

## Σαλάτες Εκλεκτών Γεύσεων



<u>ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</u>	6,50€
βραστά λαχανικά εποχής, με σάλτσα λαδολέμονο και μουστάρδα.	
<u>ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ</u>	6,80€
αγγούρι, ντομάτα, πιπεριά πράσινη, κρεμμύδι, ελιές, τυρί φέτα, και κάπαρη	
<u>ΑΓΓΟΥΡΟΝΤΟΜΑΤΑ</u>	5,20€
αγγούρι, ντομάτα, πιπεριά πράσινη, κρεμμύδι, ελιές, και κάπαρη	
<u>ΧΟΡΤΑ</u>	5,60€
χόρτα εποχής (συμβουλευτείτε σερβιτόρο).	
<u>ΚΡΗΤΙΚΙΑ</u>	7,80€
μαρούλι, αγγούρι, ντομάτα, κρεμμύδι, πιπεριά, παξιμάδι κριθαρένιο, ελιές, φέτα, κάπαρη.	
<u>ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΕΠΟΧΗΣ</u>	6,30€
μαρούλι, άσπρο λάχανο, καρότο, ντομάτα, αγγούρι, ελιές.	
<u>ΝΤΑΚΟΣ ΚΡΗΤΙΚΟΣ</u>	6,60€
κριθαροκόλλουρο με τριμμένη ντομάτα, φέτα, αγγούρι, ελιές και λαδορίγανη.	
<u>ΑΡΧΟΝΤΙΚΗ</u>	7,70€
μαρούλι, ρόκα, ντοματίνια, πίκλες, ελιές, αγγούρι, φύλλα παρμεζάνας, γλυκόξινη σως μουστάρδας και βαλσάμικου.	
<u>ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ</u>	9,20€
μαρούλι, κρουτόν, μπέικον τηγανητό, τριμμένη παρμεζάνα, άϊσμπέργκ, κοτόπουλο, σως βινεγκρέτ, σερβιρισμένη σε φωλιά τυρί παρμεζάνα.	
<u>ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΣΕΦ</u>	7,70€
μαρούλι, ζαμπόν, γκούντα, ντοματίνια, αγγούρι, σάλτσα μαγιονέζας και κέτσαπ, αυγό, ελιές.	
<u>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΜΑΝΟΥΡΙ</u>	7,60€
μαρούλι, σπανάκι, σάλτσα με λιαστή ντομάτα, βαλσάμικο, σκόρδο, και μανούρι ψητό στη σχάρα.	
<u>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΤΙΚΙ</u>	7,40€
μαρούλι, ρόκα, αγγούρι, ντομάτα, κατίκι με βινεγκρέτ βαλσάμικο.	
<u>ΣΑΛΑΤΑ ΡΟΚΑ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΜΕ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ</u>	9,60€
μαρούλι, ρόκα, παρμεζάνα, κουκουνάρι, καρύδι, και λιαστή ντομάτα με γλυκόξινη βινεγκρέτ.	
<u>Η ΣΑΛΑΤΑ ΤΗΣ Κ. ΜΑΝΗ</u>	9,20€
μαρούλι, άϊσμπέργκ, κοτόπουλο παναρισμένο σε σουσάμι, μπέικον, κρουτόν, και καλαμπόκι, περιχυμένα με γλυκόξινη βινεγκρέτ.	
<u>ΚΟΤΟΣΑΛΑΤΑ</u>	7,60€
μαρούλι, ρεγγάτο, κοτόπουλο, ντομάτα, και σάλτσα μαγιονέζας - μουστάρδας.	
<u>ΛΑΧΑΝΟ ΣΠΕΣΙΑΛ</u>	7,20€
λάχανο, καρότο, λουκάνικο Φρανκφούρτης, ρεγγάτο, σταφίδες, και σάλτσα μαγιονέζας - κέτσαπ.	

ΣΤΙΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΑΓΝΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

## Λαχταριστά Ορεκτικά

ΦΕΤΑ	3,70€
φέτα Ελληνική Δωδώνη με λαδορίγανη.	
ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ	4,00€
φέτα, γιαούρτι, πιπεριά καυτερή.	
ΤΖΑΤΖΙΚΙ	3,60€
γιαούρτι, αγγούρι, σκόρδο.	
ΓΙΑΟΥΡΤΟΤΥΡΙ	3,70€
λιαστή ντομάτα, γιαούρτι και φέτα.	
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ	14,00€
γκούντα, γραβιέρα, φέτα και ροκφόρ.	
ΚΑΒΟΥΡΟΣΑΛΑΤΑ	5,10€
αγγουράκι τουρσί, ξύδι, μαγιονέζα, μουστάρδα, καβούρι.	
ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ	5,90€
πιπεριές Φλωρίνης γεμισμένες με τυρί φέτα, μπέικον, και δυόσμο.	
ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΤΟ	5,80€
μελιτζάνες τηγανιτές, με μπέικον, σάλτσα, τυρί φέτα και ρεγγάτο.	
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΑΛΛΑ ΚΡΕΜ	6,30€
μανιτάρια λαζαρίνα, κρασί, κρέμα γάλακτος, και παρμεζάνα.	
ΦΑΒΑ	4,90€
φάβα, ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι, λάδι, και κάπαρη.	
ΠΑΤΑΤΑ ΓΕΜΙΣΤΗ	6,20€
πατάτα στη χόβολη, γεμιστή με ζαμπόν, μπέικον, και τέσσερα τυριά.	
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΑ	6,10€
μανιτάρι με γέμιση γκούντα, παρμεζάνα, κρεμμύδι, πιπεριά Φλωρίνης, και μαϊντανό.	
ΚΑΝΤΑΪΦΙ	7,70€
φύλλο κανταΐφι με τέσσερα τυριά, μπέικον, κοτόπουλο, ελιές μανιτάρια, πιπεριά πράσινη & κόκκινη.	
ΧΑΛΟΥΜΙ ΣΧΑΡΑΣ	5,80€
χαλούμι τυρί, με πίτα και ψητή ντομάτα.	
ΦΕΤΑ ΨΗΤΗ	5,60€
φέτα σε αλουμινόχαρτο με πιπεριά και ντομάτα ελαφρώς πικάντικη.	
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΣΧΑΡΑΣ	5,40€
κεφαλογραβιέρα ψητή.	
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ ΣΧΑΡΑΣ	7,70€
πλευρώτους, μαϊντανό, με σώς βαλσάμικου.	
ΜΕΤΣΟΒΙΤΙΚΟ	6,90€
τυρί Μετσόβου με γέμιση ντομάτα και ζαμπόν σε κουρκούτι.	

## Τα Τηγανητά Μας



<u>ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ</u>	3,70€
πατάτες φρέσκιες χοντροκομμένες με ρίγανη.	
<u>ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ</u>	4,10€
πατάτες φρέσκιες χοντροκομμένες με τυρί ρεγγάτο.	
<u>ΜΠΕΡΔΕΜΕΝΗ ΚΡΟΚΕΤΑ</u>	5,90€
τέσσερα τυριά με κοτόπουλο, ελιές, μανιτάρια, πιπεριά πράσινη & κόκκινη.	
<u>ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΚΡΟΚΕΤΑ</u>	5,60€
καντερή πιπεριά με διάφορα τυριά.	
<u>ΦΕΤΑ ΣΕ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ</u>	6,30€
τυρί φέτα τυλιγμένη σε φύλλο κρούστας, με σουσάμι, και μέλι.	
<u>ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ</u>	5,50€
κολοκύθι με φέτα, αυγά, ρεγγάτο, άνιθο, κρεμμύδι, αλεύρι.	
<u>ΤΥΡΟΠΙΤΑΡΙ ΑΡΧΟΝΤΙΚΟΝ</u>	5,90€
σκοπελίτικο φύλλο γεμισμένο με φέτα, τηγανιτό.	
<u>ΣΑΓΑΝΑΚΙ</u>	5,80€
ημίσκληρο τυρί φρατζόλα τηγανιτό.	
<u>ΠΗΠΕΡΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ</u>	5,30€
πιπεριές κέρατο τηγανιτές.	
<u>ΦΛΟΓΕΡΕΣ</u>	5,90€
ζαμπόν, τυρί, και φύλλο κρούστας.	
<u>ΤΥΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ ΣΟΥΣΑΜΙ</u>	5,80€
γκούντα, φέτα, ρεγγάτο, αυγά, επικαλυμμένες με σουσάμι.	
<u>ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΤΡΙΦΤΗ ΧΟΡΤΟΠΙΤΑ</u>	6,00€
<u>ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΣΤΡΙΦΤΑΡΙ ΜΕ ΜΥΖΗΘΡΑ</u>	6,00€
<u>ΓΚΙΟΥΖΛΕΜΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ</u>	6,20€
Τυρί φέτα, αυγό, δυόσμο, πολίτικα μπαχαρικά, τυλιγμένα σε χειροποίητο φύλλο ζύμης	
<u>ΓΚΙΟΥΖΛΕΜΕΣ ΜΕ ΚΙΜΑ</u>	6,20€
Χειροποίητο φύλλο, γεμιστό με κιμά πιπεριές, κρεμμύδι, ντομάτα, και μυρωδικά	
<u>ΜΠΟΥΡΕΚΙ ΜΕ ΠΑΣΤΟΥΡΜΑ</u>	6,10€
<u>ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙ</u>	5,60€

ΣΤΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΗΛΙΕΛΑΙΟ, ΚΑΙ Η ΦΕΤΑ ΕΙΝΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΗ

## Οι Μεζέδες του Μάγειρα



<u>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΑΛΑ ΚΡΕΜ</u>	9,50€
στήθος κοτόπουλο, σοταρισμένο με μανιτάρια, κρασί, κρέμα γαλακτος, παρμεζάνα, και μυρωδικά.	
<u>ΧΟΙΡΙΝΗ ΤΗΓΑΝΙΑ</u>	9,10€
χοιρινό ψαρονέφρι τηγανητό.	
<u>ΜΠΕΚΡΗ ΜΕΖΕ</u>	10,50€
μοσχάρι ελιά γάλακτος με σάλτσα ντομάτας, κρασί, και αρωματικά λαχανικά.	
<u>ΜΕΖΕΣ ΣΤΗ ΛΑΔΟΚΟΛΛΑ</u>	10,40€
κρέας χοιρινό και αρνί ψημένο στη λαδόκολλα με τυρί φέτα, γραβιέρα, και αρωματικά λαχανικά.	
<u>ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ</u>	9,50€
κεμπάπ ψημένο πάνω σε πίτα με γιαούρτι και φρέσκια σάλτσα ντομάτας.	
<u>ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ</u>	8,70€
κομματάκια στήθους κοτόπουλου παναρισμένα τηγανιτά συνοδευόμενα με σως μαγιονέζας.	
<u>ΜΕΖΕΔΟΜΠΕΡΔΕΜΑΤΑ</u>	9,20€
κρέας χοιρινό με κοτόπουλο σοταρισμένο με αρωματικά λαχανικά, ελιές, ούζο, κρασί, και τυρί φέτα.	
<u>ΣΠΕΤΣΟΦΑΙ</u>	8,20€
λουκάνικο, πιπεριές, κρεμμύδι, μελιτζάνα, σάλτσα ντομάτας.	
<u>ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΣΕΦΤΑΛΙΑ</u>	8,40€
κιμάς μπόλια αρνίσια και λαχανικά.	
<u>ΠΑΝΣΕΤΑ ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ</u>	10,50€
πανσέτα σχάρας, με πίτες και γλυκόξινη σώς.	
<u>ΡΙΖΟΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ</u>	10,20€
γλυκόξινο ριζότο με κοτόπουλο, και λαχανικά.	
<u>ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ</u>	11,90€
χοιρινό ψαρονέφρι με καπνιστό Μετσόβου.	
<u>ΡΙΖΟΤΟ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</u>	8,10€
γλυκόξινο ριζότο με κοτόπουλο, και λαχανικά.	
<u>ΦΙΛΕΤΑΚΙΑ ΑΡΧΟΝΤΙΚΟΝ</u>	9,80€
χοιρινό, κοτόπουλο, αρνάκι, σοταρισμένα με λαχανικά και κρασί.	
<u>ΠΡΑΣΟΤΗΓΑΝΙΑ</u>	9,10€
σοταρισμένο χοιρινό με πράσο.	

## Πανδαισία Ψητών



<u>ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΠΡΙΖΟΛΑ</u>	8,90€
κόντρα χοιρινό στη σχάρα.	
<u>ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ ΓΕΜΙΣΤΟ</u>	12,90€
χοιρινό ψαρονέφρι γεμισμένο με γραβιέρα, μπέικον, ντομάτα, και πράσινη πιπεριά.	
<u>ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ</u>	11,60€
χοιρινό ψαρονέφρι, με ντομάτα ψητή.	
<u>ΚΟΥΪΔΙΑ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ</u>	8,70€
πανσέτες χοιρινές	
<u>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΙΛΕΤΟ</u>	9,60€
στήθος κοτόπουλο μαριναρισμένο με διάφορα μπαχαρικά.	
<u>ΚΕΜΠΑΠ</u>	9,20€
κρέας μοσχαρίσιο και προβατίνα, με διάφορα μπαχαρικά, πίτα, ντομάτα, κρεμμύδι.	
<u>ΜΙΞ ΓΚΡΙΑ ΚΡΕΑΤΩΝ 4 ΑΤΟΜΩΝ</u>	39,80€
χοιρινή πανσέτα, κοτόπουλο, λουκάνικο χωριάτικο, και κεμπάπ.	
<u>ΜΙΞ ΓΚΡΙΑ ΚΡΕΑΤΩΝ 2 ΑΤΟΜΩΝ</u>	22,80€
χοιρινή πανσέτα, κοτόπουλο, φιλέτο μοσχάρι, λουκάνικο χωριάτικο, και κεμπάπ .	
<u>ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ</u>	9,10€
μοσχαρίσιος κιμάς γεμισμένος με γραβιέρα.	
<u>ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΑΠΛΟ</u>	8,70€
μοσχαρίσιος κιμάς.	
<u>ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ</u>	13,40€
μπριζόλα κόντρα από μοσχαράκι γάλακτος	
<u>ΠΑΙΔΑΚΙΑ ΑΡΝΙΣΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 1kg</u>	36,00€
<u>ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ</u>	7,80€
<u>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ</u>	11,40€
κοτόπουλο μαριναρισμένο με γέμιση γραβιέρα, ντομάτα, με πράσινη πιπεριά και μπέικον.	
<u>RIB EYE</u>	16,50€
μοσχαρίσιο φιλέτο.	


ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΓΙΟΥΛΜΠΑΣΗ	11,90€
ΑΡΝΑΚΙ ΨΗΜΕΝΟ ΠΑΝΩ ΣΕ ΚΛΗΜΑΤΟΒΕΡΓΑ	13,10€
ΓΙΓΑΝΤΕΣ	7,90€
ΔΑΧΑΝΟΝΤΟΛΜΑΔΕΣ	7,90€
ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΑΔΑ ΠΟΛΙΤΑ ΜΕ ΑΡΑΚΑ	8,40€

## Θαλασσινά & Μακαρονάδες

ΝΑΠΟΛΙΤΑΝΑ μακαρόνια με κόκκινη σάλτσα.	8,10€
ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ μακαρόνια με κρέμα γάλακτος, μπέικον, παρμεζάνα και μανιτάρια.	9,30€
ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ γαρίδες, μακαρονάδα, και σάλτσα ντομάτας.	14,90€
ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ γαρίδες Νο1 σοταρισμένες με ελαιόλαδο, σάλτσα ντομάτας, ούζο, κρασί, τυρί φέτα.	13,80€
ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ Νο1	12,80€
ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΤΗΓΑΝΙΤΑ	9,10€
ΧΤΑΠΟΔΙ ΕΥΔΑΤΟ βρασμένο χταπόδι με κρασί, ξύδι μυρωδικά και αρωματικά λαχανικά.	12,10€
ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ	42,00€
ΠΟΙΚΙΛΙΑ 4 ΑΤΟΜΩΝ	11,20€
γαρίδες τηγ. Νο1, καλαμαράκια τηγ., χταπόδι στη σχάρα, μύδια αχνιστά.	11,20€
ΜΥΔΙΑ ΣΑΓΑΝΑΚΙ μύδια ψίχα, σωταρισμένα με αρωματικά λαχανικά, κρασί, φρέσκο λεμόνι, μουστάρδα, και τυρί φέτα.	10,50€
ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ μύδια ψίχα αχνισμένα με φρέσκο λεμόνι και λευκό κρασί.	11,50€
ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ	11,80€
ΡΙΖΟΤΟ ΓΑΡΙΔΕΣ γαριδάκι αποφλοιωμένο και ρύζι σωταρισμένο με άνηθο, κρεμμυδάκι φρέσκο, με γαρνιτούρα γαρίδα νο 1	


\* ΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ

## Μπίρες




AMSTEL	2,80€
HEINEKEN	3,10€
KAISER	3,30€
FISCHER	3,10€
ALFA	2,70€
FIX	2,80€

## Αποστάγματα



ΠΛΩΜΑΡΙ	5,50€
ΟΥΖΟ 12	5,00€
ΟΥΖΟ ΜΠΑΡΜΠΙΑ ΓΙΑΝΝΗ	5,50€
MINI	5,00€
ΤΣΙΠΟΥΡΑΚΙ (0,75 ml)	1,50€
ΡΑΚΟΜΕΛΟ (0,75 ml)	1,50€

## Αναψυκτικά



COCA COLA	2,40€
COCA COLA LIGHT	2,40€
COCA COLA ZERO	2,40€
SPRITE	2,40€
ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ	2,40€
ΣΟΔΑ	2,20€
ΣΟΥΡΩΤΗ	2,30€
ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ	1,30€

## Κρασί Χύμα



ΛΕΥΚΟ {χύμα βαρελίσιο 1kg}	8,60€
ΡΟΖΕ {χύμα βαρελίσιο 1kg}	9,10€
ΚΟΚΚΙΝΟ {χύμα βαρελίσιο 1kg}	9,30€
ΕΡΥΘΡΟΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ {χύμα βαρελίσιο 1kg}	9,70€
ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ {χύμα 1/4 kg}	5,00€
SANGRIA {1/2 kg}	5,50 €
ΡΑΚΟΜΕΛΟ {1/4 kg}	6,50 €

## Εμφιαλωμένα Κρασιά



ASTI MARTIN	20,00€
ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟ ΛΕΥΚΟ	12,00€
Λευκός ξηρός οίνος με ανοιχτό κίτρινο χρώμα σαν φρυγανισμένο ψωμί με απαλή και ευχάριστη γεύση, συνοδεύει οστρακοειδή και άσπρα κρέατα.	
ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟ ΡΟΖΕ	12,00€
Τοπικός οίνος με ωραία γεύση, πίνεται ευχάριστα και όπως όλα σχεδόν τα ροζέ κρασιά συνοδεύουν μαγειρευτά φαγητά.	
ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟ ΚΟΚΚΙΝΟ	12,00€
Ερυθρός οίνος με χρώμα λαμπερό κόκκινο, και αρώματα κόκκινων φρούτων. Γεύση απαλή και γεμάτη, με μαλακές τανίνες. Απολαύστε τον με μαγειρευτά φαγητά και με φρούτα.	
ΛΗΜΝΙΑ ΓΗ ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ	15,00€
Οι χαρακτηριστικές μυρωδιές δημητριακών που κυριαρχούν στον αρωματικό χαρακτήρα της Λήμνου, παίζουν κρυφτό με περίτεχνο τρόπο. Συνοδεύει αρωματικά πιάτα, ψάρια, θαλασσινά, τυριά, λευκά κρεατικά, εδέσματα ελαφριάς κουζίνας, εξωτικά φρούτα.	
ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ {Ιδιωτική Συλλογή Νίκος Λαζαρίδης}	55,00€



## Εμφιαλωμένα Κρασιά

### ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟ ΛΕΥΚΟ

15,00€

Από τις πλαγιές του Άθω ένας ξηρός οίνος με απαλή γεύση και έντονη μυρωδιά. Συνοδεύει κυρίως ψάρια και ποικιλίες ψαριών.

### ΑΓΙΟΡΕΙΤΙΚΟ ΡΟΖΕ

15,00€

Απαλό ροζέ χρώμα, διακριτική γεύση από φράουλα και βύσσινο, ταιριάζει περισσότερο με μαγειρευτά κρέατα.

### ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

15,50€

Ευκολόπιτο φρέσκο κρασί με πρασινοκίτρινες ανταύγειες και με αρώματα λουλουδιών. Συνοδεύει συνήθως ψάρια αλλά και φρούτα.

### ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ ΛΕΥΚΟΣ

14,50€

Χρώμα με ανταύγειες που χρυσίζουν, αρώματα φρούτων και λουλουδιών με αρμονική γεύση και πλούσια επίγευση. Συνοδεύεται με ζυμαρικά, θαλασσινά, πουλερικά και ψάρια.

### ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ ΕΡΥΘΡΟΣ

17,00€

Σύνθετο διανγές ερυθρό χρώμα, πλούσιες και ελκυστικές ανταύγειες. Συνοδεύει κρέατα μαγειρευτά, μακαρονάδες με κόκκινες σάλτσες, αλλαντικά.

### ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ ΡΟΖΕ

14,50€

Έντονο τριανταφυλλί χρώμα, αρώματα λουλουδιών και κόκκινων φρούτων, με κυρίαρχες νότες κερασιού και φράουλας.

Συνοδεύει κρέατα, μαγειρευτά, μακαρονάδες με κόκκινες σάλτσες, αλλαντικά.

### ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΝΑΣΙΑΚΟΣ

15,00€

Φίνα και δυνατά αρώματα τριαντάφυλλου και λεμονανθού. Συνοδεύει ψάρια με έντονη γεύση, θαλασσινά, πιάτα ελληνικής κουζίνας, αλλά σερβίρεται και ως aperitif.

### NEMEA RESERVE

16,00€

Ρουμπινί χρώμα, με αρώματα μπαχαρικών και νότες βανίλιας, Συνοδεύει κόκκινα κρέατα, ψητά σχάρας και σούβλας, αλλά και κίτρινα κρεμώδη τυριά.

## Εμφιαλωμένα Κρασιά



### ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ ΛΕΥΚΟ

19,00€

Λευκός ξηρός οίνος από την Στερεά Ελλάδα κιτρινόχρυσο χρώμα, με άρωμα φουντουκιού και ξύλου βανίλιας, συνοδεύει κρέατα με άσπρη σάλτσα και ψάρια.

### ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ ΚΟΚΚΙΝΟ

20,50€

Οίνος με ποικίλη σύνθεση, ρουμπινί χρώμα και αρώματα από σοκολάτα, διάφορα βότανα και κόκκινα φρούτα. Συνοδεύει κρέατα και αλλαντικά.

### \*ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ ΛΕΥΚΟ

25,00€

Λευκός ξηρός, 40% ασύρτικο, 60% sauvignon blanc, έντονα φρουτώδη αρώματα από εσπεριδοειδή, δροσιστική γεύση με εξαιρετική ισορροπία, ευχάριστη οξύτητα και αρωματική επίγευση. Συνοδεύει ψάρια, κοτόπουλο.

### \*ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ ΡΟΖΕ

25,00€

100% syrah, ροζέ οίνος από το Παγγαίο. Χρώμα ροδιού, άρωμα κόκκινων φρούτων βύσσινου, μύρτιλου, φράουλας και νότες μπαχαρικών. Συνοδεύει κρέατα και μαγειρευτά.

### \*ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ ΚΟΚΚΙΝΟ

26,50€

Ερυθρός ξηρός με βαθύ πορφυρό χρώμα, καθαρό άρωμα ώριμων κόκκινων φρούτων, καραμέλας, κέδρου, σοκολάτας με νότες μπαχαρικών και ισχυρή παρουσία τανίνης. Συνοδεύει ψητά της ώρας.

### ΛΑΖΑΡΙΔΗ ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

22,00€

Λευκός ξηρός οίνος από τη Δράμα με πλούσια γεύση κιτρινοπράσινο χρώμα. Συνοδεύει θαλασσινά, ορεκτικά και λευκά κρέατα.

### ΛΑΖΑΡΙΔΗ ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

24,00€

έρχεται από αμπελώνα της Δράμας, πορφυρός μυρωδάτος με βελούδινη γεύση. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα, αλλαντικά και κίτρινα τυριά. Είναι ποικιλία από cabernet, merlot, Λημνιό.

### ΛΑΖΑΡΙΔΗ JULIA MERLOT

29,00€

Αδριανιώτικος τοπικός ερυθρός οίνος με έντονη γεύση. Συνοδεύει κρέατα στη σχάρα και κυνήγι.

## Εμφιαλωμένα Κρασιά



### ΓΙΑΝΑΚΟΧΩΡΙ ΕΡΥΘΡΟΣ

24,00€

Το Γιανακοχώρι χαρακτηρίζεται από πυκνό άρωμα κόκκινων φρούτων, καλοδομημένη βελούδινη γεύση και άψογα ισορροπημένη οξύτητα. Συνοδεύει τέλεια κόκκινα κρέατα με σάλτσες λαχανικών, ψητά μανιτάρια, αρνάκι στο φούρνο με πατάτες, σκληρά κίτρινα τυριά

### ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ ΛΕΥΚΟΣ

22,00€

με αρώματα από εξωτικά φρούτα, grapefruit, λευκόσαρκο ροδάκινο και ίχνη κηρήθρας. Συνοδεύει άψογα ψητή τσιπούρα, φιλέτο σφυρίδας, αστακομακαρονάδα, γαλοπούλα, ψητά λαχανικά

### ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΛΕΥΚΟΣ

22,50€

Λευκός ξηρός από την Επανομή Θεσ/νίκης, Κρυστάλλινο χρώμα, αρώματα μυρωδικών και φρούτων. Ασύρτικός. Συνοδεύει κυρίως ψάρια.

### \*ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΚΟΚΚΙΝΟ

23,00€

Ερυθρός ξηρός οίνος, πορφυρό χρώμα, βελούδινη γεύση με φόντο άρωμα βανίλιας. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα με σάλτσα.

### ΤΕΣΣΕΡΕΙΣ ΛΙΜΝΕΣ 2009

21,00€

Ιδιαίτερο λευκό κρασί, με οξύτητα και αρώματα που σαγηνεύουν. Συνοδεύεται με λαδερά πιάτα με πλούσια μπαχαρικά, μυδια αχνιστά, αλλά και με τυριά.

### ΑΔΟΛΗ ΓΗΣ

21,50€

Το χρώμα του πρασινοκίτρινο, ενώ το άρωμά του φρουτώδες. Καλή ισορροπία στη γεύση. Συνοδεύει ορεκτικά, ψάρια, τυριά. Πίνεται στους 10oC.

### ΑΔΟΛΗ ΓΗΣ ΡΟΖΕ 2009

22,00€

Απο φρέσκα αρώματα καλοκαιρινών φρούτων,. Πίνεται σκέτο, ως aperitif, με τυριά, αλλά και με φρούτα, και σαλάτες

\*ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΜΕ ΑΣΤΕΡΙΣΚΟ ΕΙΝΑΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ