



MAIN RESTAURANT
WINE LIST



ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ - WHITE WINES

ΚΤΗΜΑ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ-ΚΤΙΜΑ 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 (γκρεϊπφρουτ).

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 MALAGOUZIA

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, αχρόξανθο, 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-blond, 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 Ασσύρτικο

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-ΚΤΙΜΑ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΙΣ

750ml 20,00€

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ (ΚΡΟΚΙΟ ΛΑΜΥΡΟΥ), 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 καλοδοσμένου 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 νύξεις βανίλιας. Στο στόμα είναι πλούσιο, μπαχαρικό, 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%

Βαθνκόκκινο, 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 αντισταθμίζεται 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, τριχωτό 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" BIBLIA 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, charakteristiki 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 αναδίδει 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

IDYLLE D'ACHINOS LA TOUR MELAS

750ml 35,00€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Agiorgitiko - Grenache Rouge - Syrah

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

Βοηθάει να συνοδεύσει ελαφριά πιάτα με κρέας, καθώς και κοκκινιστά.

It can be enjoyed on its own as an aperitif or matched perfectly with roasted chicken, dishes based on salmon and vegetarian dishes of the Mediterranean cuisine.

ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ-DOMAINE COSTA LAZARIDI

750ml 30,00€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Syrah

Ένα όμορφο και ιδιαίτερα δημοφιλές ροζέ. Προκύπτει από την ποικιλία Syrah, γι' αυτό και χαρακτηρίζεται από πικάντικα αρώματα σε μύτη και στόμα

A lively and vivid pomegranate colour. The rich aroma of ripe red fruit like morello cherries, bilberry and strawberry, with some notes of piquant spices are the characteristics produced by this unique variety as it grows on the slopes of Mt. Pangeon

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

Ποτήρι Κρασί - Glass of wine

7,00€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ - VARIETY: Xinomavro 100%

ΜΠΥΡΕΣ - BEERS

Plastiga

ΤΟΠΙΚΗ ΜΠΥΡΑ - LOCAL BEER

Η αφροζύμωτη με αρώματα εσπεριδοειδών, γεμάτο σώμα, αφρός μακράς διάρκειας και ευχάριστη πικρή επίγευση. Η Urban Ale είναι η ξανθιά πύρα της ζυθοποιίας μας. Χάρη τους τέσσερις διαφορετικούς λυκίσκους που χρησιμοποιούμε δίνουμε τόνους, από εσπεριδοειδή, κίτρο και πικάντικες νότες βοτάνων. Συνοδεύει ευχάριστα ψητά κρέατα, πικάντικα τυριά και αλλαντικά. Fermented with citrus aromas, full body, long lasting foam and pleasant bitter aftertaste. Urban Ale is the blonde fire of our brewery. Thanks to the four different hops that I use, we give tones, from citrus, citrus and spicy notes of herbs. Accompanies pleasant grilled meats, spicy cheeses and cold cuts.

330ml 5,50€

Kentavros

ΤΟΠΙΚΗ ΜΠΥΡΑ-LOCAL BEER

Pils

330ml 5,50€

Local Streets

ΤΟΠΙΚΗ ΜΠΥΡΑ - LOCAL BEER

Weiss

Μέτριο σώμα, με γεύση κυρίως τσικλόφουσκα και αρώματα μπανάνας.

500ml 6,50€

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 3.00€

ΝΕΡΟ ΑΝΘΡΑΚΟΥΧΟ-SPARKLING WATER

1lt 4.00€

ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ - COFFEES & BEVERAGE

ΚΑΦΕΣ ΦΙΛΤΡΟΥ - FILTER COFFEE

3.50€

NES ΚΑΦΕ - NES COFFEE

3.50€

CAPPUCCINO

4.00€

FREDO CAPPUCCINO

4.50€

ESPRESSO

3.50€

ESPRESSO FREDO

3.50€

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ - GREEK COFFEE

3.50€

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ ΔΙΠΛΟΣ - GREEK COFFEE DOUBLE

4.00€

ΣΟΚΟΛΑΤΑ-CHOCOLATE

4.00€

ΤΣΑΙ - TEA

4,00€