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 υγειά 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 frutiness 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 - ΑΦΡΩΔΗ
CHAMPAGNES - PROSECCO - SPRAKLING

Moët & Chandon 0.75 lt 90€

Τύπος: Λευκός, Αφρώδης
Ποικιλία: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Τόπος προέλευσης: Γαλλία
Αρμονία Γεύσεων: Όστρακα, Τυρί Blue Cheese, Τυρί Μαλακό Κίτρινο, Τυρί Σκληρό Κίτρινο Έντονο / Αλμυρό, Τυρί Σκληρό Κίτρινο Λιπαρό, Τυρί Σκληρό Λευκό Ελαφρύ, Τυρί Σκληρό Λευκό Έντονο / Αλμυρό, 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

Santa Margherita Prosecco / 0.75 lt 11.50€ / 45€

Τύπος: Λευκός Ξηρός
Ποικιλία: Glera
Περιοχή: Valdobbiadene
Χαρακτηριστικά: Τα υπέροχα αρώματά του περιλαμβάνουν ώριμους ανανάδες, ροδάκινα και μήλα πυτιάς καθώς και ευαίσθητα λουλούδια. Το φινίρισμά του είναι φωτεινό και στεγνό, αλλά γλυκό στον ουρανίσκο.
Αρμονία γεύσεων: Ιδανικό ως απεριτίφ, αυτό το περίφημο αφρόλουτρο συνδυάζεται καλά με ορεκτικά θαλασσινών ή τυριών. Ακόμη και πλούσια, κρεμώδη πιάτα όπως η καρμπονάρα ζυμαρικά, τα τηγανητά φαγητά όπως το καλαμάρι ή ακόμα και το ψητό φιλέτο μοσχαρίσιου κρέατος δεν θα κατακλύσουν τη ζωντάνια του.

Type: Dry white
Variety: Glera
Origin: Valdobbiadene
Characteristics: Its lovely aromas include ripe pineapples, peaches, and Rennet apples as well as delicate florals. Its finish is bright and dry, yet sweet on the palate.
Food pairing: Perfect as an apéritif, this celebrated bubbly pairs well with seafood or cheese appetizers. Even rich, creamy dishes such as pasta carbonara, fried favorites like calamari, or even grilled filet of beef will not overwhelm its vivaciousness.

Santa Margherita Sparkling Rose 0.75 lt 45€

Τύπος: Αφρώδης Ροζέ
Ποικιλία: Chardonnay, Glera, Malbec
Περιοχή: Επαρχία Τρεβίζο & ανατολικό τμήμα Βενετίας
Χαρακτηριστικά: Η γεύση του είναι λεπτή, αλλά ζωντανή και καλά στρογγυλεμένη, παραμένει στον ουρανίσκο και καθιστά αυτό ένα νόστιμο, ευκολόπιοτο κρασί.
Αρμονία γεύσεων: Δοκιμάστε να το συνδυάσετε με αλμυρά ιταλικά ορεκτικά, θαλασσινά Thermidor, παέγια και εξωτικά, πικάντικα πιάτα της Ανατολικής Ασίας.

Type: Sparkling Rose
Variety: Chardonnay, Glera, Malbec
Origin: Province of Treviso & Eastern part of of Venice
Characteristics: Its flavor is delicate, but vibrant and well rounded, remaining on the palate and making this a delicious, easy-drinking wine.
Food pairing: Try pairing it with savory Italian appetizers, seafood Thermidor, paella, and exotic, spicy East Asian dishes.

ΝΑΞΙΑΚΟΙ ΟΙΝΟΙ
NAXIAN WINES

Η ΜΑΚΡΑΙΩΝΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΤΗΣ ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ ΣΥΝΑΝΤΑ ΤΙΣ ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΕ ΜΙΑ ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΚΡΑΣΙΩΝ ΠΟΥ ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΟΥΝ ΤΙΣ ΓΗΓΕΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΟΥ ΤΗΣ ΝΑΞΟΥ & ΑΙΓΑΙΟΥ ΠΕΛΑΓΟΥΣ

THE LONG-STANDING TRADITION OF CYCLADITIC VINEGROWING MEETS PIONEER WINEMAKING TECHNIQUES IN A NEW SERIES OF WINES SHOWCASE THE NATIVE VARIETIES OF NAXOS & THE AEGEAN SEA

* * *

KOPH, Saint Anna 0.75 lt

Χρώμα: Λευκό
Τύπος: Ξηρός
Χώρα: Ελλάδα
Περιοχή: Νάξος
Ονομασία Προέλευσης: ΠΓΕ Κυκλάδες
Ποικιλία: Ασσύρτικο - Μονεμβασιά
Χρονιά: 2024

Αρωματικό προφίλ με νότες κίτρου και βερίκοκου. Τραγανό στόμα με δροσερή οξύτητα και μακρά αρωματική επίγευση σε νότες πεπονιού και πυρηνόκαρπων.

KORI, Agia Anna 0.75 lt 28€

Type: White, dry wine
Variety: Assyrtiko - Monemvasia
Origin: Naxos, Cyclades
Year: 2024

Rich aromatic profile with notes of citrus, apricot and melon . Fresh in the mouth with crispy acidity and fruity aromatic aftertaste with notes of flowers and stone fruits.

ΝΑΞΙΑΚΟΙ ΟΙΝΟΙ
NAXIAN WINES

Ασύρτικο (Άξιος Οίνος) 0.75 lt

Χρώμα: Λευκό
Τύπος: Ξηρός
Χώρα: Ελλάδα
Περιοχή: Νάξος
Ονομασία Προέλευσης: ΠΓΕ Κυκλάδες
Ποικιλία: Ασύρτικο 100%
Χρονιά: 2022
Το πρώτο Ασύρτικο που παράγεται στο νησί του Διονύσου, απο την τέταρτη γενιά αμπελουργών της οικογένειας Σέργη, καλλιεργείται στα 220 μ. υψόμετρο στην πεδινή Νάξο. Το Ασύρτικο δεν χρειάζεται πολλές συστάσεις, ετούτο δω όμως διαφέρει. Πρόκειται για ένα φρουτώδες κρασί με κοφτερή οξύτητα, γεμάτο σώμα και φαινολική αίσθηση στο τελείωμα.

Assyrtiko (Axios Oinos) 0.75 lt 35€

Type: White, dry wine
Variety: Assyrtiko 100%
Origin: Naxos, Cyclades
Year: 2022
The first Assyrtiko produced on the island of Dionysos, by the fourth generation of winegrowers of the Sergis family, is cultivated at 220 m altitude in the lowland of Naxos. Assyrtiko doesn't need much introduction, but here it is different. It is a fruity wine with sharp acidity, full body and a phenolic feel on the finish.

Φωκιανό (Κυρ-Γιάννη) 0.75 lt

Χρώμα: Ροζέ
Τύπος: Ξηρός
Χώρα: Ελλάδα
Περιοχή: Νάξος
Ονομασία Προέλευσης: ΠΓΕ Κυκλάδες
Ποικιλία: Φωκιανό
Χρονιά: 2022
Το Φωκιανό, μια ξεχασμένη αλλά με πλούσια ιστορία ποικιλία, αναβιώνει στον αμπελώνα της Καλλιόπης Βιντζηλαίου στη Νάξο. Ο τρύγος έγινε χειρωνακτικά τον Αύγουστο, ενώ το κρασί παρέμεινε με τις οινολάσπες μέχρι και τον Μάιο. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με δροσιστική οξύτητα και νότες κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών, που σας καλεί να εξερευνήσετε την Κυκλαδίτικη ποικιλία και τον αστείρευτο πλούτο των νησιών μας.

Fokiano (Kir Yianni) 0.75 lt 30€

Type: Rose, dry wine
Variety: Fokiano
Origin: Naxos, Cyclades
Year: 2022
Fokiano is an Aegean grape variety that in recent years has begun to gain more and more ground, especially in the creation of fine rosé wines. Fokiano Kir Yianni is one of them. After its careful vinification, the wine matured with its fine lees for 8 months. The result is oily, with crisp acidity and notes of red fruits and spices. Enjoy Fokiano Kir Yianni with light summer tomato dishes.

ΝΑΞΙΑΚΟΙ ΟΙΝΟΙ
NAXIAN WINES

Κούρος, Saint Anna 0.75 lt

Χρώμα: Ερυθρό
Τύπος: Ξηρός
Χώρα: Ελλάδα
Περιοχή: Νάξος
Ονομασία Προέλευσης: ΠΓΕ Κυκλάδες
Ποικιλία: Φωκιανό - Μονεμβασιά
Ένα γευστικά ισορροπημένο κρασί με κεραμιδί αποχρώσεις. Αρωματική παλέτα από νότες κόκκινων φρούτων, δαμάσκηνου και πράσινου πιπεριού. Όμορφη δομή, παρούσες τανίνες στο μέσο και αρωματική επίγευση από νότες μπαχαρικών και βοτάνων.

Kouros, Saint Anna 0.75 lt 45€

Type: White, dry wine
Variety: Fokiano - Monemvasia
Origin: Naxos, Cyclades
Full-bodied with dense aromas of red fruits, plumbs, green pepper. Structured fine tannins and long fruity aftertaste.

Κούρος - Επιδόρπιος Οίνος, Saint Anna 0.75 lt

Χρώμα: Λευκός λιαστός
Τύπος: Ξηρός
Χώρα: Ελλάδα
Περιοχή: Νάξος
Ονομασία Προέλευσης: ΠΓΕ Κυκλάδες
Ποικιλία: Ασύρτικο - Μονεμβασιά
Ένα γευστικά ισορροπημένο φυσικό γλυκό κρασί από λιαστά σταφύλια με χρώμα χρυσαφί με λαμπερές ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο ώριμων και καραμελωμένων φρούτων, σταφίδας και μελιού. Γεύση πλούσια με αρώματα αποξηραμένου βερίκοκου και μακρά αρωματική επίγευση με νότες κηρήθρας και κόρας ψωμιού με όμορφη ισορροπία γλυκύτητας-οξύτητας και μακρά αρωματική επίγευση.

Kouros - Dessert Wine, Saint Anna 0.75 lt 45€

Type: White, sun-dry
Variety: Assyrtiko - Monemvasia
Origin: Naxos, Cyclades
A balanced natural sweet white wine from sun-dried grapes, with a deep golden color with bright highlights. A complex bouquet of ripe and caramelized dry apricot and honey, with floral notes of jasmine. Well balanced with a long aromatic aftertaste.

ΛΕΥΚΑ • WHITE

Αβαρινό Ημίγλυκος Λευκός / 0.75 lt

Τύπος: Λευκός Ημίγλυκος
Ποικιλία: Ροδίτης 50%, Μοσχοφίλερο 30%, Μοσχάτο 20%
Τόπος προέλευσης: Από αμπελώνες της Αχαΐας
Χαρακτηριστικά: Απαλό κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες, φρέσκα αρώματα εσπεριδοειδών, κυρίως λεμονιού, δροσερό στο στόμα με καλή επίγευση.

Avarino Semi Sweet White / 0.75 lt 6€ / 22€

Type: Semi sweet white wine
Variety: Roditis 50%, Moschofilero 30%, Muscat 20%
Origin: From selected vineyards at Achaia
Characteristics: Pale yellow color, aromas of ripe citrus fruit, sweetness that is perfectly balanced by crisp acidity.

Άκρες Λευκός Σκούρας / 0.75 lt

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 / 0.75 lt 6 € / 22€

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.

Λημνία Γη 0.75 lt

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

Lemnia Gi 0.75 lt 26€

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.

ΛΕΥΚΑ • WHITE

Σέμελη Μαντινεία 0.75 lt

Τύπος: Λευκός Ξηρός
Ποικιλία: Μοσχοφίλερο
Τόπος προέλευσης: Μαντινεία Π.Ο.Π.
Χαρακτηριστικά: Ζωντανό, κιτρινοπράσινο χρώμα. Φίνα αρώματα λουλουδιών με άνθη λεμονιάς, εσπεριδοειδών και ρόδων, χαρακτηριστικά της ποικιλίας Μοσχοφίλερο. Στο στόμα πλούσιο και φρουτώδες με μακρά αρωματική επίγευση.
Αρμονία γεύσεων: Συνοδεύει θαλασσινά, οστρακοειδή και ψάρια με λεμονάτες σάλτσες, καθώς και πιάτα ασιατικής κουζίνας.

Semeli Mantinia 0.75 lt 30€

Type: Dry White Wine
Variety: Moschofilero
Origin: Mantinia P.D.O.
Characteristics: Bright, yellow-green color. Elegant floral aromas with lemon, citrus and rose petals, typical of the Moschofilero variety. Rich and fruity on the palate, with a long aromatic aftertaste.
Food pairing: Serve with seafood, shellfish and fish in lemon sauces, as well as with Asian specialties.

Alpha Estate Μαλαγουζιά Μονόκλινος Αμπελώνας "Χελώνες" 0.75 lt / 1.5 lt

Ποικιλία: Μαλαγουζιά 100%.
Περιοχή: "Αμπέλια", Αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου.
Γευστικά χαρακτηριστικά: Κρυστάλλινο, λαμπερό με υποκίτρινο χρώμα, με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Αρώματα λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών και διακριτικών αρωματικών βοτάνων. Στο στόμα είναι γεμάτο με εξαιρετική ισορροπία-δροσιά και φινέτσα.

Alpha Estate Malagouzia Single Vineyard "Turtles" 0.75 lt / 1.5 lt 34€ / 67€

Variety Composition: Malagouzia 100%.
Region / Location / Vineyard: Amyndeon plateau. Amyndeon viticulture zone.
Tasting Characteristics: Brilliantly, light yellow in color with greenish tints. Suggesting rose petal with floral aromas and sweet spices, melon, litchi with a note of honeysuckle. Round and mellow on the palate, fat but balanced, high in alcohol with plenty of finesse. Well structured, reminding the nose aromas with a hint of rosemary. A richly textured wine with superb length and balance.

Βίβλια Χώρα / 0.75 lt / 1.5 lt

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 λαδερά πιάτα πλούσια σε μυρωδικά, πλατό τυριών, ριζότο λαχανικών με φρέσκα μυρωδικά, ριζότο με θαλασσινά, ψάρι στη σχάρα. Πίνεται και σκέτο, ως απεριτίφ.

Vivlia Chora / 0.75 lt / 1.5 lt 10 € / 36€ / 70€

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.

ΛΕΥΚΑ • WHITE

Κτήμα Άλφα 0.75 lt

Τύπος: Οίνος λευκός, ξηρός
Ποικιλία: Sauvignon Blanc 100%
Τόπος προέλευσης: Αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου
Χαρακτηριστικά: Κρυστάλλινο, λαμπερό με υποκίτρινο χρώμα, με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Αρώματα εσπεριδοειδών, φρούτων του πάθους και με γλυκιά χροιά πεπονιού στο τέλος.
Αρμονία γεύσεων: Συνοδεύει μεγάλη ποικιλία θαλασσινών, ωμά ή αχνιστά οστρακοειδή, ζυμαρικά με κρεμώδης σάλτσες, ψητά λαχανικά, ασιατική κουζίνα και πολύ μεγάλη ποικιλία ψαριών στη σχάρα.

Alpha Estate 0.75 lt 40€

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.
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

---

Γεροβασιλείου Chardonnay / 0.75 lt

Τύπος: Οίνος λευκός, ξηρός
Ποικιλία: Chardonnay 100%
Τόπος προέλευσης: Επανομή
Χαρακτηριστικά: Το χρώμα του είναι έντονο χρυσοκίτρινο και χαρακτηρίζεται από αρώματα μελιού, βανίλιας, ώριμων εσπεριδοειδών σε φόντο καπνού και ξηρών καρπών. Έχει γεμάτη, πλούσια και μεστή γεύση και επιδέχεται παλαίωση.
Αρμονία γεύσεων: Ψάρια με λιπαρή σάρκα, καπνιστά ή ακόμη και ψάρια με λευκή σάλτσα, μαλάκια και οστρακοειδή, συνθέσεις από χαβιάρι.

Gerovasiliou Chardonnay / 0.75 lt 11.50€ / 45€

Type: White, dry wine
Variety: Chardonnay 100%
Origin: Epanomi
Characteristics: Bright yellow-gold with a rich mouthfeel, honeyed texture and citrusy scents on a background of smoke and dried nuts. It has a full, rich, complex taste and can be aged for several more years due to its strength and character.
Food pairing: White fatty fish, smoked fish, fish in white sauce, molluscs and shellfish, and caviar dishes.

Κτήμα Αργυρού 0.75 lt

Τύπος: Οίνος λευκός, ξηρός
Ποικιλία: Ασύρτικο 100%
Τόπος προέλευσης: Σαντορίνη, Κυκλάδες
Χαρακτηριστικά: Χρώμα κίτρινο με πράσινες ανταύγειες. Καλής έντασης λεπτά, ευγενικά και σχετικά σύνθετα αρώματα που θυμίζουν ορυκτά, ανθούς λεμονιάς και εσπεριδοειδή. Γεμάτη γεύση, στρογγυλή, με τραγανή και σπινθηροβόλα οξύτητα που του χαρίζει νεύρο και καλή επίγευση.
Αρμονία γεύσεων: Πιάτα παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας και ψαρικά

Argyros Estate 0.75 lt 48€

Type: White, dry wine
Variety: Asyrtiko 100%
Origin: Santorini, Cyclades
Characteristics: Fermentation is done only in stainless steel vats. Crystal yellow color, with flavors of citrus fruits, lemongrass and stone. Medium body, clean taste with crispy and long aftertaste.
Food Pairing: Traditional Greek Recipes and fish dishes

Κτήμα Αργυρού Σαντορίνη Cuvée Νυκτέρι 0.75 lt

Τύπος: Οίνος Λευκός, Ξηρός
Ποικιλία: Ασύρτικο
Τόπος προέλευσης: Αιγαίο, Σαντορίνη, Ελλάδα, Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Σαντορίνη
Χαρακτηριστικά: Το Cuvée Νυκτέρι είναι η καινούργια αριστουργηματική ετικέτα της οικογένειας Αργυρού από τη Σαντορίνη και, φυσικά, από την ποικιλία Ασύρτικο. Ένα κρασί γεμάτο δυναμισμό, γοητεία, που ενσωματώνει με μαεστρία την υψηλή τεχνογνωσία στην πολύχρονη παράδοση.
Η εκπληκτική σειρά Cuvée Σαντορίνη του Κτήματος Αργυρού, πλαισιώνεται από ένα ακόμα σπουδαίο κρασί.
Τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες ηλικίας τουλάχιστον 150 ετών, στον Πύργο και το Μεγαλοχώρι, και συλλέγονται ώριμα. Το μεγαλύτερο μέρος του κρασιού ζυμώνει σε δρύινα μεγάλα γαλλικά βαρέλια, όπου και παλαιώνει για 12 μήνες, ενώ στη συνέχεια ωριμάζει για ένα ακόμα χρόνο σε ανοξείδωτες δεξαμενές μαζί με τις οινολάσπες και με περιοδικό batonnage.
Στην όψη έχουμε ένα χρυσοκίτρινο χρώμα. Στα αρωματικά χαρακτηριστικά συναντάμε αρώματα εσπεριδοειδών, πηρυνόκαρπων, πράσινων φρούτων, φασκόμηλου, γοητευτικά αρώματα τσακμακόπετρας και μεταλλικότητας, με νότες ξηρών καρπών να ακολουθούν. Στο στόμα είναι πλούσιο και πολύπλοκο, με την ορυκτότητα και μια ελαφριά αλμύρα να είναι εμφανή καθ' όλη την διάρκεια. Το σώμα είναι γεμάτο, με μια χαρακτηριστική κοφτερή οξύτητα και μια επίμονη επίγευση που διαρκεί.

Estate Argyros Cuvee Nykteri Santorini 0.75 lt 85€

Type: White dry wine
Variety: 100% Assyrtiko
Origin: Protected Designation Of Origin Santorini (Episkopi)
Characteristics: Cuvée Nykteri is the new masterpiece label of the Argyros family from Santorini and, of course, from the Assyrtiko variety. A wine full of power, charm, which masterfully incorporates high know-how in the long tradition.
The amazing Cuvée Santorini collection by Argyros is framed by another great wine. The grapes come from vineyards at least 150 years old, in Pyrgos and Megalochori, and are harvested ripe. Most of the wine is fermented in large French oak barrels, where it ages for 12 months, and then matures for another year with the lees in stainless steel tanks, with periodical battonage.
Golden yellow color in the glass. In the aromatic characteristics we find citrus, stone and green fruits, sage, charming aromas of flintstone and notes of minerality, with nuts to follow. On the palate it is rich and complex, with the minerality and a slight saltiness being evident throughout. The body is full, with a characteristic sharp acidity and a persistent aftertaste that lasts.

POZE • ROSE

Άκρες Σκούρας / 0.75 lt

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. Ώριμα κεράσια, φραμπουάζ, ροδοπέταλα, γεμάτο και πολύπλοκο στόμα.

Akres Skouras / 0.75 lt 6.5€ / 24€

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.

L' Esprit du Lac (Κυρ Γιάννη) / 0.75 lt / 1.5 lt

Τύπος: Ροζέ ξηρός
Ποικιλία: 100% Ξινόμαυρο
Τόπος προέλευσης: Αμύνταιο
Χαρακτηριστικά: Ανθώδη χαρακτήρα στη μύτη που προέρχεται από την επιλογή ζυμών. Αρώματα από λευκόσαρκο ροδάκινο, μικρά βερύκοκα και άγουρη φράουλα. Το στόμα ακολουθεί αρωματικά τη μύτη ενώ χαρακτηρίζεται από ελαφριά αίσθηση τανινών και ώριμη φυτικότητα (φύλλα ντομάτας, μανιτάρια). Παρούσα η δροσιστική οξύτητα, ενώ το μέτριο σε όγκο σώμα έχει λιπαρότητα.
Αρμονία γεύσεων: Συνοδεύει πιάτα της καλοκαιρινής μεσογειακής κουζίνας, τηγανητούς μεζέδες, καθώς και ψάρια.

L' Esprit du Lac / 0.75 lt / 1.5 lt 10€ / 38€ / 74€

Type: Dry Rose
Variety: 100% Xinomavro
Origin: Amynteo
Characteristics: L' Esprit du Lac or "the spirit of the lake" is the new rose wine from Kir-Yianni. It captures the dynamic spirit of Xinomavro into an elegant, refreshing rose. This seasonal wine has a light body, fresh acidity and peach and strawberry aromas.
Food pairing: Mediterranean cuisine and seafood dishes.

Idylle d'Achinos (Μελάς) / 0.75 lt

Τύπος: Ξηρός Ροζέ
Ποικιλία: Grenache, Syrah, Αγιωργίτικο
Περιοχή: Αχινός, Φθιώτιδα
Χαρακτηριστικά: Όταν το Αγιωργίτικο συναντά το Syrah και το Grenache Rouge, το φρούτο έρχεται από παλαιούς αμπελώνες και η φροντίδα στο οινοποιείο ζηλευτή, τότε σίγουρα μιλάμε για ένα εξαιρετικό ροζέ κρασί.
Αρμονία γεύσεων: Συνδυάζεται με γεμιστά, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, ψάρια στον φούρνο, γαριδομακαρονάδα, σούσι και ντοματοκεφτέδες.

Idylle d'Achinos (Melas) / 0.75 lt 11€ / 42€

Type: Dry roze
Variety: Grenache Noir, Syrah, Agiorgitiko
Origin: Achinos - Fthiotida
Characteristics: A delightful wine, representing summer so beautifully. Pale and rosy peach color. On the nose there is a perfect mix between citrus, white flower and peach. The palate is delicate but crunchy,pleasant with long aftertaste.
Food pairing: With stuffed vegetables, pasta with red sauces, baked fish, shrimp pasta, sushi and tomato meatballs.

KOKKINA • RED

Άκρες Σκούρας / 0.75 lt

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 / 0.75 lt — 6.5€ / 24€

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.

Αγιωργίτικο Γαία 0.75 lt

Τόπος προέλευσης: Νεμέα, Πελοπόννησος
Χαρακτηριστικά: Πλούσιο και δομημένο ισορροπεί ανάμεσα στο φρούτο της ποικιλίας και το ξύλο της δρυός. Πιστεύουμε ότι μπορεί να παλαιώσει για 4 με 6 χρόνια αποκτώντας ένα αρωματικό χαρακτήρα πιο σύνθετο και μια γεύση ακόμα πιο βελούδινη. Συνιστούμε να το απολαύσετε με μια σχετικά πλούσια κουζίνα που θα περιστρέφεται γύρω από το κόκκινο κρέας και τα πικάντικα εδέσματα, σε μια θερμοκρασία μεταξύ 16 - 18 °C.

Agiorgitiko Gaia 0.75 lt — 32€

Origin: Nemea Peloponnese
Characteristics: Rich and structured, it is balanced between fruit and the oak wood. Characterized by ripe fruity notes and balanced oak flavors our AGIORGITIKO by GAIA can be aged for 4-6 years to a more complex flavor and evolve a velvety wine. We recommend pairing it with red meat dishes that are rich, intense and spicy, at a temperature between 16 - 18 °C.

Παπαϊωάννου Pinot Noir / 0.75 lt

Τύπος: Επιτραπέζιος, ερυθρός, ξηρός
Περιοχή: Από τους ιδιόκτητους αμπελώνες στη Νεμέα.
Ποικιλίες: Pinot Noir 100%
Χαρακτηριστικά: Χαρακτηρίζεται από αρώματα κόκκινων φρούτων, κέδρο και φραγκοστάφυλο σε φόντο βανίλιας. Στο στόμα είναι τυπικό της ποικιλίας, φίνο και πλούσιο με ωραία οξύτητα.
Αρμονία γεύσεων: Συνδυάζεται με κόκκινο κρέας και λιπαρές γεύσεις.

Papaioannou Pinot Noir / 0.75 lt — 9€ / 34€

Type: Dry, red
Variety: Pinot Noir 100%
Origin: From the privately owned vineyards in Nemea.
Characteristics: Characterized by aromas of red fruits, cedar and gooseberry on a vanilla background. In the mouth it is typical of the variety, fine and rich with nice acidity.
Food pairing: Goes well with red meat and fatty flavors.

Κτήμα Αβαντίς Syrah 0.75 lt

Τύπος: Ερυθρός ξηρός
Ποικιλία: Syrah 100%
Τόπος προέλευσης: Αφράτη Ευβοίας (Π.Γ.Ε)
Χαρακτηριστικά: Βαθύ ρουμπινί χρώμα και πολύπλοκο μπουκέτο. Αρώματα μπαχαρικών, πιπεριού, κανέλας, καπνού, πλαισιώνονται από άφθονο μαύρο φρούτο (δαμάσκηνο, βατόμουρο), μαρμελάδα ψημένου φρούτου με νύξεις βανίλιας. Στο στόμα είναι πλούσιο, μπαχαρένιο, πληθωρικό με ώριμες αισθητές ταννίνες και στρογγυλή μακριά επίγευση.

Avantis Estate Syrah 0.75 lt 38€

Type: Dry Red Wine
Variety: Syrah 100%
Origin: Afrati Evia (P.G.I.)
Characteristics: Deep ruby color and complex bouquet. Aromas of spices, pepper, cinnamon, tobacco, framed by abundant black fruit (plum, raspberry), baked fruit jam with hints of vanilla. In the mouth it is rich, spicy, exuberant with ripe noticeable tannins and a round long aftertaste.

Κτήμα Βιβλία Χώρα / 0.75 lt / 1.5 lt

Τύπος: Ερυθρός, ξηρός
Ποικιλία: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%
Τόπος προέλευσης: Τοπικός Οίνος Παγγαίου
Χαρακτηριστικά: Σύνθετο και καθαρό άρωμα ώριμων κόκκινων φρούτων, καραμέλας, 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: Ταιριάζει εξαιρετικά με κιμά και κόκκινες σάλτσες, με ζυμαρικά, φιλέτο σχάρας, ψαρονέφρι στα κάρβουνα, κρέας μοσχαρίσιο και χοιρινό ψητό σχάρας.

Ktima Vivlia Chora / 0.75 lt / 1.5 lt 10.5€ / 39€ / 76€

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.

Σέμελη Σπονδή / 0.75 lt

Τύπος: Ερυθρός Ξηρός Ποικιλιακός
Ποικιλία: Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon
Περιοχή: Φθιώτιδα
Χαρακτηριστικά: Φινετσάτη και σύνθετη, με τη τριλογία των ποικιλιών του κρασιού να εκφράζεται αρωματικά με εξαιρετικά σφιχτοδεμένο τρόπο, χωρίς περιθώρια πρωτοκαθεδρίας των πρωτογενών αρωμάτων κάθε μίας εξ αυτών. Φανερά γενναιόδωρο και πικάντικο, με στρογγυλές, αρκετά μαλακές τανίνες, που υποστηρίζονται με το παραπάνω από το αλκοόλ, το κρασί αυτό χαρίζει στον ουρανίσκο ένα ενιαίο γευστικό σύνολο.
Αρμονία γεύσεων: Κρεατικά κατσαρόλας με φρέσκια σάλτσα τομάτας, μουσακάς, παστίτσιο, ενώ θα ταιριάξει και με πιο δημιουργικά πιάτα ελληνικής, αλλά και ιταλικής κουζίνας.

Semeli Spondee / 0.75 lt 11.5€ / 45€

Type: Dry Red Varietal Wine
Variety: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon
Origin: Fthiotida
Characteristics: Elegant and complex in the nose, with the aromas of all three varieties expressed in a firm and perfectly balanced way and without a single one of them outshining the rest. Generous and spicy, with round, quite soft tannins, well balanced by alcohol, this wine brings a full mouthfeel to the palate.
Food pairing: Matches superbly with classic or traditional Greek dishes, including braised meat in fresh tomato sauce, moussaka and pastitsio. Also pairs well with creative Greek and Italian cuisine.

Ξινόμαυρο Reserve Κτήμα Άλφα 0.75 lt

Τύπος: Ερυθρός
Ποικιλία: Ξινόμαυρο 100%.
Τόπος προέλευσης: Αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου
Χαρακτηριστικά: Λαμπερό ρουμπινί χρώμα με έντονα ερυθρές ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο με χαρακτηριστικά αρώματα αποξηραμένου δαμάσκηνου και ντομάτας. Γεμάτο στόμα, εξαιρετικής ποιότητας φαινολικό δυναμικό, με ισορροπημένη οξύτητα και μακράς διάρκειας επίγευση. Οίνος με μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης.
Αρμονία γεύσεων: Συνδυάζεται με πλούσια κρέατα ψητά ή μαγειρεμένα σε πλούσια σάλτσα ντομάτας. Ψητά λουκάνικα, κρεατόπιτες και ώριμα τυριά λιπαρά, ελαφρώς πικάντικα.

Xinomavro Reserve Alpha Estate 0.75 lt 50€

Type: Red
Variety: Xinomavro 100%
Origin: Amyndeon plateau, North-western Macedonia
Characteristics: Bright dark ruby color. Complex nose with typical bouquet of sundried tomatoes, smoky black fruits, strawberries, dark cherries, licorice and spices. Full body, with rich fruit depth, blackberries, plums, herbaceous hints and oak on the back. Solid, velvety tannins and long aftertaste with persistent aromas.
Food pairing: Perfect match with juicy red barbecued meats, roasted lamb, spicy sausages, red baked peppers in olive oil, stew rabbit, light spicy full body cheeses.
94 points. James Halliday // 93 points. Robert Parker

Κτήμα Άλφα 0.75 lt / 1.5lt

Τύπος: Ερυθρός
Ποικιλία: Syrah 60%, Merlot 20%, Ξινόμαυρο 20%.
Τόπος προέλευσης: Αμπελουργική ζώνη Αμυνταίου
Χαρακτηριστικά: Λαμπερό, βαθύ ρουμπινί χρώμα με βιολετί ανταύγειες. Γήινο, με νότες κόκκινων φρούτων, αποξηραμένου δαμάσκηνου και πιπεριού. Γεύση γενναιόδωρη, βελούδινη, στρογγυλή, ισορροπημένη, μεστή, με νότες βανίλιας, δρυός και μόκας.
Αρμονία γεύσεων: Συνδυάζεται με κόκκινα κρέατα, πλούσιες σάλτσες, γλυκές ή πικάντικες και κρεατόπιτες. Γραβιέρα Νάξου, μπάτζος ή κεφαλογραβιέρα σαγανάκι.

Alpha Estate 0.75 lt / 1.5lt 55€ / 105€

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

Μπλε Αλεπού 0.75 lt

Τύπος: Ερυθρός
Ποικιλία: Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Petit Verdot
Τόπος προέλευσης: Γιαννακοχώρι
Χαρακτηριστικά: Ένα κρασί με έντονο κόκκινο χρώμα και σύνθετο χαρακτήρα, που συνδυάζει αρώματα βανίλιας, σοκολάτας και δρυός από το βαρέλι, με νότες από φρούτα των δάσους και πικάντικα μπαχαρικά. Το στόμα διαθέτει όγκο, στιβαρές τανίνες και έναν παχύ χαρακτήρα που ισορροπεί με τη φίνα οξύτητα. Η παρατεταμένη επίγευση του κρασιού αφήνει στο στόμα αρώματα φρούτων, πιπεριού και κανέλας.
Αρμονία γεύσεων: Έντονο, στιβαρό, με μια ζεστή αίσθηση του αλκοόλ και βελούδινη υφή, η Μπλε Αλεπού είναι ένα κρασί που προορίζεται για τολμηρούς γευστικούς συνδυασμούς, είτε με πιάτα της κλασσικής ελληνικής / γαλλικής κουζίνας είτε με πιάτα που χαρακτηρίζονται από δημιουργικότητα.

Ble Alepou 0.75 lt 90€

Type: Dry red wine
Variety: Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Petit Verdot
Origin: Yianakohori
Characteristics: Intensely red in color, this is a wine with a complex character, combining aromas of vanilla, chocolate and oak from the barrel, with notes of forest fruits and spices. The palate shows volume, robust tannins and a sensuous viscosity that balances with the fine acidity. The lingering finish of the wine leaves tasty notes of fruits and spices on the mouth.
Food pairing: Intense, robust, with warm alcohol and dense texture, Ble Alepou is a wine destined for bold food pairings, either with dishes of the classic Greek / French cuisine or dishes with a more creative twist.

MAGNUM WINES

Βίβλια Χώρα λευκό / Biblia Chora white 1500ml	70€
Alpha Estate Μαλαγουζιά, λευκό / Alpha Estate Malagouzia, white 1500ml	67€
L' Esprit du Lac Rose (Κυρ Γιάννη) 1500ml	74€
Βίβλια Χώρα κόκκινο / Biblia Chora red 1500ml	76€
Κτήμα Άλφα κόκκινο / Alpha Estate red 1500ml	105€

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΣ ΟΙΝΟΣ / DESSERT WINE

Κτήμα Saint Anna / Saint Anna Estate	9.5€

ΡΕΤΣΙΝΑ / RETSINA

Ποτήρι / Glass	3.5€
Μπουκάλι / Bottle 0.75 lt	14€

Ρετσίνα ονομάζεται το είδος ελληνικού κρασιού που παρασκευάζεται με τη προσθήκη φυτικής ρητίνης πεύκου σε λευκό κρασί. Η παραγωγή ρετσίνας γίνεται από την αρχαιότητα ακόμα, όταν η προσθήκη ρητίνης (ρετσινιού) αποσκοπούσε στην καλύτερη συντήρηση του κρασιού, και όχι μόνο στην προσθήκη αρώματος.

Retsina in Greek called the type of wine produced by the addition of pine resin plant in white wine. The production of retsina is from antiquity even when adding resin (resin) was designed to better preservation of wine, and not only add flavor.

ΚΡΑΣΙ ΠΟΤΗΡΙ / WINE BY THE GLASS

ΛΕΥΚΟ / WHITE

Santa Margherita Prosecco	11.5€
Avarino Blanc (semi-sweet)	6€
Άκρες Σκούρας / Akres Skouras	6€
Βίβλια Χώρα / Vivlia Chora	10€
Γεροβασιλείου Chardonnay / Gerovasiliou Chardonnay	11.5€

ΡΟΖΕ / ROSE

Άκρες Σκούρας / Akres Skouras	6.5€
L' Esprit du Lac (Κυρ Γιάννη)	10€
Idylle d'Achinos (Melas)	11€

ΚΟΚΚΙΝΑ / RED

Άκρες Σκούρας / Akres Skouras	6.5€
Παπαϊωάννου Pinot Noir / Papaioannou Pinot Noir	9€
Βίβλια Χώρα / Vivlia Chora	10.5€
Σέμελη Σπονδή / Semeli Spondee	11.5€

ΚΡΑΣΙ ΧΥΜΑ / OPEN (BARREL) WINE

Λευκό / Ροζέ / Κόκκινο

White / Rose / Red

1/2 lt	7.5€
1 lt	13€

SCIROCCO
Aegean Cuisine
since 1995

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 εαν 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).