



MAIN RESTAURANT
Food & Drinks

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΣΝΑΚ - SNACK CHOICES

CLUB SANDWICH

με κοτόπουλο, μπέικον, τομάτα, τυρί, μαγιονέζα, iceberg και πατάτες τηγανητές

with chicken, bacon, tomato, mayo, cheese, iceberg and fried potatoes

11,00 €

BEEFBURGER

με αφράτο ψωμάκι, χειροποίητο μπιφτέκι μοσχαρίσιο 250γρ, μπεικον, τυρί, iceberg, ντομάτα, μαγιονέζα τρούφας.

Συνοδεύεται από πατάτες τηγανιτές

on brioche bread, cheese, iceberg, tomato, bacon,

truffle mayo and fried potatoes

12,00 €

PIZZA MARGHERITA

(30εκ) με σάλτσα φρέσκιας τομάτας και μοτσαρέλα

(30cm) with fresh tomato sauce and mozzarella

10,00 €

PIZZA SPECIAL

(30εκ) με σάλτσα φρέσκιας τομάτας, μοτσαρέλα, ζαμπόν, μπέικον, μανιτάρια και τοματίνια

(30cm) with fresh tomato sauce and mozzarella, ham,

Bacon, mushrooms and tomato cherry

12,00 €

PIZZA GREEK

(30εκ) με σάλτσα φρέσκιας τομάτας, φέτα τριμμένη, πιπεριές, ελιές, κρεμμύδι και ρίγανη Πηλίου

(30cm) with fresh tomato sauce, trimmed feta cheese, peppers, olives, onions and oregano

12,00 €

CHICKEN GYROS

Με πίτα, τομάτα, κρεμμύδι, τζατζίκι, και πατάτες τηγανητές

Pita, tomato, onions, tzatziki sauce and fried potatoes

11,00 €

THE OMELETTE

Της επιλογής σας με πατάτες και πράσινα σαλατικά

Of your choice with potatoes and mix salad

9,00 €

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

Πίτα ημέρας με παραδοσιακό φύλλο
Traditional Pelion pie

8,00 €

Κάστανο στιφάδο με μανιτάρια, πορτοκάλι και κόκκινο κρασί
Chest nut stew with mushrooms, orange and red wine

9,00 €

Γραβιέρα πανέ με χαρούπι, σπόρους παπαρούνας, βρόμη chorizo και chutney τομάτας

Pane Cheese with carob poppy seed, chorizo and tomato chutney

9,00 €

Τριλογία τηγανιάς με κοτόπουλο, χοιρινό, λουκάνικο, ρύζι, σταφίδες, κουκουνάρι, μήλο και τριμμένη φέτα

Fry up trilogy with chicken, pork, sausage, rice, raisins, pine nut, apple and trimmed feta cheese

11,00 €

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Πράσινα σαλατικά, κοτόπουλο, μπέικον, κρουτόν, τοματίνια και dressing
Chicken salad with iceberg, bacon, ~~παρμεζάνα~~, cherry tomato and parmesan

10,00 €

Ντάκος με παξιμάδι χαρουπιού, τοματίνια, αγγούρι, καπαρόμηλο, φρέσκο κρεμμύδι, ελιές, ρίγανη και νιφάδες φέτας

Dakos with cherry tomato, cucumber, caper, onions, olives and feta

9,00 €

Σπανάκι - Ρόκα, κατσίκισιο τυρί, προσούτο, σύκα, κρουτόν, τοματίνια, καρύδια και dressing πετιμέζι ροδιού

Spinach - rocket leaves, cherry tomato, prosciutto, fig, goat cheese, nuts and pomegranate grape syrop

10,00 €

ΖΥΜΑΡΙΚΑ - PASTA

Πέννες με φιλετάκια κοτόπουλου, άγρια μανιτάρια και κρέμα
Penne with mini chicken fillets, wild mushrooms and creme

12,00 €

Λιγκουίνι με τοματίνια, κάπαρη, ελιές, φέτα και φρέσκα αρωματικά
Linguine with cherry tomato, caper, olives, feta cheese and herbs

10,00 €

Πηλιορείτικο γιουβέτσι με σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα, σάλτσα ψητής τομάτας και θυμάρι.

Giouvetsi with beef cheeks cooked on low temperature, tomato sauce and thyme

13,00 €

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ - MAIN COURSES

Χειροποίητος Τραχανάς
με καπνιστή φέτα και πηλιορείτικο λουκάνικο
Handmade Trachana soup with sausage and feta cheese
9.00 €

Χοιρινή Πανσέτα καραμελωμένη
πουρέ πατάτας, ψητά λαχανικά και σάλτσα bbq
Caramelized Pork Pancetta served with mashed potato,
vegetables and bbq sauce
14.00 €

Κοτόπουλο ταλιάτα σε κρούστα λεμονιού
πατάτες, σπαράγγια και σάλτσα τρούφας
Chicken Tagliata with lemon, potatoes, asparagus and truffle sauce
12.00 €

Μπιφτέκι 250γρ από μοσχαρίσιο κιμά
πάνω σε καψαλισμένο ψωμάκι, μουστάρδα, ψητή χοιρινή πανσέτα, τομάτα, καπνιστή
φέτα και πατάτες
Grilled beef mince 250gr served on bread, pork pancetta slices, tomato,
mustard, smoked feta cheese and potatoes
12.00 €

Φιλέτο Λαβράκι σωτέ
με σπανάκι, ζουλιεν λαχανικά, πουρέ γλυκοπατάτας και αρωματικό λαδολέμονο
Saute Sea Bream fillet with spinach, julienne vegetables,
sweet mashed potato and aromatic lemon oil
16.00 €

Μοσχαρίσια Μπριζόλα γάλακτος
πατάτες, ψητά λαχανικά και σάλτσα μανιταριών
Veal Steak served
with potato grilled vegetables and mushroom sauce
17.00 €

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ - KIDS MENU

Ζυμαρικά με σάλτσα φρέσκιας τομάτας
Pasta with fresh tomato sauce
6.00 €

Μίνι φιλετίνια κοτόπουλου πανέ (5τεμ) με πατάτες τηγανητές
Mini chicken fillets (5pcs) with French fries
6.00 €

Μίνι μπιφτεκάκι (120gr) από 100% εκλεκτό μοσχάρι με πατάτες τηγανητές
Mini Grilled Burger(125gr) from 100% beef mince with french fries
6.00 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - DESSERT

Φρέσκα φρούτα εποχής (για 2 άτομα)

Fresh Fruits (for 2 persons)

5.00 €

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό και κρέμα anglaise

Chocolate pudding with icecream

6.00 €

**Κρέμα μαστίχα με καραμελωμένο κανταίφι, κομπόστα πράσινου μήλου,
bitter σοκολάτα και φιστίκι αιγίνης**

Greek mastic with caramelized knafeh with green apple compote, bitter
chocolate and green pistachios

6.00 €

Παγωτό της επιλογής σας (Βανίλια, Σοκολάτα, Φράουλα) 2 μπάλες

Selection of Ice cream (Vanilla, Chocolate, Strawberry) 2 scoops

5.00 €

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.
Service and taxes are included.

Για πληροφορίες σχετικά με την ύπαρξη αλλεργιογόνων συστατικών και ουσιών που προκαλούν δυσανεξίες στα είδη του καταλόγου απευθυνθείτε στο προσωπικό της επιχείρησης.

For questions or concerns regarding food intolerance or food allergies, don't hesitate to ask our personnel about the products listed in the catalogue.

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο, για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.

The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit, for the registration of any complaints.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη - Τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received

(Receipt - Invoice)

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ - WHITE WINES

ΚΤΗΜΑ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ-ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΙΣ

750ml 20,00€

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ (ΚΡΟΚΙΟ ΑΛΜΥΡΟΥ), ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

LOCAL WINE MAGNESIA AREA, ORGANIC FARMING GRAPES

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Roditis 40%-Asirtiko 40% - Ugni Blanc 20%

Η βιολογική καλλιέργεια, ο αρμονικός συνδυασμός των ποικιλιών και η ιδιαίτερη οινοποίηση τους, εξασφαλίζουν το λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα με τις πρασινωπές ανταύγειες και ένα έντονο φρουτώδες άρωμα, που παραπέμπει σε κίτρινα φρούτα (μπανάνα) με νότες εσπεριδοειδών (γκρέϊπφρουτ).

The selected organic grapes, their harmonious combination, and the special wine-making process result in a nice bright, yellowish colour with greenish hues and in an intense, fruity aroma, reminiscent of yellow fruits (banana) with notes of citrus (grapefruit).

Ταιριάζει απόλυτα με χοιρινά, πουλερικά, ψαρικά, τυριά και ζυμαρικά

Best with chicken, pasta, cheeses, pork and fish

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ- ALPHA ESTATE MALAGOUSIA

750ml 30,00€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Malagousia 100%

Μια κρυστάλλινη και τραγανή Ελληνική ποικιλία η Μαλαγουζιά, με λαμπερό πρασινο-κίτρινο χρώμα και έντονο

άρωμα με νότες λουλουδιών, εσπεριδοειδών και διακριτικών αρωματικών βοτάνων

Brilliantly, light yellow in color with greenish tints. Strong and lively nose, typical Malagousia, 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. A classy wine with long finish and persistent aromas

Ταιριάζει απόλυτα με χοιρινά, πουλερικά, σολομό, τυριά και ζυμαρικά

Excellently married with pasta, salmon, chicken and pork

ΚΑΡΙΠΙΔΗ SAUVIGNON - KARIPIDIS SAUVIGNON

750ml 32,00€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Sauvignon blanc 100%

Έντονη, εντυπωσιακή μύτη με φρουτώδη αρώματα ροδάκινου, ανανά, πεποنيού και νότες αρωμάτων χόρτου,

αλλά και εσπεριδοειδών, που συμπληρώνεται από ένα γεμάτο σώμα, με ιδανική λιπαρότητα αλλά και πολύ

ενδιαφέρουσα οξύτητα, και μια μακρά, φρουτώδη επίγευση.

Bright yellow-green colour. Intense and complex nose of vegetal aromas (asparagus, capsicum) combined with fruity

characters (melon, peach, pineapple). Fresh, well-balanced palate with a persisting fruity aftertaste.

Ταιριάζει με κοτόπουλο, χοιρινό και ψητό σολομό.

Grilled chicken, pasta with seafood, salmon grilled fillet

CHATEAU JULIA CHARDONNAY - DOMAINE COSTA LAZARIDI 750ml 35,00€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Chardonnay 100%

Λαμπερά διαγές, αχυρόξανθο, με πρασινωπές αντανάκλασεις φρεσκάδας.

Ζωηρά αρώματα λουλουδιών και φρούτων, με το γιασεμί τον ανανά και τη μπανάνα να πρωταγωνιστούν, σε φόντο εσπεριδοειδών.

Δροσιστική οξύτητα, που συνδυάζεται με δύναμη και καλή δομή. Φρουτώδη αρώματα στόματος και επίμονο τελείωμα.

Bright, straw-blonde, with green glimpses of freshness.

Lively aromas of flowers and fruit, with jasmine, pineapple and banana standing out on a citrus background.

Refreshing acidity combined with power and good structure. Fruity mouth and persistent finish.

Συνοδεύει ψάρια με μυρωδικά ή ελαφρές σάλτσες, λευκά κρέατα με λεμονάτες ή κρασάτες σάλτσες, ημίσκληρα τυριά, όπως το κασέρι.

Best with fish with herbs or light sauces, white meats with lemon or wine based sauces, semihard cheeses like kaseri.

"ΟΒΗΛΟΣ" ΒΙΒΑΙΑ ΧΩΡΑ - "ΟΒΙΛΟΣ" VIVLIA CHORA

750ml 58,00€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Asirtiko 50% - Semillon 50%

Το ιδιαίτερο άρωμα βερίκοκου και μελιού χαρακτηριστικό της ποικιλίας Semillon- παντρεύεται άψογα με νότες

κίτρου και λεμονιού που προέρχονται από το βορειοελλαδίτικο Ασύρτικο

The distinctive aroma of apricot and honey- a characteristic of Semillon- blends perfectly with the notes of citron and lemon from the north-aegean Assyrtiko. A variety of recognizable, distinct aroma integrated with hints of vanilla and dry nuts

Συνδυάζεται με ψητό ψάρι, λευκά κρέατα με έντονες σάλτσες ή ζυμαρικά

Suits with Cheese, fish, chicken, pork and pasta

Ποτήρι Κρασί - Glass of wine

7,00€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Asirtiko 50% - Uni Blanc 50%

ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ - RED WINES

ΚΤΗΜΑ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ-ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΙΣ

750ml 20,00€

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ (ΚΡΟΚΙΟ ΑΛΜΥΡΟΥ). ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ
LOCAL WINE MAGNESIA AREA. ORGANIC FARMING GRAPES

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Syrah- Xinomavro

Η επιλογή των σταφυλιών, ο αρμονικός συνδυασμός τους και η ιδιαίτερη οινοποίηση τους, δίνουν ένα κρασί με πορφυρές αποχρώσεις αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων (βύσσινο, φραγκοστάφυλο, μύρτιλο), μπαχαρικών (μαύρο πιπέρι, γαρύφαλλο, βανίλια), δέρματος και καπνού

The selected grape varieties, their harmonious combination and the special wine-making process, result in a dark red wine with a blend of small red fruits (cherry, gooseberry, blueberry), spices (black pepper, clove, vanilla), leather, and tobacco.

Άριστος συνδυασμός για κίτρινα τυριά και ζυμαρικά με κόκκινη σάλτσα

Best with yellow cheese, pasta and meats

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ - ALPHA ESTATE

750ml 40,00€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Xinomavro 100%

Βαθύ κόκκινο χρώμα. Σύνθετο μπουκέτο με χαρακτηριστικά αρώματα λουλουδιών και καρυκευμάτων

(βανίλια, πιπέρι, γαρύφαλλο), με τόνους ώριμου βατόμουρου, αποξηραμένης ντομάτας με τόνους δέρματος.

Γεμάτο στόμα, με άρωμα βανίλιας, πλούσια δομή, ισορροπημένη οξύτητα και νότες καλοδουλεμένου βαρελιού, στην επίγευση έντονο άρωμα κυδωνιών.

Bright purple-red color. Complex, typical bouquet of small berries red fruits, leather and spices (vanilla, pepper, clove), with hints of ripe blackberry. Full mouth, rounded tannins, balanced acidity and well integrated wood tones. Long aftertaste with intense quince aroma.

Ταιριάζει άριστα με μοσχάρι, χοιρινό και λουκάνικα, χωριάτικες πίτες και τυριά.

Perfect match with juicy red barbecued meats, spicy sausages, pies and cheeses

ΑΒΑΝΤΙΣ SYRAH - AVANTIS

750ml 35,00€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Syrah 100%

Βαθύ ρουμπινί χρώμα και πολύπλοκο μπουκέτο. Αρώματα μπαχαρικών, πιπεριού, κανέλας, καπνού, πλαισιώνονται από άφθονο μαύρο φρούτο (δαμάσκηνο, βατόμουρο), μαρμελάδα ψημένου φρούτου με νόξεις βανίλιας. Στο στόμα είναι πλούσιο, μπαχαρμένο, πληθωρικό με ώριμες αισθητές ταννίνες.

Deep ruby colour, with complex developing bouquet.

Spices, pepper, cinnamon and tobacco aromas, strong sense of black fruit taste (prunes, raspberries, blackberries), jam baked fruit, nuances of vanilla.

Full bodied wine, spicy with decent ripe fine-grained tannins and long finish

Επιλέξτε το για να συνοδεύσετε με μοσχάρι και μαγειρευτά φαγητά.

Best choice for beef, veal and cooked meals

CHATEAU JULIA MERLOT - DOMAINE COSTA LAZARIDI

750ml 45,00€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Merlot 100%

Βαθυκόκκινο, συμπαγές

Γοητευτική εναλλαγή εντυπώσεων. Κόκκινο φραγκοστάφυλο, μαρμελάδα κεράσι, σοκολατάκια μέντας, μελάι και κέδρος είναι μόνο μερικά από τα αρώματα που μπορεί κανείς να αναγνωρίσει.

Σαρκώδες, πλούσιο, σχεδόν πληθωρικό, με άφθονο φρούτο που υποστηρίζει τις καλά ενσωματωμένες ταννίνες. Η θεωρητικά υψηλή παρουσία της αλκοόλης αντιρροπείται από την οξύτητα και εκφράζεται κυρίως ως γλύκα και όγκος. Μακριά επίγευση σε σοκολατένιους τόνους.

Solid, deep red.

Enchanting alternation of impressions. Redcurrant, cherry jam, mint chocolate, ink and cedar are only some of the identifiable aromas.

Fleshy, rich, almost plethoric, with abundant fruit supporting the well integrated tannins. The theoretically high alcohol is balanced by the acidity and expressed mainly as sweetness and volume. Long finish with notes of chocolate.

Συνδυάστε το με Κόκκινα κρέατα ψητά ή μαγειρευτά, μεγάλα πουλερικά, όπως η γαλοπούλα ή η χήνα, ψητά, τριχοτό κυνήγι, γουρουνόπουλο στο φούρνο, μαλακά τυριά με κρούστα.

Taste it with Red meats grilled or cooked, big roast poultry, like turkey or goose, hairy game, piglet in the oven, soft crusty cheeses.

"ΟΒΗΛΟΣ" ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ - "ΟΒΙΛΟΣ" VIVLIA CHORA

750ml 78,00€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Cabernet Sauvignon 100%

Όινοσ με έντονο πορφυρό χρώμα που ωριμάζει 18 μήνες σε καινούρια δρύινα γαλλικά βαρέλια. Σύνθετο και καθαρό άρωμα ώριμων κόκκινων φρούτων, καραμέλας, κέδρου, σοκολάτας με νότες μπαχαρικών και ξηρών καρπών.

Wine with intense purple color is aged 18 months in new French oak barrels. Complex and clean aroma of ripe red fruit, caramel, cedar, chocolate with spices and nuts. Exuberant and intense taste full-bodied, good structure, characteristic presence of tannins that give it a long aftertaste and great aging potential.

Άριστος συνδυασμός για χοιρινό, αλλαντικά και μοσχάρι

Suits with Cooked White Meat Beef, Meat Roast Beef Baked, cut meats and cheeses

Ποτήρι Κρασί - Glass of wine

7,00€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Syrah 50% - Xinomavro 50%

POZE OINOI - ROZE WINES

ΚΤΗΜΑ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ - ΚΤΙΜΑ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΙΣ

750ml 20,00€

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ, ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ
LOCAL WINE MAGNESIA AREA, ORGANIC FARMING GRAPES
ΠΟΙΚΙΛΙΑ-VARIETY: Garnacha - Tinta - Xinomavro

Η καλλιέργεια των σταφυλιών και η ιδιαίτερη οινοποίηση τους δίνουν ένα λαμπερό ρόδινο κρασί με έντονο φρουτώδες άρωμα που αναδύει γλυκά αρώματα φράουλας και ροδιού.

The selected grape varieties, their harmonious combination, and the special wine-making process result in a wine with a bright rosé colour and an intense, fruity aroma, which leaves the mouth feeling the sweet flavour of strawberry and pomegranate.

Ταιριάζει με ζυμαρικά, φρούτα, τυριά και κοτόπουλο
Combine with pasta, fruits, cheeses and chicken

ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ-DOMAINE COSTA LAZARIDI

750ml 30,00€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Merlot-Agiorgitiko

Ανοιχτό σομόν με ροζ ανταύγειες

Ζωηρή, φρέσκια μύτη που παραπέμπει κυρίως σε κόκκινα φρούτα όπως η φράουλα και το λευκόσαρκο κεράσι, αρώματα λεμονιού και νύξη μπαχαρικών.

Κομψό, αριστοκρατικό και φινετσάτο, με έντονο φρουτώδη χαρακτήρα όπου κυριαρχούν τα φρέσκα κόκκινα φρούτα. Επίγευση με ισορροπημένη οξύτητα.

Light salmon with pink hues.

Lively nose reminiscent primarily of red fruit like strawberry and cherry, with a hint of lemon verbena and an almost imperceptible presence of spices.

Elegant, aristocratic and refined, with an intense fruity character where fresh red fruits dominate. Aftertaste with balanced acidity.

Πρόκειται για ένα ροζέ φαγητού που ταιριάζει με σολομό και ζυμαρικά με κόκκινη σάλτσα
Combine with Salmon, pasta with tomato sauce

IDYLLE D'ACHINOS LA TOUR MELAS

750ml 35.00€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Agiorgitiko - Grenache Rouge - Syrah

Το "Idylle D' Achinos" αποτελεί μία από τις καινούργιες δημιουργίες του οινοποιείου La Tour Melas. Από την όψη σε «ταξιδεύει» στην Προβηγκία, χάρη στο σαγηνευτικό σομόν χρώμα. Στη μύτη, κυριαρχούν κόκκινα φρούτα, κόκκινο μήλο, εσπεριδοειδή όπως το σαγκουίνι, φλούδες πορτοκαλιού και λευκά άνθη. Στο στόμα έχει σώμα, δροσιστική οξύτητα και γευστική επίγευση.

Pink in colour with silver reflections. Fine and elegant nose with crisp aromas of rose petal. Fleshy and soft mouth, with mango and white peach aftertaste. Provençal style of rosé.

Βοηθάει να συνοδεύσει ελαφριά πιάτα με κρέας, καθώς και ζυμαρικά με κόκκινη σάλτσα.

It can be enjoyed on its own as an aperitif or matched perfectly with roasted meat, dishes based on tomato sauce

Ποτήρι Κρασί - Glass of wine

7.00€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Xinomavro 100%

ΜΠΥΡΕΣ - BEERS

Local Streets ΤΟΠΙΚΗ ΜΠΥΡΑ-LOCAL BEER Weiss	500ml 6,50€
Kentavros ΤΟΠΙΚΗ ΜΠΥΡΑ - LOCAL BEER Pils	330ml 5,50€
Plastiga ΤΟΠΙΚΗ ΜΠΥΡΑ - LOCAL BEER Uber ale	330ml 5,50€
Amstel alcohol free	330ml 4,50€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - SOFT DRINKS

ΠΟΡΤΟΚΑΛΑΔΑ - ORANGE	232ml 4,00€
ΛΕΜΟΝΑΔΑ-LEMONADE	232ml 4,00€
ΣΟΔΑ-SODA WATER	232ml 4,00€
COCA-COLA	250ml 4,00€
SPRITE	250ml 4,00€
ΝΕΡΟ ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΙΚΟ-STILL WATER	1lt 2,50€

ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ - COFFEES & BEVERAGE

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ - FILTER COFFEE	4,00€
NES ΚΑΦΕ - NES COFFEE	3,50€
CAPPUCCINO	4,50€
FREDO CAPPUCCINO	4,50€
ESPRESSO	3,50€
ESPRESSO FREDO	4,00€
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ - GREEK COFFEE	3,50€
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ ΔΙΠΛΟΣ - GREEK COFFEE DOUBLE	4,00€
ΣΟΚΟΛΑΤΑ-CHOCOLATE	5,00€
ΤΣΑΙ - TEA	4,00€