

MENU

ΚΡΑΣΙΩΝ



Ροζέ Κρασιά Rose Wines

Amoenos Bostani

Ο συνδυασμός του Ελληνικού Ξινόμαυρου με το Γαλλικό Syrah μας δίνει ένα κρασί με όμορφη απόχρωση «ροζ του σολωμού» και γεμάτο αρώματα από ζουμερά κόκκινα φρούτα, ντομάτα, και ελαφριά μπαχαρικά. Πλούσιο στο στόμα, με όμορφη οξύτητα και γεύση που διαρκεί.

Ταιριάσματα με φαγητό: Πιάτα με γαρίδες ή σολομό.
Φαγητά με έντονη την παρουσία της ντομάτας, μαγειρευτά.
Ψητά τυριά με ντομάτα και πιπεριά

25,00€

A blend of Greek Xinomavro and French Syrah gives a salmon-pink rosé with vibrant aromas of juicy red fruits, tomato, and light spices. Rich on the palate, with pleasant acidity and lasting flavor.
Food pairings: Shrimp or salmon dishes.
Tomato-based dishes, stews, grilled cheese with tomato and pepper.

Κτήμα Άλφα Ροζέ

Πρόκειται για ένα κομψό και ισορροπημένο premium ροζέ. Απαλές μυρωδιές φράουλας και λουλουδιών εκπέμπουν μια ατμόσφαιρα Προβηγκίας, αλλά αυτό είναι όλο Ελλάδα, 100% Ξινόμαυρο. Φινετσάτα αρώματα ροδιού, φραγκοστάφυλου, ροδάκινου. Ξηρό, στρογγυλό με αξιοσημείωτη υφή και ελκυστική φρουτώδη επίγευση.

Ταιριάσματα με φαγητό: Μια εξαιρετική επιλογή με θαλασσινά, γαρίδες, σαλάτες με φρούτα. Ελαφριά πιάτα με χοιρινό ή κοτόπουλο.

47,50€

An elegant and balanced premium rosé. Soft aromas of strawberry and flowers give a Provence-style vibe, but it's 100% Greek Xinomavro. Delicate notes of pomegranate, red currant, and peach. Dry, round, with a remarkable texture and appealing fruity finish.
Food pairings: Excellent with seafood, shrimp, fruit-based salads. Light pork or chicken dishes.

Domaine Costa Lazaridi Rose

Μύτη με εκφραστικά αρώματα κόκκινων φρούτων όπως φράουλα και raspberry μαζί με μια αίσθηση φρεσκάδας που μοιάζει με ζύσμα λεμονιού και καραμέλα.

Στο στόμα ελαφρύ, δροσιστικό, τραγανό, με έντονο φρουτώδη χαρακτήρα όπου κυριαρχούν τα φρέσκα κόκκινα φρούτα.
Ταιριάσματα με φαγητό: Πιάτα με φίνα αλλαντικά, μακαρονάδες με κόκκινη σάλτσα. Γαρίδες και σαλάτες με εξωτικά στοιχεία.

40,00€

Expressive nose with red fruit aromas like strawberry and raspberry, alongside a fresh feel of lemon zest and candy. Light, refreshing, crisp palate with an intense fruity character led by fresh red fruits.
Food pairings: Fine cold cuts, pasta with red sauce, shrimp, and exotic-style salads.

Κτήμα Μπαράφακα 3 Μάγισσες

Στην μύτη τα αρώματα των φρούτων όπως τα κεράσια και οι φράουλες, ανταγωνίζονται αυτά των λουλουδιών που θυμίζουν τριαντάφυλλο και λεμοναθούς.
Στο στόμα είναι ημίγλυκο με την οξύτητα να δροσίζει και τα φρούτα να εμφανίζονται γλυκά και ώριμα.
Η καραμελένια αίσθηση που μένει στο τελείωμα αφήνει τις καλύτερες εντυπώσεις.

Ταιριάσματα με φαγητό: σαλάτες με γλυκιές σάλτσες, πικάντικα πιάτα ασιατικής κουζίνας, σαγανάκι τυριών, ποικιλίες τυριών και φρουτοσαλάτες

30,00€

Aromas of cherry and strawberry compete with floral notes of rose and lemon blossom. On the palate, semi-sweet with refreshing acidity and ripe, sweet fruit flavors. The caramel finish leaves a lasting impression.
Food pairings: Salads with sweet dressings, spicy Asian cuisine, fried cheese (saganaki), cheese and fruit platters.

Κόκκινα Κρασιά Red Wines

Κτήμα Άλφα Ξινόμαυρο

Κομψό, πικάντικο, φρέσκο και φρουτώδες στη μύτη, γεμάτο αλλά και δροσερό στο στόμα. Σύνθετο μπουκέτο με χαρακτηριστικά αρώματα λουλουδιών και καρυκευμάτων. Ιδανικό καλοκαιρινό ερυθρό, καθώς έχει διακριτικές τανίνες. Ταιριάσματα με φαγητό: Ζουμερά ψητά κρέατα, ώριμα πικάντικα τυριά.

Elegant, spicy, fresh, and fruity on the nose, full-bodied yet refreshing on the palate. A complex bouquet with floral and spice notes.

A perfect red for summer due to its soft tannins.
Food pairings: Juicy grilled meats, aged spicy cheeses.

40,00€

Domaine Costa Lazaridi Αμέθυσσος

Καλοσχηματισμένο μπουκέτο αρωμάτων, όπου παντρεύονται αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους, μαρμελάδας κερασιού και μπαχαρικών, σε διακριτικό υπόβαθρο δρύος.

Θερμό και γεμάτο στην πρώτη επαφή, πλούσιο με ευγενικές, αρμονικές τανίνες. Στο μακρύ τελείωμα επανέρχονται τα αρώματα των φρούτων και των μπαχαρικών.

Ταιριάσματα με φαγητό: Ιδανικό για πλούσια ψητά κρέατα, παϊδάκια. Ταιριάζει με ώριμα μαλακά τυριά.

32,50€

A well-structured bouquet combining forest berries, cherry jam, and spices with subtle oak background. Warm and full at first, rich with elegant, harmonious tannins. The long finish brings back fruit and spice aromas.
Food pairings: Ideal with rich grilled meats, lamb chops. Pairs well with aged soft cheeses.

Samos Vin Doux

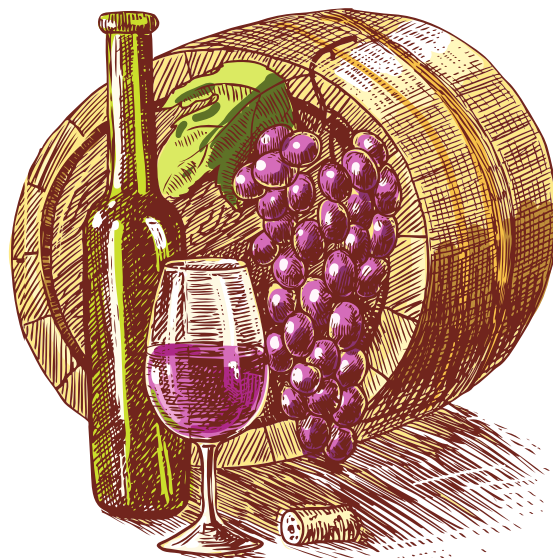
Ένα κρασί με χρυσαφένιο χρώμα και έντονα φυσικά αρώματα που θυμίζουν λουλούδια, μέλι ή καραμελωμένα φρούτα.

Ταιριάσματα με φαγητό: Γλυκά ταψιού, πλατό τυριών, πλατό φρούτων, τάρτες φρούτων, παγωτό.

A golden wine with intense natural aromas reminiscent of flowers, honey, and caramelized fruits.

Food pairings: Syrupy desserts, cheese platters, fruit platters, fruit tarts, ice cream.

25,00€



Λευκά Κρασιά White Wines

Amoenos Bostani

Ένα ζωηρό και αρωματικό κρασί, με αρώματα εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων. Στο στόμα δροσερό, με υπέροχη οξύτητα. Το Ασύρτικο του δίνει ένα πιο γεμάτο σώμα, για να συνοδέψει το φαγητό σας.
Ταιριάσματα με φαγητό: Δροσερές σαλάτες, ποικιλίες κίτρινων και λευκών τυριών, τηγανιτοί μεζέδες, θαλασσινά.
Ιδανικό και για λευκά κρέατα και λευκές μακαρονάδες.

27,00€

A vibrant and aromatic wine with citrus and stone fruit aromas. On the palate, it is fresh with lovely acidity. The Assyrtiko grape adds body, making it ideal for pairing with food.
Food pairings: Fresh salads, yellow and white cheese platters, fried appetizers, seafood. Also great with white meats and creamy white pasta dishes.

Κτήμα Άλφα Μαλαγουζιά

Μια τραγανή και πολύ αρωματική Ελληνική ποικιλία, όπου ξεχωρίζουν τα αρώματα λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών και αρωματικών βοτάνων. Στο στόμα ελαφρά λιπαρό με δροσιστική οξύτητα.
Ταιριάσματα με φαγητό: Πράσινες σαλάτες, αλμυρά και λιπαρά τυριά, λευκά κρέατα και μεσογειακά ορεκτικά.

32,00€

A crisp and very aromatic Greek variety, distinguished by aromas of white flowers, citrus, and aromatic herbs. On the palate, it is lightly oily with refreshing acidity.
Food pairings: Green salads, savory and rich cheeses, white meats, and Mediterranean appetizers.

Κτήμα Άλφα Sauvignon Blanc

Με μια μύτη έντονη και πλούσια, γεμάτη εσπεριδοειδή, φρούτα του πάθους και μπανάνα, το κρασί αυτό θα εντυπωσιάσει με το γεμάτο σώμα του, διατηρώντας φρεσκάδα και δροσιά από την υψηλή του οξύτητα.
Ταιριάσματα με φαγητό: Συνοδεύει μεγάλη ποικιλία θαλασσινών, ωμά ή αχνιστά οστρακοειδή, ζυμαρικά με κρεμώδης σάλτσες, ψητά λαχανικά.

45,00€

With an intense and rich nose full of citrus, passion fruit, and banana, this wine impresses with its full body while maintaining freshness due to high acidity.
Food pairings: A wide variety of seafood, raw or steamed shellfish, creamy pasta dishes, grilled vegetables.

Κτήμα Άλφα Chardonnay

Σαγνεύει με το πλούσιο άρωμα του, με φίνα αρώματα πυρηνόκαρπων, εσπεριδοειδών και γλυκιά χροιά πεπονιού στο τέλος. Διακριτικά αρώματα και γεύσεις από το βαρέλι, που δίνουν μια όμορφη αίσθηση λιπαρότητας στο στόμα.
Ταιριάσματα με φαγητό: Συνδυάζεται αρμονικά με λευκά κρέατα ψητά ή με πλούσιες κρεμώδης σάλτσες, συνοδεία λαχανικών. Ιδανικό με καλαμάρι και λοιπά θαλασσινά.

55,00€

Captivating with its rich aroma of stone fruits, citrus, and a sweet hint of melon. Subtle barrel notes provide a beautiful oily texture on the palate.
Food pairings: Pairs harmoniously with grilled white meats or creamy sauces with vegetables. Ideal with squid and other seafood.

Κτήμα Γεροβασιλείου Viognier

Ένα πλούσιο κρασί γεμάτο αρώματα και γεύσεις από βερίκοκο, ροδάκινο και νότες καπνού στη μακρά επίγευση. Πλούσιο στόμα με γεμάτο σώμα, διακριτική οξύτητα και έντονη λιπαρή αίσθηση.
Ταιριάσματα με φαγητό: Γαρίδες με λευκή σάλτσα, σπαράγγια και πιάτα πικάντικα ή καυτερά

50,00€

A rich wine full of aromas and flavors of apricot, peach, and smoky notes in the long aftertaste.
Full-bodied, with discreet acidity and a pronounced oily sensation.
Food pairings: Shrimp with white sauce, asparagus, and spicy or hot dishes.

Γαία Ασύρτικο Wild Ferment

Ένα Ασύρτικο Σαντορίνης, με αρώματα λεμονιού, ροδάκινου, αχλαδιού, ζύμης και έκδηλη ορυκτότητα. Στο στόμα είναι πλούσιο και πολύπλοκο με τα εσπεριδοειδή να κάνουν αισθητή την παρουσίας του με τραγανή οξύτητα και αλμυρή επίγευση.
Ταιριάσματα με φαγητό: Θαλασσινά τηγανιτά, πλατό θαλασσινών, όστρακα και ωμές παρασκευές.

65,00€

A Santorini Assyrtiko with aromas of lemon, peach, pear, yeast, and pronounced minerality. Rich and complex on the palate, with citrus standing out through crisp acidity and a salty aftertaste.
Food pairings: Fried seafood, seafood platters, shellfish, and raw preparations.

Αφρώδες Μενού - 4 Επιλογές Sparkling Menu - 4 Options

1) Prosecco Superiore D.O.C.G. - Valdobbiadene

Προέλευση: Veneto, Ιταλία
Γεύση: Λαμπερό, φρουτώδες, με νότες πράσινου μήλου, αχλαδιού και λουλουδιών.
Συνδυασμός: Bruschetta με ντομάτα & βασιλικό, καναπεδάκια με prosciutto και παρμεζάνα.

29,50€

Origin: Veneto, Italy
Taste: Bright, fruity, with notes of green apple, pear and flowers.
Pairing: Bruschetta with tomato & basil, canapes with prosciutto and parmesan

2) Moët & Chandon Brut Impérial

Προέλευση: Champagne, Γαλλία
Γεύση: Ισορροπημένη αρμονία φρούτων (μήλο, κίτρο), brioche και μέτρια οξύτητα.
Συνδυασμός: Καναπεδάκια με σολομό, sushirolls, κυρίως λαχανικών ή θαλασσινών.

135,00€

Origin: Champagne, France
Taste: Balanced harmony of fruit (apple, citrus), brioche and moderate acidity.
Pairing: Canapes with salmon, sushi rolls, mainly vegetables or seafood.

3) Dom Pérignon Vintage Brut

Προέλευση: Champagne, Γαλλία
Γεύση: Πλούσιο, εξελιγμένο, με στοιχεία φουντουκιού, ροδάκινου, τρυγιάς και ορυκτών.
Συνδυασμός: Χτένια ή στρείδια, foie gras, και πιάτο με τρούφα ή μανιτάρια

400,00€

Origin: Champagne, France
Taste: Rich, sophisticated, with notes of hazelnut, peach, tart and mineral.
Pairing: Scallops or oysters, foie gras, and a truffle or mushroom dish

3) Rosé Prosecco Extra-Dry

Προέλευση: Veneto, Ιταλία
Γεύση: Δροσερό, φρουτώδες, με νότες φράουλας, κόκκινων φρούτων και λουλουδιών.
Συνδυασμός: Ελαφριά επιδόρπια (τάρτα φράουλας), φροντοσαλάτα, ή πατέλα μαλακών τυριών με ροζ πιπεριές.

35,00€

Origin: Veneto, Italy
Taste: Fresh, fruity, with notes of strawberry, red fruits and flowers.
Pairing: Light desserts (strawberry tart), fruit salad, or a platter of soft cheeses with pink peppers.

Μικτή Ποικιλία Τυριών & Αλλαντικών 2 ατόμων Mixed Variety of Cheeses & Cold Cuts 2 people

Τυριά (3 είδη - ~120g σύνολο)

Brie - Μαλακό, κρεμώδες, ελαφρώς βοτυράτο
Παρμεζάνα - Σκληρό, πικάντικο, παλαιωμένο
Κατσικίσιο φρέσκο - Ελαφρώς ξινό, αρωματικό

Αλλαντικά (3 είδη - ~120g σύνολο)

Προσούτο Πάρμας - Ώριμο και γλυκό
Μπρεζόλα - Αποξηραμένο βοδινό, φένο
Σαλάμι με πιπέρι ή mildchorizo - Ελαφρώς πικάντικο

Συνοδευτικά

Φρυγανισμένο πολύσπορο ψωμί ή παξιμάδια
Σπιτικό chutney σύκου
Καρύδια, σταφίδες
Μικρή επιλογή από ειλιές Καλαμών και baby τουρούς

19,90€

Cheeses (3 types - ~120g total)

Brie - Soft, creamy, slightly buttery
Parmesan - Hard, spicy, aged
Goat cheese - Slightly sour, aromatic

Cold cuts (3 types - ~120g total)

Parma Prosciutto - Ripe and sweet
Bresaola - Dried beef, fine
Pepperoni or mildchorizo - Slightly spicy

Accompanying

Toasted multigrain bread or rusks
Homemade fig chutney
Walnuts, raisins
Small selection of Kalamata olives and baby pickles