



ΛΙΣΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ WINE LIST



Λίγα λόγια για το ελληνικό κρασί...

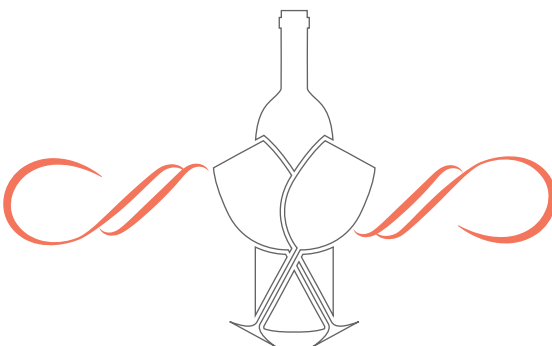
Η αρωματισμένη με πεύκο ρετσίνα έχει αφήσει μία πικρή γεύση σε πολλούς πότες κρασιού, ημεδαπούς και αλλοδαπούς, τις προηγούμενες δεκαετίες. Τα τελευταία όμως χρόνια το ελληνικό κρασί έχει κάνει άλματα και είναι το καινούριο θέμα συζήτησης στους κύκλους των οινοποτών παγκοσμίως. Τα νέα ελληνικά κρασιά συνδυάζουν τη σταθερή οξύτητα και την μεταλλική δομή πολλών ευρωπαϊκών κρασιών με τη ζωηρή γεύση ώριμων φρούτων που χαρακτηρίζει κρασιά θερμότερων περιοχών. Στο βασικό δυναμικό της χώρας ανήκουν τα αρωματικά λευκά κρασιά, όπως το Μοσχοφίλερο και το Ασύρτικο και τα ανάλαφρα κόκκινα, Ξινόμαυρο και Αγιωργίτικο, που είναι παρόμοια με το Pinot Noir και το ιταλικό Nebbiolo.

Στην υγεία σας!

A few words about Greek wine...

Pine-scented retsina has left a bitter taste with many wine drinkers, but Greek wine has moved on and is poised to become the next big thing. More than 300 indigenous grapes are grown in the country's 28 wine-growing appellations, which are home to more than 650 wineries. The quality and value has only been getting better over the last 10 years. The new Greek wines combine the firm acid and mineral structure of many European wines with the ripe, bright fruitiness often found in hotter New World regions. The country's core strength is in its aromatic yet steely whites like Moschofilero and Asyrtiko, which will appeal to Riesling and gewürztraminer fans. Lighter-weight, complex reds, like Xinomavro and Agiorgitiko are similar to Pinot Noir and Italian Nebbiolo.

Cheers! (Gia mas!)





ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ - ΠΡΟΣΕΚΟ CHAMPAGNES - PROSECCO



Prosecco Gancia 0.7 lt

21€

Τύπος: Ξηρός, αφρώδης οίνος

Ποικιλία: Prosecco, περιοχή Veneto

Χαρακτηριστικά: Ελαφρύ αχυροκίτρινο χρώμα. Αρωματικό με τραγανή οξύτητα και αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου αηλιά και φρυγανισμένες νότες ψωμιού. Στο στόμα φρέσκο, τραγανό, ξηρό, ισορροπημένο και αρμονικό με ευχάριστη επίγευση. 11% vol.

Αρμονία Γεύσεων: Σερβίρεται ως απεριτίφ. Εξαιρετικός συνοδός ορεκτικών όπως καναπεδάκια με καπνιστό σοθωμό, τσικόρε με μους και αυγά σοθωμού και άλλα ευφάνταστα!

Type: Dry sparkling wine

Variety: Prosecco

Characteristics: Its color is light straw yellow, with a fine perlage. The bouquet is aromatic with a crisp hint of apple. The taste is fresh, harmonious, aromatic and well balanced. 11% vol.

Food pairing: Perfect as an aperitif and with hors-d'oeuvres. Serve well chilled.

.....

Cair Brut 0.7lt

25€

Τύπος: Λευκός Ξηρός - Φυσικός αφρώδης οίνος ποιότητας

Ποικιλία: Αθήρι

Αμπελώνας: Ψηλά στα 500-550μ., στο Χαρακάκι και στην εδαφικά ιδιόμορφη Κυμισιάλα, στον ορεινό όγκο του Ατταβύρου μεγαλώνει το καλύτερο, πιο αρωματικό Αθήρι της Ρόδου.

Χαρακτηριστικά: Πλούσιες, λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στο χορό τους αρώματα βερίκοκκου και φρεσκοψημμένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ. 12,5% vol.

Αρμονία γεύσεων: Συνοδεύει έξοχα την παρμεζάνα, αημυρά και τηγανιτά ελληνικά μεζεδάκια, ωστόσο είναι ιδανικό συνοδευτικό του κυρίως γεύματος όπως άλλωστε απολαμβάνεται στη Γαλλία.

Type: Natural sparkling wine fermentation en Bouteille

Variety: Athiri

Vineyard: At an altitude of 500-550m, on Harakaki and the unique Kimissala, on Attaviros mountain, grows the best quality and most aromatic Athiri grapes of Rhodes island.

Characteristics: Rich, fine flow of bubbles, rich apricot and brioche aromas, balanced mouth between fruit alcohol and acidity. 12,5% vol.

Food pairing: Perfect with parmesan cheese, salty and fried Greek finger food, or as the wine for the main course as enjoyed in France.

.....

Moët & Chandon 0.7lt

70€

Τύπος: Λευκός, Αφρώδης

Ποικιλία: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Τόπος προέλευσης: Γαλλία

Αρμονία Γεύσεων: Οστρακα, Τυρί Blue Cheese, Τυρί Μαλακό Κίτρινο, Τυρί Σκληρό Κίτρινο Έντονο / Αημυρό, Τυρί Σκληρό Κίτρινο Λιπαρό, Τυρί Σκληρό Λευκό Ελαφρύ, Τυρί Σκληρό Λευκό Έντονο / Αημυρό, Φρούτα, Ψάρι

Type: White, Sparkling

Variety: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Origin: France

Food pairing: Blue Cheese, Cheese Hard White Intense / Salty, Crustaceans Casseroles, Crustaceans Grilled, Crustaceans Spicy, Fish Fat Grilled, Fish Lean Grilled, Fruit, Sea Shells



Ημίγλυκος Τσάνταλη 0.7 lt

15€

Τύπος: Ημίγλυκος λευκός

Ποικιλία:

Τόπος προέλευσης: Άγιος Παύλος, Χαλκιδική

Χαρακτηριστικά: Η μύτη του γοητεύει 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.

Αρμονία γεύσεων: Ταιριάζει ιδανικά με πιάτα της ελληνικής κουζίνας.

Medium Sweet Tsantali 0.7 lt

Type: Semi-sweet white

Variety:

Origin: Saint Paul, Chalkidiki

Characteristics: The nose of the charms with the palette of flavours: Apple, lemon and toasted bread. The very soft taste distinct from the pleasant sweetness that balances well with the acidity.

Food pairing: matches ideally with dishes of Greek cuisine

Άκρες Λευκός Σκούρας 375ml / 0.7lt

8€ / 15€

Τύπος: Λευκός

Ποικιλία: Ροδίτης Αλεπού και Μοσχοφίλερο

Τόπος προέλευσης: Πελοπόννησος

Χαρακτηριστικά: Λαμπερό χρυσοκίτρινο αρωματικό και πιπεράτο, φινέτσα λευκών λουλουδιών και λεπτή γευστική παρουσία.

Akres White Skouras 375ml

Type: White

Origin: Peloponnese

Variety: Roditis Alepou and Moschofilero varieties.

Characteristics: Bright lemon colour with gold tints, bouquet of fresh grapes and and delicate floral and fruity presence.

Μοσχοφίλερο Μπουτάρη 0.7lt

16€

Τύπος: Οίνος λευκός, ξηρός

Ποικιλία: 100% Μοσχοφίλερο

Τόπος προέλευσης: Μαντινεία, Πελοπόννησος

Χαρακτηριστικά: Λευκοκίτρινο με πρασινοκίτρινες ανταύγειες και έντονο ποικιλιακό άρωμα ανθέων και εσπεριδοειδών στη μύτη και το στόμα, με κυρίαρχα το λευκό τριαντάφυλλο και τα άνθη πορτοκαλιάς. Φρέσκο κρασί, γεμάτο και ισορροπημένο με επίγευση που διαρκεί.

Αρμονία γεύσεων: Ευέλικτο, ταιριάζει σχεδόν με όλες τις γεύσεις. Ταιριάζει εξαιρετικά με σαλάτες, ορεκτικά, πιάτα θαλασσινών, ψάρια, πιάτα κρεάτων, μαλακά τυριά αλλά και πιάτα φρούτων.

Moschofilero Boutari 0.7lt

Type: White, dry wine

Variety: 100% Moschofilero

Origin: Mantinia, Peloponnese

Characteristics: Yellow-white colour with tints of green-yellow, a strong varietal aroma of flowers and citrus fruit on the nose and palate, with white rose and orange blossom prevailing. A fresh wine, full and balanced with a longaftertaste.

Food Pairing: Poultry, fish, meat and fruit dishes. Versatile, it blends well with almost any taste.



Κτήμα Μωραΐτη - Μαλαγουζιά 0.7lt

17€

Τύπος: Οίνος λευκός, ξηρός

Ποικιλία: Μαλαγουζιά 100%

Τόπος προέλευσης: Πάρος, Κυκλάδες

Χαρακτηριστικά: Αχνόξανθο χρώμα με ζωπρές πρασινωπές ανταύγειες.

Πλούσιο σε αρώματα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων. Στο στόμα είναι ισορροπημένο, φρουτώδες, με πλούσια γεύση φλούδας λεμονιού και γκρέιπφρουτ.

Αρμονία γεύσεων: Συνοδεύει λευκές σάλτσες, καπνιστό σολομό και ζυμαρικά.

Moraitis Estate - Malagouzia 0.7lt

Type: White, dry wine

Variety: Malagouzia 100%

Origin: Paros, Cyclades

Characteristics: Pale yellow colour with green reflections. Rich in citrus and exotic fruit aromas. On the palate it is balanced, fruity, with notes of lemon zest and grapefruit.

Food pairing: Accompanies white sauces, smoked salmon and pasta.

Λημνία Γη 0.7lt

18€

Τύπος: Οίνος λευκός, ξηρός

Ποικιλία: Μοσχάτο Αλεξάνδρειας

Τόπος προέλευσης: Λήμνος

Χαρακτηριστικά: Η Λημνία Γη αποτελεί ιδανικό οίνο για απαιτητικούς ουρανίσκους και ξεχωρίζει για τα φρουτώδη αρώματά του σε ανθικό φόντο. Οι χαρακτηριστικές μυρωδιές δημητριακών που κυριαρχούν στον αρωματικό χαρακτήρα της Λήμνου, παίζουν κρυφτό με περιπέτριο τρόπο.

Αρμονία γεύσεων: Συνοδεύει αρωματικά πιάτα, ψάρια, θαλασσινά, τυριά, λευκά κρεατικά, εδέσματα ελαφριάς κουζίνας, εξωτικά φρούτα.

Lemnia Gi 0.7lt

Type: White, dry wine

Variety: Muscat of Alexandria

Origin: Lemnos island

Characteristics: Lemnos Gi (Lemnos earth) is a perfect wine for discerning palates. Distinguished fruit and floral aromas linger in the background while the characteristic scent of grain dominates the aromatic earthly character of this wine.

Food Pairing: accompanies fragrant dishes, fish, seafood, cheeses, white meats, light cuisine dishes, exotic fruits.

Chardonnay Λαντίδη 0.7 lt

20€

Τύπος: Οίνος λευκός, ξηρός

Ποικιλία: 100% Chardonnay

Τόπος προέλευσης: Τοπικός Κορινθιακός Οίνος

Χαρακτηριστικά: Το χρυσοπράσινο χρώμα του και τα αρώματα ροδάκινου, αγριοπούλουδων και φύλλων λεμονιάς ξεπροβάλλουν διακριτικά. Χαρακτηρίζεται από τον άψογο συνδυασμό οξύτητας και αλκοόλης, μεστό με πολύ καλή ισορροπία και ένα μακρύ τελείωμα όπου μας αφήνει τη διακριτική νότα του βαρελιού. Vol. 13%

Αρμονία γεύσεων: Ταίριαζει εξαιρετικά με καλαμάρι στα κάρβουνα, ψητό σολομό και γενικά ψάρια παχιά ψητά, καπνιστά τυριά, ψαρονέφρι και κρέας χοιρινό στη σχάρα.

Lantidis Chardonnay 0.7 lt

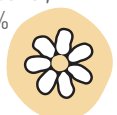
Type: White, dry wine

Variety: Chardonnay 100%.

Origin: Local Wine of Corinth

Characteristics: The golden color and aromas of peach, lemon leaves and wildflowers emerge subtly. The mouth is characterized by perfect combination of acidity and alcohol, ripe with good balance and a long finish where we left discreet touch of the barrel. Vol. 13%

Food pairing: Exactly suited to grilled calamari, smoked cheese, grilled salmon and generally grilled thick fish, grilled tenderloin and pork meat.



Κτήμα Σιγάλα 0.7lt

25€

Τύπος: Οίνος λευκός, ξηρός

Ποικιλία: Ασύρτικο 75%, Αθήρι 25%

Τόπος προέλευσης: Σαντορίνη, Κυκλάδες

Χαρακτηριστικά: Χρώμα αχυρόξανθο, λαμπερό, με αρώματα ώριμων εσπεριδοειδών. Με δροσερή οξύτητα και ευχάριστη επίγευση. Δυνατότητα παλαίωσης: τουλάχιστον 3 χρόνια. 13%vol.

Αρμονία γεύσεων: Πιάτα παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας

Ktima Sigala 0.7%

Type: White, dry wine

Variety: Asyrtiko 75%, Athiri 25%

Origin: Santorini, Cyclades

Characteristics: Colour straw blonde, bright, with a nose of ripe citrus fruit.

This wine has refreshing acidity and delightful after-taste.

Aging potential: Minimum of 3 years. 13%vol.

Food Pairing: Traditional Greek Recipes

Βίβλια Χώρα 0.7 lt

27€

Τύπος: Οίνος λευκός, ξηρός

Ποικιλία: Ασύρτικο 40%, Sauvignon Blanc 60%

Τόπος προέλευσης: Τοπικός Οίνος Παγγαίου

Χαρακτηριστικά: Ένα κρασί με έντονα φρουτώδη αρώματα που θυμίζουν εξωτικά φρούτα, ροδάκινο και εσπεριδοειδή. Η γεύση του πλούσια, δροσιστική με εξαιρετική ισορροπία, ευχάριστη οξύτητα και μεγάλη αρωματική επίγευση. 13% Vol.

Αρμονία γεύσεων: Ταιριάζει εξαιρετικά με λαδερὰ πιάτα πλούσια σε μυρωδικά, πηλάτο τυριών, ριζότο λαχανικών με φρέσκα μυρωδικά, ριζότο με θαλασσινά, ψάρι στη σχάρα. Πίνεται και σκέτο, ως aperitif.

Vivlia Chora 0.7 lt

Type: White, dry wine

Variety: Assyrtiko 40%, Sauvignon Blanc 60%.

Origin: Local Wine from Pangaio (East Macedonia)

Characteristics: A fruity wine with aromas reminiscent of tropical fruits, peach and citrus. The rich flavor, excellent balance with a refreshing, pleasant acidity and a long aromatic aftertaste. 13% Vol.

Food pairing: Exactly suited to oily dishes rich in herbs, platter of cheese, vegetable risotto with fresh herbs, seafood risotto, grilled fish. Drunk neat as an aperitif.

Κτήμα Άλφα 0.7 lt

30€

Τύπος: Οίνος λευκός, ξηρός

Ποικιλία: Sauvignon Blanc 100%.

Τόπος προέλευσης: Αμπελοργική ζώνη Αμυνταίου.

Χαρακτηριστικά: Κρυστάλλινο, λαμπερό με υποκίτρινο χρώμα, με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Αρώματα εσπεριδοειδών, φρούτων του πάθους και με γλυκιά χροιά πεπονιού στο τέλος. Στο στόμα είναι ιδιαίτερα γεμάτο, ηδύ, λιπαρό, με εξαιρετική ισορροπία-δροσιά και φινέτσα.

Αρμονία γεύσεων: Συνοδεύει μεγάλη ποικιλία θαλασσιών, ωμά ή αχνιστά οστρακοειδή, ζυμαρικά με κρεμώδης σάλτσες, ψητά λαχανικά, ασιατική κουζίνα και πολύ μεγάλη ποικιλία ψαριών στη σχάρα.

Alpha Estate 0.7 lt

Type: White, dry wine

Variety: Sauvignon Blanc 100%.

Origin: Amyndeon plateau, North-western Macedonia.

Characteristics: Brilliantly, light yellow in color with greenish tints. Suggesting gooseberry, passion fruits, melon, litchi with a note of honeysuckle. Round and mellow on the palate, quite fat balanced although, with plenty of finesse. Crispy and well structured, reminding the nose aromas with a hint of lime. A classy wine with long finish and persistent aromas.

Food pairing: Accompanies perfectly a huge range of "fruit de mer" dishes, grilled fishes, eastern gastronomy and pastas.

92 points. Wine & Spirits Magazine // 91 points. Robert Parker



PETΣΙΝΑ / RETSINA

Ρετσίνα ονομάζεται το είδος ελληνικού κρασιού που παρασκευάζεται με τη προσθήκη φυτικής ρητίνης πεύκου σε λευκό κρασί. Είναι ένα από τα δημοφιλέστερα ελληνικά αλκοολούχα ποτά. Η παραγωγή ρετσίνας γίνεται από την αρχαιότητα ακόμα, όταν η προσθήκη ρητίνης (ρετσεινού) αποσκοπούσε στην καλύτερη συντήρηση του κρασιού, και όχι μόνο στην προσθήκη αρώματος. Για την παρασκευή της χρησιμοποιούνται συνήθως κρασιά δεύτερης ποιότητας και για αυτόν τον λόγο η τιμή της είναι συνήθως χαμηλότερη από αυτή του κρασιού. Η μοναδική γεύση της λέγεται ότι έχει προέλθει από την πρακτική της σφράγισης των αμφορέων, με ρετσίνα από πεύκα κατά τους αρχαίους χρόνους. Πριν από την εφεύρεση των στεγανών μπουκαλιών γυαλιού, το οξυγόνο αλλοίωνε τα κρασιά πολύ γρήγορα. Για να στεγανοποιήσουν το στόμιο, οι αρχαίοι εφεύραν την χρήση της ρετσίνας πεύκου, η οποία συγχρόνως εμπλουτίζε με την πάροδο του χρόνου το κρασί με το χαρακτηριστικό της άρωμα. Αργότερα εφευρέθηκε και η πρακτική της προσθήκης της ρετσίνας στο μούστο για τον αρωματισμό του κρασιού και την καλύτερη συντήρησή του.

Retsina in Greek called the type of wine produced by the addition of pine resin plant in white wine. It is one of the most popular Greek beverages. The production of retsina is from antiquity even when adding resin (resin) was designed to better preservation of wine, and not only add flavor. For the preparation of the commonly used second quality wines and for this reason the price is usually lower than that of wine. The unique flavor is said to have come from the practice of sealing jars with resin from pine trees in ancient times. Before the invention of glass bottles watertight, oxygen alter the wine too quickly. In order to seal the orifice, the ancients invented the use of retsina pine, which simultaneously enriched over time with the wine its characteristic aroma. He later invented the practice of adding to the must of retsina to flavor wine and better maintenance.

Κουρτάκν / Kourtaki 0.375 lt

6€

Κουρτάκν / Kourtaki 0.7 lt

10€



POZE • ROSE

Άκρες Σκούρας 0.7 lt

15€

Τύπος: Οίνος ροζέ

Ποικιλία: 30% Μοσχοφίλερο, 70% Αγιωργίτικο

Τόπος προέλευσης: Πελοπόννησος

Χαρακτηριστικά: Ζυμωμένο σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Σύντομη προζυμωτική εκχύλιση, αναστολή της μηλογαλακτικής ζύμωσης, σύντομη ωρίμανση πάνω στις φίνες οινολάσπες. Πώμα βιδωτό. Ωριμα κεράσια, φραμπούαζ, ροδοπέταλα, γεμάτο και πολύπλοκο στόμα.

Akres Skouras 0.7 lt

Type: Rose

Variety: Aghiorghitiko 70%, Moscofilero 30%

Origin: Peloponnese

Characteristics: Fermented in stainless steel vats. Short maceration, no malolactic fermentation and short ageing over fine lees. Screw cap. Ripe cherries, raspberries, rose petals, full and complex palate.



Μπουτάρη demi sec 0.375 lt / 0.7 lt

8.50€ / 16€

Τύπος: Ροζέ, ημίξηρο

Ποικιλία: 60% Ξινόμαυρο, 15% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon και 10% Merlot

Τόπος προέλευσης: Μακεδονικός Τοπικός Οίνος

Χαρακτηριστικά: Έντονο λαμπερό ροζέ χρώμα. Διακρίνονται αρώματα φρούτων και λουλουδιών, όπου κυριαρχεί το τριαντάφυλλο και το κεράσι. Ισορροπημένο, ευχάριστο, πλούσιο αλλλά και σύνθετο κρασί. Ξεχωρίζει για τη φρεσκάδα και τη δροσιά που αφήνει στη γεύση.

Αρμονία γεύσεων: Χρησιμοποιείται ευρέως στην ασιατική κουζίνα, χαρακτηριστικό είναι το πιάτο sushi, καθώς και πιάτα με γλυκόξινες γεύσεις, όπως χοιρινό με γλυκόξινη σάλτσα και φρέσκα λαχανικά. Ποικιλίες αλλαντικών και γλυκών τυριών. Συνοδεύει φρούτα και γλυκά, ενώ σεββίρεται και ως απεριτίφ.

Boutari demi sec 0.375 lt / 0.7 lt

Type: Rose, semi-dry

Variety: 60% Xinomavro, 15% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon and 10% Merlot

Origin: Regional Wine of Macedonia

Characteristics: Strong bright rose colour. Distinct fruity and floral aromas, dominated by rose and cherry. Balanced, pleasant, rich and complex wine. It stands out due to its freshness and cool palate.

Food pairing: Served as an aperitif, or with fruit and desserts. It is widely used in Asian cuisine (with sweet and sour dishes).

Atlantis - Κτήμα Αργυρός 0.75 lt

18€

Τύπος: Ροζέ

Ποικιλία: 80% Ασυρτικο, 20% Μανδηλαριά.

Τόπος προέλευσης: Τοπικός Οίνος Σαντορίνης

Χαρακτηριστικά: Λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα. Αρώματα φράουλας, μηλου και κερασιου με νότες δαμάσκνου. Η σχετικά υψηλή οξύτητα του Ασυρτικού του χαρίζει φρεσκάδα κ νευρο.

Αρμονία γεύσεων: Σαλάτες, ζυμαρικά και κοτόπουλο με ελαφριες σάλτσες

Atlantis - Ktima (Estate) Argiros 0.75 lt

Type: Rose

Variety: 80% Assyrtiko, 20% Mandilaria

Origin: Local Wine from Santorini

Characteristics: Bright rose colour. Aromas of strawberry, apple and cherry. The relatively high acidity of Assyrtiko gives it a crisp freshness.

Food pairing: Salads, pasta and chicken with light dressing.

Πόρτο Καρράς 0.75 lt

21€

Τύπος: Ροζέ ξηρός

Ποικιλία: Syrah, Cabernet Sauvignon.

Τόπος προέλευσης: Σιθωνία.

Χαρακτηριστικά: Έντονο ρόδινο χρώμα. Σύνθετη μύτη κόκκινων φρούτων και αρωματικών βοτάνων. Δροσερό και ευχάριστο με απαλές τάνινες και γεμάτο στόμα.

Αρμονία γεύσεων: Συνοδεύει λαχανικά, σαλάτες, σπαγγέτι θαλασσιών και πίνεται ευχάριστα παγωμένο ως απεριτίφ.

Porto Carras 0.75 lt

Type: Dry Rose

Variety: Syrah, Cabernet Sauvignon.

Origin: Sithonia.

Characteristics: Bright rose color, intense aroma of red fruits and herbals. Refreshing with delicate tannins and full body.

Food pairing: White meat, fish, vegetables, salads.



Άκρες Σκούρας 0.375 lt / 0.7 lt

8.50€ / 16€

Τύπος: Ξηρός, ερυθρός

Ποικιλία: Αγιωργίτικο 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Τόπος προέλευσης: Τοπικός Πελοποννησιακός Οίνος

Χαρακτηριστικά: Το χρώμα είναι φωτεινό, βιολετί μεσαίας έντασης με ροδαλή απόχρωση. Η μύτη είναι ζωηρή και έντονη με αρώματα μαύρων κερασιών και βατόμουρων με νύξεις δαμάσκηνου, μενεξέ και αποξηραμένων βοτάνων. Το στόμα είναι μεσαίου σώματος με μέτρια οξύτητα και μαλακές στρογγυλές τανίνες, όλα σε αρμονία. Η επίγευση είναι μέτριας έντασης με ένα τελείωμα αρώματος σπόρου γλυκάνισου. 12.7% Vol.

Akres Skouras 0.375 lt / 0.7 lt

Type: Dry, red

Variety: Aghiorghitiko 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Origin: Regional wine from the Peloponnese

Characteristics: The color is brilliant, medium-deep violet with pink hues.

On the nose it is vivid and intense with aromas of black cherries, and blackberries with hints of plums, violets, and dried herbs. On the palate it has medium body, moderate acidity with smooth tannins, all in harmony. The aftertaste is moderate with a note of gentle anise seed. 12.7% Vol.

Atlantis - Κτήμα Αργυρός 0.7 lt

20€

Τύπος: Ερυθρός

Ποικιλία: 90% Μανδηλαριά, 10% Μαυροτράγανο

Τόπος προέλευσης: Τοπικός Οίνος Σαντορίνης

Χαρακτηριστικά: Γεμάτο σώμα με φίνες τανίνες, πολύπλοκα αρώματα κόκκινων φρούτων με νότες δαμάσκηνου, δέρματος και γλυκών μπαχαρικών. Το σώμα είναι καλή δομημένο και ισορροπημένο με βελούδινο ουρανίσκο και μακρά επίγευση. 12.5 % vol.

Αρμονία γεύσεων: Κυνήγι, κόκκινα κρέατα, φαγητά με κόκκινες σάλτσες

Atlantis - Ktima (Estate) Argyros 0.7 lt

Type: Red

Variety: 90% Mandilaria, 10% Mavrotragano

Origin: Local Wine from Santorini

Characteristics: Full bodied with fine tannins, complex aromas of red fruit, with hints of prune and leather. The mouth is well structured & balanced; it has a velvety palate and a long finish. 12.5 % vol.

Food pairing: Red meat and meals spicy or with red sauce

Magnus Baccata - Κτήμα Πόρτο Καρράς 0.7 lt

25€

Τύπος: Κόκκινος, ξηρός

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon, Syrah

Τόπος προέλευσης: Σιθωνία, Χαλκιδική

Χαρακτηριστικά: Βαθύ πορφυρό χρώμα, μύτη μέτριας αρωματικής έντασης με αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, αποξηραμένων φρούτων και νότες γλυκών μπαχαρικών. Φρουτώδης επίγευση. 13,5% vol.

Magnus Baccata - Ktima (Estate) Porto Karras 0.7 lt

Type: Red, dry

Variety: Cabernet Sauvignon, Syrah

Origin: Sithonia, Chalkidiki

Characteristics: Deep Purple with moderate serious meniscus injury, nose moderate aromatic intensity with aromas of red and black fruits, dried fruits, touch skin and sweet spices notes. Fruity after taste. 13,5% vol.



Κτήμα Βιβλία Χώρα 0.7 lt

32€

Τύπος: Ερυθρός, ξηρός

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%

Τόπος προέλευσης: Τοπικός Οίνος Παγγαίου

Χαρακτηριστικά: Σύνθετο και καθαρό άρωμα ώριμων κόκκινων φρούτων, καραμέλλας, κέδρου, σοκολάτας με κάποιες νότες μπαχαρικών στο τελείωμα. Πληθωρική και έντονη γεύση με πλούσιο σώμα, καλή δομή και ισχυρή παρουσία τανινών που του χαρίζουν μακρά επίγευση και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. 13.5% Vol.

Αρμονία γεύσεων: Ταίριαζει εξαιρετικά με κιμά και κόκκινες σάλτσες, με ζυμαρικά, φιλέτο σάλας, ψαρονέφρι στα κάρβουνα, κρέας μοσχαρίσιο και χοιρινό ψητό σάλας.

Ktima Vivlia Chora 0.7 lt

Type: Red, dry

Variety: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%

Origin: Local Wine Pangaiou

Characteristics: Composite and pure flavor of ripe red fruit, caramel, cedar and chocolate notes with some spice finish. Exuberant and intense flavor with full body, good structure and strong presence of tannins that give it a long finish and great aging potential. 13.5% Vol.

Food pairing: Pancakes with meat and rich tomato sauce, spaghetti with meat, grilled filet, grilled tenderloin, pasta with meat, minced meat cooked, grilled beef meat, pork roast.

Κτήμα Άλφα 0.7 lt

42€

Τύπος: Ερυθρός

Ποικιλία: Syrah 60%, Merlot 20%, Ξινόμαυρο 20%.

Τόπος προέλευσης: Αμπελοργική ζώνη Αμυνταίου.

Χαρακτηριστικά: Λαμπερό, βαθύ ρουμπινί χρώμα με βιοχημική ανταύγεια. Γήινο, με νότες κόκκινων φρούτων, αποξηραμένου δαμάσκηνου και πιπεριού. Γεύση γενναϊόδωρη, βελούδινη, στρογγυλή, ισορροπημένη, μεστή, με νότες βανίλιας, δρυός και μόκας.

Αρμονία γεύσεων: Συνδυάζεται με κόκκινα κρέατα, πλούσιες σάλτσες, γλυκές ή πικάντικες και κρεατόπιτες. Γραβιέρα Ναξου, μπάτζος ή κεφαλογραβιέρα σαχανάκι.

Alpha Estate 0.7 lt

Type: Red

Variety: Syrah 60%, Xinomavro 20%, Merlot 20%.

Origin: Amyndeon plateau, North-western Macedonia.

Characteristics: Deep ruby color with purple hints. Powerful, pungent aromas of sweet cherry, candied plum and toasty vanillin oak. Full bodied and deep in dark fruit flavors, with a peppery and strong oak spicy accents background. The solid tannins build through the finish but there is plenty of supporting depth of fruit here.

Food pairing: Pairing harmoniously with juicy red meats, venison, barbecued or spicy cooked. Meat pies as well. Paired with aromatic piquant cheeses assures another intriguing suggestion.

96 points. James Halliday // 92 points. Robert Parker





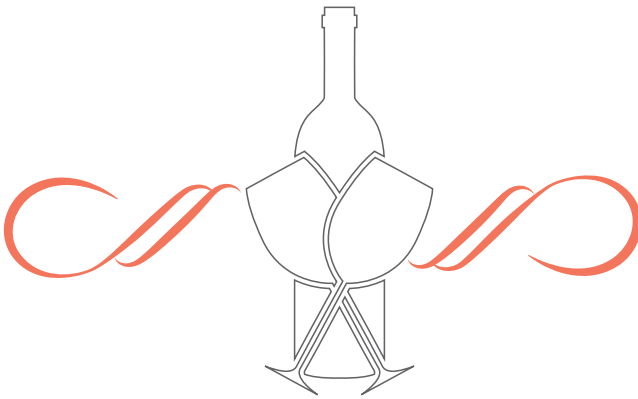
ΚΡΑΣΙ ΧΥΜΑ / ΟΡΕΝ (BARREL) WINE
ΚΤΗΜΑ ΜΩΡΑΙΤΗ (ΠΑΡΟΣ) / MORAITIS ESTATE (PAROS)



Λευκό / Ροζέ / Κόκκινο

White / Rose / Red

1/4 lt	3.50€
1/2 lt	5.00€
1 lt	9.00€
Ποτήρι / Glass	2.80€
Ποτήρι Μοσχάτο γλυκό κρασί / Glass of dessert wine	3.00€
Ποτήρι Προσέκο / Glass of Prosecco	4.00€



Υπεύθυνος κατά το νόμο: Μιχάλης Ρούσσος
Στις τιμές περιλαμβάνεται το Φ.Π.Α. 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: Michalis Roussos
All Taxes are included in the prices. You can find a complaint form in our establishment.

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).