



Αφρώδεις Οίνοι

Val d'Oca Prosecco (Φιάλη 200ml)

7,5€

Veneto Ιταλία. Glera

Αρώματα λεμονιού, μήλου και αχλαδιού.

Στο στόμα δροσιστικό, με λεμονάτη αίσθηση και καλή επίγευση.

Κτήμα Χατζηγεωργίου, Moscato d'Ifestia (Φιάλη 200ml)

7,5€

Π.Ο.Π. Λήμνος. Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Γλυκός Ημιαφρώδης Οίνος

Αρώματα χαρακτηριστικά του μοσχάτου, σε συνδυασμό με γλυκά εσπεριδοειδή, πυρηνόκαρπα φρούτα και βοτανικές και ανθικές νύξεις. Στο στόμα ευχάριστο με παρουσία ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων, ισορροπημένο σε γλυκύτητα και οξύτητα, με καλό αφρισμό και μακρά απολαυστική επίγευση.

Γκλίναβος, Poeme de Nature

23€

Π.Γ.Ε. Ήπειρος. Ντεμπίνα-Ξινόμανρο

Έντονα αρώματα από πράσινο μήλο, αχλάδι, περγαμόντο και γλυκά εσπεριδοειδή, συνοδευόμενα

από ανθικές νότες. Στο στόμα δροσιστικό, φροντώδες και ευχάριστο, με ήπιο αφρισμό

και απολαυστική επίγευση φρούτου. Συνοδεύει παραδοσιακές ηπειρώτικες πίτες με φέτα, θαλασσινά,

πουλερικά ή μόνο του ως απεριτίφ.

Γκλίναβος, Poeme de Nature

23

Π.Γ.Ε. Ήπειρος. Ξινόμανρο-Ντεμπίνα

Αρώματα από μικρά κόκκινα φρούτα του δάσους, ώριμα πυρηνόκαρπα φρούτα, συνοδευόμενα από

βοτανικές νύξεις. Στο στόμα φροντώδες, ευχάριστο, αρωματικό, με ήπιο αφρισμό και καλής διάρκειας

επίγευση. Συνοδεύει μανιταρόπιτες, κρεατόπιτες, πουλερικά και πλατό τυριών και αλλαντικών.

Κτήμα Καρανίκα Cuvee Rose Extra brut

35€

Π.Γ.Ε. Φλώρινα (Methode Traditionelle). Ξινόμανρο-Λημνιώνα

Αρώματα από κόκκινα φρούτα του δάσους, αγριοκέρασο, φράουλα, σε συνδυασμό με μια ελαφρά

φτυκότητα και τομάτα. Στο στόμα δροσιστική οξύτητα, πλούσιος αφρισμός, με μια ελαφριά γλυκύτητα

φρούτου και καλής διάρκειας επίγευση. Συνοδεύει ριζότο και ζυμαρικά, λευκά κρέατα, finger food, πίτες,

πίτσα ή μόνο του ως απεριτίφ.

Gran Passione Prosecco Brut DOC

22€

Veneto Ιταλία. Glera

Αρωματικό με τραγανή οξύτητα και αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου και αχλαδιού. Στο στόμα

φρέσκο, τραγανό, ξηρό, ισορροπημένο και αρμονικό με ευχάριστη επίγευση Συνοδεύει πιάτα θαλασσινών,

ωμών κατά κύριο λόγο, τάρτες και γλυκά με φρούτα και πιάτα με μαλακά ελαφριά τυριά

Arione Moscato D'Asti S.Giorgio DOCG

21€

Piemonte Ιταλία. Moscato

Αρώματα λουλουδιών όπως τριαντάφυλλο και άνθος πορτοκαλιάς μαζί με νότες μελιού,

πυρηνόκαρπα φρούτα και εσπεριδοειδή. Στο στόμα απαλό και γλυκό με αρώματα μελιού, φασκόμηλου,

μήλου και ροδάκινου. Ισορροπημένο με μακρύ τελείωμα. Ιδανικό σαν απεριτίφ ή με την συνοδεία γλυκών

που έχουν βάση τα φρούτα.



Σαμπάνιες

Moët Chandon Brut Champagne

100€

Καμπανία Γαλλία. Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Αρώματα εσπεριδοειδών, πυρηνόκαρπων φρούτων και φρυνγανισμένον ψωμιού.

Ευχάριστη ξεδιψαστική με τραγανή οξύτητα και έντονο διαρκή αφρισμό.

Συνοδεύει κοκτέιλ θαλασσινών, πλατό θαλασσινών, πλατό τυριών, πλατό φρούτων, ωμά θαλασσινά και καβιάρι ή σκέτη ως απεριτίφ.

Veuve Clicquot, Rose, Champagne

120€

Καμπανία Γαλλία. Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Αρώματα μικρών μαύρων και κόκκινων φρούτων

Στο στόμα ευχάριστη με διαρκή αφρισμό και φρουτώδη επίγευση.

Συνοδεύει πιάτα θαλασσινών, πλατό τυριών και αλλαντικών, με συνοδεία φρούτων ή σκέτη ως απεριτίφ.

Moët & Chandon Ice Imperial, Champagne

120€

Καμπανία Γαλλία. Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Αρώματα εσπεριδοειδών, ξηρών καρπών και μια αίσθηση άσπρου κερασιού.

Ευχάριστη με ημίξηρη αίσθηση στο στόμα,

έντονο διαρκή αφρισμό και μια ελαφρά βοτανικότητα

Συνοδεύει πλατό θαλασσινών, πλατό τυριών, πλατό φρούτων, ωμά θαλασσινά και καβιάρι, ως απεριτίφ με πάγο και φύλλα μέντας.

Dom Perignon Brut, Champagne Vintage

490€

Καμπανία Γαλλία. Chardonnay, Pinot Noir

Αρώματα από ώριμα εσπεριδοειδή,

ξηρούς καρπούς και φρυνγανισμένο ψωμί.

Ευχάριστη ξεδιψαστική, με φινετσάτο αφρισμό που διαρκεί και επίγευση ώριμων φρούτων .

Συνοδεύει πλατό θαλασσινών, πλατό ώριμων τυριών, ριζότο θαλασσινών, ριζότο με λευκή τρούφα, ωμά θαλασσινά, ψάρι σκάρας.



Φυσικοί Οίνοι Οίνοι με χαμηλό ή χωρίς Αλκοόλ

Βαϊμάκη, Mater Natura 21, Λευκός Φυσικός Οίνος 25€

Π.Ο.Π. Λήμνος. Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Αρώματα από λεμόνι, νεράντζι σε συνδυασμό με λευκό πιπέρι και βοτανικές νύξεις.

Στο στόμα δροσιστικό, ελαφρά λιπαρό με μια αίσθηση τανική και καλής διάρκειας επίγευση.

Συνοδεύει πλατό θαλασσιών, πλατό ώριμων τυριών, ριζότο μανιταριών και λευκά κρέατα.

Βαϊμάκη, Mater Natura 12, Ροζέ Φυσικός Οίνος 25€

Π.Ο.Π. Αμύνταιο. Ξινόμαυρο

Αρώματα κόκκινων φρούτων, σε συνδυασμό με ανθικές και βοτανικές νύξεις.

Στο στόμα δροσιστικό, με τραγανή οξύτητα και καλής διάρκειας φρουτώδη επίγευση.

Συνοδεύει πουλερικά, ψητά λαχανικά, όσπρια και λαδερά σε παραδοσιακές συνταγές της μεσογειακής κουζίνας.

Βαϊμάκη, Mater Natura 14, Ερυθρός Φυσικός Οίνος 25€

Π.Ο.Π. Αμύνταιο. Ξινόμαυρο

Αρώματα κόκκινων φρούτων, μανιταριών και τομάτας, σε συνδυασμό με ανθικές και βοτανικές νύξεις.

Στο στόμα μέτρια τανική υφή, οξύτητα και φρούτο, με μια καλής διάρκειας επίγευση.

Συνοδεύει κόκκινα κρέατα μαγειρεμένα με σάλτσα τομάτας, ποικιλίες αλλαντικών, χωριάτικα λουκάνικα

N.O.W., Ροζέ Low Alcohol 23€

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Μοσχοφίλερο-Ροδίτης

Αρώματα εσπεριδοειδών, φράουλας, κερασιού και λουκούμι τριαντάφυλλο.

Στο στόμα απαλό, με ισορροπημένη οξύτητα και φρουτώδη επίγευση.

Συνοδεύει σαλάτες, ορεκτικά ή μόνο του ως απεριτίφ

Gran Passione Spumante Alcohol free (0,0% alc) 19€

Veneto Ιταλία. Chardonnay (Αφρώδες ξηρό)

Αρώματα από πράσινο μήλο, αχλάδι, πυρηνόκαρπα φρούτα και εσπεριδοειδή. Στο στόμα ευχάριστο, φρουτώδες, δροσιστικό, με φρουτώδη επίγευση. Συνοδεύει πιάτα θαλασσιών, ωμών κατά κύριο λόγο, τάρτες και γλυκά με φρούτα και πιάτα με μαλακά ελαφριά τυριά

Miguel Torres, Naturreo Rose, Alcohol free (0,0% alc) 21€

Ισπανία. Syrah-Cabernet Sauvignon (Ροζέ Ξηρός)

Αρώματα από βατόμουρο, φραγκοστάφυλο, αγριοφράουλα και γλυκόριζα

Στο στόμα ελαφρύ, ευχάριστο, αρωματικό με φρουτώδη επίγευση.

Συνοδεύει πίτσα, ζυμαρικά, κοτόπουλο σχάρας, ψητά λαχανικά, ριζότο, ή μόνο του ως απεριτίφ.

Maison Augustin, Rouge, Alcohol free (0,0% alc) 29€

Bordeaux, Γαλλία. Merlot(Ερυθρός Ξηρός)

Αρώματα από βατόμουρο, βύσσινο και γλυκά μπαχαρικά

Στο στόμα απαλό, ευχάριστο, αρωματικό με φρουτώδη επίγευση.

Συνοδεύει πίτσα, ζυμαρικά, κοτόπουλο σχάρας και ποικιλίες κρεατικών και αλλαντικών.



Λευκοί Οίνοι

Ελλάδα

Ασύρτικο

Κτήμα Τέχνη Οίνου, Ήδυσμα Δρυός

31€

Π.Γ.Ε. Δράμα. Ασύρτικο

Πολύπλοκα αρώματα ώριμων εσπεριδοειδών, γκρέιπφρουτ και ροδάκινου, σε συνδυασμό με φουντουκόπαστα, νύξεις δρυός και αρμύρας. Στο στόμα διακρίνεται η χαρακτηριστική οξύτητα του, αλλά και η λιπαρότητα με παρουσία γένυσεων από γλυκό ώριμο λεμόνι και πυρηνόκαρπα φρούτα σε μια μακράς διάρκειας χαρακτηριστική επίγευση. Συνοδεύει πουλερικά και αρνί, ζυμαρικά με θαλασσινά, ψάρια και σαλάτες με βάση την ντομάτα και τη φέτα.

Μικροοινοποιείο Ακριώτου, Ορειβάτης Μπλέ

21€

Π.Γ.Ε. Βοιωτία. Ασύρτικο-Chardonnay

Έντονος αρωματικός χαρακτήρας από ροδάκινο, λεμόνι, μοσχολέμονο, κίτρο, περγαμόντο, γκρέιπφρουτ, άγουρο κορόμφλο και απαλές νότες μέντας. Έντονη φρεσκάδα στο στόμα με δροσερή οξύτητα σε απόλυτη ισορροπία με την απαλή βουτυράτη αίσθηση, σε μιας καλής διάρκειας απολαυστική επίγευση. Συνοδεύει μεσογειακή και ασιατική κουζίνα, ψητά λαχανικά, ορεκτικά, ψάρια, θαλασσινά, ριζότο, ζυμαρικά και λευκά κρέατα.

55€

Santowines Νυχτέρι

Π.Ο.Π. Σαντορίνη. Ασύρτικο-Αθήρι-Αηδάνι

Αρώματα ώριμων εσπεριδοειδών, ροδάκινου, βανίλιας και μελιού. Στο στόμα φρεσκάδα, νεύρο αλλά και λιπαρότητα, σε συνδυασμό με ορνκτότητα, αλμύρα και μακρά επίγευση. Συνοδεύει λιπαρά ψάρια, θαλασσινά, όστρακα, λευκά κρέατα σάρας με λεμονάτες σάλτσες.

Βιδιανό

Κτήμα Δουλουφάκη Δάφνιος

21€

Π.Γ.Ε. Ηράκλειο. Βιδιανό (Vegan)

Αρώματα από ροδάκινο και βερίκοκο σε συνδυασμό με ανθικά αρώματα από λευκά άνθη γιασεμιού και χαμομηλιού και νότες μπαχαρικών. Στο στόμα ισορροπημένο σε οξύτητα, γεμάτο με καλή επίγευση. Συνοδεύει πουλερικά στη σάρα, φιλέτο με λευκή σάλτσα, θαλασσινά, όστρακα, ψάρια, ζυμαρικά και ριζότο με λευκές σάλτσες

Κυδωνίτσα

Κτήμα Μπαϊρακτάρη Rarus

29€

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Κυδωνίτσα

Αρώματα κυδωνιού, εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων. Στο στόμα δροσιστικό, με χαρακτηριστική λεμονάτη οξύτητα, αρωματική παρουσία κυδωνιού, με καλής διάρκειας επίγευση. Συνοδεύει όστρακα, θαλασσινά, ψάρια και ασιατική κουζίνα.

Λευκοί Οίνοι

Ελλάδα

Μαλαγουζιά

Αμπελώνες Καρκούτη

27€

Π.Γ.Ε. Βελβεντός. Μαλαγουζιά

Αρώματα μοσχολέμονου, περγαμόντου, πεπονιού και λευκόσαρκου ροδάκινου, σε συνδυασμό με γιασεμί, αγιόκλημα και χαμομήλι. Στο στόμα, ευχάριστο, αρωματικό, ελαφρώς λιπαρό, με ισορροπημένη οξύτητα, ιδιαίτερα φρουτώδες και με καλή επίγευση. Συνοδεύει λευκά κρέατα, θαλασσινά, όστρακα, ψάρια, ασιατική κουζίνα, ζυμαρικά, και ριζότο με λευκές σάλτσες

Κτήμα Μυλωνά

25€

Π.Γ.Ε. Αττική. Μαλαγουζιά

Αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου, τροπικών φρούτων και λευκών λουλουδιών. Στο στόμα φρεσκάδα και ισορροπία αλκοόλ και οξύτητας. Επίγευση καλής διάρκειας. Συνοδεύει σαλάτες, πλατό τυριών, θαλασσινά και λευκά κρέατα.

Κτήμα Γεροβασιλείου

31€

Π.Γ.Ε. Επανομή. Μαλαγουζιά

Αρώματα Ροδάκινου, βερίκοκου, εσπεριδοειδών, μάνγκο, γιασεμιού και λεμονοανθών. Στο στόμα δροσιστικό σε οξύτητα, με φρεσκάδα, αρωματική ένταση και μακρά επίγευση φρούτου. Συνοδεύει πιάτα θαλασσινών, ψάρια στα κάρβουνα, ζυμαρικά και ριζότο με λευκές σάλτσες, πουλερικά, μεσογειακή και ασιατική κουζίνα και πιάτα με κίτρινα τυριά.

Κτήμα Μανωλεσάκη

35€

Π.Γ.Ε. Δράμα. Μαλαγουζιά

Αρώματα εσπεριδοειδών, ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων, λουλουδιών και βοτάνων. Στο στόμα πλούσιο, λιπαρό, έντονα αρωματικό με παρουσία φρούτων και βοτάνων και μακρά επίγευση. Συνοδεύει πουλερικά και λευκά κρέατα, ζυμαρικά και ριζότο με λευκή σάλτσα, σολομό, πλατό τυριών.

Μέγα Σπήλαιο Cuvee III

25€

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Μαλαγουζιά-Chardonnay-Ασύρτικο

Στη μύτη αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων, μοσχολέμονου, περγαμόντου, καρύδας με νύξεις μπαχαρικών και βοτάνων. Στο στόμα έντονο με φρεσκάδα αλλά και όγκο, φρουτώδη αίσθηση και μακρά βοτανική επίγευση. Συνοδεύει κοτόπουλο, χοιρινό με χορταρικά, ψάρια, θαλασσινά, ριζότο και ζυμαρικά

Κτήμα Γεροβασιλείου

29€

Π.Γ.Ε. Επανομή. Μαλαγουζιά – Ασύρτικο

Αρώματα εσπεριδοειδών, λευκόσαρκου ροδάκινου, γιασεμιού, πεπονιού, βοτάνων και ανθέων λεμονιάς. Πλούσιο και ισορροπημένο, με ευχάριστη οξύτητα, και μακρά επίγευση φρούτων. Συνοδεύει θαλασσινά και ψάρια, λευκά κρέατα με λευκή σάλτσα, ζυμαρικά, ασιατική κουζίνα και σαλάτες.

Οενοψ, Apla

27€

Π.Γ.Ε. Μακεδονία. Μαλαγουζιά-Ασύρτικο-Βιδιανό

Αρώματα από βερίκοκο, ροδάκινο, γκρέιπφρουτ, λευκά λουλούδια αλλά και όμορφες νότες πράσινης πιπεριάς. Στο στόμα φρεσκάδα, με ισορροπημένη οξύτητα και γεύσεις από εσπεριδοειδή, ροδάκινο και κνδώνι. Η επίγευση του είναι μακρά και ευχάριστη. Συνοδεύει φρέσκες σαλάτες, λαδερά φαγητά, λευκά κρέατα με ελαφριές σάλτσες, ντολμαδάκια, ψάρια και θαλασσινά και πικάντικα τυριά.



Λευκοί Οίνοι

Ελλάδα

Μοσχάτο

Foivos Papastratis, F By Foivos

27€

Π.Γ.Ε. Εύβοια. Μοσχάτο-Ασύρτικο

Χαρακτηριστικά αρώματα από τριαντάφυλλο, νυχτολούλουδο και άνθη λεμονιάς, σε συνδυασμό με φρουτώδη αρώματα από ώριμα εσπεριδοειδή, ροδάκινο και βερίκοκο Στο στόμα δροσιστικό σε οξύτητα και ευχάριστο, με κυρίαρχες τις γεύσεις εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων και μια ελαφριά αίσθηση από λουκούμι τριαντάφυλλο. Καλής διάρκειας επίγευση. Συνοδεύει πουλερικά, λευκό κρέας με άσπρη σάλτσα ή λεμονάτο, θαλασσινά και δροσερές σαλάτες.

Κτήμα Χατζηγεωργίου, Λαγοπάτι

29€

Π.Ο.Π. Λήμνος. Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Αρώματα από εσπεριδοειδή, ροδάκινο, λίτσι και τριαντάφυλλο. Στο στόμα δροσιστικό σε οξύτητα και ευχάριστο, αρωματικό με καλής διάρκειας επίγευση. Συνοδεύει θαλασσινά, ψάρια, όστρακα, σαλάτες και λευκά τυριά.

Μοσχοφίλερο

Κτήμα Σκούρα, Μαντινεία

25€

Π.Ο.Π. Μαντινεία. Μοσχοφίλερο

Αρώματα εσπεριδοειδών, λεμονανθών και τριαντάφυλλου. Στο στόμα διακρίνεται η φρεσκάδα και η παρουσία φρούτου. Η επίγευση του είναι μακρά και ευχάριστη. Συνοδεύει θαλασσινά, φρέσκες σαλάτες, λαδερά φαγητά, λευκά κρέατα με ελαφριές σάλτσες.

Ντεμπίνα

Jima Winery, Super Girl

29€

Ήπειρος. Ντεμπίνα

Πολύπλοκα αρώματα ώριμων εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων, σε συνδυασμό με ανθικές και βοτανικές νύξεις. Στο στόμα ισορροπημένο σε οξύτητα, φρουτώδες, ελαφρά λιπαρό, με απολαυστική καλής διάρκειας επίγευση. Συνοδεύει λευκό κρέας, ψάρια, θαλασσινά, ζυμαρικά, ριζότο, με ελαφριές σάλτσες, σαλάτες, ορεκτικά και ηπειρώτικες πίτες.

Κτήμα Γκλίναβος, Debina Fine By Apostolos Thymiopoulos

25€

Π.Ο.Π. Ζίτσα. Ντεμπίνα

Αρώματα από ώριμα εσπεριδοειδή, σε συνδυασμό με μήλο, αχλάδι και ροδάκινο και νότες ανθέων και βοτάνων. Στο στόμα ελαφρά λιπαρό, με οξύτητα σε ισορροπία, παρουσία εσπεριδοειδών και βοτάνων στην επίγευση. Συνοδεύει σαλάτες εποχής, ζυμαρικά και ριζότο με θαλασσινά, ψάρια, πουλερικά, ηπειρώτικες πίτες με φέτα και κόρτα.

Πρεκνάδι

Οινοποιείο Κλωνά, Λόφος Πρεκνάδι

31€

Π.Γ.Ε. Ημαθία. Πρεκνάδι

Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα λευκών ανθών, πράσινων φρούτων, εσπεριδοειδών και μοσχολέμονου. Στο στόμα δροσιστικό, ισορροπημένο σε οξύτητα, αρωματικό με καλής διάρκειας φρουτώδη επίγευση. Συνοδεύει θαλασσινά, οστρακοειδή, λευκά κρέατα, ζυμαρικά, λιπαρά τυριά.



Λευκοί Οίνοι

Ελλάδα

Σαββατιανό

Μικροοινοποιείο Ακριώτου Ορειβάτης Σαββατιανό, Wild Ferment

29€

Π.Γ.Ε. Βοιωτία. Σαββατιανό

Αρώματα πυρηνόκαρπων και εξωτικών φρούτων σε συνδυασμό με λεμονοανθούς, μέντα και βοτανικές νύξεις. Στο στόμα δροσιστικό και ευχάριστο με φρουτώδη επίγευση. Συνοδεύει μεσογειακή κουζίνα, πλατό κίτρινων τυριών, λευκά κρέατα και θαλασσινά.

Chardonnay

Μονή Βοτσάς, Fagu Scriptu

33€

Π.Γ.Ε. Ήπειρος. Chardonnay

Έντονα αρώματα λευκόσαρκων φρούτων, ώριμων ροδάκινων και άνθη εσπεριδοειδών.

Στο στόμα έντονο και ισορροπημένο σε οξύτητα, ευχάριστο με φρουτώδη επίγευση.

Συνοδεύει ζυμαρικά, ελαφριά κρέατα και ψητά της σάρας, πλατώ τυριών και αλλαντικών.

Chateau Julia, Κ. Λαζαρίδη

29€

Π.Γ.Ε. Δράμα. Chardonnay

Αρώματα ανανά, ροδάκινου, βερίκοκου, μπανάνας και εσπεριδοειδών. Στο στόμα δροσιστικό, ευχάριστο, με οξύτητα και μακρά επίγευση φρούτου. Συνοδεύει ψάρια με λιπαρή σάρκα, καπνιστά, μαλάκια και οστρακοειδή, λευκό κρέας στη σάρα, ζυμαρικά και ριζότο.

Κτήμα Πανλίδη, Emphasis Chardonnay

35€

Π.Γ.Ε. Δράμα. Chardonnay (Βαρέλι)

Αρώματα πυρηνόκαρπων και τροπικών φρούτων, λεμονιού και λουλουδιών, σε συνδυασμό με βανίλια και μπριός. Πλούσιο, λιπαρό στο στόμα με κρεμώδη υφή, δροσιστική οξύτητα, φρουτώδη παρουσία και μακρά ευχάριστη επίγευση. Συνοδεύει ριζότο με λευκή σάλτσα, λιπαρά ψάρια, πουλερικά, φιλέτο μύσχου και ώριμα τυριά.

Κτήμα Κυρ Γιάννη, Τέσσερις Λίμνες

29€

Π.Γ.Ε. Φλώρινα. Chardonnay-Gewurztraminer

Αρώματα εσπεριδοειδών, πυρηνόκαρπων φρούτων, λευκών λουλουδιών, τζίντερ και μια υποψία ορυκτότητας. Στο στόμα φρέσκο, φρουτώδες και ευχάριστο, με λεμονάτη οξύτητα και αρωματική επίγευση... Συνοδεύει όστρακα, θαλασσινά, ψάρια, λευκά κρέατα και ασιατική κουζίνα

Gewurztraminer-Traminer

Κτήμα Αβαντίς Lengua

29€

Π.Γ.Ε. Εύβοια. Gewurztraminer

Αρώματα από εξωτικά φρούτα όπως λίτσι και ροδάκινο, ροδοπέταλα, μέλι και ginger.

Ημίξηρο στο στόμα με δροσιστική οξύτητα και ευχάριστη επίγευση. Συνοδεύει οστρακοειδή και ψάρια ψητά στη σάρα, χοιρινό κρέας και πουλερικά μαγειρεντά, πίτες και σαλάτες.

Μονή Βοτσάς, Imperator Lacrima

31€

Π.Γ.Ε. Μέτσοβο. Traminer

Αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου και αχλαδιού, τριαντάφυλλου και λεμονοανθών. Στο στόμα μέτριο σώμα, με τραγανή οξύτητα, και καλή επίγευση φρούτων. Συνοδεύει Θαλασσινά και ψάρια, λευκό κρέας και πουλερικά με λεμονάτη σάλτσα.



Λευκοί Οίνοι

Ελλάδα

Sauvignon Blanc

Κτήμα Χατζημικάλη

28€

Π.Γ.Ε. Στερεά Ελλάδα. Sauvignon Blanc

Αρώματα εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων σε συνδυασμό με ανθικές και φυτικές νότες.

Στο στόμα δροσιστικό σε οξύτητα, αρωματικό και φρουτώδες στο τελείωμα.

Συνοδεύει Θαλασσινά, όστρακα, πράσινες σαλάτες, ψητά λαχανικά,

λευκά κρέατα, φιλέτα με λευκή σάλτσα.

Κτήμα Άλφα

35€

Π.Γ.Ε. Φλώρινα. Sauvignon Blanc

Αρώματα εσπεριδοειδών, φρούτων του πάθους, πεπονιού σε συνδυασμό με ανθικές και φυτικές νότες.

Στο στόμα γεμάτο, ισορροπημένο με οξύτητα που του δίνει δροσιά και φινέτσα, αρωματικό με μακρά

χαρακτηριστική επίγευση. Συνοδεύει θαλασσινά, λευκό κρέας, ζυμαρικά με λευκή σάλτσα,

ψητά λαχανικά, ασιατική κουζίνα και ψάρια στη σχάρα

Κτήμα Μανωλεσάκη, Γέννημα Ψυχής Λευκός

25€

Π.Γ.Ε. Δράμα. Sauvignon Blanc-Ασύρτικο

Αρώματα εσπεριδοειδών, ροδάκινου, μάνγκο, ανανά και πεπονιού, σε συνδυασμό με φυτικές

και ανθικές νύξεις. Στο στόμα πλούσιο και ισορροπημένο, με δροσιά και φρεσκάδα και επίγευση

φρούτων. Συνοδεύει πιάτα θαλασσινών, ψάρια, ζυμαρικά, ριζότο, λευκά κρέατα, μεσογειακή και ασιατική

κουζίνα.

Μπουτάρη Οινοποιητική, Λευκό Γράμμα

25€

Π.Γ.Ε. Μακεδονία. Sauvignon Blanc-Ασύρτικο-Μαλαγουζιά

Αρώματα λεμονιού, γκρέιπφρουτ, μοσχολέμονου και ροδάκινου. Στο στόμα δροσιστικό, με οξύτητα

που του προσδίδει ζωντάνια, ελαφριά ορυκτότητα και ευχάριστη φρουτώδη επίγευση.

Συνοδεύει Θαλασσινά, όστρακα, ψητά λαχανικά, σαλάτες με βραστά λαχανικά, σαλάτες εποχής,

ασιατική κουζίνα, ποικιλίες τυριών και φρούτων.

Semillon

Βιβλία Χώρα Όβηλος Λευκός

49€

Π.Γ.Ε. Παγγαίο. Semillon- Ασύρτικο

Εκφραστική μύτη με χαρακτηριστικά αρώματα βερίκοκου, τροπικών φρούτων, σε συνδυασμό με βανίλια.

Στο στόμα ντελικάτο, πλούσιο, φρουτώδες με οξύτητα και μακρά επίγευση.

Συνοδεύει μεγάλα ψάρια ψητά σχάρας, ριζότο με θαλασσινά, σούσι,

πάπια ή γαλοπούλα γεμιστή, σουφλέ τυριών.

Viognier

Κτήμα Γεροβασιλείου Viognier

38€

Επανομή. Viognier

Αρώματα από φρέσκα πυρηνόκαρπα φρούτα, όπως βερίκοκο και ροδάκινο σε συνδυασμό με ακλάδι,

άνθη εσπεριδοειδών και βανίλιας. Στο στόμα πληθωρικό με χαρακτηριστική οξύτητα

και έντονη και με διάρκεια επίγευση φρούτων. Συνοδεύει λευκό κρέας όπως χοιρινό

και κοτόπουλο φουρνιστό, ζυμαρικά και ριζότο, ψητά ψάρια, αστακό και караβίδες,

ασιατική κουζίνα και πιάτα με λιπαρά τυριά.



Λευκοί Οίνοι
Διεθνής Αμπελώνας
Ιταλία

Botter Pinot Grigio Organic

19€

Veneto Ιταλία. Pinot Grigio (BIO)

Αρώματα πράσινου μήλου, ακλαδιού, μοσχολέμονου και ανθέων λεμονιάς.

Στο στόμα εξαιρετική δομή και κομψότητα με τραγανή οξύτητα και φρεσκάδα και φρουτώδες τελείωμα.

Συνοδεύει ψάρια, όστρακα καθώς και πράσινες σαλάτες και πιάτα της μεσογειακής κουζίνας.

Gran Passione

21€

Veneto Ιταλία. Chardonnay- Garganega

Αρώματα από εσπεριδοειδή, τροπικά και πυρηνοκάρπα φρούτα σε συνδυασμό με ανθικές και βοτανικές

νύξεις. Στο στόμα ευχάριστο, ισορροπημένο και φρουτώδες, με καλής διάρκειας επίγευση. Συνοδεύει

ψητά λαχανικά, ριζότο, ζυμαρικά με λευκή σάλτσα, σκληρά τυριά, θαλασσινά και λευκό κρέας.

La Di Motte Friuli Sauvignon Blanc

29€

D.O.C. Grave, Friuli Venezia Giulia Ιταλία. Sauvignon Blanc

Χαρακτηριστική και φινετσάτη μύτη με αρώματα εσπεριδοειδών και φρούτων του πάθους, συνοδευόμενα

από φυτικές νότες και πράσινη πιπεριά. Στο στόμα δροσιστικό, με οξύτητα που του προσδίδει φρεσκάδα,

παρουσία φρούτου και με καλής διάρκειας λεμονάτη επίγευση. Συνοδεύει θαλασσινούς μεζέδες, λευκό

κρέας και φιλέτα με λευκή σάλτσα, σπαράγγια, ασιατική και μεσογειακή κουζίνα.

Allegrini Oasi Mantellina

33€

Lugana D.O.C., Lombardia, Ιταλία. Cortese-Trebbiano

Αρώματα ώριμου λευκόσαρκου ροδάκινου, λευκών λουλουδιών και χαμομηλιού. Στο στόμα ζωηρό,

με χαρακτηριστική οξύτητα που προσδίδει φρεσκάδα και ζωντάνια, αρωματικό με μακρά επίγευση.

Συνοδεύει λευκά κρέατα, θαλασσινά, πράσινες σαλάτες, πλατό τυριών και 'απαλών' αλλαντικών.

Poggio Al Tesoro Solosole, Bolgheri DOC

41€

Toscana, Ιταλία. Vermentino

Ανθικά αρώματα από ακακία και γιασεμί σε συνδυασμό με βερίκοκο και εξωτικά φρούτα όπως μπανάνα

και πεπόνι, σε συνδυασμό με νότες μελιού και ξηρών καρπών. Στο στόμα φρουτώδες και δροσιστικό με

μακρά επίγευση. Συνοδεύει θαλασσινά, λευκό κρέας και πουλερικά, πλατό τυριών, ζυμαρικά και ριζότο

Castello Di Ama, Toscana AI Poggio

59€

Tuscan, Ιταλία. Chardonnay

Αρώματα από ώριμα πυρηνόκαρπα φρούτα, γλυκά εσπεριδοειδή και λευκά άνθη.

Στο στόμα ισορροπημένο, φρουτώδες και απολαυστικό, με διακριτική ορνκτότητα, και μακρά επίγευση.

Συνοδεύει κρέας φιλέτο σε λευκή σάλτσα, πουλερικά, θαλασσινά, ριζότο, ζυμαρικά και πλατό τυριών.



Λευκοί Οίνοι
Διεθνής Αμπελώνας
Γαλλία

Domaine Laroche, La Chevalier Viognier 21€

Lanquedoc-Roussillon Γαλλία. Viognier

Αρώματα από άνθη πορτοκαλιάς, νότες βερίκοκου, λευκόσαρκα φρούτα σε ελαφρά πικάντικο φόντο. Απολαυστικό φρούτο και ενέργεια στο στόμα, με εξαιρετική ισορροπία και μακριά επίγευση. Συνοδεύει λευκά κρέατα, μεσογειακή κουζίνα, θαλασσινά, ριζότο, πλατό τυριών.

J.Romain Collet Chablis, Les Pargues 53€

Chablis Γαλλία. Chardonnay

Αρώματα από ώριμα εσπεριδοειδή και λευκόσαρκα φρούτα σε συνδυασμό με ανθικές νύξεις. Στο στόμα ζωηρό και απολαυστικό, με μια έντονη ορκτικότητα και μακρά επίγευση με παρουσία γλυκόριζας. Συνοδεύει κυδώνια, στρείδια, σπαγγέτι με θαλασσινά, μύδια και ψάρια ψητά ή τηγανητά, λευκό κρέας ψητό ή μαγειρευτό με λευκή σάλτσα.

Domaine Delaporte, Sancerre Chavignol Blanc 65€

Sancerre Γαλλία. Sauvignon Blanc

Έντονα και πολύπλοκα αρώματα από ακτινίδιο, φραγκοστάφυλο, εσπεριδοειδή, σπαράγγι και βότανα. Στο στόμα ζωηρό με χαρακτηριστική οξύτητα που του προσδίδει φρεσκάδα με έντονη και μακρά επίγευση. Συνοδεύει ψητά ψάρια, ασιατική κουζίνα, σούσι, λευκά κρέατα με λευκές σάλτσες.

Αυστραλία- Νέα Ζηλανδία

Tyrrell's Winery Semillon 35€

Hunter Valley, Αυστραλία. Semillon

Αρώματα από λεμόνι, κίτρο και γκρέιπφρουτ σε συνδυασμό με ανθικές και βοτανικές νύξεις. Στο στόμα ισορροπημένο σε οξύτητα, με καλή παρουσία φρούτων και μακρά επίγευση. Συνοδεύει λευκά κρέατα, θαλασσινά και λιπαρά ψάρια, ποικιλίες τυριών.

Southern Ocean, Sauvignon Blanc 32€

Marlborough, Νέα Ζηλανδία. Sauvignon Blanc

Αρώματα από εσπεριδοειδή και τροπικά φρούτα σε συνδυασμό με φυτικές και βοτανικές νύξεις. Στο στόμα φρεσκάδα, με ιδιαίτερη οξύτητα και καλή επίγευση. Συνοδεύει σαλάτες, θαλασσινούς μεζέδες, πουλερικά και πλατό τυριών.

Επιλογές Σε Magnum

Κτήμα Μανωλεσάκη, Γέννημα Ψυχής 53€

Π.Γ.Ε. Δράμα. Sauvignon Blanc-Ασύρτικο

Αρώματα εσπεριδοειδών, ροδάκινου, μάνγκο, ανανά και πεπονιού, σε συνδυασμό με φυτικές και ανθικές νύξεις. Στο στόμα πλούσιο και ισορροπημένο, με δροσιά και φρεσκάδα και επίγευση φρούτων. Συνοδεύει πιάτα θαλασσινών, ψάρια, ζυμαρικά, ριζότο, λευκά κρέατα, μεσογειακή και ασιατική κουζίνα.

Κτήμα Σκούρα Dum Vinum Sperum 130€

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Chardonnay

Εκφραστικά αρώματα βερίκοκου, ανανά, λεμονιού και λουλουδιών, σε συνδυασμό με βανίλια, γλυκά μπαχαρικά και πραλίνας. Πλούσιο, στο στόμα με κρεμώδη υφή, πληθωρικό, με οξύτητά που εξισορροπεί τη γλυκύτητά και τον προσδίδει κομψότητα. Συνοδεύει Ριζότο με άσπρη σάλτσα, λιπαρά ψάρια, πουλερικά και ώριμα τυριά.

Κτήμα Βιβλία Χώρα Όβηλος 127€

Π.Γ.Ε. Παγγαίο. Semillon- Ασύρτικο

Εκφραστική μύτη με χαρακτηριστικά αρώματα ώριμου βερίκοκου, ροδάκινου, εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων σε συνδυασμό με βανίλια και ξηρούς καρπούς. Στο στόμα ντελικάτο, πλούσιο, φροντώδες με οξύτητα και μακρά φροντώδη επίγευση. Συνοδεύει μεγάλα ψάρια ψητά σάραρας, ριζότο με θαλασσινά, σούσι, πάπια ή γαλοπούλα γεμιστή, φιλέτο με λευκή σάλτσα, σουφλέ τυριών.



Ροζέ Οίνοι

Ελλάδα

- Κτήμα Μανωλεσάκη, Αναστασία Ημίγλυκος** 23€
Π.Γ.Ε. Δράμα. Cabernet Sauvignon-Μοσχόμανρο
Αρώματα από φράουλα, αγριοκέρασο, μύριτιλο σε συνδυασμό με τριαντάφυλλο, βότανα και γλυκά μπαχαρικά. Στο στόμα είναι ημίγλυκο, ισορροπημένο σε οξύτητα και γλυκύτητα, παρουσία φρούτου και μπαχαρικών και μακρά επίγευση. Συνοδεύει ριζότο και ζυμαρικά με θαλασσινά, ψητά λαχανικά, κρέας με κόκκινη σάλτσα, ελληνικές παραδοσιακές συνταγές.
- Μικροοινοποιείο Ακριώτου, Τουρεε Ημίγλυκος** 23€
Π.Γ.Ε. Βοιωτία. Syrah-Merlot
Αρώματα φράουλας, μύριτιλου, αγριοκέρασου και δαμάσκηνου, σε συνδυασμό με γλυκά μπαχαρικά. Στο στόμα απαλό, με ισορροπημένη οξύτητα και γλυκύτητα, αρωματικό και ευχάριστο, με γλυκιά επίγευση φρούτων και γλυκών μπαχαρικών που διαρκεί. Συνοδεύει πλατό τυριών και φρούτων, ριζότο και μακαρονάδες με ελαφριές σάλτσες ή θαλασσινά ή μόνο του ως απεριτίφ.
- Κτήμα Γαία 4-6** 24€
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Αγιωργίτικο
Αρώματα από φράουλα, αγριοκέρασο, μύριτιλο, κρίνο, λίτσι, και τσιχλόφουσκα. Ευχάριστο, δροσιστικό, αρωματικό και φρουτώδες στο στόμα, με απολαυστική επίγευση μακράς διάρκειας. Συνοδεύει πλατό τυριών, πίτσα, ριζότο, ή μόνο του ως απεριτίφ.
- Κτήμα Πανλίδη, Alma** 29€
Π.Γ.Ε. Δράμα. Αγιωργίτικο- Syrah
Έντονη μύτη εσπεριδοειδών με κυρίαρχο το γκρέιπφρουτ και το σαγκουίνι, αλλά και νότες ζουμερών πυρηνόκαρπων φρούτων. Στο στόμα ανάλαφρο, ισορροπημένο, με δροσιστική οξύτητα και μακρά φρουτώδη επίγευση. Συνοδεύει λευκά κρέατα, ριζότο και μακαρονάδες με ελαφριές σάλτσες, πίτσα πλατό τυριών.
- Κτήμα Δουλουφάκη, Δάφνιος** 22€
Π.Γ.Ε. Ηράκλειο. Βιδιανό-Λιάτικο
Πολύπλοκο στη μύτη με παρουσία μικρών κόκκινων φρούτων, γιασεμιού, καραμέλας, γλυκάνισου και βοτάνων. Στο στόμα πλούσιο, αρωματικό με δροσιστική οξύτητα και μακρά φρουτώδη επίγευση. Συνοδεύει ριζότο, κριθαρότο και μακαρόνια με λαχανικά ή κόκκινες σάλτσες, λαδερά παραδοσιακά πιάτα της ελληνικής και μεσογειακής κουζίνας, πίτσα.
- Μονή Βοτσάς, Rubini** 32€
Π.Γ.Ε. Ήπειρος. Βλάχικο
Αρώματα κόκκινων φρούτων, λουλουδιών και πιπεριού. Στο στόμα ζωηρό, με χαρακτηριστική οξύτητα, αρώματα φρέσκων φρούτων και καλής διάρκειας επίγευση. Συνοδεύει παραδοσιακές ηπειρωτικές πίτες, μανιτάρια, πουλερικά, ψητά λαχανικά και πλατό τυριών και αλλαντικών.
- Οενοψ Αρλα** 27€
Π.Γ.Ε. Δράμα. Αηγιωνία- Μαυρούδι- Ξινόμανρο
Αρώματα κερασιού, μαρμελάδας ντομάτας, καραμέλας και λουλουδιών. Στο στόμα είναι πλούσιο, με δροσερή οξύτητα, ελαφρά τανικό και επίγευση από κόκκινα φρούτα. Συνοδεύει χοιρινό ψητό, ρολό κοτόπουλο, όσπρια με σάλτσα ή φουρνιστά, ριζότο και ζυμαρικά με θαλασσινά.
- Μέγα Σπήλαιο** 24€
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Μαλαγουζιά –Cabernet Franc
Αρώματα λουλουδιών, εσπεριδοειδών κόκκινων φρούτων, βοτάνων και γλυκών μπαχαρικών. Ευχάριστο με δροσιστική οξύτητα μακρά επίγευση φρούτων. Συνοδεύει Θαλασσινά με ζυμαρικά και ριζότο, λαχανικά σάκρας, λαδερά, κρέατα μαγειρευτά κατσαρόλας.
- Κτήμα Μυλωνά** 25€
Π.Γ.Ε. Αττική. Μαλαγουζιά - Μανδηλαριά
Αρώματα φράουλας, ροδάκινου, λευκών λουλουδιών και φλούδας πορτοκαλιού. Στο στόμα δροσιστικό σε οξύτητα, με παρουσία φρούτου και καλής διάρκειας αρωματική επίγευση. Συνοδεύει ζυμαρικά και ριζότο, θαλασσινά, λευκά κρέατα, πίτσα και πλατό τυριών και αλλαντικών.
- Αμπελώνες Θυμιόπουλου, Rose de Xinomanro** 26€
Π.Γ.Ε. Ημαθία. Ξινόμανρο
Αρώματα από τριαντάφυλλο, φράουλα, κεράσι και κανέλα. Στο στόμα ξεδιψαστική οξύτητα, μέτριο σώμα και επίγευση από κόκκινα φρούτα. Συνοδεύει πουλερικά, ψητά σάκρας, ψάρια και θαλασσινά, λαδερά και πικάντικα πιάτα ασιατικής κουζίνας.



Ροζέ Οίνοι

Ελλάδα

- Κτήμα Άλφα** 34€
Π.Ο.Π. Αμύνταιο. Ξινόμανρο
Πλούσια αρώματα κόκκινων φρούτων όπως η φράουλα, το κεράσι και τα μύρτιλα, σε συνδυασμό με ανθικά και βοτανικά αρώματα. Ιδιαίτερα ισορροπημένο στόμα, αρκετά γεμάτο, λιπαρό, με εκφραστική επίγευση. Συνοδεύει ποικιλίες αλλαντικών, λαχανικά σάχαρας, μακαρονάδα με θαλασσινά και κόκκινη σάλτσα, λαδερά, πίτσα και κρέας
- Κτήμα Βογιατζή, Τσαπουρνάκος** 29€
Π.Γ.Ε. Βελβεντός. Τσαπουρνάκος
Στη μύτη αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλα και κεράσι, σε συνδυασμό λουλουδάτα αρώματα, νότες φυτικότητας και βοτανικότητας. Στο στόμα ισορροπημένη οξύτητα, γεύσεις κόκκινων φρούτων και βοτάνων, με ευχάριστη επίγευση. Συνοδεύει ζυμαρικά και ριζότο, θαλασσινά, λαχανικά και πουλερικά σάχαρας.
- Κτήμα Βιβλία Χώρα** 29€
Π.Γ.Ε. Παγγαίο. Syrah
Αρώματα από ώριμα κόκκινα φρούτα όπως βύσσινα μύρτιλα, πετροκέρασα και φράουλες σε συνδυασμό με γλυκά μπαχαρικά. Στο στόμα πλούσιο, αρωματικό, ευχάριστο με καλής διάρκειας επίγευση φρούτων και γλυκών μπαχαρικών. Συνδυάζεται με λαδερά, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, κρέας και έθνικ συνταγές, πλατό τυριών και αλλαντικών.
- Domaine Λαζαρίδη** 30€
Π.Γ.Ε. Αδριανή Δράμα. Merlot- Grenache Rouge- Αγιωργίτικο
Αρώματα φράουλας, κερασιού, λεμονιού και γλυκών μπαχαρικών. Στο στόμα ανάλαφρο και δροσιστικό, και στρογγυλό, με κυρίαρχες γεύσεις των κόκκινων φρούτων και ισορροπημένο τελείωμα. Συνοδεύει λευκά κρέατα και πουλερικά, πιάτα με αλλαντικά, ριζότο, λαδερά ακόμα και ψάρια φιλέτο ψητά ή καρπάτσο τόνου.
- Μπουτάρης Οινοποιητική, Sincerely Mariah** 30€
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Grenache-Syrah
Αρώματα φράουλας, κερασιού και μούρων, σε συνδυασμό με νότες λουλουδιών και γλυκών μπαχαρικών. Στο στόμα φρέσκο, δροσιστικό και φρουτώδες, με καλής διάρκειας επίγευση. Συνοδεύει θαλασσινά με ριζότο, λευκά κρέατα, λαχανικά και λαδερά πιάτα, ελαφριά τυριά.
- Οινοποιητική Σεμέλη, Delear** 26€
Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Grenache-Syrah
Έντονα αρώματα καλοκαιρινών φρούτων όπως κεράσι, φράουλα, καρπούζι, βανίλιες, σε συνδυασμό με αρώματα τριαντάφυλλου και καραμέλας. Στο στόμα δροσιστικό με φρεσκάδα, έντονα αρώματα φρούτων και τριαντάφυλλου και μακράς διάρκειας απολαυστική επίγευση. Συνοδεύει ψητά λαχανικά, λευκά κρέατα σάχαρας, ριζότο και ζυμαρικά με θαλασσινά, ελαφριά τυριά, μεσογειακή κουζίνα.
- Idylle d'Achinos La tour Melas** 31€
Π.Γ.Ε. Φθιώτιδα. Syrah-Grenache-Αγιωργίτικο
Στη μύτη αρώματα από ζουμερά κόκκινα φρούτα όπως κεράσι και μύρτιλο, τριαντάφυλλου και φλούδας πορτοκαλιού. Στο στόμα ευκολόπιτο, δροσερό με ωραία οξύτητα και γενετική ένταση. Συνδυάζεται με λαδερά, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, γαριδομακαρονάδα και σούσι.
- Jima Winery, Liberte** 33€
Π.Γ.Ε. Ήπειρος. Merlot-Cabernet Franc
Αρώματα φράουλας, κερασιού, σμέουρου, ροζ γκρέιπφρουτ, κράνου, μούρων και τριαντάφυλλου. Στο στόμα κρεμώδες, πλούσιο, με δροσιστική οξύτητα και φρουτώδη επίγευση. Συνοδεύει λευκά κρέατα και πουλερικά, σολομό, ζυμαρικά, ριζότο και κριθαρώτο θαλασσινών
- Καριπίδη Pink Pull** 26€
Π.Γ.Ε. Θεσσαλία. Sangiovese (BIO)
Αρώματα φράουλας, μαύρων φρούτων, εσπεριδοειδών και βοτάνων. Στο στόμα ανάλαφρο και δροσιστικό, μαλακό και στρογγυλό, με παρουσία φρούτων και μπαχαρικών μπαχαρικών και ευχάριστη επίγευση. Συνοδεύει ελαφρούς μεζέδες ή καλοκαιρινά πιάτα λαχανικών, ψάρια τηγανητά (κουτσομούρα ή μπαρμπούνια), λαδερά και ζυμαρικά με θαλασσινά.



Ροζέ Οίνοι
Διεθνής Αμπελώνας
Ιταλία

- Botter Doppio Passo Primitivo Rosato** **19€**
Ruglia, Ιταλία. Primitivo
Αρώματα από φρούτα του δάσους, όπως βατόμουρα και σταφίδες σε συνδυασμό με ανθικές νότες και γλυκά μπαχαρικά. Στο στόμα δροσιστικό, φρουτώδες, ημίξηρο και πικάντικο, με ευχάριστη επίγευση. Συνοδεύει λαδερά πιάτα, κρέας ψητό ή μαγειρεμένο με κόκκινη σάλτσα, ζυμαρικά και ριζότο με θαλασσινά.
- Gran Passione Rosato** **21€**
Veneto Ιταλία. Merlot
Αρώματα φρούτων του δάσους και γλυκών μπαχαρικών, σε συνδυασμό με αρώματα τριαντάφυλλου και βιολέτας. Καλοδομημένο στο στόμα με νότες φρούτων του δάσους και βατόμουρου με ευχάριστη επίγευση και φρεσκάδα. Συνοδεύει πίτσα με μοτσαρέλα, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες, ριζότο με θαλασσινά, πουλερικά και ψητά λαχανικά.
- La di Motte Pinot Grigio Ramato** **29€**
DOC Friuli Venezia Giulia, Ιταλία. Pinot Grigio
Στη μύτη αρώματα ώριμων εσπεριδοειδών, φλούδας πορτοκαλιού βερίκοκου και κερασιού. Στο στόμα απαλό, ισορροπημένο σε οξύτητα και με επίγευση φρούτου. Συνοδεύει ποικιλίες θαλασσινών, όστρακα, λαδερά πιάτα, ριζότο, ζυμαρικά και πίτσα.
- Poggio Al Tesoro Cassiopea DOC Bolgheri** **31€**
Toscana, Ιταλία. Cabernet Franc- Merlot
Πολύπλοκα αρώματα από Βατόμουρο, αγριοφράουλα, μύρτιλο σε συνδυασμό με ανθικές, βοτανικές και μπαχαρικές νύξεις. Στο στόμα δροσιστικό, φρουτώδες, ισορροπημένο και ευχάριστο, με καλής διάρκειας επίγευση κόκκινων φρούτων. Συνοδεύει ψητό κρέας, λαδερά, πίτσα, ζυμαρικά και ριζότο με σάλτσες, θαλασσινά ή μόνο του σαν απεριτίφ.
- Pasqua, 11 Minutes** **75€**
Veneto, Ιταλία. Corvina, Carmenere, Syrah, Trebbiano
Αρώματα από καλοκαιρινά φρούτα, σε συνδυασμό με λευκά άνθη και πικάντικες νότες. Στο στόμα φρεσκάδα, οξύτητα και αρωματική αίσθηση, φρουτώδη επίγευση. Συνοδεύει ζυμαρικά με θαλασσινά, πουλερικά, λαδερά και ψητά λαχανικά.

Γαλλία

- Rethore Davy Parcelles Gamay Rose** **27€**
IGT Valle de Loire Γαλλία. Gamay
Αρώματα από φράουλα, βύσσινο, μύρτιλο και μούρα, με ελαφριά αίσθηση βοτανικότητας. Στο στόμα ευχάριστο, με τα φρούτα να ακολουθούν αυτά της μύτης και με απολαυστική επίγευση. Συνοδεύει ριζότο, ζυμαρικά, πλατό τυριών και φρούτων, όστρακα και θαλασσινά.
- Rose Des Marres, Provence** **33€**
Saint-Tropez Προβηγκία Γαλλία. Grenache-Cinsault-Syrah
Αρώματα από λευκόσαρκα ροδάκινα, φράουλας και κερασιού, με ανθικές νύξεις. Στο στόμα ζωηρό, με τραγανή οξύτητα, διακριτική ορκνότητα, παρουσία φρέσκων καλοκαιρινών φρούτων και χαρακτηριστική επίγευση. Συνοδεύει ριζότο με θαλασσινά, λαχανικά σχάρας, λαδερά, ασιατική κουζίνα.
- Maison Saint Aix, Aix Provence** **37€**
Προβηγκία Γαλλία. Grenache-Cinsault-Syrah
Αρώματα από πυρηνόκαρπα φρούτα, φράουλας και κερασιού και ανθέων. Στο στόμα χαρακτηριστική οξύτητα, φρεσκάδα και αρωματική αίσθηση. Συνοδεύει ζυμαρικά, ριζότο θαλασσινών, και ασιατική κουζίνα.



Chateau d' Estoublon, Roseblood

45€

Προβηγκία, Γαλλία. Grenache

Αρώματα από φρούτα του δάσους, βατόμουρο, ρόδι, πυρηνόκαρπα φρούτα και λευκά άνθη. Στο στόμα φρεσκάδα, οξύτητα και αρωματική αίσθηση, φρουτώδη επίγευση. Συνοδεύει ριζότο, ζυμαρικά, πίτσα, ασιατική κουζίνα, όστρακα, πουλερικά.

Up Ultimate Provence

47€

Saint-Tropez Προβηγκία Γαλλία. Grenache-Rolle-Syrah

Αρώματα κόκκινων φρούτων όπως φράουλα και κεράσι, και πυρηνόκαρπα φρούτα όπως το ροδάκινο και το νεκταρίνι, σε συνδυασμό με νότες πιπεριού και λουλουδιών. Στο στόμα ζωηρό σε οξύτητα, με διακριτική φρουτώδη και πικάντικη αίσθηση και ευχάριστη επίγευση. Συνοδεύει ψάρι ψητό ή στο τηγάνι, ωμά ψάρια, ριζότο με θαλασσινά, λαδερά, πικάντικα πιάτα, λεμονάτα λευκά κρέατα και ζυμαρικά με κόκκινες ελαφρές σάλτσες.

Chateau Minuty, "M", Provence

43€

Cotes de Provence Γαλλία. Grenache-Cinsault-Syrah-Tibouren

Αρώματα από φράουλα, μούρα και τροπικά φρούτα, με νύξεις βοτάνων, ανθέων και ορνκτότητας. Στο στόμα δροσιστικό και ευχάριστο, με γένυσεις καλοκαιρινών φρούτων και με χαρακτηριστική απολαυστική επίγευση. Συνοδεύει γαρίδες, καλαμάρι, όστρακα και πουλερικά καθώς και σαν απεριτίφ με συνοδεία φρούτων.

Chateau Romassan, Ott Bandol

79€

Provence Γαλλία. Cinsault-Grenache-Mourvedre-Syrah

Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, λευκόσαρκου ροδάκινου, γκρέιπφρουτ, κίτρου, με ανθικές και βοτανικές νύξεις και παρουσία ορνκτότητας. Στο στόμα τραγανή οξύτητα που δίνει ζωντάνια και φρεσκάδα, φρουτώδη αρώματα και ορνκτότητα, με μακρά χαρακτηριστική επίγευση. Συνοδεύει θαλασσινά, όστρακα, λευκά κρέατα, φιλέτα, ριζότο και ζυμαρικά, ποικιλίες ορεκτικών και τυριών.

Επιλογές Σε Magnum

Κτήμα Μανωλεσάκη, Αναστασία

59€

Π.Γ.Ε. Δράμα. Cabernet Sauvignon-Μοσχόμαυρο (Ημίγλυκος)

Αρώματα από φράουλα, αγριοκέρασο, μύρτιλο σε συνδυασμό με τριαντάφυλλο, βότανα και γλυκά μπαχαρικά. Στο στόμα είναι ημίγλυκο, ισορροπημένο σε οξύτητα και γλυκύτητα, παρουσία φρούτου και μπαχαρικών και μακρά επίγευση. Συνοδεύει ριζότο και ζυμαρικά με θαλασσινά, ψητά λαχανικά, κρέας με κόκκινη σάλτσα, ελληνικές παραδοσιακές συνταγές.

Idylle d'Achinos La Tour Melas

79€

Π.Γ.Ε. Φθιώτιδα. Syrah-Granache-Αγιωργίτικο

Απαλό, φινετσάτο στη μύτη με κυρίαρχες νότες από ζουμερά, ώριμα πετροκέρασα και φράουλες. Στο στόμα μια σύνθετη παλέτα από ρόδι, φράουλα, πετροκέρασο, ροδάκινο, ροζ γκρέιπφρουτ, κίτρο και καραμελωμένο μήλο. Μακρά επίγευση με νότες εσπεριδοειδών σε συνδυασμό με ευχάριστη οξύτητα. Συνδυάζεται με λαδερά, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, γαριδομακαρονάδα και σουσι

Κτήμα Άλφα Ροζέ

77€

Π.Ο.Π. Αμύνταιο. Ξινόμαυρο

Πλούσια αρώματα κόκκινων φρούτων όπως η φράουλα, το κεράσι και τα μύρτιλα, σε συνδυασμό με ανθικά και βοτανικά αρώματα. Ιδιαίτερα ισορροπημένο στόμα, αρκετά γεμάτο, λιπαρό, με εκφραστική επίγευση. Συνοδεύει ποικιλίες αλλαντικών, λαχανικά σκάρας, μακαρονάδα με θαλασσινά και κόκκινη σάλτσα, λαδερά, κρεατικά και πίτσα

Poggio Al Tesoro Cassiopea DOC Bolgheri

67€

Toscana, Ιταλία. Cabernet Franc, Merlot

Πολύπλοκα αρώματα από βατόμουρο, αγριοφράουλα, μύρτιλο σε συνδυασμό με ανθικές, βοτανικές και μπαχαρικές νύξεις. Στο στόμα δροσιστικό, φρουτώδες, ισορροπημένο και ευχάριστο, με καλής διάρκειας επίγευση κόκκινων φρούτων. Συνοδεύει ψητό κρέας, λαδερά, πίτσα, ζυμαρικά και ριζότο με σάλτσες, θαλασσινά ή μόνο του σαν απεριτίφ.



Ερυθροί Οίνοι

Ελλάδα

Αγιωργίτικο

Σεμέλη Οινοποιητική, Νεμέα Reserve

25€

Π.Ο.Π. Νεμέα. Αγιωργίτικο

Αρώματα από ώριμη φράουλα και αγριοκέρασο, σε συνδυασμό με καφέ, σοκολάτα, κανέλα, γαρύφαλλο, βανίλια και πιπέρι. Στο στόμα ισορροπημένο, με οξύτητα και καλοδουλεμένες τανίνες, αρωματικό με μακρά επίγευση φρούτων και γλυκών μπαχαρικών. Συνοδεύει κρέατα σάρας ή με κόκκινες σάλτσες, κιμάδες, χωριάτικα λουκάνικα και παραδοσιακές συνταγές της ελληνικής κουζίνας.

Κτήμα Μυλωνά Ερυθρός

25€

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Αγιωργίτικο-Μανδηλαριά-Merlot

Αρώματα από κόκκινα και μαύρα φρούτα σε συνδυασμό με σοκολάτα και γλυκά μπαχαρικά. Στο στόμα ισορροπημένο, με απαλές τανίνες και φρουτώδη επίγευση. Συνοδεύει κρέατα σάρας ή κατσαρόλας, ποικιλίες BBQ.

Κτήμα Παρπαρούση, Οινάρι

32€

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Αγιωργίτικο - Μαυροδάφνη

Αρώματα από κόκκινα και μαύρα φρούτα του δάσους, σε συνδυασμό με νύξεις βοτάνων και γλυκών μπαχαρικών. Στο στόμα πλούσιο με ισορροπημένες τανίνες, αρωματικό και φρουτώδες στην επίγευση. Συνοδεύει κρέας κοκκινιστό, κιμάδες, ψητά κρέατα, και παλτό τυριών και αλλαντικών.

Βλάχικο

Zoinos Winery, Βλάχικο

27€

Π.Γ.Ε. Ήπειρος. Βλάχικο

Αρώματα αγριοφράουλας, μύρτιλλου και μούρων, με ελαφρές νύξεις πιπεριού και μανιταριού. Στο στόμα βελούδινο σε τανίνες, με ισορροπημένη οξύτητα, γεύσεις φρούτου και μακρά μπαχαρένια επίγευση. Συνοδεύει κρέατα σάρας ή μαγειρεμένα με κόκκινη σάλτσα, μανιταρόπιτες και παραδοσιακές ηπειρώτικες συνταγές.

Λιάτικο

Δάφνιος Δουλουφάκη Ερυθρός

23€

Π.Γ.Ε. Ηράκλειο. Λιάτικο

Αρώματα από συμπυκνωμένα κόκκινα φρούτα, λουλουδιών και γλυκών μπαχαρικών. Στο στόμα πλούσιο με βελούδινες τανίνες και καλή οξύτητα, φρουτώδες με ευχάριστη επίγευση. Συνοδεύει κρέας κοκκινιστό, αρνί φούρνου ή στα κάρβουνα, μικρό κυνήγι.

Λημνιό

Κτήμα Γεροβασιλείου Άβατον

41€

Π.Γ.Ε. Επανομή. Λημνιό-Μαυρούδι-Μαυροτράγανο

Αρώματα ώριμων μαύρων φρούτων του δάσους, σταφίδα, καφές, δέρματος, ξύλου και πιπεριού. Στο στόμα είναι ισορροπημένο με βελούδινες τανίνες με φρουτώδη και μπαχαρένια επίγευση με διάρκεια. Συνοδεύει κρέας μαγειρευτό ή στη σάρα, σάλτσες και τριχωτό κυνήγι.



Ερυθροί Οίνοι

Ελλάδα

Λημνιώνα

Κτήμα Ζαφειράκη Λημνιώνα

45€

Π.Γ.Ε. Τύραβος. Λημνιώνα

Αρώματα από ώριμες φράουλες, κεράσια, μύρτιλα, σε συνδυασμό με βότανα και πικάντικα μπαχαρικά. Στο στόμα φρέσκο με οξύτητα και ζωντάνια με απαλές τανίνες και μακρά φρουτώδη και πικάντικη επίγευση. Συνοδεύει burger, κιμάδες, ψητά κρέατασχάρας, κρέας με πικάντικες σάλτσες τομάτας.

Oenops Arla

27€

Δράμα. Λημνιώνα-Μαυρούδι-Ξινόμαυρο

Σύνθετα αρώματα από φράουλα, κεράσι, μύρα, βύσσινο και μύρτιλο σε συνδυασμό με βότανα και πικάντικα μπαχαρικά. Στο στόμα ισορροπημένο, με ευχάριστη, δροσιστική οξύτητα, απαλές τανίνες και καλής διάρκειας φρουτώδη επίγευση. Συνοδεύει ζυμαρικά με κόκκινη σάλτσα, πίτσα, κρέας ψητό η μαγειρεμένο με σάλτσα, ποικιλίες τυριών και αλλαντικών.

Μαυροδάφνη

Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

35€

Π.Γ.Ε. Αχαΐα. Μαυροδάφνη –Μαύρο Καλαβρυτινό

Αρώματα από ώριμα φρούτα όπως βατόμουρο, φραγκοστάφυλο σε συνδυασμό με βότανα, φύλλα δάφνης, καφέ, βανίλια και σοκολάτα. Στο στόμα πλούσιο με καλοδομημένες τανίνες, καλά ενσωματωμένο αλκοόλ, πολύπλοκο αρωματικά και γευστικά, με μακρά απολαυστική επίγευση. Συνοδεύει κρέας κοκκινιστό, ψητά κρεατικάσχάρας, κυνήγι, λουκάνικα, αρνί φούρνου και πλούσια τυριά.

Μαυροτράγανο-Μανδηλαριά

Santowines, Καμένη

35€

Π.Γ.Ε. Κυκλάδες. Μανδηλαριά

Άρωμα ώριμων κόκκινων φρούτων, καραμέλας, μαρμελάδα ντομάτας, σε φόντο βανίλιας και πιπεριού. Πλούσιο και γεμάτο σώμα, με βελούδινες τανίνες και καλής διάρκειας επίγευση ώριμων φρούτων. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα με πλούσιες και καυτερές σάλτσες τομάτας, ποικιλίες κρεατικώνσχάρας με πιπέρια, κυνήγι, πικάντικα τυριά, αλλαντικά και λουκάνικα.

Κτήμα Σιγάλα, Μμ

34€

Π.Γ.Ε. Κυκλάδες. Μαυροτράγανο - Μανδηλαριά

Αρώματα από ζουμερά κόκκινα φρούτα, φράουλα, κεράσι, cranberry, σε φόντο βανίλιας, κακάο, καπνού και μπαχαρικών. Πλούσιο και γεμάτο σώμα, με καλοδομημένες τανίνες και οξύτητα και μακρύ τελείωμα φρούτου και μπαχαρικών. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα ψητά ή κατσαρόλας, κυνήγι, χωριάτικα λουκάνικα, πανσέτα και ποικιλίες ώριμων κίτρινων τυριών και αλλαντικών.

Νεγκόσκα

Αβέρωφ Inima Νεγκόσκα

25€

(Σταφύλι Γουμένισσας, εμφιάλωση Κατάγι Αβέρωφ Μέτσοβο). Νεγκόσκα

Αρώματα άγριας φράουλας, κερασιού, μύρων, ντομάτας, ελιάς σε φόντο βανίλιας, γλυκών μπαχαρικών και βοτάνων. Στο στόμα πλούσιο σε τανίνες και με καλή οξύτητα, γεύσεις που ακολουθούν τα αρώματα και με μακρά επίγευση. Συνοδεύει κόκκινα και λευκά κρέατα, ψητά ή μαγειρεμένα με σάλτσα τομάτας, ζυμαρικά με σάλτσες και κίτρινα τυριά.



Ερυθροί Οίνοι

Ελλάδα

Εινόμαντρο

Αμπελώνες Θυμίοπουλου, Γη Και Ουρανός

33€

Π.Ο.Π.Νάουσα. Εινόμαντρο

Πολύπλοκα αρώματα από λουλούδια, μπαχαρένια αρώματα από πιπέρι ,γαρίφαλο και βανίλια και μια αίσθηση αποξηραμένης τομάτας. Στο στόμα γεμάτο, έντονο με οξύτητα και καλοδομημένες τανίνες με μακρά επίγευση. Συνοδεύει εξαιρετικά κόκκινα κρέατα και κνήγια, ψητά και μαγειρεμένα με πικάντικες κόκκινες σάλτσες, πικάντικα τυριά, αρνί φουριστό.

Κτήμα Ταραλά Εινόμαντρο

33€

Π.Ο.Π.Νάουσα. Εινόμαντρο

Πολύπλοκα αρώματα από λουλούδια, μπαχαρένια αρώματα από πιπέρι ,γαρίφαλο και βανίλια, λιαστή ντομάτα και ελιά. Στο στόμα γεμάτο με ισορροπημένη οξύτητα και καλοδομημένες βελούδινες τανίνες με μακρά επίγευση με αρώματα κυδωνιού. Συνοδεύει εξαιρετικά κόκκινα κρέατα και κνήγια, ψητά και μαγειρεμένα με πικάντικες κόκκινες σάλτσες, πικάντικα τυριά, αρνί φουριστό.

Ραψάνη Ντούγκος Παλαιά Κλήματα

38€

Π.Ο.Π. Ραψάνη. Εινόμαντρο-Κραστό-Σταυρωτό

Ντελικάτα αρώματα από ώριμο δαμάσκηνο και μύρτιλο, νότες κανέλας, καπνού σε συνδυασμό με μπαχαρά, καφέ και γλυκόριζα. Πλούσιο και καλοδομημένο, βελούδινο στόμα, με κομψότητα αλλά και ώριμες καλής ποιότητας τανίνες με μακρά φρουτώδη επίγευση... Συνοδεύει αλλαντικά, κρέας αρνίσιο, μοσχαρίσιο, χοιρινό ψητό σκάρας, λουκάνικα, πουλερικά ψητά σκάρας και συνταγές με κρέας και σάλτσα ντομάτας.

Τσαπουρνάκος

Αμπελώνας Καμκούτη Τσαπουρνάκος

29€

Π.Γ.Ε. Βελβεντός. Τσαπουρνάκος

Αρώματα βύσσινο, κερασιού, δαμάσκηνο, κανέλας, μοσχοκάρδου, βανίλιας κακάο και ξύλου. Στο στόμα αισθητή παρουσία κόκκινων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών, με καλοδομημένες τανίνες και οξύτητα, και μακρά και έντονη επίγευση. Συνοδεύει κρέατα στη σκάρα, φούρνο ή κατσαρόλας, λουκάνικα, αλλαντικά, έντονα τυριά και γλυκά με βάση την σοκολάτα.

Cabernet Sauvignon

Μονή Βοτσάς, Valia Calda

38€

Π.Γ.Ε. Μέτσοβο. Cabernet Sauvignon

Αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών, κακάο, βανίλιας, κέδρου και πράσινου πιπεριού. Στο στόμα πλούσιο, γεμάτο με καλοδομημένες τανίνες και αντοχή στο χρόνο. Συνοδεύει ψητά και μαγειρευτά κρέατα, πουλερικά ή κνήγι.

Κατώγι Αβέρωφ Rossiu Di Munte Γινιέτς

41€

Π.Γ.Ε. Μέτσοβο. Cabernet Sauvignon

Πολύπλοκα αρώματα από ώριμα φρούτα του δάσους, μαρμελάδα δαμάσκηνο, πράσινη πιπεριά, βανίλια, νότες κανέλας, μπαχαρά, καφέ, σοκολάτα, γλυκόριζα, δέρμα και ξύλο. Πλούσιο στο στόμα, με ζωηρές, καλής ποιότητας τανίνες, που τον χαρίζουν όγκο κι υψηλή οξύτητα. Μεγάλη επίγευση. Συνοδεύει αλλαντικά, κρέας αρνίσιο, μοσχαρίσιο, χοιρινό ψητό σκάρας, λουκάνικα, πουλερικά ψητά σκάρας.

Μέγα Σπήλαιο Cuvee III

23€

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Cabernet Sauvignon – Αγιωργίτικο - Μαυροδάφνη

Αρώματα από κόκκινα και μαύρα φρούτα του δάσους, μαρμελάδα φράουλας, βανίλιας και ξηρών καρπών... Στο στόμα πλούσιο με ισορροπημένες τανίνες, γεύση από μαρμελάδα φρούτων του δάσους και απαλή γλυκιά επίγευση φρούτων και μπαχαρικών. Συνοδεύει κρέας κοκκινιστό, κιμάδες, ψητά κρέατα, λουκάνικα, αρνί φούρνο και πλούσια τυριά.

Κτήμα Βιβλία Χώρα

30€

Π.Γ.Ε. Παγγαίο. Cabernet Sauvignon- Merlot

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 τον χαρίζουν μακρά επίγευση. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα, μπάρμπεκιου, χοιρινό ρολό ή κότσι, λουκάνικα και μαλακά τυριά.

Οινότρια Γη Λαζαριόδη

35€

Π.Γ.Ε. Αττική. Cabernet Sauvignon – Αγιωργίτικο

Αρώματα ώριμου δαμάσκηνο, βατόμουρο, φράουλας και βύσσινο σε συνδυασμό με βανίλια, γλυκά μπαχαρικά και σοκολάτα. Στο στόμα κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα, μαλακές και ώριμες τανίνες, καλή οξύτητα και μακρά επίγευση φρούτων και γλυκών μπαχαρικών. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα ψητά ή μαγειρεμένα με πλούσιες κόκκινες σάλτσες, κνήγι, λουκάνικα και πιάτα με έντονη κόκκινη σάλτσα.



Ερυθροί Οίνοι

Ελλάδα

Merlot

Κτήμα Τέχνη Οίνου, Ήδυσμα Δρονός

33€

Π.Γ.Ε. Δράμα. Merlot

Αρώματα από ώριμα κόκκινα φρούτα και δαμάσκηνα σε συνδυασμό με μπαχαρικά, γλυκόριζα και βανίλια. Στο στόμα είναι αρωματικό και φρουτώδες με βελούδινες τανίνες και μακρά επίγευση σοκολάτας και ξύλου. Συνοδεύει κρέας με δαμάσκηνα, κιμάδες, ψητά κρέατα, λουκάνικα και μαλακά κίτρινα τυριά.

Οινοποιείο Κλωνά, Κόκκινος Λωτός

32€

Π.Γ.Ε. Ημαθία. Merlot

Σύνθετα αρώματα κερασιού, βύσσινου, δαμάσκηνου, βανίλιας, με νύξεις βιολέτας και καπνού και μπαχαρικών. Στο στόμα πλούσιο, με βελούδινες τανίνες και επίγευση καλής διάρκειας με παρουσία ώριμου φρούτου. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα ψητά ή μαγειρεντά, τριχωτό κυνήγι, γουρουνόπουλο στο φούρνο, μαλακά τυριά.

Jimas Winery

49€

Π.Γ.Ε. Ήπειρος. Merlot- Cabernet Franc

Πολύπλοκα αρώματα από βύσσινο, κρεμ ντε κασίς, φύλλων τσαγιού, βοτάνων, γλυκών μπαχαρικών, κακάο, καπνού και ξύλου. Στο στόμα πλούσιο με φινετσάτες τανίνες και οξύτητα σε συνδυασμό με μαύρα φρούτα και μακρά επίγευση. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα ψητά φούρνου, στα κάρβουνα ή μαγειρεντά, μεγάλα πουλερικά και κυνήγι, ώριμα τυριά.

Κτήμα Κυρ Γιάννη Δνο Ελιές

31€

Π.Γ.Ε. Ημαθία. Merlot-Syrah

Αρώματα από πιπεριά και πικάντικα μπαχαρικά σε φόντο από μαύρα φρούτα και ξύλο. Το στόμα είναι γεμάτο, με όγκο πλούσια δομή και οξύτητα, σε συνδυασμό με ευχάριστες τανίνες και πικάντικη επίγευση. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα ψητά και μαγειρεμένα με πικάντικες κόκκινες σάλτσες, αρνάκι στο φούρνο και ποικιλίες κρεάτων στη σχάρα.

Pinot Noir

Κτήμα Μανωλεσάκη, Pelagia

65€

Π.Γ.Ε. Αθριανή Δράμας. Pinot Noir-Αγιωργίτικο

Αρώματα από κόκκινα φρούτα, με κυρίαρχα το βύσσινο, τα μύρτιλλα, το κεράσι και την αγριοφράουλα σε συνδυασμό με αρώματα από ξύλο, βανίλια και γλυκά μπαχαρικά. Στο στόμα φρουτώδες, με στρογγυλεμένες τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα, γεμάτο σώμα και μακρά απολαυστική επίγευση. Συνοδεύει κόκκινο κρέας, κυνήγι, ριζότο,μανιτάρια και πικάντικα τυριά.



Ερυθροί Οίνοι

Ελλάδα

Syrah

Κτήμα Αβαντίς Syrah

26€

Π.Γ.Ε. Εύβοια. Syrah

Αρώματα δαμάσκηνον και βατόμουρο, μαρμελάδας φρούτων του δάσους, μπαχαρικών, κανέλας, βανίλιας και καπνού. Στο στόμα πλούσιο, με ώριμες τανίνες, και μακρά επίγευση. Συνοδεύει αρνί, μοσχάρι, χοιρινό, κυνήγι, λουκάνικα και μαγειρεμένα πουλερικά.

Οινοποιείο Κλωνά, Λόφος Syrah

30€

Π.Γ.Ε. Ημαθία. Syrah

Στη μύτη αρώματα από κόκκινα και μαύρα φρούτα του δάσους συνοδευόμενα από μπαχαρικά. Στο στόμα γεμάτο, με καλές τανίνες και έντονη πιπεράτη και φρουτώδη επίγευση. Συνοδεύει κρέατα στη σχάρα ή μαγειρεμένα με κόκκινη πιπεράτη σάλτσα.

Κτήμα Σκούρα, Fleva Syrah

43€

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Syrah

Αρώματα από ώριμα δαμάσκηνα, φράουλα, κεράσι, βύσσινο και βατόμουρο, σε συνδυασμό με μαύρο πιπέρι, βανίλιας και καπνό και πικρή σοκολάτα. Στο στόμα έντονο, πλούσιο, με καλοδομημένες τανίνες και οξύτητα, με μακρά μπαχαρένια και φρουτώδη επίγευση. Συνοδεύει μοσχάρι, χοιρινό, κυνήγι, λουκάνικα, ποικιλίες BBQ, παλαιωμένα τυριά και αλλαντικά.

Κτήμα Άλφα Ερυθρός, SMX

45€

Π.Γ.Ε. Φλώρινα. Syrah-Merlot-Ξινόμανρο

Πολύπλοκα αρώματα κόκκινων φρούτων, δαμάσκηνον, μαύρον πιπεριού, βανίλιας, ξύλον και μόκας. Στο στόμα γεμάτο, με ώριμες τανίνες, αρώματα μπαχαρικών και αποξηραμένων φρούτων και μακρά επίγευση. Συνοδεύει εξαιρετικά κόκκινα κρέατα, ψητά και μαγειρεμένα με πικάντικες κόκκινες σάλτσες, τριχωτό κυνήγι πικάντικα τυριά.

Tempranillo

Κτήμα Παυλίδης Emphasis Tempranillo

39€

Π.Γ.Ε. Δράμα. Tempranillo

Άρωμα μικρών φρούτων όπως φραγκοστάφυλο και φραμπονάζ σε συνδυασμό με αποξηραμένο δαμάσκηνο, σύκο και μαρμελάδα και νότες ξηρών καρπών. Στο στόμα είναι ελαφρά λιπαρό με οξύτητα και ζωηρές τανίνες. Η επίγευσή του είναι διαρκής με παρουσία μαύρων φρούτων. Συνοδεύει κίτρινα τυριά, κρεατικά μαγειρεμένα με πικάντικες κόκκινες σάλτσες και κυνήγι.



Ερυθροί Οίνοι

Διεθνής Αμπελώνας

Ιταλία

Gran Passione

Veneto Ιταλία. Merlot-Corvina

Αρώματα από δαμάσκηνο, βατόμουρο, βύσσινο και αγριοκέρασο, σε συνδυασμό με κακάο, καφέ, σοκολάτα και γλυκά μπαχαρικά. Έχει αρκετό όγκο στο στόμα και καλή τανική δομή, η οποία εξισορροπείται άριστα από τα πληθωρικά αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων στο στόμα. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα ψητά ή μαγειρευτά, χοιρινό ψητό ή μαγειρευτό και μαλακά τυριά.

23€

Tor Del Colle Montepulciano d' Abruzzo Riserva

DOC Abruzzo. Montepulciano

Αρώματα από δαμάσκηνο, βύσσινο, βατόμουρο και αγριοκέρασο, σε συνδυασμό με βανίλια και καπνό. Στο στόμα φροντώδες με οξύτητα και απαλές τανίνες και καλής διάρκειας επίγευση. Συνοδεύει μοσχάρι, χοιρινό και πουλερικά σκάρας ή με κόκκινη σάλτσα, πίτσα, ποικιλίες τυριών και αλλαντικών.

20€

La Di Motte Refosco Dal Peduncolo Rosso

DOC Friuli Venezia Giulia. Refosco

Έντονα αρώματα από κόκκινα φρούτα όπως μούρα, μύρτιλο, αγριοκέρασο, μαζί με ελαφριά μπαχαρένια αίσθηση. Στο στόμα απαλό, με φινέτσα, μέτριες τανίνες, που ισορροπούν με την οξύτητα, έντονη παρουσία φρούτων που ακολουθούν αυτά της μύτης σε καλής διάρκειας επίγευση. Συνοδεύει ποικιλίες κρεατικών, πίτσα, ζυμαρικά με πικάντικη σάλτσα

25€

Desire Lush & Zin Primitivo

Puglia Ιταλία. Primitivo

Αρώματα από μούρα, δαμάσκηνο, μαύρο κεράσι και γλυκών μπαχαρικών. Γεμάτο στο στόμα με μια ελαφριά γλύκα στο τελείωμα και ευχάριστη επίγευση ώριμων φρούτων. Συνοδεύει κρέατα ψητά και μαγειρεμένα με σάλτσα τομάτας, ζυμαρικά με κόκκινη σάλτσα, πίτσα με αλλαντικά.

30€

San Polo Rubio Rosso

IGT Toscana, Ιταλία. Sangiovese.

Χαρακτηριστικά έντονα αρώματα από κεράσι, μούρα, μαύρη σταφίδα, πλαισιωμένα από βιολέτα, κακάο και πικάντικα μπαχαρικά. Στο στόμα πλούσιο, με απαλές τανίνες, οξύτητα σε ισορροπία, έντονο φρούτο και χαρακτηριστική επίγευση. Συνοδεύει κόκκινο κρέας, ψητό ή μαγειρεμένο με πικάντικες κόκκινες σάλτσες, πλατό τυριών και αλλαντικών.

29€

Corte Giara Valpolicella Ripasso, DOC Valpolicella

Veneto Ιταλία. Corvina-Rondinella-Molinara

Χρώμα σκούρο ρουμπινί. Έντονα και κομψά αρώματα ώριμων σχεδόν μαγειρεμένων φρούτων, σταφίδες, αγριοκέρασα μαρμελάδα δαμάσκηνο, σε νότες κακάο, βανίλιας και καπνού. Στο στόμα βελούδινο, πλούσιο με επίγευση δαμάσκηνο, καπνού και μακρά επίγευση γλυκών ώριμων φρούτων και μπαχαρικών. Συνοδεύει κόκκινο κρέας ψητό ή μαγειρευτό με κόκκινη σάλτσα, καθώς και κνήμι.

30€

Castello Di Ama, Il Chiuso

Τοσκάνη Ιταλία. Sangiovese- Pinot Nero

Έντονη και ευχάριστη μύτη με αρώματα από φράουλα, φραγκοστάφυλο, κεράσι, βύσσινο, μούρα σε συνδυασμό με γλυκιές νύξεις βιολέτας, σοκολάτας και καφέ. Στο στόμα διακρίνεται η φινέτσα, διαθέτη ευχάριστη οξύτητα και βελούδινες τανίνες σε συνδυασμό με ευδιάκριτη παρουσία φρούτων, σε μια χαρακτηριστική μακρά επίγευση. Συνοδεύει κρεατικά σκάρας ή μαγειρεμένα με κόκκινη σάλτσα, πουλερικά, κνήμι, ζυμαρικά με κόκκινη σάλτσα, πίτσα και πλατό τυριών και αλλαντικών.

57€

Castello Di Ama, Chianti Classico

Chianti Τοσκάνη Ιταλία. Sangiovese

Μύτη φινετσάτη, μέτριας αρωματικής έντασης με αρώματα κερασιού, μαρμελάδας βύσσινου και μούρων πλαισιωμένα από γλυκές νότες μπαχαρικών όπως γαρύφαλλο, μπαχάρι, βανίλια και μοσχοκάρυδο. Στο στόμα υπάρχει οξύτητα και μεταξένιες τανίνες που ισορροπούν τέλεια, πλούσιο και γεμάτο με έντονη μακρά ώριμων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών. Συνοδεύει μοσχάρι ψητό, ταλιάτα, Ryb eye, ζυμαρικά με πικάντικη σάλτσα ή ραβιόλι με μανιτάρια καθώς και αρνί ψητό.

59€



Ερυθροί Οίνοι

Διεθνής Αμπελώνας

Ιταλία

San Polo Brunello di Montalcino DOCG

87€

Τοσκάνη Ιταλία. Sangiovese

Πολύπλοκα και ώριμα αρώματα στη μύτη, με κυρίαρχα αυτά της φράουλας, του κερασιού, βατόμουρων, μαρμελάδας βύσσινου και δαμάσκηνο, πλαισιωμένα από νότες μπαχαρικών όπως γαρύφαλλο, μπαχάρι, βανίλια και μοσχοκάρυδο, κανέλα καπνό και δέρμα. Στο στόμα, υψηλό σε οξύτητα και μέτριες τανίνες, γεμάτο σώμα, υψηλό αλκοόλ, με μακρά επίγευση από ώριμα κόκκινα φρούτα, γήινα αρώματα και γλυκά μπαχαρικά. Συνοδεύει μοσχάρι ψητό, ταλιάτα, Ryb eye, ζυμαρικά με πικάντικη σάλτσα

Achille Boroli, Barolo D.O.C.G

79€

Barolo Piemonte Ιταλία. Nebbiolo

Έντονα αρώματα από κόκκινα φρούτα κεράσι και δαμάσκηνο, ανθικά αρώματα όπως τριαντάφυλλο και βιολέτα και βοτανικά αρώματα. Στο στόμα γεμάτο και πλούσιο σε σώμα με υψηλές τανίνες, οι οποίες γίνονται πιο ευγενικές με την χρήση του δρύινου βαρελιού, και οξύτητα. Γεύσεις κόκκινων φρούτων αρώματα δρύος, μανιταριών, δέρματος και καπνού. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα μαγειρεμένα με κόκκινες σάλτσες, ψητά σάρας, κνήγι και ώριμα τυριά και αλλαντικά

Corte Giara Amarone de la Valpolicella Classico

145€

Veneto Ιταλία. Corvina-Rondinella

Έντονα αρώματα από μαγειρεμένα φρούτα, δαμάσκηνα και κεράσια σε συνδυασμό με νότες καφέ, βανίλιας και κακάο. Στιβαρό με γεμάτο σώμα και υψηλό αλκοόλ, παρουσία τανινών και έντονα αρώματα από φρέσκα κόκκινα και αποξηραμένα μαύρα φρούτα. Χαρακτηριστική έντονη φρουτώδης επίγευση που διαρκεί. Συνοδεύει ώριμα τυριά, ψητά ή μαγειρεμένα κόκκινα κρέατα και κνήγι.

Γαλλία

Chateau Grand Renom Bordeaux Rouge

27€

Bordeaux, Γαλλία. Merlot-Cabernet franc

Αρώματα από κόκκινα και μαύρα φρούτα του δάσους σε συνδυασμό με αρώματα από ξύλο, δέρμα, καπνό, μέντας και βανίλιας. Το στόμα ακολουθεί τα αρώματα, είναι μαλακό με βελούδινες τανίνες, ισορροπημένο και φρουτώδες. Συνοδεύει κρεατικά μαγειρεμένα με κόκκινη σάλτσα και γλυκά μπαχαρικά, ποικιλίες ψητού κρέατος, πλατό ώριμων τυριών και αλλαντικών.

Rethore Davy Parcelles Malbec

25€

IGT Valle de Loire. Malbec

Αρώματα από φραγκοστάφυλο, βατόμουρο, δαμάσκηνο, σε συνδυασμό με μπαχαρικά, βανίλια και κακάο. Στο στόμα έντονο, με απαλές τανίνες, ισορροπημένο και ευχάριστο. Συνοδεύει, ποικιλίες κρεατικών, ζυμαρικά με κιμά, πλατό τυριών και αλλαντικών, τριχωτό κνήγι.

Maison Champy Pinot Noir Cuvee

49€

Bourgogne Γαλλία. Pinot noir

Στη μύτη κυριαρχούν τα αρώματα μικρών μαύρων και κόκκινων φρούτων, (όπως αγριοφράουλας, κερασιού και κράνμπερι), μανιταριών και αισθητή παρουσία του βαρελιού με αρώματα καπνού, βανίλιας και μπαχαρικών. Στο στόμα χαρακτηριστική η οξύτητα με πολύ μαλακές τανίνες, ιδιαίτερο και απολαυστικό με καλής διάρκειας επίγευση. Συνοδεύει πιάτα με κόκκινο κρέας, κνήγι και πουλερικά.

Clos de L'Oratoire Chateauneuf du Pape

85€

Cotes du Rhone, Γαλλία. Grenache- Cinsault-Syrah-Mourvedre-Carignan

Αρώματα από ώριμα κεράσια, βατόμουρα, βύσσινα και κράνα σε συνδυασμό με γλυκά μπαχαρικά, κανέλα, βανίλια, γλυκόριζα, βιολέτα, λευκό πιπέρι, ελαφρές νότες κακάο και καπνού. Το στόμα ακολουθεί τα αρώματα της μύτης, με μεταξένιες τανίνες και μακρά φρουτώδη επίγευση. Συνοδεύει κόκκινο κρέας ψητό ή μαγειρεμένο, πουλερικά, ποικιλίες κρεατικών σάρας, και τριχωτό κνήγι.



Ερυθροί Οίνοι

Διεθνής Αμπελώνας

Νότια Αφρική

Ken Forrester Renegade Rouge

39€

Stellenbosch N. Αφρική. Grenache rouge-Mourvedre-Syrah

Αρώματα ώριμων κόκκινων και μαύρων φρούτων, ελιάς, σε συνδυασμό με βανίλια κακάο και γλυκά μπαχαρικά και μοσχοκάρυδο. Στο στόμα ισορροπημένο σε οξύτητα και τανίνες με φρουτώδες και πικάντικο τελείωμα που διαρκεί. Συνοδεύει ποικιλίες κρεατικών, BBQ, ώριμα τυριά και αλλαντικά, λουκάνικα, κνήγι.

Αργεντινή

Aruma Bodegas Caro Malbec

32€

Mendoza, Αργεντινή. Malbec

Αρώματα από κόκκινα φρούτα, λεβάντα και πικάντικα μπαχαρικά. Στο στόμα απαλό, με βελούδινες τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα, ζυμαρικά και ψητά λαχανικά.

Επιλογές Σε Magnum

Κτήμα Μανωλεσάκη, Γέννημα Ψυχής

61€

Π.Γ.Ε Δράμα. Cabernet Sauvignon-Merlot-Λημινό

Αρώματα αγριοκέρασου, μύρτιλου, φράουλας, δαμάσκηνον και φραγκοστάφυλου, σε συνδυασμό με γλυκά μπαχαρικά και βανίλια. Στο στόμα ισορροπημένο σε οξύτητα και τανίνες, πλούσιο με αρώματα φρούτου, βανίλιας και βουτύρου, με καλής διάρκειας επίγευση. Συνοδεύει κρέατα ψητά, σάλας ή μαγειρεμένα με κόκκινη σάλτσα, πουλερικά, πλατό κίτρινων σκληρών τυριών και αλλαντικών.

Jima Winery, Jack of Spades

110€

Π.Γ.Ε. Ήπειρος. Βλάχικο

Αρώματα φράουλας, κερασιού, φραγκοστάφυλου, δαμάσκηνον και σύκου, σε συνδυασμό με βιολέτα και γλυκά μπαχαρικά. Στο στόμα βελούδινο καλοδομημένες τανίνες, καλή οξύτητα και με χαρακτηριστική μακρά επίγευση φρούτων και γλυκών μπαχαρικών. Συνοδεύει κρέατα ψητά, σάλας ή μαγειρεμένα με κόκκινη πιπεράτη σάλτσα, κνήγια και αλλαντικά.

Santo Wines Μαυροτράγανο

141€

Π.Ο.Π. Σαντορίνη. Μαυροτράγανο

Αρώματα φραγκοστάφυλου, βύσσινου και κερασιού. Στο στόμα πλούσιο, ισορροπημένο με στρογγυλές τανίνες, έντονα αρώματα και μακρά επίγευση. Συνοδεύει κνήγι, κόκκινα κρέατα, πιάτα με κόκκινες πιπεράτες σάλτσες

Κτήμα Άλφα One 2019

380€

Π.Γ.Ε. Φλώρινα. Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon-Merlot

Αρώματα από ώριμα δαμάσκηνα, κεράσι, βύσσινου, σε συνδυασμό με σοκολάτα, βανίλια, κανέλα και γαρύφαλλο. Στο στόμα πλούσιο, έντονο, με καλοδομημένες τανίνες, έντονη παρουσία φρούτου και μακρά επίγευση. Συνοδεύει πλούσια κρέατα, ψητά ή μαγειρεμένα με έντονες κόκκινες σάλτσες, κνήγι και παλαιωμένα και λιπαρά τυριά.



Επιδόρπιοι Οίνοι

Σάμος Vin Doux

19€

Π.Ο.Π. Μοσχάτος Σάμου. Λευκό Μοσχάτο

Αρώματα από εσπεριδοειδή, πυρηγόκαρπα και τροπικά φρούτα, μελιού και ανθέων.

Στο στόμα έντονες γεύσεις γλυκών πυρηγόκαρπων φρούτων και Μοσχάτου, με γλυκύτητα και οξύτητα σε ισορροπία. Μακρά επίγευση. Συνοδεύει γλυκά σιροπιαστά, παγωτό, τάρτες φρούτων, πλατό τυριών και φρούτων.

Santo Wines Vinsanto

65€

Π.Ο.Π. Σαντορίνη. Ασύρτικο-Αθήρι- Αηδάνι

Αρώματα από κανέλα, γαρύφαλλο, αποξηραμένο βερίκοκο, σταφίδα και σοκολάτα.

Στο στόμα γλυκό με χαρακτηριστική οξύτητα, η οποία ισορροπεί με την γλυκύτητα, κάνοντάς το ευχάριστο και απολαυστικό. Συνοδεύει γλυκά, αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς, αλμυρά τυριά και σοκολάτα.

