φρούτων, δαμάσκηνου, μύρτιλου και μπαχαρικών. Ισορροπημένες τανίνες, βελούδινη υφή και μακρά επίγευση. Συνδυάζεται με κόκκινα κρέατα στη σχάρα, μπριζόλα, αρνί, ώριμα τυριά και πιάτα με πικάντικες σάλτσες.</i>		79€	
U.S.A. - Η.Π.Α.			
Pinot Noir - Lapis Luna, North Coast, California <i>Pinot Noir</i> Soft and fruity, with aromas of cherries and raspberries with notes of vanilla a nd sweet spices from barrel aging. Silky tannins and elegant acidity. Pairs well with salmon, pasta with mushrooms or truffle, and moderately aged cheeses. <i>Απαλό και φρουτώδες, με αρώματα κερασιού, βατόμουρου και νότες βανίλιας και γλυκών μπαχαρικών από την παλαίωση σε βαρέλι. Μεταξένιες τανίνες και κομψή οξύτητα. Συνδυάζεται με σολομό, ζυμαρικά με μανιτάρια ή τρούφα, μετρίως παλαιωμένα τυριά.</i>		84€	
Vinsanto First Release - Estate Argyros, PDO Santorini <i>Assyrtiko</i> Vinsanto First Release - Κτήμα Αργυρού, ΠΟΠ Σαντορίνη <i>Ασύρτικο</i> Late Harvest - Papargyriou Winery, Korinth, Greece <i>Rio Muscat</i> Όψιμος Τρύγος - Κτήμα Παπαργυρίου, Κορινθία <i>Μοσχάτος Ρίου</i>	16€	170€	
	10€	65€	

CHAMPAGNE
& SPARKLING WINES
ΣΑΜΠΛΑΝΙΕΣ
& ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

	Glass	Bottle 750ml
P. Gimonnet NV Brut 1er Cru, AOC Champagne <i>Chardonnay</i>	25€	180€
P. Gimonnet Rosé 700ml <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	30€	220€
Taittinger Brut 700ml <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		220€
Dom Pérignon Brut 700ml <i>Chardonnay, Pinot-Noir</i>		800€
Dom Pérignon Rosé 700ml <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		1400€
Ruinart Blanc de Blancs 700ml <i>Chardonnay</i>		380€
Krug Brut 700ml <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		1100€
Cristal - Louis Roederer 700ml <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		1200€
Bollinger Rosé 700ml <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		380€
Prosecco Rosé - Torresella, DOCG Prosecco Veneto, Italy <i>Glera, Pinot Nero</i>	13€	
Prosecco Torresella Brut, DOCG Prosecco Veneto, Italy <i>Glera</i>	13€	
Moscato d'Asti - Pietro Forno DOCG	13€	
Martini Prosecco <i>Glera</i>	12€	
Martini Asti <i>Moscato Bianco</i>	12€	
Brut NV Prestige - Domaine Karanika, Amindeon, Greece <i>Xinomavro</i>		78€
Brut NV Prestige - Κτήμα Καρανίκα, Αμύνταιο, Ελλάδα <i>Ξινόμαυρο</i>		
“Migma” Pet Nat Rosé - Chatzivaritis Estate, Kilkis, Greece <i>Xinomavro, Negoska</i>		88€
“Migma” Pet Nat Rosé - Κτήμα Χατζηβαρύτης, Κιλκίς <i>Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα</i>		

SPIRITS
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Tsipouro Kyr-Yianni <i>Τσίπουρο Κυρ-Γιάννη</i>	10€
Tsikoudia Moscato 35N <i>Τσικουδιά Μοσχάτο 35N</i>	12€
Ouzo Pitsiladi <i>Ούζο Πιτσιλαδή</i>	10€
Grape Distillate Malagouzia - Lost Lake Distillery <i>Απόσταγμα Μαλαγουζιά - Lost Lake Distillery</i>	12€
Last Battle Aged Tsipouro - Lost Lake Distillery <i>Last Battle Παλαιωμένο Τσίπουρο - Lost Lake Distillery</i>	16€
Grappa di Moscato - Marolo	16€

BEER
ΜΠΥΡΕΣ



Nymfi Lager draft 400ml	7€
Mamos Pilsener 330ml	8€
Alfa Salt Lager 330ml	8€
Fischer Pilsener 330ml	8€
Sol Exotic Lager 330ml	8€
Erdinger Weiss 330ml	8€
McFarland Red Ale 330ml	8€
Heineken 0% Alcohol Lager 330ml	7€
Milokleftis Apple Cider 330ml	7€

SANTORINIAN BEER

Yellow Donkey Pale Ale	9€
Red Donkey Amber Ale	10€
Blue Monkey Lager	9€

SPIRITS
ΠΟΤΑ

VODKA

42Below	13€
Grey Goose	17€
Grey Goose Altius	50€
Tito's Handmade Vodka	16€
Beluga Gold Line	55€
Círoc	20€

RUM

Bacardi Carta Blanca	13€
Bacardi Carta Negra	15€
Bacardi Spiced	15€
Bacardi Añejo Cuatro	16€
Bacardi Reserva Ocho	19€
Bacardi Gran Reserva Limitada	35€
Santa Teresa	19€
Diplomatico Exclusiva	18€

TEQUILA

Cazadores Blanco	18€
Cazadores Reposado	18€
Patrón Silver	19€
Patrón Reposado	20€
Patrón Añejo	23€
Patrón El Cielo	70€
Komos Reposado Rosa	50€
Komos Añejo Reserva	180€
Clase Azul Reposado	55€
Clase Azul Añejo	180€

MEZCAL

Ilegal Joven	18€
Ilegal Reposado	20€

SCOTCH WHISKEY

Dewar's white label	13€
Dewar's 12 years old	15€
Dewar's 18 years old	18€
Dewar's 25 years old	55€
Cardhu 12 years old	16€
Talisker 10 years old	18€

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's Tennessee	15€
Angel's Envy	20€
Maker's Mark	15€

IRISH WHISKEY

Teeling Small Batch	15€
Teeling Single Malt	19€

JAPANESE WHISKEY

Nikka from the Barrel	20€
-----------------------	-----

GIN

Bombay Sapphire	13€
Bombay Premier Cru	17€
Botanist Islay Dry Gin	18€
Hendrick’s	18€
Monkey 47	19€
Gin Mare	19€
Seventy One	55€

BRANDY & COGNAC

Metaxa 12*	16€
Hennessy	18€

 VEGAN  BIO



KOULTOURA
• RESTAURANT •

Market Inspection Manager: Konstantinos Stafylaras
Prices are in euros and include V.A.T.
The restaurant is required to issue stamped cash register receipts.
The restaurant is required to have re-printed forms in a special compartment next to the exit for making any complaints or comments.
The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).
Alcohol consumption is prohibited to individuals under the age of 18.

Olive Oil: We use extra virgin olive oil of Greek origin in all our preparations.
Feta Cheese: Our feta cheese is PDO certified, made from 100% Greek sheep and goat's milk, with a rich, authentic flavour.
Frozen Products: Some ingredients may be frozen, depending on availability and seasonality.

Our menu contains allergens. In case of food allergies or intolerances, and if you have special dietary restrictions, please inform a member of the restaurant team when placing your order. However, we cannot fully guarantee that the food served on the premises will be free from allergens.

Dear Guests, you are welcome to take pictures in the restaurant.
However, for privacy reasons, please avoid taking photos that include other guests.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κωνσταντίνος Σταφυλάρας
Όλες οι τιμές είναι σε ευρώ και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α.
Το κατάστημα διαθέτει υποχρεωτικά φύλλα διαμαρτυρίας για τους πελάτες σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο.
Το κατάστημα υποχρεούται για την έκδοση των νόμιμων παραστατικών (απόδειξη- τιμολόγιο). Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λαβεί το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο).
Δεν επιτρέπεται η κατανάλωση αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών.

Ελαιόλαδο: Χρησιμοποιούμε εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο ελληνικής προέλευσης σε όλες τις παρασκευές μας.
Φέτα: Η φέτα μας είναι Π.Ο.Π. (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης), παρασκευάζεται από 100% ελληνικό πρόβειο και κατσικίσιο γάλα, με πλούσια και αυθεντική γεύση.
Κατεψυγμένα Προϊόντα: Ορισμένα υλικά ενδέχεται να είναι κατεψυγμένα, ανάλογα με τη διαθεσιμότητα και την εποχικότητα.

Το μενού μας περιέχει αλλεργιογόνα. Σε περίπτωση τροφικών αλλεργιών ή δυσανεγιών, ή αν έχετε ειδικούς διατροφικούς περιορισμούς, παρακαλούμε ενημερώστε ένα μέλος της ομάδας του εστιατορίου κατά την παραγγελία σας. Οστόσο, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε πλήρως ότι τα τρόφιμα που σερβίρονται στον χώρο είναι απαλλαγμένα από αλλεργιογόνες ουσίες.

Αγαπητοί επισκέπτες, είστε ευπρόσδεκτοι να βγάξετε φωτογραφίες στο εστιατόριο. Οστόσο, για λόγους προστασίας της ιδιωτικότητας, παρακαλούμε να αποφεύγετε τη λήψη φωτογραφιών που περιλαμβάνουν άλλους επισκέπτες.